

# EMGA

INTERNATIONAL  
Hotelware & Food Service Equipment

Prijslijst - Pricelist - Tarif - Preisliste

Catalogus  
**NEDERLANDS**

Catalogue  
**FRANÇAIS**

Katalog  
**DEUTSCH**

Catalog  
**ENGLISH**

**24**  
|  
**09**



1 0 0 0 m<sup>2</sup> S h o w r o o m



10.000 m<sup>2</sup> Warehouse + 1000 m<sup>2</sup> Workshop & Spare Parts



Cooking Studio



International Exhibitions

EMGA is bij velen van U bekend, o.a. door de **EMGA-catalogus** van meer dan 700 pagina's welke U vaak getoond kan zijn door Uw Groothandel, deze Groothandel is Uw en onze Handelspartner.

Centraal in Nederland vindt U in Mijdrecht de sfeervolle **Oriëntatie-Showroom** van ca. 1000 M<sup>2</sup> met meer dan 7000 artikelen, als importeur/distributeur heeft EMGA deze artikelen praktisch allemaal ruim op voorraad in de meer dan 10.000 M<sup>2</sup> grote magazijnen.

U bent van harte welkom in deze showroom om zich te oriënteren op wat er allemaal mogelijk is met de uitgebreide EMGA-collectie. Tijdens het bezoek staat onze **Tearoom Talk-Inn** tot Uw beschikking waar U op Uw gemak en ongestoord zaken kunt doornemen met daarbij altijd verse koffie.

Mocht U een bestelling willen plaatsen, dan zal levering uiteraard geschieden via Uw eigen vertrouwde Groothandel waar U regelmatig zaken mee doet.

***Levering via de groothandel, Uw en onze handelspartner!***

## showroom

Groot Mijdrechtstraat 42  
3641 RW Mijdrecht - The Netherlands  
near **Schiphol Airport**

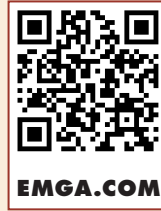
## openingstijden/hours

maandag-vrijdag / monday-friday  
08.00 - 17.00 uur/hour

## E-mail

**info@emga.com**  
algemene vragen  
general questions/remarks  
questions generales - algemene Fragen

**export@emga.com**  
exportzaken - export matters  
affaires d'exportation - export Sachen



De EMGA Site is zeer overzichtelijk, o.a. door de diverse productgroepen en is 4 talig. De E-Catalogus is gemakkelijk te bekijken en te downloaden op Phone of Tablet.

The EMGA Site is very well-arranged, a.o. due to the various product groups and is in 4 languages. The E-Catalog is easy to view and download on Phone or Tablet



Noviteiten! EMGA speurt de hele wereld af naar nieuwe producten bij erkende fabrikanten, indien niet gevonden laat EMGA deze zelf ontwikkelen en produceren

Novelties! EMGA scans the world for new products from recognized manufacturers, if not found, EMGA has them developed and produced themselves



De EMGA Outlet-Shop is mede door Collectie veranderingen en uitlopende artikelen door de super lage prijzen zeer interessant!

The EMGA Outlet-Shop is also very interesting due to Collection changes and flared articles due to the super low prices!

## EMGA A Family Company



**Tafelgerei Tableware**

**Pag. 15-77**



**Server Bar Buffet benodigheden Serving Bar Buffet supplies**

**Pag. 78-132**



**Keukenmateriaal en gereedschappen Kitchen utensils and tools**

**Pag. 133-241 + 332-355**



**Gastronorm bakken Gastronorm pans**

**Pag. 242-267**



**Pannen Cookware**

**Pag. 286-308**



**Buffet chafing dish brandpasta Buffet chafing dish fuel paste**

**Pag. 310-331**





**Cooling equipment** **Koeling apparatuur**

**Pag. 399-422**



**Warming equipment** **Warmhoud apparatuur**

**Pag. 423-462**



**Small kitchen equipment** **Kleinkeuken apparatuur**

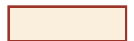
**Pag. 463-577**



**Dishwashers + racks**

**Vaatwas-machines + korven**

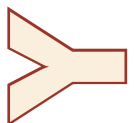
**Pag. 578-605**



**Professional kitchen equipment**

**Groot keuken apparatuur**

**Pag. 606-641**



**Bake-Off Ovens  
Combi Steamers**

**Bake-Off Ovens  
Combi Steamers**

**Pag. 642-697**



**A**

aanvoertafel .....	594, 596
aanzetstaal .....	214, 216, 221, 227
aanzetsteen .....	573
arbeiontkroner .....	197
aardappel spiraal-snijmachine .....	337
aardappelboor .....	224
aardappelmess .....	225
aardappelspiraaltrekker .....	198
aardappelstamper .....	143
aardbeien snijder .....	197
aardewerk .....	60-61
accessoires modular .....	614, 623-625, 638
adapter voor weegschaal .....	376
afdekkap .....	233
afdekplaat .....	72
afdruiplaat .....	90
afdruiplaat .....	162
afgietrooster .....	302
afklopplaat .....	424
afklopring .....	594
afruimbak .....	125, 274
afvalbak .....	359, 361-363
afvalcontainer .....	357, 363, 605
afvalcontainer, verrijdbaar .....	605
afvalvat .....	279
afvalzakken .....	362
afvoertafel .....	594, 596
afwasborstel .....	280, 371
afwaskorf .....	273, 580-587
afwasmachine .....	595
afzetpaal .....	368
afzuigkap .....	515, 658, 669, 683
alligator .....	336
amuse bestek .....	26
anti-aanbak bakplaatmat .....	691
anti-allergeen snijblad .....	236
appelboor .....	224
appelschilmachine .....	337
appelverdeler .....	197
araven .....	262-265, 275, 278-279, 354-356
asbak .....	32-33, 362
aspergeschaal .....	57
aspergeschiller .....	196
asverzamelaar .....	32
au-bain marie soepketel .....	442-444
azijnfles .....	36
azijnverstuiver .....	44

**B**

bain marie soepketel .....	445
bain marie .....	434-439, 607, 617, 634
bain marie wagen .....	438
bain marie, caterchef .....	434
bak tosti-apparaat .....	476
bakkerijzeef .....	162
bakmat .....	174-175, 691, 696-697
bak-off oven .....	667-668
bakpapier .....	177
bakplaat .....	253-254, 297, 483, 608-621, 632, 688
bakplaat, gastronorm .....	254, 688
bakplaatmat .....	691
bakplaatmat anti-aanbak .....	177
bakplaat schraper .....	611, 621

bakplaatvellen .....	177, 691
bakspaan .....	133, 142, 228, 269
baktosti-apparaat .....	474
bakvorm .....	170-175, 178-179, 692-697
baliebel .....	103
bar garnerunit .....	94, 420
bar keep .....	95
bar koeler .....	413
bar lepel .....	93
bar maatje .....	92
baume suikerweger .....	206
bedruiplepel .....	141
beenderzaag .....	203
beker .....	271-272
beker houder .....	185
bekerglazenkorf .....	582
bel .....	103
beschermerhoes dispenser .....	388
beschermerhoezen bordenrek .....	382
beslagkom .....	181-183
beslagportioneerder .....	161
bestek .....	271
bestek bistro .....	16-17
bestek paris .....	25
bestek pro-sup alida .....	22
bestek pro-sup barcelona .....	18
bestek pro-sup canada .....	21
bestek pro-sup economy line .....	19
bestek pro-sup hotel extra .....	19
bestek pro-sup madrid .....	22
bestek pro-sup nice .....	23
bestek pro-sup ps1 line .....	20
bestek pro-sup ps2 line .....	21
bestek sydney .....	24
bestekbak .....	125, 274
bestekbeker .....	273, 586
bestekdraagkorf .....	273
bestekinzet .....	587
bestekkorf .....	581, 586
bestekmand .....	125, 274
bestekuitgifte unit .....	127, 383
bestron .....	428
bierafstrijker .....	90
bierborstel .....	91
bierdienblad .....	110
bierpitcher .....	82
bistro serveerpan .....	297
bistro soepketel .....	442-443
blender .....	528-531
blikopener .....	192, 344-345
blinispans .....	286
blokborstel .....	203
blokjesschijf .....	562
boender .....	280, 371
bonnenhouder .....	232
bonnenprikker .....	232
bord .....	66-69, 270-271, 397
bord couscous .....	67
bordendeksel .....	273
bordenkorf .....	581, 584
bordenrek .....	381-382
bordenstapelaar .....	383
bordentransportwagen .....	383
bordenwarmkast .....	460, 602
bordenwarmkasten .....	461

bordje .....	366
borstel .....	280-281, 371
boska .....	205, 230, 232, 350
botermes .....	26
boterpotje .....	62
bouillonzeef .....	153
braadpan .....	292-294
braadpan, kantelbaar .....	624
braadslede .....	303
brandpasta .....	318-319
brandpastahouder .....	313-314
bright spark .....	327-329, 331
broodgolfmes .....	212, 218, 220, 226
broodmand .....	48-49, 122-124
broodrooster .....	468-471
broodsnijplank .....	239-240
bruidstaart standaard .....	128
buffet-bar .....	421
buffet-bestekbakhouder .....	126
buffet-bestekstandaard .....	127
buffet-display, gekoeld .....	120-121, 394
buffet-drankendispenser .....	312
buffet-etagère .....	122
buffet-line, melamine .....	324
buffet-plank .....	238, 240
buffet-schaal .....	119-120
buffet-serveergerei .....	138-139, 140, 326
buffet-standaard .....	126
buffet-uitgifte unit .....	126
burgvogel .....	212-215

**C**

cacaostrooier .....	43
cakeblik .....	170
cakeketting .....	136
cakevorm .....	172-173, 178-179, 692-695
caramel puddingvorm .....	180
casserole .....	60
caterchef .....	256, 260, 395, 423, 426, 429, 431, 437 ..... 440-448, 457-461, 466-467, 471-477, 481, 488 ..... 497-498, 509, 517, 519, 529, 533, 559, 642-643
caterchef dienblad .....	108-110
caterchef snijblad .....	234-238
catercool .....	403, 413-417, 419, 422
caterflame .....	319, 329
cateringbox .....	211, 390-392, 395, 398
caterracks .....	273, 580-588
caterschaal .....	114-117
chafing dish .....	313-317
champagneflsafsluiter .....	97
champagnekoeler .....	84-85, 87-88
champagnekoeler-standaard .....	86
champaignonsnijder .....	196
cheftop .....	487
chinees koksmes .....	214, 219
chocolade warmer .....	431-432
chocolademelk dispenser .....	430
chocoladevorm .....	176
citroenschijfnijper .....	93-94
citroentrekker .....	224
citruspers .....	521-524, 527
clip platemate .....	104
cloche .....	72
cocktail strainer .....	93
cocotte .....	60-61

coffee queen .....	424
cold press juicer .....	527
combi magnetron .....	464-466
combi steamer .....	650, 652, 658-674, 683-684
conische schaal .....	183
contact grill .....	478-482
conveyor toaster .....	470-471
cook & hold oven .....	642
coolhead .....	418-419
coquille schelp .....	54, 222
cornflakes-dispenser .....	310-311
crème-brûlée brander .....	328-329
crêpesbakapparaat .....	477
crêpesbakapparaat, caterchef .....	477
crêpespan .....	286, 290, 295-296
cri-cri .....	574-577
cutter .....	556-557

**D**

de buyer .....	286-289
decanteer karaf .....	100
decanteer trechter .....	100
decoratiegroen .....	147
decoratielepel .....	187
deegkrabber .....	164, 502
deegliniaal .....	162
deegraadje .....	163
deegrol .....	169
deegschrapper .....	164, 502
deegsnijder .....	163
deegsteker .....	164-165
dekschaal .....	58
deksel afvalcontainer .....	357
deksel, gastronorm .....	250-251, 257, 259
deksel, ijs uitschepbak .....	211, 398
deksel, pan .....	299
deksel, vaatwaskorf .....	587
dessertbord .....	67
dienblad .....	106-111
dienbladenkorf .....	580
dienbladenuitgifte unit .....	383
diendoek .....	190
digitale thermometer .....	698-701
dispenser .....	310-311, 352-355
display koeler .....	413
dolly .....	357
doorschuifvaatwasmachine .....	595, 597
doseerfles .....	186-187
doseerfles station .....	187
doseerschenker .....	42
draagkorf .....	587
dragerhouder wandplank .....	603
drankencontainer .....	354
drankendispenser .....	312, 354, 422
dreizack .....	193, 216-224
dressinglepel .....	141, 269
droogdoek .....	189-190
dualit .....	444, 469, 474, 486
dunschiller .....	196, 200, 225
dweildroogwagen .....	372-373
dynamic .....	343, 549-554

**E**

eierbak-pan .....	286
eierbak-ring .....	170
eierbewaardoos .....	278
eierdopje .....	73, 272
eierkookapparaat .....	504
eierlepel .....	73, 272
eierschaal .....	63
eiersnijder .....	196-197
ei-scheider .....	201
elektrische kebabmes .....	570
elektrische verhitting .....	315-317
elctrobar .....	590-592, 596-597
emmer .....	282-283
emmer dispenser .....	352
emmer mini .....	50
espresso-machine .....	424
etagère .....	51-52, 122, 129
etenstamper .....	143
eutectische platen .....	394
evolutionmix .....	532

**F**

figuurstekerdoos .....	164-165
filter .....	594
finger food sticks .....	204
flesopener .....	102
flessenborstel .....	281
flessenkoeler .....	411
flessenontkurker .....	98-99, 101
flessenschrapper .....	160
folie .....	233
folie dispenser .....	232-233
fonduepan .....	350
foodwarmer .....	433, 442
fornuis .....	615, 626, 628, 636-637
fornuis, heteluchtoven .....	626
foudraal .....	223
fried ice machine .....	399
frikandellensnijder .....	149
frites-bak .....	51
frites-lekbak .....	150
frites-rooster .....	686
frites-schep .....	146, 148-149
frites-schijf .....	562
frites-snijder .....	333-335
frites-trechter .....	148
frites-uitschepbak .....	628
frites-warmhoudapparaat .....	610, 620, 634
frites-zakjes standaard .....	148
frites-zakjeshouder, porselein .....	51
friteuse .....	504-513, 607, 610, 617, 620, 630
frituurmand .....	149
frituurschep .....	146, 148-149
frituurvet/olie kwaliteits test-set .....	150
frituurvetfilter .....	151, 514
frontloader .....	392-393
fruit/groenten partjessnijder .....	332
fruitmand .....	522
fruits de mer .....	54

**G**

gam .....	562-563
gamel .....	396
garde .....	144-145
garneerspuitjes .....	167-168
garneerunit .....	126, 420
gasaansteker .....	327
gasbakplaat .....	611, 621, 632
gasbrander .....	492-493, 641
gasbus .....	327-331
gasfornuis .....	626
gasfriteuse .....	610, 620, 630
gasgrill .....	493, 622, 631
gaskooktoestel ... ..	492, 613, 615, 623, 627, 635, 641
gasrechaud .....	330-331, 350
gastronorm deksel .....	250-251, 256-257
gastronorm rooster .....	255, 687
gastronorm schaal .....	253-254, 689
gastronorm schaal, melamine .....	266, 324
gastronorm schaal, porselein .....	267, 325
gastronormbak ... ..	243-249, 256, 259, 265, 321-325
gastronormbak, geperforeerd .....	248, 689
gastronormbak, met grepen .....	249
gastronormbak, polycarbonaat .....	256
gastronormbak, melamine .....	266, 324
gastronormbak, porselein .....	267, 325
gastronormbakken-unit .....	601
gebakschep .....	132
gebaksvork .....	27
gehaktmolen .....	571
gekoelde drankendispenser .....	422
gekoelde show/gebaksvitrine .....	414
glaceermes .....	228
glasafdruipmat .....	90
glaskan .....	78
glasophangrek .....	101
glaswerk, polycarbonaat .....	104-105
glazen en koppen spoelmachine .....	590, 593
glazendoek .....	190
glazenspoelborstel .....	91
glazensproeier .....	91
golfmes .....	212-213, 217-219
gootsteen-ontstopper .....	282
grapefruitmes .....	225
gratineerschaal .....	63
grill .....	622, 631
grillpan .....	287, 295
grillpin .....	204
grillplaat .....	297, 331, 483, 608, 611, 618, 621
.....	632, 636, 686
groentemes .....	219
groenterasp .....	194
groentesnijapparaat .....	339-341
groentesnijder ... ..	201, 336, 339-340, 556, 561, 563
groentezeef .....	154, 342
grootkeukenmixer .....	552-553, 555

**H**

hakbijl .....	214, 220
hamburgerpers .....	202
hamklem .....	347
handcitruspers .....	94, 332, 334
handdoek .....	190
handdroger .....	374



hapjespan .....	288
haringsnijbak .....	241
haringsnijplank .....	241
heetwaterapparaat .....	429
heksenketel .....	443-444
hetelucht bordenwarmkast .....	460, 602
heteluchtoven ..... 637, 642-650, 653-656, 667-668	
heteluchtoven, caterchef .....	644
hokker .....	492-493, 641
hokker, caterchef .....	493
honingdispenser .....	42
hot dispenser .....	432
hotdog warmer .....	488
hulpstukken imperia .....	348-349
hulpstukken kenwood .....	534-536, 538
hulpstukken kitchenaid .....	540-543
hulpstukken severin .....	539

**I**

ice teppanyaki .....	399
ijs spaghetti machine .....	403
ijsblokjesbak .....	90
ijsblokjesemmer .....	89
ijsblokjesmachine .....	402-403
ijsblokjestang .....	88, 136
ijscoupe .....	210
ijsdipper .....	207
ijschoornstandaard .....	210
ijsknijper .....	208-209
ijsportioneerlepel .....	208-209
ijsportioneerlepelbak .....	210
ijsstschep .....	207
ijs spatel .....	207
ijs-transportbox .....	211, 398
ijs-uitschepbak .....	211, 398
ijsvergruizer .....	404-405
imperia .....	348-349
inbouw bain-marie .....	435
inductiekookplaat .....	489-491
inductiekookplaat, caterchef .....	489-491
infrarood warmer .....	446, 449-455
ingrediëntenbak .....	279, 356
inlas spoelbak .....	605
inlegrooster, gastronom .....	252
insectenverdelger .....	574-577
installatie-kit .....	657, 670, 684-685
invetkwast .....	160
isoleerbox .....	211, 390-393, 395, 398
isoleerkan .....	78-81

**J**

jan-hagelsnijder .....	163
japans koksmes .....	214, 218, 221
julienne snijder .....	200, 336

**K**

kaartjesstandaard .....	29-30
kaas guillotine .....	231
kaasbakje .....	44
kaashakker, warm .....	350
kaaskruller .....	231
kaasmes .....	217, 230, 351
kaasraspmolen .....	557, 561
kaasschaaf .....	230

kaassnijder .....	226, 231, 350
kaastrooier .....	148
kaastrekdraad .....	230
kai .....	215
kayser .....	346
kelnersmes .....	98-99
kelnersmes etui .....	98
kenwood .....	528, 534-538, 548
kenwood accessoires .....	534-536, 538
keramiek .....	350
keramische contactgrill .....	478-479, 482
keramische lyonnaiserpan .....	291-292
kerntemperatuurmeter .....	205, 698
kersenontpitter .....	201
ketting .....	446
keukendoek .....	189-190
keukendoek microvezel .....	189
keukenmachine .....	534-537, 539-542, 546
keukenmachine inductie .....	537
keukenmes .....	216
keukenrolhouder .....	227
keukenschaal .....	182-183
keukenschaar .....	193, 218
kippengrill .....	493
kisag .....	327, 330, 350
kitchenaid .....	468, 529, 540-543, 549, 556
kitchenaid, accessoires .....	540-543
klopper .....	144-145
knijpfles .....	186-187
knikpalet .....	228
knoflook snijder .....	336
knoflookpers .....	199
knoflookrasp .....	194
koekenpan .....	288, 290
koel deksel .....	390
koel opzet-unit .....	391
koelcelthermometer .....	206
koelement .....	120, 211, 394, 398
koelkast .....	406-407, 409-410
koelthermometer .....	701
koelvitrine .....	413, 415-416
koelvitrine, catercool .....	413-417
koffieafkloplade .....	424
koffiedispenser .....	126
koffiefilters .....	423
koffiekan .....	76-78
koffielepel .....	27
koffiemolen .....	425
koffiepot .....	76-78
koffiezetapparaat .....	423, 427
kogelmaatschenker .....	96
koksbiel .....	214, 220
koksbrander .....	328-329
koks koffer .....	223
koksmes .....	213, 216, 221, 227
kokssloof .....	189
kom .....	74-75
kooklepel .....	157-158, 269
kooklepel houder .....	141, 325
kookpan .....	299, 304-305, 308
kookpan, met kraan .....	298
kookplaat .....	488-489, 609, 619, 637-638
kooktafel .....	627, 635, 637
kookthermometer .....	206
kooktoestel .....	492, 613, 615, 623, 641

kookwekker .....	701
kop en schotel .....	70, 270-271
koperpoets .....	368
koppenkorf .....	580
koppenwarmhoudapparaat .....	429
korffilters .....	423
korstprikker .....	163
korven clip .....	586
korven regaalwagen .....	385
korven transportwagen .....	587
kreeftenhaakje .....	55
kreeftentang .....	55
krijtbord .....	367
krijtbord reiniger .....	367
krijfstift .....	29, 367
kruidenschaar .....	192
kruimelveger .....	47
kruimschep .....	146
kurkentrekker .....	98-99
kwast .....	160

**L**

ladenblok .....	601
lamp .....	449-451, 453-454
lavasteengrill .....	493, 612, 622, 631
lavasteengrill, gas .....	612, 622, 631
lavastenen .....	493, 622, 631
lekkak .....	275, 385
lekrooster, gastronorm .....	252, 256-257
lepelhouder .....	141, 325
linnenzakwagen .....	281, 369
lookpers .....	199
luiwagen .....	280, 371
lune .....	454
lyonnaiserpan .....	287-288, 290-292, 295-296, 300

**M**

maatbeker .....	185
maatlepel set .....	229
maatschenker .....	95-96
maatschenkerbeugel .....	95
mach .....	435, 557
magnetron .....	464, 466-467
magnetron met grill en heteluchtoven .....	465
mand .....	122-124
mand mini .....	50
mand roll top .....	122
mandoline .....	340-341
marinadespuit .....	203
master frost .....	402
max pro .....	313-314, 355, 420, 432-438, 460, 555
measure master .....	95
meelschep .....	155
meelzeef .....	162
melamine .....	73-75, 266-272, 324
melkbeker .....	70
melkkan .....	76-77
melkopschuimer .....	424
menage .....	36-38
mengbeker .....	529-531
mengkneedmachine .....	544-545, 547
meng-zwenk-kraan .....	599
menu insteekmap .....	28
menubord .....	367
menustandaard .....	28-29

mesroosters/drukstukken .....	334
messenblok .....	215
messenfoudraal .....	215, 223
messenmagneet .....	229
messenrek .....	229
messenset .....	215
messenslijper .....	572-573
microgolfoven .....	464-467
milantoaast .....	468, 471-472, 474, 479, 482
milkshaker .....	520
miroil .....	150-151, 514
mix beker .....	93
mix glas .....	93
mixer .....	544-547
modular .....	593-595, 606-624, 626-640
mo-el .....	374, 574-577
mop .....	373
mopemmer .....	372
mopsteel .....	373
mosselpan .....	56, 293
motmengsel .....	558
motor .....	349
mozzarellasnijder .....	197
multinox .....	600-601, 603-605
musso .....	400-401

**N**

neumärker .....	484-486
notenrasp .....	194

**O**

octalux .....	449
oesterbreekapparaat .....	222
oestermes .....	222
oesterschelp .....	54, 222
oestervork .....	55
officemes .....	212, 219, 226
oliefles .....	36
olieverstuiver .....	44
olijflepel .....	26
onderbord .....	56, 297
onderkast .....	512
onderkasten .....	614, 625
onderstel .....	591, 614, 625, 658, 669, 683, 685
ontkurkapparaat .....	101
ontschubber .....	227
ophangbeugel .....	142
ophangrek .....	158
ophangstelsysteem/wandplank .....	603
oplegzeef .....	152-153
oppakhaak .....	147
opscheplepel .....	142-143, 268-269, 326
opstapje .....	281
opzetkoelvitrine .....	413, 415-417
opzetrand .....	588
opzet-unit .....	390
ovenhandschoenen .....	191
ovenreiniger/glans .....	670, 684-685
ovenschaal, gastronorm .....	253, 690
oven thermometer .....	206
ovenwanten .....	191, 690

**P**

paellapan .....	287
pakketweegschaal .....	375
pan .....	61, 294
panini contactgrill .....	479-482
pannendeksel .....	299
pannenkoekenbord .....	66
pannenkoekmes .....	228
pannenlikker .....	159
panrooster verkleiner .....	613, 623, 636
papierbak met asbak .....	362
parmesaanschijf .....	560
passeerdoek .....	190
passeerzeef .....	152-153
pasta-apparaat .....	348-349
pasta-kookapparaat .....	516-517, 609, 619, 633
pasta-kookpan .....	301-302
patesnijder .....	226
patatbakje .....	51
patatschep .....	146, 148-149
patatzak, porselein .....	51
pate vorm .....	188
patisseriemes .....	212-213, 217-219
pedaalemmer .....	358-360, 363
pepermolen .....	39-41
peperstrooier .....	34-35, 148-149
percolator .....	426
piston afklopbak .....	424
pitabakje .....	48
pizza bezorgtas .....	395
pizza bord .....	65-66
pizza oven .....	500-501, 642
pizza oven borstel .....	503
pizza portioneerlepel .....	140, 500
pizza puntschep .....	140, 502
pizza schep .....	140
pizzabox .....	395
pizzadeeg-bollenbak .....	277, 500
pizzaovenborstel met schraper .....	503
pizzaschaar .....	193, 503
pizzaschep .....	502-503
pizzaschepspeen .....	503
pizzawielsnijder .....	502
plaat .....	636
plaatmes .....	229
placemate .....	70
plakkenschijf .....	560, 562
plankdrager .....	603
plankstandaard .....	602
plate mate .....	381-382
plateau leisteel .....	59
platemate clip .....	104
platenrechaud .....	462
platformweegschaal .....	378
poedersuikerstrooier .....	43, 148
poedersuikerzeef .....	162
poffertjes bakplaat .....	486-487
poffertjes pan .....	286
poleerdoek .....	190
polijstschaaf .....	239
pollepel .....	141-143, 326
polycarbonaat .....	271
pommes parisienne boor .....	224
pompkan .....	80-81

popcorn machine .....	558
porselein .....	57, 59, 62-70, 73, 397
porselein, gn-schaal .....	267, 325
portioneerlepel .....	140, 500
pottenlikker .....	159
presentatieplateau .....	58
puddingvorm .....	180
pujadas .....	286-295, 298-301, 303-308
puntzeef .....	153-154
pureeknijper .....	198
pureepers .....	333
pureerzeef .....	342
pureestamper .....	143
pyrogel .....	318

**Q**

quartz grill .....	472-473, 499
--------------------	--------------

**R**

raclette apparaat .....	351
radijsgarneerapparaat .....	196
ramekin .....	62, 75
rasp .....	194-195
raspschijf .....	560, 562
receptiebel .....	103
rechaud .....	330-331, 350
regaalwagen .....	386-387
regaalwagen beschermhoes .....	388
regas .....	60-61
reiniger .....	367
rek voor 6 schijven .....	560
rekening map .....	46
rekening schaal .....	46
rekenweegschaal .....	379
restbak .....	182, 275, 279
revol .....	59, 62-63, 68, 77
ribbeltjesplakjesschijf .....	560
rijstkoker .....	463
rijstrand .....	163
rijstvorm .....	163
roerlepel .....	156-157
roerspatel .....	156-157
rokers paal .....	364
roller grill .....	421, 456, 462, 480, 483, 485
.....	492, 494, 499, 512, 558, 643
rolltop deksel .....	116-117, 120, 122, 125, 274
roltex .....	104-108
rookoven .....	558-559
roomkan .....	76-77
rooster .....	255, 414, 420, 686-687
rooster stokbrood .....	255
rooster, rilsan .....	255, 420
rösti .....	560
rotpunt .....	81
rubbermaid .....	281, 357-358, 364, 369-370

**S**

sabatier .....	227
salade bar .....	421
salade lepel .....	268-269
salade vork .....	268
saladeschaal .....	182
saladette .....	418
saladevork .....	269

salamander .....	494-499
salamander, caterchef .....	497-498
sambal trekker .....	224
sammic .....	335
santoku .....	214
santos .405, 422, 425, 520-527, 530-531, 544, 560	
santos, schijven .....	560
sapcentrifuge .....	525-526
satepen .....	53, 204
sate-rijgsnijder .....	203, 570
saturnia .....	63-65
sauciere .....	72
sauslepel .....	141, 269
sauspannetje .....	331
sauszeef .....	153
sauteuse .....	296, 300-301
sauzen dispenser .....	352-355, 432
sauzen dispenser unit .....	355
sauzen warmer .....	431
schaal .... 54, 57, 63-65, 74-75, 113-114, 270, 272	
scharenslijper .....	572-573
scheepsbel .....	103
schelp .....	54, 222
schenkkan .....	82-83
schenkkurk .....	96
schijven .....	560, 562
schilmes .....	212, 217-219, 225-226
schoenpoetsmachine .....	369
schoonmaak kit .....	657
schort .....	189, 599
schort zuurbestendig .....	189
schotel .....	112-113, 118, 267-268, 272
schotelwarmer .....	330
schuimspaan .....	140, 142, 146
serveer bistroman .....	56
serveer lepel .....	140
serveer pan .....	297
serveer plateau .....	58, 112, 114-118, 267
serveer schaal gekoeld .....	120
serveer schep .....	132
serveer snackwarmer .....	57, 330
serveer spiesenstandaard .....	53
serveer standaard .....	51-52
serveer tang .....	133, 135-137, 272
serveerlepel .....	326
serveerwagen .....	384-385
servetstandaard .....	45, 127
severin .....	424, 427, 464-479, 488, 504, 518
.....	521, 525, 528, 539, 548, 556
severin accessoires .....	539
shaker .....	92
showschotel .....	267, 325
sierdegen .....	52, 204
sierkoord .....	368
sierkoorddrager .....	368
sierspuitjes .....	168
sinaasappelkorf .....	522
sitram .....	293, 296
slacentrifuge .....	343
slagroomapparaat .....	346
slagroompatronen .....	346
slagroomtip .....	42
slakkenbord .....	54
slakkenschaal .....	54
slakkentang .....	55

slakkenvorkje .....	55
slazwierder .....	343
sleutelhanger .....	143
slijpmachine .....	572-573
slijpstaal .....	216
sloof .....	189
sneeze guard .....	602
snelkoeler .....	419
snelvriezer .....	419
snijsblad .....	234-238
snijsbladen standaard .....	237, 239
snijsplank .....	241
snijsplank hout .....	58, 238, 240
snijsplank, werk unit .....	612, 624, 633
snijswerkunit .....	238, 241
soepketel .....	442-444
soepkom .....	71
soepkom en schotel .....	270
soeplepel .....	269
soepterrine .....	71
sommeliernes .....	98-99
sommeliernes etui .....	98
sorbetiere .....	400-401
sorbetlepel .....	27
sous vide .....	440-441
spaanse mop .....	372
spaghetti bowl .....	64
spaghetti tang .....	134
spatel .....	157-158
spiesjes .....	204
spijzenwarmhoudapparaat .....	433
spoelbak .....	594, 596, 600, 605, 612, 624
spoelbak, inlas .....	605
spoelbak, rooster .....	600
spoelbak, filter .....	594
spoeltafel .....	594, 596, 600
spraycleaner .....	657
spring .....	316, 368
springvorm .....	170
sputjes .....	167-168
sputzak .....	166
sputzak disposable .....	166
sputzak siliconen .....	166
sputzak standaard .....	167
staafjesschijf .....	560, 562
staafmixer .....	548-551, 554
staalborstel .....	147
staartblikopener .....	344-345
standpijp .....	605
stapelbak .....	125, 274, 276-277, 500
steakbord .....	59
steakmes .....	16-17, 217
steakvork .....	16
steel .....	280, 371, 373
steelpan .....	296, 300, 306-308
steg .....	243, 247, 321
stekerdoos .....	164-165
stift .....	263
stilfer .....	456, 489, 509-511, 515-516
stöckel .....	208-210
stoepbord .....	367
stoffer .....	370
stoffer en blik .....	281, 370
stokbrood rooster .....	255, 686-687
stokbroodmand .....	124

stoomcondensor .....	658
stoompan .....	302
strip .....	243, 247, 321
strippen, voor bain-marie .....	437
suikerbakje .....	44
suikergiet trechter .....	161
suikerpot .....	76-77
suikerstrooier .....	43
suikertangetje .....	136
suikerthermometer .....	206
suikertip .....	42
suikerweger .....	206

**T**

taartplateau .....	131
taartring .....	170
taartschep .....	132
taartstandaard .....	128-132
taartverdeler .....	162
tafelbordjes .....	31
tafelboy .....	44
tafelklem .....	45
tafelnummers .....	30
tartaarvorm .....	202
tecnoinox .....	404, 495-496, 498
tekstbordje .....	366
tekstplaatje .....	366
tellier .....	335, 342
terras-asbak .....	33
terras-verwarmer .....	365
terrine vorm .....	188
theedoek .....	189-190
theekist .....	42
theelepels .....	27
theepot .....	76-77
thermisch granulaat .....	318
thermo future .....	398
thermo future box .....	120, 211, 390-395, 398
thermoblender .....	532-533
thermobox .....	211, 390-393, 395, 398
thermometer .....	698-701
thermoskan .....	78-81
timbaal .....	180
t-legs stand .....	446
toilet borstel .....	282
tomatenmes .....	212, 219, 225
tomatenontkroener .....	197
tomatensnijder .....	336, 338
toonbank display .....	602
tosti klem .....	473, 475, 499
tosti-apparaat .....	472-476, 499
tosti-apparaat, caterchef .....	473, 475
tourneermes .....	212, 217-219
trancheerhulp .....	203
trancheerplank .....	238, 240
transportbak .....	276-278
trechter .....	184
trolley .....	392
tuitenrager .....	281
tussenstrip .....	243, 247, 321

**U**

uiensnijder .....	336
uitbeenmes .....	214, 218, 220
universeelkorf .....	581, 585

universeeltang .....	133-135
unox .....	478, 645-658, 667-685
unox accessoires .....	670, 684
utz .....	251, 259

**V**

vaas .....	47
vaatwaskorf .....	273, 580-588
vaatwasmachine .....	590-597
vaatwasser .....	593, 595
vacuüm machine .....	518-519
vacuümpomp .....	97
vacuümszakken .....	519
veger .....	280, 371
veiligheidswanten .....	191, 690
verbindingsstrip .....	243, 247, 321
vergiet .....	284-285, 302
verhittings element/plankstandaard .....	602
vetfilter .....	151, 514
vetfilterhouder .....	151, 514
vetopvang transportemmer .....	151, 514
vetspaan .....	146
vetthermometer .....	205
vijzel .....	205
visbakfriteuse .....	510-511
visfileermes .....	220
visontschubber .....	227
vispan .....	287
visschotel .....	113
visspaan .....	142
vitrine roll top .....	119
vitrienschotel .....	112-113, 118, 268, 272, 275
vlees braad gewicht .....	202
vleesbak .....	268, 275-276
vleeshaak .....	203
vleeshamer .....	202
vleesklopper .....	202
vleesmes .....	213, 216
vleessnijmachine .....	564-569
vleesspies .....	53, 204
vleesthermometer .....	205
vleesvermalser .....	570
vleesvork .....	216, 221, 227
vloermat .....	370
vloertrekker .....	280, 371
voedsel warmhoudkast .....	462
voedselbak .....	278
voedselcontainer .....	356-357
voedseldoos .....	272, 278
voedseldoos, gastronorm .....	259-260, 262, 264-265
voedseldroger .....	559
voedseltransportwagen .....	389
voedselwarmer .....	446
voetglazenkorf .....	583
vogelnestbaklepel .....	147
voorbereidingstafel gekoeld .....	418
voorgerechtdbord .....	67
voorraadcontainer .....	279
voorspoel douche .....	598, 670, 684
vriestkast .....	408-409
vriesthermometer .....	701

**W**

waarschuwingsbord .....	370
waca .....	73, 268-272
wafelbakapparaat .....	484-486
wafelstokjes .....	485
wandasbak .....	364
wandbeugel .....	95, 381
wandflesopener .....	102
wandkast .....	603
wandplank .....	603
warme chocolademelk dispenser .....	430
warmhoudbrug .....	446, 448-449, 451
warmhoudkap .....	450-455
warmhoudlamp .....	449-455
warmhoudplaat .....	393, 447-449, 451
warmhoudvitrine .....	456-459
wasbak .....	604-605
waterkan .....	82
waterketel .....	308
waterkoker .....	428-429
waterontharder .....	599, 657, 670, 684
weegschaal .....	375-379
weisser .....	344
werk unit .....	612, 624, 633
werkbank gekoeld .....	419
werkborstel .....	280, 371
werktafel .....	601, 685
westmark .....	42, 57, 132-135, 140, 161, 171, 181 .. 192-197, 200-206, 227, 230, 302, 331-343, 573
wiegmes .....	220
wielenset, multinox .....	601
wielenset, unox .....	669, 683
wijn decanteer set .....	100
wijnbeluchter .....	100
wijnklimaatkast .....	412
wijnkoeler .....	84-85, 87-88
wijnkoeler standaard .....	86
wijnkoeler tafelbeugel .....	86

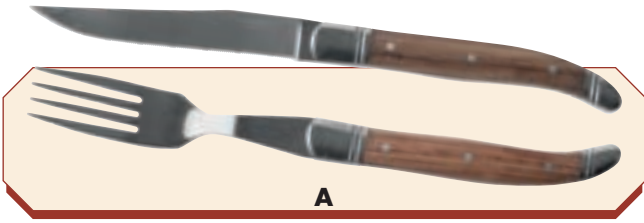
wijnkoeler zak .....	85
wildschaar .....	193
windlicht .....	47
winkelschep .....	155
wok .....	289, 292
wok inductiekoker .....	490
worstenvul machine .....	570
worstenwarmer .....	488
wüsthof .....	193, 216-224

**Z**

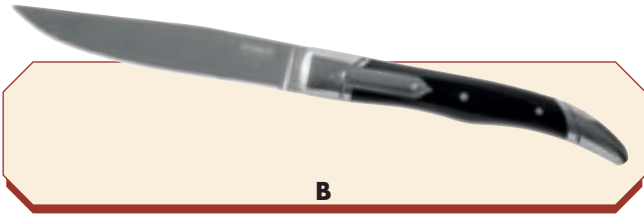
zalmes .....	218, 220
zassenhaus .....	40-41
zeef .....	152-154, 162
zelfdovende papierbak .....	363
zesteermes .....	224
zojirushi .....	80
zoutmolen .....	39-41
zoutstrooier .....	34-35, 148-149

**COPYRIGHT ©**

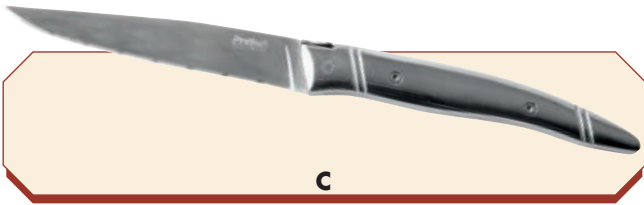
- (N)** Niets uit deze EMGA catalogus mag worden veelevoudigd op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van EMGA International B.V. - Mijdrecht - Holland.  
**Gebruik van het door EMGA geregistreerde **EMGA** beeldmerk is m.n. voor internet doeleinden NIET toegestaan.**  
 Ondanks eventuele schriftelijke toestemming blijven alle auteursrechten, die op de uitvoering van de catalogus betrekking hebben, uitsluitend voorbehouden aan EMGA International B.V. Het opnemen van een woordaanduiding in deze catalogus geeft geen enkele waarborg ten aanzien van het al of niet door derden doen gelden van enige merkrechten daarop.
- (E)** No parts of this EMGA catalogue may be reproduced in any form, by print, photoprint, microfilm or any other means, without prior written permission from EMGA International B.V., Mydrecht, The Netherlands.  
**Use of the **EMGA** logo registered by EMGA is in particular not permitted for internet purposes.**  
 The use of a word or expression in this catalogue does not give any warranty with respect to a claim validity or not by any third party of any trade mark registration rights.
- (F)** Tous droits de réproduction, aussi une partielle réproduction du contenu sont réservés à l'auteur EMGA International B.V., Mydrecht, Pays Bas.  
**L'utilisation du logo **EMGA** enregistré par EMGA n'est en particulier pas autorisée aux fins d'internet.**  
 L'apparence dans ce catalogue des mots ou expressions ne donnent aucune garantie a faire valoir ou non par tiers des droits de marque.
- (D)** Alle Urheberrechte auf Wiedergabe dieses EMGA Katalogs, auch nur eine teilweise Wiedergabe, bleiben ausschliesslich der EMGA International B.V., Mydrecht, Niederlande, vorbehalten.  
**Die Verwendung des von EMGA registrierten **EMGA** Logos ist insbesondere für Internetzwecke nicht gestattet.**  
 Das Vorkommen bestimmter Wörter bzw. Ausdrücke in diesem Katalog gibt keine Garantie dafür dass Warenmarken eventuell nicht von Dritten beansprucht werden könnten.



**A**



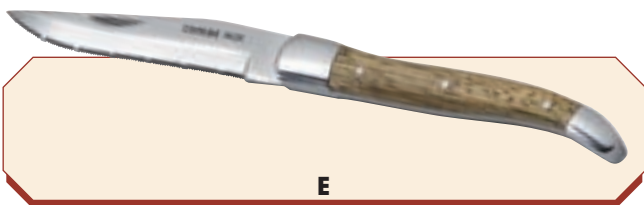
**B**



**C**



**D**



**E**



**F**

- (N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal, microkartel**
- (E) BISTRO CUTLERY - stainless steel, micro serrated blade**
- (F) COUVERT BISTRO - inox, lame micro dentée**
- (D) BISTROBESTECK - CNS, micro Wellenschliff**

No.	Type	L cm	EURO
744.080	<b>A</b> <b>steakmes/steak knife</b> couteau à steak/Steakmesser	22	3,90
744.081	<b>A</b> <b>steakvork/steak fork</b> fourchette à steak/Steakgabel	20	3,90

- (N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel**
- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade**
- (F) COUVEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée**
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff**

No.	Type	L cm	EURO
744.070	<b>B</b>	23	5,15

- (N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel**
- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade**
- (F) COUVEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée**
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff**

No.	Type	L cm	EURO
744.040	<b>C</b>	23	3,90

- (N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel**
- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade**
- (F) COUVEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée**
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff**

No.	Type	L cm	EURO
744.060	<b>D</b>	23	6,95

- (N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel**
- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade**
- (F) COUVEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée**
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff**

No.	Type	L cm	EURO
744.050	<b>E</b>	23	7,75

- (N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel**
- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade**
- (F) COUVEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée**
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff**

**RAMBO**

No.	Type	L cm	EURO
744.045	<b>F</b>	23	4,95

- (N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal, kartel**  
**(E) BISTRO CUTLERY - stainless steel, serrated blade**  
**(F) COUVERT BISTRO - inox, lame dentée**  
**(D) BISTROBESTECK - CNS, Wellenschliff**

EURO	No.	Type	L cm
2,30	744.030	<b>G</b> <b>steakmes</b> /steak knife couteau à steak/Steakmesser	22
2,30	744.032	<b>G</b> <b>steakvork</b> /steak fork fourchette à steak/Steakgabel	20



G

**ProSup**  
TABLEWARE

- (N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, kartel**  
**(E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, serrated blade**  
**(F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame dentée**  
**(D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, Wellenschliff**

EURO	No.	Type	L cm
1,20	959.100	<b>H</b>	22



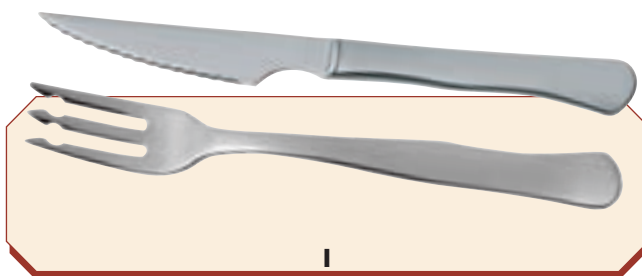
H

**ProSup**  
TABLEWARE

- (N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal, microkartel, uit één stuk vervaardigd**

- (E) BISTRO CUTLERY - stainless steel, micro serrated blade, seamless**  
**(F) COUVERT BISTRO - inox, lame micro dentée, d'un pièce**  
**(D) BISTROBESTECK - CNS, micro Wellenschliff, aus einem Stück**

EURO	No.	Type	L cm
1,90	744.001	<b>I</b> <b>steakmes</b> /steak knife couteau à steak/Steakmesser	22
1,90	744.002	<b>I</b> <b>steakvork</b> /steak fork fourchette à steak/Steakgabel	20



I

- (N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel, uit één stuk vervaardigd**

- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated edge, seamless**  
**(F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée, d'un pièce**  
**(D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff, aus einem Stück**

EURO	No.	Type	L cm
2,95	744.035	<b>J</b>	23

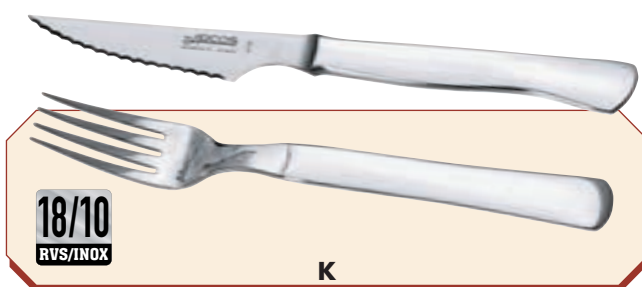


J

- (N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal, microkartel, uit één stuk vervaardigd**

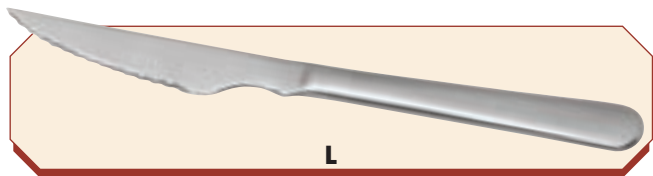
- (E) BISTRO CUTLERY - stainless steel, micro serrated blade, seamless**  
**(F) COUVERT BISTRO - inox, lame micro dentée, d'un pièce**  
**(D) BISTROBESTECK - CNS, micro Wellenschliff, aus einem Stück**

EURO	No.	Type	L cm
4,50	845.001	<b>K</b> <b>steakmes</b> /steak knife couteau à steak/Steakmesser	22
3,50	845.002	<b>K</b> <b>steakvork</b> /steak fork fourchette à steak/Steakgabel	20



K





L



M

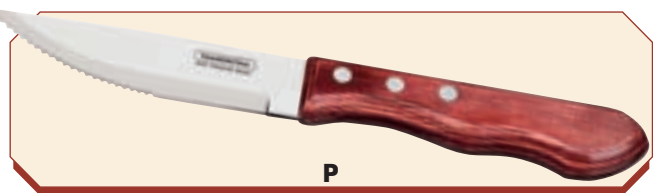
TRAMONTINA



N



O



P

**(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel, uit één stuk vervaardigd**

- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated edge, seamless
- (F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée, d'un pièce
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff, aus einem Stück

No.	Type	L cm
744.025	L	23

EURO
1,40

**(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel**

- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated edge
- (F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée,
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff

No.	Type	L cm
744.011	M	22

EURO
0,70

**(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal**

- (E) BISTRO CUTLERY - stainless steel
- (F) COUVERT BISTRO - inox
- (D) BISTROBESTECK - CNS

**POLYWOOD**

No.	Type	L cm
727.001	N mes/steak knife couteau à steak/Steakmesser	21
727.002	N steakvork/steak fork fourchette à steak/Steakgabel	19
727.003	N lepel/spoon/cuillère/Löffel	19
727.004	N koffielepel/coffeespoon cuillère à café/Kaffeelöffel	15

EURO
2,75
2,75
2,75
1,95

**(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal**

- (E) BISTRO CUTLERY - stainless steel
- (F) COUVERT BISTRO - inox
- (D) BISTROBESTECK - CNS

**GAUCHO**

No.	Type	L cm
727.070	O steakvork/steak fork fourchette à steak/Steakgabel	21
727.074	O steakmes/steak knife couteau à steak/Steakmesser	22

EURO
2,85
2,85

**(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, gewelfd handvat**

- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, curved handle
- (F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, poignée incurvée
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, gebogenem Griff

**JUMBO**

No.	Type	L cm
727.075	P	25

EURO
4,95



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

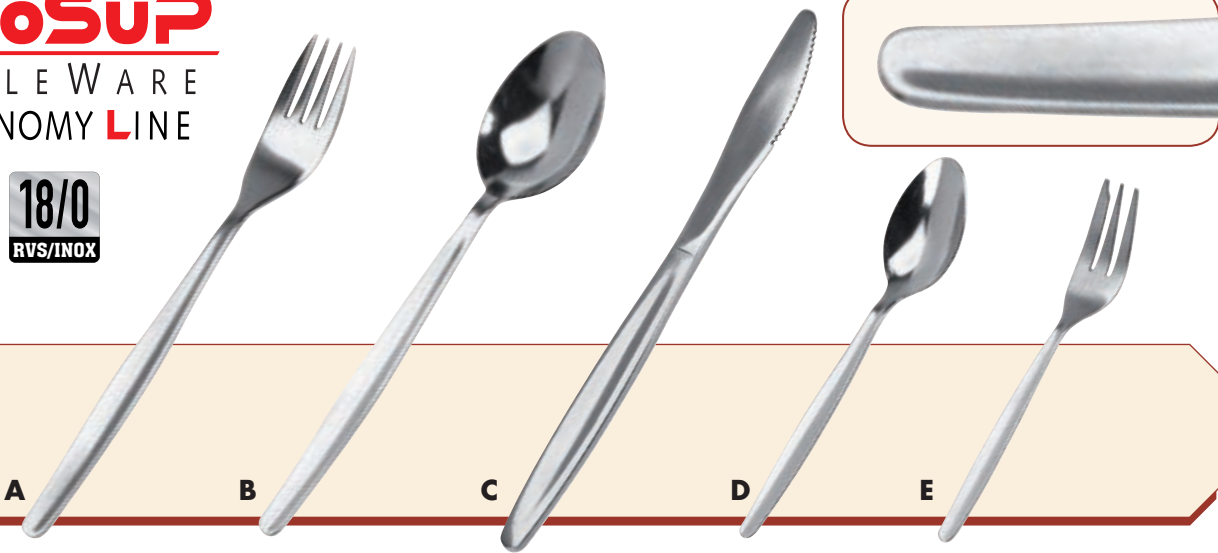
ⓓ BESTECK - CNS

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
2,35	744.111	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	20
2,35	744.112	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	20
2,85	744.113	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	22
2,20	744.114	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19
2,20	744.115	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18
2,50	744.116	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	20
1,40	744.117	<b>G koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
1,25	744.118	<b>H theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11
1,40	744.119	<b>I gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	14
1,90	744.122	<b>J sorbetlepel</b>	sorbet spoon	cuillère à sorbet	Sorbetlöffel	20

# ProSUP

TABLEWARE  
ECONOMY LINE

18/0  
RVS/INOX



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

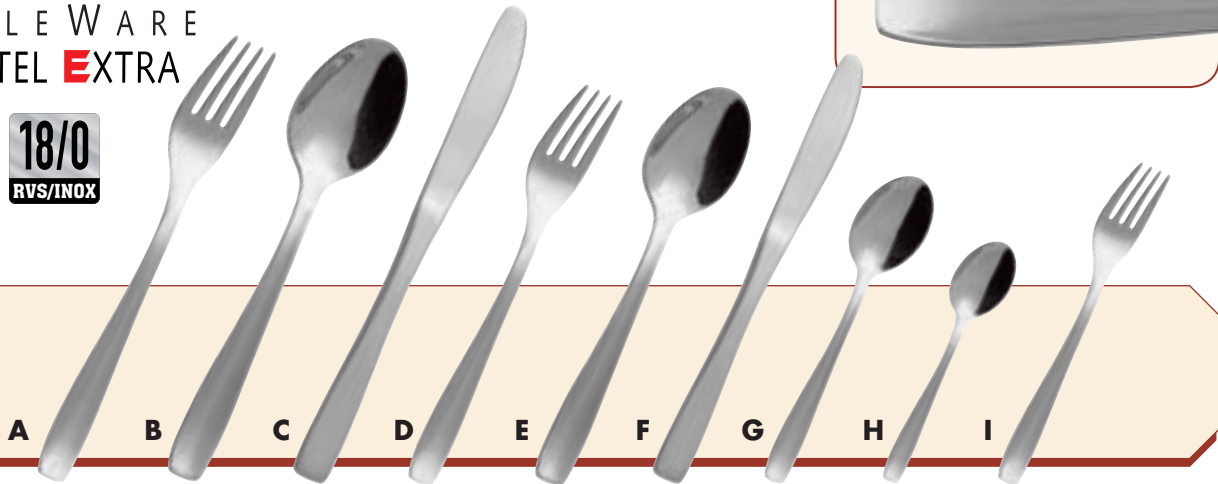
ⓓ BESTECK - CNS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
966.001	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	19	0,45
966.002	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	19	0,45
966.003	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	20	0,70
966.004	<b>D koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14	0,30
966.005	<b>E gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gateaux	Gebäckgabel	14	0,30

# ProSUP

TABLEWARE  
HOTEL EXTRA

18/0  
RVS/INOX



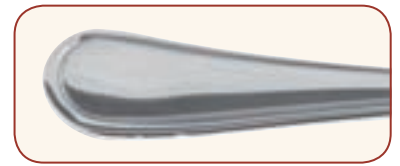
Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

ⓓ BESTECK - CNS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
744.211	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	20	0,80
744.212	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	20	0,80
744.213	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	21	1,35
744.214	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	18	0,70
744.215	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18	0,70
744.216	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	19	1,25
744.217	<b>G koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14	0,60
744.218	<b>H theelepel</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11	0,50
744.219	<b>I gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gateaux	Gebäckgabel	15	0,60



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

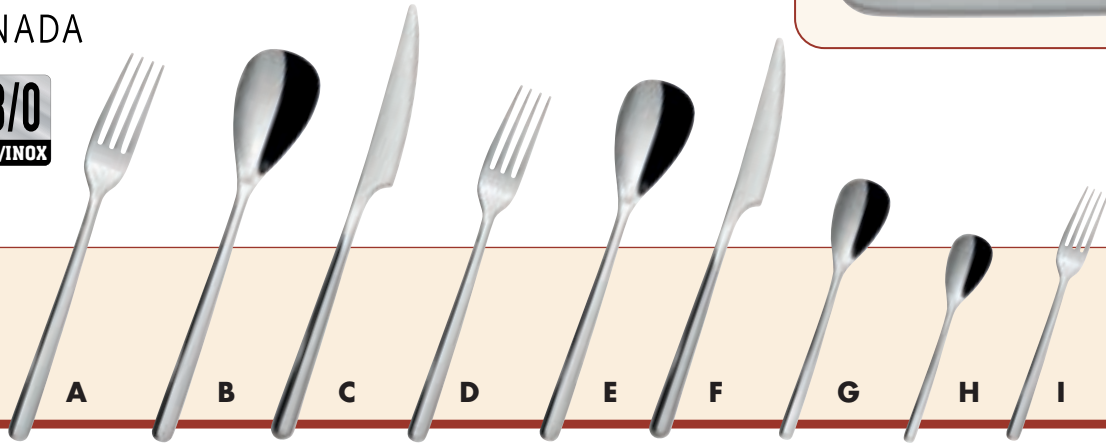
ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

ⓓ BESTECK - CNS

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
2,35	959.211	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	21
2,35	959.212	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	21
2,85	959.213	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	24
2,15	959.214	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19
2,15	959.215	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	19
2,30	959.216	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	22
1,30	959.217	<b>G koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
1,20	959.218	<b>H theelepel</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12
1,30	959.219	<b>I gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15
2,10	959.223	<b>J visvork</b>	fish fork	fourchette à poisson	Fischgabel	20
2,10	959.225	<b>K vismes</b>	fish knife	couteau à poisson	Fischmesser	20

18/0  
RVS/INOX



**(N) BESTEK - roestvrijstaal**

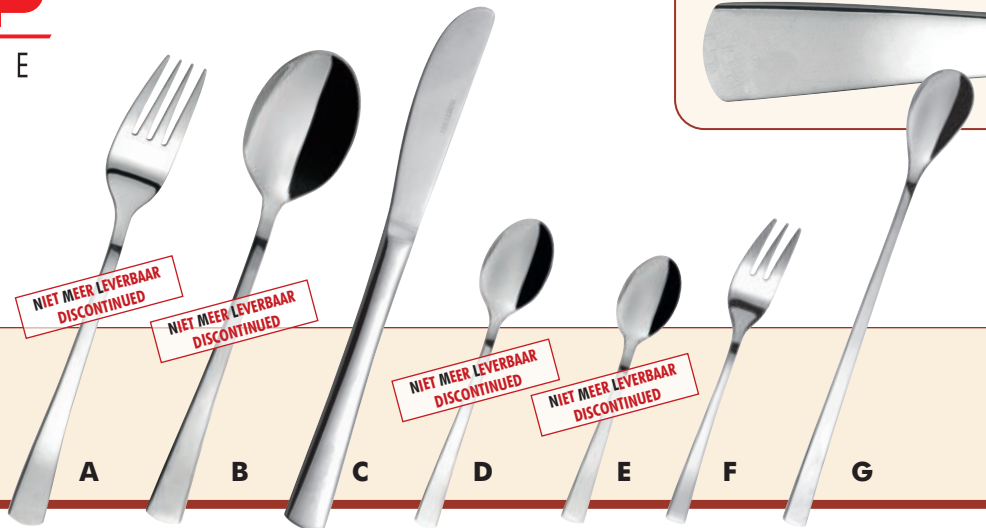
(E) CUTLERY - stainless steel

(F) COUVERTS - inox

(D) BESTECK - CNS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
744.411	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	20	1,70
744.412	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	21	1,70
744.413	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	23	2,25
744.414	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	18	1,30
744.415	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	19	1,30
744.416	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	21	2,10
744.417	<b>G koffie/puddinglepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	15	1,00
744.418	<b>H theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12	0,85
744.419	<b>I gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	1,00

18/10  
RVS/INOX



**(N) BESTEK - roestvrijstaal**

(E) CUTLERY - stainless steel

(F) COUVERTS - inox

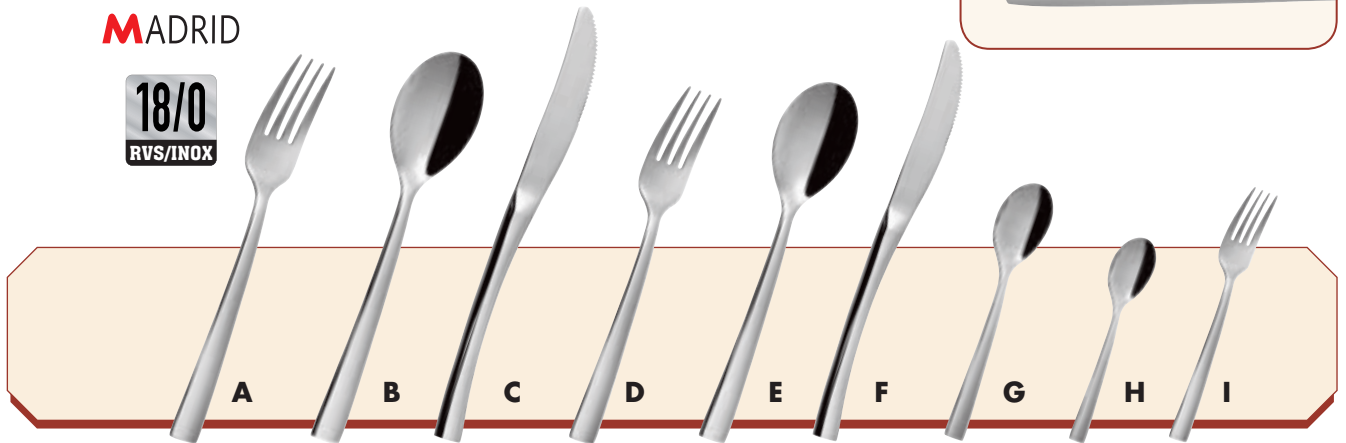
(D) BESTECK - CNS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
815.311	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	20	N.M.L.
815.312	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	20	N.M.L.
815.313	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	21	1,75
815.317	<b>D koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	13	N.M.L.
815.318	<b>E theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11	N.M.L.
815.319	<b>F gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	0,90
815.322	<b>G sorbetlepel</b>	sorbet spoon	cuillère à sorbet	Sorbetlöffel	20	1,90

# ProSUP

TABLEWARE  
MADRID

18/0  
RVS/INOX



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

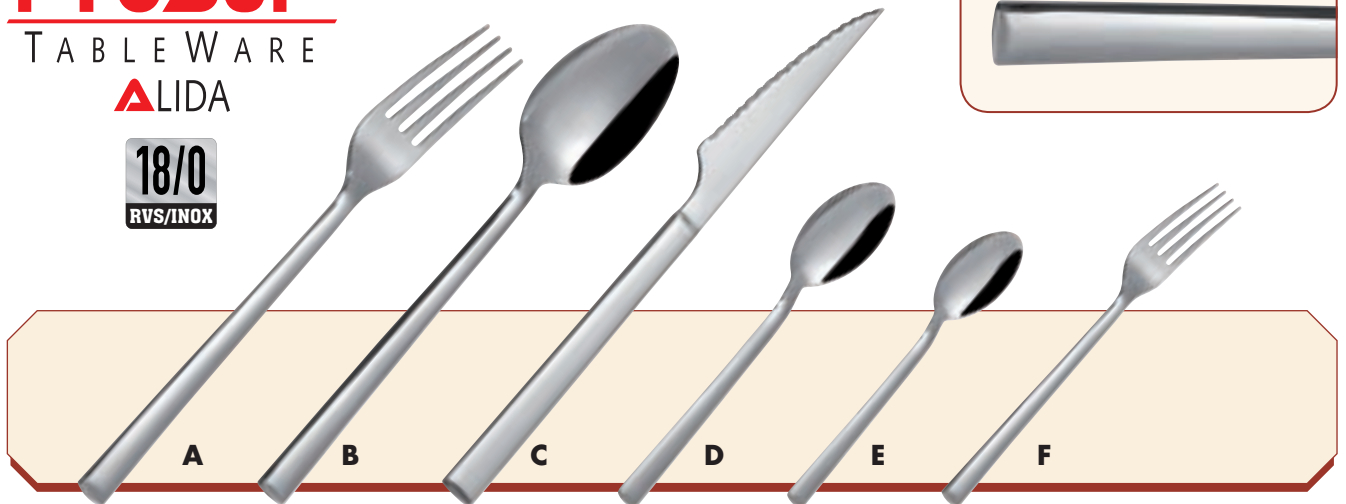
ⓓ BESTECK - CNS

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
1,30	744.711	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	20
1,30	744.712	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	20
2,30	744.713	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	22
1,25	744.714	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19
1,25	744.715	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18
1,95	744.716	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	20
0,75	744.717	<b>G koffie/puddinglepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
0,70	744.718	<b>H theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11
0,75	744.719	<b>I gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	14

# ProSUP

TABLEWARE  
ALIDA

18/0  
RVS/INOX



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

ⓓ BESTECK - CNS

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
1,00	744.511	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	21
1,00	744.512	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	20
1,40	744.513	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	23
0,65	744.517	<b>D koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
0,60	744.518	<b>E theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	13
0,65	744.519	<b>F gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

ⓓ BESTECK - CNS

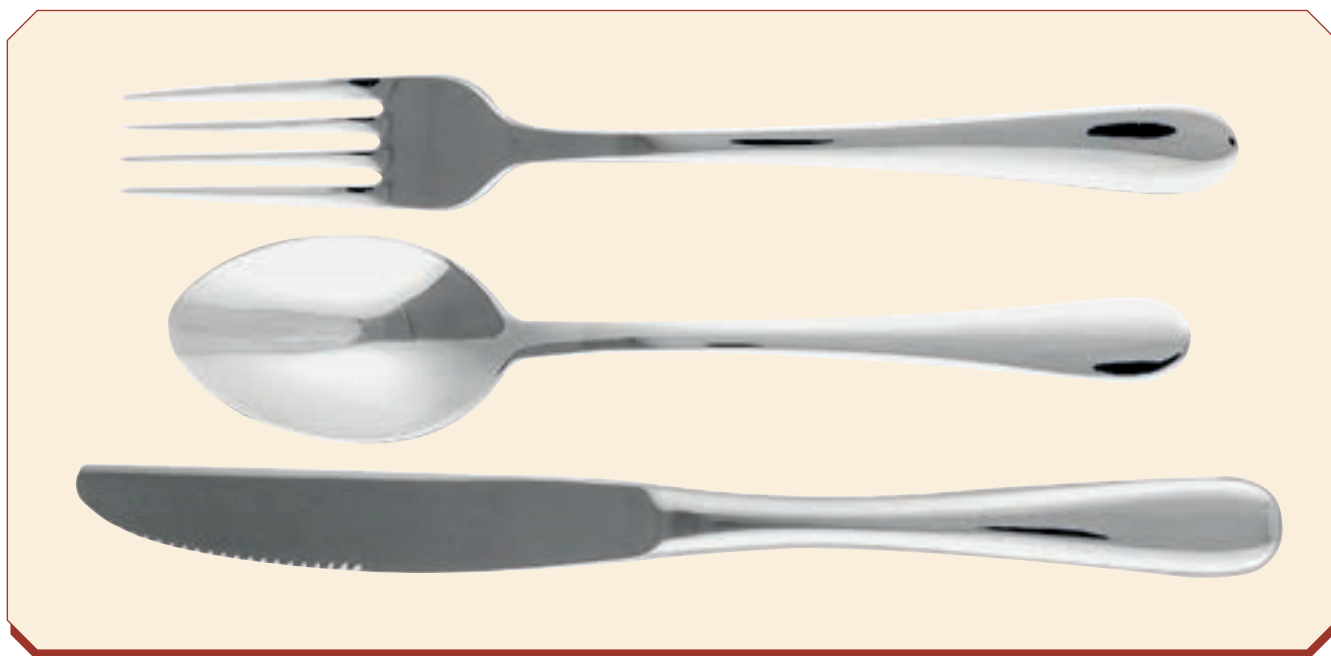
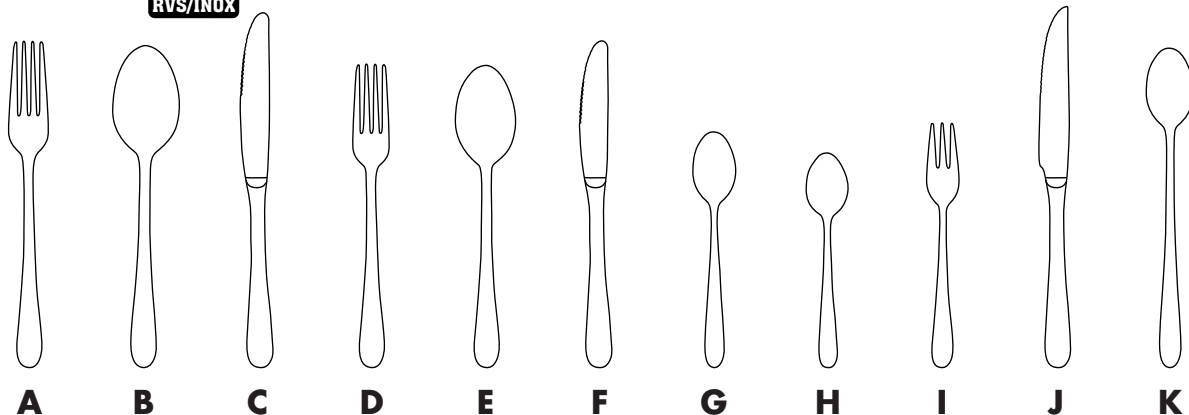
No.	N	E	F	D	L cm	EURO
744.811	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	21	1,65
744.812	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	21	1,65
744.813	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	23	2,10
744.814	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	18	1,60
744.815	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18	1,60
744.816	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	19	1,95
744.817	<b>G koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	15	1,05
744.818	<b>H theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	10	1,00
744.819	<b>I gebakvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	1,05
744.821	<b>J pizzavork</b>	pizza fork	fourchette à pizza	Pizzagabel	20	1,70
744.823	<b>K pizzames</b>	pizza knife	couteau à pizza	Pizzamesser	21	2,25

# sydney

## trenton™



**18/0**  
RVS/INOX



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

ⓓ BESTECK - CNS

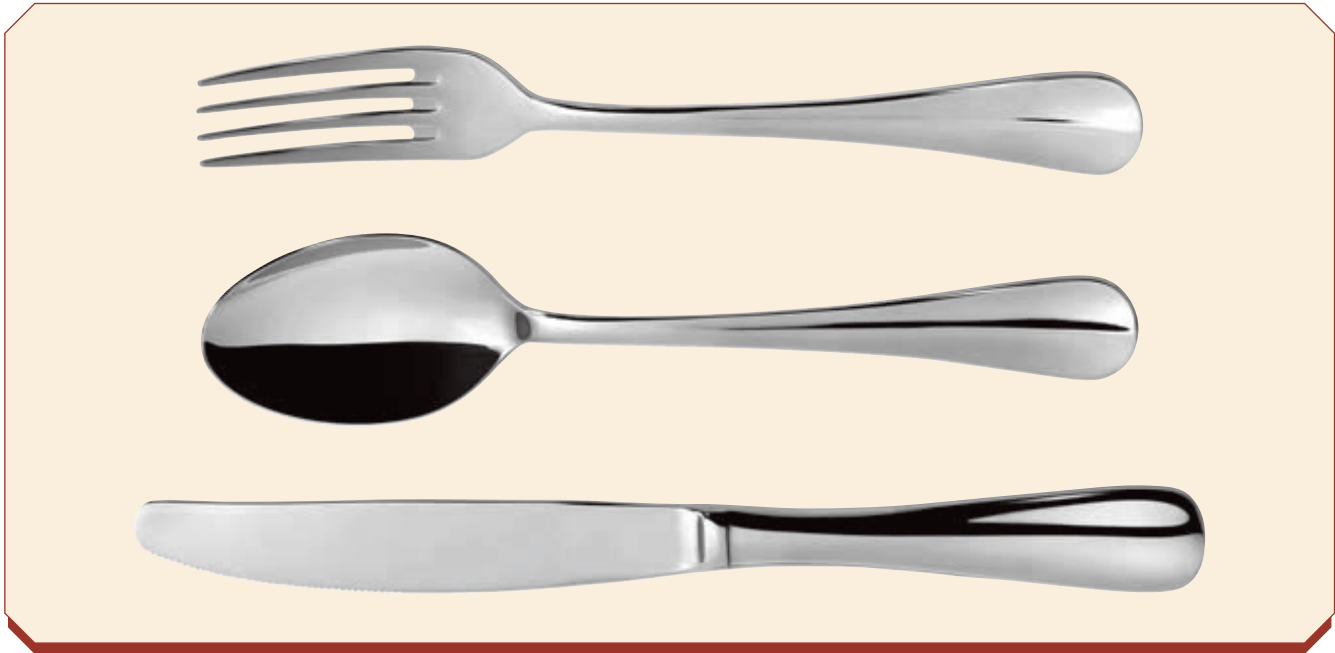
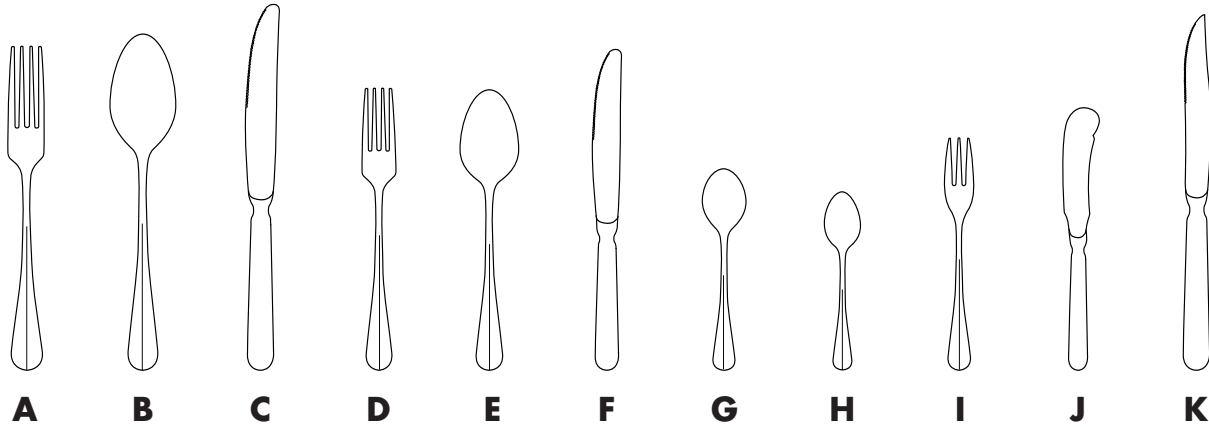
EURO	No.	N	E	F	D	L cm
1,25	125.411	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	20
1,25	125.412	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	19
1,80	125.413	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	22
1,00	125.414	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19
1,00	125.415	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18
1,65	125.416	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	21
0,65	125.417	<b>G koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
0,60	125.418	<b>H theelepel</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	13
0,65	125.419	<b>I gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15
1,80	125.421	<b>J steakmes</b>	steak knife	couteau à steak	Steakmesser	23
1,10	125.422	<b>K sorbetlepel</b>	sorbet spoon	cuillère à sorbet	Sorbetlöffel	19



# paris

## baguette

18/10  
RVS/INOX



### ④ BESTEK - roestvrijstaal

⑤ CUTLERY - stainless steel

⑥ COUVERTS - inox

④ BESTECK - CNS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
125.611	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	21	2,35
125.612	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	21	2,35
125.613	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	24	2,65
125.614	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19	2,15
125.615	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	19	2,15
125.616	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	22	2,30
125.617	<b>G koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	15	1,45
125.618	<b>H theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12	1,20
125.619	<b>I gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	1,35
125.620	<b>J botermes</b>	butter knife	couteau à beurre	Buttermesser	17	2,10
125.621	<b>K steakmes</b>	steak knife	couteau à steak	Steakmesser	23	2,65

- (N) TAFELMES - roestvrijstaal, microkartel**  
**(E) TABLE KNIFE - stainless steel, micro serrated blade**  
**(F) COUPEAU DE TABLE - inox, lame micro dentée**  
**(D) MENÜMESSER - CNS, micro Wellenschliff**

EURO	No.	L cm
2,00	744.005	23

- (N) BOTERMES - roestvrijstaal**  
**(E) BUTTER SPREADER - stainless steel**  
**(F) COUPEAU À BEURRE - inox**  
**(D) BUTTERMESSER - CNS**

EURO	No.	L cm
3,25	041.030	20

- (N) AMUSE BESTEK - roestvrijstaal**  
**(E) PARTY COUVERT - stainless steel**  
**(F) COUVERT AMUSE BOUCHE - inox**  
**(D) PARTYBESTECK - CNS**

**AMUSE VORK/PARTY FORK**  
**FOURCHETTE AMUSE BOUCHE/PARTYGABEL**

EURO	No.	L cm
3,35	767.030	12

**AMUSE LEPEL/PARTY SPOON**  
**CUILLÈRE AMUSE BOUCHE/PARTYLÖFFEL**

EURO	No.	L cm
3,35	767.035	13

**AMUSE LEPEL/PARTY SPOON**  
**CUILLÈRE AMUSE BOUCHE/PARTYLÖFFEL**

EURO	No.	L cm
4,70	767.070	10

- (N) PINDA/OLIJFLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd**  
**(E) PEANUT/OLIVE SPOON - stainless steel, perforated**  
**(F) CUILLÈRE DE CACAHUÈTE/OLIVE - inox, perforé**  
**(D) OLIVEN/ERDNUSSENLÖFFEL - CNS, Gelocht**

EURO	No.	L cm
5,45	767.065	20





**(N) THEELEPEL - roestvrijstaal**

(E) TEA SPOON - stainless steel

(F) CUILLÈRE À THÉ - inox

(D) TEELÖFFEL - CNS

No.	L cm
744.095	12

EURO
0,30



**(N) ESPRESSOLEPEL - roestvrijstaal**

(E) ESPRESSO SPOON - stainless steel

(F) CUILLÈRE À ESPRESSO - inox

(D) ESPRESSOLÖFFEL - CNS

No.	L cm
744.090	10

EURO
0,20

**ProSuP**  
TABLEWARE



**(N) GEBAKSVORK - roestvrijstaal**

(E) CAKE FORK - stainless steel

(F) FOURCHETTE À GATEAUX - inox

(D) GEBÄCKGABEL - CNS

No.	L cm
959.915	12

EURO
7,40

**kunststof box met 60 stuks**  
plastic box with 60 pcs.  
boîte plastique avec 60 pcs.  
Kunststoff Behälter mit 60 Stk.

**ProSuP**  
TABLEWARE



**(N) KOFFIELEPEL - roestvrijstaal**

(E) COFFEE SPOON - stainless steel

(F) CUILLÈRE À CAFE - inox

(D) KAFFEELÖFFEL - CNS

No.	L cm
959.012	13

EURO
1,85

**12 stuks/12 pcs./12 Stück**

**ProSuP**  
TABLEWARE



**(N) THEELEPEL - roestvrijstaal**

(E) TEA SPOON - stainless steel

(F) CUILLÈRE À THÉ - inox

(D) TEELÖFFEL - CNS

No.	L cm
959.011	11

EURO
1,35

**kunststof box met 120 stuks**  
plastic box with 120 pcs.  
boîte plastique avec 120 pcs.  
Kunststoff Behälter mit 120 Stk.



**(N) CONFITURE/SORBETLEPEL - roestvrijstaal**

(E) MARMELAD/SORBET SPOON - stainless steel

(F) CUILLÈRE À DESSERT ET CONFITURES - inox

(D) KONFITÜRE/SORBETLÖFFEL - CNS

No.	L cm
767.050	18

EURO
4,75

**Ⓝ MENUSTANDAARD - houten voet, transparant, plexiglas**

ⓔ MENU STAND - wooden stand, transparent, plexiglass

ⓕ PORTE-MENU - ardoise, transparent, plexiglas

ⓓ SPEISEKARTENHALTER - Holz, durchsichtig, Plexiglas

EURO	No.	Type	cm
12,95	733.030	<b>A5</b>	23(H)x20x9



**Ⓝ MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas**

ⓔ MENU STAND - transparent, plexiglass

ⓕ PORTE-MENU - transparent, plexiglas

ⓓ SPEISEKARTENHALTER - durchsichtig, Plexiglas

EURO	No.	cm
3,25	880.002	8(H)x10x6
3,45	880.001	8(H)x12x6



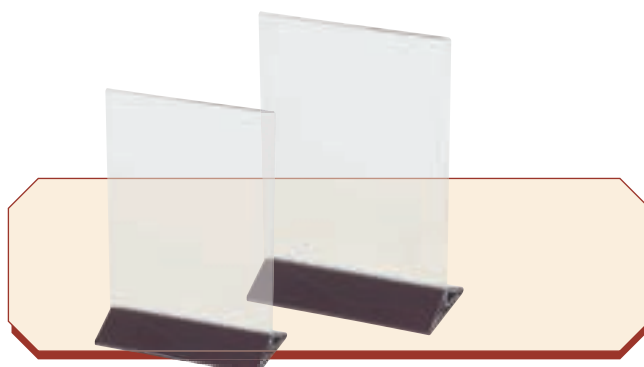
**Ⓝ MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas**

ⓔ MENU STAND - transparent, plexiglass

ⓕ PORTE-MENU - transparent, plexiglas

ⓓ SPEISEKARTENHALTER - durchsichtig, Plexiglas

EURO	No.	Type	cm
7,25	880.011		18(H)x13x7
7,95	880.012	<b>A5</b>	22(H)x15x7



**Ⓝ MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas**

ⓔ MENU STAND - transparent, plexiglass

ⓕ PORTE-MENU - transparent, plexiglas

ⓓ SPEISEKARTENHALTER - durchsichtig, Plexiglas

EURO	No.	Type	Model	cm
10,50	880.015	<b>A4</b>	<b>A</b>	34(H)x21x8
9,95	880.016	<b>A4</b>	<b>B</b>	31(H)x21x7



**Ⓝ MENUSTANDAARD - roestvrijstaal, klem model**

ⓔ MENU STAND - stainless steel, clip type

ⓕ PORTE-MENU - inox, pince à ressort

ⓓ SPEISEKARTENHALTER - CNS, Klemm Modell

EURO	No.	cm
1,95	080.007	2(H)x8x8



**Ⓝ MENU INSTEEMAP - transparant, universeel**

ⓔ MENU SLEEVE - transparent, universal

ⓕ MENU POCLETTE - transparent, universel

ⓓ SPEISEKARTEN TASCHE - durchsichtig, universal

EURO	No.	Type	cm
3,85	733.042	<b>A5</b>	21(H)x15
4,95	733.044	<b>A4</b>	30(H)x21



**(N) MENUSTANDAARD - met uitneembaar bord, tweezijdig beschrijfbaar**

- ⓔ MENU STAND - removable board, double sided
- ⓔ PORTE-MENU - ardoise recto-verso, amovible
- ⓓ SPEISEKARTENHALTER - herausziehbar, beidseitig beschreibbar

No.	Type	cm
733.032	<b>A5</b>	23(H)x20x9

EURO
13,75



**(N) KRIJSTIFT - eenvoudig afneembaar**

- ⓔ CHALK MARKER - easy wipe off
- ⓔ FEUTRE-CRAIE - s'efface facilement
- ⓓ KREIDEMARKER - lässt sich einfach abwischen

No.	Type	kleur/color/couleur/Farbe	Ø mm
733.020	<b>A</b>	wit/white/blanc/Weiss	6
733.025	<b>B</b>	wit/white/blanc/Weiss	15

EURO
2,70
5,75

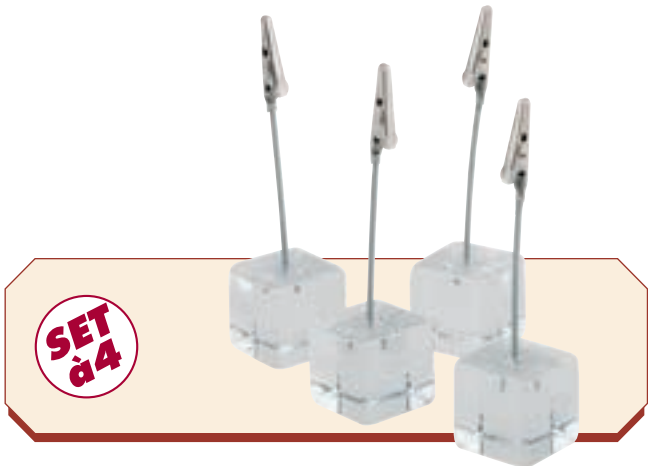


**(N) KRIJSTIFT - eenvoudig afneembaar**

- ⓔ CHALK MARKER - easy wipe off
- ⓔ FEUTRE-CRAIE - s'efface facilement
- ⓓ KREIDEMARKER - lässt sich einfach abwischen

No.	kleur/color/couleur/Farbe
733.026	<b>assorti</b>

EURO
6,00

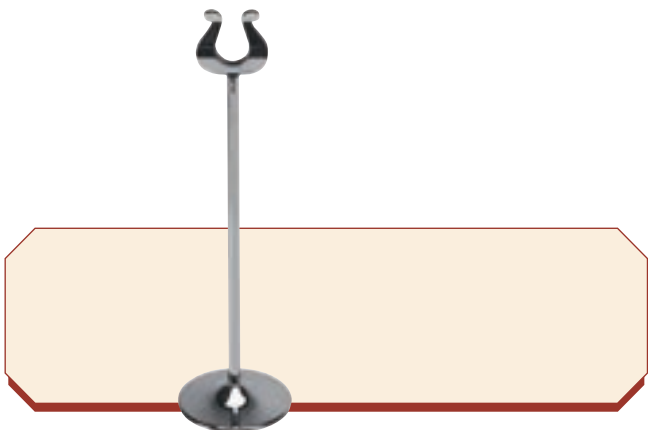


**(N) KAARTJESSTANDAARD - incl. 20 beschrijfbare kaartjes**

- ⓔ CARD HOLDER - 20 writable cards included
- ⓔ PORTE-CARTE - livraison avec 20 cartes
- ⓓ KARTENHALTER - wird mit 20 Karten geliefert

No.	H cm
130.145	12

EURO
9,65



**(N) KAARTJESSTANDAARD - roestvrijstaal**

- ⓔ CARD HOLDER - stainless steel
- ⓔ PORTE-CARTE - inox
- ⓓ KARTENHALTER - CNS

No.	H cm
815.045	13
815.046	31
815.047	46

EURO
4,70
5,40
6,35

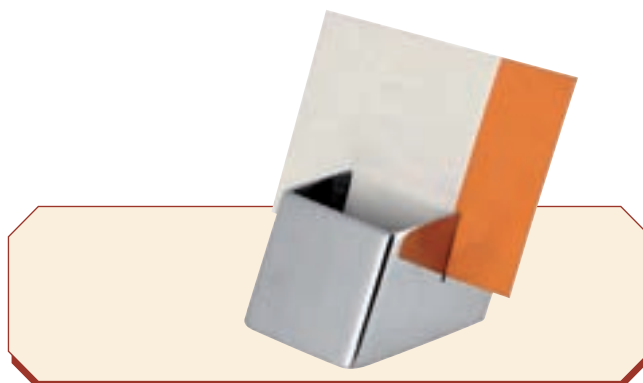
**(N) KAARTJESSTANDAARD - roestvrijstaal**

(E) CARD HOLDER - stainless steel

(F) PORTE-CARTE - inox

(D) KARTENHALTER - CNS

EURO	No.	cm
2,95	115.008	4(H)x4x4



**(N) KAARTJESSTANDAARD - kunststof, zwart**

(E) CARD HOLDER - plastic, black

(F) PORTE-CARTE - plastique, noir

(D) KARTENHALTER - Kunststoff, schwarz

EURO	No.	cm
0,50	072.090	2,5(H)x8x3



**(N) TAFELNUMMERS - kunststof, zwart, 2 zijdig bedrukt**

(E) TABLENUMBERS - plastic, black, both sides printed

(F) NUMÉROS DE TABLE - plastique, noir, imprime bilaterament

(D) TISCHNUMMER - Kunststoff, schwarz, doppelseitig bedrukt

EURO	No.	Set No.	cm
6,95	880.110	1 - 10	3,5(H)x4x3
6,95	880.111	11 - 20	3,5(H)x4x3
6,95	880.112	21 - 30	3,5(H)x4x3
6,95	880.113	31 - 40	3,5(H)x4x3
6,95	880.114	41 - 50	3,5(H)x4x3



**(N) TAFELNUMMERS - roestvrijstaal, 2 zijdig bedrukt**

(E) TABLENUMBERS - stainless steel, both sides printed

(F) NUMÉROS DE TABLE - inox, imprime bilaterament

(D) TISCHNUMMER - CNS, doppelseitig bedrukt

EURO	No.	Set No.	cm
9,25	705.050	1 - 10	3,5(H)x5,5x5,5
9,25	705.051	11 - 20	3,5(H)x5,5x5,5
9,25	705.052	21 - 30	3,5(H)x5,5x5,5
9,25	705.053	31 - 40	3,5(H)x5,5x5,5
9,25	705.054	41 - 50	3,5(H)x5,5x5,5
45,50	705.055	51 - 100 (set à 50)	3,5(H)x5,5x5,5

ROESTVRIJSTAAL 18/10  
INOX 18/10



ROESTVRIJSTAAL 18/10  
INOX 18/10

GERESERVEERD

RESERVE



no smoking  
please  
nicht rauchen  
bitte



niet roken  
a.u.b.  
ne pas fumer  
s.v.p.



gereserveerd

GERESERVEERD

réserve

gereserveerd

**(N) TAFELBORDJES - roestvrijstaal, 2 zijdig bedrukt**

(E) TABLE SIGNS - stainless steel, both sides printed

(F) SIGNE DE TABLE - inox, imprime bilaterament

(D) TISCHSCHILD - CNS, doppelseitig bedrukt

**GERESERVEERD**

No.	cm
705.060	4,5(H)x10x5,6

EURO
1,75

**RESERVE**

No.	cm
705.062	4,5(H)x10x5,7

EURO
1,75

**NO SMOKING**

No.	cm
705.075	4,3(H)x5,3x5

EURO
1,25

**(N) TAFELBORDJES - kunststof, 2 zijdig bedrukt**

(E) TABLE SIGNS - plastic, both sides printed

(F) SIGNE DE TABLE - plastique, imprime bilaterament

(D) TISCHSCHILD - Kunststoff, doppelseitig bedrukt

**niet roken a.u.b./no smoking please**  
**ne pas fumer s.v.p./nicht rauchen bitte**

No.	cm
880.040	7,5(H)x13x6,5

EURO
2,35

**gereserveerd**

No.	cm
880.020	4(H)x13x3,5

EURO
1,35

**GERESERVEERD**

No.	cm
880.021	5(H)x20x4

EURO
3,25

**réserve**

No.	cm
880.030	4(H)x13x3,5

EURO
1,35

**gereserveerd/réserve (COMBI)**

No.	cm
880.032	4(H)x13x3,5

EURO
1,35

**(N) ASBAK - roestvrijstaal**

(E) ASHTRAY - stainless steel

(F) CENDRIER - inox

(D) ASCHENBECHER - CNS

EURO	No.	cm
1,85	857.001	2,4(H)x14 Ø
2,50	887.058	2,8(H)x16 Ø



**(N) ASBAK - melamine**

(E) ASHTRAY - melamin

(F) CENDRIER - melamine

(D) ASCHENBECHER - Melamin

EURO	No.	cm
1,75	072.025	2,5(H)x12,5 Ø



**(N) ASBAK - melamine, stapelbaar**

(E) ASHTRAY - melamin, stackable

(F) CENDRIER - melamine, empilable

(D) ASCHENBECHER - Melamin, stapelbar

EURO	No.	cm
2,95	937.806	4(H)x10 Ø
5,95	937.810	5(H)x12,5 Ø



**(N) ASBAK - melamine**

(E) ASHTRAY - melamin

(F) CENDRIER - melamine

(D) ASCHENBECHER - Melamin

EURO	No.	cm
1,50	530.004	5(H)x10 Ø



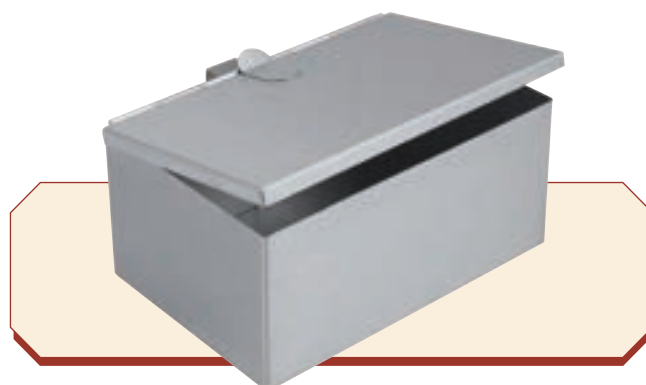
**(N) ASVERZAMELAAR - roestvrijstaal**

(E) ASH COLLECTOR - stainless steel

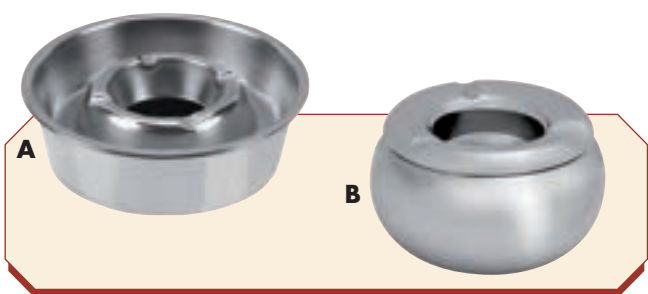
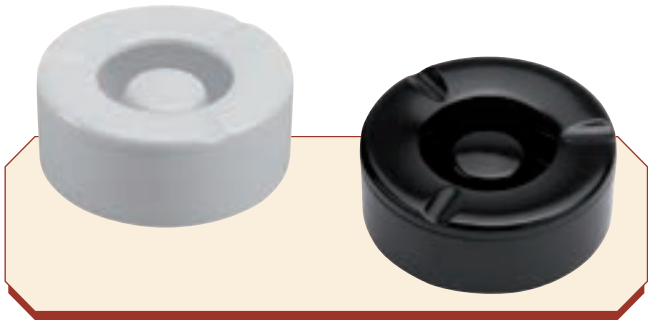
(F) COLLECTEUR A CENDRE - inox

(D) ASCHENSAMMLER - CNS

EURO	No.	cm
16,95	899.100	9(H)x21x14







**(N) TERRAS-ASBAK - melamine**

- (E) OUTDOOR ASHTRAY - melamin
- (F) CENDRIER POUR L'EXTERIEUR - mélamine
- (D) TERRASSEN-ASCHENBECHER - Melamin

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
145.290	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	4(H)x10 Ø
145.291	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	4(H)x10 Ø

EURO
4,15
4,15

**(N) TERRAS-ASBAK - melamine**

- (E) OUTDOOR ASHTRAY - melamin
- (F) CENDRIER POUR L'EXTERIEUR - mélamine
- (D) TERRASSEN-ASCHENBECHER - Melamin

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
937.181	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	4(H)x10 Ø
937.185	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	4(H)x10 Ø

EURO
5,45
5,45

**(N) TERRAS-ASBAK - melamine, stapelbaar**

- (E) OUTDOOR ASHTRAY - melamine, stackable
- (F) CENDRIER POUR L'EXTERIEUR - mélamine, empilable
- (D) TERRASSEN-ASCHENBECHER - Melamin, stapelbar

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
130.116	<b>wit</b> /white/blanc/Weiss	4,5(H)x12 Ø
130.118	<b>zwart</b> /black/noir/Schwarz	4,5(H)x12 Ø

EURO
5,35
5,35

**(N) TERRAS-ASBAK - roestvrijstaal**

- (E) OUTDOOR ASHTRAY - stainless steel
- (F) CENDRIER POUR L'EXTERIEUR - inox
- (D) TERRASSEN-ASCHENBECHER - CNS

No.	Type	cm
895.885	<b>A</b>	4,3(H)x14 Ø
895.887	<b>A</b>	4,1(H)x16 Ø
895.890	<b>B</b>	6(H)x10 Ø

EURO
3,40
4,00
4,75

**(N) ASBAK "WIND PROOF" - roestvrijstaal**

- (E) ASHTRAY "WIND PROOF" - stainless steel
- (F) CENDRIER "WIND PROOF" - inox
- (D) ASCHENBECHER "WIND PROOF" - CNS

No.	cm
125.210	9,5(H)x11 Ø
125.211	10(H)x11 Ø

EURO
6,50
6,95

Ⓝ **PEPER EN ZOUTSTROOIER - porselein, dop roestvrijstaal**

ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - porcelain, cap stainless steel

ⓕ POIVRIÈRE ET SALIÈRE - porcelaine, capsule inox

ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - Porzellan, Kappe CNS

EURO	No.	H cm
5,95	115.002	10



SET  
à 2

Ⓝ **PEPER EN ZOUTSTROOIER - porselein met schaalte**

ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - porcelain with dish

ⓕ POIVRIÈRE ET SALIÈRE - porcelaine, avec le plat

ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - Porzellan mit Platte

EURO	No.	cm
11,75	220.002	10(H)x8x5



Ⓝ **PEPER EN ZOUTSTROOIER - glas, dop roestvrijstaal**

ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - glass, cap stainless steel

ⓕ POIVRIÈRE ET SALIÈRE - verre, capsule inox

ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - Glas, Kappe CNS

EURO	No.	cm
2,35	081.028	5(H)x3x3



SET  
à 2

Ⓝ **PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal met schroefdop**

ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel with screw cap

ⓕ POIVRIÈRE ET SALIÈRE - inox avec couvercle à pas de vis

ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS mit Schraubdeckel

EURO	No.	Type	H cm
4,50	180.001	<b>Model "S"</b> zoutstrooier/salt shaker salière/Salzstreuer	11
4,50	180.002	<b>Model "P"</b> peperstrooier/pepper shaker poivrière/Pfefferstreuer	11





- Ⓝ **PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel, glass
- ⓕ POIVRIÈRE ET SALIÈRE - inox, verre
- ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS, Glas

No.	H cm
088.911	7

EURO
1,95



- Ⓝ **PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel, glass
- ⓕ POIVRIÈRE ET SALIÈRE - inox, verre
- ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS, Glas

No.	Type	H cm
081.025	<b>Model "S" zoutstrooier</b> /salt shaker salière/Salzstreuer	7
081.026	<b>Model "P" peperstrooier</b> /pepper shaker poivrière/Pfefferstreuer	7

EURO
1,60
1,60



- Ⓝ **PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel, glass
- ⓕ POIVRIÈRE ET SALIÈRE - inox, verre
- ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS, Glas

No.	Type	H cm
074.038	<b>zoutstrooier</b> /salt shaker salière/Salzstreuer	8
074.039	<b>peperstrooier</b> /pepper shaker poivrière/Pfefferstreuer	8

EURO
11,50
11,50



- Ⓝ **PEPER/ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ PEPPER/SALT SHAKER - stainless steel, glass
- ⓕ POIVRIÈRE/SALIÈRE - inox, verre
- ⓓ PFEFFER/SALZSTREUER - CNS, Glas

**CLASSIC**

No.	Type	H cm
560.010	<b>p.st.</b> /p.pcs./p.pcs./p.St.	12
560.012	<b>12 in doosje</b> /box of 12 pcs. boîte à 12 pcs./12 St. in Schachtel	12

EURO
0,80
8,60

- Ⓝ **MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
5,10	074.023	<b>peper &amp; zout</b> pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	11(H)x10,5x5,5



- Ⓝ **MENAGE 3-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 3 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ MÉNAGÈRE 3 PIÈCES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 3-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
16,35	074.024	<b>peper, zout, mosterd</b> pepper, salt, mustard poivre, sel, moutarde Pfeffer, Salz, Senf	15(H)x14 Ø



- Ⓝ **MENAGE 5-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 5 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ MÉNAGÈRE 5 PIÈCES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 5-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
21,95	074.006	<b>peper, zout, mosterd, olie, azijn</b> pepper, salt, mustard, oil, vinegar poivre, sel, moutarde, huile, vinaigre Pfeffer, Salz, Senf, Öl, Essig	17(H)x15 Ø



- Ⓝ **MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
7,95	074.017	<b>olie, azijn</b> oil, vinegar huile, vinaigre Öl, Essig	17(H)x15x8



- Ⓝ **OLIE- AZIJNFLES - met stop, glas**
- ⓔ OIL- VINEGAR BOTTLE - with stopper, glass
- ⓕ BURETTE POUR HUILE-VINAIGRE - avec bouchon, verre
- ⓓ ÖL- ESSIGFLASCHE - mit Stöpsel, Glas

EURO	No.	cl	cm
2,60	074.044	15	17(H)x6 Ø





- (N) MENAGE 2-DELIG - porselein, met schaalkje**  
**(E) CONDIMENT SET 2 PIECES - porcelain, set including dish**  
**(F) MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - porcelaine, incluse le plat**  
**(D) MENAGE 2-TEILIG - Porzellan, inklusive Platte**

No.	schaalkje/dish/plat/platte cm	H cm
735.290	11x7,3	8

EURO
15,85



- (N) MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas**  
**(E) CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass**  
**(F) MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre**  
**(D) MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas**

No.	Type	cm
088.767	<b>peper &amp; zout</b> pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	10(H)x10x5

EURO
4,95



- (N) MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas**  
**(E) CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass**  
**(F) MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre**  
**(D) MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas**

No.	Type	cm
088.768	<b>peper &amp; zout</b> pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	13(H)x8x4

EURO
3,95



- (N) MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas**  
**(E) CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass**  
**(F) MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre**  
**(D) MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas**

No.	Type	cm
088.761	<b>olie &amp; azijn</b> oil & vinegar huile & vinaigre Öl & Essig	22(H)x11x5

EURO
6,20



- (N) MENAGE 4-DELIG - roestvrijstaal, glas**  
**(E) CONDIMENT SET 4 PIECES - stainless steel, glass**  
**(F) MÉNAGÈRE 4 PIÈCES - inox, verre**  
**(D) MENAGE 4-TEILIG - CNS, Glas**

No.	Type	cm
088.760	<b>peper, zout, olie, azijn</b> pepper, salt, oil, vinegar poivre, sel, huile, vinaigre Pfeffer, Salz, Öl, Essig	22(H)x10x11

EURO
7,30

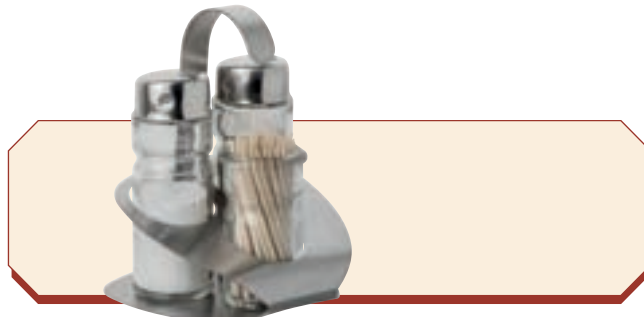
- Ⓝ **MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
3,95	088.820	<b>peper &amp; zout</b> pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	12(H)x8,5x5,5



- Ⓝ **MENAGE 3-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 3 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ MÉNAGÈRE 3 PIÈCES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 3-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
4,95	088.821	<b>peper, zout, tandenstokerhouder</b> pepper, salt, toothpick holder poivre, sel, porte-cure-dents Pfeffer, Salz, Zahnstocherhalter	12(H)x9x8



- Ⓝ **MENAGE 3-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 3 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ MÉNAGÈRE 3 PIÈCES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 3-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
6,20	088.822	<b>peper, zout, mosterd</b> pepper, salt, mustard poivre, sel, moutarde Pfeffer, Salz, Senf	12(H)x10x10



- Ⓝ **MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
6,95	088.823	<b>olie &amp; azijn</b> oil & vinegar huile & vinaigre Öl & Essig	19(H)x12x7,5



- Ⓝ **MENAGE 4-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 4 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ MÉNAGÈRE 4 PIÈCES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 4-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
8,95	088.824	<b>peper, zout, olie, azijn</b> pepper, salt, oil, vinegar poivre, sel, huile, vinaigre Pfeffer, Salz, Öl, Essig	19(H)x12x11





- Ⓝ **PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl**
- ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic
- ⓕ MOULIN À POIVRE ET SEL - acrylique
- ⓓ PFEFFER UND SALZMÜHLE - Acryl

No.	Type	H cm
081.015	<b>peper</b> /pepper/poivre/Pfeffer	11
081.016	<b>zout</b> /salt/sel/Salz	11

EURO
12,95
12,95

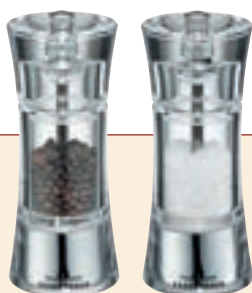


- Ⓝ **PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl**
- ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic
- ⓕ MOULIN À POIVRE ET SEL - acrylique
- ⓓ PFEFFER UND SALZMÜHLE - Acryl

No.	H cm
081.076	14

EURO
21,50

**SET  
à 2**



**ZASSENHAUS**

- Ⓝ **PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl**
- ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic
- ⓕ MOULIN À POIVRE ET SEL - acrylique
- ⓓ PFEFFER UND SALZMÜHLE - Acryl

No.	Type	H cm
892.160	<b>peper</b> /pepper/poivre/Pfeffer	14
892.161	<b>zout</b> /salt/sel/Salz	14

EURO
21,50
21,50



- Ⓝ **PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl**
- ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic
- ⓕ MOULIN À POIVRE ET SEL - acrylique
- ⓓ PFEFFER UND SALZMÜHLE - Acryl

No.	Type	H cm
892.162	<b>peper</b> /pepper/poivre/Pfeffer	18
892.163	<b>zout</b> /salt/sel/Salz	18

EURO
25,50
25,50



- Ⓝ **PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl, roestvrijstaal**
- ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic, stainless steel
- ⓕ MOULIN À POIVRE ET SEL - acrylique, inox
- ⓓ PFEFFER UND SALZMÜHLE - Acryl, CNS

No.	Type	H cm
892.170	<b>peper</b> /pepper/poivre/Pfeffer	13
892.171	<b>zout</b> /salt/sel/Salz	13

EURO
30,00
30,00

Ⓝ **De keramische precisie-maalwerken in de Zassenhaus molens van beukenhout, kenmerken zich door hun lange levensduur.**



ⓔ Les mouvements à céramic des moulins Zassenhaus en hêtre, se distinguent par une longue durée de la vie.

ⓔ The ceramic precision grinding systems of the Zassenhaus beech wood grinders are characterised by their long lifespan.

ⓓ Zassenhaus Mühlen aus Buchenholz kennzeichnen sich durch die lange Lebensdauer ihrer Mahlwerke aus Keramik.

# ZASSENHAUS

Ⓝ **PEPERMOLEN**

ⓔ PEPPER GRINDER

ⓔ MOULIN À POIVRE

ⓓ PFEFFERMÜHLE

**DONKER/DARK/SOMBRE/DUNKEL**

EURO	No.	H cm
27,50	892.001	12
32,50	892.002	18
36,50	892.003	24
41,00	892.004	30

Ⓝ **ZOUTMOLEN**

ⓔ SALT GRINDER

ⓔ MOULIN À SEL

ⓓ SALZMÜHLE

**DONKER/DARK/SOMBRE/DUNKEL**

EURO	No.	H cm
27,50	892.049	12
32,50	892.050	18

Ⓝ **PEPERMOLEN**

ⓔ PEPPER GRINDER

ⓔ MOULIN À POIVRE

ⓓ PFEFFERMÜHLE

**BLANK/NATURAL/BLANC/BLANK**

EURO	No.	H cm
27,50	892.101	12
32,50	892.102	18
36,50	892.103	24
41,00	892.104	30

Ⓝ **ZOUTMOLEN**

ⓔ SALT GRINDER

ⓔ MOULIN À SEL

ⓓ SALZMÜHLE

**BLANK/NATURAL/BLANC/BLANK**

EURO	No.	H cm
27,50	892.149	12
32,50	892.150	18
36,50	892.113	24



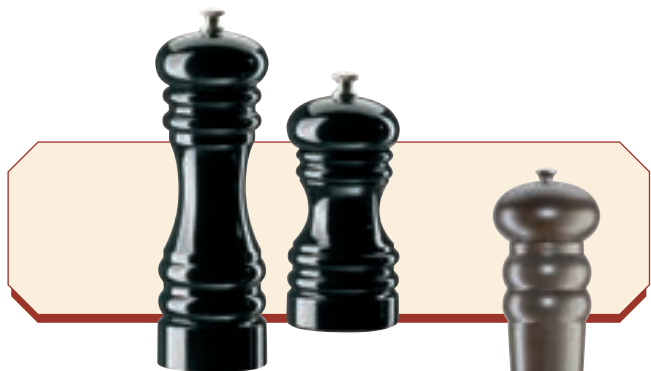




- Ⓝ **PEPERMOLEN**
- ⓔ PEPPER GRINDER
- ⓕ MOULIN À POIVRE
- ⓓ PFEFFERMÜHLE

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	H cm	EURO
892.201	12	29,00
892.202	18	34,00
892.203	24	38,50
892.204	30	42,50



- Ⓝ **ZOUTMOLEN**
- ⓔ SALT GRINDER
- ⓕ MOULIN À SEL
- ⓓ SALZMÜHLE

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	H cm	EURO
892.249	12	29,00
892.250	18	34,00



- Ⓝ **PEPERMOLEN**
- ⓔ PEPPER GRINDER
- ⓕ MOULIN À POIVRE
- ⓓ PFEFFERMÜHLE

**DONKER/DARK/SOMBRE/DUNKEL**

No.	H cm	EURO
892.005	50	81,00
892.008	80	130,00

**Ⓝ DOSEERSCHENKER - roestvrijstaal/glas, hygiënisch afsluitbaar, geschikt voor melk, room, honing of stroop**

- ⓔ DISPENSER - stainless steel/glass, hygienic lockable, for milk, cream, honey or syrup
- ⓕ DOSEUR - inox/verre, hygiène en état d'être ferme, pour lait, crème, miel ou sirop
- ⓓ DOSIERKANNE - CNS/Glass, hygienisch abschliessbar, für Milch, Rahm, Honig oder Sirup

EURO	No.	H cm	Ø cm	cl
11,50	081.031	11,8	8	25



**Ⓝ HONINGDISPENSER - kunststof/glas, hygiënisch doseersysteem**

- ⓔ HONEY DISPENSER - plastic/glass, hygienic lockable
- ⓕ DOSEUR DE MIEL - plastique/verre, hygiène en état d'être ferme
- ⓓ HONIGBRINE - Kunststoff/Glass, hygienisch abschliessbar

EURO	No.	H cm	Ø cm	cl
24,50	081.032	14	8	20



**Ⓝ SUIKER-/SLAGROOMTIP - roestvrijstaal**

- ⓔ SUGAR/WHIPPED CREAM BOWL - stainless steel
- ⓕ COUPELLE À SUCRE/À CRÈME CHANTILLY - inox
- ⓓ ZUCKER-/SAHNESCHALE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
0,65	861.035	1,5	6,5
1,15	861.036	1,7	10



**Ⓝ THEEKIST - bamboe, met 8 compartimenten voor een overzichtelijke presentatie van thee zakjes, met magneetsluiting, (excl. theezakjes)**

- ⓔ TEA BOX - bamboo, with 8 compartments for the arrangement of tea bags, with magnetic seal (excl. tea bags)
- ⓕ BOÎTE DE THÉ - bambou, avec 8 compartiments pour une présentation de sachets de thé, avec fermeture magnétique, (excl. sachets de thé)
- ⓓ TEEBOX - Bambus, mit 8 Fächern zur übersichtlichen Aufbewahrung von Teebeuteln, mit Magnetverschluss (ohne Teebeuteln)

EURO	No.	cm
26,50	081.100	6(H)x32x20





**(N) SUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas**

(E) SUGAR POURER - stainless steel, glass

(F) SUCRIER-DOSEUR - inox, verre

(D) ZUCKERSTREUER - CNS, Glas

No.	H cm	Ø cm	cl
088.752	15	7,1	26

EURO  
2,75



**(N) SUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas**

(E) SUGAR POURER - stainless steel, glass

(F) SUCRIER-DOSEUR - inox, verre

(D) ZUCKERSTREUER - CNS, Glas

No.	H cm	Ø cm	cl
074.015	16	8	28

EURO  
3,75



**(N) SUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas**

(E) SUGAR POURER - stainless steel, glass

(F) SUCRIER-DOSEUR - inox, verre

(D) ZUCKERSTREUER - CNS, Glas

No.	H cm	Ø cm	cl
081.030	15	8	25

EURO  
6,95



**(N) POEDERSUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas**

(E) POWDERED SUGAR POURER - stainless steel, glass

(F) SAUPOUDREUSE - inox, verre

(D) PUDERZUCKERSTREUER - CNS, Glas

No.	H cm	Ø cm	cl
074.016	12	8	28

EURO  
2,95



**(N) CACAO/POEDERSUIKER STROOIER - aluminium, met opdruk**

(E) CACAO/POWDERED SUGAR POURER - aluminium, with inscription

(F) SAUPOUDREUSE À CACAO/SUCRE - aluminium, avec inscription

(D) KAKAO/PUDERZUCKER STREUER - Aluminium, mit Aufschrift

No.	Type	Ø cm	H cm
833.020	<b>A - "Cacao in polvere"</b>	7	10
833.025	<b>B - "Zucchero a velo"</b>	7	10

EURO  
6,20  
6,20

- (N) KAAS-/SUIKERBAKJE - roestvrijstaal, glas**
- (E) GRATED CHEESE/SUGAR BOWL - stainless steel, glass**
- (F) FROMAGÈRE OU SUCRIER DE BAR - inox, verre**
- (D) KÄSE-/ZUCKERDOSE - CNS, Glas**

EURO	No.	H cm	Ø cm
10,95	081.045	13	11



- (N) KAAS-/SUIKERBAKJE - roestvrijstaal, glas**
- (E) GRATED CHEESE/SUGAR BOWL - stainless steel, glass**
- (F) FROMAGÈRE OU SUCRIER DE BAR - inox, verre**
- (D) KÄSE-/ZUCKERDOSE - CNS, Glas**

EURO	No.	H cm	Ø cm
7,95	074.003	7	13



- (N) OLIE & AZIJN VERSTUIVER - kunststof/glas, met filter**

- (E) OIL & VINEGAR SPRAY - plastic/glass, with filter**
- (F) ATOMISEUR À HUILE & VINAIGRE - plastique/verre, avec filtre**
- (D) ÖL & ESSIGE SPRÜHER - Kunststoff/Glass, mit Filter**

EURO	No.	H cm	Ø cm	cl
8,60	220.001	21	6	8



- (N) OLIE & AZIJN VERSTUIVER - roestvrijstaal/glas**

- (E) OIL & VINEGAR SPRAY - stainless steel/glass**
- (F) ATOMISEUR À HUILE & VINAIGRE - inox/verre**
- (D) ÖL & ESSIGE SPRÜHER - CNS/Glass**

EURO	No.	H cm	Ø cm	cl
17,65	016.027	18	4	10

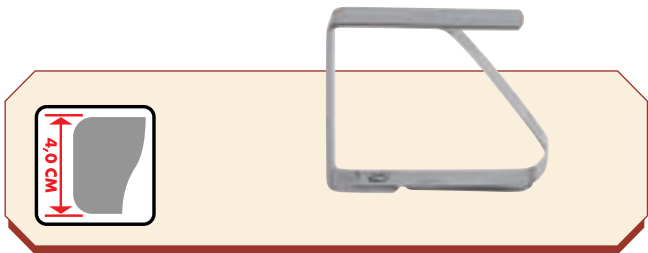
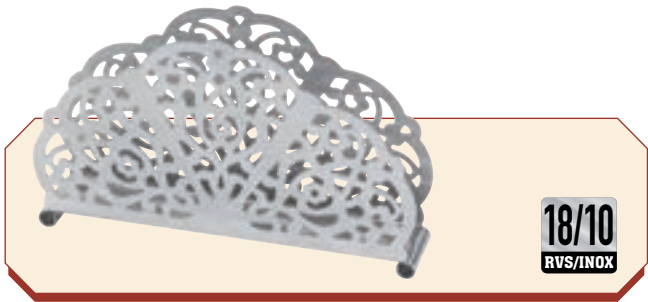


- (N) TAFELBOY - roestvrijstaal, met klapdeksel**

- (E) TABLE-TIDY - stainless steel, with spring cover**
- (F) RÉCEPTACLE À DECHETS DE TABLE - inox, avec couvercle abattant**
- (D) TISCHABFALLBEHÄLTER - CNS, mit Klappdeckel**

EURO	No.	H cm	Ø cm
8,25	966.025	19	12





**(N) SERVETSTANDAARD - verchromd**

(E) NAPKIN HOLDER - chrome

(F) PORTE-SERVIETTES - chromée

(D) SERVIETTENSTÄNDER - verchromt

No.	cm	EURO
130.190	7(H)x19x19	6,95
130.192	19(H)x19x19	11,20
130.175	7(H)x14x14	6,85

**(N) SERVETSTANDAARD - roestvrijstaal**

(E) NAPKIN HOLDER - stainless steel

(F) PORTE-SERVIETTES - inox

(D) SERVIETTENSTÄNDER - CNS

No.	cm	EURO
893.070	7(H)x14x2,5	13,25

**(N) SERVETSTANDAARD - roestvrijstaal**

(E) NAPKIN HOLDER - stainless steel

(F) PORTE-SERVIETTES - inox

(D) SERVIETTENSTÄNDER - CNS

No.	cm	EURO
130.045	7(H)x17x3,0	6,95

**(N) TAFELKLEM - roestvrijstaal**

(E) TABLE CLOTH CLIP - stainless steel

(F) PINCE-NAPPE - inox

(D) TISCHTUCHKLAMMER - CNS

No.	per stuk/one piece/une pièce/per Stück	EURO
804.002		0,45

**(N) REKENING SCHAAL - roestvrijstaal, met klem**

(E) BILL TRAY - stainless steel, with spring

(F) PORTE-ADDITION - inox, avec le ressort

(D) RECHNUNGS-BEHÄLTER - CNS, mit Frühling

EURO	No.	cm
4,25	125.012	18x14



**(N) REKENING MAP**

(E) CHECK PRESENTER

(F) PORTE-ADDITION

(D) RECHNUNGS-BEHÄLTER

EURO	No.	cm
3,35	072.094	14x27



**(N) REKENING SCHAAL - kunststof, met klem**

(E) BILL TRAY - plastic, with spring

(F) PORTE-ADDITION - plastique, avec le ressort

(D) RECHNUNGS-BEHÄLTER - Kunststoff, mit Frühling

EURO	No.	cm
1,60	059.010	2(H)x18x12



**(N) REKENING SCHAAL - kunststof, met klem**

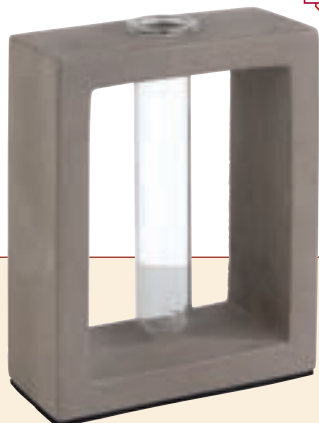
(E) BILL TRAY - plastic, with spring

(F) PORTE-ADDITION - plastique, avec le ressort

(D) RECHNUNGS-BEHÄLTER - Kunststoff, mit Frühling

EURO	No.	Ø cm
1,60	059.012	13



**NEW!**

**(N) VAAS MET GLASINZET - beton, helder glas, meubelvriendelijke onderkant, incl. 2 reserveglazen**

**(E) VASE WITH GLASS INSERT - concrete, clear glass, furniture-friendly underside, incl. 2 spare glasses**

**(F) VASE AVEC INSERT EN VERRE - béton, verre transparente revêtement antirayures y compris 2 verres de rechange**

**(D) VASE MIT GLASEINSATZ - Beton, Glas klar, möbelschonende Unterseite, inkl. 2 Ersatzgläsern**

No.	H cm
130.710	12,5(H)x10x4,5
130.709	<b>vervangend glas</b> /spare glass verre de rechange/Ersatzglas

EURO
7,25
1,45

**NEW!****SET à 2**

**(N) WINDLICHT - beton, helder glas, meubelvriendelijke onderkant**

**(E) WIND LIGHT - concrete, glass clear, furniture-friendly underside**

**(F) LAMPE BOUGIE - béton, verre transparente, revêtement antirayures**

**(D) WIND-LICHT - Beton, Gläser klar, möbelschonende Unterseite**

No.	H cm	Ø cm
130.702	8	6
130.704	<b>vervangend glas</b> /spare glass verre de rechange/Ersatzglas	

EURO
12,90
2,95

**NEW!**

**(N) WINDLICHT - beton, helder glas, meubelvriendelijke onderkant**

**(E) WIND LIGHT - concrete, glass clear, furniture-friendly underside**

**(F) LAMPE BOUGIE - béton, verre transparente, revêtement antirayures**

**(D) WIND-LICHT - Beton, Gläser klar, möbelschonende Unterseite**

No.	H cm	Ø cm
130.701	13	7,5
130.703	<b>vervangend glas</b> /spare glass verre de rechange/Ersatzglas	

EURO
9,70
3,65

**(N) KRUISELVEGER - roestvrijstaal**

**(E) TABLE CRUMBER - stainless steel**

**(F) RAMASSE-MIETTES - inox**

**(D) KRÜMEFEGER - CNS**

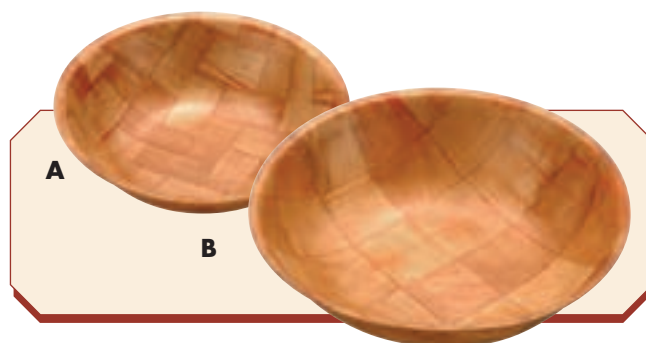
No.	cm
720.310	3(H)x15x7,5

EURO
11,50

**18/10 RVS/INOX**

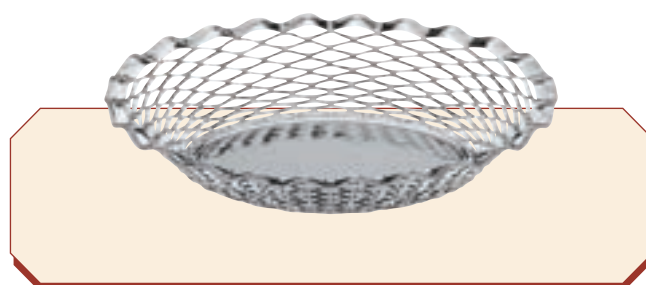
- Ⓝ **PITA/BROODMAND - hout**
- ⓔ PITA/BREAD BASKET - wooden
- ⓕ CORBEILLE À PITA/PAIN - en bois
- ⓓ PITA/BROTKORB - Holz

EURO	No.	Type	cm
1,10	861.060	<b>A rond</b> /round/ronde/rund	4(H)x15 Ø
1,60	861.061	<b>B rond</b> /round/ronde/rund	5(H)x20 Ø



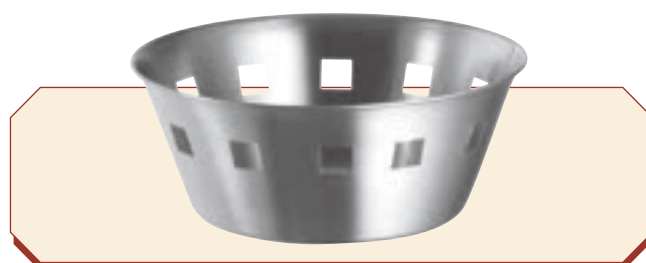
- Ⓝ **BROODMAND - roestvrijstaal**
- ⓔ BREAD BASKET - stainless steel
- ⓕ CORBEILLE À PAIN - inox
- ⓓ BROTKORB - CNS

EURO	No.	Type	cm
7,95	930.035	<b>ovaal</b> /oval/ovale/oval	4(H)x25x18



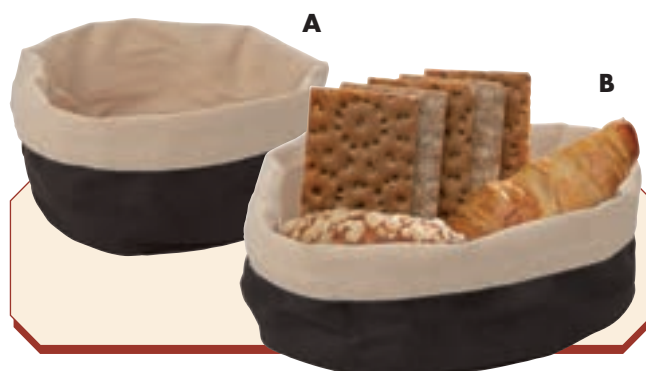
- Ⓝ **BROODMAND - roestvrijstaal**
- ⓔ BREAD BASKET - stainless steel
- ⓕ CORBEILLE À PAIN - inox
- ⓓ BROTKORB - CNS

EURO	No.	Type	cm
6,25	744.020	<b>rond</b> /round/ronde/rund	9,5(H)x20 Ø

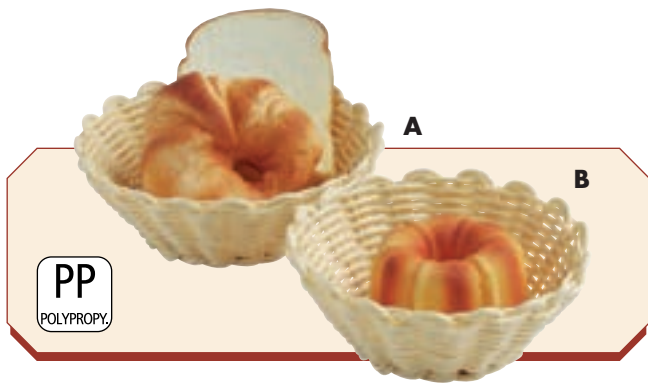


- Ⓝ **BROODMAND - katoen, wasmachine tot 40°C**
- ⓔ BREAD BASKET - cotton, washing machine till 40°C
- ⓕ CORBEILLE À PAIN - coton, lavable en machine à 40°C
- ⓓ BROTKORB - Baumwolle, Waschmaschine bis 40°C

EURO	No.	Type	cm
7,65	130.030	<b>A rond</b> /round/ronde/rund	12(H)x20 Ø
7,25	130.032	<b>B ovaal</b> /oval/ovale/oval	10(H)x20x15







**(N) BROODMAND - kunststof**

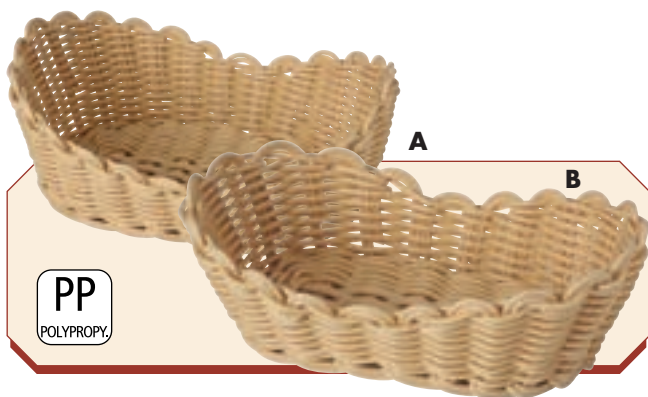
(E) BREAD BASKET - plastic

(F) CORBEILLE À PAIN - plastique

(D) BROTKORB - Kunststoff

No.	Type	cm
125.040	<b>A rond</b> /round/ronde/rund	6,5(H)x18 Ø
125.041	<b>B rond</b> /round/ronde/rund	6,5(H)x20 Ø

EURO
2,90
3,15



**(N) BROODMAND - kunststof**

(E) BREAD BASKET - plastic

(F) CORBEILLE À PAIN - plastique

(D) BROTKORB - Kunststoff

No.	Type	cm
125.045	<b>A ovaal</b> /oval/ovale/oval	8,5(H)x23x13
125.046	<b>B ovaal</b> /oval/ovale/oval	10(H)x28x17

EURO
3,40
4,65



**(N) BROODMAND - kunststof**

(E) BREAD BASKET - plastic

(F) CORBEILLE À PAIN - plastique

(D) BROTKORB - Kunststoff

No.	Type	cm
125.001	<b>A rond</b> /round/ronde/rund	5(H)x22 Ø
125.002	<b>B ovaal</b> /oval/ovale/oval	6(H)x23x18

EURO
1,90
1,90



**(N) BROODMAND - katoen, wasmachine tot 40°C**

(E) BREAD BASKET - cotton, washing machine till 40°C

(F) CORBEILLE À PAIN - coton, lavable en machine à 40°C

(D) BROTKORB - Baumwolle, Waschmaschine bis 40°C

No.	Type	cm
130.010	<b>A rond</b> /round/ronde/rund	12(H)x20 Ø
130.012	<b>B ovaal</b> /oval/ovale/oval	10(H)x20x15

EURO
7,65
7,25

**(N) SERVEER EMMER - porselein**

(E) SERVING PAIL - porcelain

(F) SERVIR SEAU - porcelaine

(D) SERVIER EIMER - Porzellan

EURO	No.	H cm	
1,25	861.500	6	8
2,50	861.501	10	10
3,60	861.502	12	12



**(N) SERVEER EMMER - metaal, zwart geëpoxeerd**

(E) SERVING PAIL - metal, black epoxy coated

(F) SERVIR SEAU - métal, revêtement époxy noir

(D) SERVIER EIMER - Metall, schwarz epoxidbeschichtet

EURO	No.	H cm	Ø cm
7,35	125.250	7,5	7,5
8,90	125.251	9,5	9,0
11,85	125.252	13	12,5



**(N) SERVEER EMMER - roestvrijstaal**

(E) SERVING PAIL - stainless steel

(F) SERVIR SEAU - inox

(D) SERVIER EIMER - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
2,85	125.246	7,5	7,5
2,95	125.247	9,5	9
3,95	125.248	13	13



**(N) SERVEER MAND - roestvrijstaal**

(E) SERVING BASKET - stainless steel

(F) SERVIR CORBEILLE - inox

(D) SERVIER KORB - CNS

EURO	No.	cm
17,45	125.240	8(H)x12x10
18,95	125.241	8(H)x14x11
20,75	125.242	5(H)x16x10



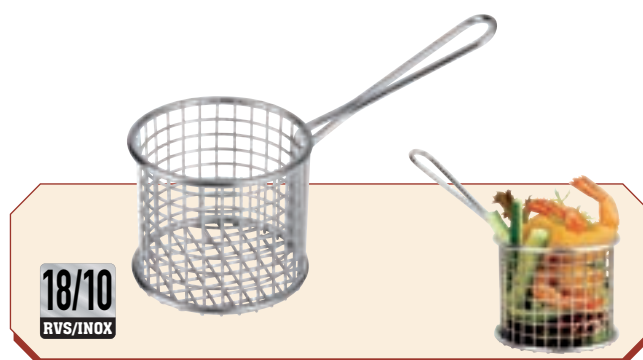
**(N) SERVEER MAND - roestvrijstaal**

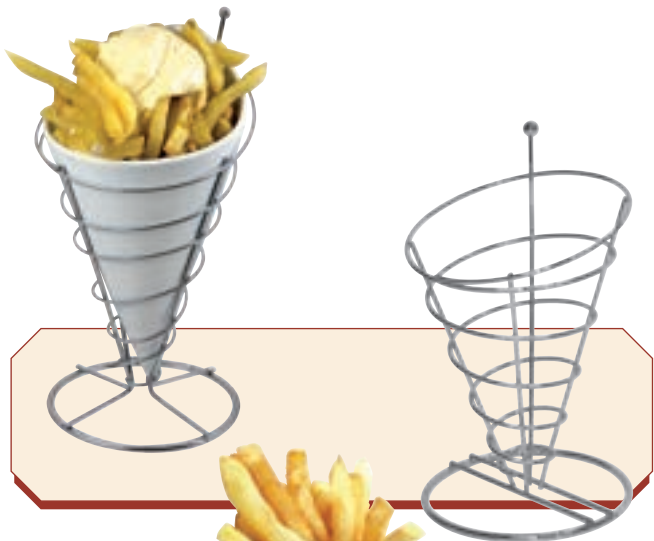
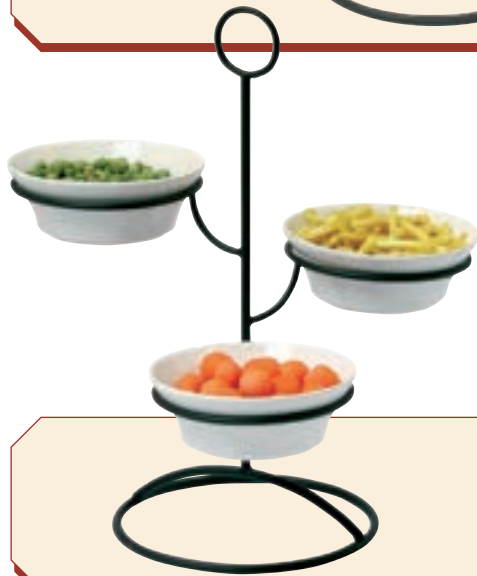
(E) SERVING BASKET - stainless steel

(F) SERVIR CORBEILLE - inox

(D) SERVIER KORB - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
16,40	125.244	8	9





Ⓝ **SERVEERSTANDAARD/ETAGÈRE** - Deze rustiek geëpoxeerde etageres zijn zeer gemakkelijk voor het snel en smaakvol serveren van sauzen, groentes en bijv. patat. De etageres worden incl. porseleinen schalen geleverd. De verschillende combinaties maken de etageres zeer multi-funkioneel en zijn vrijwel overal voor te gebruiken

ⓔ SERVINGSTAND/ETAGÈRE - These rustic epoxy etageres are easy to carry and therefore perfect for serving, quickly and stylefull sauces, vegetables and potatos. Porcelain dishes are included. The different combinations make these etageres very multi-functional and can therefore be used practicaly for every purpose

ⓕ SERVIRPORTE/ÉTAGÈRE - Cette étagères rustique époxée sont portant très facile et par cela excellent pour servir plus vite, les sauces, légumes et pommes frites. Les plats porcelain sont inclus. Le combination differant faire en sorte que cette étagère pour pratiquement tous l'usage

Ⓣ SERVIERSTANDARD/ETAGÈRE - Diesen rustiek epoxierten Etageren sind Ideal für einfach und bequem ausservieren von Sössen, Gemüse und Pommes-Frites. Porzellanen Schalen sind inklusief. Die verschiedene Combinationen machen diesen Etageren Multi-Funkionell und dadurch nahezu überall zu benützen

#### ÉTAGÈRE DE RAMEKIN

No.	Type	H cm	EURO
875.010	<b>4x Ramekin 9,5 cm</b>	31	32,00
875.110	<b>étagère los/etagere only</b> étagère seul/etagere allein	31	12,75

#### ÉTAGÈRE DE LEGUMES

No.	Type	H cm	EURO
875.015	<b>3x Legumier 14 cm</b>	37	47,00
875.115	<b>étagère los/etagere only</b> étagère seul/etagere allein	37	12,75

#### RAMEKIN & LEGUMIER

No.	Type	Ø cm	EURO
875.011	<b>Ramekin</b>	9,5	3,95
875.016	<b>Legumier</b>	14	4,95

Ⓝ **SERVEER PATAT-FRITESZAK** - porselein, verchromde standaard

ⓔ SERVING FRENCH FRIES DISH - porcelain, chrome stand

ⓕ SERVIR CORNET À FRITES - porcelaine, support chromé

Ⓣ SERVIER POMMES-FRITES SCHALE - Porzellan, verchromten Halter

No.	H cm	boven/upper/supérieur/oben Ø cm	EURO
875.075	23	12	17,50
875.175*			6,25

\* ook geschikt voor papieren friteszak  
also suitable for paper bags  
aussi également pour sachet de papier  
auch geeignet für Papiertüten

Ⓝ **SERVEER PATAT-FRITESZAK** - roestvrijstaal

ⓔ SERVING FRENCH FRIES DISH - stainless steel

ⓕ SERVIR CORNET À FRITES - inox

Ⓣ SERVIER POMMES-FRITES SCHALE - CNS

No.	H cm	Ø cm	EURO
115.050	19	10	11,50

Ⓝ **SERVEERSTANDAARD/ETAGÈRE - de rustiek geëpoxeerde serveerstandaard biedt plaats aan drie borden, een stijlvolle presentatie van kleine gerechten en b.v. Petit Fours, de standards worden incl. porseleinen borden geleverd**

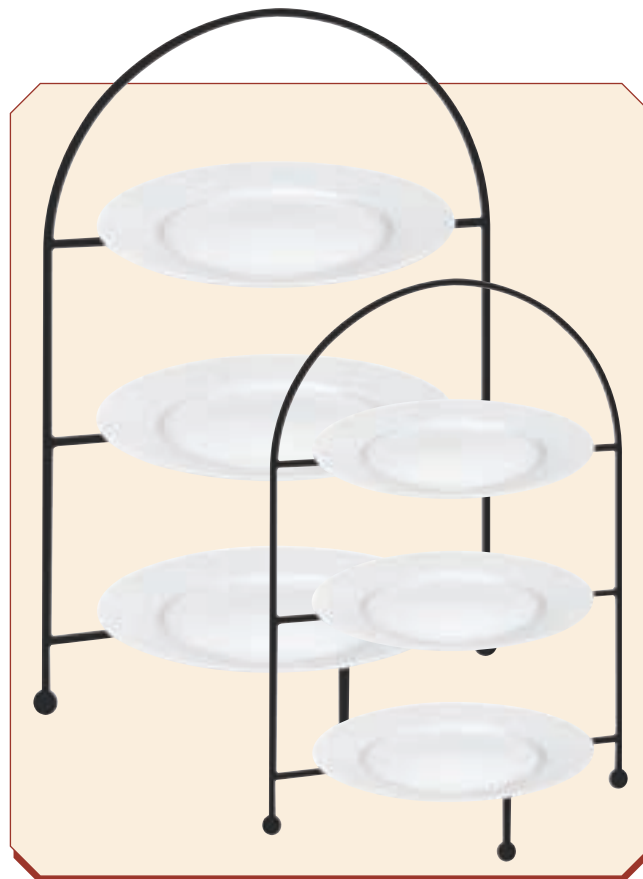
ⓔ SERVINGSTAND/ETAGÈRE - this rustic epoxy servingstand is delivered with three porcelain plates, perfect for serving and presentation of small dishes

ⓕ SERVIRPORTE/ÉTAGÈRE - cette presentoir rustique époquée avec trois assiettes sont idéal pour servir des petit plats ou hors d'oeuvres, les assiettes porcelaine sont inclus

ⓓ SERVIERSTANDARD/ETAGÈRE - diesen rustiek epoxyerten Standards mit drei Teller sind ideal für presentation von kleine Gerichte oder Vorspeisen, wird inklusief Porzellan Teller geliefert

### ÉTAGÈRE

EURO	No.	voor borden cm/for plates pour assiettes/für Teller	H cm	Ø cm
23,50	875.050	<b>21,0</b>	26	
13,25	875.150	<b>standaard los/stand only</b> présentoir seul/standard allein	26	
3,45	735.901	<b>bord los/plate only</b> assiette seul/Teller allein		21,0
26,50	875.055	<b>26,5</b>	44	
15,50	875.155	<b>standaard los/stand only</b> présentoir seul/standard allein	44	
3,95	735.902	<b>bord los/plate only</b> assiette seul/Teller allein		26,5



Ⓝ **ÉTAGÈRE/SERVEERSTANDAARD - de hoogglans verchromde metalen serveerstandaard biedt plaats aan drie borden, voor de presentatie van kleine gerechten en b.v. Petit Fours. Wordt zonder borden geleverd**

ⓔ ETAGERE/SERVINGSTAND - this high polished chromed metal servingstand is perfect for serving and presentation of small dishes. Delivery without plates

ⓕ ÉTAGÈRE/PRÉSENTOIR - cette presentoir métal chromé sont idéal pour servir des petit plats ou hors d'oeuvres. Livrée sans assiettes

ⓓ ETAGERE/SERVIERSTANDARD - verchromtem Metall Standards sind ideal für presentation von kleine Gerichte oder Vorspeisen. Lieferung ohne Teller

EURO	No.	voor borden cm/for plates pour assiettes/für Teller	H cm
31,50	130.106	<b>17,0</b>	26(H)x22,5x16,5
49,50	130.108	<b>26,0</b>	43(H)x33,0x24,0



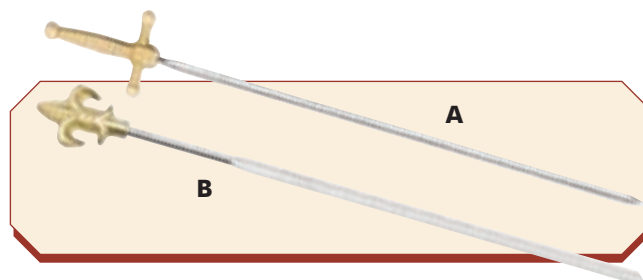
Ⓝ **SERVEER PEN - roestvrijstaal/messing**

ⓔ SERVING SKEWER - stainless steel/brass

ⓕ SERVIR HATELET - inox/laiton

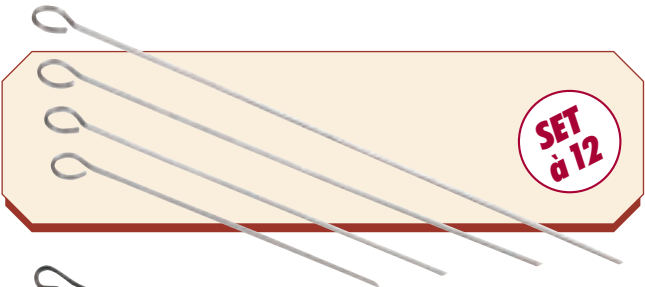
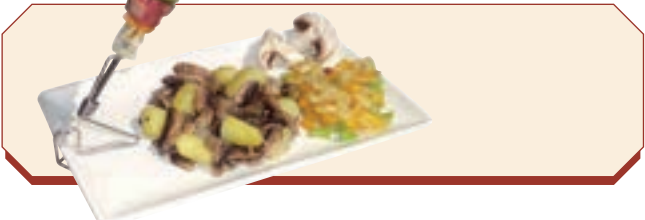
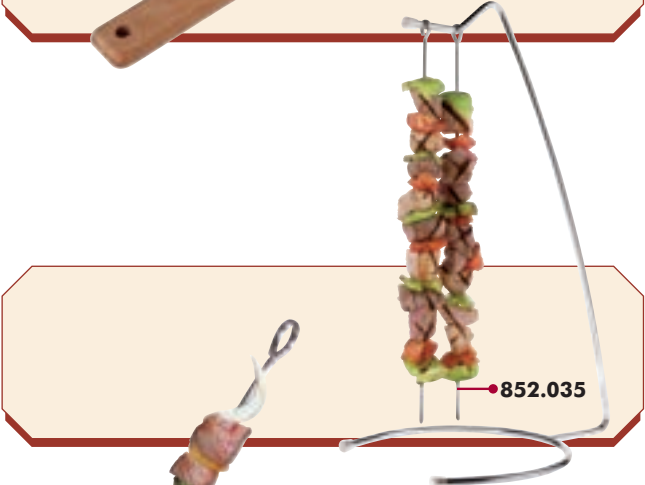
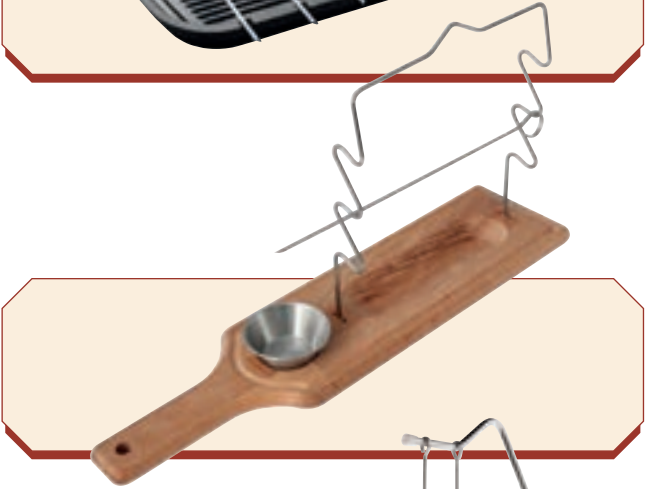
ⓓ SERVIER SPIESS - CNS/Messing

EURO	No.	L cm	Type
7,95	015.018	32	<b>A</b>
5,25	015.029	30	<b>B</b>





**NEW!**



**(N) GRILLPLAAT- aluminium, anti-aanbaklaag, inclusief 8 satepennen 29 cm**

- (E) GRILL PLATE - aluminium, non-stick coating, 8 skewers included 29 cm
- (F) PLAQUE GRILL - aluminium, revêtement antiadhésif, avec 8 brochettes 29 cm
- (D) GRILLPLATTE - Aluminium, Antihaft-Beschichtung, inklusiv 8 Spiesse 29 cm

No.	cm	Type
729.005	47x26	<b>gegroefd</b> /grooved/rainures/gerillt

EURO
61,00

**(N) SERVEER SPIESENSTANDAARD - hout, met roestvrijstaal sausschaaltje, inclusief 3 spiesen 25cm**

- (E) SERVING SKEWERS RACK - wood, with stainless steel bowl, including 3 skewers 25cm
- (F) SERVIR PORTE BROCHETTES - en bois, saucière inox, avec 3 brochettes 25cm
- (D) SERVIER SPIESSENTRÄGER - Holz, CNS Schale, Inklusiv 3 Spiesse 25cm

No.	cm
202.012	23(H)x47x12

EURO
30,50

**(N) SERVEER SPIESENSTANDAARD - roestvrijstaal, incl. 2 spiesen 35 cm, voor borden vanaf 25 cm**

- (E) SERVING SKEWERS RACK - stainless steel, including 2 skewers 35 cm, suitable for plates from 25 cm
- (F) SERVIR PORTE BROCHETTES - inox, 2 brochettes 35 cm inclus, appropriés d'assiette à 25 cm
- (D) SERVIER SPIESSENTRÄGER - CNS, Inklusiv 2 Spiesse von 35 cm, passend für Platten ab 25 cm

No.	cm
110.080	47(H)x29x23

EURO
7,95

**(N) SERVEER SPIESENSTANDAARD - roestvrijstaal, set 6 houders en 6 spiesen (max.) 25 cm (excl. bord)**

- (E) SERVING SKEWERS RACK - stainless steel, set 6 holders and 6 skewers (max.) 25 cm (excl. plate)
- (F) SERVIR PORTE BROCHETTES - inox, kit comprenant 6 porte et 6 brochettes (max.) 25 cm (excl. assiette)
- (D) SERVIER SPIESSENTRÄGER - CNS, Satz bestehend aus 6 Inhaber und 6 Spiesse (max.) 25 cm (excl. Teller)

No.
202.010

EURO
39,00

**(N) SATEPENNEN - roestvrijstaal, plat type, vast oog**

- (E) SKEWERS - stainless steel, flat type, fixed ring
- (F) BROCHETTES À SATEH OU KEBAB - inox, modèle plat, anneau fixe
- (D) SCHASCHLIKSPIESSE - CNS, flach, Ring fest

**BLISTER/ON CARD/SUR CARTE/AUF KARTON**

No.	L cm	zakje/bag/sachet/Beutel
074.031	20	<b>12</b>
074.032	25	<b>12</b>
074.030	30	<b>12</b>
074.033	35	<b>12</b>

EURO
5,70
6,50
7,45
8,50

**PER STUK/ONE PIECE/UNE PIECE/PER STUCK**

No.	L cm
852.020	20
852.025	25
852.030	30
852.035	35

EURO
0,55
0,60
0,65
0,70

**(N) COQUILLE/OESTER SCHELP - natuur**

- (E) COQUILLE SHELL - nature  
 (F) COQUILLE SAINT-JACQUES - nature  
 (D) JAKOBSMUSCHEL - Natur

EURO	No.	Ø cm
1,45	814.001	12



**(N) SLAKKENSCHAAL - porselein, met oor**

- (E) SNAIL PLATE - porcelain, with ear  
 (F) PLAT À ESCARGOTS - porcelaine, avec oreille  
 (D) SCHNECKENPLATTE - Porzellan, mit Griff

EURO	No.	gaten/places/Löcher	Ø cm
17,50	735.410	6	16

  
 REVOL



**(N) SLAKKENSCHAAL - porselein, met grepen**

- (E) SNAIL PLATE - porcelain, with handles  
 (F) PLAT À ESCARGOTS - porcelaine, avec anses  
 (D) SCHNECKENPLATTE - Porzellan, mit Griffen

EURO	No.	gaten/places/Löcher	Ø cm
20,75	735.780	6	13
29,00	735.785	12	16

  
 REVOL



**(N) SLAKKENSCHAAL - roestvrijstaal**

- (E) SNAIL PLATE - stainless steel  
 (F) PLAT À ESCARGOTS - inox  
 (D) SCHNECKENPLATTE - CNS

EURO	No.	gaten/places/Löcher	Ø cm
2,50	815.037	6	18



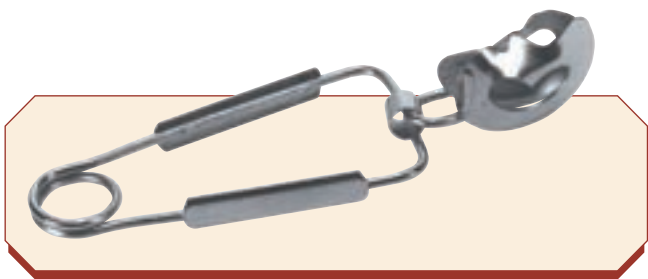
**(N) SERVEERSCHAAL "FRUITS DE MER" - roestvrijstaal**

- (E) SERVING SEAFOOD DISH - stainless steel  
 (F) SERVIR PLATEAU FRUITS DE MER - inox  
 (D) SERVIER MEER-DELIKATESSENPLATTE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
21,70	930.027		36
6,95	930.028	20	25

serveerstandaard/servingstand  
 servierporte/serviergestell





**(N) SLAKKENTANG - roestvrijstaal**

- (E) SNAIL TONG - stainless steel
- (F) PINCE À ESCARGOTS - inox
- (D) SCHNECKENZANGE - CNS

No.	L cm
068.005	16

EURO
5,50



**18/10**  
RVS/INOX

**(N) SLAKKENVORKJE - roestvrijstaal**

- (E) SNAIL FORK - stainless steel
- (F) FOURCHETTE À ESCARGOTS - inox
- (D) SCHNECKENGABEL - CNS

No.	L cm
893.075	16

EURO
6,20

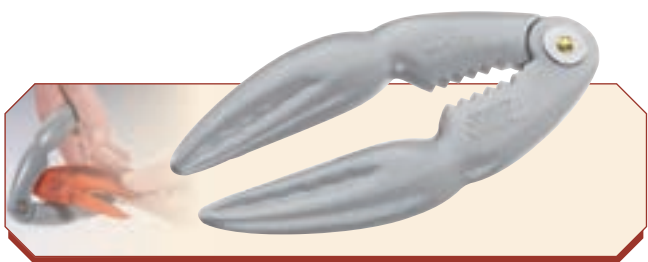


**(N) KREEFTENHAAKJE - roestvrijstaal**

- (E) LOBSTER PICK - stainless steel
- (F) CURETTE À HOMARD - inox
- (D) HUMMERGABEL - CNS

No.	L cm
062.007	20

EURO
1,25



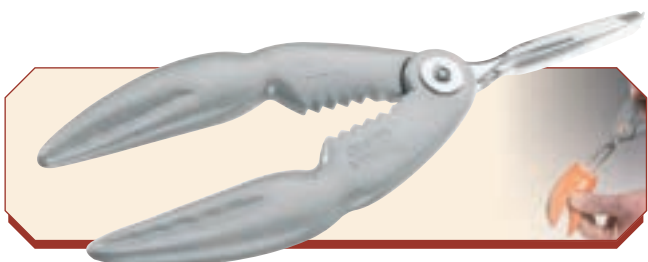
**(N) KREEFTENTANG - aluminium**

- (E) LOBSTER CRACKER - aluminium
- (F) CASSE-PATTES HOMARD - aluminium
- (D) HUMMERKNACKER - Aluminium

**CRACKY**

No.	L cm
016.015	14

EURO
11,95



**(N) KREEFTENTANG - aluminium, met roestvrijstalen pincet voor het uittrekken van het vlees**

- (E) LOBSTER CRACKER - aluminium, with a set of stainless steel pincers for the removal of the lobster or crab meat
- (F) CASSE-PATTES HOMARD - aluminium, avec une pince-curettes en acier inoxydable pour extraire la chair de crustacés
- (D) HUMMERKNACKER - Aluminium, mit Edelstahl-Pinzette zum Herausziehen des Fleisches

**CRACKY-SPECIAL**

No.	L cm
016.016	21

EURO
14,90



**18/10**  
RVS/INOX

**(N) OESTERVORKJE - roestvrijstaal**

- (E) OYSTER FORK - stainless steel
- (F) FOURCHETTE À HUÎTRES - inox
- (D) AUSTERNGABEL - CNS

No.	L cm
893.039	15

EURO
9,35

**(N) MOSSELPAN - roestvrijstaal, hoogglans**

(E) MUSSEL PAN - stainless steel, mirror polished

(F) MARMITE À MOULE - inox, extra polis

(D) MUSCHELTOPF - CNS, poliert

EURO	No.	Ø cm	Kg
11,75	180.040	18	1,0
13,95	180.042	20	2,0
20,35	180.045	22	3,0



**(N) MOSSELPAN - zwart geëmailleerd met roestvrijstalen rand**

(E) MUSSEL PAN - black enamelled with stainless steel rim

(F) MARMITE À MOULE - noir émaillé avec la jante d'acier inoxydable

(D) MUSCHELTOPF - Schwarzes emailiert mit Edelstahlrinne

EURO	No.	Ø cm	Kg
9,85	975.010	12	0,5
15,75	975.015	18	1,0
18,90	975.020	20	2,0



**(N) SERVEER BISTROPAN - smeedijzer, uitermate geschikt voor het serveren van gerechten, met het houten onderbord, apart leverbaar, kan men de pan gebruiken als bord**

(E) SERVING BISTRO PAN - malleable iron, especially suitable for serving meals in one pan, with the separately obtainable wooden tray for placing under the pan, which thus can be used as plate

(F) SERVIR POËLE À BISTRO - fer forgeable, très bien usable pour servir des menus en une poêle, avec le plat de bois, livrable séparément sur demande, qu'on peut placer sous la poêle si bien que cela-la peut servir comme assiette

(D) SERVIER BISTROPFANNE - eisengeschmiedet, sehr gut zu gebrauchen beim Servieren von Gerichten in einer Pfanne. Mit Hartholz-Unterlage, separat lieferbar, auf Wunsch kann die Pfanne als Teller gebraucht werden



**MET GEBOGEN STEEL/WITH BENT HANDLE  
AVEC POIGNÉE COURBÉ/MIT SCHNABELSTIEL**

EURO	No.	Ø cm
35,00	002.228	28



**MET TWEE GREPEN/WITH TWO GRIPS  
AVEC DEUX ANSES/MIT ZWEI GRIFFEN**

EURO	No.	Ø cm
35,00	002.328	28

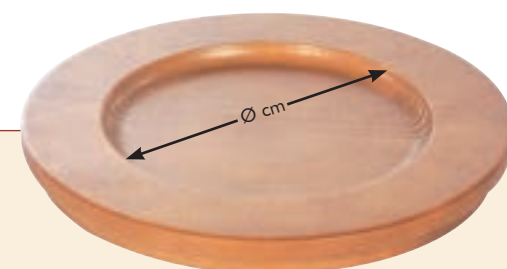
**(N) ONDERBORD - hout**

(E) TRAY - wood

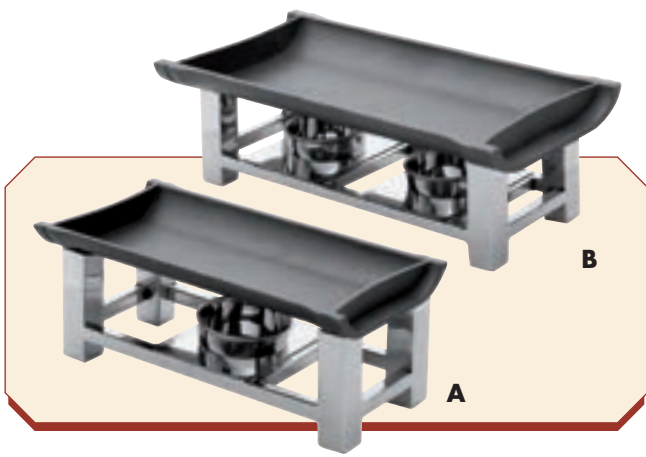
(F) PLAT - en bois

(D) UNTERLAGE - Hartholz

EURO	No.	voor/for/pour/für	Ø cm
35,00	002.252	002228 - 002328	22,5







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

- ⓔ SERVING SNACK WARMER - stainless steel, aluminum top plate can/should be preheated in the oven first
- ⓕ SERVIR CHAUFFE PLAT - inox, plaque supérieure en aluminium peut/doit être préchauffé dans le four tout d'abord
- ⓓ SERVIER SNACK WÄRMER - CNS, Alu-Deckplatte kann/sollte zuerst im Ofen vorgewärmt werden

No.	Type	cm
115.041	<b>A</b>	12(H)x30x15
115.042	<b>B</b>	12(H)x38x19

EURO
38,00
48,00

**Ⓝ SERVEER BISTROPAN - gietijzeren pan Ø14cm, inclusief houten onderbord**

- ⓔ SERVING BISTRO PAN - cast iron pan Ø14cm, on wooden tray included
- ⓕ SERVIR POËLE À BISTRO - poêle en fonte Ø14cm, avec plat en bois inclus
- ⓓ SERVIER BISTROPFANNE - Gusseisen Pfanne Ø14cm, mit Holzunterlage inklusiv

No.	cm
861.510	4,5(H)x15x20

EURO
10,95

**Ⓝ SERVEER BISTROPAN - gietijzeren pan 17x12cm, inclusief houten onderbord**

- ⓔ SERVING BISTRO PAN - cast iron pan 17x12cm, on wooden tray included
- ⓕ SERVIR POËLE À BISTRO - poêle en fonte 17x12cm, avec plat en bois inclus
- ⓓ SERVIER BISTROPFANNE - Gusseisen Pfanne 17x12cm, mit Holzunterlage inklusiv

No.	cm
861.512	5,5(H)x16x31

EURO
11,90

**Ⓝ SERVEER BISTROPAN - gietijzeren pan Ø22cm, inclusief houten onderbord**

- ⓔ SERVING BISTRO PAN - cast iron pan Ø22cm, on wooden tray included
- ⓕ SERVIR POËLE À BISTRO - poêle en fonte Ø22cm, avec plat en bois inclus
- ⓓ SERVIER BISTROPFANNE - Gusseisen Pfanne Ø22cm, mit Holzunterlage inklusiv

No.	cm
861.515	4(H)x24x27

EURO
17,50

**Ⓝ SERVEER ASPERGESCHAAL - porselein**

- ⓔ SERVING ASPARAGUS PLATTER - porcelain
- ⓕ SERVIR PLAT À ASPERGES - porcelaine
- ⓓ SERVIER SPARGELPLATTE - Porzellan

No.	cm
016.120	4(H)x40x20

EURO
23,95

**(N) SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - hout**

- (E) SERVING/PRESENTATION TRAY - wood  
 (F) PLATEAU À SERVIR/PRÉSENTATION - en bois  
 (D) SERVIER/PRÄSENTIERPLATTE - Holz

EURO	No.	ca. cm
17,50	072.065	46 x 30

**(N) SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - hout**

- (E) SERVING/PRESENTATION TRAY - wood  
 (F) PLATEAU À SERVIR/PRÉSENTATION - en bois  
 (D) SERVIER/PRÄSENTIERPLATTE - Holz

EURO	No.	L cm	B cm
22,50	072.067	46	20

**(N) SERVEERKOM - hout**

- (E) SERVING VEGETABLE BOWL - wood  
 (F) LÉGUMIER À SERVIR - en bois  
 (D) SERVIER GEMÜSESCHÜSSEL - Holz

EURO	No.	Ø ca. cm
13,75	072.069	20

**(N) SERVEER SNIJPLANK - beukenhout, met geul**

- (E) SERVING CUTTING BOARD - beech wood, grooved  
 (F) SERVIR PLANCHE À DÉCOUPER - hêtre, avec rainure  
 (D) SERVIER SCHNEIDEBRETT - Buchenholz, mit Safrille

EURO	No.	Ø cm	H cm
6,20	032.050	25	2
7,60	032.051	28	2

**(N) SNIJPLANK - beukenhout, met geul**

- (E) CUTTING BOARD - beech wood, grooved  
 (F) PLANCHE À DÉCOUPER - hêtre, avec rainure  
 (D) SCHNEIDEBRETT - Buchenholz, mit Safrille

EURO	No.	cm	H cm
17,60	032.020	40x30	2

**(N) SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - zwart hoogwaardig hogedruk polyethyleen, geschikt voor bv. Sushi, Tapas, Amuse, etc.**

- (E) SERVING/PRESENTATION TRAY - black, made under high-pressure of first-class polyethyleen, suitable for example: Sushi, Tapas, Amuse, etc.  
 (F) PLATEAU À SERVIR/PRÉSENTATION - noir, à haute tension polyéthylène de qualité supérieure, pour par exemple: Sushi, Tapas, Amuse, etc.  
 (D) SERVIER/PRÄSENTIERPLATTE - schwarz, aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen, geeignet für Sushi, Tapas, Amuse, usw.

EURO	No.	
15,75	882.250	3(H)x30x17
18,75	882.255	3(H)x40x17





# REVOL - COLLECTION BASALT -



**ProSUP**  
TABLEWARE

**NEW!**



**(N) SERVEERPLATEAU - porselein met leisteen-look**

- (E) SERVING DISH - porcelain with slate-look
- (F) PLATEAU À SERVIR - en porcelaine qui imite l'ardoise naturelle
- (D) SERVIERPLATTE - Porzellan in Schiefer-Optik

No.	cm	EURO
735.541	0,7(H)x25x12	16,50
735.544	0,7(H)x30x20	29,50
735.551	0,7(H)x54x16,5	64,00

**(N) SERVEER STEAKBORD - porselein met leisteen-look**

- (E) SERVING STEAK PLATE - porcelain with slate-look
- (F) SERVIR ASSIETE À STEAK - en porcelaine qui imite l'ardoise naturelle
- (D) SERVIER STEAKPLATTE - Porzellan in Schiefer-Optik

No.	cm	EURO
735.555	1,0(H)x33x24	43,00

**ONDERBORD/TRAY/PLAT/UNTERLAGE**

No.	cm	voor/for/pour/für	EURO
735.565	2(H)x38x28	735.555	45,00

**(N) SERVEER STEAKBORD - porselein met leisteen-look**

- (E) SERVING STEAK PLATE - porcelain with slate-look
- (F) SERVIR ASSIETE À STEAK - en porcelaine qui imite l'ardoise naturelle
- (D) SERVIER STEAKPLATTE - Porzellan in Schiefer-Optik

No.	cm	EURO
735.572	1,5(H)x33x22	39,50

**(N) SERVEERPLATEAU - leisteen bord**

- (E) SERVING DISH - slate plate
- (F) PLATEAU À SERVIR - assiette en ardoise
- (D) SERVIERPLATTE - Schiefer Teller

No.	cm	Ø cm	EURO
072.361	30x20		5,80
072.362	40x25		9,35
072.363		35	10,25

**(N) PROFESSIONEEL AARDEWERK - met fraaie keramische toplaag, ovenvast en vuurbestendig in verschillende vormen en maten voor optimale presentatie van uw gerechten op tafel**

**(E) PROFESSIONAL POTTERY - with beautiful ceramic top layer, ovenproof and fire resistant in various shapes and sizes for optimal presentation of your dishes on the table**

**(F) POTERIE PROFESSIONNELLE - avec une belle couche supérieure en céramique, résistante au four et au feu, de différentes formes et tailles pour une présentation optimale de vos plats sur la table**

**(D) PROFESSIONELLE POTTERIE - mit wunderschöner keramischer Deckschicht, ofenfest und feuerfest in verschiedenen Formen und Größen für eine optimale Präsentation Ihres Geschirrs auf dem Tisch**

Ø > 14 cm



**(N) COCOTTE**

**(E) COCOTTE**

**(F) COCOTTE**

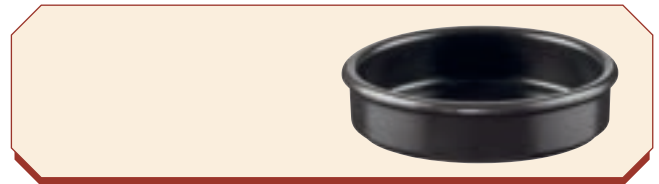
**(D) COCOTTE**

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,30	540.001	11,5	3,0
2,70	540.002	14,0	3,5

**TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUIITE/TERRAKOTTA**

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,95	540.101	11,5	3,0
2,10	540.102	14,0	3,5



**(N) CASSEROLE**

**(E) CASSEROLE**

**(F) CASSEROLE**

**(D) CASSEROLE**

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	Ø cm	H cm
4,00	540.010	17,0	4,0
5,50	540.011	20,0	5,0
8,40	540.012	25,0	6,0
12,35	540.013	28,0	7,0



**TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUIITE/TERRAKOTTA**

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,20	540.110	17,0	4,0
4,70	540.111	20,0	5,0
6,80	540.112	25,0	6,0
10,25	540.113	28,0	7,0



**(N) CASSEROLE**

**(E) CASSEROLE**

**(F) CASSEROLE**

**(D) CASSEROLE**

**TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUIITE/TERRAKOTTA**

EURO	No.	Ø cm	H cm
4,15	540.130	13,0	4,5
4,90	540.131	15,0	5,5
5,25	540.132	17,0	6,0



Ⓝ **PROFESSIONEEL AARDEWERK - met fraaie keramische toplaag, ovenvast en vuurbestendig in verschillende vormen en maten voor optimale presentatie van uw gerechten op tafel**

ⓔ PROFESSIONAL POTTERY - with beautiful ceramic top layer, ovenproof and fire resistant in various shapes and sizes for optimal presentation of your dishes on the table

ⓕ POTERIE PROFESSIONNELLE - avec une belle couche supérieure en céramique, résistante au four et au feu, de différentes formes et tailles pour une présentation optimale de vos plats sur la table

ⓓ PROFESSIONELLE POTTERIE - mit wunderschöner keramischer Deckschicht, ofenfest und feuerfest in verschiedenen Formen und Größen für eine optimale Präsentation Ihres Geschirrs auf dem Tisch

Ø > 14 cm



Ⓝ **COCOTTE - met deksel**

ⓔ COCOTTE - with lid

ⓕ COCOTTE - avec couvercle

ⓓ COCOTTE - mit Deckel

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARTZ**

No.	Ø cm	H cm
540.020	14,0	7,0

EURO  
10,95



**TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUITE/TERRAKOTTA**

No.	Ø cm	H cm
540.120	14,0	7,0
540.121	17,0	8,5

EURO  
9,95  
10,95



Ⓝ **PAN**

ⓔ FRYING PAN

ⓕ POÊLON

ⓓ PAN

**TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUITE/TERRAKOTTA**

No.	Ø cm	H cm
540.140	13,0	3,5
540.141	17,0	4,5

EURO  
8,65  
11,65

**(N) BOTERPOTJE - porselein**

(E) BUTTER POT - porcelain

(F) BEURRIER - porcelaine

(D) BUTTERTÖPFCHEN - Porzellan

EURO	No.	Ø cm	H cm
6,85	735.150	6	3

**(N) RAMEKIN - porselein**

(E) RAMEKIN - porcelain

(F) RAMEQUIN - porcelaine

(D) RAMEKIN - Porzellan

EURO	No.	Ø cm	H cm
7,90	735.517	9,5	4,5

**(N) BOTERPOTJE - porselein, met cloche**

(E) BUTTER POT - porcelain, with cloche

(F) BEURRIER - porcelaine, avec cloche

(D) BUTTERTÖPFCHEN - Porzellan, mit cloche

EURO	No.	Ø cm	H cm
4,60	931.002	9	7

**(N) RAMEKIN - porselein**

(E) RAMEKIN - porcelain

(F) RAMEQUIN - porcelaine

(D) RAMEKIN - Porzellan

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,35	385.106	6,6	2,5
1,65	385.108	8,0	3,6
2,00	385.109	9	4

**(N) RAMEKIN - porselein**

(E) RAMEKIN - porcelain

(F) RAMEQUIN - porcelaine

(D) RAMEKIN - Porzellan

EURO	No.	Ø cm	H cm
5,95	735.190	7	3,5
6,40	735.191	8	4,0
7,50	735.192	9,4	4,3
10,70	735.193	10,5	5,0



ALL NEW!



## Saturnia



### Ⓝ EIERSCHAAL - porselein

- ⓔ EGG DISH - porcelain
- ⓕ PLAT À OREILLES - porcelaine
- ⓓ EIERPLATTE - Porzellan

No.	Ø cm
385.061	15
385.062	18

EURO
3,50
4,50

### Ⓝ GRATINEERSCHAAL - porselein

- ⓔ GRATIN DISH - porcelain
- ⓕ PLAT À GRATIN - porcelaine
- ⓓ GRATINIERPLATTE - Porzellan

No.	cm
765.080	4,0(H)x19x12
765.081	4,0(H)x22x14
765.082	4,8(H)x28x17
765.083	5,0(H)x32x20

EURO
5,10
6,45
9,50
12,70

### Ⓝ GRATINEERSCHAAL - porselein

- ⓔ GRATIN DISH - porcelain
- ⓕ PLAT À GRATIN - porcelaine
- ⓓ GRATINIERPLATTE - Porzellan

No.	cm
765.090	4,0(H)x19x12,0
765.091	4,5(H)x22x14,0
765.092	5,0(H)x28x19,5
765.093	5,5(H)x32x22,0

EURO
5,25
6,70
10,40
13,35

**NEW!**

**(N) SERVEERSCHAAL - porselein**

(E) SERVING DISH - porcelain

(F) SERVIR PLAT - porcelaine

(D) SERVIER PLATTE - Porzellan

EURO	No.	cm
5,80	765.110	3,0(H)x23x15,0
6,80	765.111	3,2(H)x25x17,0
7,65	765.112	4,0(H)x28x18,8
8,75	765.113	4,5(H)x31x20,6



**NEW!**

**(N) SERVEERSCHAAL - porselein**

(E) SERVING DISH - porcelain

(F) SERVIR PLAT - porcelaine

(D) SERVIER PLATTE - Porzellan

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,85	765.120	12	5
4,80	765.121	15	6
6,90	765.122	18	7
9,65	765.123	21	8
10,60	765.124	24	9



**(N) SPAGHETTI BOWL - porselein**

(E) SPAGHETTI BOWL - porcelain

(F) BOL À SPAGHETTI - porcelaine

(D) SPAGHETTI SCHALE - Porzellan

EURO	No.	Ø cm	H cm
5,95	385.118	18	5







**(N) SERVEERSCHAAL - porselein**

(E) SERVING DISH - porcelain

(F) SERVIR PLAT - porcelaine

(D) SERVIER PLATTE - Porzellan

No.	Ø cm	H cm	EURO
765.023	9	4,6	2,90
765.024	13	5,6	3,70
765.025	16	6,5	4,65
765.026	18	8,0	6,90
765.027	20	8,9	7,95
765.028	24	10,4	9,80



**(N) SERVEERSCHAAL - porselein**

(E) SERVING DISH - porcelain

(F) SERVIR PLAT - porcelaine

(D) SERVIER PLATTE - Porzellan

No.	Ø cm	H cm	EURO
765.040	14	7,5	3,30



**(N) SERVEERSCHAAL - porselein**

(E) SERVING DISH - porcelain

(F) SERVIR PLAT - porcelaine

(D) SERVIER PLATTE - Porzellan

No.	Ø cm	H cm	EURO
765.042	17	6,0	5,50
765.043	20	7,5	7,95
765.044	23	8,7	9,50
765.045	26	9,0	11,90



**(N) PIZZA BORD - porselein**

(E) PIZZA PLATE - porcelain

(F) ASSIETTE À PIZZA - porcelaine

(D) PIZZATELLER - Porzellan

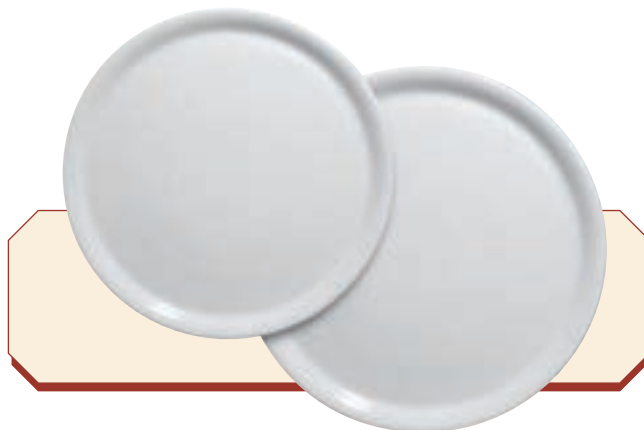
No.	Type	Ø cm	EURO
765.078	<b>Pizza Decor</b>	31	6,90
765.079	<b>Pizza Decor</b>	33	7,50

# Saturnia

**(N) PIZZA/PANNENKOEKBORD - porselein**

- (E) PIZZA/CAKE PLATE - porcelain
- (F) ASSIETTE À PIZZA OU CRÊPES - porcelaine
- (D) PIZZA/CREPE-TELLER - Porzellan

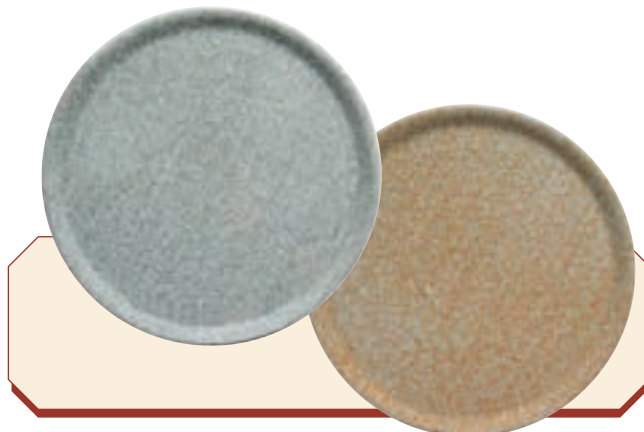
EURO	No.	Ø cm
4,40	765.000	28
4,75	765.001	31
5,95	765.002	33
9,95	765.003	33



**(N) PIZZA/PANNENKOEKBORD - porselein**

- (E) PIZZA/CAKE PLATE - porcelain
- (F) ASSIETTE À PIZZA OU CRÊPES - porcelaine
- (D) PIZZA/CREPE-TELLER - Porzellan

EURO	No.	Type	Ø cm
6,25	765.070	<b>Grey Stone</b>	31
6,25	765.072	<b>Sand Stone</b>	31



**(N) PIZZA/PANNENKOEKBORD - porselein**

- (E) PIZZA/CAKE PLATE - porcelain
- (F) ASSIETTE À PIZZA OU CRÊPES - porcelaine
- (D) PIZZA/CREPE-TELLER - Porzellan

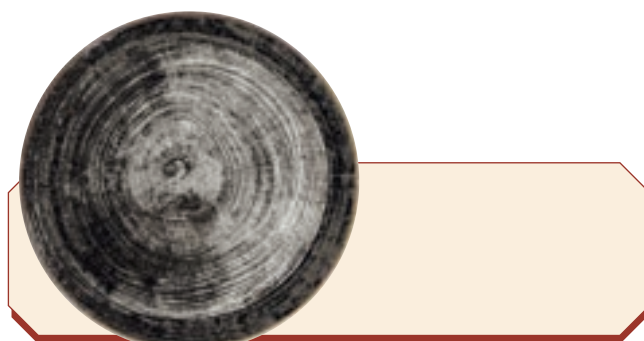
EURO	No.	Type	Ø cm
7,15	765.077	<b>Green Circle</b>	31



**(N) PIZZA/PANNENKOEKBORD - porselein**

- (E) PIZZA/CAKE PLATE - porcelain
- (F) ASSIETTE À PIZZA OU CRÊPES - porcelaine
- (D) PIZZA/CREPE-TELLER - Porzellan

EURO	No.	Type	Ø cm
7,15	765.075	<b>Black Wood</b>	31



**(N) SPAGHETTI/PASTABORD - porselein**

- (E) SPAGHETTI/PASTA PLATE - porcelain
- (F) ASSIETTE À PASTA OU SPAGHETTI - porcelaine
- (D) SPAGHETTI/PASTA TELLER - Porzellan

EURO	No.	Ø cm	binnen/inner/interieur/innen cm
11,25	765.175	27,5	6(H)x14,5 Ø





**(N) COUSCOUSBORD - porselein**

(E) COUSCOUS PLATE - porcelain

(F) ASSIETTE À COUSCOUS - porcelaine

(D) COUSCOUS-TELLER - Porzellan

No.	Ø cm
765.005	26

EURO  
4,90

**(N) SPAGHETTI/PASTABORD - porselein**

(E) SPAGHETTI/PASTA PLATE - porcelain

(F) ASSIETTE À PASTA OU SPAGHETTI - porcelaine

(D) SPAGHETTI/PASTA TELLER - Porzellan

No.	Ø cm
765.009	23
765.010	27
765.011	30

EURO  
4,50  
5,70  
5,95

**(N) VOORGERECHT/DESSERTBORD - porselein**

(E) STARTER/DESSERT PLATE - porcelain

(F) ASSIETTE DE ENTRÉE/DESSERT - porcelaine

(D) VORSPEISE/NACHGERICHT TELLER - Porzellan

No.	Ø cm	binnen/inner/interiérieur/innen cm
765.018	15	3,6(H)x 7,0 Ø
765.019	20	4,6(H)x 9,7 Ø
765.020	24	5,2(H)x12,5 Ø
765.021	28	6,0(H)x14,5 Ø

EURO  
3,10  
5,50  
7,25  
8,45

Ⓝ **BORD - porselein**

ⓔ PLATE - porcelain

ⓕ ASSIETTE - porcelaine

ⓓ TELLER - Porzellan

EURO	No.	Ø cm
10,70	735.001	17
11,60	735.002	19
12,95	735.003	21
14,95	735.004	26



**DIEP/DEEP/PROFONDE/TIEF**

EURO	No.	Ø cm
15,70	735.010	23



**Saturnia**

Ⓝ **BORD - porselein**

ⓔ PLATE - porcelain

ⓕ ASSIETTE - porcelaine

ⓓ TELLER - Porzellan

EURO	No.	Ø cm
3,60	765.030	17
3,70	765.031	21
3,85	765.032	26



**DIEP/DEEP/PROFONDE/TIEF**

EURO	No.	Ø cm
3,70	765.035	23





**(N) BORD - porselein**

- (E) PLATE - porcelain
- (F) ASSIETTE - porcelaine
- (D) TELLER - Porzellan

No.	Ø cm	EURO
765.107	17	3,30
765.105	20	3,45
765.100	24	3,35
765.101	26	3,70

**DIEP/DEEP/PROFONDE/TIEF**

No.	Ø cm	EURO
765.103	24	3,60

**(N) BORD - porselein**

- (E) PLATE - porcelain
- (F) ASSIETTE - porcelaine
- (D) TELLER - Porzellan

**GOURMET**

No.	Ø cm	EURO
765.007	31	6,95

**(N) BORD - porselein**

- (E) PLATE - porcelain
- (F) ASSIETTE - porcelaine
- (D) TELLER - Porzellan

No.	Ø cm	EURO
765.130	20	5,95
765.131	24	6,60
765.132	26	7,65
765.133	28	9,00

**☑ KOP EN SCHOTEL - porselein**

☐ CUP AND SAUCER - porcelain

☐ TASSE ET SOUSTASSE - porcelaine

☐ TASSE UND UNTERTASSE - Porzellan

EURO	No.	cl	Type	Ø cm
2,80	765.050	8	<b>espresso</b>	
1,80	765.051		<b>shotel</b> /saucer soustasse/Untertasse	12

EURO	No.	cl	Type	Ø cm
3,60	765.052	17	<b>koffie</b> /coffee/café/Kaffee	
1,95	765.053		<b>shotel</b> /saucer soustasse/Untertasse	14

EURO	No.	cl	Type	Ø cm
4,25	765.054	25	<b>thee &amp; cappuccino</b> tea & cappuccino thé & cappuccino Tee & Cappuccino	
2,50	765.055		<b>shotel</b> /saucer soustasse/Untertasse	15

**☑ MELKBEKER - porselein**

☐ MUG - porcelain

☐ MOQUE - porcelaine

☐ MILCHBECHER - Porzellan

EURO	No.	cl
3,60	765.068	34

**☑ PLACEMAT - polypropyleen**

☐ PLACEMAT - polypropylene

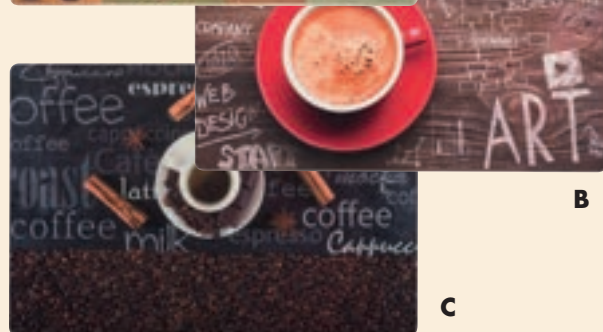
☐ PLACEMAT - polypropylène

☐ PLACEMAT - Polypropylen

EURO	No.	Type	Type	Type	cm
1,80	145.264	<b>A</b>			30x45
1,80	145.265	<b>B</b>			30x45
1,80	145.266	<b>C</b>			30x45



**A**



**B**

**C**



**(N) SOEPTERRINE - roestvrijstaal, inclusief deksel**

- (E) SOUP TERRINE - stainless steel, with lid
- (F) SOUPIÈRE - inox, avec couvercle
- (D) SUPPENSCHÜSSEL - CNS, mit Deckel

No.	Lit.	Ø cm	H cm
857.051	1,0	17,5	13
857.052	1,8	22	13,5
857.053	3,0	25	14,5

EURO
13,50
16,25
22,70



**(N) SOEPKOM - roestvrijstaal, met vaste schotel**

- (E) SOUP BOWL - stainless steel, with saucer one-piece
- (F) BOL À SOUPE - inox, avec soucoupe d'une piece
- (D) SUPPENTASSE - CNS, mit Schüssel, aus einem Stück

No.	Ø cm	Lit.
861.050	12	0,35

EURO
3,45



**(N) SOEPKOM - roestvrijstaal**

- (E) SOUP/FINGER BOWL - stainless steel
- (F) BOL À SOUPE/RINCE-DOIGTS - inox
- (D) SUPPENTASSE/FINGERSCHALE - CNS

No.	Ø cm	Lit.
857.071	13	0,35

EURO
3,60



**(N) SOEPKOM "LEEUWENKOP" - porselein**

- (E) SOUP BOWL "LIONS HEAD" - porcelain
- (F) BOL À SOUPE "TÊTES DE LION" - porcelaine
- (D) SUPPENTASSE "LÖWENKOPF" - Porzellan

No.	Ø cm	Lit.
931.005	11	0,57

EURO
4,95

④ **AFDEKKAP/CLOCHE - roestvrijstaal**

⑤ COVER BASKET/CLOCHE - stainless steel

⑥ COUVRE-PLAT/CLOCHE - inox

⑦ ABDECKUNGSKORB/CLOCHE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
11,50	142.005	15,0	30
14,30	142.007	17,5	36



④ **CLOCHE - roestvrijstaal**

⑤ CLOCHE - stainless steel

⑥ CLOCHE - inox

⑦ CLOCHE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
13,50	180.024	13,0	24
14,50	180.026	14,0	26



④ **SAUCIERE - roestvrijstaal, op voet**

⑤ GRAVY BOAT - stainless steel, with foot

⑥ SAUCIÈRE - inox, sur pied

⑦ SAUCIERE - CNS, mit Füß

EURO	No.	Type	Lit.
3,10	861.031	<b>A</b>	0,10
3,75	861.032	<b>A</b>	0,23
4,15	861.033	<b>A</b>	0,28
7,20	815.039	<b>B</b>	0,13
9,50	815.040	<b>B</b>	0,25



④ **SAUCIERE - roestvrijstaal, dubbelwandig, met kunststof klapdeksel**

⑤ GRAVY BOAT - stainless steel, double walled, with plastic hinged lid

⑥ SAUCIÈRE - inox, à double paroi, avec couvercle rabattant en plastique

⑦ SAUCIERE - CNS, doppelwandig, mit Klappdeckel aus Kunststoff

EURO	No.	Lit.
23,70	016.036	0,5







**(N) EIERDOPJE - roestvrijstaal, met vaste schotel**

- (E) EGG CUP - stainless steel, with saucer one-piece
- (F) COQUETIER - inox, avec soucoupe d'une piece
- (D) EIERBECHER - CNS, mit Schüssel aus einem Stück

No.	Ø cm
815.048	11

EURO
1,75



**(N) EIERDOPJE - roestvrijstaal**

- (E) EGG CUP - stainless steel
- (F) COQUETIER - inox
- (D) EIERBECHER - CNS

No.	Ø cm	H cm
861.041	4,5	3,5

EURO
4,20



**(N) EIERDOPJE - porselein, met vaste schotel**

- (E) EGG CUP - porcelain, with saucer one-piece
- (F) COQUETIER - porcelaine, avec soucoupe d'une piece
- (D) EIERBECHER - Porzellan, mit Schüssel aus einem Stück

No.	Ø cm
931.017	11

EURO
5,95



**(N) EIERDOPJE - melamine, met vaste schotel**

- (E) EGG CUP - melamine, with saucer one-piece
- (F) COQUETIER - mélamine, avec soucoupe d'une piece
- (D) EIERBECHER - Melamin, mit Schüssel aus einem Stück

No.	Ø cm
937.932	9

EURO
2,95



**(N) EIERLEPEL - melamine**

- (E) EGG SPOON - melamine
- (F) CUILLÈRE D'OEUF - mélamine
- (D) EIERLÖFFEL - Melamin

No.	L cm
937.114	12

EURO
1,00

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

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

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

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

# Professional Melamineware



**(N) SCHAALTJE - melamine**

**(E) DISH - melamine**

**(F) COUPELLE - mélamine**

**(D) SCHALE - Melamin**

**WIT/WHITE/BLANC/WEISS**

EURO	No.	cm
2,70	145.270	3,5(H)x9x9

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	cm
2,70	145.271	3,5(H)x9x9

**(N) KOM - melamine**

**(E) BOWL - melamine**

**(F) BOL - mélamine**

**(D) SCHÜSSEL - Melamin**

**WIT/WHITE/BLANC/WEISS**

EURO	No.	Ø cm	H cm	ml
3,50	060.010	10	4,5	150
4,15	060.011	12	5,5	250
4,90	060.012	14	6,5	500
10,30	060.013	20	9,0	1800

**(N) KOM - melamine**

**(E) BOWL - melamine**

**(F) BOL - mélamine**

**(D) SCHÜSSEL - Melamin**

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	Ø cm	H cm	ml
3,50	060.110	10	4,5	150
4,15	060.111	12	5,5	250
4,90	060.112	14	6,5	500
10,30	060.113	20	9,0	1800



# Professional Melamineware



## Ⓝ SCHAALTJE - melamine

- ⓔ DISH - melamine
- ⓕ COUPELLE - mélamine
- ⓓ SCHALE - Melamin

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	ml
145.280	7,5	4~6	75

EURO
2,10

### ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARTZ

No.	Ø cm	H cm	ml
145.281	7,5	4~6	75

EURO
2,10

## Ⓝ RAMEKIN - melamine

- ⓔ RAMEKIN - melamine
- ⓕ RAMEQUIN - mélamine
- ⓓ RAMEKIN - Melamin

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	ml
072.140	8,0	3,0	90
072.141	8,5	3,0	120

EURO
1,20
1,50

## Ⓝ RAMEKIN - melamine

- ⓔ RAMEKIN - melamine
- ⓕ RAMEQUIN - mélamine
- ⓓ RAMEKIN - Melamin

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	ml
072.150	6,0	4,0	45
072.151	7,0	4,0	75
072.152	8,0	4,5	90
072.153	8,5	5,0	135
072.154	9,5	5,0	180

EURO
1,05
1,20
1,40
1,65
2,00

## Ⓝ RAMEKIN - melamine

- ⓔ RAMEKIN - melamine
- ⓕ RAMEQUIN - mélamine
- ⓓ RAMEKIN - Melamin

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	ml
060.001	6,0	3,7	40
060.002	7,0	3,7	50
060.003	7,8	4,0	80
060.004	8,5	4,5	110

EURO
1,20
1,50
1,90
2,00

## Ⓝ SCHAALTJE - melamine

- ⓔ DISH - melamine
- ⓕ COUPELLE - mélamine
- ⓓ SCHALE - Melamin

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	ml
060.008	6,0	2,5	20
060.009	7,5	3,5	50

EURO
2,10
2,60

**(N) Serie koffie, thee, roomkannen en suikerpotten vervaardigd uit een zware hoogwaardige roestvrijstaal kwaliteit, hoogglans gepolijst**

- (E) Serie coffee and tea pots, creamers and sugarpots made out of a heavy, high quality stainless steel, high polished  
 (F) Serie cafetière, théière, pot à creme et sucrier sont fabriquée à un qualité plus fort vénérable, poli brillant  
 (D) Serien Kaffee, Tee, Rahmkannen und Zuckerdozen hergestellt aus ein schwere hochwertigen CNS Qualität, Hochglanz poliert

**(N) THEEPOT - roestvrijstaal, met deksel**

- (E) TEA POT - stainless steel, with lid  
 (F) THÉIÈRE - inox, avec couvercle  
 (D) TEEKANNE - CNS, mit deckel

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
12,80	635.002	0,35	9	10
16,20	635.003	0,50	11	11
20,50	635.004	1,00	13	14
23,85	635.005	1,75	16	16

**(N) KOFFIEPOT - roestvrijstaal, met deksel**

- (E) COFFEE POT - stainless steel, with lid  
 (F) CAFETIÈRE - inox, avec couvercle  
 (D) KAFFEEKANNE - CNS, mit deckel

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
16,20	635.007	0,35	12	9
17,30	635.008	0,50	13	10
20,35	635.009	1,00	15	12
24,95	635.010	1,75	19	14

**(N) SUIKERPOT - roestvrijstaal, met deksel**

- (E) SUGAR BOWL - stainless steel, with lid  
 (F) SUCRIER - inox, avec couvercle  
 (D) ZUCKERDOSE - CNS, mit deckel

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
8,10	635.012	0,35	8	9

**(N) ROOMKAN - roestvrijstaal**

- (E) CREAM JUG - stainless steel  
 (F) POT À CRÈME - inox  
 (D) RAHM/MILCHKANNE - CNS

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
6,90	635.015	0,15	7	7
11,25	635.016	0,35	10	9
12,55	635.017	0,50	11	10

**18/10**  
RVS/INOX





**(N) THEEPOT - roestvrijstaal**

- (E) TEA POT - stainless steel  
 (F) THÉIÈRE - inox  
 (D) TEEKANNE - CNS

No.	Lit.	oz	H cm	Ø cm
861.001	0,35	12	8	8
861.002	0,50	16	10	8
861.003	0,60	20	10	10
861.004	1,00	32	12	11
861.005	1,50	48	14	13

EURO
5,25
5,50
7,35
9,40
12,80



**(N) KOFFIEKAN - roestvrijstaal**

- (E) COFFEE POT - stainless steel  
 (F) CAFETIÈRE - inox  
 (D) KAFFEEKANNE - CNS

No.	Lit.	oz	H cm	Ø cm
861.006	0,35	12	9	7
861.007	0,50	16	12	7
861.008	0,60	20	13	9
861.009	1,00	32	14	10
861.010	1,50	48	15	12
861.011	2,00	70	19	13
861.012	3,00	100	21	14

EURO
5,25
5,50
7,35
9,40
12,80
14,80
16,90



**(N) SUIKERPOT - roestvrijstaal**

- (E) SUGAR BOWL - stainless steel  
 (F) SUCRIER - inox  
 (D) ZUCKERDOSE - CNS

No.	Lit.	oz	H cm	Ø cm
861.013	0,2	7	8	8
861.014	0,3	10	8	9

EURO
3,75
4,45



**(N) ROOMKAN - roestvrijstaal**

- (E) CREAM JUG - stainless steel  
 (F) POT À CRÈME - inox  
 (D) RAHM/MILCHKANNE - CNS

No.	Lit.	oz	H cm	Ø cm
861.016	0,085	3	5	5
861.017	0,140	5	6	6
861.019	0,300	10	8	7
861.020	0,500	16	10	8
861.021	0,600	20	11	9
861.022	1,000	32	12	10
861.023	1,500	48	13	12
861.024	2,200	70	17	13
861.025	3,000	100	19	15

EURO
1,75
2,20
3,70
4,25
4,80
6,30
8,95
12,25
14,95



REVOL



**(N) MELKKAN - porselein**

- (E) MILK JUG - porcelain  
 (F) POT À LAIT - porcelaine  
 (D) MILCHKANNE - Porzellan

No.	Lit.	H cm	Ø cm
735.321	0,15	8,5	7,5

EURO
19,75

- (N) KOFFIEKAN - met roestvrijstalen bodem, kunststof, met deksel**  
**(E) COFFEE DECANTER - with stainless steel bottom, plastic, with lid**  
**(F) CAFETIÈRE - avec fond inox, plastique, avec couvercle**  
**(D) KAFFEEKANNE - mit CNS-Boden, Kunststoff, mit Deckel**

EURO	No.	Lit.	H cm
12,75	330.003	1,8	17



- (N) ISOLEERKAN - dubbelwandig, roestvrijstaal**  
**(E) VACUUM JUG - double walled, stainless steel**  
**(F) POT ISOTHERMIQUE - double paroi, inox**  
**(D) ISOLIERKANNE - doppelwandig, CNS**

EURO	No.	Lit.	H cm
39,00	330.006	2,0	18



- (N) ISOLEERKAN - dubbelwandig, roestvrijstaal**  
**(E) VACUUM JUG - double walled, stainless steel**  
**(F) POT ISOTHERMIQUE - double paroi, inox**  
**(D) ISOLIERKANNE - doppelwandig, CNS**

EURO	No.	Lit.	H cm
29,50	595.060	0,75	20
31,50	595.061	1,00	23
33,50	595.062	1,50	24



- (N) ISOLEERKAN - dubbelwandig, roestvrijstaal**  
**(E) VACUUM JUG - double walled, stainless steel**  
**(F) POT ISOTHERMIQUE - double paroi, inox**  
**(D) ISOLIERKANNE - doppelwandig, CNS**

EURO	No.	Lit.	H cm
26,00	940.020	1,0	23
27,00	940.025	1,5	27,5



## BLACKLINE

18/10  
RVS/INOX



- Ⓝ **ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met drukknopsluiting**
- ⓔ VACUUM JUG - double walled stainless steel, with push button
- ⓔ POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox, avec fermeture de pousoir
- ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS, mit Druckknopfverschluss

No.	Lit.	H cm
595.050	1,0	18
595.052	1,5	22

EURO
12,50
13,50

## YELLOWLINE



- Ⓝ **ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met drukknopsluiting**
- ⓔ VACUUM JUG - double walled stainless steel, with push button
- ⓔ POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox, avec fermeture de pousoir
- ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS, mit Druckknopfverschluss

No.	Lit.	H cm
595.055	1,0	18
595.057	1,5	22

EURO
12,50
13,50

## BLACKLINE



- Ⓝ **ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met schroefdop en perfecte uitschenktuit**
- ⓔ VACUUM JUG - double walled stainless steel, with screw cap and perfect serving spout
- ⓔ POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox, avec bouchon à pas de vis et verseur parfait
- ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS, mit Schraubenschluss und perfektem Ausgiesser

No.	Lit.	H cm
595.001	1,0	20
595.005	1,5	26
595.008	3,0	32

EURO
12,25
13,25
15,50

## YELLOWLINE



- Ⓝ **ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met schroefdop en perfecte uitschenktuit**
- ⓔ VACUUM JUG - double walled stainless steel, with screw cap and perfect serving spout
- ⓔ POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox, avec bouchon à pas de vis et verseur parfait
- ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS, mit Schraubenschluss und perfektem Ausgiesser

No.	Lit.	H cm
595.010	1,0	20
595.015	1,5	26

EURO
12,25
13,25



18/10  
RVS/INOX



**(N) ISOLEERKAN - mantel roestvrijstaal**

(E) VACUUM JUG - jacket stainless steel

(F) POT ISOTHERMIQUE - gaine inox

(D) ISOLIERKANNE - Hülle CNS

EURO	No.	Lit.	H cm	Type
53,00	915.040	1,0	26	AHGB
57,00	915.041	1,3	30	AHGB

**(N) ISOLEERKAN - mantel roestvrijstaal**

(E) VACUUM JUG - jacket stainless steel

(F) POT ISOTHERMIQUE - gaine inox

(D) ISOLIERKANNE - Hülle CNS

EURO	No.	Lit.	H cm	Type
69,00	915.014	1,9	31	BHS



**(N) ISOLEERKAN - mantel roestvrijstaal, met unieke drukknopsluiting in het handvat**

(E) VACUUM JUG - jacket stainless steel, with unique push button system in handle

(F) POT ISOTHERMIQUE - gaine inox, avec fermeture unique à poussoir dans poigné

(D) ISOLIERKANNE - Hülle CNS, mit speziellem Druckknopfverschluss im Griff

EURO	No.	Lit.	H cm	Type
61,00	915.030	1,0	27	AFFB
67,00	915.031	1,3	31	AFFB
77,00	915.032*	1,6	30	AFFB
81,00	915.033*	1,9	33	AFFB

\* draaibare voet/swivel base/pied tournant/Drehfuss



**(N) POMPKAN - mantel roestvrijstaal, met draaibare voet**

(E) AIR POT - jacket stainless steel, with swivel base

(F) POT À POMPE - gaine inox, avec pied tournant

(D) PUMPKANNE - Hülle CNS, mit Drehfuss

EURO	No.	Lit.	H cm	Type
94,00	915.020	2,2	40	AAPE-22SB







**Ⓝ POMPKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met draaibare voet**

ⓔ AIR POT - double walled stainless steel, with swivel base

ⓕ POT À POMPE - à double paroi inox, pied tournant

ⓓ PUMPKANNE - doppelwandig CNS, mit Drehfuss

No.	Lit.	H cm	EURO
595.020	2,2	35	21,50



**Ⓝ POMPKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met draaibare voet**

ⓔ AIR POT - double walled stainless steel, with swivel base

ⓕ POT À POMPE - à double paroi inox, pied tournant

ⓓ PUMPKANNE - doppelwandig CNS, mit Drehfuss

No.	Lit.	H cm	EURO
595.025	2,5	32	23,50
595.030	4,0	40	25,75

**● ROTPUNKT**



**Ⓝ ISOLEERKAN - kunststof buitenmantel, glazen binnenpot**

ⓔ VACUUM JUG - plastic outer jacket, inner flask glass

ⓕ POT ISOTHERMIQUE - gaine plastique, intérieur verre

ⓓ ISOLIERKANNE - Kunststoff Hülle, innen Glas

No.	kleur/color/couleur/Farbe	Lit.	H cm	EURO
869.315	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	1,0	26	20,95
869.320	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	1,0	26	20,95
869.325	<b>rood</b> /red/rouge/rot	1,0	26	20,95



**Ⓝ ISOLEERKAN - kunststof buitenmantel, glazen binnenpot**

ⓔ VACUUM JUG - plastic outer jacket, inner flask glass

ⓕ POT ISOTHERMIQUE - gaine plastique, intérieur verre

ⓓ ISOLIERKANNE - Kunststoff Hülle, innen Glas

No.	kleur/color/couleur/Farbe	Lit.	H cm	EURO
940.050	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	1,0	26	16,00
940.055	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	1,0	26	16,00

**(N) SCHENKKAN - stapelbaar**

(E) PITCHER - stackable

(F) CRUCHE - empilable

(D) KANNE - stapelbar

EURO	No.	Lit.	Ø cm	H cm
4,60	532.010	1,0	12,5	17,5
5,60	532.015	1,5	13,5	20

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

EURO	No.	Ø cm	voor/for/pour/für
2,15	532.011	12,5	532.010
2,25	532.016	13,5	532.015

**(N) SCHENKKAN - met drie uitschenkenmogelijkheden waardoor het mogelijk is om met ijsblokjes en/of vruchten uit te schenken of juist zonder**

(E) PITCHER - three ways of pouring: with ice cubes and/or fruit or without

(F) BROC - Trois possibilités de verser: avec des glaçons et/ou des fruits ou sans

(D) KANNE - drei Ausschenkmöglichkeiten: Eiswürfel und/oder Früchte oder ohne

EURO	No.	Lit.	H cm
4,95	072.010	1,8	22

**(N) SCHENKKAN - helder transparant, met deksel**

(E) PITCHER - clear transparant, with cap

(F) BROC - clair transparente, avec couvercle

(D) KANNE - klar durchsichtig, mit Deckel

EURO	No.	Lit.	H cm
8,95	059.015	1,8	23

**(N) SCHENKKAN - met transparante deksel**

(E) PITCHER - with transparent lid

(F) BROC - avec couvercle transparente

(D) KANNE - mit durchsichtigem Deckel

EURO	No.	Lit.	H cm
9,95	059.018	1,5	20



PC  
POLYCARB.



SAN  
KUNSTSTOFF



PS  
POLYSTYROL



PP  
POLYPROP.



Ⓝ **SCHENKKAN - transparant, deksel sluit tevens de tuit af, opent zich automatisch wanneer er wordt uitgeschonken**

- ⓔ PITCHER - transparent, the lid covers the jug, even the spout
- ⓕ BROC - transparente, dotée d'un couvercle qui couvre le récipient y compris le bec verseur
- ⓓ KANNE - durchsichtig, Kannendeckel mit integriertem Ansatz zum Abdecken der Ausgussöffnung

No.	Lit.	H cm
962.060	2,0	26

EURO
15,95

**araven**

**ALL NEW!**



Ⓝ **SCHENKKAN - transparant, deksel met twee posities, volledig gesloten of met schenkzeef**

- ⓔ PITCHER - transparent, lid with two positions, completely closed or pouring strainer
- ⓕ BROC - transparente, couvercle à deux positions, complètement fermé ou passoire verseuse
- ⓓ KANNE - durchsichtig, Deckel mit zwei Positionen, vollständig geschlossenem Deckel oder Ausgießsieb

No.	Lit.	H cm
962.062	1,0	13
962.063	1,4	18
962.064	1,8	23

EURO
12,95
14,50
15,50



Ⓝ **SCHENKKAN - transparant, deksel met schenkzeef**

- ⓔ PITCHER - transparent, lid with two positions, completely closed or pouring strainer
- ⓕ BROC - transparente, couvercle avec passoire verseuse
- ⓓ KANNE - durchsichtig, Deckel mit Ausgießsieb

No.	Lit.	H cm
130.100	1,0	19

EURO
17,50



Ⓝ **SCHENKKAN - glas, deksel met schenkzeef**

- ⓔ PITCHER - glass, lid with two positions, completely closed or pouring strainer
- ⓕ BROC - verre, couvercle avec passoire verseuse
- ⓓ KANNE - Glas, Deckel mit Ausgießsieb

No.	Lit.	H cm
220.066	1,5	27

EURO
17,95

**(N) WIJNKOELER - dubbelwandig, te gebruiken zonder ijsblokjes**

- (E) WINE BUCKET - double walled, useable without ice cubes  
 (F) SEAU À BOUTEILLE - à double paroi, utilisable sans glace  
 (D) WEINKÜHLER - Doppelwandig, zum Gebrauch ohne Eiswürfel

EURO	No.	H cm	binnen/inner/interieur/innen Ø cm
10,25	130.060	23	9,5

PS  
POLYSTYROL



**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal, dubbelwandig, te gebruiken zonder ijsblokjes**

- (E) WINE BUCKET - stainless steel, double walled, useable without ice cubes  
 (F) SEAU À BOUTEILLE - inox, à double paroi, utilisable sans glace  
 (D) WEINKÜHLER - CNS, Doppelwandig, zum Gebrauch ohne Eiswürfel

EURO	No.	H cm	binnen/inner/interieur/innen Ø cm
11,50	966.030	19	10,5



**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal, dubbelwandig, te gebruiken zonder ijsblokjes**

- (E) WINE BUCKET - stainless steel, double walled, useable without ice cubes  
 (F) SEAU À BOUTEILLE - inox, à double paroi, utilisable sans glace  
 (D) WEINKÜHLER - CNS, Doppelwandig, zum Gebrauch ohne Eiswürfel

EURO	No.	H cm	binnen/inner/interieur/innen Ø cm
10,50	966.032	20	10,5

NEW!



**(N) WIJNKOELER - transparant, ovaal**

- (E) WINE BUCKET - transparant, ovale  
 (F) SEAU À BOUTEILLE - transparant, ovale  
 (D) WEINKÜHLER - transparant, ovale

EURO	No.	H cm	binnen/inner/interieur/innen Ø cm
11,75	130.252	24	12,0

PS  
POLYSTYROL





Ⓝ **WIJNKOELER - kunststof, transparant**

- ⓔ WINE BUCKET - plastic, transparent
- ⓔ SEAU À BOUTEILLE - plastique, transparente
- ⓓ WEINKÜHLER - Kunststoff, transparent

No.	cm	flessen/bottles bouteilles/Flaschen
130.255	20(H)x27x21	2
130.257	26(H)x35x26	6

EURO
12,95
22,95

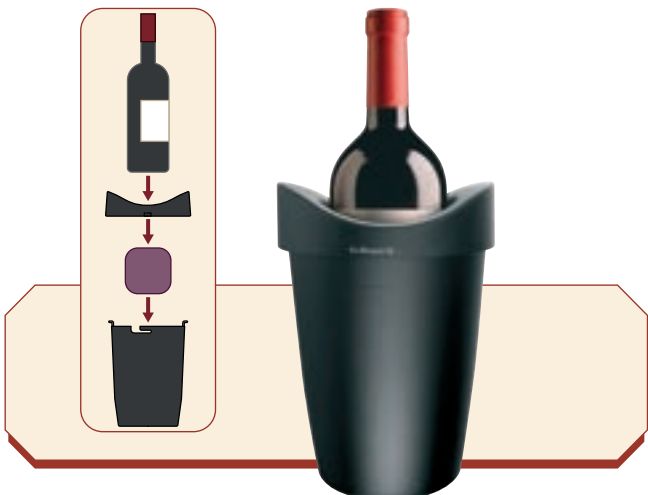


Ⓝ **WIJNKOELER - kunststof, zwart**

- ⓔ WINE BUCKET - plastic, black
- ⓔ SEAU À BOUTEILLE - plastique, noir
- ⓓ WEINKÜHLER - Kunststoff, schwarz

No.	cm	flessen/bottles bouteilles/Flaschen
130.155	20(H)x27x21	2
130.157	26(H)x35x26	6

EURO
12,75
24,50



Ⓝ **WIJNKOELER - kunststof, met wijnkoelerzak**

- ⓔ WINE COOLER - plastic, with wine cooler bag
- ⓔ REFROIDISSEUR À VIN - plastique, avec sac refroidisseur
- ⓓ FLASCHEKÜHLER - Kunststoff, mit Kühlertasche

No.	H cm	binnen/inner/interieur/innen	Ø cm
220.006	22	9,5	

EURO
21,75



Ⓝ **WIJNKOELERZAK - met gevulling voor perfecte isolatie en temperatuurbehoud**

- ⓔ WINE COOLER BAG - with gel filling for perfect isolation and temperature maintenance
- ⓔ SAC REFROIDISSEUR À VIN - avec gel interne, parfait entretien d'isolation et de la température
- ⓓ FLASCHEKÜHLER TASCHE - mit gel füllung für perfekte isolierung und temperatur-wartung

No.	H cm
220.007	23

EURO
13,50

Ⓝ **WIJNKOELER-STANDAARD - roestvrijstaal**

ⓔ STAND FOR WINE BUCKET - stainless steel

ⓕ PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox

ⓓ WEINKÜHLSTÄNDER - CNS

EURO	No.	H cm	binnen/inner/interieur/innen Ø cm
38,00	720.555	67,5	18



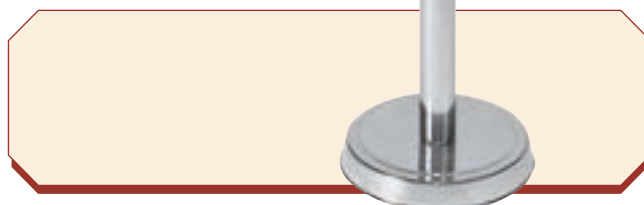
Ⓝ **WIJNKOELER-STANDAARD - roestvrijstaal**

ⓔ STAND FOR WINE BUCKET - stainless steel

ⓕ PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox

ⓓ WEINKÜHLSTÄNDER - CNS

EURO	No.	H cm	binnen/inner/interieur/innen Ø cm
53,00	051.500	70	16



Ⓝ **WIJNKOELER-TAFELBEUGEL - roestvrijstaal**

ⓔ WINE BUCKET TABLE TOP BRACKET - stainless steel

ⓕ PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox

ⓓ WEINKÜHLHALTER - CNS

EURO	No.	L cm	Ø cm
13,75	110.145	41	20



Ⓝ **WIJNKOELER-TAFELBEUGEL - roestvrijstaal**

ⓔ WINE BUCKET TABLE TOP BRACKET - stainless steel

ⓕ PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox

ⓓ WEINKÜHLHALTER - CNS

EURO	No.	L cm	Ø cm
11,25	110.150	50	21





**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal**

- (E) WINE BUCKET - stainless steel
- (F) SEAU À CHAMPAGNE - inox
- (D) WEINKÜHLER - CNS

No.	H cm	Ø cm
085.145	21	21

EURO
9,25

**ALL NEW!**



**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal, gehamerd**

- (E) WINE BUCKET - stainless steel, hammered
- (F) SEAU À CHAMPAGNE - inox, martelé
- (D) WEINKÜHLER - CNS, gehämmert

No.	H cm	Ø cm
085.146	20	21

EURO
17,25



**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal, goud**

- (E) WINE BUCKET - stainless steel, gold
- (F) SEAU À CHAMPAGNE - inox, or
- (D) WEINKÜHLER - CNS, Gold

No.	H cm	Ø cm
085.147	20	21

EURO
17,25



**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal, zwart**

- (E) WINE BUCKET - stainless steel, black
- (F) SEAU À CHAMPAGNE - inox, noir
- (D) WEINKÜHLER - CNS, Schwarz

No.	H cm	Ø cm
085.148	20	21

EURO
17,25



**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal, koper**

- (E) WINE BUCKET - stainless steel, copper
- (F) SEAU À CHAMPAGNE - inox, cuivre
- (D) WEINKÜHLER - CNS, Kupfer

No.	H cm	Ø cm
085.149	20	21

EURO
17,25

**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal**

(E) WINE BUCKET - stainless steel

(F) SEAU À CHAMPAGNE - inox

(D) WEINKÜHLER - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
13,75	115.058	21	22,5

**18/10**  
RVS/INOX



**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal, met ringoren**

(E) WINE BUCKET - stainless steel, with ring handles

(F) SEAU À CHAMPAGNE - inox, à anneaux

(D) WEINKÜHLER - CNS, mit Ringgriffen

EURO	No.	H cm	Ø cm
12,25	085.140	21	20



**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal, met ringoren**

(E) WINE BUCKET - stainless steel, with ring handles

(F) SEAU À CHAMPAGNE - inox, à anneaux

(D) WEINKÜHLER - CNS, mit Ringgriffen

EURO	No.	H cm	Ø cm
16,25	966.016	20	18



**(N) CHAMPAGNE BOWL - roestvrijstaal**

(E) CHAMPAGNE BOWL - stainless steel

(F) SEAU À CHAMPAGNE - inox

(D) CHAMPAGNER SCHALE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
37,00	085.120	23	38



**(N) IJSBLOKJESTANGETJE - roestvrijstaal**

(E) ICE TONGS - stainless steel

(F) PINCE À GLACE - inox

(D) EISWÜRFELZANGE - CNS

EURO	No.	Type	L cm
5,95	893.094	A	18
2,10	744.015	B	19
2,30	085.042	C	18

**18/10**  
RVS/INOX







**(N) IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal, voor op tafel**

- (E) ICE CUBE PAIL - stainless steel, for on the table
- (E) SEAU À GLAÇONS - inox, pour sur la table
- (D) EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS, für auf den Tisch

No.	Type	Ø cm	H cm	Lit.
085.040	<b>A</b>	14	13	1,4
180.030	<b>B</b>	14	14,5	1,5

EURO
4,90
5,25



**(N) IJSBLOKJESEMMER - kunststof, inclusief ijsblokjestang**

- (E) ICE CUBE PAIL - plastic, tongs included
- (E) SEAU À GLAÇONS - plastique, avec pince à glace
- (D) EISWÜRFELBEHÄLTER - Kunststoff, inklusive Eiswürfelzange

No.	Type	Ø cm	H cm	Lit.
064.040	<b>A</b>	13	15	0,5
064.042	<b>B</b>	13	15	0,5

EURO
10,40
10,40



**(N) IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal, dubbelwandig**

- (E) ICE CUBE PAIL - stainless steel, double walled
- (E) SEAU À GLAÇONS - inox, double paroi
- (D) EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS, vdoppelwandig

No.	Ø cm	H cm	Lit.
140.041	13	17	0,9
140.043	18	23	3,3

EURO
29,50
54,00



**(N) IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal, dubbelwandig, inclusief ijsblokjestang**

- (E) ICE CUBE PAIL - stainless steel, double walled, ice tongs included
- (E) SEAU À GLAÇONS - inox, à double paroi, avec pince à glace
- (D) EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS, doppelwandig, inklusive Eiswürfelzange

No.	Ø cm	H cm	Lit.
062.001	13	18	1
062.002	16	22	2
062.003	17	19,5	3
062.004	20	27	5

EURO
39,00
49,00
57,00
71,50

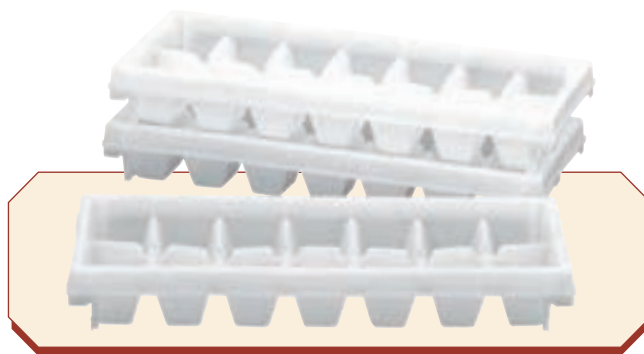
062.005 **tang los/tong only/pince seul/Zange einzeln**

2,15

Ⓝ **IJSBLOKJESBAK - kunststof, stapelbaar**

- ⓔ ICE CUBE TRAY - plastic, stackable  
ⓕ BAC À GLAÇONS - plastique, empilable  
ⓓ EISWÜRFELBEHÄLTER - Kunststoff, stapelbar

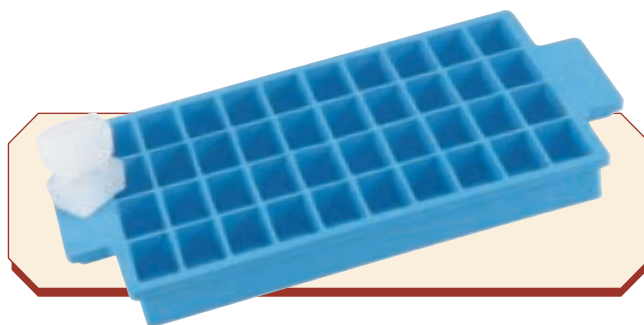
EURO	No.	cm
3,35	850.021 <b>Set à 3</b>	4(H)x29x12



Ⓝ **IJSBLOKJESBAK - rubber**

- ⓔ ICE CUBE TRAY - rubber  
ⓕ BAC À GLAÇONS - caoutchouc  
ⓓ EISWÜRFELBEHÄLTER - Gummi

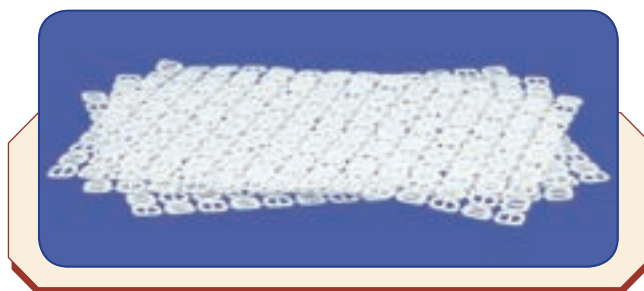
EURO	No.	cap. st.	cm
14,25	967.001	<b>40</b>	3(H)x35x19



Ⓝ **GLASAFDRUIPMAT - kunststof**

- ⓔ GLASS DRIPPINGTRAY - plastic  
ⓕ ÉGOUTTOIR DE VERRE - plastique  
ⓓ GLASABTROPFROST - Kunststoff

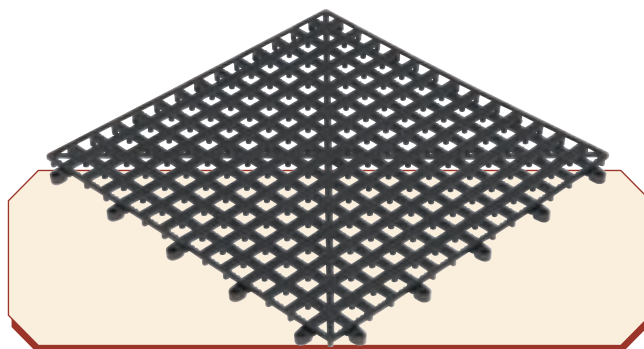
EURO	No.	cm
3,55	600.903 <b>Set à 3</b>	37x30



Ⓝ **GLASAFDRUIPMAT - kunststof, koppelbaar via klikverbinding**

- ⓔ GLASS DRIPPINGTRAY - plastic, expandable via click connection  
ⓕ ÉGOUTTOIR DE VERRE - plastique, expansible via connexion clic  
ⓓ GLASABTROPFROST - Kunststoff, erweiterbar durch Klick-verbinding

EURO	No.	cm
5,40	130.065	1,5(H)x33x33



Ⓝ **BIERAFSTRIJKER - kunststof, wit**

- ⓔ BEER SKIMMER - plastic, white  
ⓕ ÉCUMOIÀ BIÈRE - plastique, blanc  
ⓓ BIERSCHAUMABSTREIFER - Kunststoff, weiss

EURO	No.	L cm
0,45	073.006	23





Ⓝ **GLAZENSPOELBORSTEL - nylon**

ⓔ GLASS CLEANING BRUSH - nylon

ⓕ BROSSE À LAVER LES VERRES - nylon

ⓓ BIERGLASBÜRSTENSTÄNDER - Nylon

No.	H cm	Type	EURO
824.001	18,5	<b>A standaard 3-delig</b> /with 3 brushes avex trois brosses/mit 3 Bürsten	7,40
824.002	24	<b>B standaard 3-delig</b> /with 3 brushes avex trois brosses/mit 3 Bürsten	9,65
824.003	18,5	<b>C fijnharig</b> /fine brushes brosses fin/Bürsten fein	8,95



Ⓝ **GLAZENSPOELBORSTEL - nylon/aluminium**

ⓔ GLASS CLEANING BRUSH - nylon/aluminium

ⓕ BROSSE À LAVER LES VERRES - nylon/aluminium

ⓓ BIERGLASBÜRSTENSTÄNDER - Nylon/Aluminium

No.	H cm	Ø cm	EURO
824.011	17	15	12,50



Ⓝ **GLAZENSPOELBORSTEL - roestvrijstaal, met aparte glazensproeier, aansluiting (3/4" of 3/8") op de waterleiding in de spoelbak**

ⓔ GLASS CLEANING BRUSH - stainless steel, with separate spray-nozzle for rinsing beer glasses after use of detergents, to be connected (3/4" or 3/8") to a tap of rinsing basin

ⓕ BROSSE À LAVER LES VERRES - inox, avec rince-verres séparé, pour rince les verres à bière après l'emploi des détergents, attachement (3/4" of 3/8") au robinet du bassin de rinçage

ⓓ BIERGLASBÜRSTENSTÄNDER - CNS, mit separatem Gläsernachsülgerät, zum Gebrauch nach der Anwendung von Reinigungsmitteln, zum Anschluss (3/4" of 3/8") an den Spülbeckenhahner

No.	cm	EURO
824.004	29(H)x38x18	185,00



Ⓝ **GLAZENSPROEIER - voor het naspoelen van glaswerk, aansluiting op de waterleiding in de spoelbak**

ⓔ SPRAY-NOZZLE - for rinsing beer glasses after use of detergents, to be connected to tap of rinsing basin

ⓕ RINCE-VERRES - pour rincer les verres à bière après l'emploi des détergents, attachement au robinet du bassin de rinçage

ⓓ GLÄSERNACHSPÜLGERÄT - zum Gebrauch nach der Anwendung von Reinigungsmitteln, zum Anschluss an den Spülbeckenhahner

No.	L cm	EURO
610.001	15	37,00

**(N) BARMAATJE - roestvrijstaal**

(E) JIGGER - stainless steel

(F) MESURE À BOISSON - inox

(D) ALKOHOLMASS - CNS

EURO	No.	cap.
7,25	887.075	35 / 50 cc.



**(N) BARMAATJE - roestvrijstaal**

(E) JIGGER - stainless steel

(F) MESURE À BOISSON - inox

(D) ALKOHOLMASS - CNS

EURO	No.	cap.
7,65	220.030	15 / 75 cc.



**(N) SHAKER - roestvrijstaal**

(E) SHAKER - stainless steel

(F) SHAKER - inox

(D) SHAKER - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
5,25	857.027	22	8,5	0,50
6,25	857.026	25,5	9	0,80



**(N) SHAKER - roestvrijstaal**

(E) SHAKER - stainless steel

(F) SHAKER - inox

(D) SHAKER - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
4,95	815.030	17	6,5	0,35
5,95	815.031	21	8	0,50
6,50	815.032	24	9	0,70





- (N) MIX BEKER - roestvrijstaal**
- (E) COCKTAIL SHAKER - stainless steel
- (F) GOBELET MIXER POUR COCKTAILS - inox
- (D) MIXBECHER - CNS

No.	Lit.	H cm	oz
041.001	0,83	18	28

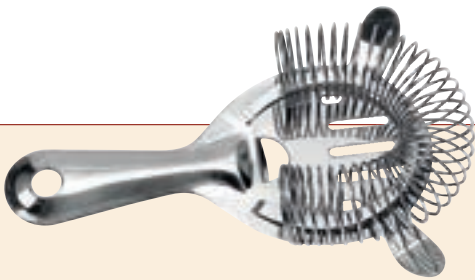
EURO  
6,95



- (N) MIX BEKER - glas, met opgedrukte recepten**
- (E) COCKTAIL SHAKER - glass, with printed recipes
- (F) GOBELET MIXER POUR COCKTAILS - verre, avec recettes imprimés
- (D) MIXBECHER - Glass, mit Rezepturaufdruck auf

No.	Lit.	H cm	oz
041.002	0,47	15	16

EURO  
14,95



- (N) COCKTAIL STRAINER - roestvrijstaal**
- (E) COCKTAIL STRAINER - stainless steel
- (F) PASSOIRE À COCKTAIL - inox
- (D) COCKTAILSIEB - CNS

No.	L tot. cm
041.010	14

EURO  
3,95



- (N) BAR LEPEL - roestvrijstaal**
- (E) BAR SPOON - stainless steel
- (F) CUILLÈRE À MELANGE DE BAR - inox
- (D) BAR LÖFFEL - CNS

No.	L tot. cm
041.015	25

EURO  
3,75



- (N) CITROENKNIJPER - roestvrijstaal**
- (E) LIME SQUEEZER - stainless steel
- (F) PRESSE-CITRONS - inox
- (D) ZITRONENPRESSE - CNS

No.	L tot. cm
041.011	16,5

EURO  
13,65

**(N) HANDCITRUSPERS - roestvrijstaal, met schenktuit**

- (E) JUICER - stainless steel, with spout
- (F) PRESSE-AGRUMES À MAIN - inox, avec bec
- (D) HAND-SAFTPRESSE - CNS, mit Ausgiesser

EURO	No.	Ø cm
9,25	969.070	12,5



**(N) CITROENSCHIJFKNIJPER - roestvrijstaal**

- (E) LEMON SLICE SQUEEZER - stainless steel
- (F) PRESSE-TRANCHE-CITRON - inox
- (D) ZITRONENSCHNITZPRESSE - CNS

EURO	No.
1,40	861.055



**(N) CITROEN/LIMOEN KNIJPER - aluminium**

- (E) CITRUS/LIME JUICER - aluminium
- (F) PRESSE-AGRUMES - aluminium
- (D) ZITRUS-/LIMETTENPRESSE - Aluminium

EURO	No.	L cm
10,30	016.095	22



**(N) BAR GARNEERUNIT - bak is van zwart kunststof geschikt voor crushed ijs, de deksel helder kunststof en de compartimenten wit kunststof, deze zijn er in 2 maten, wordt compleet geleverd met 6 inzetbakjes 500 ml.**

- (E) CONDIMENTS TRAY ON ICE - tray in black plastic suitable for crushed ice, lid clear plastic and the compartments in white plastic. There are 2 sizes of compartments, delivered with 6 inserts of 500 ml.
- (F) BOÎTE À EPICES À GLACE - Bac en plastique noir, couvercle en plastique clair et les compartiments en plastique blanc. Il ya 2 tailles de compartiments, livrée avec 6 compartiments de 500 ml.
- (D) BAR-/BEILAGENBEHÄLTER - schwarz Kunststoff Behälter, Deckel aus durchsichtige Kunststoff und die Fächer aus weiß Kunststoff. Es gibt 2 Größen, Lieferung mit 6 Behälter 500 ml.

EURO	No.	cm
20,75	072.001	10(H)x50x16



0,80	072.002	<b>500 ml - inzet los</b> /insert container réceptient seul/Behälter allein
1,35	072.004	<b>1000 ml - inzet los</b> /insert container réceptient seul/Behälter allein





Ⓝ **BAR KEEP -** doorzichtig polypropyleen, waar-  
door de inhoud van elke BAR KEEP duidelijk te  
onderscheiden is. De bijbehorende schenktuiten  
in 6 verschillende kleuren kunnen ook op  
drankflessen gebruikt worden. Gemakkelijk te  
reinigen en is afwasmachinebestendig

ⓔ BAR KEEP - clarified polypropylene. The uniquely shaped  
Bar Keep requires 33 percent less storage space. Each BAR  
KEEP comes with six color-coded spouts and tops and is  
stackable, easy to clean and dishwasher safe

ⓕ BAR KEEP - en polypropylène transparent. Avec chaque  
BAR KEEP viennent 6 bouchons-verseurs avec différents  
couleurs de code. Les BAR KEEPS sont empilables, se  
laissent nettoyer aisément et sont résistants au lave-vaisselle

ⓓ BAR KEEP - aus durchsichtigem Polypropylen. Mit jedem  
BAR KEEP werden 6 Ausgiesser in verschiedenen Code-  
farben mitgeliefert. BAR KEEPS sind stapelbar, lassen sich  
leicht reinigen und sind geschirrspülmaschinenbeständig

No.	Lit.	H cm	EURO
530.025	<b>1</b>	31	7,95
530.026	<b>2</b>	33	8,75

## Measure Master



Ⓝ **WANDMAATSCHENKER**

ⓔ MEASURING LIQUOR POURER

ⓕ DOSEUR POUR BOISSONS

ⓓ DOSIER-AUSGIESSER

**ZONDER BEUGEL/WITHOUT BRACKET**  
SANS SUPPORT/OHNE HALTERUNG

No.	cc	EURO
534.016	<b>35</b>	11,95
534.017	<b>50</b>	11,95

## Opal



**ZONDER BEUGEL/WITHOUT BRACKET**  
SANS SUPPORT/OHNE HALTERUNG

No.	cc	EURO
534.136	<b>35</b>	6,95
534.151	<b>50</b>	6,95

**NEW!**

Ⓝ **PLANK/WANDBEUGEL - los, voor alle  
wandmaatschenkers**

ⓔ SHELF/WALL BRACKET - only, for all models

ⓕ SUPPORT PLATEAU/MURAL - seul, pour tous modèles

ⓓ REGAL/WANDHALTERUNG - allein, für alle Modelle

No.	cap. Lit.	EURO
534.110	<b>0,7 - 1,5</b>	6,95

**(N) SCHENKKURK - roestvrijstaal**

(E) SPIRIT POURER - stainless steel

(F) BOUCHON VERSEUR - inox

(D) AUSGIESSER - CNS

EURO	No.	
2,50	080.001	los/only/seul/einzeln

**(N) SCHENKKURK - roestvrijstaal**

(E) SPIRIT POURER - stainless steel

(F) BOUCHON VERSEUR - inox

(D) AUSGIESSER - CNS

EURO	No.	
2,40	080.002	los/only/seul/einzeln
5,75	080.102	blister à 2 stuks/pcs

**(N) SCHENKKURK - roestvrijstaal, kort**

(E) SPIRIT POURER - stainless steel, short

(F) BOUCHON VERSEUR - inox, court

(D) AUSGIESSER - CNS, kurz

EURO	No.	
5,75	080.040	blister à 2 stuks/pcs

**(N) SCHENKKURK - roestvrijstaal, lang**

(E) SPIRIT POURER - stainless steel, long

(F) BOUCHON VERSEUR - inox, longue

(D) AUSGIESSER - CNS, lang

EURO	No.	
4,30	080.041	blister à 2 stuks/pcs

**(N) KOGELMAATSCHENKER**

(E) MEASURING LIQUOR POURER

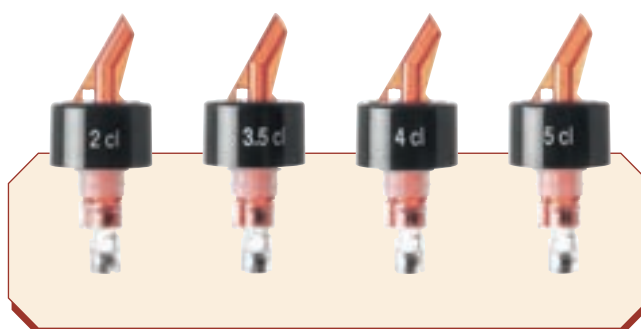
(F) DOSEUR POUR BOISSONS

(D) DOSIER-AUSGIESSER

EURO	No.	cc.
3,95	967.020	20
3,95	967.035	35
3,95	967.040	40
3,95	967.050	50



**BAR BULLET**







**Ⓝ VACUÛMPOMP - 2 stoppers inclusief**

ⓔ VACUUM PUMP - 2 stoppers included

ⓕ POMPE À VIDE - 2 bouchons inclus

ⓓ VAKUUMPUMPE - 2 Stopper enthalten

No. H cm

220.055 12,5

EURO

5,20

**Ⓝ STOPPER VACUÛMPOMP - 2 stuks**

ⓔ STOPPER VACUUM PUMP - 2 pieces

ⓕ BOCHON POMPE À VIDE - 2 pieces

ⓓ STOPPER VAKUUMPUMPE - 2 Stücke

No.

220.056

blister à 2 stuks/pcs

EURO

3,45

**Ⓝ CHAMPAGNEFLESAFSLUITER - schenken zonder de afsluiter van de fles te nemen, kunststof zwart/verchromd**

ⓔ CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER - pouring without removing the stopper, plastic black/chromed

ⓕ BOUCHON DE CHAMPAGNE - verser sans enlever le bouchon, en plastique noir/chromé

ⓓ CHAMPAGNEFLASCHENVERSCHLISSER - giessen ohne den Stopfen zu entfernen, Kunststoff schwarz/verchromt

No.

080.020

EURO

6,60

**Ⓝ CHAMPAGNEFLESAFSLUITER - roestvrijstaal**

ⓔ CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER - stainless steel

ⓕ BOUCHON DE CHAMPAGNE - inox

ⓓ CHAMPAGNEFLASCHENVERSCHLISSER - CNS

No.

941.001

Type

"de luxe"

EURO

4,25

**Ⓝ CHAMPAGNEFLESAFSLUITER - roestvrijstaal**

ⓔ CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER - stainless steel

ⓕ BOUCHON DE CHAMPAGNE - inox

ⓓ CHAMPAGNEFLASCHENVERSCHLISSER - CNS

No.

824.008

Type

"budget"

EURO

2,35

- (N) KELNERSMES ETUI - leer, tbv. kelnermes**
- (E) CORKSCREW SLEEVE - leather, for waiters cork screw
- (F) MANCHE TIRE-BOUCHON - cuir, pour sommelier
- (D) KELLNERMESSER STECKETUI - Leder, für kellnermesser

EURO	No.
12,80	220.026



- (N) KELNERSMES - verchromd**
- (E) WAITERS CORK SCREW - chrome plated
- (F) SOMMELIER - chromé
- (D) KELLNERMESSER - verchromt

EURO	No.	L cm
2,85	012.001	11



- (N) KELNERSMES - verchromd, met flesopener**
- (E) WAITERS CORK SCREW - chrome plated, with cap opener
- (F) SOMMELIER - chromé, avec decapsuleur
- (D) KELLNERMESSER - verchromt, mit Kapselheber

EURO	No.	L cm
3,20	120.015	14



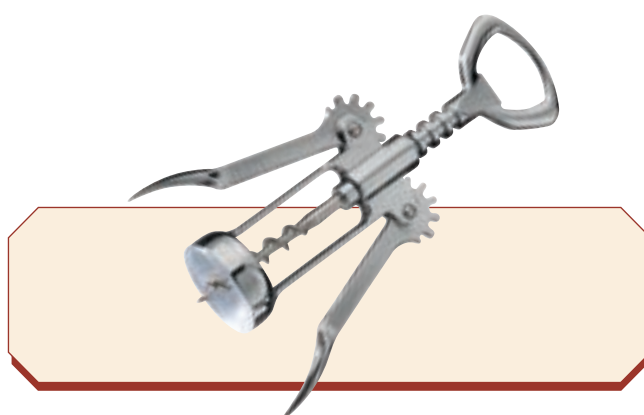
- (N) KELNERSMES - met flesopener**
- (E) WAITERS CORK SCREW - with cap opener
- (F) SOMMELIER - avec decapsuleur
- (D) KELLNERMESSER - mit Kapselheber

EURO	No.	L cm
17,85	721.125	12



- (N) KURKENTREKKER - verchromd, hefboom-model**
- (E) CORK SCREW - chrome plated, lever type
- (F) TIRE-BOUCHON - chromé, type levier
- (D) HEBELKORKENZIEHER - verchromt

EURO	No.	L cm
8,65	057.010	17



- (N) KURKENTREKKER - houten greep**
- (E) CORK SCREW - wood grip
- (F) TIRE-BOUCHON - poignée bois
- (D) KORKENZIEHER - Holzgriff

EURO	No.	spiraal/screw/spirale/Spirale L cm
2,70	015.007	10





**(N) KURKENTREKKER**

- (E) CORK SCREW
- (F) TIRE-BOUCHON
- (D) KORKENZIEHER

No.	L cm
220.070	13

EURO
2,50

**(N) KURKENTREKKER - 12 stuks, toonbankdisplay**

- (E) CORK SCREW- 12 pieces, counterdisplay
- (F) TIRE-BOUCHON - 12 pieces, présentoir de comptoir
- (D) KORKENZIEHER - 12 stücks, Thekendisplays

No.	cm
220.075	14(H)x16x13

EURO
29,50

**(N) WIJNSET - kelnersmes, stop, schenker, anti-druppeling**

- (E) WINE SET - waiters cork screw, stopper, pourer, anti-drop ring
- (F) SERVICE A VIN - sommelier, bouchon, verseur, anneau anti-goutte
- (D) WEINSET - Kellnermesser, Stopper, Ausgießer, Anti-Drop-Ring

No.	L cm
220.078	24

EURO
8,60

**(N) KELNERSMES - voorzien van kartelmesje en spiraal met tefloncoating, gepatenteerd anti-slip greep en "tweetraps" hefsysteem**

- (E) WAITERS CORK SCREW - with scalloped blade, cork screw with teflon, with patented non-skid grip and two-traps crown cork
- (F) SOMMELIER - avec couteau lame crantée, manche antidérapant, modèle breveté, décapsuleur et tire-bouchon avec Teflon
- (D) KELLNERMESSER - mit Wellenschilffmesser, Partentiertem gleischutz Griffen, Kapselheber und Korkenzieher mit antihaf beschichtung

**RIALTO**

No.	L cm	
120.200	12	<b>blister</b>
120.205	12	<b>los/only/seul/einzeln</b>

EURO
5,30
4,50

Ⓝ **WIJN-BELUCHTER - hoogwaardig kunststof met filter en standaard, voegt zuurstof toe aan wijn waardoor de smaak wordt verrijkt**

ⓔ WINE AERATOR - high quality plastic with filter and base, adds oxygen to wine so it enrich the taste

ⓕ L'AÉRATEUR À VIN - en matière plastique haut avec filtre et base, oxygène le vin, ce qui a pour effet d'en intensifier ses saveurs

ⓓ WEINBELÜFTER - hochwertigem Kunststoff mit Filter und Stütze, fügt Sauerstoff dem Wein zu und verfeinert somit das Aroma

EURO	No.	cm
30,00	220.020	22,5(H)x8x8,5



Ⓝ **DECANTEER TRECHTER - roestvrijstaal, inclusief filter**

ⓔ WINE DECANTER FUNNEL - stainless steel, filter included

ⓕ ENTONNOIR CARAFE DE VIN - inox, filtre inclu

ⓓ WEIN-DEKANTER TRICHTER - CNS, inclusief Filter

EURO	No.	H cm	Ø cm
13,75	220.021	9	10



Ⓝ **DECANTEER KARAF - kristal**

ⓔ WINE DECANTER - crystal

ⓕ CARAFE À DECANTER - cristal

ⓓ WEIN-DEKANTER - Kristall

EURO	No.	Lit.
27,50	220.022	1,5



Ⓝ **WIJN DECANTEER SET - bevat wijn-beluchter, met standaard en luxe decanteerkaraf**

ⓔ WINE DECANTER SET - consist aerator, base, decanter

ⓕ SET DÉCANTATION - comporte aérateur de vin, support, carafe

ⓓ WEIN-DEKANTER SATZ - Weinbelüfter, stütze, Karaffe

EURO	No.
57,50	220.025



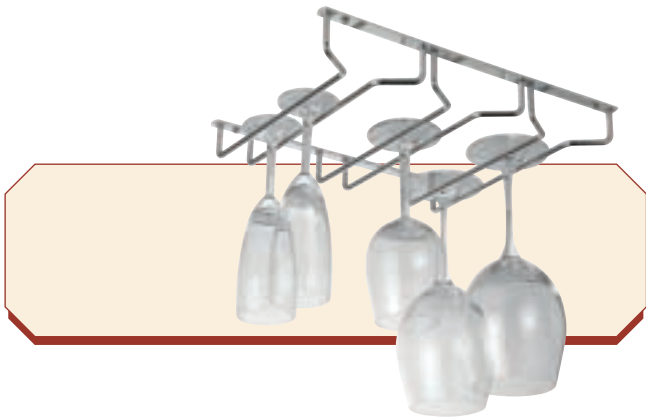


**Ⓝ GLASOPHANGREK - roestvrijstaal, plafond model**

- ⓔ WIRE GLASS RACK - stainless steel, ceiling modell
- ⓕ RACK À VERRES - inox, suspension au plafond
- ⓓ GLÄSERSCHIENE - CNS, Modell für die Decke

No.	L cm
705.448	46
705.468	68

EURO
6,95
7,50



**Ⓝ GLASOPHANGREK - roestvrijstaal, plafond model**

- ⓔ WIRE GLASS RACK - stainless steel, ceiling modell
- ⓕ RACK À VERRES - inox, suspension au plafond
- ⓓ GLÄSERSCHIENE - CNS, Modell für die Decke

No.	cm
220.035	5(H)x34x26

EURO
17,25



**Ⓝ GLASOPHANGREK - verchromd**

- ⓔ WIRE GLASS RACK - chromed
- ⓕ RACK À VERRES - chromé
- ⓓ GLÄSERSCHIENE - chromiert

**WAND+PLAFOND MODEL/WALL+CEILING MODEL  
SUPPORT MURAL+PLAFOND/WAND+DECKEHALTERUNG**

No.	cm
110.050	6(H)x45x32

EURO
25,00

**PLAFOND+WAND MODEL/CEILING+WALL MODEL  
SUPPORT PLAFOND+MURAL/DECKE+WANDHALTERUNG**

No.	cm
110.055	6(H)x45x32

EURO
25,00



**Ⓝ ONTKURKAPPARAAT - verchromd, met spiraal-beveiligingshuls, ontkurkt fles en voert kurk af in één enkele handeling**

- ⓔ CORK EXTRACTORS - chromium-plated, with safety guard, extracts and removes cork in one single action
- ⓕ TIRE-BOUCHON DE COMPTOIR - chromé, avec vrille blindée, tire et décharge le bouchon simultanément, en une seule opération
- ⓓ KORKENZIEHER - verchromt, mit Spirale-Schutz, entkorken und abführen des Korkes in einer Handlung

**SIEGER CLOU**

No.	L cm
018.005	27

EURO
91,00

**(N) FLESOPENER - kunststof, bordeaux, met opvangbak, wandmodel**

- (E) BOTTLE OPENER - plastic, burgundy, with crown cork catcher, with swivel claw opener, wall type  
 (F) DÉCAPSULEUR - plastique, bordeaux, avec receptacle pour capsules, modèle mural  
 (D) FLASCHENÖFFNER - Kunststoff, bordeaux, mit Auffangbehälter für Kapseln, Wandmodell

EURO	No.	H cm
10,35	159.010	29

**(N) FLESOPENER - roestvrijstaal, met opvangbak, wandmodel**

- (E) BOTTLE OPENER - stainless steel, with crown cork catcher, with swivel claw opener, wall type  
 (F) DÉCAPSULEUR - inox, avec receptacle pour capsules, modèle mural  
 (D) FLASCHENÖFFNER - CNS, mit Auffangbehälter für Kapseln, Wandmodell

EURO	No.	H cm
27,50	208.055	30

**(N) FLESOPENER - roestvrijstaal, wand-model, zware uitvoering**

- (E) BOTTLE OPENER - stainless steel, wall-model, heavy type  
 (F) DÉCAPSULEUR - inox, model mural, type robuste  
 (D) FLASCHENÖFFNER - CNS, Wand-Model, schwere Ausführung

EURO	No.	L cm
1,45	881.011	9,5

**(N) FLESOPENER MULTIFUNCTIE - voor het openen van blikjes, potten, kroonkurken en draaidoppen**

- (E) MULTI-OPENER - opens cans, jars, crown caps and screw caps  
 (F) OUVREUR MULTI-USAGE - ouvre bouchons des bouteilles, décapsule, pots et les boîtes en métal  
 (D) KOMBIÖFFNER - öffnend Schraubkappen, Kronkorken, Getränkedosen und Konservengläsern

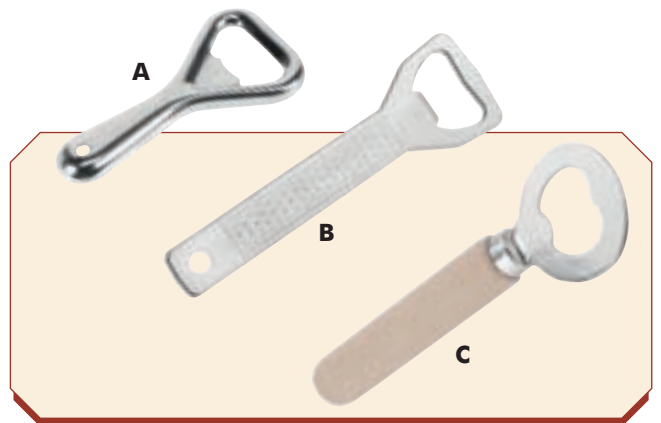
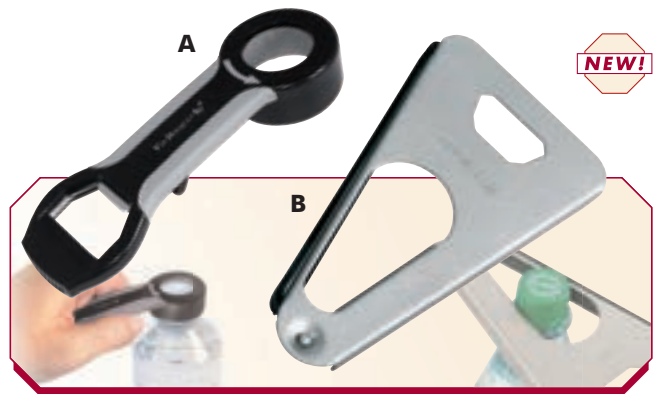
EURO	No.	Type	L cm
4,95	220.046	<b>A kunststof</b> /plastic/plastique/Kunststof	16,5
7,40	015.004	<b>B staal</b> /steel/acier/Stahl	17,0

**(N) FLESOPENER - staal**

- (E) BOTTLE OPENER - steel  
 (F) DÉCAPSULEUR - acier  
 (D) FLASCHENÖFFNER - Stahl

EURO	No.	Type	L cm
0,65	801.001	<b>A</b>	8
3,00	015.002	<b>B</b>	13

EURO	No.	Type	L cm
1,50	015.005	<b>C houten greep</b> /wooden grip/poignée en bois/hölzerner Griff	14



A



B



NEW!

**(N) BEL (TAFEL) - messing**

(E) RECEPTION BELL - brass

(F) CLOCHETTE - laiton

(D) TISCHGLOCKE - Messing

No.		H cm	Ø cm
125.005	<b>A</b>	12	6
105.005	<b>B</b>	21	10

EURO
11,00
42,50

**(N) RECEPTIEBEL - messing**

(E) RECEPTION BELL - brass

(E) SONNETTE DE RECEPTION - cuivre

(D) RECEPTIONSSCHELLE - Kupfer

No.	H cm	Ø cm
125.010	6	9

EURO
6,60

**(N) RECEPTIEBEL - verchromd, met houten voet**

(E) RECEPTION BELL - chromed, with wooden base

(E) SONNETTE DE RECEPTION - chromée, avec pied à bois

(D) RECEPTIONSSCHELLE - verchromt, mit Fuss aus Holz

No.	H cm	Ø cm
080.010	6	9

EURO
25,50

**(N) RECEPTIEBEL - messing, met houten voet**

(E) RECEPTION BELL - brass, with wooden base

(E) SONNETTE DE RECEPTION - laiton, avec pied à bois

(D) RECEPTIONSSCHELLE - Messing, mit Fuss aus Holz

No.	H cm	Ø cm
105.001	11	11

EURO
49,50

**(N) SCHEEPSBEL - messing, inclusief muurbeugel**

(E) SHIPS BELL - brass, wallbracket included

(E) CLOCHE MARITIME - laiton, avec support murale

(D) KLINGEL - Messing, mit Wandhalterung

No.	Ø cm
105.010	10,0
105.015	17,5

EURO
66,00
153,00

- ⓔ VERRES EN POLYCARBONATE: incassable, donc idéal pour les événements (à l'intérieur et à l'extérieur), idéal pour toutes les circonstances où la sécurité est un must, écologique et recyclable
- ⓓ POLYCARBONAT GLÄSER: bruchfest, also Ideal für Veranstaltungen (innen und außen), Für alle Bereiche in denen Sicherheit wichtig ist, Umweltfreundlich und recyclebar

# roltex

## Polycarbonaat



### WIJN/WINE/VIN/WEIN

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm
4,50	230.001	14,9	18	6,4
4,65	230.002	16,8	25	7,6

### CHAMPAGNE

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm
3,90	230.005	17,2	17	5,4

### LONGDRINK

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm
3,10	230.010	14,8	22	5,3
4,50	230.011	14,9	30	6,0

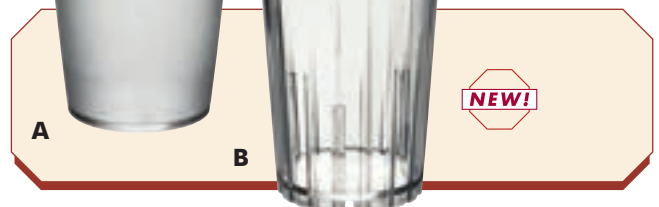
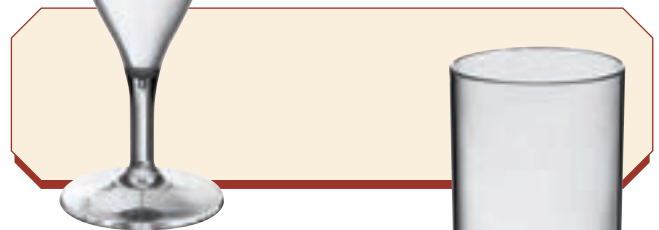
### WATERGLAS/WATERGLASS VERRE À EAU/WASSERGLAS

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm	
2,30	230.035*	10,2	25	7,0	<b>A</b>
2,80	230.040*	11,7	30	7,0	<b>B</b>

\* stapelbaar/stackable/empilable/stapelbar

- Ⓝ **PLATE MATE CLIP - voor borden, vanaf 1000 stuks mogelijkheid voor reclame boodschap en/of logo**
- ⓔ PLATE MATE CLIP - for plates, from 1,000 pcs. possibility of publicity text and/or logo
- ⓔ PLATE MATE CLIP - pour assiettes, a partir de 1.000 pcs possibilité d'un texte publicitaire et/ou logo
- ⓓ PLATE MATE KLAMMER - für Teller, ab 1.000 Stück Werbetext und/oder Logo möglich

EURO	No.
0,30	556.100



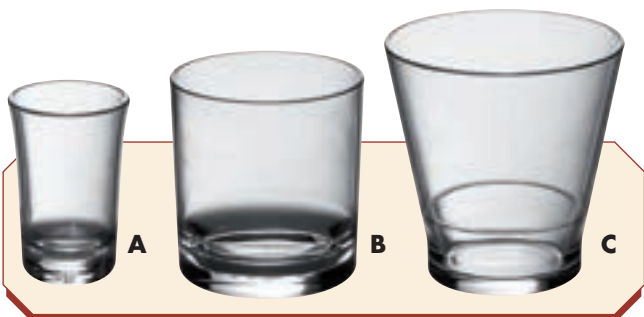


Ⓝ **POLYCARBONAAT GLAZEN: onbreekbaar en daardoor ideaal voor evenementen (binnen en buiten), uitermate geschikt wanneer glas vanwege de veiligheid verboden is, milieuvriendelijk en recyclebaar**

ⓔ POLYCARBONATE GLASSES: unbreakable, so perfect for all kinds of events (in- and outside), perfect for all places where glass is prohibited, environmentally friendly and recyclable

# roltex

## Polycarbonaat

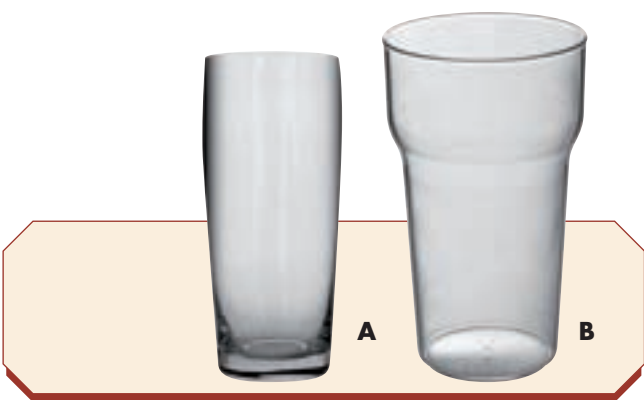


### BORREL GLAS/SHOT GLASS VERRE À LIQUEUR/SHOT-GLAS

No.	H cm	cl	Ø cm	
230.013	6,3	3,0	3,8	<b>A</b>
230.014	7,9	25	7,4	<b>B</b>
230.015*	8,4	25	8,2	<b>C</b>

EURO
1,20
3,75
2,55

\* **stapelbaar**/stackable/empilable/stapelbar

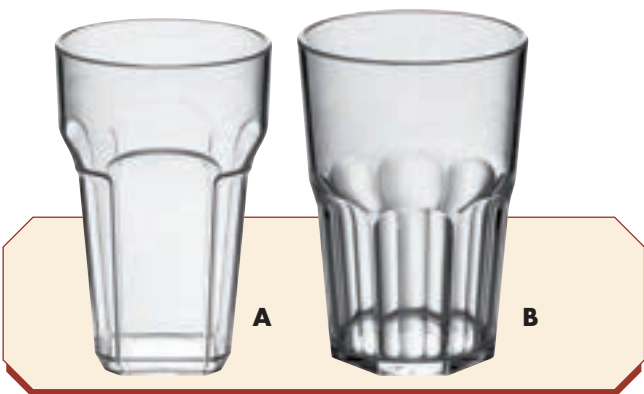


### BIERGLAS/BEER GLASS/VERRE À BIÈRE/BIERGLAS

No.	H cm	cl	Ø cm	
230.020	13,3	22	8,0	<b>A</b>
230.022*	11,8	25	7,0	<b>B</b>

EURO
3,10
1,40

\* **stapelbaar**/stackable/empilable/stapelbar

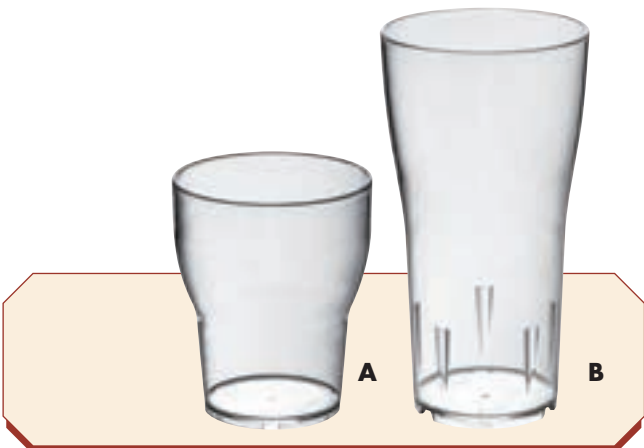


### WATERGLAS/WATER GLASS VERRE SOLUBLE/WASSERGLAS

No.	H cm	cl	Ø cm	
230.025*	12,3	35	8,0	<b>A</b>
230.026*	12,2	43	8,5	<b>B</b>

EURO
2,65
3,95

\* **stapelbaar**/stackable/empilable/stapelbar



### UNIVERSEEL GLAS/UNIVERSAL GLASS VERRE UNIVERSEL/UNIVERSAL GLAS

No.	H cm	cl	Ø cm	
230.028*	9,0	20	7,3	<b>A</b>
230.029*	14,4	30	7,5	<b>B</b>

EURO
1,60
1,80

\* **stapelbaar**/stackable/empilable/stapelbar

- Ⓝ **DIENBLAD - melamine laminaat, bevat geen hout, sigaret- en krasbestendig, droog stapelen**
- ⓔ SERVING TRAY - laminated melamine, does not contain wood, cigarette burns and scratch resistant, dry stacking
- ⓕ PLATEAU - stratifié mélaminé, ne contient pas du bois, résiste au brûlures de cigarettes et aux rayures, sécher avant empiler
- ⓓ SERVIERTABLETT - Schichtstoff Melamine-beschichtung, ohne Holz, unempfindlich gegen Zigarettenglut und kratzfest, trocken stapeln

EURO	No.	Type	cm
14,50	518.001	Euronorm	53,0x37,0
13,60	518.002	Gastronorm	53,0x32,5
11,90	518.003	Casino	43,0x33,0
12,35	518.004	Standard	47,0x36,0
8,45	518.005	Fast Food	37,5x26,5
4,90	518.006	Mini	27,0x18,0
12,35	518.007	Self	46,0x36,0

**ANTI-SLIP/NON-SLIP SURFACE**  
SURFACE ANTIDERAPANTE/RUTSCHFEST

EURO	No.	Type	cm
18,75	518.102	Gastronorm	53,0x32,5
16,00	518.103	Casino	43,0x33,0
17,75	518.104	Standard	47,0x36,0
12,55	518.105	Fast Food	37,5x26,5

**OVAAL/OVAL/OVALE/OVAL**

EURO	No.	Type	cm
5,95	518.010	Dessertnorm	28,0x20,0

- Ⓝ **DIENBLAD - melamine laminaat, bevat geen hout, sigaret- en krasbestendig, droog stapelen**
- ⓔ SERVING TRAY - laminated melamine, does not contain wood, cigarette burns and scratch resistant, dry stacking
- ⓕ PLATEAU - stratifié mélaminé, ne contient pas du bois, résiste au brûlures de cigarettes et aux rayures, sécher avant empiler
- ⓓ SERVIERTABLETT - Schichtstoff Melamine-beschichtung, ohne Holz, unempfindlich gegen Zigarettenglut und kratzfest, trocken stapeln

EURO	No.	Type	cm
27,00	518.009	Hotel	60,0x40,0
33,00	518.109	Hotel (Anti-slip)	60,0x40,0

- Ⓝ **DIENBLAD - geurloze zwarte antislip-laag, stevig, slagvast, hoge impact thermoplastiek**
- ⓔ SERVING TRAY - odourless black anti-slip layer, sturdy, high impact polypropylene
- ⓕ PLATEAU - couche antidérapante transparente et inodore, matériau thermoplastique, solide plus antichoc
- ⓓ SERVIERTABLETT - farblose, schwarze Antirutschbeschichtung, robustes, hoch schlagfestes Duroplast

**HEAVY DUTY**

EURO	No.	cm
25,00	518.815	42x30

**ROND/ROUND/RONDE/RUND**

EURO	No.	Ø cm
18,50	518.812	31
22,75	518.813	38



# roltex®



**andere kleuren leverbaar op aanvraag**  
other colors available on demand  
autres couleurs disponible sur demande  
andere Farben auf Anfrage

**(N) DIENBLADEN POLYESTER GLASVEZEL VERSTERKT  
zeer sterk, vorm- en schokvast en  
vaatwasmachinebestendig**

**(E) SERVING TRAYS POLYESTER FIBRE GLASS REINFORCED -  
tough, shock-proof and dishwasher-safe**

**(E) PLATEAUX EN POLYESTER ARMÉ FIBRE DE VERRE -  
indéformable, prévenant la casse ou l'abrasion et garantie  
lave-vaisselle professionnels**

**(D) TABLETTS AUS GLASFASERPOLYESTER - stark, stossfest  
und geschirrspülmaschinenbeständig**

**PARELWIT/PEARL WHITE/BLANC PERLE/PERLWEISS**

No.	Type	cm	EURO
518.333	1/2 Gastronorm	26,5x32,5	15,35
518.332	1/1 Gastronorm	53,0x32,5	23,55

**DESIGN GRIJS/SPECKLED GREY  
GRIS MOUCHET/GRAU MELIERT**

No.	Type	cm	EURO
518.133	1/2 Gastronorm	26,5x32,5	14,35
518.132	1/1 Gastronorm	53,0x32,5	22,00

**MASSIEF GRIJS/SOLID GREY/SOLIDE GRIS/SOLIDE GRAU**

No.	Type	cm	EURO
518.233	1/2 Gastronorm	26,5x32,5	13,25
518.232	1/1 Gastronorm	53,0x32,5	17,35

**WIT/WHITE/BLANC/WEISS**

No.	Type	cm	EURO
518.433	1/2 Gastronorm	26,5x32,5	13,25
518.432	1/1 Gastronorm	53,0x32,5	17,35

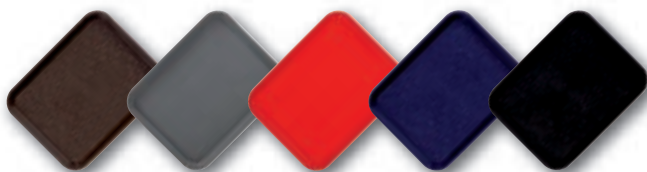


# roltex®

- Ⓝ **DIENBLAD - polypropyleen**
- ⓔ SERVING TRAY - polypropylene
- ⓕ PLATEAU - polypropylène
- ⓓ SERVIERTABLETT - Polypropylen

### 34,5x26,5cm

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe
3,10	518.020	<b>bruin</b> /brown/brun/braun
3,10	518.021	<b>grijs</b> /gray/gris/grau
3,10	518.022	<b>rood</b> /red/rouge/rot
3,10	518.024	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau
3,10	518.026	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz



### 45,5x35,5cm

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe
6,20	518.151	<b>grijs</b> /gray/gris/grau
6,20	518.152	<b>rood</b> /red/rouge/rot
6,20	518.154	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau
6,20	518.155	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz



- Ⓝ **DIENBLAD - ABS kunststof met grepen**
- ⓔ SERVING TRAY - ABS plastic with handles
- ⓕ PLATEAU - ABS plastique avec poignes
- ⓓ SERVIERTABLETT - ABS Kunststoff mit Griffen

### 43,5x30,5cm

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe
6,75	518.025	<b>ecru gespikkeld</b> /speckled/mouchet/meliert

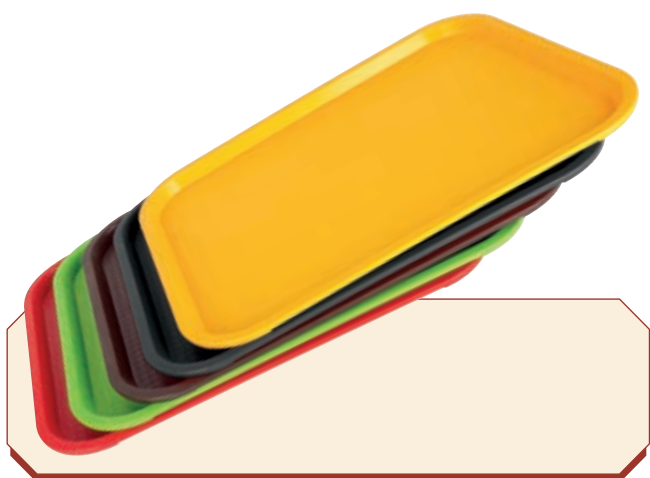


- Ⓝ **DIENBLAD - kunststof met grepen**
- ⓔ SERVING TRAY - plastic with handles
- ⓕ PLATEAU - plastique avec poignes
- ⓓ SERVIERTABLETT - Kunststoff mit Griffen

### 42,0x30,0cm

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe
2,95	430.132	<b>rood</b> /red/rouge/rot
2,95	430.135	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz





**Ⓝ DIENBLAD - polypropyleen**

ⓔ SERVING TRAY - polypropylene

ⓕ PLATEAU - polypropylène

ⓓ SERVIERTABLETT - Polypropylen

**35,0x27,0cm**

No.	kleur/color/couleur/Farbe	EURO
430.151	<b>bruin</b> /brown/brun/braun	2,50
430.152	<b>rood</b> /red/rouge/rot	2,50
430.153	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	2,50
430.154	<b>groen</b> /green/vert/grün	2,50
430.155	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	2,50

**Ⓝ DIENBLAD - polypropyleen**

ⓔ SERVING TRAY - polypropylene

ⓕ PLATEAU - polypropylène

ⓓ SERVIERTABLETT - Polypropylen

**45,5x35,5cm**

No.	kleur/color/couleur/Farbe	EURO
430.161	<b>bruin</b> /brown/brun/braun	3,30
430.162	<b>rood</b> /red/rouge/rot	3,30
430.163	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	3,30
430.164	<b>groen</b> /green/vert/grün	3,30
430.165	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	3,30

**Ⓝ DIENBLAD - polypropyleen**

ⓔ SERVING TRAY - polypropylene

ⓕ PLATEAU - polypropylène

ⓓ SERVIERTABLETT - Polypropylen

**52,0x32,5cm**

No.	kleur/color/couleur/Farbe	EURO
430.171	<b>bruin</b> /brown/brun/braun	3,95
430.172	<b>rood</b> /red/rouge/rot	3,95
430.173	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	3,95
430.174	<b>groen</b> /green/vert/grün	3,95
430.175	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	3,95

**CaterChef**<sup>®</sup>

glasfiber



- Ⓝ **BIERDIENBLAD - glasfiber, anti-slip, ook wanneer het blad nat is**
- ⓔ BEER SERVING TRAY - fiberglass, non-slip, even when the tray is wet
- ⓕ PLATEAU POUR VERRES À BIÈRE - fibre de verre, anti-dérapant, aussi quand le plateau est mouillé
- ⓓ BIERGLASTRÄGER - Glasfaser, rutschfest, auch wenn das Tablett nass ist

EURO	No.	Ø cm
3,75	430.028	28
4,15	430.036	36
5,50	430.040	40
7,95	430.045	45

- Ⓝ **BIERDIENBLAD - polypropyleen, anti-slip, ook wanneer het blad nat is**
- ⓔ BEER SERVING TRAY - polypropylen, non-slip, even when the tray is wet
- ⓕ PLATEAU POUR VERRES À BIÈRE - polypropylène, anti-dérapant, aussi quand le plateau est mouillé
- ⓓ BIERGLASTRÄGER - Polypropylen, rutschfest, auch wenn das Tablett nass ist

EURO	No.	Ø cm
18,75	530.136	36
30,50	530.140	40



- Ⓝ **BIERDIENBLAD - roestvrijstaal, voorzien van siliconen anti-slip mat**
- ⓔ BEER SERVING TRAY - stainless steel, with silicon non-slip matt
- ⓕ PLATEAU POUR VERRES À BIÈRE - inox, avec tapis de silicone antidérapant
- ⓓ BIERGLASTRÄGER - CNS, mit Silikon Anti-Rutsch-Matte

EURO	No.	Ø cm
22,85	115.040	40



**INLEGMAT/INLAY/TAPIS/MATTE**

EURO	No.	Ø cm
5,95	115.044	40

- Ⓝ **DIENBLAD - glasvezel versterkt, schokvast, vaatwasmachinebestendig, wit gespikkeld**
- ⓔ SERVING TRAY - fibre glass reinforced, shock-proof, dishwasher-safe, white speckled dessin
- ⓕ PLATEAU/PLATEAU À SERVIR - armée fibre de verre, anti choc, lavables au lave-vaisselle, blanc moucheté
- ⓓ SERVIERTABLETT - Glasfiber-verstärkt, stark stossfest, geschirrspülmaschinenbeständig, Weiss getupften

**1/1 GASTRONORM 53,0x32,5cm**

EURO	No.
9,50	430.110





Ⓝ **DIENBLAD - geurloze zwarte antislip-laag, stevig, slagvast, hoge impact thermoplastiek**

ⓔ **SERVING TRAY - odourless black anti-slip layer, sturdy, high impact polypropylene**

ⓔ **PLATEAU - couche antidérapante transparente et inodore, matériau thermoplastique, solide plus antichoc**

ⓓ **SERVIERTABLETT - farblose, schwarze Antirutschbeschichtung, robustes, hoch schlagfestes Duroplast**

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	H cm	Ø	EURO
430.330	2,3	30,0	4,95
430.336	2,3	36,5	5,50
430.340	2,3	41,0	6,70

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

No.	H cm	Ø	EURO
430.430	2,3	30,0	4,95
430.436	2,3	36,5	5,50
430.440	2,3	41,0	6,70

**HOUT-LOOK/WOOD-LOOK/IMITE LE BOIS/HOLZ-OPTIEK**

No.	H cm	Ø	EURO
430.530	2,3	30,0	5,50
430.536	2,3	36,5	6,10
430.540	2,3	41,0	7,50

Ⓝ **DIENBLAD - geurloze zwarte antislip-laag, stevig, slagvast, hoge impact thermoplastiek**

ⓔ **SERVING TRAY - odourless black anti-slip layer, sturdy, high impact polypropylene**

ⓔ **PLATEAU - couche antidérapante transparente et inodore, matériau thermoplastique, solide plus antichoc**

ⓓ **SERVIERTABLETT - farblose, schwarze Antirutschbeschichtung, robustes, hoch schlagfestes Duroplast**

No.	cm	EURO
430.360	2,0(H)x41,5x30,5	5,35

**(N) SCHOTEL - verchromd**

(E) TRAY - chrome plated

(F) PLAT - chromée

(D) PLATTE - verchromt

**RECHTHOEKIG/RECTANGULAR  
RECTANGULAIRE/RECHTECKIG**

EURO	No.	cm
4,95	130.220	32,5x35,4
5,15	130.222	41x31



**(N) SCHOTEL - verchromd**

(E) TRAY - chrome plated

(F) PLAT - chromée

(D) PLATTE - verchromt

**ROND/ROUND/RONDE/RUND**

EURO	No.	Ø cm
5,15	130.225	35



**(N) SERVEERSCHOTEL - roestvrijstaal**

(E) SERVING DISH - stainless steel

(F) PLAT À SERVIR - inox

(D) SERVIERPLATTE - CNS

EURO	No.	Ø cm
13,25	180.020	40



**(N) VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal**

(E) DISPLAY TRAY - stainless steel

(F) PLAT D'ETALAGE - inox

(D) AUSLAGEPLATTE - CNS

EURO	No.	cm
4,50	085.150	1(H)x22,5x18



**(N) VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal**

(E) DISPLAY TRAY - stainless steel

(F) PLAT D'ETALAGE - inox

(D) AUSLAGEPLATTE - CNS

EURO	No.	cm
6,50	812.001	1(H)x30,0x21







**(N) SCHOTEL - roestvrijstaal, ovaal, met kraalrand**

(E) DISH - stainless steel, oval, bead type rim

(F) PLAT - inox, ovale, bord rond

(D) PLATTE - CNS, oval, gebördelter Rand

No.	cm	EURO
085.520	20x14	2,95
085.525	25x18	3,30
085.530	30x21	4,50
085.535	35x24	5,65
085.540	40x28	7,25
085.545	45x31	8,20
085.550	50x35	10,50
085.555	55x38	12,45
085.560	60x42	19,50



**(N) SCHOTEL - roestvrijstaal, ovaal, met kraalrand**

(E) DISH - stainless steel, oval, bead type rim

(F) PLAT - inox, ovale, bord rond

(D) PLATTE - CNS, oval, gebördelter Rand

No.	cm	EURO
861.220	20x14	2,70
861.225	25x18	3,80
861.230	30x22	5,10
861.235	35x22	5,90
861.240	40x26	9,95
861.245	45x29	10,75
861.250	50x35	12,50
861.255	56x38	14,50
861.261	61x42	18,25



**(N) VISSCHOTEL - roestvrijstaal, ovaal**

(E) FISH DISH - stainless steel, oval

(F) PLAT À POISSON - inox, ovale

(D) FISCHPLATTE - CNS, oval

No.	cm	EURO
930.121	80x31	36,00



**(N) VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal**

(E) DISPLAY TRAY - stainless steel

(F) PLAT D'ETALAGE - inox

(D) AUSLAGEPLATTE - CNS

No.	cm	EURO
840.000	1,5(H)x29x21	12,20
840.001	1,5(H)x40x30	19,20

**(N) GASTRONORM SERVEERPLATEAUS**

- (E) GASTRONORM SERVING TRAYS
- (F) GASTRONORM PLATEAU DE SERVICE
- (D) GASTRONORM SERVIERTABLETTS

**(N) SERVEERPLATEAU - verchromd**

- (E) SERVING TRAY - chrome plated
- (F) PLATEAU À SERVIR - chromée
- (D) SERVIERTABLETT - verchromt

EURO	No.	cm	
8,15	130.200	53x32,5	(1/1 GN)

**(N) SERVEERPLATEAU - verchromd**

- (E) SERVING TRAY - chrome plated
- (F) PLATEAU À SERVIR - chromée
- (D) SERVIERTABLETT - verchromt

EURO	No.	cm	
8,15	130.205	53x32,5	(1/1 GN)

**(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal**

- (E) SERVING TRAY - stainless steel
- (F) PLATEAU À SERVIR - inox
- (D) SERVIERTABLETT - CNS

EURO	No.	cm	
11,30	130.330	53x32,5	(1/1 GN)

**(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal**

- (E) SERVING TRAY - stainless steel
- (F) PLATEAU À SERVIR - inox
- (D) SERVIERTABLETT - CNS

EURO	No.	cm	
16,85	130.210	53x32,5	(1/1 GN)

**(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal**

- (E) SERVING TRAY - stainless steel
- (F) PLATEAU À SERVIR - inox
- (D) SERVIERTABLETT - CNS

EURO	No.	cm	
14,70	953.353	53x32,5	(1/1 GN)



**ALL NEW!**



**(N) SERVEERPLATEAU - melamine**

- (E) SERVING TRAY - melamine
- (E) PLATEAU À SERVIR - mélamine
- (D) SERVIERTABLETT - Melamin

No.	cm		EURO
060.075	53,0x32,5	(1/1 GN)	31,00
060.076	32,5x26,5	(1/2 GN)	17,50
060.077	32,5x17,6	(1/3 GN)	11,50

**(N) SERVEERPLATEAU - kunststof**

- (E) SERVING TRAY - plastic
- (E) PLATEAU À SERVIR - plastique
- (D) SERVIERTABLETT - Kunststoff

**WIT/WHITE/BLANC/WEISS**

No.	cm		EURO
060.090	32,5x26,5	(1/2 GN)	15,50

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	cm		EURO
060.091	32,5x26,5	(1/2 GN)	15,50

**(N) SERVEERPLATEAU - melamine**

- (E) SERVING TRAY - melamine
- (E) PLATEAU À SERVIR - mélamine
- (D) SERVIERTABLETT - Melamin

No.	cm		EURO
060.101	53,0x32,5	(1/1 GN)	36,00
060.102	32,5x26,5	(1/2 GN)	19,00
060.104	53,0x16,2	(2/4 GN)	20,00

**(N) SERVEERPLATEAU - melamine**

- (E) SERVING TRAY - melamine
- (E) PLATEAU À SERVIR - mélamine
- (D) SERVIERTABLETT - Melamin

No.	cm		EURO
060.105	41x15		18,00

**(N) SERVEERPLATEAU - aluminium met anti-aanbaklaag**

- (E) SERVING TRAY - aluminium with non-stick coating
- (E) PLATEAU À SERVIR - aluminium avec anti-adhésif résistant
- (D) SERVIERTABLETT - Aluminium mit Antihaf-Beschichtung

No.	cm		EURO
060.095	53,0x32,5	(1/1 GN)	47,00
060.096	32,5x26,5	(1/2 GN)	32,00
060.097	53,0x16,2	(2/4 GN)	34,00

Ⓝ **SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**

- ⓔ SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the tray's stackable  
 ⓕ PLATEAU À SERVIR CATERING - inox, avec poignée, empilables par les poignée  
 ⓓ SERVIERTABLETT CATERING - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

EURO	No.	cm	
39,00	130.305	53x32,5	(1/1 GN)



Ⓝ **SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**

- ⓔ SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the tray's stackable  
 ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox, avec poignée, empilables par les poignée  
 ⓓ SERVIERTABLETT - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

EURO	No.	cm	
46,00	130.310	53x32,5	(1/1 GN)



Ⓝ **SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**

- ⓔ SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the tray's stackable  
 ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox, avec poignée, empilables par les poignée  
 ⓓ SERVIERTABLETT - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

EURO	No.	cm	
86,00	145.250	62x42	
42,50	145.215	54x34,5	rolltop deksel/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben



Ⓝ **SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**

- ⓔ SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the tray's stackable  
 ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox, avec poignée, empilables par les poignée  
 ⓓ SERVIERTABLETT - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

EURO	No.	Ø cm	
86,00	145.251	50	
24,90	145.240	40,5	rolltop deksel/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben





**Ⓝ SERVEERPLATEAU - polycarbonaat, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**

- ⓔ SERVING TRAY - polycarbonate, with handles, which makes the tray's stackable
- ⓔ PLATEAU À SERVIR - polycarbonate, avec poignée, empilables par les poignée
- ⓓ SERVIERTABLETT - Polykarbonat, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

**Ⓝ ROND/ROUND/RONDE/RUND**

No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	EURO
145.221	50	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	46,00
145.220	50	<b>transparant</b> /transparent transparent/transparent	46,00
145.240	40,5	<b>rolltop deksel</b> /rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben	24,90

**Ⓝ SERVEERPLATEAU - polycarbonaat, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**

- ⓔ SERVING TRAY - polycarbonate, with handles, which makes the tray's stackable
- ⓔ PLATEAU À SERVIR - polycarbonate, avec poignée, empilables par les poignée
- ⓓ SERVIERTABLETT - Polykarbonat, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

**1/1 GASTRONORM**

No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe	EURO
145.201	53x32,5	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	43,50
145.200	53x32,5	<b>transparant</b> /transparent transparent/transparent	29,00
145.210	42x27,0	<b>rolltop deksel</b> /rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben	24,90

- Ⓝ **SERVEERPLATEAU - melamine, leisteen look, inclusief polycarbonaat rolltop deksel**
- ⓔ SERVING TRAY - melamin, slate look, with polycarbonate rolltop cover
- ⓕ PLATEAU À SERVIR - melamine, imite l'ardoise, avec couvercle roulant polycarbonate
- ⓓ SERVIERTABLETT - Melamin, Schiefer-Optiek, mit Polykarbonat rolltop Haube

### 1/1 GASTRONORM

EURO	No.	cm	H cm	cm	H cm	cm	H cm
73,50	145.205	52x32	20				
42,50	145.215	54x34,5		<b>rolltop deksel/rolltop cover</b> couvercle roulant/rolltop Hauben			



- Ⓝ **SERVEERPLATEAU - melamine, leisteen look, inclusief polycarbonaat rolltop deksel**
- ⓔ SERVING TRAY - melamin, slate look, with polycarbonate rolltop cover
- ⓕ PLATEAU À SERVIR - melamine, imite l'ardoise, avec couvercle roulant polycarbonate
- ⓓ SERVIERTABLETT - Melamin, Schiefer-Optiek, mit Polykarbonat rolltop Haube

### 1/2 GASTRONORM

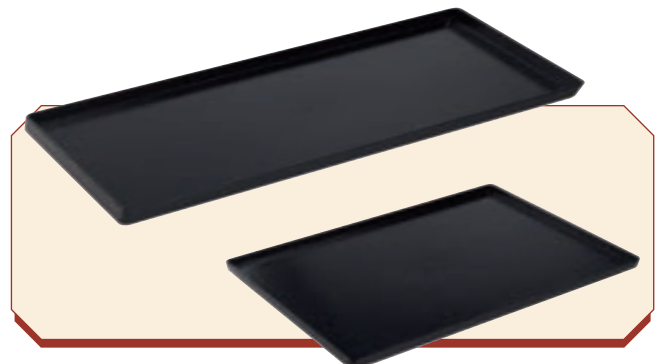
EURO	No.	cm	H cm		
31,50	145.206	26x32	20		
15,95	145.245	27x33		<b>rolltop deksel/rolltop cover</b> couvercle roulant/rolltop Hauben	



- Ⓝ **SCHOTEL - polycarbonaat**
- ⓔ DISPLAY PLATEAU - polycarbonate
- ⓕ PLAT - polycarbonate
- ⓓ PLATTE - Polykarbonat

### ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	cm
4,20	532.150	1,5(H)x29x19,5
6,90	532.152	1,5(H)x58x19,5





**(N) SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat kap**

- (E) SERVING TRAY - wood with polycarbonate cover
- (F) PLATEAU À SERVIR - en bois avec cloche en polycarbonate
- (D) SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat Abdeckhaube

No.	H cm	Ø cm
145.225	18	30

EURO
N.M.L.



**(N) SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat rolltopkap**

- (E) SERVING TRAY - wood with polycarbonate rolltop cover
- (F) PLATEAU À SERVIR - en bois avec cloche roulant en polycarbonate
- (D) SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat rolltop haube

No.	H cm	Ø cm
145.226	24,5	38

EURO
57,00



**(N) SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat kap**

- (E) SERVING TRAY - wood with polycarbonate cover
- (F) PLATEAU À SERVIR - en bois avec cloche en polycarbonate
- (D) SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat Abdeckhaube

No.	cm
145.235	11(H)x39x29

EURO
39,50



**(N) SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat rolltopkap**

- (E) SERVING TRAY - wood with polycarbonate rolltop cover
- (F) PLATEAU À SERVIR - en bois avec cloche roulant en polycarbonate
- (D) SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat rolltop haube

No.	cm
145.236	19(H)x31x37

EURO
43,50



**(N) ROLL TOP VITRINE - kunststof**

- (E) ROLL TOP SHOWCASE - plastic
- (F) VITRINE COUVERCLE ROULANT - plastique
- (D) ROLLDECKEL VITRINE - Kunststoff

No.	étages	cm
245.001	1	14(H)x30x20
245.005	1	17(H)x38x26
245.010	1	19,5(H)x47x32
245.020	2	40,5(H)x46,5x31,5

EURO
11,75
19,00
33,50
63,00

**NEW!**

**Ⓝ BUFFETDISPLAY GEKOELD - de koeling geschiedt d.m.v. koelement**

- ⓔ REFRIGERATED BUFFET DISPLAY - refrigeration by cooling element
- ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération avec plaque eutectique
- ⓓ KÜHLVITRINE - Kühlung durch Kühlakku

**FRAME**

EURO	No.	cm
25,75	*235.081	8(H)x53x33

**SERVEERPLATEAU LOS/SERVING TRAY ONLY  
PLATEAU A SERVIR SEUL/SERVIERTABLETT ALLEIN**

EURO	No.	Type	cm
31,00	060.075	<b>A</b>	2(H)x53,0x32,5

**KOELEMENT LOS/REFRIGERATING ELEMENT ONLY  
BLOC EUTECTIQUE SEUL/KÜHLAKKU ALLEIN**

EURO	No.	Type	cm
59,00	235.023	<b>B</b>	2,5(H)x47,0x26,5

**AFDEKKAP/COVER/COUVERCLE/ABDECKHAUBE**

EURO	No.	Type	cm
32,00	235.085	<b>C</b>	9,5(H)x53x32,3

**ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER  
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN**

EURO	No.	Type	cm
61,50	125.099	<b>D</b>	19(H)x53x32,5

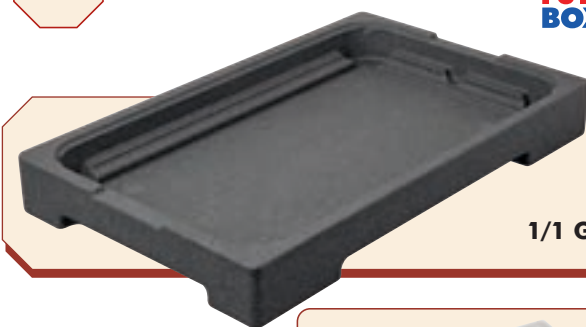
**Ⓝ BUFFETDISPLAY GEKOELD - de koeling geschiedt d.m.v. speciaal koelement, met roestvrijstalen 1/1 gastronorm schaal en 2 koelementen**

- ⓔ REFRIGERATED BUFFET DISPLAY - refrigeration by means of special refrigerating elements, with stainless steel 1/1 gastronorm tray and 2 refrigerating elements
- ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération avec éléments frigorifiques spéciaux, complet avec plateau gastronorme 1/1 inox et 2 blocs eutectiques
- ⓓ KÜHLVITRINE - Kühlung durch spezielle Kühl-Elemente, Komplet mit CNS 1/1 Gastronorm Schale und 2 Kühlakkus

EURO	No.	cm
104,00	130.160	6,5(H)x58x36

**KOELEMENT LOS/REFRIGERATING ELEMENT ONLY  
BLOC EUTECTIQUE SEUL/KÜHLAKKU ALLEIN**

EURO	No.	cm
7,85	130.161	2,5(H)x25x19



1/1 GN



A



B



PC  
POLYCARB.

C



D

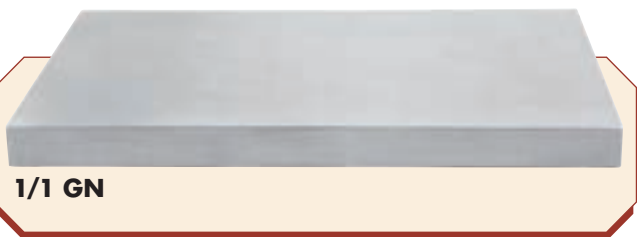
PC  
POLYCARB.



1/1 GN







**(N) BUFFETDISPLAY GEKOELD - houten frame, koeling geschiedt d.m.v. koelementen, compleet met roestvrijstalen schaal, 4 koelementen en polycarbonaat rolltop deksel**

**(E) REFRIGERATED BUFEET DISPLAY - wooden frame, refrigeration by means of refrigeration elements, complete with stainless steel tray, 4 refrigerating element and polycarbonate rolltop cover**

**(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - structure en bois, le refroidissement est effectué au moyen d'éléments de refroidissement, avec plateau en inox, des éléments de refroidissement 4, et un couvercle roulant en polycarbonate**

**(D) KÜHLVITRINE - Holzrahmen, Kühlung erfolgt mittels Kühlelementen, komplett mit Edelstahl-Schale, Kühlelementen 4 Stück und Polykarbonat rolltop Deckel**

No.	cm
145.255	26(H)x30x36

EURO
89,00

**SERVEERPLATEAU LOS/SERVING TRAY ONLY  
PLATEAU A SERVIR SEUL/SERVIERTABLETT ALLEIN**

No.	cm
145.257	3,5(H)x30x36

EURO
51,00

**KOELEMENT LOS/REFRIGERATING ELEMENT ONLY  
BLOC EUTECTIQUE SEUL/KÜHLAKKU ALLEIN**

No.	cm
145.110	2,5(H)x18x8,5

EURO
2,25

**(N) BUFFETDISPLAY GEKOELD - houten frame, koeling geschiedt d.m.v. koelementen, compleet met roestvrijstalen schaal, 6 koelementen en polycarbonaat rolltop deksel**

**(E) REFRIGERATED BUFEET DISPLAY - wooden frame, refrigeration by means of refrigeration elements, complete with stainless steel tray, 6 refrigerating element and polycarbonate rolltop cover**

**(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - structure en bois, le refroidissement est effectué au moyen d'éléments de refroidissement, avec plateau en inox, des éléments de refroidissement 6, et un couvercle roulant en polycarbonate**

**(D) KÜHLVITRINE - Holzrahmen, Kühlung erfolgt mittels Kühlelementen, komplett mit Edelstahl-Schale, Kühlelementen 6 Stück, und Polykarbonat rolltop Deckel**

No.	cm
145.256	21(H)x45x30

EURO
N.M.L.

**SERVEERPLATEAU LOS/SERVING TRAY ONLY  
PLATEAU A SERVIR SEUL/SERVIERTABLETT ALLEIN**

No.	cm
145.258	29,5x44,5

EURO
52,00

**KOELEMENT LOS/REFRIGERATING ELEMENT ONLY  
BLOC EUTECTIQUE SEUL/KÜHLAKKU ALLEIN**

No.	cm
145.110	2,5(H)x18x8,5

EURO
2,25

**(N) KOELEMENT - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm**

**(E) REFRIGERANT ELEMENT - stainless steel, 1/1 gastronorm**

**(F) BLOC EUTECTIQUE - inox, 1/1 gastronorm**

**(D) KÜHLAKKU - CNS, 1/1 gastronorm**

No.	cm
861.144	4(H)x53x32,5

EURO
47,50

Ⓝ **BUFFET ETAGÈRE - verchromd**

ⓔ BUFFET FRAME - chromed

ⓕ ÉTAGÈRE DE BUFFET - chromé

ⓓ BUFFET-GESTELL - chromiert

**cap. 2x 1/2 GASTRONORM**

EURO	No.	cm	H cm
57,00	125.083	30x30,5	34,5

**cap. 2x 1/1 GASTRONORM**

EURO	No.	cm	H cm
82,00	125.080	49,5x38	38

Ⓝ **MAND**

ⓔ BASKET

ⓕ CORBEILLE

ⓓ KORB

**MODEL 1/2 GN - 32,5x26,5cm**

EURO	No.	H cm
12,95	125.084	8

**MODEL 1/1 GN - 53,0x32,5cm**

EURO	No.	H cm
33,00	125.081	8

Ⓝ **MAND - polyrattan, verchromd frame**

ⓔ BASKET - polyrattan, chromed frame

ⓕ CORBEILLE - polyrattan, support chromée

ⓓ KORB - Polyrattan, verchromtes Gestell

**MODEL 1/1 GN - 53,0x32,5cm**

EURO	No.	cm	H cm
40,00	125.098	56,5x36,5	11

**ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER**  
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN

EURO	No.	cm	H cm
61,50	125.099	53x32,5	19

Ⓝ **MAND - polyrattan, verchromd frame, rond**

ⓔ BASKET - polyrattan, chromed frame, round

ⓕ CORBEILLE - polyrattan, support chromée, ronde

ⓓ KORB - Polyrattan, verchromtes Gestell, rund

EURO	No.	Ø cm	H cm
25,00	125.095	40	12

**ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER**  
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN

EURO	No.	Ø cm	H cm
24,00	125.096	40,5	24





PP  
POLYPROPYLEN



Ⓝ **Prachtige serie manden van polypropyleen vlechtwerk. Perfect om uw ontbijt/lunchbuffet te presenteren.**

ⓔ Beautiful new series of polypropylene rattan baskets. Ideal to present your breakfast, lunch and buffets in a new and different way.

ⓕ Une série merveilleuse des corbeilles en tressages polypropylène. Crée la touche finale pour votre buffets petit-déjeuner ou déjeuner.

ⓓ Dekorative Serie und Flechtkörben aus Polypropylen. Ein überraschend neue Präsentation und Darstellung ihres Buffet oder Frühstück.



**NEW!**



Ⓝ **MAND - polypropyleen**

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	Ø cm	H cm	EURO
125.055	19,0	9,5	5,35
125.056	25,5	9,0	7,35
125.057	38,0	8,5	18,85

Ⓝ **MAND - polypropyleen**

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.066	23,0x17,0	8,0	5,85
125.065	31,5x22,0	9,0	8,75

Ⓝ **MAND - polypropyleen**

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	Type GN	cm	H cm	EURO
125.060	1/3	32,5x17,6	6,5	11,70
125.061	1/2	32,5x26,5	6,5	13,80
125.062	2/3	32,5x35,4	6,5	17,90
125.063	1/1	53,0x32,5	6,5	22,80

Ⓝ **MAND - polypropyleen**

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.090	45x42	18/24	35,00

Ⓝ **MAND - polypropyleen**

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.068	21x10	6,0	3,00

**(N) Ambachtelijk rietwerk, voor een decoratieve presentatie van broodproducten en fruit etc.**

(E) Traditional made wicker baskets for presentation of bread and fruits etc.

(F) Fabrication traditionnelle en osier vernis, pour la présentation du pain, des fruits etc.

(D) Traditionelle flecht Korben, für presentation von Brot und Früchte usw.

**(N) STOKBROODMAND**

(E) FRENCH LOAF BASKET

(F) CORBEILLE À BAGUETTE

(D) PARISER BROTKORB

EURO	No.	Type	H cm	Ø cm
39,00	809.010	<b>A</b>	38	42



**(N) BROODJESMAND**

(E) WICKER BREAD BASKET

(F) MANNE À FLANS INCLINES

(D) BRÖTCHENKORB

EURO	No.	Type	cm
98,00	809.015	<b>B</b>	60(H)x50x44



**(N) BROODMAND**

(E) BREAD BASKET

(F) CORBEILLE À PAIN

(D) BROTKORB

EURO	No.	Type	cm
49,00	809.020	<b>C</b>	10(H)x70x30



**(N) BROODMAND - met tussenschot**

(E) BREAD BASKET - with compartment

(F) CORBEILLE À PAIN - avec compartiment

(D) BROTKORB - mit Trennwand

EURO	No.	Type	cm
129,00	809.025	<b>D</b>	15/30(H)x100x55



**(N) BROODMAND**

(E) BREAD BASKET

(F) CORBEILLE À PAIN

(D) BROTKORB

EURO	No.	Type	cm
69,00	809.021	<b>E</b>	20(H)x50x50



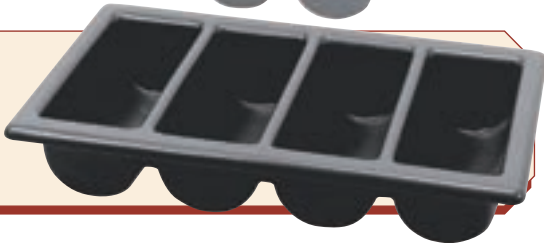


1/1 GASTRONORM

PC  
POLYCARB.



PP  
POLYPROP.



PP  
POLYPROP.



PP  
POLYPROP.



NEW!

**Ⓝ BESTEKMAND - polyrattan, met chromen frame**

- ⓔ CUTLERY BASKET - polyrattan, with chromed frame
- ⓔ CASIER À COUVERTS - polyrattan avec support chromée
- ⓓ BESTECK KORB - Polyrattan mit verchromtes Gestell

No.	cm	Type
125.086	10(H)x53x32,5	1/1 GN

EURO  
27,50

**ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER**  
**COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN**

No.	cm	H cm
125.099	53x32,5	19

EURO  
61,50

**Ⓝ BESTEKBAK - kunststof, 1/1 gastronorm**

- ⓔ CUTLERY BIN - plastic, 1/1 gastronorm
- ⓔ RAMASSE COUVERTS - plastique, 1/1 gastronorme
- ⓓ BESTECKBEHÄLTER - Kunststoff, 1/1 Gastronorm

No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe
850.001	10(H)x53x32,5	grijs/gray/gris/grau
850.002	10(H)x53x32,5	zwart/black/noir/schwarz

EURO  
5,95  
5,95

**Ⓝ VOORRAAD/STAPELBAK - kunststof**

- ⓔ OPEN HOPPER BINS - plastic
- ⓔ BAC À BEC - plastique
- ⓓ SICHTLAGERKÄSTEN - Kunststoff

No.	cm	Lit.
600.250	20(H)x36x39	25

EURO  
5,80

**Ⓝ AFRUIMBAK - kunststof, met grepen**

- ⓔ TOTE BIN - plastic, with handles
- ⓔ BAC À DÉBARASSER - plastique, avec poignées
- ⓓ ABRAUMBEHÄLTER - Kunststoff, mit Griffe

No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe
305.099	13,5(H)x55x41	grijs/gray/gris/grau
305.095	13,5(H)x55x41	zwart/black/noir/schwarz

EURO  
7,75  
7,75

Ⓝ **BUFFETSTANDAARD - roestvrijstaal frame met kunststof inzetten, inhoud 1 liter**

ⓔ BUFFET STAND - stainless steel frame with plastic bowls, content 1 litre

ⓕ DISPLAY PRÉSENTAIRE - cadre inox avec bacs plastique, capacité 1 litre

ⓓ BEHÄLTERSYSTEM - CNS Gestell mit Schütten aus Kunststoff, einhalt 1 Liter

EURO	No.	bakjes/bowls/bacs/schütten	cm
42,00	130.102	2	28(H)x20x26
48,00	130.103	3	41(H)x20x21
62,00	130.104	4	53(H)x20x32



**BAKJE LOS/BOWL ONLY/BACS SEUL/SCHÜTTE ALLEIN**

EURO	No.	cm
7,15	130.101	10(H)x19x16



Ⓝ **BUFFET BESTEKBAKHOUDER - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, inclusief bestekbak(ken)**

ⓔ BUFFET COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER - stainless steel, 1/1 gastronorm, with cutlery bin(s)

ⓕ PORTE RAMASSE COUVERTS BUFFET - inox, 1/1 gastronorme, avec ramasse-couvert(s)

ⓓ BUFFET-BESTECKAUSGEBER - CNS, 1/1 Gastronorm, wird geliefert mit Besteckbehälter

EURO	No.	étages	kleur/color/ couleur/Farbe	cm
98,00	921.014	1	grijs/gray/gris/grau	28(H)x53x33
179,00	921.015	2	grijs/gray/gris/grau	54(H)x53x33
98,00	921.024	1	zwart/black/noir/schwarz	28(H)x53x33
179,00	921.025	2	zwart/black/noir/schwarz	54(H)x53x33



Ⓝ **BUFFET UITGIFTE/GARNEERUNIT - roestvrijstaal, biedt plaats aan maximaal 4x 1/3 GN bakken per etage, wordt zonder GN bakken geleverd**

ⓔ BUFFET COUNTER-TOP DISPENSER - stainless steel, for gastronorm pans maximum 4x 1/3 GN each level, delivered without gastronorm pans

ⓕ PORTE RAMASSE COUVERT - inox, pour max. 4x 1/3 bacs gastronormes par étage, livraison sans bacs gastronormes

ⓓ BUFFET-AUSGEBER - CNS, für max. 4x 1/3 Gastronorm-Behälter jeder Etage, wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert

EURO	No.	étages	max. GN	cm
89,00	921.034	1	4x 1/3 GN	43(H)x74x31
145,00	921.038	2	8x 1/3 GN	60(H)x74x47





Ⓝ **BUFFET BESTEKUITGIFTE UNIT - roestvrijstaal, incl. roestvrijstalen bekers**

- ⓔ BUFFET CUTLERY DISPENSER - stainless steel, incl. stainless steel beakers
- ⓔ PORTE RAMASSE COUVERT BUFFET - inox, incl. godet couverts inox
- ⓓ BUFFET BESTECK AUSGABE-UNIT - CNS, inkl. CNS Besteckköcher

No.	Cap.	cm
180.190	3	44(H)x20x33

EURO
51,00

Ⓝ **BUFFET BESTEKUITGIFTE UNIT - roestvrijstaal, incl. roestvrijstalen bekers**

- ⓔ BUFFET CUTLERY DISPENSER - stainless steel, incl. stainless steel beakers
- ⓔ PORTE RAMASSE COUVERT BUFFET - inox, incl. godet couverts inox
- ⓓ BUFFET BESTECK AUSGABE-UNIT - CNS, inkl. CNS Besteckköcher

No.	Cap.	Type	cm
705.090	4	A	22(H)x30x26
705.091	6	B	21(H)x38x30
705.092	4	C	18(H)x49x18

EURO
38,00
47,00
38,00

**BESTECKBEKER RVS/CUTLERY BEAKER STAINLESS STEEL  
GODET COUVERTS INOX/BESTECKKÖCHER CNS**

No.	Ø cm	H cm
705.095	10	13

EURO
3,25

Ⓝ **BUFFET BESTEK- EN SERVETTENSTANDAARD - roestvrijstaal, incl. bestekbak**

- ⓔ COUNTER-TOP CUTLERY AND NAPKIN DISPENSER - stainless steel, with cutlery bin
- ⓔ PORTE RAMASSE COUVERT ET SERVIETTES - inox, avec ramasse-couvert
- ⓓ BESTECK- UND SERVIETTENAUSGEBER - CNS, geliefert mit Besteckbehälter

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
921.030	<b>grijs</b> /gray/gris/grau	36,4(H)x53x32,5
921.040	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	36,4(H)x53x32,5

EURO
249,00
249,00



Ⓝ **TAARTSTANDAARD - melamine met draaivoet**

- ⓔ CAKE STAND - melamine with swivel base  
 ⓕ PLATEAU À TARTE - mélamine avec pied tournant  
 ⓓ TORTENPLATTE - Melamin mit drehfuss

EURO	No.	H cm	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe
24,25	050.050	10	32	wit/white/blanc/weiss
24,25	050.052	10	32	zwart/black/noir/schwarz



Ⓝ **TAARTSTANDAARD - kunststof met draaivoet, ook geschikt als étagère op buffetten**

- ⓔ CAKE STAND - plastic with swivel base, also suitable as an étagère for buffets  
 ⓕ PLATEAU À TARTE - plastique avec pied tournant, aussi utilisable comme un étagère pour buffet  
 ⓓ TORTENPLATTE - Kunststoff mit drehfuss, auch verwendbar als Etagère für Buffets

**ZWART/BLACK/NOIRE/SCHWARZ**

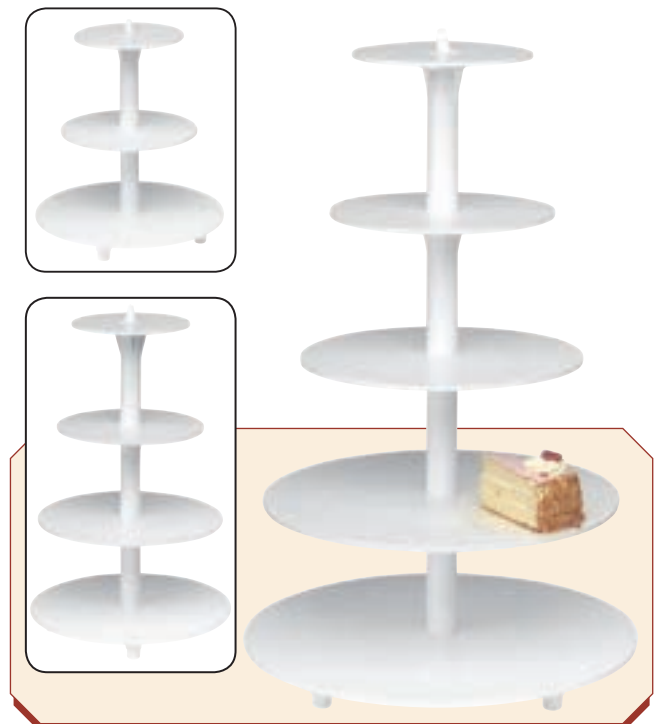
EURO	No.	Type	Ø cm	H cm
65,00	070.300	<b>3 étages</b>	24 - 30 - 35	44



Ⓝ **BRUIDSTAART STANDAARD - kunststof, wit, ook geschikt als étagère op buffetten**

- ⓔ WEDDING CAKE STAND - plastic, white, also suitable as an étagère for buffets  
 ⓕ PLATEAU À TARTE POUR MARIAGE - en plastique blanc, aussi utilisable comme un étagère pour buffet  
 ⓓ HOCHZEITSTORTENSTÄNDER - weisser Kunststoff, auch verwendbar als Etagère für Buffets

EURO	No.	Type	Ø cm	H cm
32,50	050.030	<b>3 étages</b>	20 - 25 - 34	36
39,00	050.031	<b>4 étages</b>	20 - 25 - 32 - 34	53
56,00	050.032	<b>5 étages</b>	20 - 25 - 32 - 40 - 44	72







Ⓝ **TAARTSTANDAARD - polycarbonaat met draaivoet**

- ⓔ CAKE STAND - polycarbonate with swivel base
- ⓕ PLATEAU À TARTE - polycarbonate avec pied tournant
- ⓓ TORTENPLATTE - Polykarbonat mit drehfuss

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	Ø cm	H cm
145.300	30	8

EURO
18,50



Ⓝ **TAARTSTANDAARD - polycarbonaat, ook geschikt als étagère op buffetten**

- ⓔ CAKE STAND - polycarbonate, also suitable as an étagère for buffets
- ⓕ PLATEAU À TARTE - polycarbonate, aussi utilisable comme un étagère pour buffet
- ⓓ TORTENPLATTE - Polykarbonat, auch verwendbar als Étagère für Buffets

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	Type	cm	H cm
145.302	<b>2 étages</b>	25 - 35	29

EURO
43,50



**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	Type	cm	H cm
145.303	<b>3 étages</b>	25 - 30 - 35	44

EURO
58,00

**(N) TAARTSTANDAARD - glas met roestvrijstalen draivoet**

- (E) CAKE STAND - glas with stainless steel swivel base
- (F) PLATEAU À TARTE - verre avec pied tournant inox
- (D) TORTENPLATTE - Glas mit drehfuss aus CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
22,80	130.185	7	30



**(N) TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal**

- (E) CAKE STAND - stainless steel
- (F) PLATEAU À TARTE - inox
- (D) TORTENPLATTE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
11,95	055.060	6	30



**(N) TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal, voorzien van een transparante kunststof afdekkap**

- (E) CAKE STAND - stainless steel, with transparent, plastic cover
- (F) PLATEAU À TARTE - inox, avec cloche transparent
- (D) TORTENPLATTE - CNS, mit Abdeckhaube aus durchsichtigem Kunststoff

EURO	No.	H cm	Ø cm
62,00	041.060	37	34



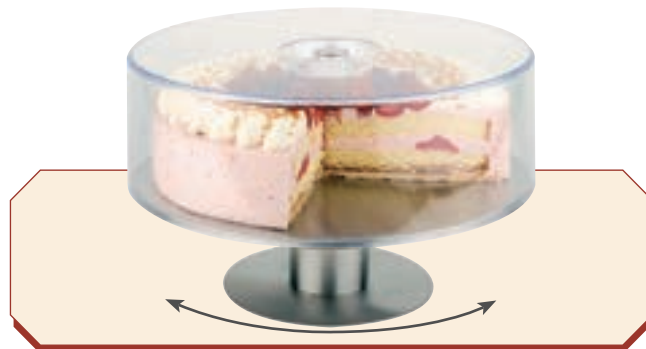
**AFDEKKAP/COVER/CLOCHE/ABDECKHAUBE**

EURO	No.	H cm	Ø cm
25,00	041.061	15	31

**(N) TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal, draivoet (zonder afdekkap)**

- (E) CAKE STAND - stainless steel, swivel base (without cover)
- (F) PLATEAU À TARTE - inox, pied tournant (sans cloche)
- (D) TORTENPLATTE - CNS, Drehfuss (ohne Haube)

EURO	No.	H cm	Ø cm
47,00	130.183	9	31



**AFDEKKAP/COVER/CLOCHE/ABDECKHAUBE**

EURO	No.	H cm	Ø cm
6,35	130.184	9,5	30



**(N) TAARTPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van een transparante kunststof afdekkap**

- (E) CAKE TRAY - stainless steel, with transparent, plastic cover
- (F) PLATEAU À TARTE - inox, avec cloche transparent
- (D) TORTENPLATTE - CNS, mit Abdeckhaube aus durchsichtigem Kunststoff

No.	H cm	Ø cm
130.172	11	30

EURO
9,40



**(N) TAART/CAKEPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van een transparante kunststof afdekkap**

- (E) CAKE TRAY - stainless steel, with transparent, plastic cover
- (F) PLATEAU À TARTE - inox, avec cloche transparent
- (D) TORTENPLATTE - CNS, mit Abdeckhaube aus durchsichtigem Kunststoff

No.	cm
130.176	10(H)x33x17

EURO
9,85



**(N) TAARTPLATEAU - kunststof met transparante afdekkap en inclusief gebakscjep**

- (E) CAKE TRAY - plastic with transparent cover and including a cake server
- (F) PLATEAU À TARTE - plastique avec cloche transparente et pelle à tartes incluse
- (D) TORTENPLATTE - Kunststoff mit durchsichtigem Abdeckhaube und einschließlich ein Tortenheber

No.	H cm	Ø cm
245.050	16	34

EURO
19,70



**(N) TAARTSTANDAARD - melamine, op draaivoet (zonder afdekkap)**

- (E) CAKE STAND - melamin, with swivel base (without cover)
- (F) PLATEAU À TARTE - mélamine, avec pied tournant (sans cloche)
- (D) TORTENPLATTE - Melamin, mit Drehfuss (ohne Haube)

No.	H cm	Ø cm
050.025	10	32

EURO
24,35

**AFDEKKAP/COVER/CLOCHE/ABDECKHAUBE**

No.	H cm	Ø cm
050.026	12	30

EURO
10,25

**(N) TAARTSTANDAARD - hout met draaivoet**

(E) CAKE STAND - wood with swivel base

(F) PLATEAU À TARTE - en bois avec pied tournant

(D) TORTENPLATTE - Holz mit drehfuss

EURO	No.	H cm	Ø cm
16,95	072.050	4	33
29,00	072.052	13	33



**(N) GBAKSCHEP - roestvrijstaal**

(E) CAKE SERVER - stainless steel

(F) PELLE À TARTES - inox

(D) TORTENHEBER - CNS

EURO	No.	L cm
6,25	700.515	29



**(N) SERVEERSCHAP - roestvrijstaal**

(E) SERVING SPATULA - stainless steel

(F) PELLE À SERVIR - inox

(D) SERVIERSCHAUFEL - CNS

EURO	No.	Type	L cm
6,25	700.520	dicht/closed/fermé/geschlossen	28



**(N) SERVEERSCHAP - roestvrijstaal**

(E) SERVING SPATULA - stainless steel

(F) PELLE À SERVIR - inox

(D) SERVIERSCHAUFEL - CNS

EURO	No.	Type	L cm
6,25	700.525	met sleuven/slotted/ajouree/geschlitzt	28



**(N) TAARTSCHEP - roestvrijstaal**

(E) PASTRY SERVER - stainless steel

(F) PELLE À TARTES - inox

(D) TORTENHEBER - CNS

EURO	No.	Ø cm
10,85	016.028	26





- (N) BAKSPAAN - aluminium**
- (E) MULTI-PURPOSE SPATULA - aluminium
- (F) SPATULE MULTI-USAGE - aluminium
- (D) ALLESWENDER - Aluminium

No.	L cm
016.010	26

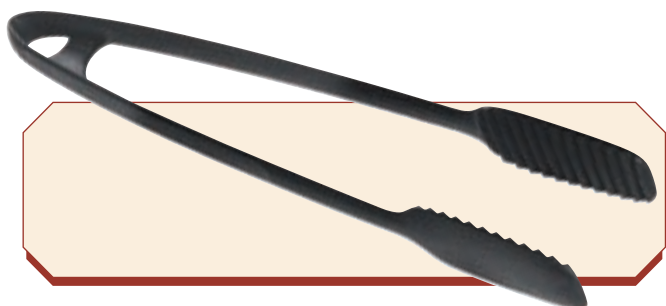
EURO
6,10



- (N) BAKSPAAN - kunststof, hittebestendig, voor pannen met een anti-aanbaklaag**
- (E) MULTI-PURPOSE SPATULA - plastic, heat resistant, does not damage teflon-surfaces
- (F) SPATULE MULTI-USAGE - plastique, résistant température chaud, pour ménager poêles et casseroles avec eduit spécial
- (D) ALLESWENDER - Kunststoff, hitze beständig, für Pfannen mit Spezialbeschichtung

No.	L cm
016.012	28

EURO
5,15



- (N) SERVEERTANG - kunststof, hittebestendig**
- (E) SERVING TONG - plastic, heat resistant
- (F) PINCE À SERVICE - plastique, résistant température chaud
- (D) SERVIERZANGE - Kunststoff, hitze beständig

No.	L cm
016.008	33

EURO
4,85



- (N) UNIVERSEELTANG - kunststof, hittebestendig, voor pannen met een anti-aanbaklaag**
- (E) UNIVERSAL TONG - plastic, heat resistant, does not damage teflon-surfaces
- (F) PINCE UNIVERSELLE - plastique, résistant température chaud, pour ménager poêles et casseroles avec eduit spécial
- (D) UNIVERSALZANGE - Kunststoff, hitze beständig, für Pfannen mit Spezialbeschichtung

No.	L cm
016.009	29

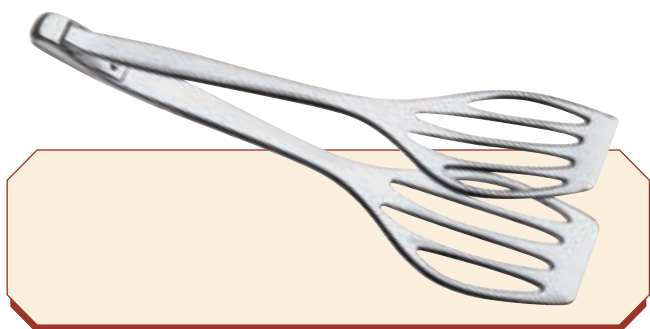
EURO
11,15



- (N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal**
- (E) UNIVERSAL TONG - stainless steel
- (F) PINCE UNIVERSELLE - inox
- (D) UNIVERSALZANGE - CNS

No.	L cm
725.050	27

EURO
13,50



- (N) UNIVERSEELTANG - aluminium**
- (E) UNIVERSAL TONG - aluminium
- (F) PINCE UNIVERSELLE - aluminium
- (D) UNIVERSALZANGE - Aluminium

No.	L cm
016.007	28

EURO
12,80

**(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal**

(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel

(F) PINCE UNIVERSELLE - inox

(D) UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
6,60	140.010	27



**(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal**

(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel

(F) PINCE UNIVERSELLE - inox

(D) UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
6,60	140.012	27



**(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal**

(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel

(F) PINCE UNIVERSELLE - inox

(D) UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
6,60	140.015	27



**(N) SPAGHETTI TANG - roestvrijstaal**

(E) SPAGHETTI TONG - stainless steel

(F) PINCE À SPAGHETTI - inox

(D) SPAGHETTIZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
6,60	140.017	27



**(N) SPAGHETTI TANG - roestvrijstaal**

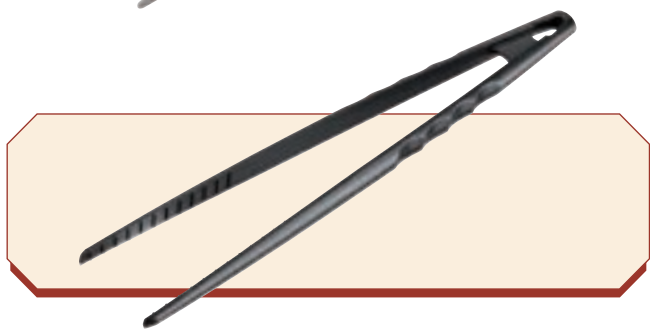
(E) SPAGHETTI TONG - stainless steel

(F) PINCE À SPAGHETTI - inox

(D) SPAGHETTIZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
8,70	893.032	24





**(N) SERVEERTANG - kunststof, set van 3, in elkaar te klikken om ruimte te besparen**

- (E) SERVING TONG - plastic, set 3 pieces, stored in each other to save space
- (E) PINCE À SERVICE - plastique, set 3 pieces, en les emboîtant les unes dans les autres, rangement peu encombrant
- (D) SERVIERZANGE - Kunststoff, Satz von 3, ineinander geklickt platzsparend aufbewahrt

No.	L cm
016.034	26-21-18

EURO  
5,65

**(N) SERVEERPINCET - roestvrijstaal**

- (E) SERVING PINCER - stainless steel
- (E) PINCETTE - inox
- (D) SERVIERPINZETTE - CNS

No.	L cm
016.002	29

EURO  
10,30

**(N) SERVEERPINCET - kunststof, hittebestendig**

- (E) SERVING PINCER - plastic, heat resistant
- (E) PINCETTE - plastique, résistant température chaud
- (D) SERVIERPINZETTE - Kunststoff, hitze beständig

No.	L cm
016.003	29

EURO  
3,50

**(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal, met hittebestendig kunststof handvat**

- (E) SERVING TONG - stainless steel, with heat resistant plastic handle
- (E) PINCE À SERVICE - inox, avec poignée plastique résistant température chaud
- (D) SERVIERZANGE - CNS, mit Kunststoff Griff hitze beständig

No.	Type	L cm
125.110	<b>A</b>	24

EURO  
3,70

No.	Type	L cm
125.112	<b>B</b>	24

EURO  
3,70

No.	Type	L cm
125.114	<b>C</b>	24

EURO  
3,70

No.	Type	L cm
125.116	<b>D</b>	24

EURO  
3,70

**(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal**

(E) ICE TONG - stainless steel

(F) PINCE À GLACE - inox

(D) EISWÜRFELZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
5,95	893.094	18



**(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal**

(E) ICE TONG - stainless steel

(F) PINCE À GLACE - inox

(D) EISWÜRFELZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
2,10	744.015	19



**(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal**

(E) ICE TONG - stainless steel

(F) PINCE À GLACE - inox

(D) EISWÜRFELZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
2,30	085.042	18



**(N) SUIKERTANG - roestvrijstaal**

(E) SUGAR TONG - stainless steel

(F) PINCE À SUCRE - inox

(D) ZUCKERZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
7,45	893.071	14



**(N) CAKETANG - roestvrijstaal**

(E) CAKE TONG - stainless steel

(F) PINCE À GÂTEAUX - inox

(D) GEBÄCKZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
6,15	893.031	18



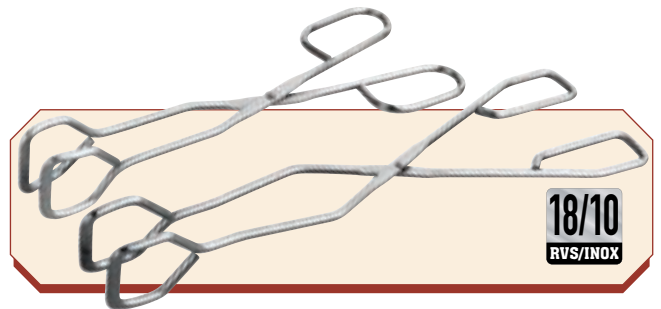
**(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal**

(E) SERVING TONG - stainless steel

(F) PINCE À SERVICE - inox

(D) SERVIERZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
6,30	725.010	22
9,90	725.015	33



**(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal**

(E) SERVING TONG - stainless steel

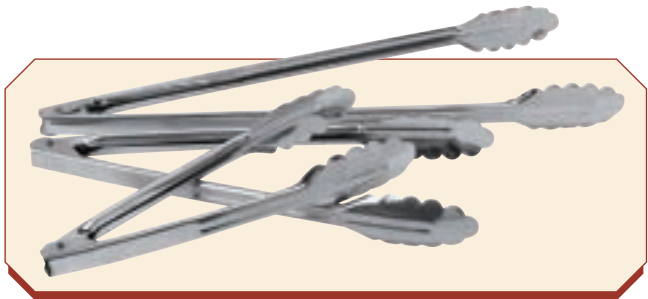
(F) PINCE À SERVICE - inox

(D) SERVIERZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
7,40	015.003	22
12,30	015.010	32







**HACCP**



**HACCP**



**NEW!**



**NEW!**

**(N) SERVEERTANG - kunststof, met afgeronde randen voor goede greep**

- (E) SERVING TONG - plastic, with scalloped edges providing excellent grip
- (E) PINCE À SERVICE - plastique, avec des manches faciles de tenir
- (D) SERVIERZANGE - Kunststoff, mit handgerechten Griffen

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm	EURO
072.016	wit/white/blanc/weiss	23	2,50
072.017	zwart/black/noir/schwarz	23	2,50

**(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal, met afgeronde randen voor goede greep en met ingebouwde veer**

- (E) SERVING TONG - stainless steel, with scalloped edges providing excellent grip, with spring in handle
- (E) PINCE À SERVICE - inox, avec des manches faciles de tenir et avec ressort encastré
- (D) SERVIERZANGE - CNS, mit handgerechten Griffen und eingebauter Feder

No.	L cm	EURO
560.023	24	3,10
560.030	30	4,10
560.040	40	4,50

**(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal, met hittebestendig kunststof handvat**

- (E) SERVING TONG - stainless steel, with heat resistant plastic handle
- (E) PINCE À SERVICE - inox, avec poignée plastique résistant température chaud
- (D) SERVIERZANGE - CNS, mit Kunststoff Griff hitze beständig

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm	EURO
125.120	zwart/black/noir/schwarz	23	3,75
125.121	blauw/blue/bleu/blau	23	3,75
125.122	bruin/brown/brun/braun	23	3,75
125.123	wit/white/blanc/weiss	23	3,75
125.124	groen/green/vert/grün	23	3,75
125.125	rood/red/rouge/rot	23	3,75
125.130	zwart/black/noir/schwarz	30	4,50
125.131	blauw/blue/bleu/blau	30	4,50
125.132	bruin/brown/brun/braun	30	4,50
125.133	wit/white/blanc/weiss	30	4,50
125.134	groen/green/vert/grün	30	4,50
125.135	rood/red/rouge/rot	30	4,50

**(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal, met hittebestendig kunststof handvat**

- (E) SERVING TONG - stainless steel, with heat resistant plastic handle
- (E) PINCE À SERVICE - inox, avec poignée plastique résistant température chaud
- (D) SERVIERZANGE - CNS, mit Kunststoff Griff hitze beständig

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm	EURO
721.901	zwart/black/noir/schwarz	15	9,45
721.902	rood/red/rouge/rot	15	9,45
721.903	blauw/blue/bleu/blau	15	9,45
721.904	geel/yellow/jaune/gelb	15	9,45
721.906	beige/beige/beige/beige	15	9,45
721.907	groen/green/vert/grün	15	9,45
721.911	zwart/black/noir/schwarz	24	11,75
721.912	rood/red/rouge/rot	24	11,75
721.913	blauw/blue/bleu/blau	24	11,75
721.915	beige/beige/beige/beige	24	11,75
721.917	groen/green/vert/grün	24	11,75
721.921	zwart/black/noir/schwarz	30	12,50



**(N) BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal**

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

**SERVING PRO**

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
7,30	969.702	<b>A</b> sauslepel	sauce ladle	cuillère à sauce	Saucenlöffel	29
7,65	969.703	<b>B</b> soeplepel	soup ladle	louche	Suppenlöffel	26
7,65	969.704	<b>C</b> schuimspaan	skimmer	ecumoire	Schaumlöffel	29
5,60	969.705	<b>D</b> vleesvork	meat fork	grappin	Fleischgabel	33
6,10	969.706	<b>E</b> bakspaan	slotted turner	pelle ajouree	Backschaufel	29
7,15	969.707	<b>F</b> pureestamper	potato masher	pilon à pommes de terre	Kartoffelstampfer	30
6,30	969.708	<b>G</b> serveerlepel	serving spoon	cuillère à légumes	Gemüselöffel	29
6,85	969.709	<b>H</b> serveerlepel geperf.	serving spoon perf.	cuillère perforé	Servierlöffel perf.	29
7,10	969.710	<b>I</b> spaghetti lepel	spaghetti spoon	cuillère à spaghetti	Spaghettilöffel	26
4,35	969.725	<b>J</b> garde	whisk	fouet	Rührbesen	25



**(N) BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal, zware hoogwaardige kwaliteit**

- (E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel, high quality stainless steel  
 (F) COUVERT DE BUFFET - inox, qualité plus fort vénérable  
 (D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS, schwere hochwertigen CNS Ausführung

**CASINO PLUS**

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
767.201	<b>A bakspaan</b>	turner	spatula	Pfannenwender	31	10,95
767.202	<b>B serveerlepel - groot</b>	serving spoon - large	cuillère à légumes - grand	Servierlöffel - gross	29	10,95
767.204	<b>C serveerlepel geperf.</b>	serving spoon perf.	cuillère perforé	Servierlöffel perf.	30	11,95
767.205	<b>D serveervork</b>	serving fork	foutchette de portion	Serviergabel	30	11,85
767.206	<b>E sauslepel</b>	sauce ladle	cuillère à sauce	Saucenlöffel	19	11,95
767.207	<b>F serveerlepel - klein</b>	serving spoon - small	cuillère à légumes - petit	Servierlöffel - klein	24	9,10
767.208	<b>G saladevork - klein</b>	salad fork - small	fourchette à salade - petit	Salatgabel - klein	23	9,10
767.209	<b>H soeplepel</b>	soup ladle	louche	Suppenlöffel	31	20,25
767.212	<b>I Chafing lepel - dicht</b>	Chafing spoon - closed	Chafing cuillère - fermé	Chafing-Löffel - geschlossen	35	12,50
767.213	<b>J Chafing lepel - open</b>	Chafing spoon - slotted	Chafing cuillère - encoché	Chafing-Löffel - geschlitzt	35	12,95
767.214	<b>K spaghetti serveerlepel</b>	spaghetti serving spoon	cuillère à spaghetti	Spaghetti-Servier-Löffel	31	17,65
767.215	<b>L vleeswarenvork</b>	cold meat vork	fourchette à charcuterie	Fleischgabel	21	4,75
767.216	<b>M pasta serveertang</b>	pasta tong	tong de pâtes	Pastazange	24	12,50

**(N) BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal**

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.	Type	L cm
1,95	033.561	<b>A</b>	28
1,95	033.562	<b>B</b>	28
2,35	033.563	<b>C</b>	33
1,95	033.564	<b>D</b>	28



**(N) PORTIONEERLEPEL - kunststof, platte bodem**

(E) PIZZA LADLE - plastic, flat bottom

(F) LOUCHE À PIZZA - plastique, fond plat

(D) SCHÖPFLÖFFEL - Kunststoff, Flachboden

EURO	No.	Ø cm	cl	L cm
9,75	935.114	10	15	27



**(N) SCHUIMSPAAN - kunststof teflon, hittebestendig**

(E) SKIMMER - plastic teflon, heat resistant

(F) ÉCUMOIRE - plastique teflon, résistant température chaud

(D) SCHAUMLÖFFEL - Kunststoff teflon, hitze beständig

EURO	No.	Ø cm	L cm
3,95	016.006	12	32



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

(E) PIZZA PEEL - stainless steel, plastic handle

(F) PELLE À PIZZA - inox, manche plastique

(D) PIZZASCHAUFEL - CNS, Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
26,50	935.105	22x18
26,50	935.106*	22x18

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



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

(E) PIZZA SHOVEL - stainless steel, plastic handle

(F) PELLE À PIZZA - inox, manche plastique

(D) PIZZASPACHTEL - CNS, Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
13,25	935.115	12x15
14,90	935.116*	12x15

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





**(N) SAUSLEPEL - roestvrijstaal**

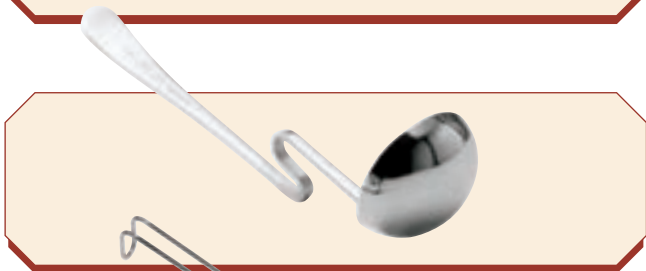
(E) SAUCE LADLE - stainless steel

(F) CUILLÈRE À SAUCE - inox

(D) SAUCENLÖFFEL - CNS

No.	Type	Ø cm	L cm
140.030	<b>A</b>	4,5	15
140.031	<b>B</b>	5	15

EURO
5,45
5,65



**(N) SAUSLEPEL GEBOGEN STEEL - roestvrijstaal**

(E) SAUCE LADLE SIDE-KINKED HANDLE - stainless steel

(F) CUILLÈRE À SAUCE INCURVÉE - inox

(D) SAUCENLÖFFEL GEBOGEN HEFT - CNS

No.	Ø cm	L cm
140.032	4,7	17

EURO
5,35



**(N) SAUS/DRESSINGLEPEL - roestvrijstaal**

(E) SAUCE SPOON - stainless steel

(F) CUILLÈRE À SAUCE - inox

(D) SAUCENLÖFFEL - CNS

No.	Ø cm	L cm
720.400	4	27

EURO
3,55



**(N) SAUSLEPEL - roestvrijstaal, naadloos**

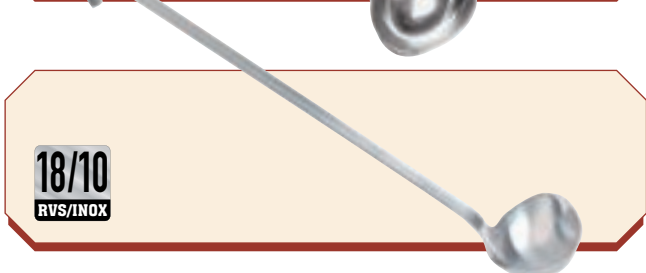
(E) SAUCE LADLE - stainless steel, seamless

(F) CUILLÈRE À SAUCE - inox, sans couture

(D) SAUCENLÖFFEL - CNS, einem Stück

No.	Type	Ø cm	L cm
725.005	<b>A</b>	5	22
725.006	<b>B</b>	6	22

EURO
5,70
5,90



**(N) BEDRUIPEPEL - roestvrijstaal, naadloos**

(E) BASTING SPOON - stainless steel, seamless

(F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, sans couture

(D) BRATEN- UND GIESSLÖFFEL - CNS, einem Stück

No.	cm	L cm
893.011	10,5x7	41

EURO
7,70



**(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal**

(E) CUTLERY REST - stainless steel

(F) REPOSE CUILLÈRE - inox

(D) BESTECK-ABLAGE - CNS

No.	cm
125.015	3,5(H)x27x11

EURO
8,55



**(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal**

(E) CUTLERY REST - stainless steel

(F) REPOSE CUILLÈRE - inox

(D) BESTECK-ABLAGE - CNS

No.	cm
145.102	21(H)x19x10

EURO
12,00

**(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, naadloos**

(E) LADLE - stainless steel, seamless

(F) LOUCHE - inox, sans couture

(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, aus einem Stück

EURO	No.	Ø cm	Lit.	L cm
5,70	720.404	5	0,03	30
6,25	720.405	6,5	0,07	30
8,20	720.407	8	0,12	34
9,35	720.408	9	0,20	36
10,90	720.409	10	0,25	38
13,55	720.411	12	0,50	42
16,95	720.413	14	0,75	43
21,95	720.415	16	1,00	47
28,50	720.416	18	1,50	49
24,95	700.200	20	2,00	50

**(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd**

(E) LADLE - stainless steel, perforated

(F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, perforée

(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, perforiert

EURO	No.	Ø cm	Lit.	L cm
9,60	720.435	8	0,13	32
12,00	720.436	10	0,25	37

**(N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal, naadloos**

(E) SKIMMER - stainless steel, seamless

(F) ÉCUMOIRE - inox sans couture

(D) SCHAUMLÖFFEL - CNS, aus einem Stück

EURO	No.	Ø cm	L cm
5,25	720.421	8	28
5,95	720.423	10	32
6,80	720.425	12	36
8,75	720.427	14	40
11,65	720.429	16	43
13,95	720.430	18	44
7,15	725.112*	12	25

\* korte steel/short handle/poignée court/kurzen Griff

**(N) BAK-/VISSPAAN - roestvrijstaal, naadloos**

(E) FISH LIFTER - stainless steel, seamless

(F) PELLE À POISSONS - inox, sans couture

(D) FISCHHEBER - CNS, aus einem Stück

EURO	No.	bladmaat/scoop palette/Schaufel cm	Type
10,85	893.001	11x11	glad/without perforation sans perforation/ohne Perforation
11,30	893.002	11x11	met perforatie/with perforation avec perforation/mit Perforation

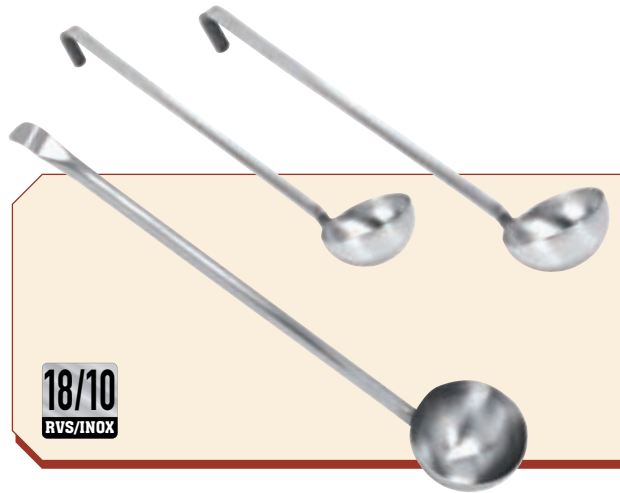
**(N) OPHANGBEUGEL - roestvrijstaal**

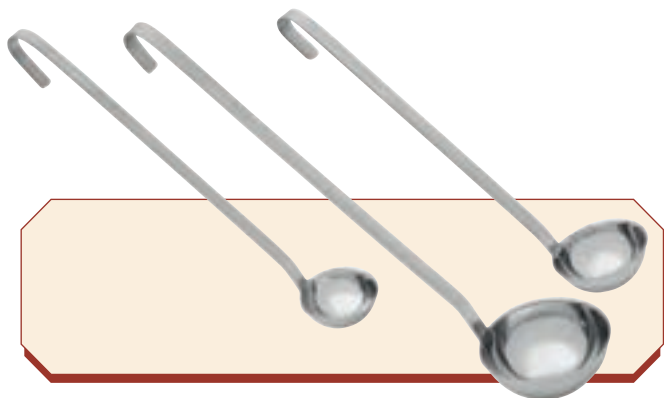
(E) KITCHEN TOOL RACK - stainless steel

(F) PENDERIE DE CUISINE - inox

(D) KELLENHALTER - CNS

EURO	No.	L cm
8,25	700.530	55





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

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

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

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

No.	Ø cm	Lit.	L cm	EURO
720.440	5	0,030	27,0	5,60
720.441	6	0,050	29,0	6,30
720.442	7	0,080	30,0	7,35
720.443	8	0,125	32,0	8,55
720.444	9	0,150	33,5	9,70
720.445	10	0,250	35,0	10,30
720.446	12	0,350	36,5	14,75



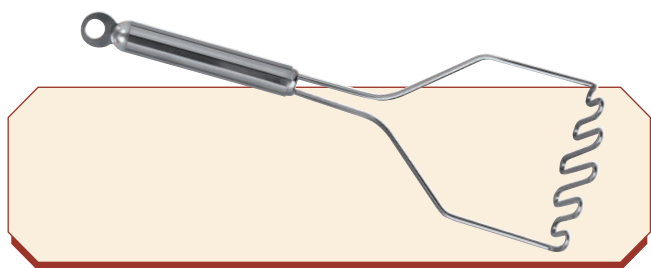
**(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd**

(E) LADLE - stainless steel, perforated

(F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, perforée

(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, perforiert

No.	Ø cm	L cm	EURO
720.431	9	25	8,65
720.433	11	24	9,85



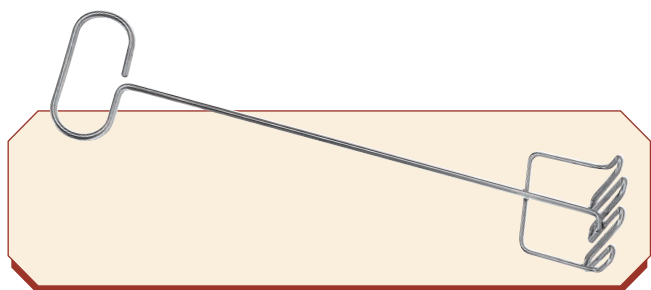
**(N) ETENSTAMPER - roestvrijstaal**

(E) POTATO MASHER - stainless steel

(F) PILON À POMMES DE TERRE - inox

(D) KARTOFFELSTAMPFER - CNS

No.	L cm	EURO
969.707	30	7,15



**(N) ETENSTAMPER - roestvrijstaal, zware uitvoering**

(E) POTATO MASHER - stainless steel, heavy quality

(F) PILON À POMMES DE TERRE - inox, extra-fort

(D) KARTOFFELSTAMPFER - CNS, schwere Ausführung

No.	L cm	EURO
894.026	58	14,50
894.027	77	18,95



**(N) SLEUTELHANGER - set bestaand uit garde, bakspaan, schuimspaan, lepel en sauslepel**

(E) KEY-RING - set of whisk, turner, skimmer, spoon and ladle

(F) PORTE CLÉS - set à fouet, pelle, ecumoire, cuillère et cuillère à saus

(D) SCHLÜSSELRING - Satz von Rührbesen, Heber, Schaumlöffel, Löffel und sausenlöffel

No.	EURO
140.045	5,85



**(N) SLEUTELHANGER - ca. 8 cm**

(E) KEY-RING - approx. 8 cm

(F) PORTE CLÉS - env. 8 cm

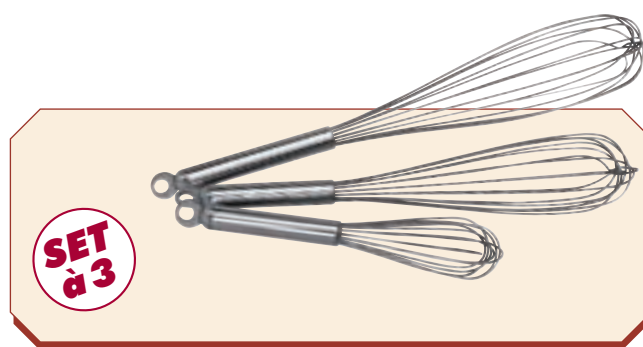
(D) SCHLÜSSELRING - ung. 8 cm

No.	Type	EURO
969.003	<b>A</b> garde/whisk/fouet/Rührbesen	0,75
720.455	<b>B</b> bakspaan/lifter/pelle/Heber	0,85

**(N) GARDEN - roestvrijstaal, in doos**

- (E) WHISKS - stainless steel, in box
- (F) FOUETS - inox, en boîte
- (D) RÜHRBESEN - CNS, in Schachtel

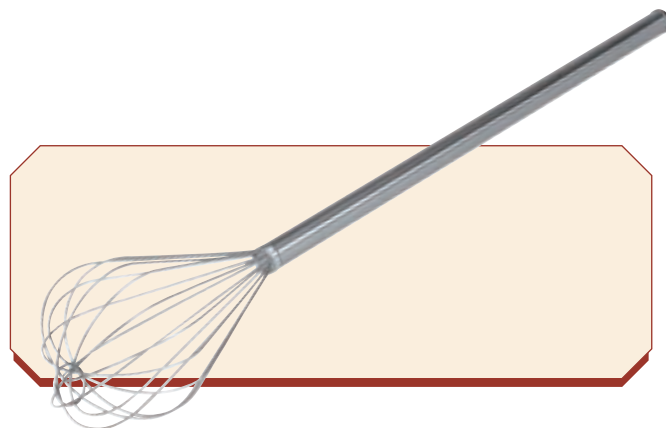
EURO	No.	L cm
16,95	969.001	20/25/30



**(N) GARDE - roestvrijstaal, extra lang**

- (E) POT WHISK - stainless steel, extra long
- (F) FOUET À MARMITE - inox, longueur spéciale
- (D) KESSELBESEN - CNS, extra lang

EURO	No.	L cm	draad/wire/fil/draht Ø mm
36,00	022.020	95	2,5
38,00	022.021	135	3,0

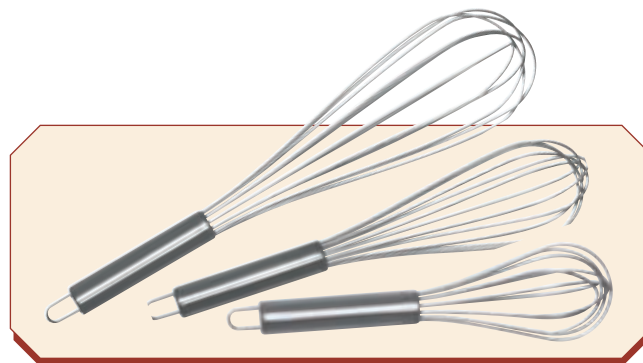


**(N) GARDE - roestvrijstaal, met ophangoog**

- (E) CHEFS WHISK - stainless steel, with eye ring
- (F) FOUET - inox, avec oeillet
- (D) RÜHRBESEN - CNS, mit Öse

**BUDGET LINE**

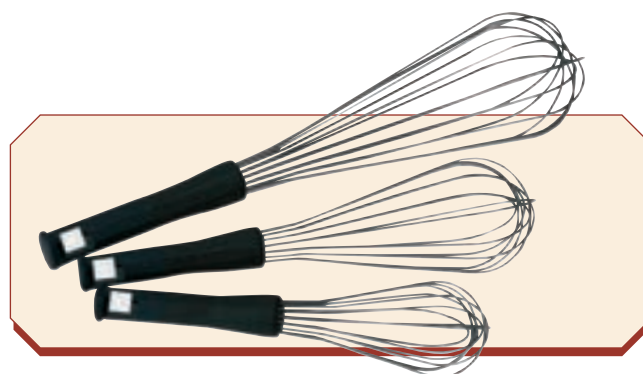
EURO	No.	L cm
2,95	969.080	25
3,25	969.081	30
3,75	969.082	35
4,25	969.083	45



**(N) GARDE - roestvrijstaal, met anti-slip greep**

- (E) CHEFS WHISK - stainless steel, with anti-slip handle
- (F) FOUET - inox, avec poignée anti-crispation
- (D) RÜHRBESEN - CNS, mit rutschfesten Griff

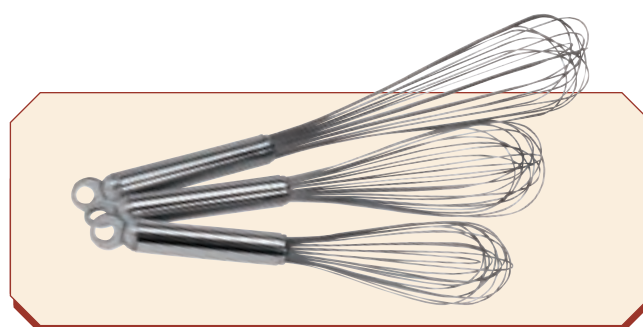
EURO	No.	L cm
8,95	110.001	25
9,60	110.002	30
11,35	110.003	35
13,35	110.004	40
14,60	110.005	45
17,35	110.006	50



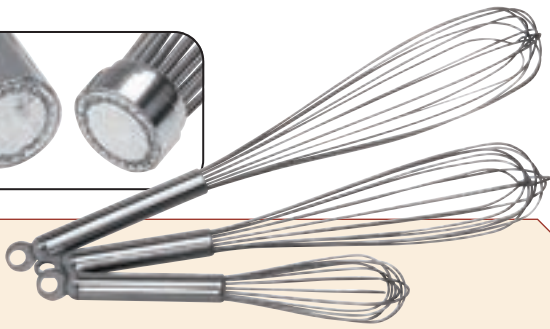
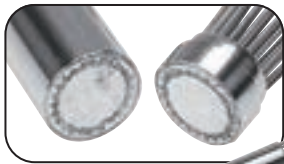
**(N) GARDE - roestvrijstaal, flexibel, 12 draads, met ophangoog**

- (E) CHEFS WHISK - stainless steel, flexible, 12 wires, with eye ring
- (F) FOUET - inox, souples, 12 fils, avec oeillet
- (D) RÜHRBESEN - CNS, elastisch, 12 Drähte, mit Öse

EURO	No.	L cm
5,50	969.601	25
5,80	969.602	30
6,00	969.603	35
6,45	969.604	40
6,90	969.605	45







**Type A:** 7 draden van 1,6 mm  
7 wires of 1,6 mm  
7 fils de 1,6 mm  
7 Drähte von 1,6 mm

**Type B:** 8 draden van 2,3 mm  
8 wires of 2,3 mm  
8 fils de 2,3 mm  
8 Drähte von 2,3 mm

**(N) GARDE - roestvrijstaal, met ophangoog**

(E) CHEFS WHISK - stainless steel, with eye ring

(F) FOUET - inox, avec oeillet

(D) RÜHRBESEN - CNS, mit Öse

No.	L cm	Type	EURO
969.720	20	A	3,95
969.725	25	A	4,35
969.730	30	A	4,75
969.830	30	B	7,10
969.835	35	B	7,50
969.840	40	B	7,95
969.845	45	B	8,25
969.850	50	B	8,95
969.855	55	B	9,45
969.860	60	B	10,45

**(N) GARDE - roestvrijstaal, 8 draads, met ABS antislip greep**

(E) CHEFS WHISK - stainless steel, 8 wires, with ABS anti-slip handle

(F) FOUETS - inox, 8 fils, avec poignée ABS antidérapant

(D) RÜHRBESEN - CNS, 8 Drähte, mit rutschfesten Griff aus ABS

No.	L cm	EURO
969.040	25	3,95
969.041	30	4,40
969.042	35	4,90
969.043	40	5,45
969.044	45	6,25
969.045	50	6,95

**(N) GARDE - roestvrijstaal, 11 draads, hittebestendig kunststof antislip handvat, noppen voor betere grip**

(E) WHISK - stainless steel, 11 wires, heat resistant plastic anti-slip handle, nubs for sure grip

(F) FOUETS - inox, 11 fils, poignée plastique antidérapant résistant température chaud, goujons pour une meilleure adhérence

(D) RÜHRBESEN - CNS, 11 Drähte, hitzebeständige Anti-Rutsch Kunststoff Griff, Nieten für besseren Halt

No.	L cm	EURO
721.930	26	12,95
721.931	31	13,95
721.932	36	19,75
721.933	41	22,65
721.934	46	22,95

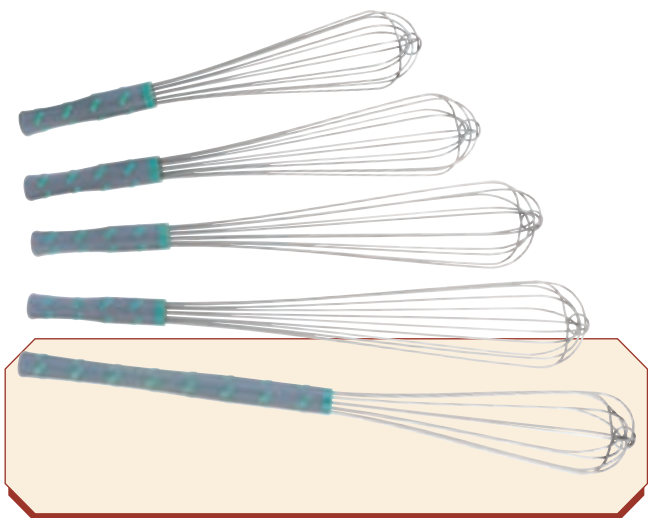
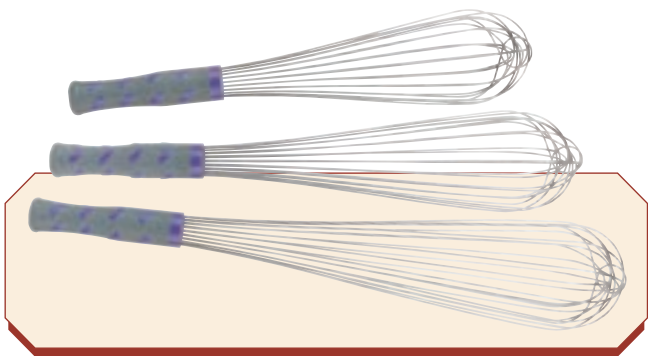
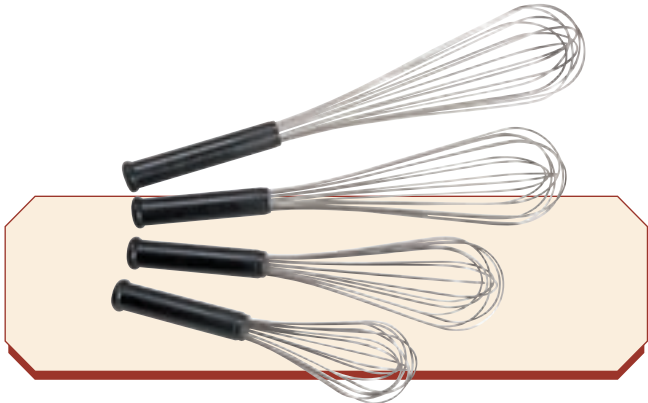
**(N) GARDE - roestvrijstaal, 6 draads, dickere draden, hittebestendig kunststof antislip handvat, noppen voor betere grip**

(E) WHISK - stainless steel, 6 wires, thicker wires, heat resistant plastic anti-slip handle, nubs for sure grip

(F) FOUETS - inox, 6 fils, fils plus épais, poignée plastique antidérapant résistant température chaud, goujons pour une meilleure adhérence

(D) RÜHRBESEN - CNS, 6 Drähte, dickere Drähte, hitzebeständige Anti-Rutsch Kunststoff Griff, Nieten für besseren Halt

No.	L cm	EURO
721.950	26	13,90
721.951	31	15,20
721.952	36	16,45
721.953	41	19,95
721.954	46	20,30
721.956	51	22,70
721.957	55	25,50
721.958	60	29,50



**(N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal**

(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel

(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox

(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS

EURO	No.	Ø cm	L cm
3,75	894.003	10	31
4,75	894.004	12	38
5,95	894.005	14	45
7,15	894.101	16	47
7,95	894.007	18	50
8,95	894.008	20	53
9,75	894.009	22	53
11,50	894.010	24	55

**(N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal**

(E) SKIMMER - stainless steel

(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox

(D) BACK- UND SCHAUMKELLE - CNS

EURO	No.	Ø cm	L cm
11,50	142.041	16	52
12,75	142.043	20	55
15,25	142.044	24	55
17,25	142.045	28	55

**(N) VETSPAAN - roestvrijstaal**

(E) FAT SKIMMER - stainless steel

(F) ÉCUMOIRE À GRAS - inox

(D) FETTSCHAUMLÖFFEL - CNS

EURO	No.	Ø cm	L cm
34,00	893.080	15	54

- met zeer fijn gaas - fine/fine mesh  
- toile métallique fine/fine - Gaze fein/fein

**(N) KRUMSCHEP - roestvrijstaal, dubbel gaas, extra fijn**

(E) CRUMB SCOOP - stainless steel, double mesh, fine/fine

(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox, treillis double, fin/fin

(D) FRITÜRE-KRUMENSCHAUFEL - CNS, Doppelgaze fein/fein

EURO	No.	Ø cm	L cm
12,95	894.045	20	50

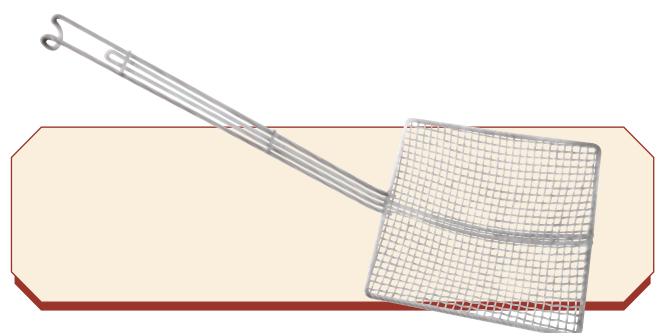
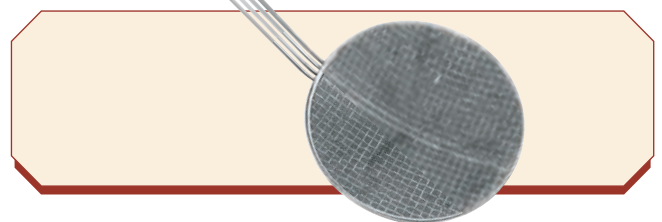
**(N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal**

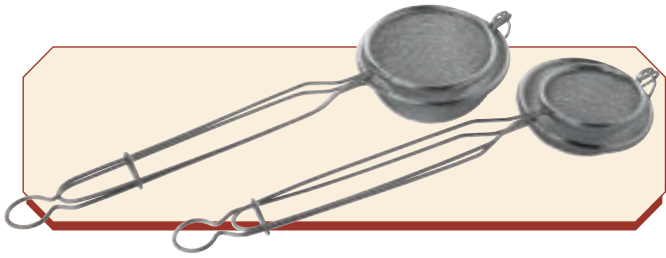
(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel

(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox

(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS

EURO	No.	cm	L cm
14,75	894.012	20x20	51





**(N) VOGELNESTBAKLEPEL - vertind**

- (E) NESTING BASKET SET - tinned
- (F) NID À FRITURE - fil d'acier étamé
- (D) NESTBACKLÖFFEL - verzinkt

No.	L cm	Ø cm
022.018	39	8
022.002	41	10

EURO
5,25
7,25



**(N) STAALBORSTEL - gehard draad**

- (E) STEEL BRUSH - hardened
- (F) BROSSSE À FIL METALLIQUE - fil trempé
- (D) DRAHTBÜRSTE - Draht gehärtet

No.	L cm	L cm borstel/brush/brosse/Bürste
803.001	28	13

EURO
1,95



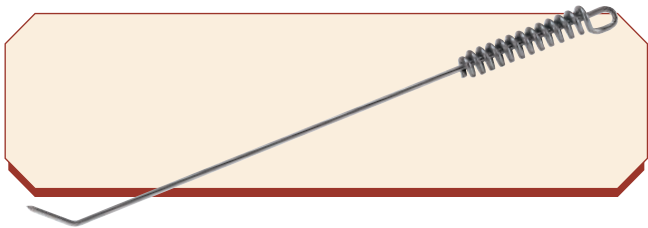
**NEW!**

**(N) STAALBORSTEL - met schraper**

- (E) STEEL BRUSH - with scraper
- (F) BROSSSE À FIL METALLIQUE - avec racloir
- (D) DRAHTBÜRSTE - mit Schaber

No.	L cm	L cm borstel/brush/brosse/Bürste
803.002	28,5	13

EURO
5,95



**(N) OPPAKHAAK - roestvrijstaal**

- (E) RANGE RING HOOK - stainless steel
- (F) TISONNIER - inox
- (D) KÜCHENHERDPLATTENRINGHAKEN - CNS

No.	L cm
894.110	48

EURO
4,95



**(N) DECORATIEGROEN - kunststof**

- (E) DECORATION GREEN - plastic
- (F) VERDURE DÉCORATION - plastique
- (D) DEKORATIONSGRÜN - Kunststoff

No.	L cm	doos/box/boîte/Karton
828.001	29	10 stuks/10 pcs./10 Stück

EURO
28,50



**(N) DECORATIEGROEN "SLABLAD" - kunststof**

- (E) DECORATION GREEN "SALAD" - plastic
- (F) VERDURE DÉCORATION "SALADE" - plastique
- (D) DEKORATIONSGRÜN "SALAT" - Kunststoff

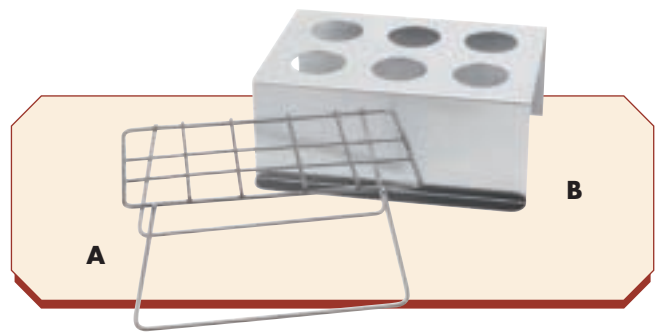
No.	cm	doos/box/boîte/Karton
828.010	19x13	16 stuks/16 pcs./16 Stück

EURO
12,70

**(N) FRITES-ZAKJES STANDAARD**

- (E) FRENCH FRY PAPER BAG HOLDER
- (F) PRÉSENTOIR À SACHETS DE POMMES FRITES
- (D) POMMES-FRITES-TÜTENSTANDER

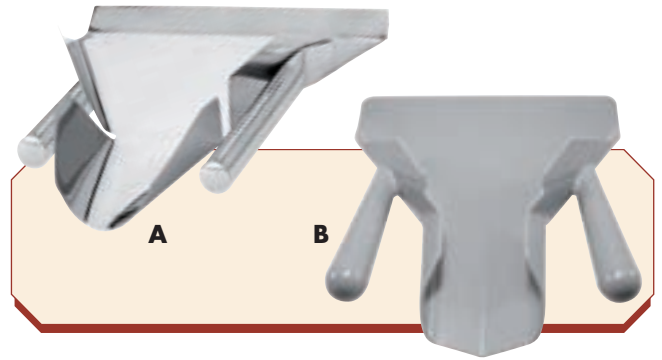
EURO	No.	Type	cm	uitvoering/execution exécution/Ausführung
6,35	894.040	<b>A</b>	12(H)x23x13	rvs/stainless steel inox/CNS
24,50	895.085	<b>B</b>	10(H)x25x20	<b>aluminium</b>



**(N) FRITES-TRECHTER - universeel model, zowel links als rechtshandig**

- (E) CHIPS BAGGER - universal model, for both left or righthanded
- (F) ENTONNOIR DE POMMES FRITES - modèle universel, pour tous les deux gauchers ou droitiers
- (D) POMMES-FRITES TRICHTER - Universal modell, für beide links- oder rechtshändig

EURO	No.	Type	greep/handle poignée/Griff L cm	uitvoering/execution exécution/Ausführung
12,25	720.305	<b>A</b>	12	rvs/stainless steel inox/CNS
5,95	072.015	<b>B</b>	10	<b>kunststof/plastic</b> plastique/Kunststoff



**(N) PEPER/ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal**

- (E) PEPPER/SALTSHAKER - stainless steel
- (F) POIVRIÈRE/SALIÈRE - inox
- (D) PFEFFER/SALZSTREUER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,25	966.050	6	8



**(N) KAASSTROOIER - roestvrijstaal**

- (E) CHEESE SHAKER - stainless steel
- (F) POUDREUSE À FROMAGE - inox
- (D) KÄSESTREUER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,25	966.051	6	8



**(N) POEDERSUIKERSTROOIER - roestvrijstaal**

- (E) POWDERED SUGAR POURER - stainless steel
- (F) SAUPOUDREUSE - inox
- (D) PUDERZUCKERSTREUER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,95	966.052	6	8



**(N) PEPER & ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal**

- (E) SALT & PEPPERSHAKER - stainless steel
- (F) POIVRIÈRE & SALIÈRE - inox
- (D) PFEFFER & SALZSTREUER - CNS

EURO	No.	Type	Ø cm	H cm
6,25	705.085	<b>S</b>	7	18
6,25	705.086	<b>P</b>	7	18





**(N) PEPPERSTROOIER - aluminium met schroefdop**

- (E) PEPPER SHAKER - aluminium with screw cap  
 (F) POIVRIÈRE - aluminium avec couvercle vissable  
 (D) PFEFFERSTREUER - Aluminium mit Schraubdeckel

No.	Ø cm	H cm
833.002	7	14

EURO
2,95

**(N) ZOUTSTROOIER - aluminium met schroefdop**

- (E) SALT SHAKER - aluminium with screw cap  
 (F) SALIÈRE - aluminium avec couvercle vissable  
 (D) SALZSTREUER - Aluminium mit Schraubdeckel

No.	Ø cm	H cm
833.001	8	19

EURO
5,95

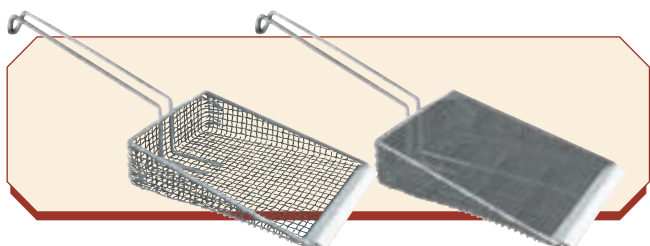


**(N) ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal met schroefdop**

- (E) SALT SHAKER - stainless steel with screw cap  
 (F) SALIÈRE - inox avec couvercle vissable  
 (D) SALZSTREUER - CNS mit Schraubdeckel

No.	Ø cm	H cm
833.010	8	17

EURO
6,40

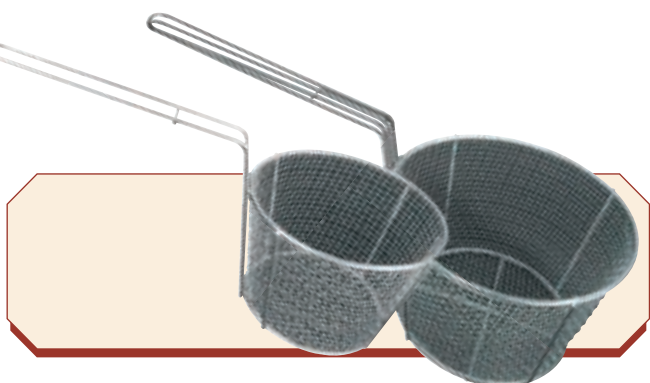


**(N) FRITESSCHEP - roestvrijstaal, opstaande rand**

- (E) CHIPS SHOVEL - stainless steel, lifted edge  
 (F) PELLE À FRITURE - inox, bord élevé  
 (D) FRITÜRE SCHAUMLÖFFEL - CNS, Rand emporstehend

No.	schep/scoop pelle/Schaufel cm	gaas/mesh toile/Gaze
894.015	20x17	enkel/single/simple/einzel
894.016	20x17	dubbel/double/double/doppelt

EURO
12,50
15,95

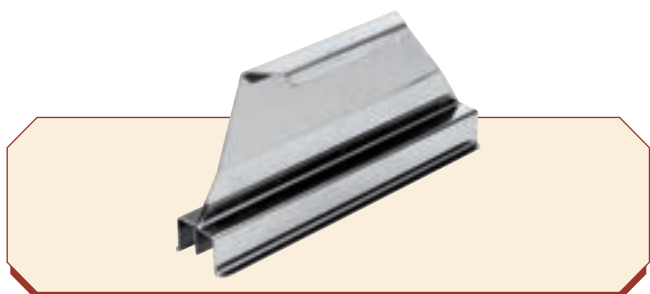


**(N) FRITUURMAND - roestvrijstaal, conisch model**

- (E) CHIPS BASKET - stainless steel, conical type  
 (F) CASSEROLE À FRITURE - inox, type conique  
 (D) FRITÜRE KORB - CNS, konisch

No.	Ø cm	H cm
894.017	20	14
894.018	22	14
894.019	24	15
894.020	26	16
894.021	28	16
894.022	30	18
894.023	32	20
894.024	34	22

EURO
16,50
19,50
22,50
24,00
27,00
29,00
33,00
38,00



**(N) FRIKANDELLENSNIJDER - roestvrijstaal**

- (E) FRIKANDEL CUTTER - stainless steel  
 (F) COUPE FRICADELLE - inox  
 (D) FRIKANDELLENSCHNEIDER - CNS

No.	H cm	L cm
899.060	9	20

EURO
6,75

- (N) FRITES LEKBAK - aluminium, afneembare lekbak**  
**(E) FRENCH FRY DRIPPING TRAY - aluminium, detachable drip tray**  
**(F) ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - aluminium, bac détachable**  
**(D) POMMES-FRITES-SEIHER - Aluminium, abnehmbare Auffangpfanne**

**ECONOMY**

EURO	No.	H cm	Ø cm
19,75	030.150	15	41

- (N) FRITES LEKBAK - aluminium, afneembare lekbak**  
**(E) FRENCH FRY DRIPPING TRAY - aluminium, detachable drip tray**  
**(F) ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - aluminium, bac détachable**  
**(D) POMMES-FRITES-SEIHER - Aluminium, abnehmbare Auffangpfanne**

EURO	No.	H cm	Ø cm
64,00	078.001	21	40

- (N) FRITES LEKBAK - roestvrijstaal, afneembare lekbak**  
**(E) FRENCH FRY DRIPPING TRAY - stainless steel, detachable drip tray**  
**(F) ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - inox, bac détachable**  
**(D) POMMES-FRITES-SEIHER - CNS, abnehmbare Auffangpfanne**

EURO	No.	H cm	Ø cm
38,50	705.300	14	41

- (N) FRITUURVET/OLIE KWALITEITS TEST-SET - geeft aan wanneer vet of olie moet worden vervangen**  
**(E) FRYING OIL QUALITY ASSURANCE TEST-SET - to be used to confirm oil discard time has arrived**  
**(F) TEST-SET POUR DÉTERMINER LA QUALITE D'HUILÉ DE FRITURE - pour fixer le moment que l'huile doit être remplacée**  
**(D) FRITIER-ÖL TEST-SET - zur Feststellung wenn das Frittieröl ersetzt werden soll**

EURO	No.
26,50	909.010

- (N) FRITUURVET/OLIE KWALITEITS TEST-SET - geeft aan wanneer vet of olie moet worden vervangen**  
**(E) FRYING OIL QUALITY ASSURANCE TEST-SET - to be used to confirm oil discard time has arrived**  
**(F) TEST-SET POUR DÉTERMINER LA QUALITE D'HUILÉ DE FRITURE - pour fixer le moment que l'huile doit être remplacée**  
**(D) FRITIER-ÖL TEST-SET - zur Feststellung wenn das Frittieröl ersetzt werden soll**

EURO	No.
37,00	926.050



**N FRITUURVETFILTERS**

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

**E FRYER FAT FILTERS**

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

**MIROIL®****TYPE A - B - D****TYPE C****18/10**  
RVS/INOX**CaterChef**  
Professional Supplies**NEW!****F FILTRE À HUILE**

- permet de prolonger considérablement la durée de l'huile
- résistant aux températures jusqu'à 180°C
- nettoyage très simple: retourner le filtre et rincer à eau chaude sans aucun détergent

**D ÖLFILTER**

- verlängert ansehnlich die Lebensdauer des Fritierfetts
- einsetzbar bei Temperaturen bis 180°C
- warmes Wasser, ohne irgend welches Reinigungsmittel, genügt um den Filter innerhalb von einigen Sekunden problemlos zu reinigen

**TYPE A**

No.	cm filt.		EURO
909.001	23x18		124,00
909.005	- <b>vervangingsfilter</b>	- replacement filter	105,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

**TYPE B**

No.	cm filt.		EURO
909.002	35x23		139,00
909.006	- <b>vervangingsfilter</b>	- replacement filter	118,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

**TYPE C**

No.	cm filt.		EURO
909.003	31 Ø		158,00
909.007	- <b>vervangingsfilter</b>	- replacement filter	126,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

**TYPE D**

No.	cm filt.		EURO
909.004	34x30		159,00
909.008	- <b>vervangingsfilter</b>	- replacement filter	139,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

**N VETOPVANG-TRANSPORTEMMER roestvrijstaal, met deksel, maatverdeling en speciale handgrepen****E GREASE COLLECTOR AND CONVEYOR** - stainless steel, graduated, with cover and special grips**F RÉCIPIENT DE GRAS ET SEAU DE TRANSPORT** - inox, gradué et avec couvercle et des poignées spéciales**D FETTAUFFANG-TRANSPORTEIMER** - CNS, mit Massangabe, Deckel und speziellen Griffen

No.	Lit.	H cm	EURO
820.017	<b>17</b>	32	191,00

**N VETFILTER-HOUDER - roestvrijstaal****E GREASE FILTER CONE RACK** - stainless steel**F PORTE FILTRE À L'HUILE** - inox**D ÖLFILTERHALTER** - CNS

No.	EURO
894.002	8,50

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

No.		EURO
042.001	<b>10x 50 stk./pcs./pcs./Stk.</b>	129,00
042.002	<b>50 stk./pcs./pcs./Stk.</b>	12,95

**(N) OPLEGZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel en beschermbeugel**

- (E) BOWL STRAINER - tinned double mesh, wooden grip, with guard
- (F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - étamé, toile métallique double, avec croisillons de protection, manche bois
- (D) GROSSKÜCHENSIEB - verzinkt, Doppelgaze, Holzstiel mit Schutzbügel

EURO	No.	Ø cm
16,45	142.033	31
19,25	142.034	36



**(N) OPLEGZEEF - roestvrijstaal, met dubbel gaas en beschermbeugel**

- (E) BOWL STRAINER - stainless steel, double mesh, with guard
- (F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - inox, toile métallique double, avec croisillons de protection
- (D) GROSSKÜCHENSIEB - CNS, Doppelgaze, mit Schutzbügel

EURO	No.	Ø cm
26,50	022.012	26



**(N) OPLEGZEEF - roestvrijstaal, enkel gaas, met beschermbeugel**

- (E) BOWL STRAINER - stainless steel, single mesh with guard
- (F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - inox, toile métallique simple, avec croisillons de protection
- (D) GROSSKÜCHENSIEB - CNS, mit Schutzbügel und Holzstiel

EURO	No.	Ø cm
21,75	022.010	26
7,25	022.011	26

- losse inzetzeef voor 022.010
- spare strainer insert for 022.010
- tamis seul pour 022.010
- Ersatzsiebeinsatz für 022.010



**(N) OPLEGZEEF - roestvrijstaal, extra diep met beschermbeugel**

- (E) BOWL STRAINER - stainless steel, deep model with guard
- (F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - inox, avec croisillons de protection
- (D) GROSSKÜCHENSIEB - CNS, mit Schutzbügel, extra tief

EURO	No.	Ø cm
11,55	720.531	19
16,45	720.532	25



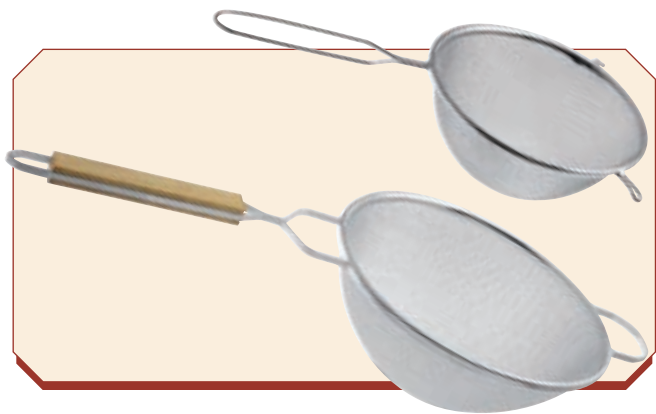
**(N) OPLEGZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel en beschermbeugel**

- (E) BOWL STRAINER - tinned double mesh, wooden grip, with guard
- (F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - étamé, toile métallique double, avec croisillons de protection
- (D) GROSSKÜCHENSIEB - verzinkt, Doppelgaze, Holzstiel mit Schutzbügel

EURO	No.	Ø cm
8,50	142.031	23
9,75	142.032	26







**(N) PASSEERZEEF - vertind**

(E) BOWL STRAINER - tinned

(F) PASSOIRE - étamé

(D) PASSIERSIEB - verzinkt

No.	Ø cm	EURO
839.001	12	1,50
839.002	14	1,75
839.003	16	1,95
839.004	18	2,40
839.005	20	2,70
842.001	22	3,25

**HOUTEN STEEL/WOODEN GRIP**

MANCHE BOIS/HOLZSTIEL

No.	Ø cm	EURO
842.002	26	8,95

**(N) PASSEERZEEF - roestvrijstaal**

(E) BOWL STRAINER - stainless steel

(F) PASSOIRE - inox

(D) PASSIERSIEB - CNS

No.	Ø cm	EURO
966.116	16	4,35
966.118	18	5,45
966.120	20	6,45
966.122	22	7,35
966.124	24	7,95
966.126	26	8,75

**(N) PASSEERZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel**

(E) BOWL STRAINER - tinned double mesh, wooden grip

(F) PASSOIRE - étamé, toile métallique double, manche bois

(D) PASSIERSIEB - verzinkt, mit Doppelgaze, Holzstiel

No.	Ø cm	EURO
142.021	16	3,60
142.023	20	4,85

**(N) SAUS/BOUILLONZEEF - roestvrijstaal gaas**

(E) BOUILLON/SAUCE STRAINERS - stainless steel mesh

(F) PASSE-SAUCE - toile métallique inox

(D) SAUCENSIEB - Metallgaze aus CNS

No.	Ø cm	EURO
720.501	8	1,60
720.502	10	1,95
720.503	12	3,35
720.505	15	4,35
720.506	18	5,75
720.507	20	7,10

**(N) SAUS/PUNTZEEF - roestvrijstaal gaas**

(E) SAUCE/CONICAL STRAINERS - stainless steel mesh

(F) PASSOIRE À SAUCE - toile métallique inox

(D) SPITZ-GAZESIEB - Metallgaze aus CNS

No.	Ø cm	EURO
720.511	8	1,60
720.512	10	1,95
720.513	12	3,35
720.515	15	4,35
720.516	18	5,75



**(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal**

(E) CONICAL STRAINER - stainless steel

(F) CHINOIS - inox

(D) SPITZSIEB - CNS

EURO	No.	Ø cm
4,85	085.080	18

**(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal**

(E) CONICAL STRAINER - stainless steel

(F) CHINOIS - inox

(D) SPITZSIEB - CNS

EURO	No.	Ø cm
11,50	064.001	10
12,15	064.002	14
19,30	064.003	18
21,85	064.004	23
29,00	064.005	25
32,50	064.006	27

**(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal gaas**

(E) CONICAL STRAINER - stainless steel mesh

(F) CHINOIS - toile métallique inox

(D) SPITZ-GAZESIEB - Metallgaze aus CNS

EURO	No.	Ø cm
26,50	720.521	21
33,50	720.522	25

**(N) GROENTEZEEF - roestvrijstaal, met een fijnmazige zeef, zonder roerwerk ook als passeerzeef te gebruiken**

(E) VEGETABLE STRAINER - stainless steel, with fine-meshed screen, without stirring element also usable as colander

(F) MOULIN BROYEUR - inox, avec un tamis à mailles fines, sans moulin aussi utilisable comme une passoire

(D) GEMÜSESIEB - CNS, mit feinmaschigem Sieb, ohne Rühr-element auch als Sieb nutzbar

EURO	No.	Ø cm
19,25	016.114	20

**(N) GROENTEZEEF - roestvrijstaal, met een fijnmazige zeef, zonder roerwerk ook als passeerzeef te gebruiken**

(E) VEGETABLE STRAINER - stainless steel, with fine-meshed screen, without stirring element also usable as colander

(F) MOULIN BROYEUR - inox, avec un tamis à mailles fines, sans moulin aussi utilisable comme une passoire

(D) GEMÜSESIEB - CNS, mit feinmaschigem Sieb, ohne Rühr-element auch als Sieb nutzbar

EURO	No.	Ø cm
N.M.L.	016.014	20

**(N) GROENTEZEEF - roestvrijstaal, compleet met drie inzetten: fijn, middel en grof**

(E) VEGETABLE STRAINER - stainless steel, with 3 inserts: fine, medium and large

(F) MOULIN BROYEUR - inox, avec 3 grilles: fines, moyennes et grosses

(D) GEMÜSESIEB - CNS, mit 3 Siebeinlagen: fein, mittel und grob

EURO	No.	Ø cm
23,00	927.004	24





HDPE

**(N) WINKELSCHEP - kunststof**

- (E) SCOOP - plastic
- (F) PELLE À FARINE - plastique
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff

No.	L cm	ml
956.045	35	1500

EURO  
2,30



PP  
POLYPROPYL

**(N) WINKELSCHEP - kunststof**

- (E) SCOOP - plastic
- (F) PELLE À FARINE - plastique
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff

No.	L cm	ml
<b>wit/white/blanc/weiss</b>		
027.011	20	100
027.012	26	250
027.013	32	500
027.014	39	1000

EURO  
1,95  
3,95  
5,45  
6,85

<b>zwart/black/noir/schwarz</b>		
027.111	20	100

1,95



PP  
POLYPROPYL

**(N) WINKELSCHEP - kunststof**

- (E) SCOOP - plastic
- (F) PELLE À FARINE - plastique
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff

No.	L cm	ml
059.090	18	120
059.091	24	300
059.092	29	550
059.093	33	950
059.094	38	1600

EURO  
2,60  
2,90  
3,65  
4,60  
5,40



**(N) WINKELSCHEP - aluminium**

- (E) SCOOP - aluminium
- (F) PELLE À FARINE - aluminium
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Aluminium

No.	L cm	ml	Type
017.004	19	113	<b>A</b>
017.005	21	210	<b>A</b>
017.006	25	300	<b>A</b>
017.007	31	650	<b>B</b>
017.008	35	1100	<b>B</b>
017.009	40	1870	<b>B</b>

EURO  
3,70  
4,50  
5,95  
10,95  
15,85  
23,50

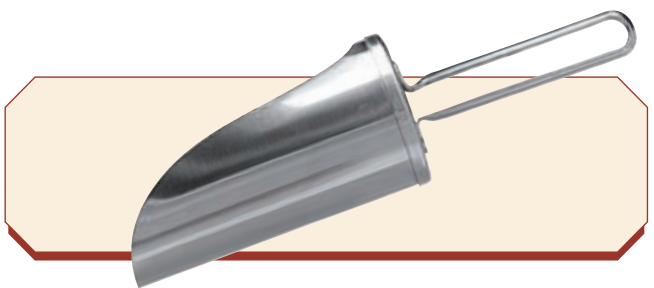


**(N) WINKELSCHEP - aluminium**

- (E) SCOOP - aluminium
- (F) PELLE À FARINE - aluminium
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Aluminium

No.	L cm	ml
016.021	31	2600

EURO  
38,50



**(N) WINKELSCHEP - roestvrijstaal**

- (E) SCOOP - stainless steel
- (F) PELLE À FARINE - inox
- (D) MEHLSCHAUFEL - CNS

No.	L cm	Ø cm	ml
887.007	25	7	250
887.008	31	10	500
887.009	35	12	1000

EURO  
16,75  
19,75  
22,35

**(N) ROERSPATEL - roestvrijstaal**

(E) FOOD SPATULA - stainless steel

(F) SPATULE - inox

(D) RÜHRSPATEN - CNS

EURO	No.	L cm
10,95	041.050	60
13,95	041.052	90
16,95	041.054	120

**(N) ROERSPATEL - roestvrijstaal en hoogwaardig kunststof voor ijs en voedselbereiding, verbuigt niet tijdens het roeren (max. 80°C)**

(E) FOOD SPATULA - stainless steel and high quality synthetic material, does not bend when used at (max. 80°C), for ice and food preparation

(F) SPATULE - en acier inox et matière synthétique; pour la préparation de la crème glacée et des aliments, ne perd pas sa raideur l'usage (max. 80°C)

(D) RÜHRSPATEN - aus CNS und hochwertigem Kunststoff; für Eis- und Speisenzubereitung, verbiegt sich nicht während der Arbeit (max. 80°C)

EURO	No.	L cm
34,50	882.055	50
39,50	882.057	70

**(N) ROERSPATEL - vervaardigd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen, voor ijs en voedselbereiding (max. 80°C)**

(E) FOOD SPATULA - made under high-first-class polyethylene, for ice and food preparation (max. 80°C)

(F) SPATULE - fabriqués à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure, pour la préparation de la crème glacée et des aliments (max. 80°C)

(D) RÜHRSPATEN - hergestellt aus erstklassigem Hochdruck-Polyäthylen, für Eis- und Speisenzubereitung (max. 80°C)

EURO	No.	L cm	vlak/flat palette/flach	met gaten/ with holes avec trous/mit löcher
9,90	882.150	45	x	
15,20	882.151	60	x	
21,80	882.152	80	x	
34,00	882.153	100	x	
40,50	882.154	120	x	
11,75	882.050	45		x
17,85	882.051	60		x
23,65	882.052	80		x
36,00	882.053	100		x
43,00	882.054	120		x

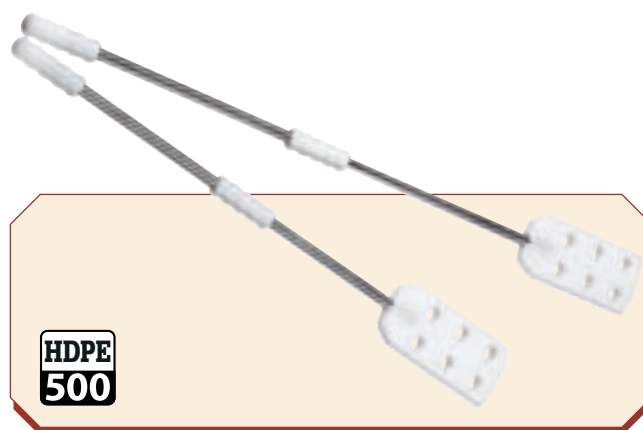
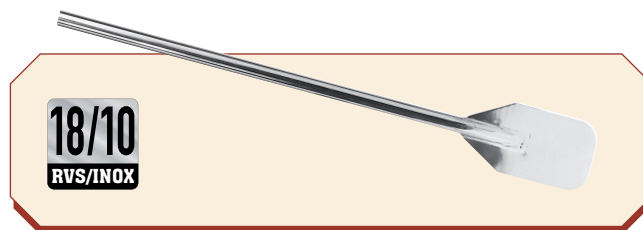
**(N) ROERSPATEL - met gaten, roestvrijstaal en hoogwaardig kunststof voor ijs en voedselbereiding, verbuigt niet tijdens het roeren (max. 80°C)**

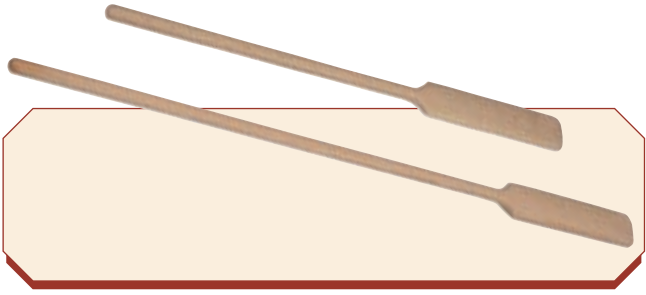
(E) FOOD SPATULA - with holes, stainless steel and high quality synthetic material, for ice and food preparation, does not bend when used (max. 80°C)

(F) SPATULE - avec trous, en acier inox et matière synthétique; pour la préparation de la crème glacée et des aliments, ne perd pas sa raideur l'usage (max. 80°C)

(D) RÜHRSPATEN - mit löcher, aus CNS und hochwertigem Kunststoff; für Eis- und Speisenzubereitung, verbiegt sich nicht während der Arbeit (max. 80°C)

EURO	No.	L cm
44,00	882.080	80
48,00	882.100	100
52,00	882.120	120
57,00	882.140	140
63,00	882.160	160
66,00	882.180	180





**(N) ROERSPATEL - hout**

(E) FOOD SPATULA - wood

(F) SPATULE - bois

(D) RÜHRSPATEN - Holz

No.	L cm	EURO
032.030	70	7,95
032.031	100	8,95



**(N) KOOKLEPEL - hout, ovaal**

(E) COOKING SPOON - wood, oval

(F) CUILLÈRE - bois, ovale

(D) KOCHLÖFFEL - Holz, oval

No.	L cm	EURO
032.001	25	0,80
032.002	30	0,95
032.003	35	1,35
032.004	40	1,55
032.014	50	1,95



**(N) KOOKLEPEL - hout, rond**

(E) COOKING SPOON - wood, round

(F) CUILLÈRE - bois, ronde

(D) KOCHLÖFFEL - Holz, rund

No.	L cm	EURO
032.008	25	0,80
032.010	30	1,00
032.011	35	1,15
032.012	40	1,35
032.013	45	1,55



**(N) KOOKLEPEL GROOT - hout, rond**

(E) GIANT COOKING SPOON - wood, round

(F) MAXI-CUILLÈRE - bois, ronde

(D) RIESEN-KOCHLÖFFEL - Holz, rund

No.	L cm	EURO
032.005	80	9,45
032.006	100	11,25



**(N) KOOKLEPELS - hout, rond**

(E) COOKING SPOONS - wood, round

(F) CUILLÈRES - bois, ronde

(D) KOCHLÖFFELS - Holz, rund

No.	L cm	EURO
032.016	25/30/35	3,25



**(N) SPATEL - hout**

(E) SPATULA - wood

(F) SPATULE - bois

(D) PALETTE - Holz

No.	L cm	EURO
032.019	29	1,25

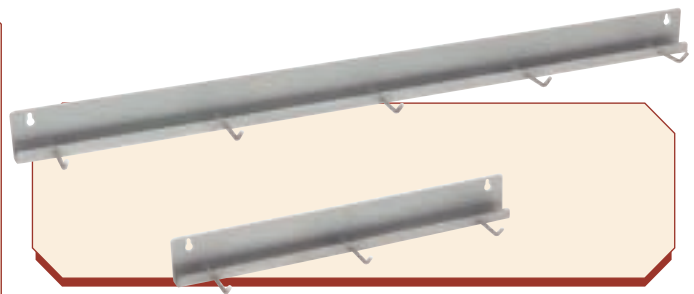
**(N) PROFESSIONEEL OPHANGREK - roestvrijstaal**

(E) PROFESSIONAL TOOL RACK - stainless steel

(F) PORTE LOUCHES PROFESSIONNEL - inox

(D) KELLENHALTER - CNS

EURO	No.	L cm	haken/hooks/crochets/Haken
74,50	899.148	50	3
88,00	899.149	100	5



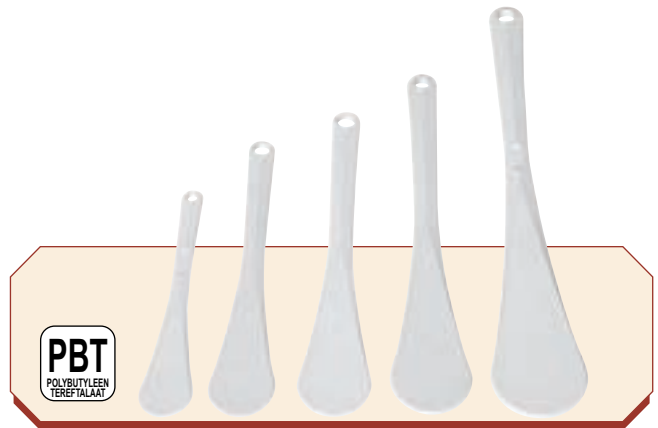
**(N) SPATEL - hittebestendig tot 220°C**

(E) MIXING PADDLE - heat resistant until 220°C

(F) SPATULE - resistente à la chaleur jusqu'à 220°C

(D) RÜHRSPATEN - hitzebeständig bis 220°C

EURO	No.	L cm
3,25	059.020	25
4,10	059.021	30
5,30	059.022	35
8,75	059.023	40
9,95	059.024	50



**(N) KOOKLEPEL - hittebestendig tot 220°C**

(E) COOKING SPOON - heat resistant until 220°C

(F) CUILLÈRE - resistente à la chaleur jusqu'à 220°C

(D) KOCHLÖFFEL - hitzebeständig bis 220°C

EURO	No.	L cm
3,30	059.026	30



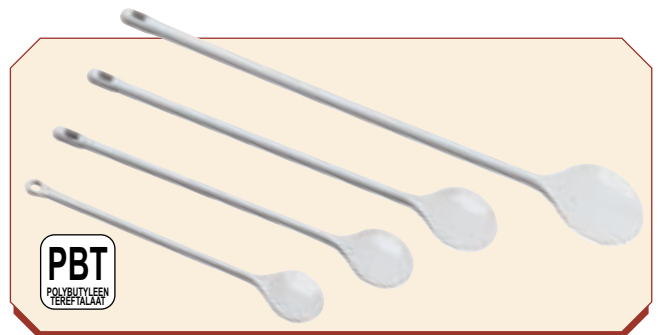
**(N) KOOKLEPEL - hittebestendig tot 200°C**

(E) COOKING SPOON - heat resistant until 200°C

(F) CUILLÈRE - resistente à la chaleur jusqu'à 200°C

(D) KOCHLÖFFEL - hitzebeständig bis 200°C

EURO	No.	L cm
1,85	937.220	31
4,10	937.160	38
6,20	937.162	45
9,65	937.164	60



**(N) SPATEL - hittebestendig tot 220°C**

(E) MIXING PADDLE - heat resistant until 220°C

(F) SPATULE - resistente à la chaleur jusqu'à 220°C

(D) RÜHRSPATEN - hitzebeständig bis 220°C

EURO	No.	L cm
3,35	954.030	30
5,40	954.040	40
6,45	954.050	50



**(N) SPATEL - krom model**

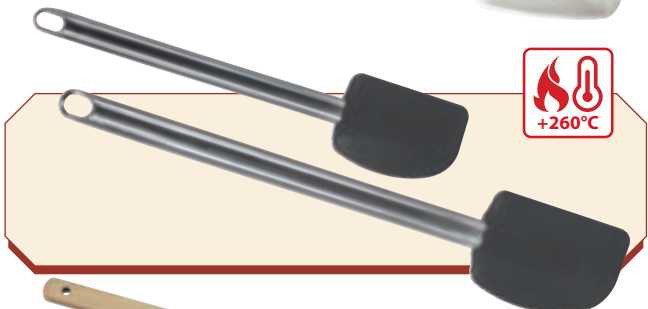
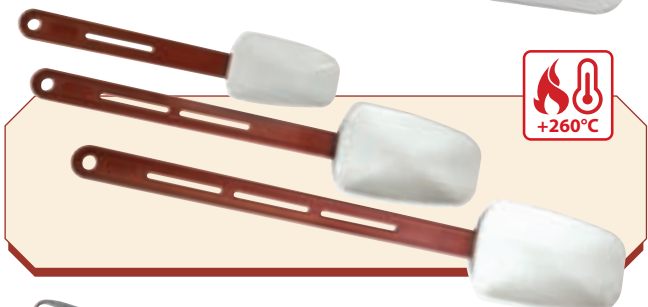
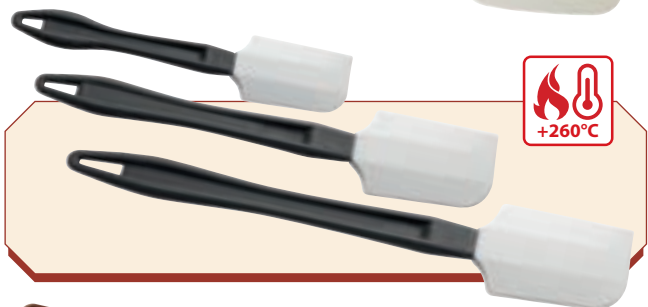
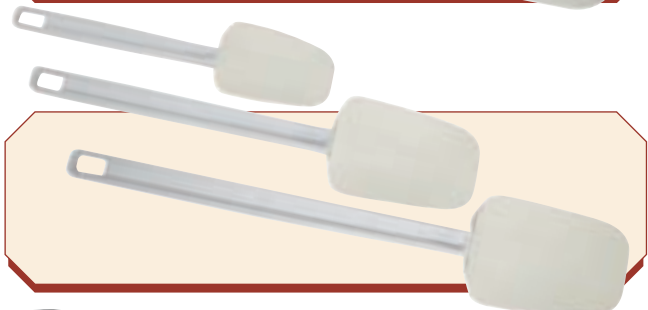
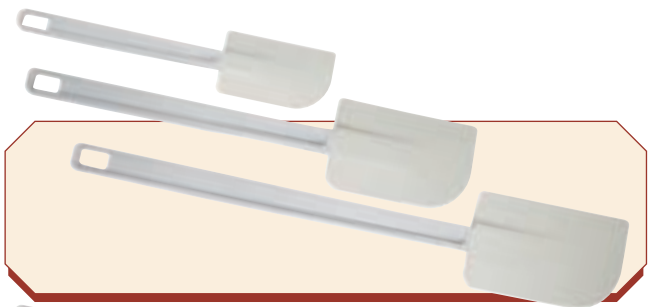
(E) MIXING PADDLE - curved

(F) SPATULE - courbé

(D) RÜHRSPATEN - gebogen

EURO	No.	L cm
4,20	035.039	35





**(N) PANNENLIKKER - kunststof**

- (E) SCRAPER - plastic
- (F) PALETTE-RACLETTE - plastique
- (D) KUNSTSTOFFSCHABER - Kunststoff

No.	L cm
560.024	26
560.034	36
560.042	41

EURO
1,90
2,75
3,75

**(N) PANNENLIKKER - kunststof, lepelvorm**

- (E) SCRAPER - plastic, spoon-shaped
- (F) PALETTE-RACLETTE - plastique, forme de cuiller
- (D) LÖFFELSCHABER - Kunststoff, Löffelform

No.	L cm
560.324	26
560.334	36
560.342	41

EURO
2,25
3,70
4,35

**(N) PANNENLIKKER - kunststof**

- (E) SCRAPER - plastic
- (F) PALETTE-RACLETTE - plastique
- (D) KUNSTSTOFFSCHABER - Kunststoff

No.	L cm
560.124	27
560.134	36
560.142	42

EURO
7,55
9,90
10,25

**(N) PANNENLIKKER - kunststof**

- (E) SCRAPER - plastic
- (F) PALETTE-RACLETTE - plastique
- (D) LÖFFELSCHABER - Kunststoff

No.	L cm
560.224	27
560.234	36
560.242	42

EURO
9,60
12,65
13,35

**(N) PANNENLIKKER - roestvrijstaal, rubber**

- (E) SCRAPER - stainless steel, rubber
- (F) PALETTE-RACLETTE - inox, caoutchouc
- (D) KUNSTSTOFFSCHABER - CNS, Gummi

No.	L cm
204.065	30
204.066	40

EURO
14,75
21,50

**(N) PANNENLIKKER - rubber**

- (E) SCRAPER - rubber
- (F) PALETTE-RACLETTE - en caoutchouc
- (D) SCHABER - aus Gummi

No.	L cm
068.001	25
032.100	28

EURO
3,95
1,95

**(N) PANNENLIKKER - kunststof**

- (E) SCRAPER - plastic
- (F) PALETTE-RACLETTE - plastique
- (D) KUNSTSTOFFSCHABER - Kunststoff

No.	L cm
898.424	24
898.434	34

EURO
17,25
20,75

**(N) KWAST - PBT/varkenshaar, plat**

- (E) BRUSH - PBT/pigs bristles, flat
- (F) PINCEAU - poil de PBT/porc, plat
- (D) PINSEL - PBT/Schweinehaar, flach

EURO	No.	cm
2,20	047.002	4
4,70	047.003	8

**(N) KWAST - PBT/varkenshaar**

- (E) BRUSH - PBT/pigs bristles
- (F) PINCEAU - poil de PBT/porc
- (D) PINSEL - PBT/Schweinehaar

EURO	No.	cm
5,10	035.024	4

**(N) KWAST - PBT, dik model (invet-kwast)**

- (E) BRUSH - PBT, thick type
- (F) PINCEAU - poil de PBT, modèle épais
- (D) PINSEL - PBT, modèle épais

EURO	No.	cm
1,70	876.011	3,0
2,15	876.012*	4,0
2,95	876.013	6,0
4,95	876.014	8,0

\* **PBT-varkenshaar**/PBT-pigs bristles  
poil de PBT-porc/PBT-Schweinehaar

**(N) INVETKWAST - staal haar**

- (E) GRIDDLE FAT BRUSH - steel wire
- (F) PINCEAUX À PLAQUES GRILL - fil d'acier
- (D) GRILLPLATTEN-FETTPINSEL - Stahldraht

EURO	No.	cm
3,95	047.001	3
5,80	047.004	6

**(N) KWAST - polyester haar**

- (E) BRUSH - polyester bristles
- (F) PINCEAU - poil de polyester
- (D) PINSEL - Polyester haar

EURO	No.	cm
5,75	050.014	4
8,20	050.016	6

**(N) KWAST - PBT-haar**

- (E) BRUSH - PBT bristles
- (F) PINCEAU - poil de PBT
- (D) PINSEL - PBT-haar

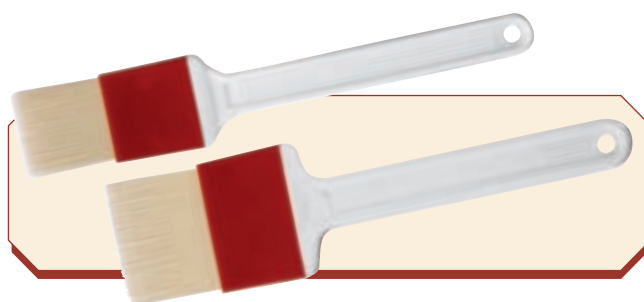
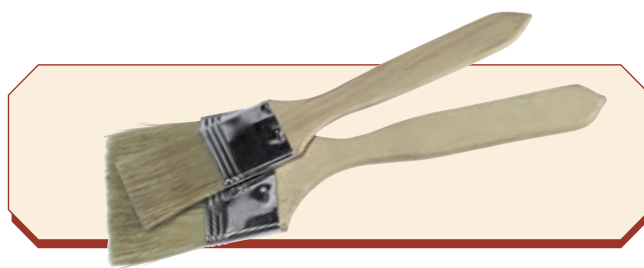
EURO	No.	cm
2,45	072.031	5,0
4,75	072.033	10,0
2,95	072.035	5,0

**met haak**/with hook  
avec crochet/mit Haken

**(N) FLESSENSCHRAPER - kunststof**

- (E) BOTTLE SCRAPER - plastic
- (F) RACLOIR À BOCAL - plastique
- (D) FLASCHEN-REINIGER - Kunststoff

EURO	No.	L cm
2,90	015.008	30







**(N) BESLAGPORTIONEERDER - kunststof, voor het doseren van beslag voor muffins, pannenkoeken, enz.**

- (E) PORTIONER - plastic, for measuring out the mixture for muffins, pancakes, etc.
- (E) GATEAU PATE DISTRIBUTEUR - plastique, dosage de la pâte pour les muffins, crêpes, etc.
- (D) TEIGPORTIONIERER - Kunststoff, für dosieren von Rührteig für Muffins, Pfannkuchen, usw.

No.	Lit.	Ø cm
016.085	0,9	13

EURO  
16,25

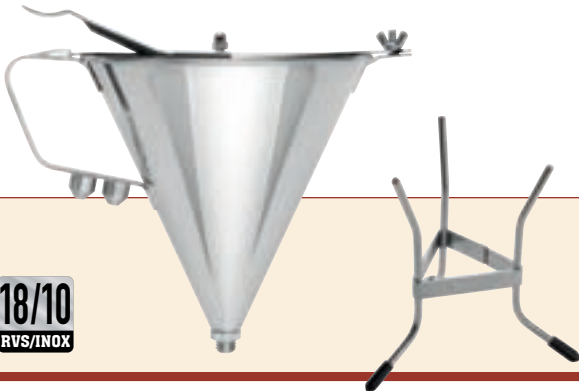


**(N) SUIKERGJET TRECHTER - roestvrijstaal, inclusief standaard**

- (E) CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel, stand included
- (E) ENTONNOIR À PISTON - inox, porte inclus
- (D) FONDANTRICHTER - CNS, mit Ständer

No.	Lit.	Ø cm
145.140	1,0	13

EURO  
49,50



**(N) SUIKERGJET TRECHTER - roestvrijstaal, met 2 uitloopdoseringen**

- (E) CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel, with 2 nozzles
- (E) ENTONNOIR À PISTON - inox, avec 2 douilles
- (D) FONDANTRICHTER - CNS, mit 2 Auslaufmassen

No.	Lit.	Ø cm
050.040	1,9	19

EURO  
129,00

050.041 **standaard**/stand/porte/Ständer

21,75



**(N) SUIKERGJET TRECHTER - roestvrijstaal, met 2 uitloopdoseringen, inclusief standaard**

- (E) CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel, with 2 nozzles, stand included
- (E) ENTONNOIR - inox, avec 2 douilles, porte inclus
- (D) FONDANTRICHTER - CNS, mit 2 Auslaufmassen, mit Ständer

No.	Lit.	Ø cm
208.005	1,3	19

EURO  
79,00



**(N) MINI PORTIONEERDER - roestvrijstaal, met kunststof greep, inclusief standaard, uitloopdosering instelbaar**

- (E) MINI PORTIONER - stainless steel, with plastic grip, stand included, with adjustable nozzle
- (E) DISTRIBUTEUR - inox, avec la poignée en plastique, avec douille joindre, porte inclus
- (D) FONDANTPORTIONIERER - CNS, mit Plastikgriff, mit einstellbarem Auslaufmas, mit Ständer

No.	Lit.	Ø cm
050.045	0,8	15

EURO  
49,00

**(N) BAKKERIJZEEF - roestvrijstaal**

(E) BAKERY SIEVE - stainless steel

(F) TAMIS - inox

(D) BÄCKEREI SIEBE - CNS

EURO	No.	Ø cm	Type	
8,95	720.825	25	P35	<b>poedersuiker</b> /powdered sugar sucre en poudre/Puderzucker
8,95	720.826	25	P20	<b>meel, bloem</b> /flour farine/Mehl
8,95	720.827	25	P10	<b>paneermeel</b> /bread crumbs chapelure/Paniermehl
17,50	720.840	40	P35	<b>poedersuiker</b> /powdered sugar sucre en poudre/Puderzucker
17,50	720.841	40	P20	<b>meel, bloem</b> /flour farine/Mehl
17,50	720.842	40	P10	<b>paneermeel</b> /bread crumbs chapelure/Paniermehl



**(N) MEEL/POEDERSUIKERZEEF - kunststof, doseermecanisme in greep**

(E) FLOUR/POWDERED SUGAR SIFTER - plastic, onehand-principle due to press-function in the handle

(F) PASSOIRE À FARINE/SUCRE EN POUDRE - plastique, mécanisme à doser dans le poignée

(D) MEHL/PUDERZUCKERSIEBE - Kunststoff, Einhandprinzip durch Druckfunktion im Griff

EURO	No.	Ø cm	H cm
7,35	016.065	11	11



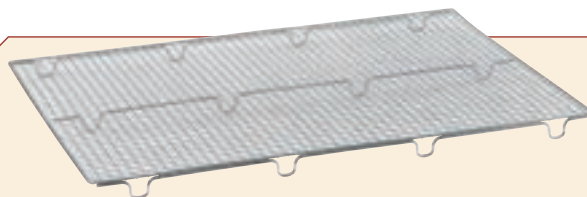
**(N) AFDRUIPREK - roestvrijstaal**

(E) DRIP RACK - stainless steel

(F) GRILLE AVEC PIEDS - inox

(D) ÜBERZUGSGITTER - CNS

EURO	No.	cm
27,00	894.001	3(H)x63x41



**(N) DEEGLINIAAL - kunststof**

(E) DOUGH RULER - plastic

(F) RÈGLE À PÂTE - plastique

(D) BACKLINEAL - Kunststoff

EURO	No.	L cm
6,00	035.053	64



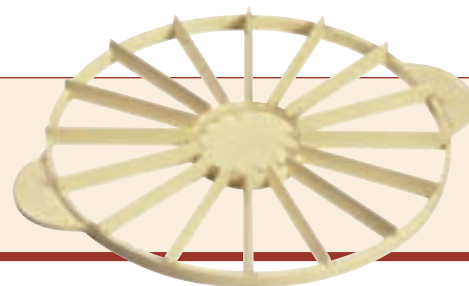
**(N) TAARTVERDELER - kunststof, voor tweezijdig gebruik**

(E) CAKE DIVIDER - plastic, can be used both sides

(F) DIVISEUR À GATEAUX - plastique, utilisable recto-verso

(D) TORTENTEILER - Kunststoff, doppelseitig verwendbar

EURO	No.	Ø cm	delen/parts/pièces/Teile
4,75	035.030	26,5	14/16
4,85	035.031	26,5	12/18



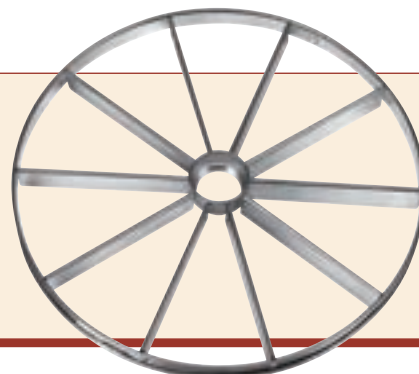
**(N) TAARTVERDELER - roestvrijstaal**

(E) CAKE DIVIDER - stainless steel

(F) DIVISEUR À GATEAUX - inox

(D) TORTENTEILER - CNS

EURO	No.	Ø cm	delen/parts/pièces/Teile
29,50	890.011	33	10



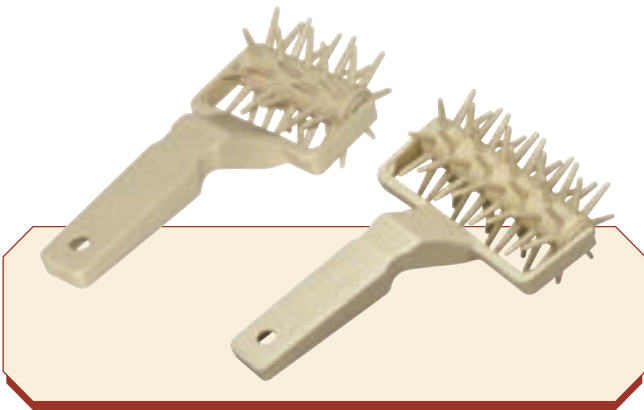
PP  
POLYPROPYLENE



**(N) RIJSTRAND/VORM - kunststof, set van 4**

- (E) RICE PORTIONER - plastic, set of 4 pieces
- (F) PORTIONNEUR À RIZ - plastique, set de 4 pieces
- (D) REIS/SPEISENFORMER - Kunststoff, Satz von 4 Stück

No.	Ø cm	H cm	EURO
059.030	7	4,5	4,85
059.031	8	4,5	5,30
059.032	10	4,5	6,25



**(N) KORSTPRIKKER - kunststof**

- (E) BREAD ROLLER - plastic
- (F) ROULEAU À POINTILLER - plastique
- (D) STIPPROLLE - Kunststoff

No.	roller cm	EURO
035.026	6,5	6,75
035.027	12	8,25



**(N) DEEGRAADJE - roestvrijstaal**

- (E) DOUGH CUTTER - stainless steel
- (F) ROULEAU À PÂTE - inox
- (D) TEIGRÄDCHEN - CNS

No.	L cm	Ø cm	wiel/wheel/roulette/Rad	EURO
890.001	18	5,5	glad/smooth edges/lisse/glatt	8,95
890.002	18	5,5	gekarteld/scalloped edge cannelée/gezackt	8,95



**(N) JAN-HAGELSNIJDER - roestvrijstaal, glad**

- (E) MULTIPLE WHEEL DOUGH CUTTER - stainless steel, smooth edge
- (F) ROULEAU À PÂTE EXTENSIBLE - inox, lame lisse
- (D) TEIGSCHNEIDER - CNS, glatt

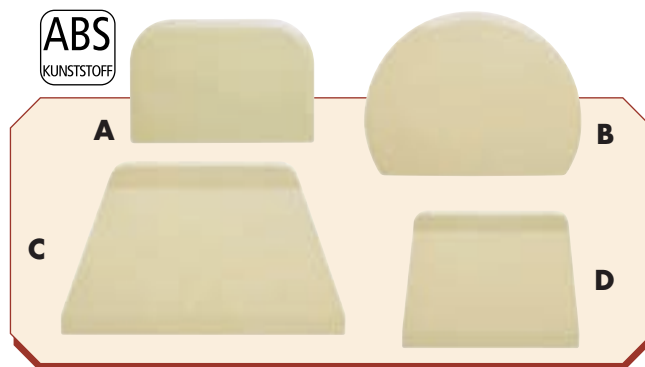
No.	wieltjes/wheels/roulettes/Rädchen	EURO
025.002	5 x 5,5 Ø cm	58,50
025.001	7 x 5,5 Ø cm	82,00

EURO	No.	Type	cm
0,55	035.043	<b>A</b>	12x 9
1,50	035.044	<b>B</b>	20x15
1,50	035.041	<b>C</b>	22x13
1,00	035.042	<b>D</b>	13x10

**(N) DEEGKRABBER - kunststof**

- (E) DOUGH SCRAPER - plastic  
 (F) GRATTOIR POUR PÂTE - plastique  
 (D) TEIGSCHABER - Kunststoff

ABS  
KUNSTSTOFF



EURO	No.	Type	cm
3,95	895.010	<b>A</b>	12x11
6,10	895.011	<b>B</b>	13x14

**(N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal met kunststof greep**

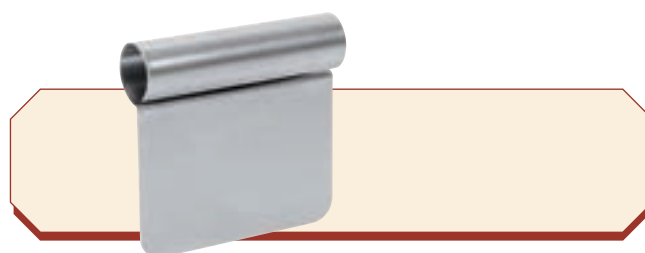
- (E) DOUGH SCRAPER - stainless steel with plastic grip  
 (F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox avec poignée plastique  
 (D) TEIGSTECHER - CNS mit Griff aus Kunststoff



EURO	No.	cm
9,50	895.012	13x11

**(N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal**

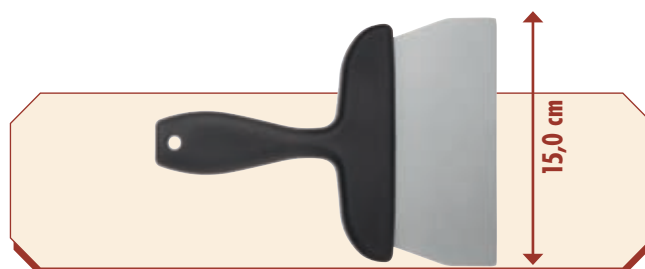
- (E) DOUGH SCRAPER - stainless steel  
 (F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox  
 (D) TEIGSTECHER - CNS



EURO	No.	cm
6,55	935.112	15x6

**(N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal**

- (E) DOUGH SCRAPER - stainless steel  
 (F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox  
 (D) TEIGSTECHER - CNS



EURO	No.	
45,50	849.189	<b>7 verschillende figuren elk in 6 maten</b> 7 different shapes each in 6 sizes 7 formes différentes chacun en 6 tailles 7 verschiedene Figuren je in 6 Grössen

**(N) FIGUURSTEKERDOOS - roestvrijstaal, set van 42 stuks**

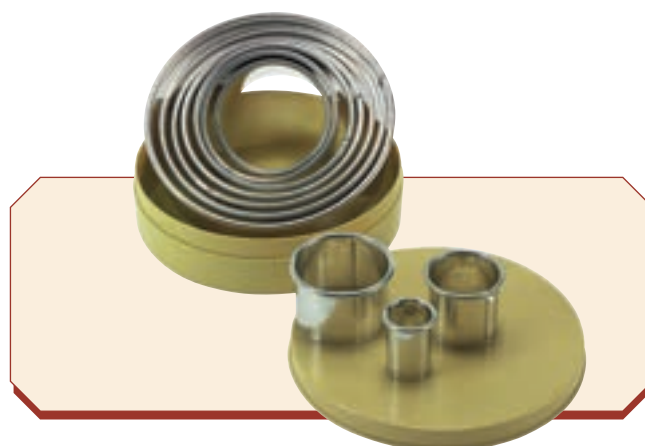
- (E) FANCY CUTTER SET - stainless steel, 42-piece set  
 (F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORATIFS - inox, boîte à 42 pièces  
 (D) GARNIERAUSSTECHER IM SATZ - CNS, 42-teilig



EURO	No.	Ø cm
36,00	026.001	3 - 10

**(N) STEKERDOOS - blik, 10-delig, rond, glad**

- (E) DOUGH CUTTER SET - tin plate, 10 pieces in box, round, plain  
 (F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - fer-blanc, 10 pièces, ronde, lisse  
 (D) AUSSTECHER-SATZ - Weissblech, 10-teilig, rund, glatt





**(N) STEKERDOOS - blik, 14-delig, rond, glad**

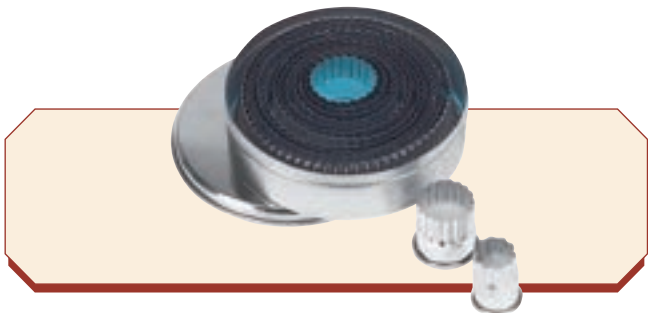
(E) DOUGH CUTTER SET - tin plate, 14 pieces in box, round, plain

(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - fer-blanc, 14 pièces, ronde, unis

(D) AUSSTECHE-SATZ - Weissblech, 14-teilig, rund, glatt

No.	Ø cm
051.264	2 - 11

EURO  
19,25



**(N) STEKERDOOS - blik, 14-delig, rond, gekarteld**

(E) DOUGH CUTTER SET - tin plate, 14 pieces in box, round, scalloped

(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS CANNELÉS - fer-blanc, 14 pièces, rondes, cannelé

(D) AUSSTECHE-SATZ - Weissblech, 14-teilig, rund, gezackt

No.	Ø cm
051.274	2 - 11

EURO  
21,00



PA  
POLYAMID

**(N) STEKERDOOS - kunststof, 9-delig, rond, gekarteld**

(E) DOUGH CUTTER SET - plastic, 9 pieces in box, round, scalloped

(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - plastique, 9 pièces, rondes, cannelé

(D) AUSSTECHE-SATZ - Kunststoff, 9-teilig, rund, gezackt

No.	Ø cm
026.010	2 - 10

EURO  
26,00



PA  
POLYAMID

**(N) STEKERDOOS - kunststof, 9-delig, rond, glad**

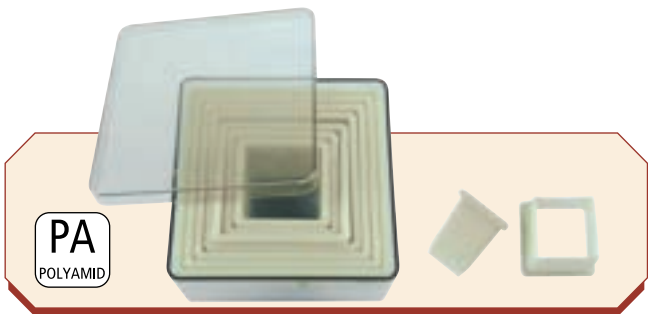
(E) DOUGH CUTTER SET - plastic, 9 pieces in box, round, plain

(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - plastique, 9 pièces, rondes, unis

(D) AUSSTECHE-SATZ - Kunststoff, 9-teilig, rund, glatt

No.	Ø cm
026.015	2 - 10

EURO  
26,00



PA  
POLYAMID

**(N) STEKERDOOS - kunststof, 9-delig, vierkant, glad**

(E) DOUGH CUTTER SET - plastic, 9 pieces in box, square, plain

(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - plastique, 9 pièces, carré, unis

(D) AUSSTECHE-SATZ - Kunststoff, 9-teilig, viereckig, glatt

No.	cm
026.020	3 - 10

EURO  
26,00

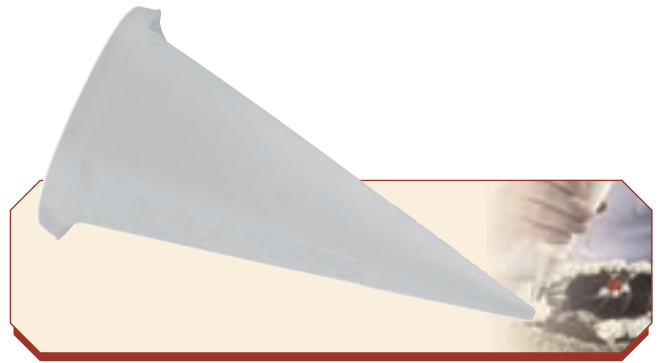
**(N) SPUITZAK - silicone, bestand tegen extreme temperaturen (-60/+230°C), eenvoudig te reinigen en vaatwasmachinebestendig**

**(E) PASTRY BAG - silicone, extreme hot and cold resistant (-60/+230°C), easy to clean and dishwasher safe**

**(F) POCHE PÂTISSIÈRE - silicone, chaudes et froides résistant (-60/+230°C), facile à nettoyer et lavable en lave-vaisselle**

**(D) SPRITZBEUTEL - silikon, geeignet für sehr heiß und kalt (-60/+230°C), leicht zu reinigen und spülmaschinenfest**

EURO	No.	L cm	Ø cm
12,25	070.045	45	18,5



**(N) SPUITZAK - katoen, naadloos, met bovenzoom, ophangoog en versterkte spuitmond**

**(E) PASTRY BAGS - cotton, seamless, with border, loop and reinforced nozzle**

**(F) POCHE PÂTISSIÈRE - coton, sans couture, avec bord, suspension et renforcement de douille**

**(D) SPRITZBEUTEL - Baumwolle, nahtlos, mit oberem Saum, Aufhänger und Tüllenverstärkung**

EURO	No.	L cm
3,00	050.000	25
3,25	050.001	28
3,90	050.002	34
4,10	050.011	37
4,60	050.003	40
5,35	050.004	46
6,10	050.005	50
7,05	050.006	55
8,15	050.007	60
9,20	050.008	65
10,70	050.009	70
11,45	050.010	75



**(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, transparant**

**(E) DISPOSABLE PASTRY BAG - plastic, transparent**

**(F) POCHE PÂTISSIÈRE JETABLE - plastique, transparent**

**(D) EINWEG-SPRITZBEUTEL - Kunststoff, transparent**

EURO	No.	L cm	doos/box/boîte/Schachtel
13,50	515.040	40	100st./pcs./pcs./Stk.
17,50	515.055	55	100st./pcs./pcs./Stk.



PE  
POLYETHYL

**(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, antislip, extra stevige grip**

**(E) DISPOSABLE PASTRY BAG - plastic, antislip, super grip**

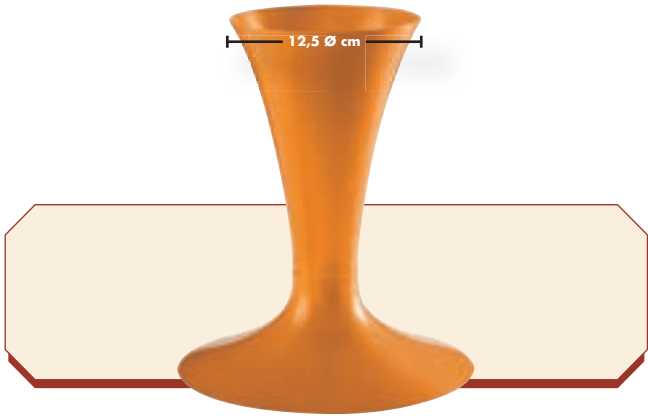
**(F) POCHE PÂTISSIÈRE JETABLE - plastique, antidérapage, emprise extra ferme**

**(D) EINWEG-SPRITZBEUTEL - Kunststoff, Antirutsch, Extra fester Griff**

EURO	No.	L cm	doos/box/boîte/Schachtel
20,25	515.065	55	100st./pcs./pcs./Stk.



PE  
POLYETHYL



**(N) SPUITZAK STANDAARD - kunststof**

- (E) PASTRY BAG HOLDER - plastic  
 (F) SUPPORT À POCHESS DRESSER - plastique  
 (D) SPRITZBEUTEL-ABSETZSTÄNDER - Kunststoff

No.	H cmH cmH cmH cm	Ø cm
070.150	25	20

EURO
8,75



**(N) SPUITJES - roestvrijstaal, glad, naadloos**

- (E) ICING TUBES - stainless steel, plain, seamless  
 (F) DOUILLES - inox, unies, sans-joints  
 (D) LOCHTÜLLEN - CNS, Nahtlos

No.	grootte/size/taille/Grösse	Ø mm
895.100	00	2
895.101	0	3
895.102	1	4
895.103	2	5
895.104	3	6
895.105	4	7
895.106	5	8
895.107	6	9
895.108	7	10
895.109	8	11
895.110	9	12
895.111	10	13
895.112	11	14
895.113	12	15
895.114	13	16
895.115	14	17
895.116	15	18
895.118	17	20
895.120	19	22

EURO
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00

895.200	set 6 spuitjes/tubes/douilles/Tüllen (5, 7, 9, 11, 13, 15 mm)	11,85
---------	---	-------



**(N) SPUITJES - roestvrijstaal, kartel, naadloos**

- (E) ICING TUBES - stainless steel, star, seamless  
 (F) DOUILLES - inox, cannelées, sans-joints  
 (D) STERNTÜLLEN - CNS, Nahtlos

No.	grootte/size/taille/Grösse	Ø mm
895.125	00	2
895.126	0	3
895.127	1	4
895.128	2	5
895.129	3	6
895.130	4	7
895.131	5	8
895.132	6	9
895.133	7	10
895.134	8	11
895.135	9	12
895.136	10	13
895.137	11	14
895.138	12	15
895.139	13	16
895.140	14	17
895.141	15	18

EURO
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00
2,00

895.201	set 6 spuitjes /tubes/douilles/Tüllen (5, 7, 9, 11, 13, 15 mm)	11,85
---------	--	-------

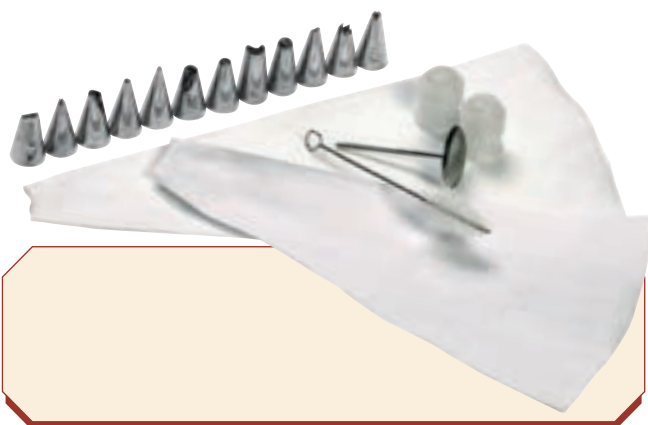
- Ⓝ **SPIJTJES - kunststof, set van 7 stuks**
- ⓔ ICING TUBES - plastic, set of 7 pieces
- ⓕ DOUILLES - plastique, set de 7 pièces
- ⓓ LOCHTÜLLEN - Kunststoff, im Satz von 7 Stück

EURO	No.	mm
5,85	054.100	3 - 16 <b>glad</b> /plain/unis/Loch
5,85	054.101	6 - 16 <b>kartel</b> /star/cannelées/Stern



- Ⓝ **SIERSPIJTJES - 18-delig, met roestvrijstalen spuitjes, in plastic doos**
- ⓔ GARNISHING TUBES - 18 pieces, with stainless steel tubes, in plastic box
- ⓕ SET DE DOUILLES - 18 pièces, avec douilles à inox, en boîte plastique
- ⓓ GARNIERTÜLLEN - 18-teilig, mit Tüllen aus CNS, in Kunststoff-Dose

EURO	No.
16,50	140.110

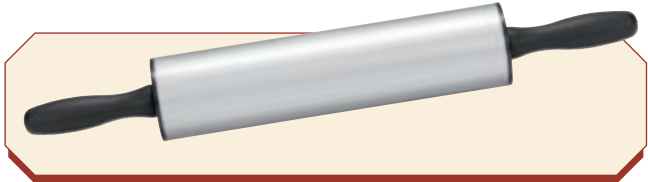


- Ⓝ **ELEKTRISCHE DRAAIPLATEAU - voor het versieren van taarten, en bakproducten, snelheid en draairichting eenvoudig in te stellen, anti-slip mat met cirkels in cm en inch, Ø24cm werkplateau**
- ⓔ ELECTRIC CAKE TURNER - for decorating cakes and baking products, speed and direction of rotation can be easily adjusted, anti-slip mat with circles in cm and inches, Ø24cm work platform
- ⓕ TURBINE ELECTRIQUE - pour la décoration de gâteaux et produits de pâtisserie, vitesse et sens de rotation réglables facilement, tapis antidérapant avec cercles en cm et en pouces, la plate-forme de travail Ø24cm
- ⓓ ELEKTRISCHE DREHTELLER- zum Dekorieren von Kuchen und Backwaren, Geschwindigkeit und Drehrichtung einfach einstellbar, Antirutschmatte mit Kreisen in cm und Zoll, Ø24cm Arbeitsplattform

EURO	No.	cm	V	W
440,00	*090.100	12(H)x27x26	230	15







- (N) DEEGROL - roestvrijstaal, gelagerd**
- (E) ROLLING PIN - stainless steel, with ball bearings
- (F) ROULEAU À PATE - inox, roulement à billes
- (D) TEIGROLLER - CNS, mit Kugellagern

No.	rolrolrolrol	Ø cm
140.125	25	6,5

EURO  
24,00

- (N) DEEGROL - kunststof**
- (E) ROLLING PIN - plastic
- (F) ROULEAU À PATE - plastique
- (D) TEIGROLLER - Kunststoff

No.	rolrolrolrol	Ø cm
882.032	43	4,3

EURO  
23,95

- (N) DEEGROL - kunststof, uit één stuk**
- (E) ROLLING PIN - plastic, out of one piece
- (F) ROULEAU À PATE - plastique, d'un pièce
- (D) TEIGROLLER - Kunststoff, aus einem Stück

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm
882.030	28	5,8
882.031	38	8,0

EURO  
33,00  
53,00

- (N) DEEGROL - antikleef, gelagerd**
- (E) ROLLING PIN - non-stick, with ball bearings
- (F) ROULEAU À PATE - antiadhésif, roulement à billes
- (D) ROLLHOLZ - antihaft, mit Kugellagern

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm
015.030	25	6

EURO  
9,45

- (N) DEEGROL - oven gedroogd beukenhout, gelagerd**
- (E) ROLLING PIN - beechwood oven-dried, with ball bearings
- (F) ROULEAU À PATE - hêtre, seche au four, roulement à billes
- (D) ROLLHOLZ - Buchenholz ofengetrocknet, mit Kugellagern

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm
877.025	25	5,5
877.033	33	6,6
877.038	38	6,6
877.046	45	7,0

EURO  
9,90  
14,95  
16,75  
19,95

- (N) DEEGROL - beukenhout, gelagerd**
- (E) ROLLING PIN - beechwood, with ball bearings
- (F) ROULEAU À PATE - hêtre, roulement à billes
- (D) ROLLHOLZ - Buchenholz, mit Kugellagern

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm
024.001	30	9
024.002	35	9
024.003	40	9

EURO  
47,00  
51,00  
56,00

**(N) EIERBAK-RING - plaatstaal**

- (E) EGG FRYING RING - stamped steel  
 (F) CERCLE À OEUF AU PLAT - tôle d'acier  
 (D) SPIEGELEIER-BACKRING - Stahlblech

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,45	895.006	10	2,0
4,50	895.007	12	2,0
4,95	895.008	14	2,0
5,25	895.009	16	2,0

**(N) TAARTRING - roestvrijstaal**

- (E) CAKE RING - stainless steel  
 (F) CERCLE À TARTE - inox  
 (D) TORTENRING - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
6,80	899.310	18	4,5
9,80	899.312	22	4,5
10,25	899.314	24	4,5
10,75	899.316	26	4,5

**(N) TAARTRING - roestvrijstaal, diameter verstelbaar**

- (E) CAKE RING - stainless steel, diameter adjustable  
 (F) CERCLE À TARTE - inox, diamètre ajustable  
 (D) TORTENRING - CNS, Durchmesser verstellbar

EURO	No.	Ø cm	H cm
12,50	016.029	16 ~ 30	8,5

**(N) SPRINGVORM - metaal met teflon anti-aanbaklaag**

- (E) SPRING CAKE TIN - metal, teflon coated  
 (F) MOULE À CHARNIÈRE - métal avec anti-adhésif  
 (D) SPRINGFORM - Metall mit antihafbeschichtung

EURO	No.	Ø cm	H cm
13,70	051.080	24	6,7
14,40	051.082	25	6,7
15,45	051.084	27	6,8

**(N) BAKVORM CAKE - aluminium**

- (E) BAKING MOULD CAKE - aluminium  
 (F) MOULE À CAKE - aluminium  
 (D) BACKFORM CAKE - Aluminium

EURO	No.	cm
6,60	051.072	6,7(H)x22x 9
7,95	051.073	7,3(H)x26x10
9,95	051.074	7,3(H)x30x10,5

**(N) BAKVORM SAVARIN - aluminium**

- (E) BAKING MOULD SAVARIN - aluminium  
 (F) MOULE À SAVARIN - aluminium  
 (D) BACKFORM SAVARIN - Aluminium

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,60	051.021	6	2,0
2,70	051.022	8	2,3
3,25	051.023	9	2,7



# WESTMARK



**(N) BAKVORM CAKE - staal met teflon anti-aanbaklaag**

- (E) BAKING MOULD CAKE - steel, teflon coated
- (F) MOULE À CAKE - acier avec anti-adhésif
- (D) BACKFORM CAKE - Stahl mit antihafbeschichtung

No.	cm	H cm
016.210	25x11	7
016.211	30x11	7

EURO
7,35
8,25



**(N) BAKVORM TULBAND - staal met teflon anti-aanbaklaag**

- (E) BAKING MOULD TURBAN - steel, teflon coated
- (F) MOULE À GÂTEAU DE SAVOI - acier avec anti-adhésif
- (D) BACKFORM GUGELHUPF - Stahl mit antihafbeschichtung

No.	Ø cm	H cm
016.214	22	12

EURO
10,95



**(N) BAKVORM TAART - staal met teflon anti-aanbaklaag, kartel**

- (E) BAKING MOULD FLAN - steel, teflon coated, star
- (F) MOULE À TARTE - acier avec anti-adhésif, cannalées
- (D) BACKFORM KUCHEN - Stahl mit antihafbeschichtung, Stern

No.	Ø cm	H cm
016.215	28	3

EURO
10,60



**(N) BAKVORM TAART - staal met teflon anti-aanbaklaag**

- (E) BAKING MOULD FLAN - steel, teflon coated
- (F) MOULE À TARTE - acier avec anti-adhésif
- (D) BACKFORM KUCHEN - Stahl mit antihafbeschichtung

No.	cm	H cm
016.217	29x23	4
016.218	42x29	4

EURO
9,30
12,85

- (N) FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabliteitsring**  
**(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring**  
**(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation**  
**(D) FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring**



- (N) BAKVORM CAKE**  
**(E) BAKING MOULD CAKE**  
**(F) MOULE À CAKE**  
**(D) BACKFORM CAKE**

EURO	No.	cm	H cm
10,50	070.085	24x10	6,5
10,50	070.086	26x10	7,0
11,50	070.084	30x10	7,0



- (N) BAKVORM TAART - kartel**  
**(E) BAKING MOULD FLAN - star**  
**(F) MOULE À TARTE - cannelées**  
**(D) BACKFORM KUCHEN - Stern**

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,50	070.087	24	3
10,50	070.088	26	3
11,50	070.089	28	3



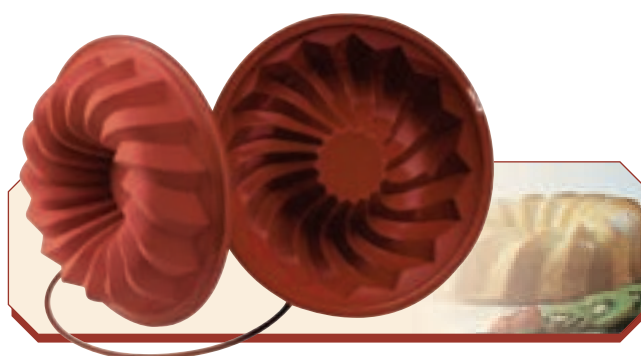
- (N) BAKVORM TAART - glad**  
**(E) BAKING MOULD FLAN - smooth**  
**(F) MOULE À TARTE - lisse**  
**(D) BACKFORM KUCHEN - Glatt**

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,50	070.090	20	4,0
10,50	070.091	24	4,7
11,50	070.092	28	4,7



- (N) BAKVORM SAVARIN**  
**(E) BAKING MOULD SAVARIN**  
**(F) MOULE À SAVARIN**  
**(D) BACKFORM SAVARIN**

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,50	070.094	24	6



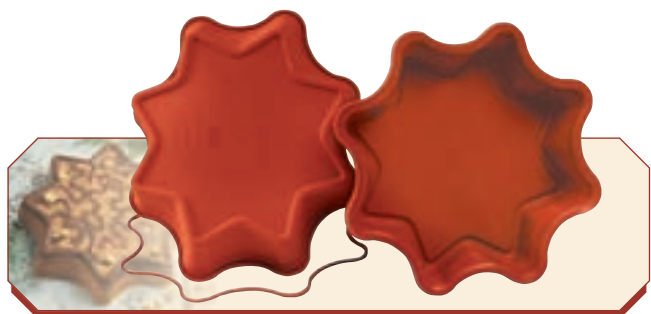
- (N) BAKVORM TULBAND**  
**(E) BAKING MOULD TURBAN**  
**(F) MOULE À GÂTEAU DE SAVOI**  
**(D) BACKFORM GUGELHUPF**

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,50	070.095	22	11



-60°C  
+230°C

UNI  
FLEX



**(N) FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabliteitsring**

- (E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring
- (F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation
- (D) FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring

**(N) BAKVORM MARGUERITE**

- (E) BAKING MOULD MARGUERITE
- (F) MOULE À MARGUERITE
- (D) BACKFORM MARGUERITE

No.	Ø cm	H cm
070.083	22	4,5

EURO  
10,50

**(N) BAKVORM GROTE STER**

- (E) BAKING MOULD BIG STAR
- (F) MOULE À GRANDE ÉTOILE
- (D) BACKFORM GROSSER STERN

No.	Ø cm	H cm
070.082	26	5

EURO  
10,45

**(N) BAKVORM SAVARIN CAKE**

- (E) BAKING MOULD SAVARIN CAKE
- (F) MOULE À CAKE SAVARIN
- (D) BACKFORM SAVARIN CAKE

No.	Ø cm	H cm
070.098	24	5,5

EURO  
10,50

**(N) BAKVORM BRIOCHE**

- (E) BAKING MOULD BRIOCHE
- (F) MOULE À BRIOCHE
- (D) BACKFORM BRIOCHE

No.	Ø cm	H cm
070.096	22	8

EURO  
10,50

**(N) BAKVORM TAART**

- (E) BAKING MOULD FLAN
- (F) MOULE À TARTE
- (D) BACKFORM KUCHEN

No.	cm	H cm
070.093	28x22	4
070.099	23x23	5

EURO  
11,50  
11,50



**(N) FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig**

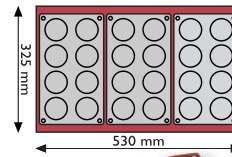
**(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe**

**(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une réutilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine**

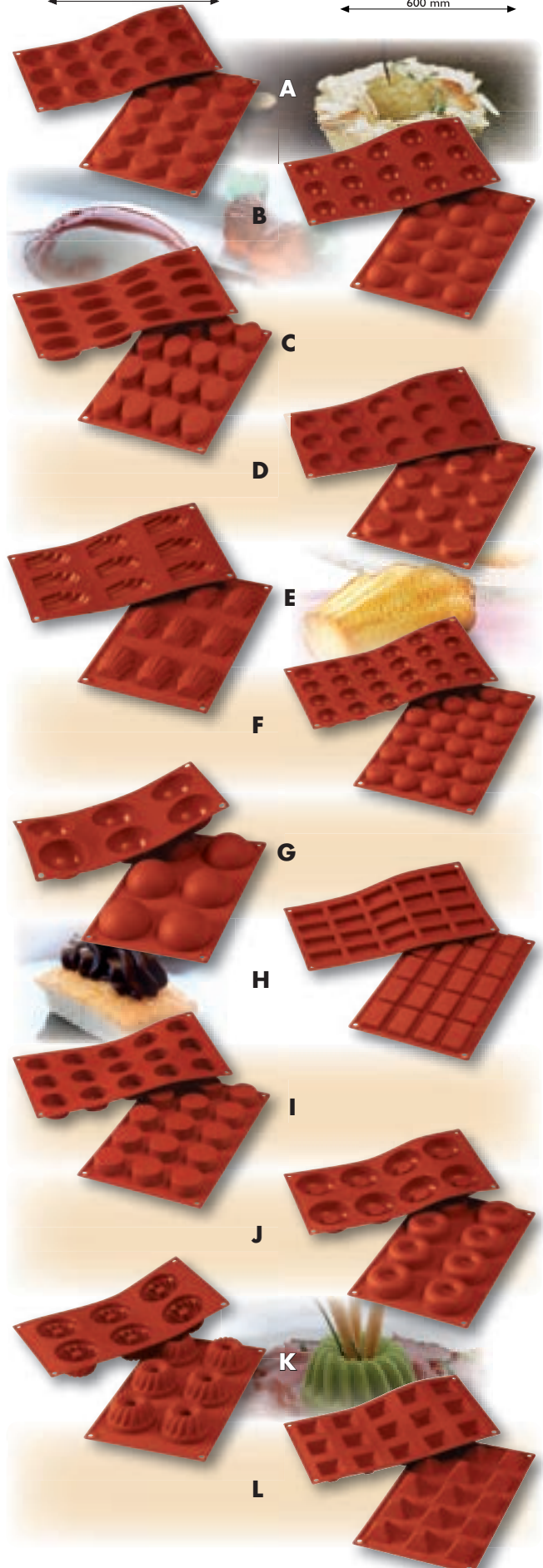
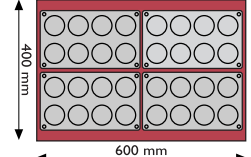
**(D) FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig**



**1/1 Gastronorm**



**Bakerynorm**



**(N) BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking**

**(E) BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack**

**(F) MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister**

**(D) BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung**

**TARTELETTA**

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.050	<b>A</b>	SF014	50	15

**MINI SEMISFERA**

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.051	<b>B</b>	SF005	40	20

**SMALL OVAL**

EURO	No.	Type		mm	H mm
9,35	070.052	<b>C</b>	SF017	55x33	20

**MINI TARTELETTA**

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.053	<b>D</b>	SF013	45	10

**MADELEINE**

EURO	No.	Type		mm	H mm
9,35	070.054	<b>E</b>	SF032	68x45	17

**POMPONETTE**

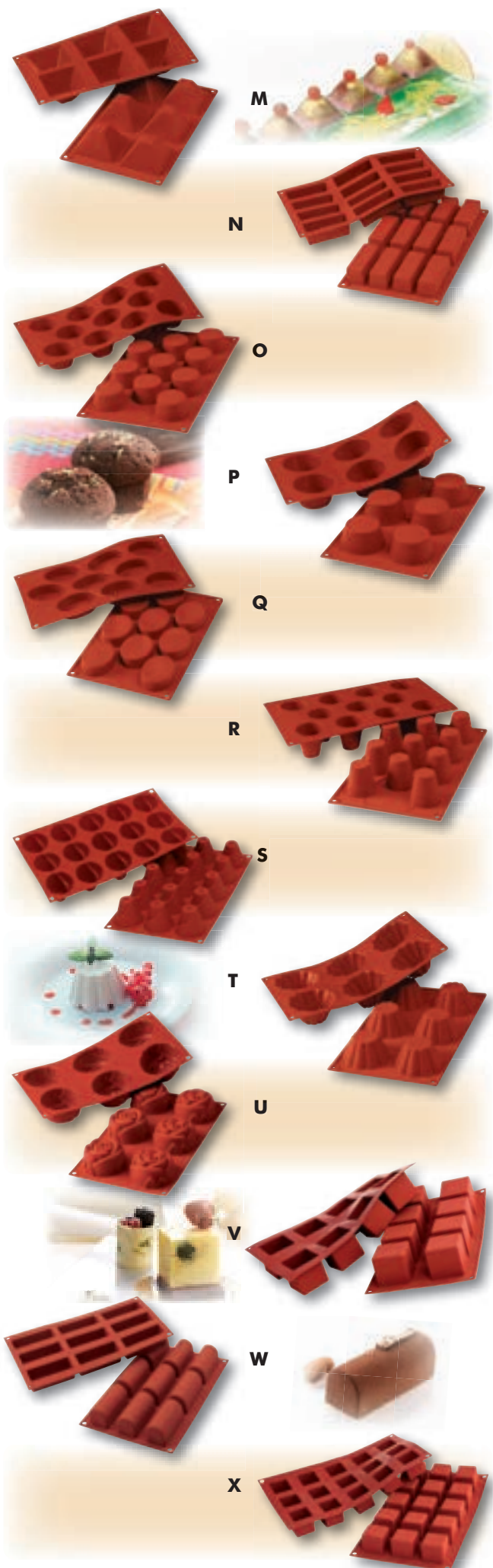
EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.055	<b>F</b>	SF009	34	16

**SEMISFERA**

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.056	<b>G</b>	SF002	70	35

**FINANZIERE**

EURO	No.	Type		mm	H mm
9,35	070.057	<b>H</b>	SF025	49x26	11



Ⓝ **BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking**

ⓔ BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack

ⓕ MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister

ⓓ BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

**PETIT FOUR**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.058	<b>I</b>	SF027	40	20	9,35

**MEDIUM SAVARIN**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.059	<b>J</b>	SF011	65	21	9,35

**GUGELHUPF**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.060	<b>K</b>	SF058	70	36	9,35

**MINI PYRAMID**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.061	<b>L</b>	SF008	36x36	22	9,35

**PYRAMID**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.062	<b>M</b>	SF007	71x71	40	9,35

**CAKE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.063	<b>N</b>	SF026	79x29	30	9,35

**MINI MUFFIN**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.064	<b>O</b>	SF022	51	28	9,35

**MUFFIN**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.065	<b>P</b>	SF023	69	35	9,35

**MEDIUM OVALI**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.071	<b>Q</b>	SF018	70x50	20	9,35

**MEDIUM BABA**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.072	<b>R</b>	SF020	45	48	9,35

**MEDIUM VULCANO**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.073	<b>S</b>	SF094	49	43	9,35

**BRIOCHETTE**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.074	<b>T</b>	SF034	79	37	9,35

**ROSE**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.075	<b>U</b>	SF077	76	40	9,35

**CUBE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.076	<b>V</b>	SF104	50x50	50	10,25

**MIDI BÛCHE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.077	<b>W</b>	SF130	84x32	35	10,25

**CUBE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.078	<b>X</b>	SF105	35x35	35	10,25

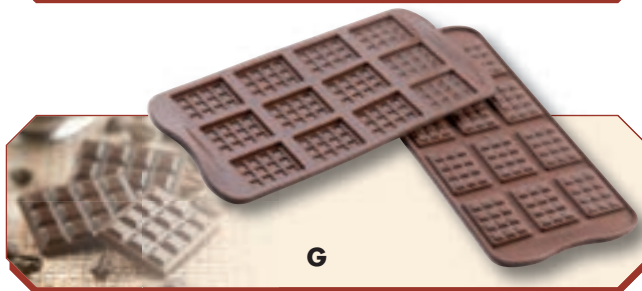
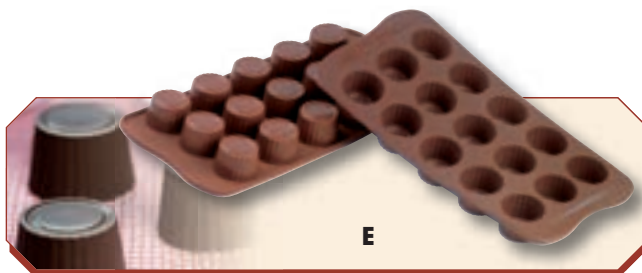
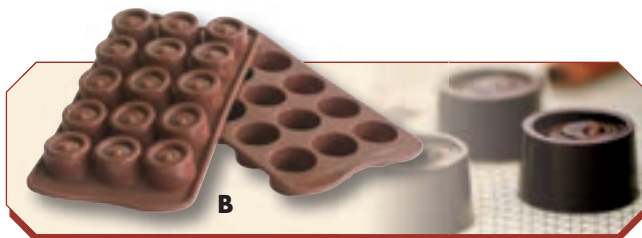


Ⓝ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN** - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe

ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

ⓓ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



Ⓝ **CHOCOLADEVORM 22x11 cm**

ⓔ CHOCOLATE MOULD 22x11 cm

ⓕ MOULE À CHOCOLAT 22x11 cm

ⓓ SCHOKOLADEFORM 22x11 cm

**CUBO**

EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
6,95	070.031	<b>A</b>	15x10	26x26	18

**VERTIGO**

EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
6,95	070.032	<b>B</b>	15x10	28	20

**IMPERIAL**

EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
6,95	070.033	<b>C</b>	15x10	28	20

**MONAMOUR**

EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
6,95	070.034	<b>D</b>	15x10	30x22	25

**PRALINE**

EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
6,95	070.035	<b>E</b>	15x10	30	18,5

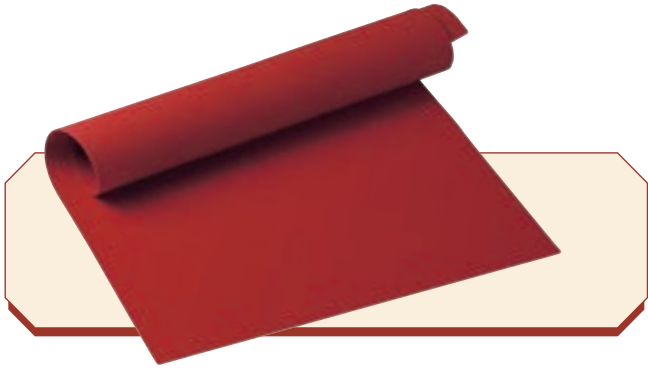
**FLEURY**

EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
6,95	070.036	<b>F</b>	15x9	30	15,5

**TABLETTE**

EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
6,95	070.037	<b>G</b>	12x3,5	38x28	4,5





**(N) BAKPLAATMAT - silicone, anti-aanbak**

- (E) BAKING MAT - silicone, non-stick
- (F) FEUILLE DE CUISSON - silicone, anti-adhésif
- (D) BACKTRENN-MAT - Silikon, antihaft

**SILICONFLEX, -60° / +230°C**

No.	Type	mm
090.053	1/1 GN	510x310
090.060	bakerynorm	595x395

EURO
13,45
18,45

**(N) BAKPLAATVELLEN - PTFE coating**

- (E) LINING SHEETS - PTFE coated
- (F) FEUILLE DE CUISSON - revêtues PTFE
- (D) BACKTRENNFOLIE - PFTE beschichtet

**20 VELLEN/20 SHEETS/20 FEUILLES/20 STÜCK**

No.	Type	mm
957.011	1/1 GN	515x312
957.060	bakerynorm	590x390

EURO
66,50
92,00

**(N) BAKPAPIER - tweezijdig silicone, anti-aanbak**

- (E) BAKING RELEASE PAPER - greaseproof, siliconized
- (F) PAPIER SILICONE - papier siliconé, double face, anti-adhésif
- (D) BACKTRENNPAPIER - beidseitig silikonisiert

**DOOS 500 VEL/BOX 500 SHEETS  
BOÎTE 500 FEUILLES/SCHACHTEL 500 STÜCK**

No.	Type	mm
050.070	1/1 GN	530x320
050.072	bakerynorm	600x400

EURO
30,00
42,00

**(N) BAKPLAATMAT - silicone, anti-aanbak, extra zwaar**

- (E) BAKING MAT - silicone, non-stick, heavy duty
- (F) FEUILLE DE CUISSON - silicone, anti-adhésif, extra forte
- (D) BACKTRENN-MAT - Silikon, antihaft, schwere Ausführung

**-40° / +250°C**

No.	Type	mm
070.040		395x300
070.041	bakerynorm	580x385
070.042	1/1 GN	515x310

EURO
18,20
22,65
19,00

**(N) BAKPLAATMAT - silicone, anti-aanbak**

- (E) BAKING MAT - silicone, non-stick
- (F) FEUILLE DE CUISSON - silicone, anti-adhésif
- (D) BACKTRENN-MAT - Silikon, antihaft

**-30° / +230°C**

No.	Type	mm
160.040		420x300
160.041	bakerynorm	590x390
160.042	1/1 GN	520x320

EURO
12,35
20,35
16,75

# 6040<sup>®</sup>

## sessanta quaranta

Ⓝ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN** - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/ bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

- ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe
- ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine
- ⓓ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



### Ⓝ **BAKMAT - BakeryNorm 60x40cm**

ⓔ BAKING MOULD - BakeryNorm 60x40cm

ⓕ MOULE - BakeryNorm 60x40cm

ⓓ BACKFORM - BakeryNorm 60x40cm

#### **BRIOCHETTE - 24x**

EURO	No.	Ø mm	H mm
57,00	070.601	79	35

#### **MADELEINE - 44x**

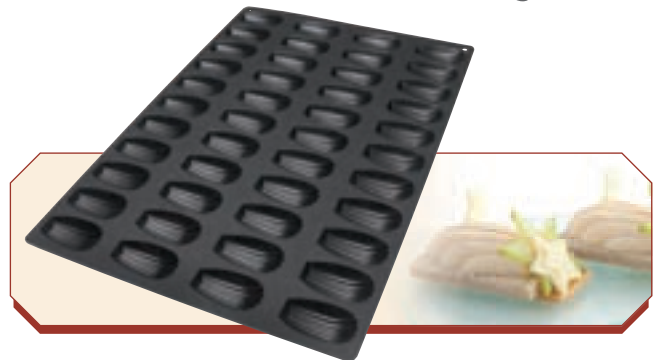
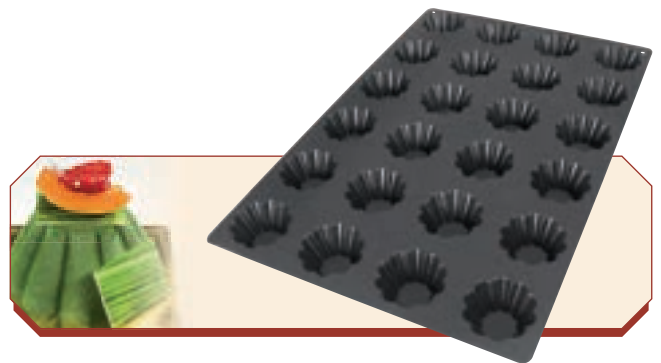
EURO	No.	mm	H mm
57,00	070.605	77x44	18

#### **MINI-CAKE - 30x**

EURO	No.	mm	H mm
57,00	070.606	99x49	30

#### **MUFFIN - 24x**

EURO	No.	Ø mm	H mm
57,00	070.609	69	39

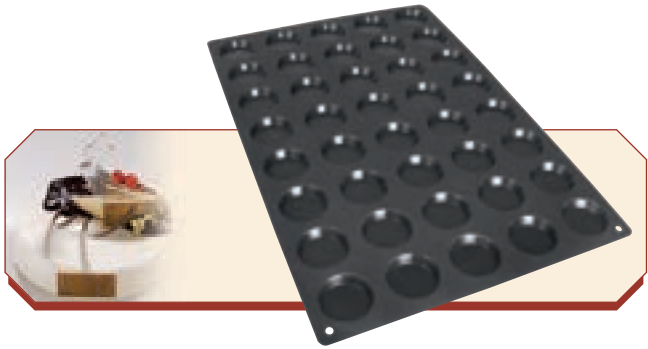




- Ⓝ **BAKMAT - BakeryNorm 60x40cm**
- ⓔ BAKING MOULD - BakeryNorm 60x40cm
- ⓕ MOULE - BakeryNorm 60x40cm
- ⓓ BACKFORM - BakeryNorm 60x40cm

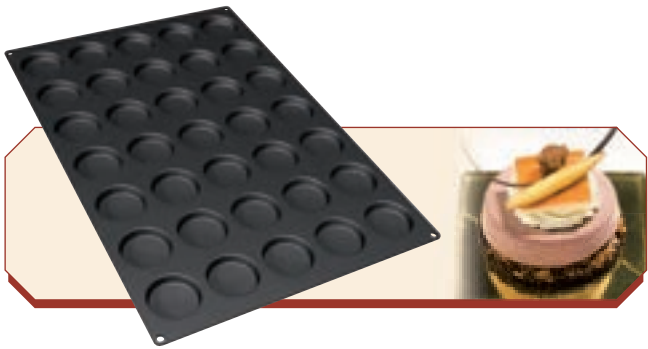
**HALF-SPHERE - 28x**

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.603	70	35	57,00



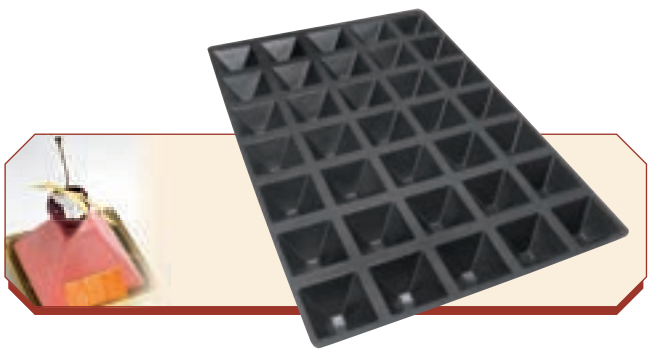
**FLORENTINS - 40x**

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.604	60	11	57,00



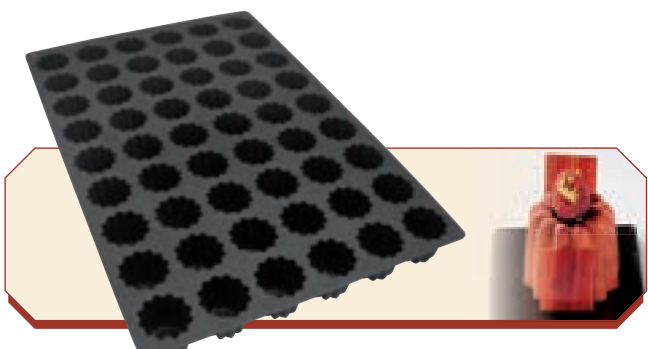
**FLORENTINS - 35x**

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.607	60	12	57,00



**PYRAMIDS - 35x**

No.	mm	H mm	EURO
070.610	65x65	35	57,00



**CANNELES - 54x**

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.602	56	50	57,00

**(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal**

(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel

(F) TIMBALE/MOULE À POUDING - inox

(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	961.020	5	4	0,06
N.M.L.	961.021	5,5	4,3	0,07
N.M.L.	961.022	6,5	4,7	0,10
N.M.L.	961.023	8,8	6	0,20



**(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal**

(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel

(F) TIMBALE/MOULE À POUDING - inox

(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
3,05	725.025	7	4,8	0,15



**(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal**

(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel

(F) TIMBALE/MOULE À POUDING - inox

(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
4,40	887.015	7	4,5	0,12



**(N) CARAMEL PUDDINGVORM - aluminium**

(E) CARAMEL CREAM MOULD - aluminium

(F) MOULE À FLAN - aluminium

(D) KARAMELLEFORM - Aluminium

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
2,10	720.655	6	5,5	0,10
2,20	720.656	7	6,5	0,15
2,70	720.657	8	6,5	0,25





PP  
POLYPROP.

SET  
à 3



PP  
POLYPROP.



PP  
POLYPROP.



PP  
POLYPROP.

**WESTMARK**



PP  
POLYPROP.

**(N) BESLAGKOM - kunststof, set van 3, inhoud 1,5 - 2 en 3 liter**

- (E) BASIN - plastic, set of 3, content 1,5 - 2 and 3 liter
- (F) BASSINE DE CUISINE - plastique, lot de 3, contenu 1,5 - 2 et 3 litre
- (D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff, 3er set, inhalt 1,5 - 2 und 3 Liter

No.	Ø cm
059.040	17-19-22

EURO  
12,40

**(N) BESLAGKOM - kunststof**

- (E) BASIN - plastic
- (F) BASSINE DE CUISINE - plastique
- (D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	Lit.
059.041	24	11	3
059.042	28	14	5
059.043	33	16	7
059.044	38	18	11

EURO  
5,85  
8,20  
10,25  
15,95

**(N) BESLAGKOM - kunststof**

- (E) BASIN - plastic
- (F) BASSINE DE CUISINE - plastique
- (D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	Lit.
035.046*	23,5	15	4
035.048	32	14,5	6
035.049	36	16	9
035.050	40	18	13

EURO  
7,95  
7,50  
8,95  
12,25

\* met voet/with base/avec support/mit Fuss

**(N) BESLAGKOM - kunststof met schenktuit, antislip voet**

- (E) BASIN - plastic with spout, non-slip foot
- (F) BASSINE DE CUISINE - plastique avec bec, fond anti-dérapant
- (D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff mit Ausgiesser, rutschfestem Standfuss

No.	Ø cm	H cm	Lit.
820.125	20	13	2,5
820.140	24	15	4,0

EURO  
4,70  
5,95

**(N) BESLAGKOM MET DEKSEL - kunststof**

- (E) BASIN WITH LID - plastic
- (F) BASSINE DE CUISINE AVEC COUVERCLE - plastique
- (D) RÜHRSCHÜSSEL MIT DECKEL - Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	Lit.
016.110	18	10	1,3
016.111	21,5	13	2,5
016.112	26	15	4,4
016.113	31,5	16	6,5

EURO  
3,75  
4,85  
7,60  
9,95

**(N) BESLAGKOM - kunststof, met schenktuit en antislip voet**

- (E) BASIN - plastic, with spout and non-slip foot  
 (F) BASSINE DE CUISINE - plastique, avec bec et fond antidérapant  
 (D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff, mit Ausgiesser und rutschfestem Standfuss

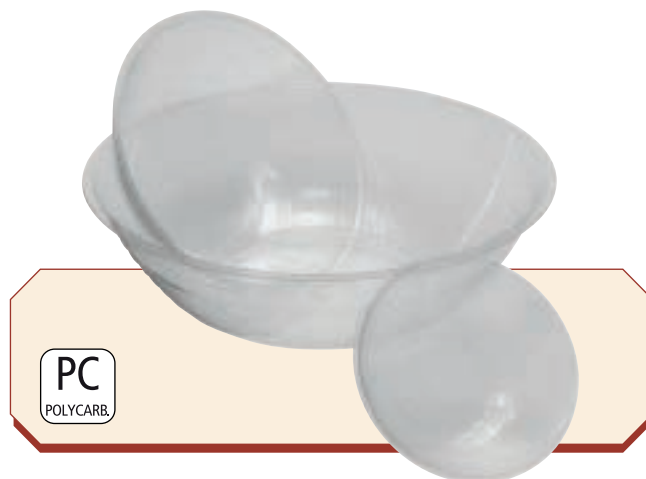
EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
6,65	080.015	26	12,5	3,5



**(N) SALADESCHAAL - kunststof**

- (E) SALAD BOWL - plastic  
 (F) SALADIER - plastique  
 (D) SALATSCHÜSSEL - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
1,95	532.020	15	5,0	0,57
2,70	532.021	20	6,5	1,30
3,90	532.022	25	8,0	2,60
5,25	532.023	30	10,0	5,00
7,35	532.025	40	12,5	9,05



**(N) RESTBAK - kunststof**

- (E) REST TRAY - plastic  
 (F) BAC À RESTES - plastique  
 (D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
2,75	600.038	17(H)x31x31	8



**(N) RESTBAK - kunststof**

- (E) REST TRAY - plastic  
 (F) BAC À RESTES - plastique  
 (D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
3,15	600.040	33,5	16	10
4,00	600.041	38	18	15
4,90	600.042	44	20,5	20
6,55	600.043	49	23	30
7,75	600.044	53,5	25	35



**(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, platte bodem**

- (E) BASIN KITCHENBOWL - stainless steel, flat bottom  
 (F) BASSINE DE CUISINE HÉMISPHERIQUE - inox, fond plat  
 (D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, mit flachem Boden

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
20,50	893.021	16,5	6,5	0,75
29,00	893.022	20,5	8	1,5
34,50	893.023	25,0	10,5	3
43,00	893.024	27,0	11	4
49,00	893.025	29,5	12,5	5
65,00	893.026	33,5	13,5	8
92,00	893.027	39,5	16	14





**(N) CONISCHE SCHAAL - roestvrijstaal**

(E) CONICAL BASIN - stainless steel

(F) BASSINE DE CUISINE FOND PLAT - inox

(D) KÜCHENSCHÜSSEL - CNS

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
055.001	13	7	0,5	6,40
055.002	17	8,5	1	8,75
055.003	22	12	2	12,35
055.004	25	12	3	15,35
055.005	27	13,5	4	17,55
055.006	29,5	13,5	5	20,25
055.007	32	15	6	22,95
064.021	34	17,5	8	28,50
064.022	39,5	18,5	11	39,00
064.023	40,5	20	14	40,00



**(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, met platte bodem**

(E) BASIN KITCHEN BOWL - stainless steel, flat bottom

(F) BASSINE DE CUISINE - inox, fond plat

(D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, mit flachem Boden

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
180.060	24	10,5	2,0	3,80
180.061	26	11,0	2,5	4,15
180.062	28	11,5	3,5	5,80



**(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, met platte bodem**

(E) BASIN KITCHEN BOWL - stainless steel, flat bottom

(F) BASSINE DE CUISINE - inox, fond plat

(D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, mit flachem Boden

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
085.050	16	6,5	0,75	1,75
085.051	21	7	1,50	2,75
085.052	24,5	10	2,80	4,25
085.053	30	11	5,00	6,25
085.054	35	12,5	8,00	8,75
085.055	39	11,5	10,00	8,95



**BICOLOR**

**(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, mat/hoogglans**

(E) BASIN KITCHEN BOWL - stainless steel, satin/polished

(F) BASSINE DE CUISINE - inox, satinée/polis

(D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, Satin/poliert

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
085.070	18,5	9,5	1,5	3,45
085.071	24,5	12	3,0	5,80
085.073	27,5	13	4,5	7,50
085.074	31,0	16	9,0	9,65

**BICOLOR**



**(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, mat/hoogglans, antislip voet**

(E) BASIN KITCHEN BOWL - stainless steel, satin/polished, non-slip foot

(F) BASSINE DE CUISINE - inox, satinée/polis, fond anti-dérapant

(D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, Satin/poliert, rutschfestem Standfuss

No.	Ø cm	Lit.	EURO
085.060	14	0,7	3,15
085.061	20	1,8	3,95
085.062	24	4,0	4,95
085.063	30	6,8	8,95

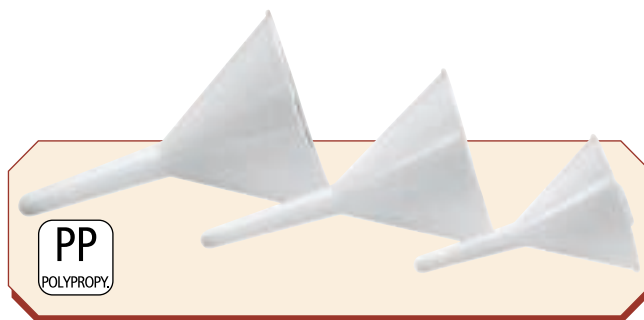
**(N) TRECHTER - kunststof**

(E) FUNNEL - plastic

(F) ENTONNOIR - plastique

(D) TRICHTER - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,35	027.006	7,5	11
2,15	027.007	10	15,5
2,85	027.008	12	18
3,90	027.009	15	22



**(N) TRECHTER - kunststof**

(E) FUNNEL - plastic

(F) ENTONNOIR - plastique

(D) TRICHTER - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	H cm
0,65	956.030	8	8
0,75	956.031	10	10
0,90	956.032	12	12
1,10	956.033	14	14
2,05	956.034	18	19
2,80	956.035	22	23
5,45	956.036	31	28
9,80	956.037	42	36



**(N) TRECHTER - kunststof, met zeef**

(E) FUNNEL - plastic, with strainer

(F) ENTONNOIR - plastique, avec passoir

(D) TRICHTER - Kunststoff, mit Sieb

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,75	059.100	22	22
15,25	059.101	26	25,5
17,75	059.102	30	28,5
19,75	059.103	35	32



**(N) TRECHTER - roestvrijstaal**

(E) FUNNEL - stainless steel

(F) ENTONNOIR - inox

(D) TRICHTER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,90	074.034	10	11
12,25	074.035	12	12
14,35	074.036	14	13
1,25	074.037	<b>zeefje voor trechter</b> strainer for funnel passoir pour entonnoir Sieb für Trichter	







**(N) MAATBEKER - kunststof, met maatverdeling**

(E) MEASURE JUG - plastic, graduated

(F) MESURE - plastique, graduée

(D) MESSBECHER - Kunststoff, graduert

No.	Lit.	EURO
956.040	1	2,25
956.041	3	3,95
956.042	5	5,25



**(N) MAATBEKER - kunststof, met maatverdeling**

(E) MEASURE JUG - plastic, graduated

(F) MESURE - plastique, graduée

(D) MESSBECHER - Kunststoff, graduert

No.	Lit.	EURO
027.020	0,05	1,95
027.021	0,10	2,30
027.022	0,25	3,80
027.001	0,5	3,20
027.002	1,0	4,30
027.003	2,0	7,45
027.004	3,0	9,25
027.005	5,0	12,50



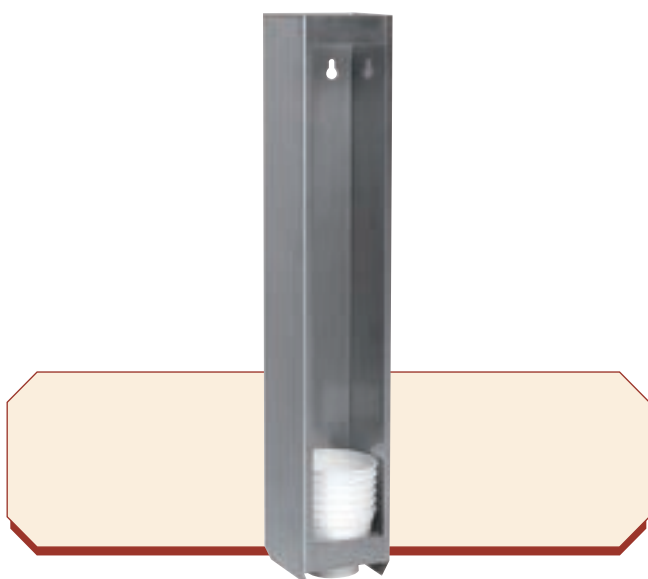
**(N) MAATBEKER - roestvrijstaal, met maatverdeling**

(E) MEASURE JUG - stainless steel, graduated

(F) MESURE - inox, graduée

(D) MESSBECHER - CNS, graduert

No.	Lit.	EURO
055.010	0,5	11,75
055.011	1,0	14,60
055.012	2,0	22,25



**(N) BEKER DISPENSER - roestvrijstaal, voor bekers Ø 7 cm**

(E) CUP DISPENSER - stainless steel, for cups Ø 7 cm

(F) PORTE GOBELETS - inox, pour gobelets Ø 7 cm

(D) BECHER-SPENDER - CNS, für Becher Ø 7 cm

No.	cm	EURO
899.151	50(H)x7x7	42,00

**(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, met afsluitdop en maatverdeling, wit transparant**

**(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, with cap and measuring scale, white transparent**

**(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, avec bouchon et échelle de mesure, blanc transparent**

**(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, mit Kappe, graduert, weiss transparent**

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
2,25	962.040	6	20	35
2,75	962.041	6	26	50
3,15	962.042	8	25	75
4,00	962.043	10	31	100

**(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met non-drip doseersysteem en maatverdeling**

**(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with non-drip system and measuring scale**

**(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - avec système anti-goutte et échelle de mesure**

**(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - mit non-drip System, Kunststoff, graduert**

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl	Type
2,50	962.080	6	20	35	<b>rood</b> /red/rouge/rot
2,95	962.081	6	26	50	<b>rood</b> /red/rouge/rot
3,50	962.082	8	25	75	<b>rood</b> /red/rouge/rot
4,10	962.083	10	31	100	<b>rood</b> /red/rouge/rot
2,50	962.090	6	20	35	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb
2,95	962.091	6	26	50	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb
3,50	962.092	8	25	75	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb
4,10	962.093	10	31	100	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb
2,60	962.085	6	20	35	<b>wit</b> /white/blanc/weiss
3,00	962.086	6	26	50	<b>wit</b> /white/blanc/weiss
3,50	962.087	8	25	75	<b>wit</b> /white/blanc/weiss
4,10	962.088	10	31	100	<b>wit</b> /white/blanc/weiss

**(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met dubbele uitloop**

**(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with double spout**

**(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - double embouchure**

**(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - mit Doppelauslauf**

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
2,70	530.102	5	18	20

**(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met maatverdeling en drie uitlopen**

**(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with graduated measures with triple spout**

**(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - mesure, embouchure triple**

**(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - graduert und mit dreifach Auslauf**

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
6,10	530.103	7,5	19	50

**araven**

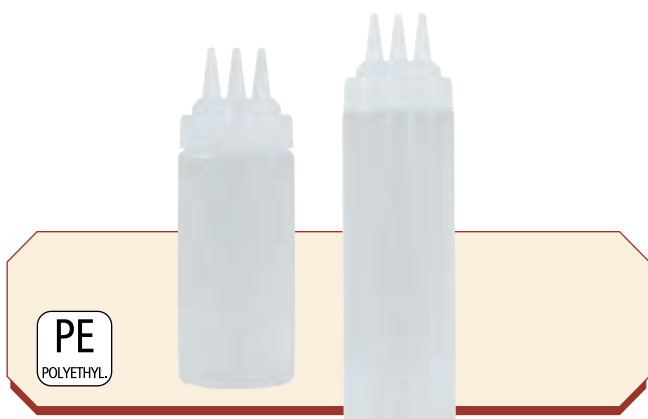


**NEW!**



**pujadas**





- Ⓝ **KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, transparant, met drie uitlopen**
- ⓔ SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, transparent, with triple spout
- ⓔ BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, transparent, avec embouchure triple
- ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, transparent, mit dreifach Auslauf

No.	Ø cm	H cm	cl
072.075	7	16	36
072.085	7	28	72

EURO
1,15
1,35



- Ⓝ **KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, met non-drip doseersysteem en maatverdeling**
- ⓔ SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, with non-drip system and measuring scale, white transparent
- ⓔ BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, avec système anti-goutte et échelle de mesure, blanc transparent
- ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, mit non-drip system, graduert, weiss transparent

### 36 cl.

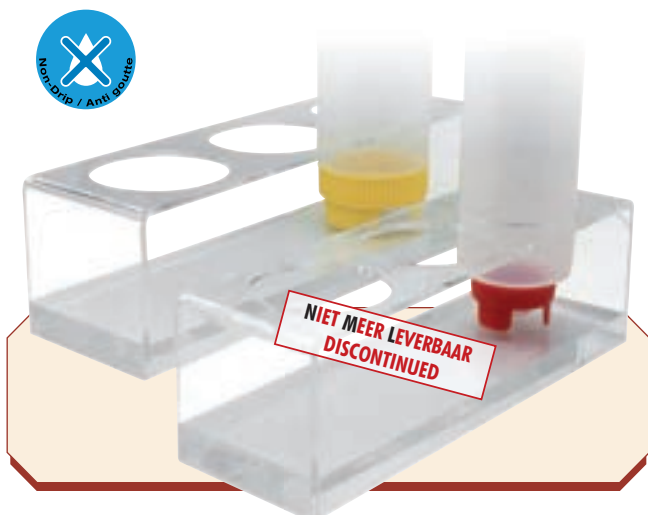
No.	Ø cm	H cm	cl	Type
072.071	5	20	36	<b>transparant</b> /transparent
072.072	5	20	36	<b>rood</b> /red/rouge/Rot
072.073	5	20	36	<b>geel</b> /yellow/jaune/Gelb

EURO
1,75
1,75
1,75

### 72 cl.

No.	Ø cm	H cm	cl	Type
072.081	7	24	72	<b>transparant</b> /transparent
072.082	7	24	72	<b>rood</b> /red/rouge/Rot
072.083	7	24	72	<b>geel</b> /yellow/jaune/Gelb

EURO
2,10
2,10
2,10



### Ⓝ DOSEERFLES STATION - kunststof, plexiglas

- ⓔ SQUEEZE BOTTLE STATION- plastic, plexiglas
- ⓔ STATION BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, plexiglas
- ⓓ QUETSCHFLASCHESTATION - Kunststoff, plexiglas

No.	cm	Cap.
072.070	9(H)x7,5x23,5	<b>3 x 36 cl.</b>
072.080	9(H)x7,5x29	<b>3 x 72 cl.</b>

EURO
N.M.L.
23,45



### Ⓝ DECORATIE LEPEL set van 2 stuks - lepels om eenvoudig decoraties op borden te maken met een saus, coulis, crème, of een vloeibare puree, een lepel met smalle uitloop en een lepel met bredere uitloop

- ⓔ SPOON DROP set of 2 pieces - to realize a decoration or a signature with a sauce, a coulis, a cream, a caramel, a light puree, a small spoon for the sweet preparations and a big spoon for the salted preparations
- ⓔ CUILLERE-PLUME set de 2 pièce - pour réaliser un décor ou une signature avec une sauce, un coulis, une crème, un caramel, une purée détendue, une petite cuillère pour les préparations sucrées, une grande cuillère pour les préparations salées
- ⓓ DEKORATION-LÖFFEL Satz von 2 Stück - Löffel für einfache Dekorationen auf Platten mit einer Sauce, Coulis, Creme oder ein flüssiges Püree, ein Löffel mit schmalen Auslauf und einen Löffel mit breiter Auslauf

No.	L cm
202.015	19 + 23

EURO
22,50

**(N) PATE VORM - gegoten aluminium, half rond**

- (E) PATE MOULD - cast aluminium, half round  
 (F) MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, semi-circulaire  
 (D) TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, halbrund

EURO	No.	L cm	H x B cm
N.M.L.	065.001	25	8,0x8,0



**(N) PATE VORM - gegoten aluminium, rond**

- (E) PATE MOULD - cast aluminium, round  
 (F) MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, circulaire  
 (D) TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, rund

EURO	No.	L cm	Ø cm
N.M.L.	065.002	24	5,5
N.M.L.	065.004	25	8,0



**(N) PATE VORM - gegoten aluminium, vierkant**

- (E) PATE MOULD - cast aluminium, square  
 (F) MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, rectangulaire  
 (D) TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, viereckig

EURO	No.	L cm	H x B cm
N.M.L.	065.008	24	7,5x5,5



**(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal**

- (E) PATE/TERRINE MOULD - stainless steel  
 (F) TERRINE À PATÉ - inox  
 (D) TERRINENFORM - CNS

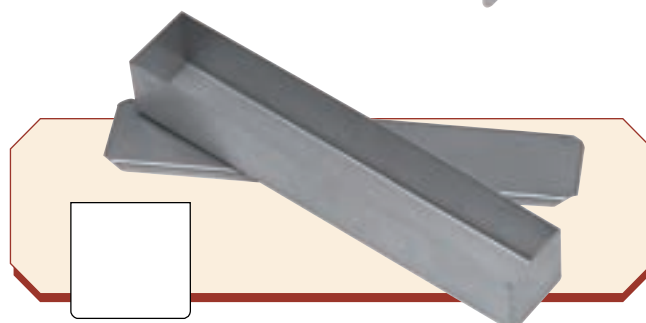
EURO	No.	cm
44,50	065.010	4(H)x30x6
52,50	065.011	met deksel/with lid/avec couvercle/mit Deckel



**(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal**

- (E) PATE/TERRINE MOULD - stainless steel  
 (F) TERRINE À PATÉ - inox  
 (D) TERRINENFORM - CNS

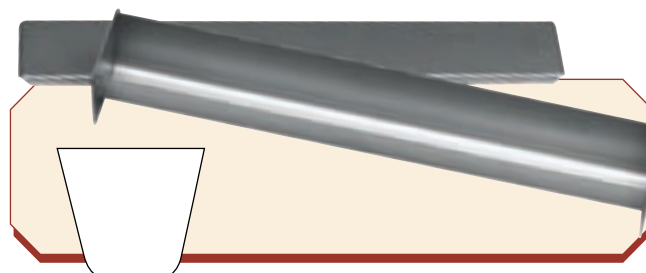
EURO	No.	cm
N.M.L.	065.012	5(H)x30x5
55,00	065.013	met deksel/with lid/avec couvercle/mit Deckel

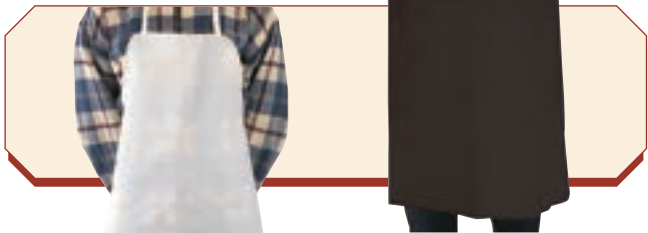


**(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal**

- (E) PATE/TERRINE MOULD - stainless steel  
 (F) TERRINE À PATÉ - inox  
 (D) TERRINENFORM - CNS

EURO	No.	cm
N.M.L.	065.018	5,5(H)x45x6
63,00	065.019	met deksel/with lid/avec couvercle/mit Deckel





**(N) KOKSSLOOF - katoen**

(E) COOKS APRON - cotton

(F) TABLIER - coton

(D) SCHÜRZE - Baumwolle

No. cm

**wit/white/blanc/weiss**

878.005 50x100

878.006 75x100

878.007 100x100

**zwart/black/noir/schwarz**

878.025 50x100

878.026 75x100

878.027 100x100

EURO

3,95

4,25

4,95

3,95

4,25

4,95

**(N) KOKSSLOOF - katoen, met bovenstuk, met 1 zak**

(E) COOKS APRON - cotton, long, with 1 pocket

(F) TABLIER DE CHEF - , coton, avec bavette, avec une poche

(D) CHEFSCHÜRZE - Baumwolle, mit Latz, mit einer Tasche

No. cm **kleur/color/colour/Farbe**

878.008 85x110 **wit/white/blanc/weiss**

878.028 85x110 **zwart/black/noir/schwarz**

EURO

5,95

5,95

**(N) SCHORT - zuurbestendig, polyester**

(E) APRON - acid resistant, polyester

(F) TABLIER - résistant aux acides, polyester

(D) SCHÜRZE - Säurebeständig, Polyester

No. cm

806.001 80x110

EURO

20,90

**(N) SCHORT - waterbestendig, PU gecoat en zeer geschikt voor de afwaskeuken**

(E) APRON - water resistant, PU coated thus very suitable for washing kitchen

(F) TABLIER - résistant à l'eau, revêtement PU donc très approprié dans zone de lavage

(D) SCHÜRZE - Wasserbeständig, PU-beschichtet und sehr gut geeignet in der Spülküche

No. cm

806.005 90x120

EURO

26,50

**(N) KEUKENDOEK - microvezel, set van 5**

(E) CLOTH - microfiber, set of 5

(F) TORCHON - microfibre, set à 5

(D) TUCH - Microfaser, Satz von 5

No. cm

878.060 40x40

EURO

3,75

**(N) KEUKENDOEK - katoen, werkdoekje met inweving**

(E) KITCHEN CLOTH - cotton

(F) TORCHON DE CUISINE - coton

(D) KÜCHENTUCH - Baumwolle

No. cm

878.035 40x50

EURO

1,45

**(N) DIENDOEK - katoen**

- (E) SERVING CLOTH - cotton  
(F) SERVIETTE DE SERVICE - coton  
(D) SERVIERTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm
2,50	878.001	70x50



**(N) GLAZENDOEK - katoen**

- (E) GLASS CLOTH - cotton  
(F) TORCHON ESSUIE-VERRE - coton  
(D) GLÄSERTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm
2,70	878.202	70x70



**(N) PASSEERDOEK - katoen**

- (E) TAMMY CLOTH - cotton  
(F) ÉTAMINE - coton  
(D) PASSIERTUCH - Baumwolle

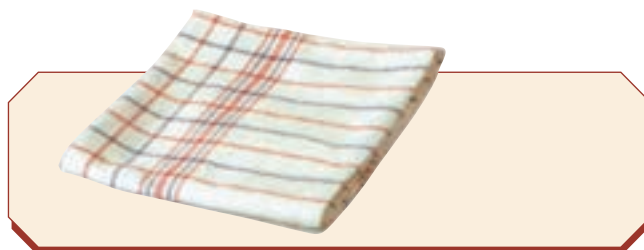
EURO	No.	cm
2,95	878.009	70x70



**(N) KEUKENDOEK - (theedoek), katoen**

- (E) KITCHEN CLOTH - cotton  
(F) TORCHON DE CUISINE - coton  
(D) KÜCHENTUCH - Baumwolle

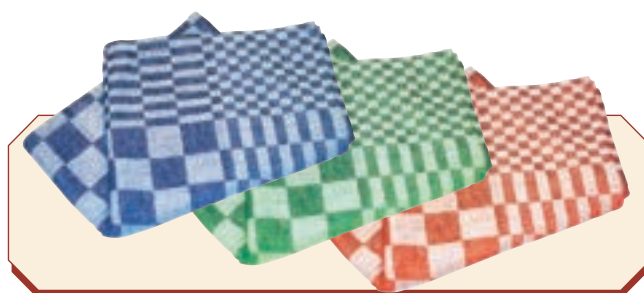
EURO	No.	cm	Type
2,45	878.015	70x70	Nationaal



**(N) KEUKENDOEK - (theedoek), katoen**

- (E) KITCHEN CLOTH - cotton  
(F) TORCHON DE CUISINE - coton  
(D) KÜCHENTUCH - Baumwolle

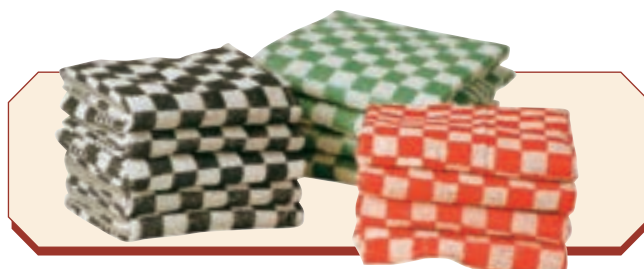
EURO	No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe
2,45	878.010	65x65	blauw/blue/bleu/blau
2,45	878.012	65x65	groen/green/vert/grun
2,45	878.013	65x65	rood/red/rouge/rot



**(N) KEUKENDOEK - (handdoek), katoen**

- (E) KITCHEN CLOTH - cotton  
(F) TORCHON DE CUISINE - coton  
(D) KÜCHENTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe
2,25	878.110	48x48	blauw/blue/bleu/blau
2,25	878.112	48x48	groen/green/vert/grun
2,25	878.113	48x48	rood/red/rouge/rot





**(N) OVENHANDSCHOENEN - katoen**

- (E) OVEN GLOVES - cotton
- (F) GANTS DE PATISSIER - coton
- (D) BACKHANDSCHUHE - Baumwolle

No.	L cm	Type	EURO
919.001	30	<b>A</b>	2,25
919.002	35	<b>B</b>	3,50



**(N) OVENWANTEN - katoen, met versterkte palmstukken**

- (E) OVEN MITTS - cotton, with reinforced palms
- (F) MOUFLES DE PATISSIER - coton, avec des paumes renforcées
- (D) BACKHANDSCHUHE - Baumwolle, mit verstärkten Handflächen

No.	L cm	EURO
050.012	27	3,95



**(N) OVENWANTEN - suède**

- (E) OVEN MITTS - suède
- (F) MOUFLES DE PATISSIER - suède
- (D) BACKHANDSCHUHE - Wildleder

No.	L cm	EURO
079.020	46	9,95



**(N) VEILIGHEIDSWANTEN - hittebestendig**

- (E) PROTECTION MITTS - heat resistant
- (F) MOUFLES DE SÉCURITÉ - résistant à la chaleur
- (D) SCHUTZHANDSCHUHE - Hitzebeständig

**BEIGE**

No.	L cm	EURO
079.001	42	12,95
079.002	25	10,25



**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	L cm	EURO
079.101	42	12,95
079.102	25	10,25



**(N) VEILIGHEIDSWANTEN - koudebestendig**

- (E) PROTECTION MITTS - low temperature resistant
- (F) MOUFLES DE SÉCURITÉ - résistant aux températures des congélateurs
- (D) SCHUTZHANDSCHUHE - beständig gegen Tiefkühl-Temperaturen

No.	L cm	EURO
079.011	42	8,95

- Ⓝ **BLIKOPENER**
- ⓔ CAN OPENER
- ⓕ OUVRE BOÎTES
- ⓓ DOSENÖFFNER

### COLUMBUS

EURO	No.	L cm
5,25	018.002	16



- Ⓝ **BLIKOPENER**
- ⓔ CAN OPENER
- ⓕ OUVRE BOÎTES
- ⓓ DOSENÖFFNER

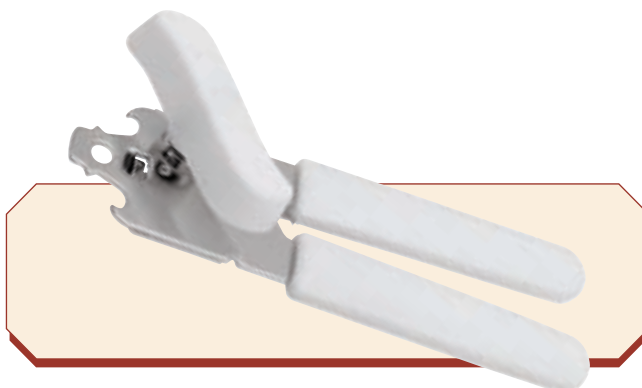
### TITAN

EURO	No.	L cm
27,50	015.050	14



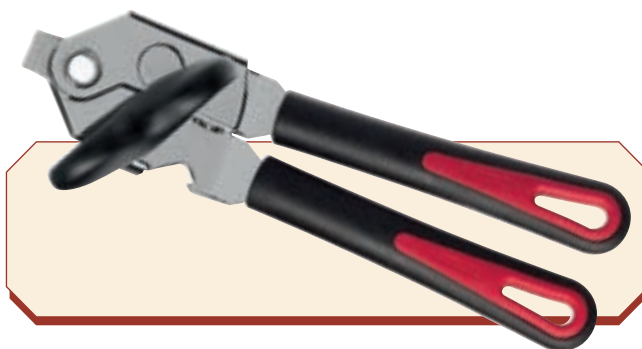
- Ⓝ **BLIKOPENER - kunststof greep**
- ⓔ CAN OPENER - with plastic grip
- ⓕ OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique
- ⓓ DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff

EURO	No.	L cm
3,50	721.010	20



- Ⓝ **BLIKOPENER - kunststof greep, zware uitvoering**
- ⓔ CAN OPENER - plastic grips, heavy type
- ⓕ OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique surmoulé
- ⓓ DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff, schwere Ausführung

EURO	No.	L cm
32,00	015.001	22



- Ⓝ **KRUIDENSCHAAR - met 5 roestvrijstalen bladen, perfect voor het snel knippen van allerlei kruiden**
- ⓔ HERB SCISSORS - with 5 stainless steel blades, perfect for quick and gentle cutting of herbs
- ⓕ CISEAUX À FINES HERBES - avec 5 lames en acier fin inoxydable, pour couper délicatement et rapidement des herbes aromatiques de tous genres
- ⓓ KRÄUTERSCHERE - met 5 rostfreien Edelstahlklingen, für schonendes und schnelles Schneiden von Kräutern aller Art

EURO	No.	L cm
9,65	016.080	20







- Ⓝ **PIZZA SCHAAR - roestvrijstaal, demonteerbaar**
- ⓔ PIZZA SCISSORS - stainless steel, divisible
- ⓕ CISEAUX À PIZZA - inox, desmontables
- ⓓ PIZZA SCHERE - Teilbar, CNS

No.	L cm
935.110	25

EURO
7,50



- Ⓝ **WILDSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep**
- ⓔ POULTRY SHEARS - stainless steel, plastic grip
- ⓕ COUPE VOLAILLE - inox, poignée plastique
- ⓓ GEFLÜGELSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

No.	L cm
008.025	24

EURO
11,95



- Ⓝ **WILDSCHAAR - roestvrijstaal**
- ⓔ POULTRY SHEARS - stainless steel
- ⓕ COUPE VOLAILLE - inox
- ⓓ GEFLÜGELSCHERE - CNS

No.	L cm
044.001	25

EURO
16,80



- Ⓝ **KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep**
- ⓔ KITCHEN SCISSORS - stainless steel, plastic grip
- ⓕ CISEAUX DE CUISINE - inox, poignée plastique
- ⓓ KÜCHENSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

No.	L cm
220.032	22,5

EURO
5,95



- Ⓝ **KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep**
- ⓔ KITCHEN SCISSORS - stainless steel, plastic grip
- ⓕ CISEAUX DE CUISINE - inox, poignée plastique
- ⓓ KÜCHENSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

No.	L cm
016.032	21

EURO
5,35



- Ⓝ **KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep**
- ⓔ KITCHEN SHEARS - stainless steel, plastic grip
- ⓕ CISEAUX DE CUISINE - inox, poignée plastique
- ⓓ KÜCHENSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

No.	L cm
150.485	20

EURO
21,00



- Ⓝ **KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep**
- ⓔ KITCHEN SCISSORS - stainless steel, plastic grip
- ⓕ CISEAUX DE CUISINE - inox, poignée plastique
- ⓓ KÜCHENSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

No.	L cm
802.002	26

EURO
42,50

**(N) KNOFLOOK/NOTEN RASP - roestvrijstaal**

(E) GARLIC/NUT GRATER - stainless steel

(F) RÂPE À AIL OU NOIX - inox

(D) KNOBLAUCH/NUSS REIBE - CNS

EURO	No.	cm
9,70	208.002	11(H)x7,5



**(N) GROENTERASP - roestvrijstaal, 4 raspzijden**

(E) VEGETABLE GRATER - stainless steel, 4 grater sides

(F) COUPE LÉGUMES - inox, rape 4 faces

(D) UNIVERSALREIBE - CNS, 4 seitig

EURO	No.	H cm
4,30	857.021	18



**(N) GROENTERASP - roestvrijstaal/kunststof, 4 raspzijden voor het schaven, snijden, snipperen en raspen, inclusief opvangbak met deksel (8 cm H)**

(E) VEGETABLE GRATER - stainless steel/plastic, 4 sides usable for chopping, cutting, slicing and grating, including food collector with lid (8 cm H)

(F) COUPE LÉGUMES - acier inox/plastique, avec 4 côtés d'utilisation pour hacher, couper, trancher et râper, inclus bol collecteur avec couvercle (8 cm H)

(D) UNIVERSALREIBE - CNS/Kunststoff, 4 seitig zum Hobeln, Schneiden, Schnitzeln und Reiben, inklusiv Auffangbehälter mit Deckel (8 cm H)

EURO	No.	H cm
18,45	016.077	25



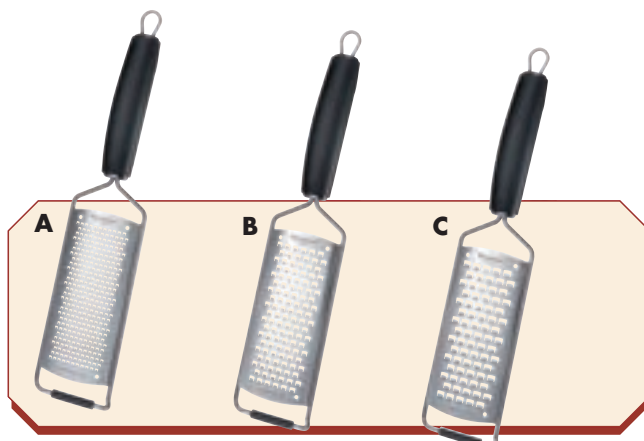
**(N) RASP - roestvrijstaal, kunststof handvat**

(E) GRATER - stainless steel, plastic handle

(F) RÂPE - inox, manche plastique

(D) REIBE - CNS, Kunststoff Stiel

EURO	No.	Type	H cm
17,45	016.150	<b>A</b>	32,5 <b>fijn</b> /fine/fin/fein
17,45	016.151	<b>B</b>	32,5 <b>middel</b> /medium/moyenne/mittel
17,45	016.152	<b>C</b>	32,5 <b>grob</b> /coarse/grossièr/grob



**BESCHERMSLEDE/HAND GUARD  
PROTÈGE-DOIGTS/FINGERSCHUTZ**

EURO	No.	cm
3,25	016.155	4,5(H)x6,9x6,7





**Ⓝ KNOFLOOK RASP - roestvrijstaal, kunststof handvat**

ⓔ GARLIC GRATER - stainless steel, plastic handle

ⓕ RÂPE À AIL - inox, manche plastique

ⓓ KNOBLAUCH REIBE - CNS, Kunststoff Stiel

**RAFINO**

No.	L cm
942.003	23

EURO
14,65



**Ⓝ KAAS RASP - roestvrijstaal, kunststof, met twee verwisselbare schijven, maakt schaafsel van harde kaas, chocolade of noten en fijne geraspte kaas**

ⓔ CHEESE GRATER - stainless steel, handle, with two interchangeable discs, makes shavings or fine grating from hard cheese, chocolate or nuts

ⓕ RÂPE FROMAGE - inox, plastique, avec deux disques interchangeables, fait des copeaux ou des miettes fines de fromage à pâte dure, chocolat ou de noix

ⓓ KÄSEREIBER - CNS, Kunststoff, mit zwei austauschbaren Scheiben, macht Flocken oder fein Geriebenes von Hartkäse, Schokolade oder Nuss

**PARMIGIANO**

No.	H cm	Ø cm
942.005	16	8,5

EURO
28,50



**Ⓝ FRUIT/GROENTESNIJDER - kunststof, snijdt in 4 of 8 partjes**

ⓔ FRUIT/VEGETABLE DIVIDER - plastic, 4 or 8 equal parts in one action

ⓕ COUPE-FRUIITS/LÉGUMES - plastique, 4 ou 8 portions identiques

ⓓ FRUCHT/GEMÜSESTEILER - Kunststoff, 4 oder 8 gleiche Teile

**FLEXICUT**

No.	H cm	Ø cm
942.010	17,5	7,5

EURO
23,30

- Ⓝ **EIERSNIJDER - aluminium, met roestvrijstalen snijdraden, voor ronde en ovale plakjes**
- ⓔ EGG SLICER - aluminium, with stainless steel cutting wires, for round and oval slices
- ⓕ COUPE OEUFS DUR EN RONDELLES - aluminium, fils en inox
- ⓓ EIERTEILER - Aluminium, CNS Schneidedrähten, für runde und ovale Scheiben

### DUPLEX

EURO	No.	L cm
14,45	016.001	13,5

- Ⓝ **EIERSNIJDER - aluminium, met roestvrijstalen snijdraden, voor 6 gelijke partjes**
- ⓔ EGG SLICER - aluminium, with stainless steel cutting wires, for 6 equal segments
- ⓕ COUPE OEUFS - aluminium, fils en inox, coupe en 6 parts égales
- ⓓ EIERTEILER - Aluminium, mit CNS Schneiddrähten, teilt in 6 gleiche Stücke

### COLUMBUS

EURO	No.	L cm
15,95	016.005	18

- Ⓝ **CHAMPIGNONSNIJDER - aluminium, met roestvrijstalen mesjes**
- ⓔ MUSHROOM CUTTER - aluminium, with stainless steel blades
- ⓕ COUPE CHAMPIGNONS - aluminium, avec des lames inox
- ⓓ CHAMPIGNON-SCHNEIDER - Aluminium, mit CNS-Messerklingen

EURO	No.	L cm
17,95	016.018	19,5

- Ⓝ **RADIJSGARNEERAPPARAAT - aluminium, met roestvrijstalen mesjes**
- ⓔ RADISH DECORATOR - aluminium, with stainless steel blades
- ⓕ DÉCORE-RADIS - aluminium, avec des lames inox
- ⓓ RADIESCHEN- UND ZITRONENVERZIERER - Aluminium, mit CNS-Messerklingen

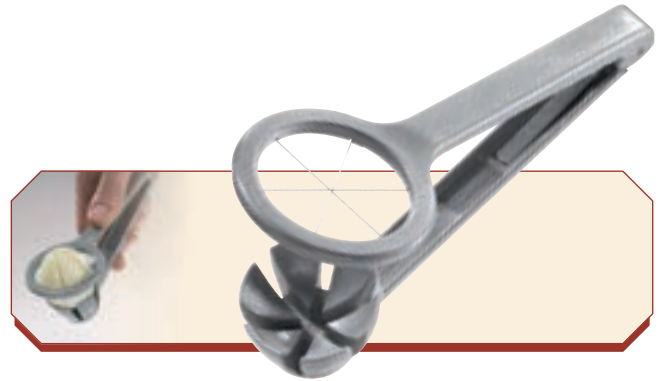
### DECORETTO

EURO	No.	L cm
16,65	016.013	18

- Ⓝ **DUNSCHILLER - DUO, aluminium, met roestvrijstalen messen, voor o.a asperges, wortelen, komkommer en andere lange groente**
- ⓔ POTATO PEELER - DUO, aluminium, with stainless steel blades. Ideal for asparagus, cucumbers, carrots and other long vegetables
- ⓕ ÉPLUCHEUR - DUO, aluminium, avec couteau à inox, idéal pour les asperges, concombres, les carottes et tous les légumes longs
- ⓓ SPARSCHÄLER - DUO, Aluminium, mit CNS Messer, ideal für Spargel, Möhren, Gurken und anderes Langgemüse

### PEEL-STAR

EURO	No.	L cm
16,25	016.045	19





**(N) EIERSNIJDER - roestvrijstaal, snijdt hardgekookte eieren in plakjes of 6 gelijke delen, beschikt over een eierprikker met veiligheidsslot**

- (E) EGG SLICER - stainless steel, slices hard-boiled eggs into slices or 6 equal parts, features an egg piercer with safety lock
- (E) COUPE OEUFS - inox, coupe les oeufs durs en tranches ou en 6 quartiers égaux, dispose d'un perce-oeuf à fermeture de sécurité
- (D) EIERTEILER - CNS, schneidet hartgekochte Eier in Scheiben oder in 6 gleich große Teile, verfügt über einen Eidorn mit Sicherheitsverriegelung

**EGG-NATIUS**

No.	cm
016.101	4(H)x16x10

EURO
N.M.L.

**(N) EI EN MOZZARELLA SNIJDER - kunststof, 3 verschillende inzetstukken voor het snijden van hardgekookte eieren in 6 gelijke stukken, in plakjes gesneden of gehalveerd**

- (E) EGG AND MOZZARELLA CUTTER - plastic, 3 different inserts for cutting hard-boiled eggs into 6 even pieces, sliced or halved
- (E) COUPE-OEUF ET MOZZARELLA - plastique, 3 éléments différents pour couper les oeufs durs en 6 quartiers égaux, en tranches ou en deux
- (D) EIER- UND MOZZARELLASCHNEIDER - Kunststoff, 3 unterschiedliche Einsätze zum Schneiden von hartgekochten Eiern in 6 gleichmäßige Stücke, in Scheiben oder zum Halbieren

**EGGS + HOPP**

No.	cm
016.102	7,5(H)x14x10

EURO
N.M.L.

**(N) AARDBEIEN SNIJDER - kunststof, met 7 scherpe roestvrijstalen messen**

- (E) STRAWBERRY SLICER - plastic, with 7 sharp stainless steel blades
- (E) COUPE-FRAISE - plastique, avec 7 lames acérées en inox
- (D) ERDBEERSCHNEIDER - Kunststoff, mit 7 scharfen CNS klingen

No.	cm
016.044	3(H)x10x8

EURO
5,80

**(N) TOMATEN-/AARDBEI ONTKRONER - kunststof handvat, roestvrijstaal**

- (E) TOMATO CORER - plastic handle, stainless steel
- (E) VIDE TOMATE - manche plastique, inox
- (D) TOMATENSTRUNK-ENTFERNER - Kunststoff Stiel, CNS

**KRONE**

No.	L cm
016.043	17

EURO
4,90

**(N) APPELVERDELER - aluminium, met roestvrijstalen mesjes**

- (E) APPLE DIVIDER - aluminium, with stainless steel blades
- (E) COUPE POMMES - aluminium, avec lames inox
- (D) APFELTEILER - Aluminium, mit CNS-Klingen

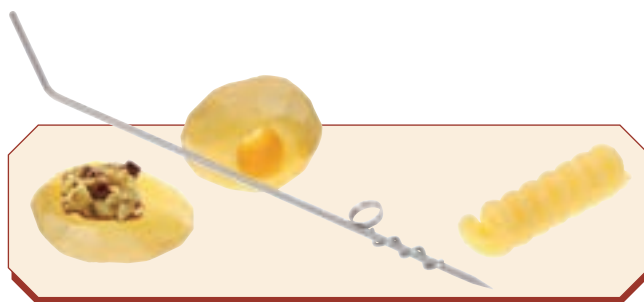
**DIVISOREX**

No.	Ø cm	delen/parts/pièces/Teile
016.011	11,1	10

EURO
14,60

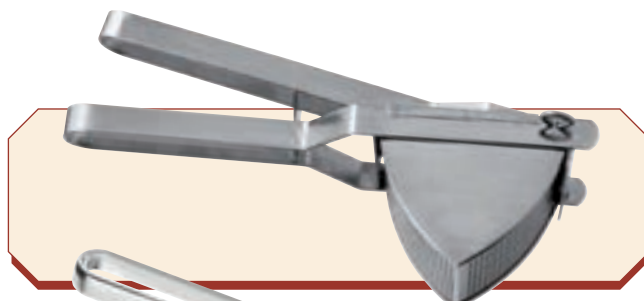
- Ⓝ **AARDAPPELSPIRAALSNIJDER - roestvrijstaal**
- ⓔ POTATO SPIRAL CUTTER - stainless steel
- ⓕ DÉCO-SPIRALE POUR POMMES DE TERRE FARCIES - inox
- ⓓ KARTOFFELSPIRALE - CNS

EURO	No.	L cm
5,15	016.017	24



- Ⓝ **PUREEKNIJPER - roestvrijstaal**
- ⓔ POTATO RICER - stainless steel
- ⓕ PRESSE-PURÉE - inox
- ⓓ KARTOFFELPRESSE - CNS

EURO	No.	cm
41,50	208.001	10,5(H)x13,2x29

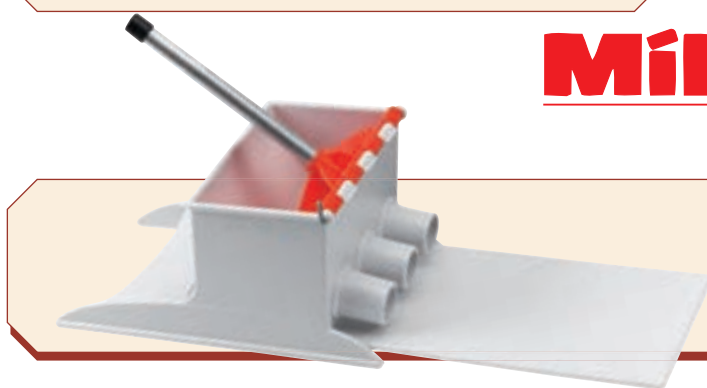


- Ⓝ **PUREEKNIJPER - roestvrijstaal**
- ⓔ POTATO RICER - stainless steel
- ⓕ PRESSE-PURÉE - inox
- ⓓ KARTOFFELPRESSE - CNS

EURO	No.	cm
37,50	942.001	11(H)x12,2x31,2



## Millecroquettes®



- Ⓝ **MILLECROQUETTES - voor de produktie van aardappelkroketten (warm verwerken) of andere kroketten (gekoeld verwerken) in grote hoeveelheden, door de hefboom naar beneden te bewegen komen gelijke rollen uit de cilindervormige uitgangen, de rollen brengen de transportplank in beweging tot dat deze geheel gevuld is waarna zij op lengte gesneden kunnen worden, heeft 3 uitloopgaten is vervaardigd uit kunststof, aluminium hefboom**

ⓔ MILLECROQUETTES - for making potato croquettes (warm process) or other kinds of croquettes (cold process) in real quantities, a downward pull of the handle presses the hot potato puree in the shape of uniform rolls through the round openings, pushing forward the tray until this is filled, after cooling off, the rolls can be cut in parts of the size desired, has 3 holes and is made of plastic material, aluminium lever

ⓕ MILLECROQUETTES - pour préparer en grandes quantités des croquettes de pommes de terre (procédé chaud) ou d'autres recettes de croquettes (procédé froid), quand le levier est pressé à bas la pâte sort les trous ronds de l'appareil sous forme de rouleaux uniformes, soutenus par la planchette porteuse, après refroidissement les croquettes sont prêtes à être coupées, avec 3 trous, en matière plastique, livré avec planchette à roulettes, levier en aluminium

ⓓ MILLECROQUETTES - zum bereiten von Kartoffel-Kroketten aus heissem Puree oder von andersartigen Kroketten aus gekühltem Material, nach dem herunterdrücken des Hebels wird das Puree aus den runden Löchern gedrückt und schiebt das Brett darunter nach vorne bis es voll ist, wenn die Rollen abgekühlt sind, können diese in der gewünschten Länge geschnitten werden, mit 3 Löchern, aus Kunststoff und Hebel aus Aluminium

EURO	No.	cm	gaten/holes/trous/Löcher Ø mm
35,00	585.003	20(H)x26,5x14,3	24
14,50	585.403	4 oplegplankjes/trays/planchettes/Bretter 30x12,5 cm	



**(N) KNOFLOOKPERS - aluminium**

- (E) GARLIC PRESS - aluminium
- (F) PRESSE-AIL - aluminium
- (D) KNOBLAUCHPRESSE - Aluminium

No.	L cm
016.050	15

EURO
8,45



**(N) KNOFLOOKPERS - roestvrijstaal, uit een stuk, eenvoudig te reinigen**

- (E) GARLIC PRESS - stainless steel, in one piece, easy to clean
- (F) PRESSE-AIL - inox, d'un seule pièce, facile à nettoyer
- (D) KNOBLAUCHPRESSE - CNS, aus einem Stück, lassen sich leicht reinigen

No.	L cm
140.050	19

EURO
24,70



**(N) KNOFLOOKPERS - verchromd, kan zowel snijden als persen**

- (E) GARLIC PRESS - chromed, can both cut and press
- (F) PRESSE-AIL - chromé, pour découper et presser
- (D) KNOBLAUCHPRESSE - chromiert, für Schneiden und Pressen

No.	L cm
140.008	17

EURO
16,15



**(N) KNOFLOOKPERS - kunststof**

- (E) GARLIC PRESS - plastic
- (F) PRESSE-AIL - plastique
- (D) KNOBLAUCHPRESSE - Kunststoff

No.	L cm
064.015	17

EURO
7,95

Ⓝ **GARNEERSNIJDER - aluminium, roestvrijstaal mes, voor decoratieve fijne groentestrepen**

ⓔ VEGETABLE PEELER - aluminium, stainless steel blade, for cutting vegetable stripes

ⓕ ÉPLUCHEUR - aluminium, couteau à inox, pour découper les légumes en fines lamelles décorative

ⓓ SPARSCHÄLER - Aluminium, CNS Messer, für dekorative feine Gemüsestreifen

**QUICK - SPEZIAL**

EURO	No.	L cm
8,35	016.042	13



Ⓝ **DUNSCHILLER - aluminium, roestvrijstaal mes**

ⓔ POTATO PEELER - aluminium, stainless steel blade

ⓕ ÉPLUCHEUR - aluminium, couteau à inox

ⓓ SPARSCHÄLER - Aluminium, CNS Messer

**QUICK**

EURO	No.	L cm
8,10	016.040	13



Ⓝ **DUNSCHILLER - kunststof, roestvrijstaal mes**

ⓔ VEGETABLE PEELER - plastic, stainless steel blade

ⓕ ÉPLUCHEUR - plastique, couteau à inox

ⓓ SPARSCHÄLER - Kunststoff, CNS Messer

**GENTLE**

EURO	No.	L cm
3,80	016.092	15



Ⓝ **DUNSCHILLER - kunststof, roestvrijstaal mes**

ⓔ VEGETABLE PEELER - plastic, stainless steel blade

ⓕ ÉPLUCHEUR - plastique, couteau à inox

ⓓ SPARSCHÄLER - Kunststoff, CNS Messer

**GENTLE**

EURO	No.	L cm
4,60	016.094	16,5





# WESTMARK



Ⓝ **GROENTESNIJDER - met een tweezijdig, zeer scherp mes, ideaal voor dunne komkommer, courgette, aubergine en ui, met een fijne rasp voor kaas, kruiden of fruit**

ⓔ VEGETABLE SLICER - with a double edged, very sharp blade for thin cucumber, courgette, aubergine or onion slices, with a fine grater for cheese, spices or fruits

ⓕ MANDOLINE - lame très tranchante des deux côtés, idéale pour de fines rondelles de concombre, de courgettes, d'aubergine ou d'oignon, avec râpe fine pour fromage, épices ou fruits

ⓓ GEMÜSEHOBEL - mit beidseitig schneidender, sehr scharfer Klinge, ideal für dünne Gurken-, Zucchini-, Auberginenoder Zwiebelscheiben, mit Feinreibe für Käse, Gewürze oder Früchte

## HOBELIX

No.	cm
016.039	23x7,4

EURO
4,50



Ⓝ **GROENTESNIJDER - met 3 verschillende messen, voor het maken van sliertjes, spiralen of groente-spagetti**

ⓔ VEGETABLE SLICER - with 3 different blades, for cutting of vegetable/fruit spirals, spaghettis and rings

ⓕ COUPE LÉGUMES - avec 3 lames différentes, couper des fruits/légumes à spaghetti, des spirales ou des disques

ⓓ GEMÜSESCHNEIDER - mit 2 verschiedene Klingen, für schneiden von Gemüse-Spaghetti, Spiralen oder Scheiben

## TRIOLO

No.	cm
016.072	9,3(H)x18,8x6,8

EURO
16,95



Ⓝ **KERSENONTPITTER - kunststof behuizing, met vacuum zuigvoet**

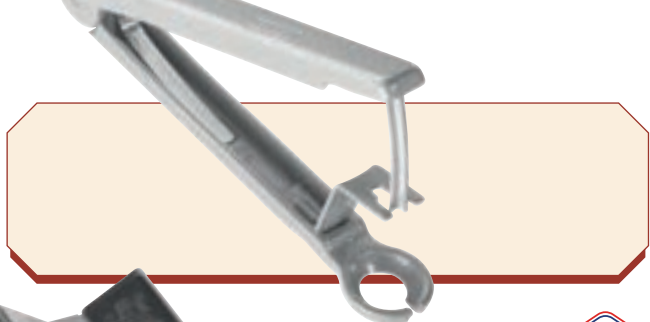
ⓔ CHERRY STONER - plastic, with vacuum-power base

ⓕ DÉNOYAUTEUR À CERISES - plastique, avec pied à ventouse

ⓓ KIRSCHENENTSTEINER - Kunststoff, mit Saugfuß

No.	cm
016.100	22(H)x19x11,5

EURO
18,35



Ⓝ **KERSENONTPITTER - aluminium**

ⓔ CHERRY STONER - aluminium

ⓕ DÉNOYAUTEUR À CERISES - aluminium

ⓓ KIRSCHENENTSTEINER - Aluminium

## KERNEX

No.	L cm
016.048	14

EURO
9,95



LT

Ⓝ **EI-SCHIEDER - roestvrijstaal, eenvoudig op een bak te installeren**

ⓔ EGG SEPARATOR - stainless steel, easy to install on a container

ⓕ SEPARÉ-OEUF - inox, pour installer facile sur un bacs

ⓓ EIDOTTER-TRENNER - CNS, einfach zur Installation auf einem Behälter

No.	cm
208.100	10,5(H)x30,5x10

EURO
79,00

**WESTMARK**

- (N) VLEESKLOPPER - verchromd, extra zware uitvoering met glad oppervlak**  
**(E) MEAT POUNDER - chrome-plated, extra large and heavy, with even surface**  
**(F) APLATISSEUR DE VIANDE - chromé, extrêmement grand et lourd, avec surface de frappe lisse**  
**(D) FLEISCHKLOPPER - verchromt, extra groß und schwer, mit glatter Schlagfläche**

**PATSCHER**

EURO	No.	cm
42,50	016.059	3,5(H)x29x9,5

- (N) VLEESHAMER - aluminium**  
**(E) MEAT HAMMER - aluminium**  
**(F) MARTEAU À VIANDE - aluminium**  
**(D) FLEISCHHAMMER - Aluminium**

EURO	No.	L cm
23,50	016.023	24

- (N) TARTAARVORM - roestvrijstaal**  
**(E) TARTARE MOULD - stainless steel**  
**(F) MOULE À STEAK HÂCHÉ - inox**  
**(D) TATARFORM - CNS**

EURO	No.	Ø cm	gr.
8,95	832.080	7	80
9,50	832.100	8	100
11,25	832.150	10	150

- (N) TARTAAR/HAMBURGERPERS - aluminium/kunststof**  
**(E) HAMBURGERMAKER - aluminium/plastic**  
**(F) MACHINE À HAMBURGERS - aluminium/plastique**  
**(D) HAMBURGERMAKER - aluminium/Kunststoff**

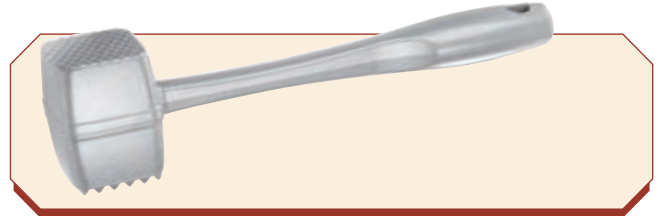
EURO	No.	Ø cm
16,20	016.058	11

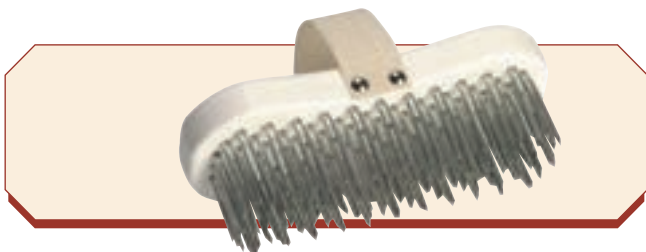
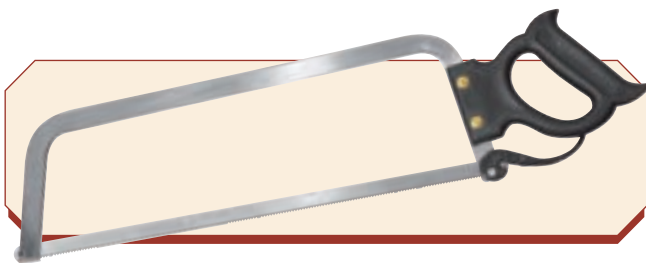
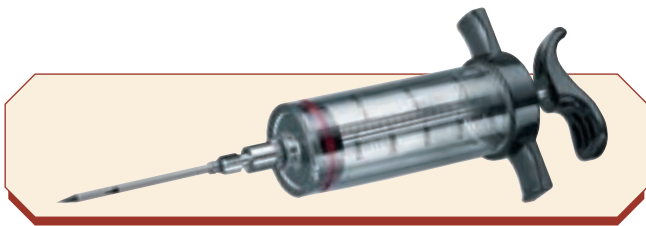
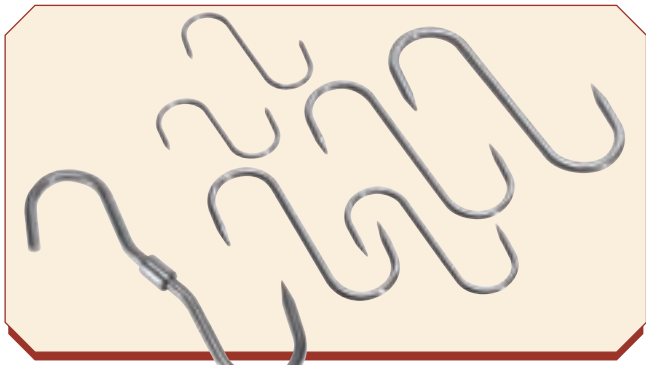
- (N) VLEES BRAAD GEWICHT - gietijzer**  
**(E) GRIDDLE PRESS - cast iron**  
**(F) PRESSE ALIMENT - en fonte**  
**(D) GRILL PRESSE - aus Gusseisen**

EURO	No.	cm	kg
19,85	008.080	7,5(H)x22x11	1,1

- (N) VLEES BRAAD GEWICHT - aluminium**  
**(E) GRIDDLE PRESS - aluminium**  
**(F) PRESSE ALIMENT - aluminium**  
**(D) GRILL PRESSE - Aluminium**

EURO	No.	cm	kg
22,00	*721.925	6(H)x23x11,4	0,6



**WESTMARK**

**(N) TRANCHEERHULP - aluminium, voor het snijden van gebraden vlees, worst enz.**

(E) CARVING AID - aluminium, for slicing roast meat, sausage etc.

(F) AIDE AU TRANCHAGE - aluminium, pour couper la viande, les saucisses etc.

(D) TRANCHIERHILFE - Aluminium, zum Schneiden von Braten, Wurst etc.

#### TRANCHETTA

No.	L cm	EURO
016.037	25	24,95

**(N) VLEESHAAK - roestvrijstaal**

(E) MEAT AND GAME HOOKS - stainless steel

(F) CROCHET "ESSE" - inox

(D) FLEISCHHAKEN - CNS

No.	L mm	Ø mm	EURO
852.084	80	4	0,55
852.104	100	4	0,65
852.125	120	5	0,75
852.146	140	6	0,95
852.166	160	6	1,10
852.188	180	8	2,00
852.210	200	10	3,15
852.280*	270	12	8,75

\* draaihaak/rotating hook/crochet "Esse" tournante/Drehhaken

**(N) MARINADESPUIT - met maatverdeling**

(E) MARINATING SYRINGE - graduated

(F) SERINGUE À MARINADE - graduée

(D) MARINIERSPRITZE - graduert

No.	L cm	ml	EURO
016.038	23	50	12,85

**(N) BEENDERZAAG**

(E) BUTCHERS SAW

(F) SCIE DE BOUCHER

(D) KNOCHENSÄGE

No.	L cm	EURO
848.005	40	32,00
848.006	zaagblad los/saw blade only lame de scie seul/Sägeblatt allein	45 cm 7,30

**(N) BLOKBORSTEL**

(E) BUTCHERS BLOCK BRUSH

(F) BROUSSE EN FILS D'ACIER

(D) BLOCKBÜRSTE

No.	L cm	EURO
836.001	22	22,50

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

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

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

(D) SCHASCHLIK - SATEH-SCHNEIDER - CNS, schneidet und spiest Schaschlik jedesmal auf 81 Stäbchen, einschliesslich Messer

No.	cm	EURO
829.001	17(H)x17,5x17,5	285,00

**WESTMARK**

Ⓝ **GRILLPIN - flexibel roestvrij staaldraad, set van 2 spiesen**

ⓔ GRILLING SKEWER - flexible stainless steel wire, set of 2 skewers

ⓕ PIQUE A BARBECUE - fil d'acier inox flexible, set de 2 piques

ⓓ GRILLSPIESSE - flexibles Edlestaahlgeflecht, Set mit 2 Grillspießen

**TWISTER**

EURO	No.	L cm
7,95	015.055	74

Ⓝ **SATEPENNEN - roestvrijstaal, plat type, vast oog**

ⓔ SKEWERS - stainless steel, flat type, fixed ring

ⓕ BROCHETTES À SATEH OU KEBAB - inox, modèle plat, anneau fixe

ⓓ SCHASCHLIKSPIESSE - CNS, flach, Ring fest

**BLISTER/ON CARD/SUR CARTE/AUF KARTON**

EURO	No.	L cm	zakje/bag/sachet/Beutel
5,70	074.031	20	12
6,50	074.032	25	12
7,45	074.030	30	12
8,50	074.033	35	12

**PER STUK/ONE PIECE/UNE PIECE/PER STUCK**

EURO	No.	L cm
0,55	852.020	20
0,60	852.025	25
0,65	852.030	30
0,70	852.035	35

Ⓝ **SERVEER PEN - roestvrijstaal/messing**

ⓔ SERVING SKEWER - stainless steel/brass

ⓕ SERVIR HATELET - inox/laiton

ⓓ SERVIER SPIESS - CNS/Messing

EURO	No.	L cm	Type
7,95	015.018	32	A
5,25	015.029	31	B

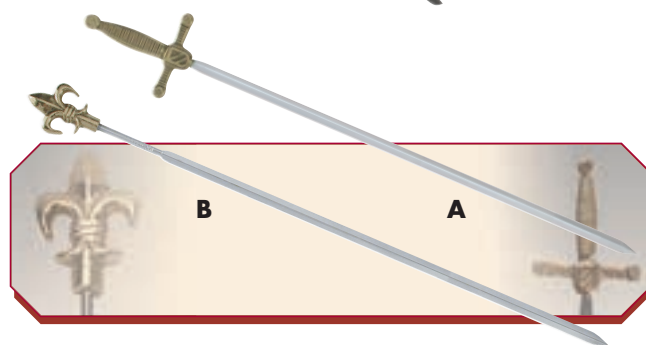
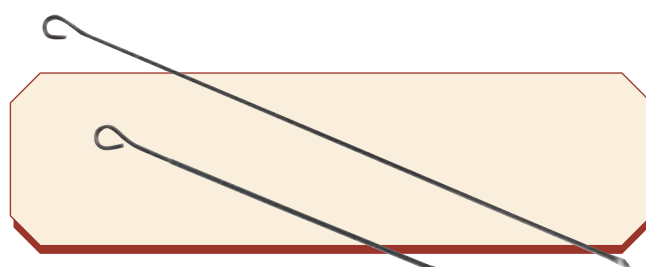
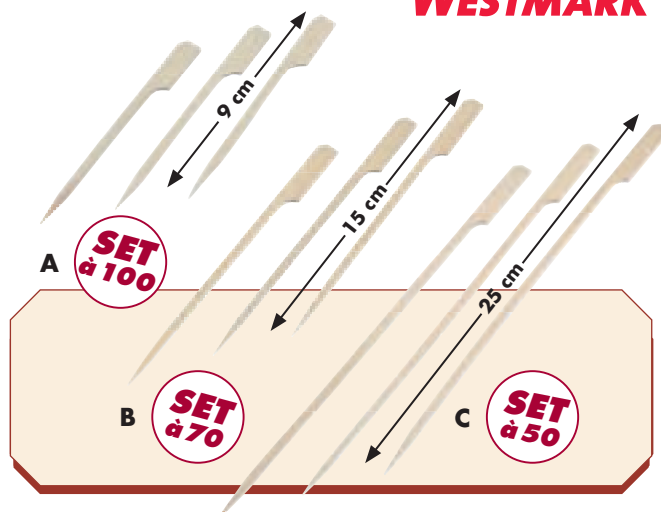
Ⓝ **FINGER FOOD STICKS/SPIESJES - bamboe, smaakneutraal**

ⓔ FINGERFOOD STICKS/SKEWERS - bamboo, neutral to taste

ⓕ MINI BROCHETTES/PIQUES A BROCHETTE - en bamboo, neutre au goût

ⓓ FINGERFOOD STICKS/GRILLSPIESSE - Bambus, geschmacksneutral

EURO	No.	L cm	Type
2,45	015.060	9	A
2,70	015.062	15	B
2,75	015.064	25	C

**WESTMARK**

**NEW!**

- VIJZEL**
- MORTAR
- MORTIER
- MÖRSER

**GRANIET/GRANITE/GRANITE/GRANIT**

No.	Ø cm	H cm	EURO
885.021	17,5	10	26,00

**WIT MARMER/WHITE MARBLE  
MARBRE BLANC/WEISS MARMOR**

No.	Ø cm	H cm	EURO
885.020	9,5	6	15,50



- VIJZEL - graniet**
- MORTAR - granite
- MORTIER - granite
- MÖRSER - granit

No.	Ø cm	H cm	EURO
016.115	13	7	27,50



- VIJZEL - roestvrijstaal**
- MORTAR - stainless steel
- MORTIER - inox
- MÖRSER - CNS

No.	Ø cm	H cm	EURO
220.015	13	8	24,25



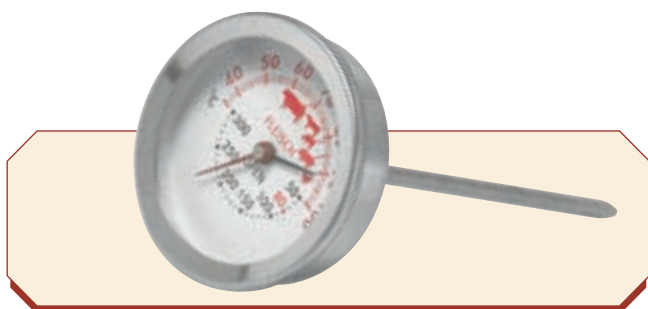
- VET-THERMOMETER - roestvrijstaal, met bevestigingsclip**
- FAT THERMOMETER - stainless steel, with securing clip
- THERMOMÈTRE À HUILE - avec agrafe de fixation
- ÖL THERMOMETER - mit Sicherungsklammer

No.	L cm	max.	EURO
014.008	14	<b>300°C</b>	5,95



- VET-THERMOMETER**
- FAT THERMOMETER
- THERMOMÈTRE À HUILE
- ÖL THERMOMETER

No.	L cm	max.	EURO
827.002	30	<b>250°C</b>	29,50



- VLEESTHERMOMETER - roestvrijstaal, inklapbaar**
- MEAT THERMOMETER - stainless steel, collapsible
- THERMOMÈTRE SONDE - inox, pliant
- BRATENTHERMOMETER - CNS, zusammenklappbar

No.	L cm	min. / max.	EURO
843.003	17	<b>50°C ~ 300°C</b>	6,85

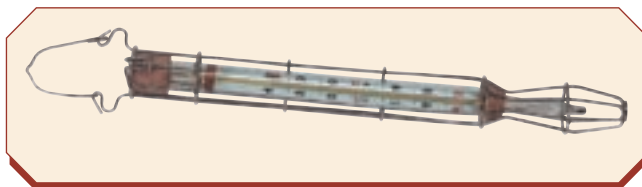
**(N) SUIKERTHERMOMETER - met beschermhuls, 40° Réamur**

(E) SUGAR THERMOMETER - with protection case, 40° Réamur

(F) THERMOMÈTRE À SUCRE - avec gaine case, 40° Réamur

(D) ZUCKERTHERMOMETER - mit Schutzhülle, 40° Réamur

EURO	No.	L cm
16,50	827.075	32



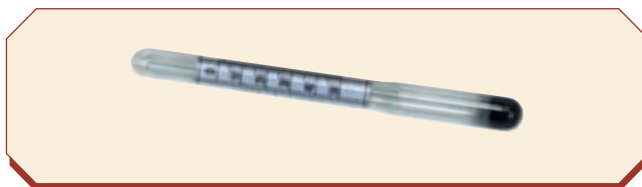
**(N) BAUME SUIKERWEGER - schaalaaanduiding: 1 - 50, in kunststof huls**

(E) BAUME SUGAR DENSITY METER - graduated 1 - 50, in plastic case

(F) PÈSE-SIROP - gradué de 1 - 50, en gaine plastique

(D) ZUCKERWAAGE - graduiert mit Skala 1- 50, in Kunststoff-Schutzhülle

EURO	No.	L cm
12,95	048.001	15,2



**(N) KOOKTHERMOMETER - kunststof beschermhuls**

(E) COOKING THERMOMETER - plastic protection case

(F) THERMOMÈTRE À CUISSON - en gaine plastique

(D) KOCHTHERMOMETER - Kunststoff-Schutzhülle

EURO	No.	L cm	max.
10,55	843.002	28	<b>100°C</b>



**(N) OVENTHERMOMETER - aluminium**

(E) OVEN THERMOMETER - aluminium

(F) THERMOMÈTRE DE FOUR - aluminium

(D) OFENTHERMOMETER - Aluminium

EURO	No.	cm	max.
12,35	843.004	7,5(H)x7	<b>300°C</b>



**(N) KOELCEL THERMOMETER - emaille uitvoering**

(E) COLD STORAGE THERMOMETER - enameled finish

(F) THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - émaillé

(D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - Emaillierte Ausführung

EURO	No.	L cm	min. / max.
4,95	843.001	22,7	<b>-30° / +50°C</b>



**(N) KOELCEL THERMOMETER - kunststof, digitaal**

(E) COLD STORAGE THERMOMETER - plastic, digital

(F) THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - plastique, digital

(D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - Kunststoff, digital

EURO	No.	cm	min. / max.
12,40	016.024	6(H)x6,8x1,4	<b>-20° / +50°C</b>





**stöckel**



043.114 lang handvat/long handle

**NEW!**



**stöckel**

**NEW!**



- Ⓝ **IJSDIPPER - aluminium - werkt op handwarmte, daardoor ook zeer goed bruikbaar bij hard ijs**
- ⓔ ICE CREAM DIPPER - aluminium, because it works on the principle of thermal conduction from the hand, does his job also when the ice cream is hard
- ⓕ CUILLÈRE À GLACE - aluminium, réchauffée par la chaleur des mains, aussi quand la glace est dure
- ⓓ EISDIPPER - Aluminium, Weil der Eisdipper als Wärmeleiter der Hand funktioniert, kann er auch bei hartem Speiseeis gebraucht werden

No.	Lit.	kleur/color/couleur/farbe	EURO
072.040	1/12	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	6,25
072.041	1/16	<b>groen</b> /green/vert/grün	6,25
072.042	1/20	<b>bruin</b> /brown/brun/braun	6,25
072.043	1/24	<b>rood</b> /red/rouge/rot	6,25
072.044	1/30	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	6,25

- Ⓝ **IJSDIPPER - aluminium - werkt op handwarmte, daardoor ook zeer goed bruikbaar bij hard ijs**
- ⓔ ICE CREAM DIPPER - aluminium, because it works on the principle of thermal conduction from the hand, does his job also when the ice cream is hard
- ⓕ CUILLÈRE À GLACE - aluminium, réchauffée par la chaleur des mains, aussi quand la glace est dure
- ⓓ EISDIPPER - Aluminium, Weil der Eisdipper als Wärmeleiter der Hand funktioniert, kann er auch bei hartem Speiseeis gebraucht werden

No.	Lit.	Ø mm	EURO
043.000	1/12	67	32,50
043.001	1/16	59	31,00
043.002	1/20	55	31,00
043.005	1/24	51	32,50
043.004	1/30	49	31,00
043.114	1/30	49	43,00
043.003	1/40	43	31,00

**KERAMISCH/CERAMIC/CÉRAMIQUE/KERAMIK**

043.104	1/30	49	42,00
043.124	1/30	49	59,00

Ⓝ **IJSSCHEP/SPATEL - roestvrijstalen schep met kunststof handvat**

- ⓔ ICE CREAM SPATULA - stainless steel scoop with plastic handle
- ⓕ PELLE À GLACE - spatule à inox et manche à plastique
- ⓓ EISSPATEN - CNS Rührspaten mit Kunststoff griff

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm	EURO
953.950	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	26,5	5,85
953.951	<b>rood</b> /red/rouge/rot	26,5	5,85
953.953	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	26,5	5,85
953.954	<b>transparant</b> /transparent transparent/durchsichtig	26,5	5,85

Ⓝ **IJSSCHEP/SPATEL - werkt op handwarmte, daardoor ook zeer goed bruikbaar bij hard ijs**

- ⓔ ICE CREAM SPATULA - because it works on the principle of thermal conduction from the hand, does his job also when the ice cream is hard
- ⓕ PELLE À GLACE - réchauffée par la chaleur des mains, aussi quand la glace est dure
- ⓓ EISSPATEN - Weil der Eisdipper als Wärmeleiter der Hand funktioniert, kann er auch bei hartem Speiseeis gebraucht werden

No.		L mm	EURO
040.405	<b>aluminium</b> /aluminium	22,0	44,00
040.415	<b>keramisch</b> /ceramic/céramique/Keramik	22,0	59,00
040.425	<b>roestvrijstaal</b> /stainless steel/inox/CNS	25,5	42,00

**(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal**

(E) ICE CREAM PORTIONER - stainless steel

(F) CUIILLÈRE PORTIONNEUSE - inox

(D) EISPORTIONIERER - CNS

EURO	No.	Lit.	Ø mm
10,95	033.004	1/4	90
10,95	033.008	1/8	70
10,95	033.010	1/10	66
10,95	033.012	1/12	63
10,95	033.016	1/16	56
10,95	033.020	1/20	53
10,95	033.024	1/24	50
10,95	033.030	1/30	48
10,95	033.040	1/40	44
10,95	033.050	1/50	39
10,95	033.060	1/60	37
10,95	033.070	1/70	35
10,95	033.100	1/100	31

**(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal, ovaal**

(E) ICE CREAM PORTIONER - stainless steel, oval

(F) CUIILLÈRE PORTIONNEUSE - inox, ovale

(D) EISPORTIONIERER - CNS, oval

EURO	No.	Lit.	bol/scoop/calotte/Schale L mm
20,50	893.095	1/30	60

**(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal, ovaal**

(E) ICE CREAM PORTIONER - stainless steel, oval

(F) CUIILLÈRE PORTIONNEUSE - inox, ovale

(D) EISPORTIONIERER - CNS, oval

EURO	No.	Lit.	bol/scoop/calotte/Schale L mm
10,50	033.114	1/14	70
10,50	033.120	1/20	64
N.M.L.	033.130	1/30	58
10,50	033.140	1/40	53

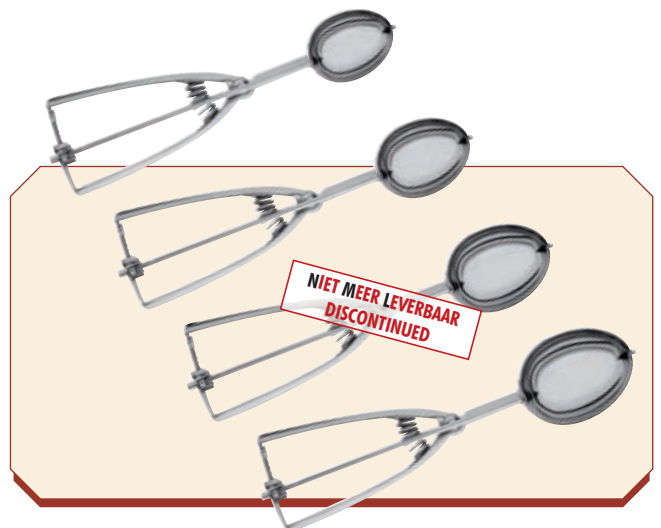
**(N) IJSPORTIONEERLEPEL - greep kunststof, bol roestvrijstaal met keramische coating**

(E) ICE CREAM PORTIONER - grip plastic, bowl stainless steel with ceramic coating

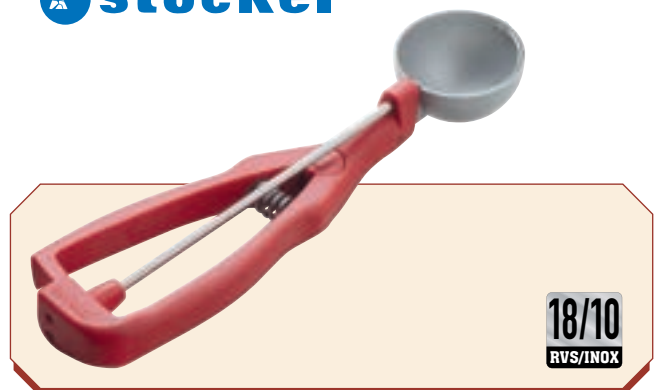
(F) CUIILLÈRE PORTIONNEUSE - poignée plastique, calotte inox avec revêtement en céramique

(D) EISPORTIONIERER- Griffe Kunststoff, Schale CNS mit Keramikbeschichtung

EURO	No.	Lit.	Ø mm
46,00	040.308	1/8	80
46,00	040.310	1/10	70
44,00	040.320	1/20	56
44,00	040.330	1/30	49
44,00	040.340	1/40	45
44,00	040.350	1/50	43
44,00	040.360	1/60	40
44,00	040.399	1/100	30



**stöckel**







Ⓝ **IJSPORTIONEERLEPEL - greep verchromd, bol roestvrijstaal**

ⓔ ICE CREAM PORTIONER - grip chromed, bowl stainless steel

ⓔ CUIILLÈRE PORTIONNEUSE - poignée chromé, calotte inox

ⓓ EISPORTIONIERER - Griffe verchromt, Schale CNS

No.	Lit.	Ø mm	EURO
040.000	1/4	100	41,00
040.015	1/5	90	43,00
040.016	1/6	82	43,00
040.017	1/7	81	43,00
040.001	1/8	80	41,00
040.018	1/9	74	43,00
040.002	1/10	70	41,00
040.003	1/12	67	39,00
040.004	1/16	59	39,00
040.005	1/20	56	39,00
040.019	1/22	53	41,00
040.006	1/24	51	39,00
040.007	1/30	49	39,00
040.008	1/36	47	39,00
040.009	1/40	45	39,00
040.020	1/45	44	41,00
040.010	1/50	43	39,00
040.021	1/55	41	41,00
040.011	1/60	40	39,00
040.012	1/65	38	39,00
040.013	1/70	35	39,00
040.022	1/85	33	41,00
040.014	1/100	30	39,00



Ⓝ **IJSPORTIONEERLEPEL - greep kunststof, bol roestvrijstaal**

ⓔ ICE CREAM PORTIONER - grip plastic, bowl stainless steel

ⓔ CUIILLÈRE PORTIONNEUSE - poignée plastique, calotte inox

ⓓ EISPORTIONIERER - Griffe Kunststoff, Schale CNS

No.	Lit.	Ø mm	EURO
040.204	1/4	100	41,00
040.205	1/5	90	41,00
040.206	1/6	82	41,00
040.207	1/7	81	41,00
040.208	1/8	80	41,00
040.209	1/9	74	41,00
040.210	1/10	70	41,00
040.212	1/12	67	37,50
040.216	1/16	59	37,50
040.220	1/20	56	37,50
040.222	1/22	53	40,50
040.224	1/24	51	37,50
040.230	1/30	49	37,50
040.236	1/36	47	37,50
040.240	1/40	45	37,50
040.245	1/45	44	37,50
040.250	1/50	43	37,50
040.255	1/55	41	40,50
040.260	1/60	40	37,50
040.265	1/65	38	40,50
040.270	1/70	35	37,50
040.285	1/85	33	40,50
040.300	1/100	30	37,50

**(N) IJSPORTIONEERLEPELBAK - roestvrijstaal, met wateraansluiting**

**(E) ICE CREAM PORTIONER CONTAINER - stainless steel, with water connection**

**(F) CUVETTE À RINCER CUILLERES PORTIONNEUSES - inox, branchement d'eau**

**(D) EISPORTIONIERERSPÜLE - CNS, mit Wasserzu- und Ablauf**

EURO	No.	cm	
315,00	040.111	11,5(H)x27x11	<b>inbouw</b> /build in type modèle pour montage incorporé zum Einbau in Theken
139,00	040.114	9(H)x22x12	<b>inbouw</b> /build in type modèle pour montage incorporé zum Einbau in Theken
149,00	040.115	9(H)x22x12,3	<b>met muurbevestiging</b> /wall type modèle mural/Wandmodel
329,00	040.116	26,5(H)x22x12,3	<b>met muurbevestiging</b> /wall type modèle mural/Wandmodel



**(N) IJSHOORNSTANDAARD - kunststof**

**(E) CORNETSTAND - plastic**

**(F) STANDARD CORNET DE GLACE - plastique**

**(D) EISHORN STANDARD - Kunststoff**

EURO	No.	Cap.	cm
13,90	880.006	6	13(H)x20x18,5



**(N) IJSHOORNSTANDAARD - roestvrijstaal**

**(E) CORNETSTAND - stainless steel**

**(F) STANDARD CORNET DE GLACE - inox**

**(D) EISHORN STANDARD - CNS**

EURO	No.	Cap.	cm
6,50	705.402	2	9(H)x13x9,5
7,75	705.403	3	9(H)x20x9,5
8,75	705.404	4	9(H)x27x9,5



**(N) IJSCOUPE - roestvrijstaal**

**(E) SHERBET DISH - stainless steel**

**(F) COUPE À GLACE - inox**

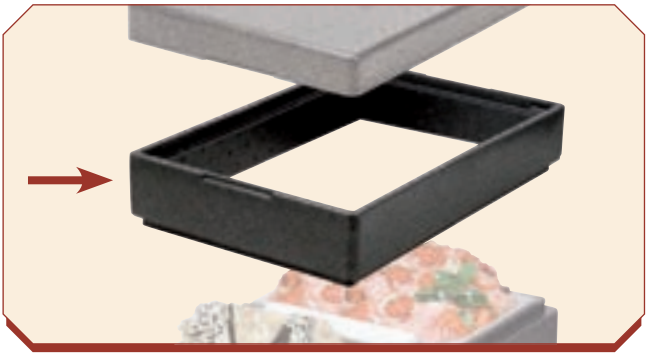
**(D) EISSCHALE - CNS**

EURO	No.	H cm	Ø cm	Type
1,80	061.002	5	9,5	A
5,45	720.558	8,5	9,5	B





**THERMO  
FUTURE  
BOX®**



Ⓝ **THERMO IJSTRANSPORTBOX - sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder bakken en koelelementen geleverd, voor 3 ijs- uitschepbakken**

ⓔ ICE-CREAM THERMOBOX - strong, light and stackable, delivery without basins and cooling elements, for 3 ice-cream basins

ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT DE GLACE - fort, léger et empilable, livraison sans bacs et blocs eutectiques, pour 3 cuvettes à glace

ⓓ EISTRANSPORT BEHÄLTER - leicht, stark und stapelbar, Lieferung ohne Behälter und Kühlakkus, für 3 Eisbehälter

No.	ext.mm	int.mm	EURO
*235.028	260(H)x600x400	2 x 150(H)x360x250	59,00
*235.030	260(H)x600x400	3 x 150(H)x360x165	59,00

**KOELELEMENT/COOLING ELEMENT  
BLOCS EUTECTIQUES/KÜHLAKKUS**

No.	Type GN	EURO
*235.032	1/4	14,80

**OPZETRAND/EXTENSION FRAME  
CHÂSSIS D'EXTENSION/AUFSATZRAHMEN**

No.	ext.mm	EURO
*235.034	90(H)x600x400	26,50

Ⓝ **IJS-UITSCHEPBAK - roestvrijstaal**

ⓔ ICE-CREAM BASIN - stainless steel

ⓕ CUVETTES À GLACE - inox

ⓓ SPEISE-EISBEHÄLTER - CNS

No.	cm	Lit.	EURO
953.940	12(H)x36x16,5	5,4	16,75
953.941	15(H)x36x16,5	7,1	21,00
953.942	12(H)x36x25,0	8,0	24,00
953.944	12(H)x18x16,5	2,5	27,00

Ⓝ **DEKSEL IJS-UITSCHEPBAK - kunststof**

ⓔ LID ICE-CREAM BASIN - plastic

ⓕ COUVERCLE CUVETTES À GLACE - plastique

ⓓ DECKEL SPEISE-EISBEHÄLTER - Kunststoff

No.	cm	Type	EURO
953.945	1,8(H)x36x16,5	A	4,20
953.946	7,6(H)x36x16,5	B	5,85
953.948	7,6(H)x36x25,0	B	6,60

ALL NEW!

**(N) TOURNEERMES**

- (E) PEELING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) SCHÄLMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
17,50	006.400	6



**(N) OFFICEMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU D'OFFICE
- (D) OFFICEMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
18,40	006.401	8
18,95	006.402	9
19,50	006.403	10
22,00	006.404	12



**(N) TOMATENMES**

- (E) TOMATO KNIFE
- (F) COUTEAU À TOMATES
- (D) TOMATENMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
21,50	006.405	13



**(N) BROODGOLFMES**

- (E) BREAD KNIFE
- (F) COUTEAU A PAIN
- (D) BROTMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
30,50	006.435*	15
32,00	006.438*	20

\* **Microkartel**/micro serrated blade  
lame micro dentée/micro Wellenschliff



**(N) BROODGOLFMES**

- (E) BREAD KNIFE
- (F) COUTEAU A PAIN
- (D) BROTMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
38,50	006.436	20
32,00	006.437	20

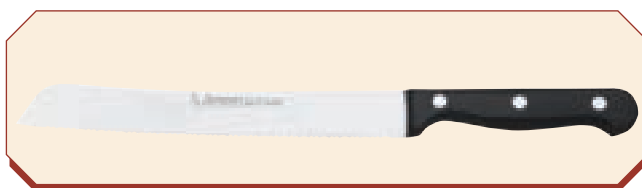


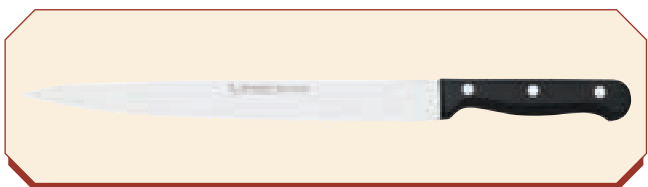
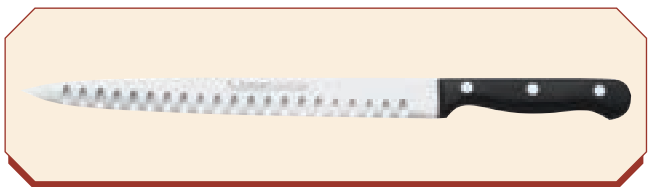
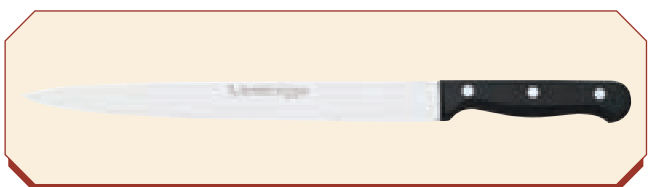
**(N) BAKKERSMES - golf**

- (E) BAKERS KNIFE - wavy edge
- (F) COUTEAU DE PATISSIER - lame crantée
- (D) KONDITORMESSER - mit Wellenschliff

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
45,00	006.439*	26

\* **Microkartel**/micro serrated blade  
lame micro dentée/micro Wellenschliff





**(N) KOKSMES**

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF
- (D) KOCHMESSER

No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
006.420	10	28,50
006.421	15	33,50
006.422	15	34,50
006.423	20	39,00
006.424	23	44,50
006.425	26	48,50
006.426	31	65,00

**(N) VLEESMES**

- (E) SLICER
- (F) COUTEAU À VIANDE
- (D) FLEISCHMESSER

No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
006.410	15	27,50
006.411	20	31,00

**(N) VLEESMES**

- (E) SLICER
- (F) COUTEAU À VIANDE
- (D) FLEISCHMESSER

No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
006.412*	20	36,50

\* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

**(N) VLEESMES**

- (E) SLICER
- (F) COUTEAU À VIANDE
- (D) FLEISCHMESSER

No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
006.413*	20	32,00

\* **Microkartel**/micro serrated blade  
lame micro dentée/micro Wellenschliff

**(N) HAMMES**

- (E) ROAST BEEF SLICER
- (F) COUTEAU À JAMBON
- (D) SCHINKENMESSER

No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
006.414	26	39,00

**(N) HAMMES**

- (E) ROAST BEEF SLICER
- (F) COUTEAU À JAMBON
- (D) SCHINKENMESSER

No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
006.415*	26	48,50

\* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

**(N) HAMMES**

- (E) ROAST BEEF SLICER
- (F) COUTEAU À JAMBON
- (D) SCHINKENMESSER

No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
006.416*	26	41,00

\* **Microkartel**/micro serrated blade  
lame micro dentée/micro Wellenschliff

ALL NEW!

Burgvogel  
SOLINGEN

**(N) UITBEENMES**

- (E) BONING KNIFE
- (F) COUTEAU À DÉOSSER
- (D) AUSBEINMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
29,00	006.419	15



**(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"**

- (E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
- (F) COUTEAU DE CHEF JAPONAIS "SANTOKU"
- (D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
39,50	006.427*	13
45,00	006.428*	18



\* met kuiltjes/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

**(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"**

- (E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
- (F) COUTEAU DE CHEF JAPONAIS "SANTOKU"
- (D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
36,50	006.429	18



**(N) CHINEES KOKSMES**

- (E) CHINESE CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF CHINOIS
- (D) CHINESISCHES KOCHMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
47,50	006.430	17
68,00	006.432	20



**(N) CHINEES KOKSMES**

- (E) CHINESE CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF CHINOIS
- (D) CHINESISCHES KOCHMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
56,00	006.431*	17

\* met kuiltjes/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff



**(N) KOKSBIJL**

- (E) CLEAVER
- (F) COUPERET
- (D) HACKMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
60,00	006.433	18

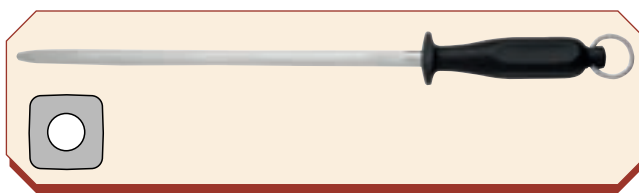


**(N) AANZETSTAAL**

- (E) SHARPENING STEEL
- (F) FUSIL
- (D) WETZSTAHL

**scherp houden/keep sharp/dièse de subsistance/Unterhalt-scharfes**

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
29,50	006.050	26





Ⓝ **MESSENBLOK - roestvrijstaal met krop, inhoud: officemes 10cm, koksmes 20cm, broodgolfmes 20cm, vleesmes 15cm, uitbeenmes 15cm, aanzetstaal 26cm**

- ⓔ KNIFE BLOCK - stainless steel with bolster, contents: utility knife 10cm, chef's knife 20cm, bread knife 20cm, carving knife 15cm, boning knife 15cm, sharpening steel 26cm
- ⓕ BLOC À COUTEAUX - inox avec mitre, contenu: couteau d'office 10cm, couteau de cuisine 20cm, couteau à pain 20cm, couteau à viande 15cm, couteau à désosser 15cm, fusil à aiguiser 26cm
- ⓓ MESSERBLOCK - Rostfreier Stahl mit Manschette, Inhalt: Officemesser, Filiermesser, Tranchiermesser, Brotmesser, Hackmesser, Wetstahl und Messerblock

No.	Cap.
006.499	7

EURO
239,00



Ⓝ **MESSESET KAI - 5-delig set (officemes 10 cm, universeelmes 15 cm, koksmes 20 cm, santokumes 16 cm, vleesmes 23 cm) inclusief messenfoudraal**

- ⓔ KNIFE ROLLS AND BAGS KAI - 5-piece set (paring knife 10 cm, pointed slicer 15 cm, chefs knife 20 cm, Santoku knife 16 cm, beef knife 23 cm) including Knife bags
- ⓕ TROUSSE À COUTEAUX KAI - 5-pièces (couteaux d'office 10 cm, couteaux tranchelard 15 cm, couteau de chef 20 cm, couteau Santoku 16 cm, couteau à viande 23 cm), trousse à couteaux inclus
- ⓓ MESSERTASCHEN KAI - 5-teiliges Set (Spickmesser 10 cm, Tranchiermesser 15 cm, Kochmesser 20 cm, Santokumesser 16 cm, Fleischmesser 23 cm) einschliesslich Messertaschen

No.	cm
046.105	19(H)x46x6

EURO
249,00



Ⓝ **MESSENBLOK - roestvrijstaal met krop, inhoud: officemes, fileermes, puntkoksmes, broodmes, koksbijl, aanzetstaal en messenblok**

- ⓔ KNIFE BLOCK - stainless steel with bolster, contents: paring knife, fillet knife, pointed slicer, bread knife, cooks chopper, sharpening steel and knife block
- ⓕ BLOC À COUTEAUX - inox avec mitre, contenu: couteau d'office, couteau filet, couteau tranchelard, couteau à pain, couperet, fusil de chef et bloc à couteau
- ⓓ MESSERBLOCK - Rostfreier Stahl mit Manschette, Inhalt: Officemesser, Filiermesser, Tranchiermesser, Brotmesser, Hackmesser, Wetstahl und Messerblock

No.	Cap.
721.012	6

EURO
96,00

**(N) KOKSMES**

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF
- (D) KOCHMESSER

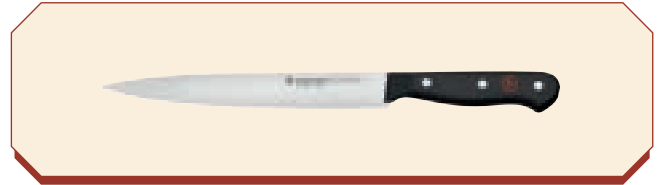
EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
69,00	150.472	4562/16	16
71,00	150.474	4562/18	18
73,00	150.476	4562/20	20
74,00	150.478	4562/23	23



**(N) VLEESMES**

- (E) CARVING KNIFE
- (F) COUTEAU À VIANDE
- (D) FLEISCHMESSER

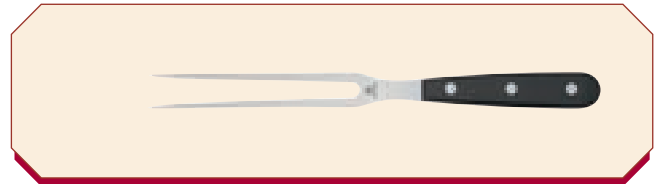
EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
49,00	150.434	4114/16	16
53,00	150.436	4114/20	20



**(N) VLEESVORK - recht**

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - straight
- (F) FOURCHETTE DE CUISINE - droit
- (D) FLEISCHGABEL - gerade

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
34,00	150.411	4400/14	14
43,00	150.412	4400/16	16



**(N) KEUKENMES**

- (E) KITCHEN KNIFE
- (F) COUTEAU DE CUISINE
- (D) KÜCHENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
48,00	150.438	4130/16	16



**(N) AANZETSTAAL**

- (E) SHARPENING STEEL
- (F) FUSIL
- (D) WETZSTAHL

**scherp houden/keep sharp**  
dièse de subsistance/Unterhaltscharfes

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
23,95	150.486	4463	23
34,00	150.488	4473	26



**(N) SLIJPSTAAL DIAMANT**

- (E) DIAMOND KNIFE SHARPENER
- (F) AIGIUSE-COUTEAUX DIAMANT
- (D) DIAMANT-SCHÄRFSTAB

**scherp maken/sharpen/affiler/schärfen**

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
78,00	150.491	4483/26	26
78,00	150.492	4481/26	26







**(N) TOURNERMES**

- (E) PEELING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) SCHÄLMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.403	4034/06	6

EURO  
19,00

**(N) OFFICEMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSERMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.404	4042/08	8

EURO  
21,00

**(N) OFFICEMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSERMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.408	4022/08	8
150.410	4060/10	10
150.413	4045/12	12

EURO  
21,00  
23,00  
29,00

**(N) STEAKMES**

- (E) STEAK KNIFE
- (F) COUTEAU À STEAK
- (D) STEAKMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.414	4050/12	12

EURO  
29,00

**(N) TOMATENMES**

- (E) TOMATO KNIFE
- (F) COUTEAU À TOMATES
- (D) TOMATENMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.416*	4105/14	14
150.417	4101/12	12

EURO  
32,00  
29,00

\* met vorkje/with fork/avec petit fourchette/mit Gabel

**(N) BAKKERSMES - golf**

- (E) CONFECTIONER'S KNIFE - wavy edge
- (F) COUTEAU DE PATISSIER - lame crantée
- (D) KONDITORMESSER - mit Wellenschliff

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.446	4517/26	26

EURO  
72,00

**(N) KAASMES**

- (E) CHEESE KNIFE
- (F) COUTEAU À FROMAGE
- (D) KÄSEMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.482	4800/12	12
150.484	4802/18	18

EURO  
45,00  
56,00

**(N) GROENTEMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUPEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
21,00	150.402	4010/08	8


**(N) BROODGOLFMES**

- (E) BREAD KNIFE
- (F) COUPEAU À PAIN
- (D) BROTMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
51,00	150.426	4143/20	20
65,00	150.428	4145/23	23


**(N) BAKKERSMES "SUPER SLICER"**

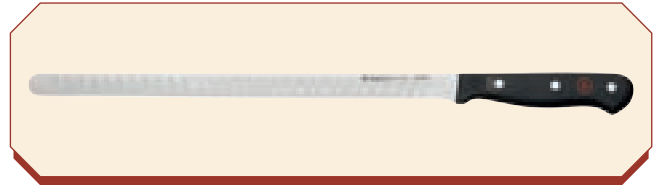
- (E) BAKERS WAVY EDGE KNIFE "SUPER SLICER"
- (F) COUPEAU SCIE "SUPER SLICER"
- (D) BÄCKERMESSER "SUPER SLICER"

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
72,00	150.465	4519/26	26


**(N) ZALMMES - met kuiltjes**

- (E) SALMON SLICER - dented blade
- (F) COUPEAU À SAUMON - lame alvéolée
- (D) LACHSMESSER - mit Kullenschliff

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
69,00	150.451	4541/29	29


**(N) UITBEENMES**

- (E) BONING KNIFE
- (F) COUPEAU À DÉOSSER
- (D) AUSBEINMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
40,00	150.420	4606/14	14


**(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"**

- (E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
- (F) COUPEAU DE CHEF JAPONAIS "SANTOKU"
- (D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
77,00	150.471*	4188/17	17

\* met kuiltjes/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff


**(N) KEUKENSCHAAR**

- (E) KITCHEN SHEARS
- (F) CISEAUX DE CUISINE
- (D) KÜCHENSCHERE

EURO	No.	Type	L cm
21,00	150.485	5558	20





**(N) GROENTEMES**

- (E) PARING KNIFE  
(F) COUTEAU À LÉGUMES  
(D) GEMÜSEMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.002	4000	8

EURO  
66,50

**(N) TOURNEERMES**

- (E) PEELING KNIFE  
(F) COUTEAU À LÉGUMES  
(D) SCHÄLMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.006	4062	7

EURO  
66,50

**(N) OFFICEMES**

- (E) PARING KNIFE  
(F) COUTEAU D'OFFICE  
(D) SPICKMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.009	4066/09	9
150.010	4066/10	10
150.012	4066/12	12

EURO  
66,50  
70,00  
71,00

**(N) TOMATENMES**

- (E) TOMATO KNIFE  
(F) COUTEAU À TOMATES  
(D) TOMATENMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.016*	4109	14

EURO  
86,00

\* **met vorkje**/with fork/avec petit fourchette/mit Gabel

**(N) TOMATENMES**

- (E) TOMATO KNIFE  
(F) COUTEAU À TOMATES  
(D) TOMATENMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.017	4110	14

EURO  
86,00

**(N) GOLFMES**

- (E) BAKERS WAVY EDGE KNIFE  
(F) COUTEAU SCIE  
(D) BÄCKERMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.165	4532/26	26

EURO  
124,00

**(N) CHINEES KOKSMES**

- (E) CHINESE CHEFS KNIFE  
(F) COUTEAU DE CHEF CHINOIS  
(D) CHINESISCHES KOCHMESSER

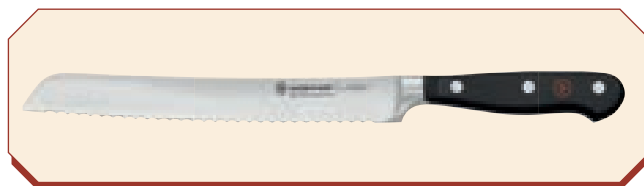
No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.205	4688/20	20

EURO  
96,00

**(N) BROODGOLFMES**

- (E) BREAD KNIFE
- (F) COUTEAU A PAIN
- (D) BROTMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
96,00	150.026	4149	20
105,00	150.027	4150	23


**(N) ZALMMES - met kuiltjes**

- (E) SALMON SLICER - dented blade
- (F) COUTEAU A SAUMON - lame alvéolée
- (D) LACHMESSER - mit Kullenschliff

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
144,00	150.102	4543 "Flexibel"	32


**(N) UITBEENMES**

- (E) BONING KNIFE
- (F) COUTEAU A DÉOSSER
- (D) AUSBEINMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
86,00	150.022	4602	14
96,00	150.023	4603 "Flexibel"	16


**(N) VISFILEERMES**

- (E) FISH FILLET KNIFE
- (F) COUTEAU FILET DE POISSON
- (D) FISCHFILETIERMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
86,00	150.032	4518/16 "Flexibel"	16
96,00	150.036	4518/20 "Flexibel"	20


**(N) KOKSBIJL**

- (E) CLEAVER
- (F) COUPERET
- (D) HACKMESSER

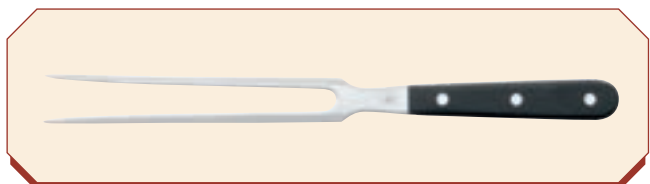
EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
86,00	150.210	4680/16	16
105,00	150.212	4680/20	20


**(N) WIEGMES**

- (E) MINCING KNIFE
- (F) HACHOIR BERCEUSE
- (D) WIEGEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
66,50	150.230	4732	23





**(N) KOKSMES**

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF
- (D) KOCHMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.076	4582/20	20	115,00
150.080	4582/26	26	134,00
150.082	4582/32	32	173,00

**(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"**

- (E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
- (F) COUTEAU DE CHEF JAPONAIS "SANTOKU"
- (D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.171*	4183	17	115,00

\* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

**(N) KOKSMES**

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF
- (D) KOCHMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.172*	4572/20	20	124,00

\* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

**(N) KOKSMES - extra zwaar**

- (E) CHEFS KNIFE - heavy type
- (F) COUTEAU DE CHEF - extra fort
- (D) KOCHMESSER - extra schwer

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.090	4584/20	20	124,00
150.092	4584/26	26	144,00

**(N) VLEESVORK - recht**

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - straight
- (F) FOURCHETTE À VIANDE - droit
- (D) FLEISCHGABEL - gerade

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.110	4410/16	16	96,00
150.112	4410/20	20	105,00

**(N) VLEESVORK - gebogen**

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - curved
- (F) FOURCHETTE À VIANDE - courbée
- (D) FLEISCHGABEL - gebogen

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.116	4411/16	16	96,00

**(N) AANZETSTAAL**

- (E) SHARPENING STEEL
- (F) FUSIL
- (D) WETZSTAHL

**scherp houden**/keep sharp/dièse de subsistance/Unterhalt-scharfes

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.190	4474/26	26	48,00
150.192	4474/32	32	57,00

**(N) COQUILLE/OESTER SCHELP - natuur**

- (E) COQUILLE SHELL - nature
- (F) COQUILLE SAINT-JACQUES - nature
- (D) JAKOBSMUSCHEL - Natur

EURO	No.	Ø cm
1,45	814.001	12



**(N) OESTERMES**

- (E) OYSTER OPENER
- (F) COUPEAU À HUÎTRES
- (D) AUSTERNÖFFNER

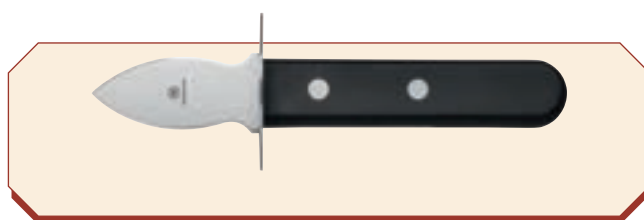
EURO	No.
8,75	016.052



**(N) OESTERMES**

- (E) OYSTER OPENER
- (F) COUPEAU À HUÎTRES
- (D) AUSTERNÖFFNER

EURO	No.	Type
57,00	150.236	4281



**(N) OESTERMES**

- (E) OYSTER OPENER
- (F) COUPEAU À HUÎTRES
- (D) AUSTERNÖFFNER

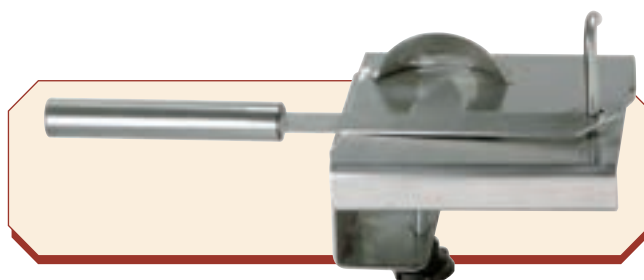
EURO	No.	Type
47,50	150.237	4282



**(N) OESTERBREEKAPPARAAT - roestvrijstaal, tafelmodel, met afneembaar mes**

- (E) OYSTER OPENER - stainless steel, table top type, with detachable knife
- (F) OUVRE HUÎTRES - inox, avec couteau amovible
- (D) AUSTERN-BRECHER - CNS, mit abnehmbarem Messer

EURO	No.	cm	L tot. cm mes/knife/couteau/Messer
145,00	*037.001	18x18	37



DÉGLON  
COUTELERIE DE PROFESSIONNELS



- Ⓝ **FOUDRAAL - leeg**
- ⓔ KITCHEN WALLET - empty
- ⓕ TROUSSE SOUPLE - vide
- ⓓ FUTTERAL - leer

No.	open/ouverte/offen cm
007.015	50x46

EURO  
27,50

Ⓜ WÜSTHOF



- Ⓝ **MESSENFODRAAL - leeg**
- ⓔ KNIFE WALLET - empty
- ⓕ TROUSSE À COUTEAUX - vide
- ⓓ MESSERFUTTERAL - leer

No.	Cap.	open/ouverte/offen cm
150.141	6	42,5x42,5

EURO  
42,00



- Ⓝ **MESSENFODRAAL - leeg**
- ⓔ KNIFE WALLET - empty
- ⓕ TROUSSE À COUTEAUX - vide
- ⓓ MESSERFUTTERAL - leer

No.	Cap.	open/ouverte/offen cm
150.148	9	47,0x50,5

EURO  
53,00



- Ⓝ **KOKSMAP - leeg**
- ⓔ CHEFS ATTACHE - empty
- ⓕ MALLETTE DE CHEF - vide
- ⓓ KOCHKOFFER - leer

No.	Cap.	open/ouverte/offen cm
150.146	10	68,5x50,5

EURO  
47,50



- Ⓝ **KOKSMAP - leeg**
- ⓔ CHEFS ATTACHE - empty
- ⓕ MALLETTE DE CHEF - vide
- ⓓ KOCHKOFFER - leer

No.	Cap.	open/ouverte/offen cm
150.147	12	50,9x71,0

EURO  
39,00

- (N) AARDAPPELBOOR**
- (E) MELON BALLER**
- (F) CUILLER À POMMES**
- (D) KARTOFFELAUSSTECHE**

EURO	No.	Ø mm
13,50	004.240	10
13,50	004.242	13
13,50	004.244	19
13,50	004.246	22
13,50	004.248	25
13,50	004.250	28

**NEW!**



- (N) AARDAPPELBOOR**
- (E) MELON BALLER**
- (F) CUILLER À POMMES**
- (D) KARTOFFELAUSSTECHE**

EURO	No.	Ø mm
19,75	004.252*	22/28

\* **dubbel**/double/doppelt

**NEW!**



- (N) CITROENTREKKER**
- (E) LEMON DECORATOR**
- (F) DECORE-CITRON**
- (D) APFELSINENSCHÄLER**

EURO	No.	
4,95	004.011	- voor rechtshandige - for right-handed - pour droitier - für rechtshändigen



- (N) CITROENTREKKER**
- (E) LEMON DECORATOR**
- (F) DECORE-CITRON**
- (D) APFELSINENSCHÄLER**

EURO	No.	
4,95	004.012	- snede verticaal - cut vertical - coupe vertical - Schnitt vertikal



- (N) SAMBALTREKKER/ZESTEERMES**
- (E) LEMON PEELER/ZESTEUR**
- (F) ZESTEUR**
- (D) ZITRONENDEKORMESSER**

EURO	No.	L cm tot.
7,95	004.013	14



- (N) APPELBOOR**
- (E) APPLE CORER**
- (F) VIDE POMME**
- (D) APFELENTKERNER**

EURO	No.	Ø cm
7,85	016.031	2,0

**NEW!**

**WESTMARK**







**(N) DUNSCHILLER**

- (E) PARER**
- (F) ÉPLUCHEUR**
- (D) SPARSCHÄLER**

No. 003.001

EURO 3,65



**(N) DUNSCHILLER**

- (E) PARER**
- (F) ÉPLUCHEUR**
- (D) SPARSCHÄLER**

No. 004.010

EURO 6,20



**(N) GROENTEMES**

- (E) VEGETABLE KNIFE**
- (F) COUTEAU À LEGUMES**
- (D) GEMÜSEMESSER**

No. **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm 003.004 8

EURO 5,60



**(N) AARDAPPELMES**

- (E) PARING KNIFE**
- (F) COUTEAU À ÉPLUCHER**
- (D) KARTOFFELSCHÄLMESSER**

No. **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm 006.143 6

EURO 8,75

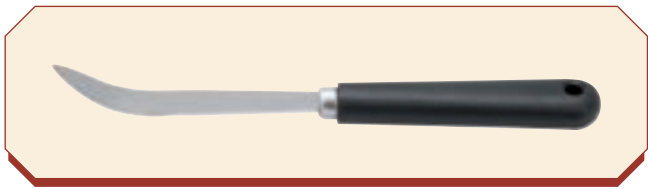


**(N) AARDAPPELMES**

- (E) PARING KNIFE**
- (F) COUTEAU À ÉPLUCHER**
- (D) KARTOFFELSCHÄLMESSER**

No. **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm 003.013 6

EURO 5,60



**(N) GRAPEFRUITMES**

- (E) GRAPE FRUIT KNIFE**
- (F) COUTEAU À PAMPLEMOUSSE**
- (D) GRAPEFRUITMESSER**

No. **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm 816.001 11

EURO 11,95



**(N) TOMATENMES**

- (E) TOMATO KNIFE**
- (F) COUTEAU À TOMATES**
- (D) TOMATENMESSER**

No. **lemmet**/blade/lame/Klinge L cm 008.009 11

EURO 16,75

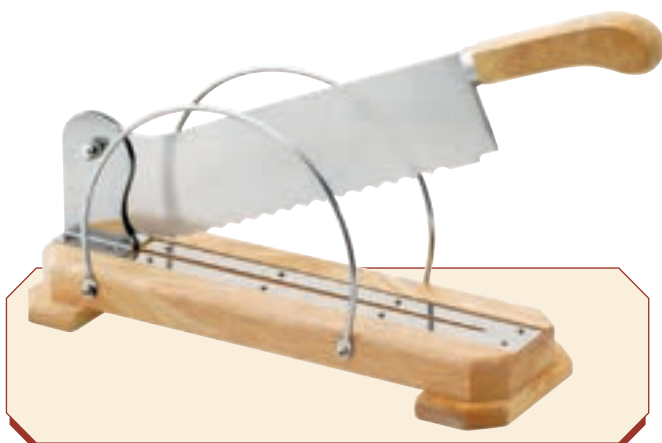
**(N) BROODSNIJDER - houten basis en roestvrijstaal mes**

(E) BREAD SLICER - wooden base and stainless steel blade

(F) COUPE PAIN - socle bois et lame inox

(D) BROTSCHNEIDER - Holzsockel und Klinge aus CNS

EURO	No.	cm	mes/blade lame/Klinge L cm
79,00	208.120	15(H)x40x11	20



**(N) BROODGOLFMES**

(E) BREAD KNIFE

(F) COUPEAU À PAIN

(D) BROTMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
27,00	006.045	21



**(N) OFFICEMES - voorzien van microkartel**

(E) UTILITY KNIFE - micro serrated blade

(F) COUPEAU D'OFFICE IDEAL - lame micro dentée

(D) SPICKMESSER - micro Wellenschliff

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
9,95	003.020	9
13,95	003.021	11



**(N) OFFICEMES**

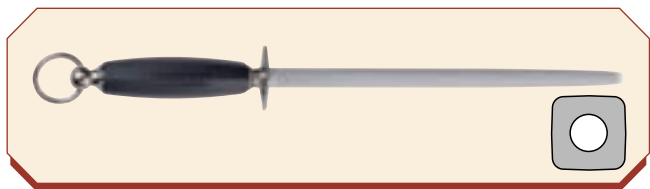
(E) UTILITY KNIFE

(F) COUPEAU D'OFFICE IDEAL

(D) SPICKMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
11,50	822.001	10





**(N) KOKSMES**

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CUISINE
- (D) KOCHMESSER

No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
005.022	15	52,00
005.024	20	68,00
005.026	25	89,00

**(N) VLEESVORK - recht model**

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - straight model
- (F) FOURCHETTE DE CUISINE - modèle droit
- (D) FLEISCHGABEL - gerades Modell

No.	L cm	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
005.007	30	17	29,00

**(N) AANZETSTAAL**

- (E) SHARPENING STEEL
- (F) FUSIL DE CHEF
- (D) ABZIEHSTAHL

**scherp houden/keep sharp**  
dièse de subsistance/Unterhaltscharfes

No.	L cm	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
003.010	43	30	34,00

**(N) VISONTSCHUBBER - aluminium, met roestvrijstaal mes**

- (E) FISH SCALER - aluminium, with special stainless steel blade
- (F) ECAILLEUR À POISSON - aluminium, avec lame spéciale en inox
- (D) FISCHENTSCHUPPER - Aluminium, mit Spezialklinge aus CNS

No.	L cm	EURO
016.030	21	15,80

**(N) KEUKENROLHOUDER - vervaardigd uit geborsteld roestvrijstaal en slagvast kunststof**

- (E) KITCHEN ROLL HOLDER - brushed stainless steel and plastic
- (F) DÉROULEUR À ESSUIE-TOUT - en acier inox
- (D) KÜCHENROLLENHALTER - aus CNS und Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	EURO
130.195	17	32,5	34,00

**(N) KNIKPALET - roestvrijstaal**

(E) TURNING SPATULA - stainless steel

(F) PELLE - inox

(D) WINKELPALETTE - CNS

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
17,60	003.007	<b>A</b>	9
14,95	003.017	<b>B</b>	9

**(N) BAKSPAAN - roestvrijstaal**

(E) SLOTTED TURNER - stainless steel

(F) PELLE AJOURÉE - inox

(D) FISCHBACKSCHAUFEL - CNS

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
18,95	003.008	<b>A</b>	16
15,95	003.018	<b>B</b>	16

**(N) PANNENKOEKMES - roestvrijstaal**

(E) OMELETTE KNIFE - stainless steel

(F) COUTEAU COUDE À CRÊPES - inox

(D) WINKELPALETTE - CNS

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
31,00	013.001	<b>A</b>	26
40,00	013.002	<b>B</b>	20

**(N) GLACEERMES - roestvrijstaal**

(E) PATETTE KNIFE - stainless steel

(F) SPATULE SURMOULE - inox

(D) PALETTEN MESSER - CNS

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
9,95	007.001	9
11,00	007.002	12
12,00	007.003	14
13,50	007.004	16
14,95	007.005	18
15,95	007.006	20
19,50	007.008	25

**(N) GLACEERMES - roestvrijstaal, met lineaal 18 cm**

(E) PATETTE KNIFE - stainless steel, with ruler 18 cm

(F) SPATULE SURMOULE - inox, avec règle 18 cm

(D) PALETTEN MESSER - CNS, mit lineal 18 cm

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
7,85	016.105	<b>A</b>	18
7,85	016.106	<b>B</b>	18

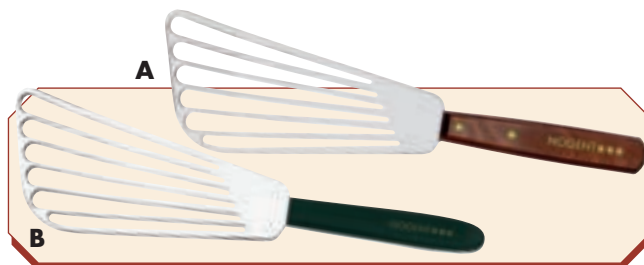
**(N) KNIKPALET - roestvrijstaal**

(E) TURNING SPATULA - stainless steel

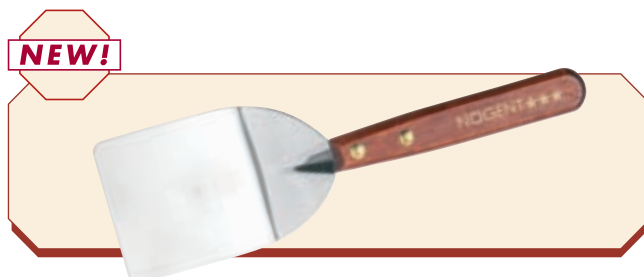
(F) PELLE - inox

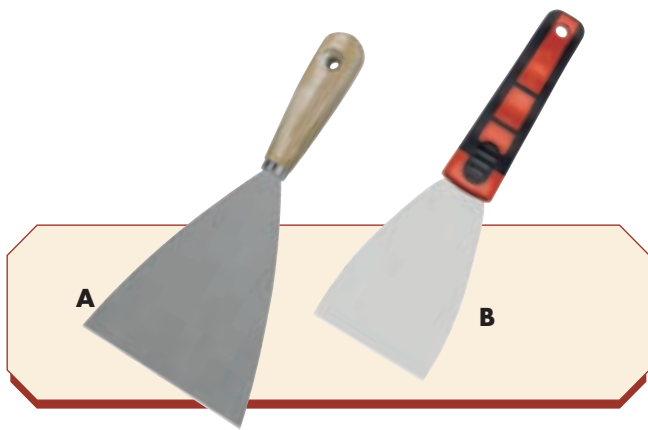
(D) WINKELPALETTE - CNS

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
12,95	003.006	9

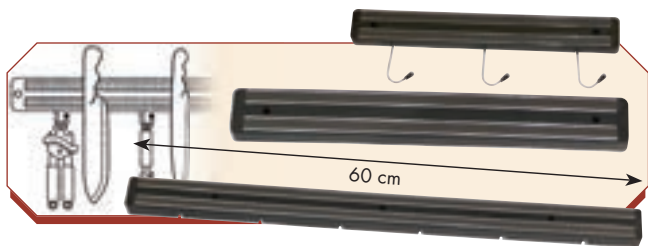
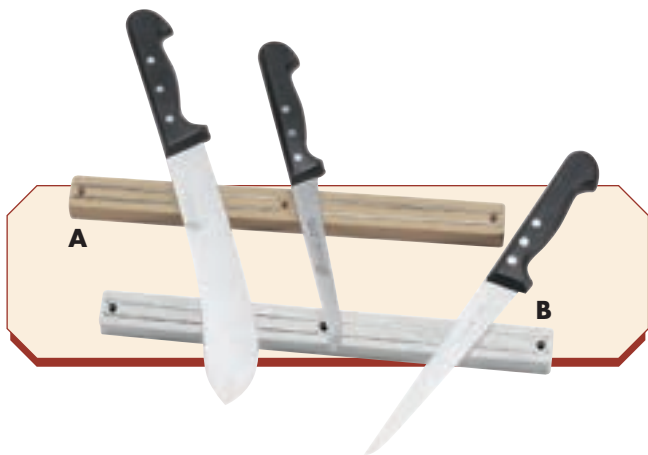


**WESTMARK**





**NEW!**



**Ⓝ PLAATMES - staal**

- ⓔ SCRAPING KNIFE - carbon steel
- ⓔ PALETTE-TRIANGLE - acier carbon
- ⓓ SPACHTEL - Normalstahl

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge B cm	EURO
807.001	<b>A</b>	8	1,20
807.002	<b>A</b>	10	1,30
807.003	<b>A</b>	12	1,50

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge B cm	EURO
807.011	<b>B</b>	8	3,25
807.012	<b>B</b>	10	3,75
807.013	<b>B</b>	12	4,25

**Ⓝ MAATLEPEL SET - roestvrijstaal, set van 4**

- ⓔ MEASURING SPOON SET - stainless steel, set of 4
- ⓔ ENSEMBLE DE CUILLÈRES À MESURE - inox, lot de 4
- ⓓ MESSLÖFFEL-SET - CNS, 4er-Set

No.	ml.	EURO
014.010	<b>1 - 2,5 - 5 - 15</b>	7,80
014.011	<b>60 - 80 - 125 - 250</b>	12,75

**Ⓝ MESSENMAGNEET - kunststof basis, 2 magneetstrippen**

- ⓔ MAGNETIC KNIFE RACK - plastic base, 2 magnetic strips
- ⓔ PORTE-COUTEAUX MAGNÉTIQUE - base plastique, 2 barres magnétiques
- ⓓ MAGNET-MESSERHALTER - Kunststoff, mit 2 Magnetbalken

No.	L cm	Type	EURO
019.001	35	<b>A</b>	17,95
019.002	35 Economy	<b>B</b>	17,50

**Ⓝ MESSENMAGNEET - kunststof basis, 2 magneetstrippen en ophanghaken**

- ⓔ MAGNETIC KNIFE RACK - plastic base, 2 magnetic strips and hooks
- ⓔ PORTE-COUTEAUX MAGNÉTIQUE - base plastique, 2 barres magnétiques et crochets
- ⓓ MAGNET-MESSERHALTER - Kunststoff, mit 2 Magnetbalken und Haken

No.	L cm	EURO
125.033	33	9,10
125.145	45	11,90
125.160	60	14,25

**Ⓝ MESSENNREK - roestvrijstaal, hangend model**

- ⓔ HANGING KNIFE RACK - stainless steel, pending type
- ⓔ PORTE-COUTEAUX - inox, modèle pendant
- ⓓ MESSERHALTER - CNS, Hängen Modell

No.	cm	EURO
818.001	30(H)x37x14	63,50

- (N) KAASSCHAAF - kunststof handvat, roestvrijstaal mes**  
**(E) CHEESE SLICER - plastic handle, stainless steel knife**  
**(F) COUPE FROMAGE - manche à plastique, couteau à inox**  
**(D) KÄSEHOBEL - Kunststoff stiel mit CNS Messer**

EURO	No.	L cm
3,50	064.055	17

- (N) KAASSCHAAF - kunststof handvat, roestvrijstaal mes**  
**(E) CHEESE SLICER - plastic handle, stainless steel knife**  
**(F) COUPE FROMAGE - manche à plastique, couteau à inox**  
**(D) KÄSEHOBEL - Kunststoff stiel mit CNS Messer**

EURO	No.	L cm
7,35	016.055	21

- (N) KAASSCHAAF - roestvrijstaal handvat met roestvrijstaal mes**  
**(E) CHEESE SLICER - stainless steel handle and stainless steel knife**  
**(F) COUPE FROMAGE - manche à inox et couteau à inox**  
**(D) KÄSEHOBEL - CNS stiel mit CNS Messer**

EURO	No.	L cm
8,75	885.005	22

- (N) KAASMES - roestvrijstaal**  
**(E) CHEESE KNIFE - stainless steel**  
**(F) COUPEAU À FROMAGE - inox**  
**(D) KÄSEMESSER - CNS**

EURO	No.	L cm	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
31,00	885.010	27,5	14
46,50	885.012	35	21

- (N) KAASMES - roestvrijstaal, kunststof greep**  
**(E) CHEESE KNIFE - stainless steel, plastic grip**  
**(F) COUPEAU À FROMAGE - inox, manche plastique**  
**(D) KÄSEMESSER - CNS, Kunststoff Griff**

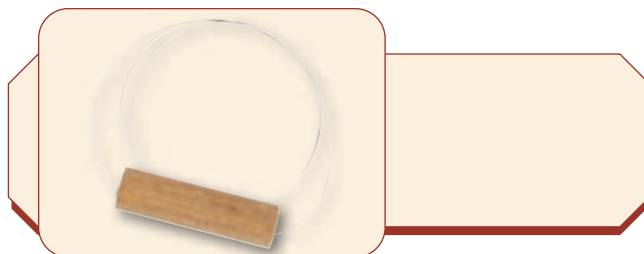
EURO	No.	L cm	sneede/edge/tranchant/Schnittflach L cm
89,00	885.042	44	30
129,00	885.043	55	38

- (N) KAASTREKDRAAD - houten greep**  
**(E) CHEESE CUTTING WIRE - wooden grip**  
**(F) FIL À FROMAGE - poignée en bois**  
**(D) KÄSESCHNEIDEDRAHT - hölzerner Griff**

EURO	No.	L cm (ca.)
4,95	849.001	120

- (N) KAASTREKDRAAD - kunststof greep**  
**(E) CHEESE CUTTING WIRE - plastic grip**  
**(F) FIL À FROMAGE - manche plastique**  
**(D) KÄSESCHNEIDEDRAHT - Kunststoff Griff**

EURO	No.	L cm (ca.)
26,50	849.010	120
49,00	849.011	set à 10 snijdraad / set of 10 cutting wire lot de 10 fils / satz of 10 Schneidedraht





**Ⓝ KAASKRULLER - houten plank met roestvrijstalen mes en kunststof afdekkap, o.a. voor het schaven van de kaas Tête de Moine**

- ⓔ CHEESE SCRAPER - wooden board with stainless steel knife and plastic cover, for scraping the cheese Tête de Moine
- ⓕ GIROLLE - planche en bois avec couteau en inox et cloche en plastique, pour racler la Tête de Moine en fleurs
- ⓓ KÄSESCHABER - Holz-Unterlage mit CNS Messer und Kunststoff Abdeckhaube, unter anderem zum Abkratzen des Käses Tête de Moine

No.	cm	Ø cm
208.118	14	22

EURO
39,00



**Ⓝ KAASSNIJDER - houten snijplank met roestvrijstalen mes met kunststof handvat**

- ⓔ CHEESE CUTTINGBOARD - wooden cutting board with stainless steel knife with plastic handle
- ⓕ COUPE DE FROMAGE - planche à découper en bois avec couteau en acier inoxydable avec manche en plastique
- ⓓ KÄSE SCHNEIDEBRETT - Holz-Schneidebrett mit Edelstahl Messer mit Kunststoffgriff

No.	cm	mes/blade lame/Klinge L cm
220.060	6(H)x29x19	12

EURO
29,50



**Ⓝ KAASSNIJDER - kunststof**

- ⓔ CHEESE CUTTER - plastic
- ⓕ COUPE FROMAGE - plastique
- ⓓ KÄSE/PÂTE SCHNEIDER - Kunststoff

No.	cm	draad/wire fil/Draht L cm
885.060	13(H)x32x40	62
885.061	set à 6 snijdraad/ lot de 6 fils/satz of 6 Schneidedraht	set of 6 cutting wire lot of 6 fils/satz of 6 Schneidedraht

EURO
108,00
21,85



**Ⓝ FRANSE KAAS GUILLOTINE - met marmeren plateau**

- ⓔ FRENCH CHEESE GUILLOTINE - with marble plateau
- ⓕ COUPE-ROQUEFORT - modèle guillotine, avec socle marbre
- ⓓ KÄSESCHNEIDER - Arbeitsplatte in Marmor

**LA ROQUEFORTAISE**

No.	cm	draad/wire fil/Draht L cm
020.040	36(H)x27 Øx	20
020.043	snijdraad/cutting wire/ fil à couper/Schneidedraht	

EURO
159,00
0,95

Ⓝ **BONNENPRIKKER - marmere voet, roestvrijstaal**

- ⓔ FILING PIN - marble base, stainless steel  
 ⓕ PIQUE-FICHES - socle marbre, inox  
 ⓓ BON-AUFSPIESSER - Marmorfuss, CNS

EURO	No.	H cm
15,50	020.005	15

Ⓝ **BONNENPRIKKER - roestvrijstaal**

- ⓔ FILING PIN - stainless steel  
 ⓕ PIQUE-FICHES - inox  
 ⓓ BON-AUFSPIESSER - CNS

EURO	No.	H cm
4,25	145.105	12

Ⓝ **BONNENHOUDER - gesatineerd aluminium**

- ⓔ TABGRABBER - satinated aluminium  
 ⓕ PORTE FICHES - aluminium satiné  
 ⓓ BON-HALTER - satiniertes Aluminium

EURO	No.	L cm
6,90	093.100	30,5
9,95	093.101	45,5
13,45	093.102	60,5
19,90	093.103	91,0
24,95	093.104	120,5

**MEMOMAXX**

EURO	No.	L cm
56,00	040.400	50
74,00	040.401	75
91,00	040.402	100

Ⓝ **BONNENHOUDER - hoogwaardig wit kunststof**

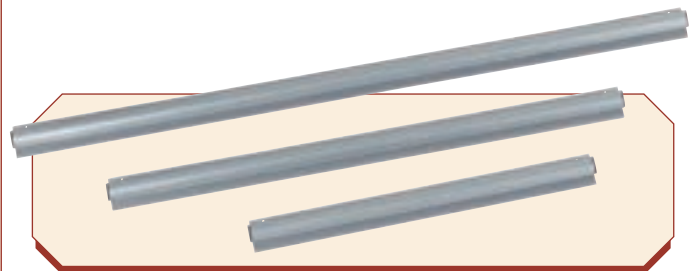
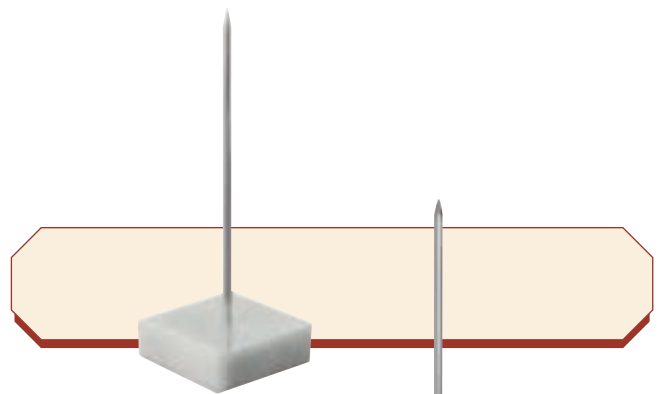
- ⓔ TAB-GRABBER - made of first-class white plastic  
 ⓕ PORTE FICHES - qualité supérieure plastique, blancs  
 ⓓ BON-HALTER - aus erstklassigem weiss Kunststoff

EURO	No.	L cm
11,65	125.050	50
14,25	125.075	75
19,50	125.100	100

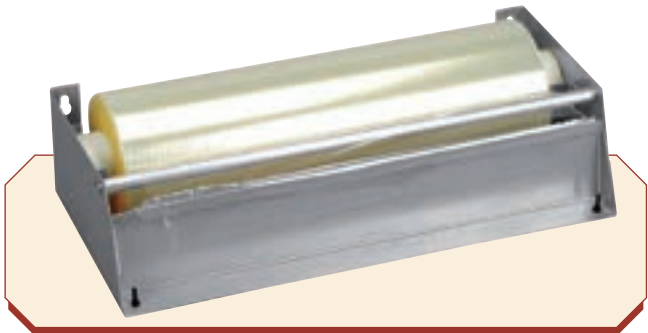
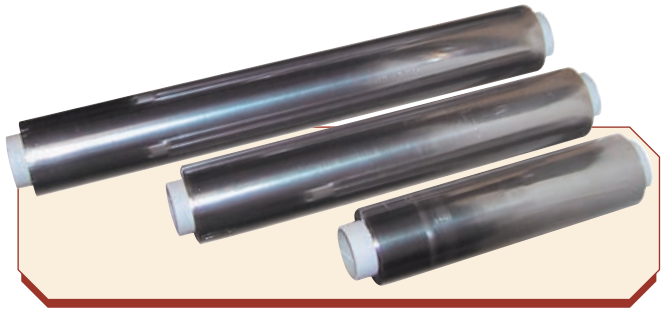
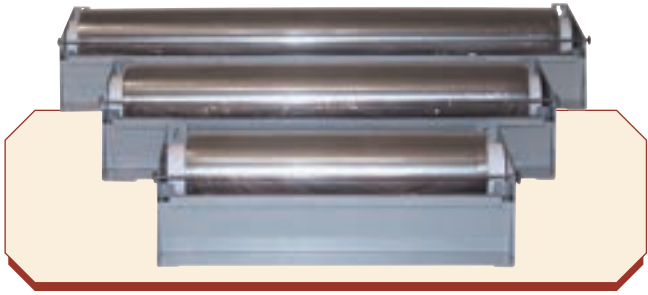
Ⓝ **FOLIE DISPENSER - gegoten aluminium, inclusief kartelmes**

- ⓔ CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - cast aluminium, saw included  
 ⓕ DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - en fonte d'alu, lame crantée inclusés  
 ⓓ FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - Aluguss, mit Sage

EURO	No.	folie/clingfilm film alimentaire/Folien cap.	cm
149,00	885.040	30 cm	9,5(H)x38x22







**(N) FOLIE DISPENSER - metaal geëpoxeerd, inclusief kartelmes**

- (E) CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - epoxied, saw included
- (F) DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - epoxy, lame crantée inclusés
- (D) FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - epoxiertem, mit Sage

No.	folie/clingfilm film alimentaire/Folien cap.	cm	EURO
075.030	30 cm	9(H)x35x17	28,00
075.045	45 cm	9(H)x50x17	34,00
075.060	60 cm	9(H)x66x17	37,00

**(N) VERSHOUD FOLIE - hoge kwaliteit folie (PVC), extra sterk, ademend, grote rekbaarheid**

- (E) CLINGFILM - high quality clingfilm (PVC), extra strong, breathable, high stretchability
- (F) FILM ALIMENTAIRE - haute qualité (PVC), extra résistant, perméable à l'air, grande extensibilité
- (D) FOLIEN - hochwertigen Film (PVC), extra stark, atmungsaktiv, hohe Dehnbarkeit

No.	breedte/width largeur/Breite cm	lengte/length longeur/Lauflänge mtr.	μ	EURO
075.001	30	300	7,5	8,95
075.002	45	300	7,5	13,95
075.003	60	300	7,5	18,95

**(N) ALUMINIUM FOLIE - hoge kwaliteit folie, extra sterk, per rol verpakt in dispenserdoos**

- (E) ALUMINIUM CLING FILM - high quality cling film, extra strong, each rol in dispenser box
- (F) PAPIER ALUMINIUM - de très bonne qualité, chaque rouleau se trouvant dans une boîte de distribution
- (D) ALUMINIUM FOLIE - Qualität Folie, extra stark, jeder rol verpackt in Spenderbox

No.	breedte/width largeur/Breite cm	lengte/length longeur/Lauflänge mtr.	μ	EURO
075.010	30	250	11	31,00
075.011	40	200	11	36,00
075.012	50	150	11	38,00

**(N) FOLIE DISPENSER - metaal geëpoxeerd, inclusief kartelmes**

- (E) CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - epoxied, saw included
- (F) DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - epoxy, lame crantée inclusés
- (D) FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - epoxiertem, mit Sage

No.	folie/clingfilm film alimentaire/Folien cap.	cm	EURO
024.030	30 cm	8,5(H)x34x16	43,00
024.045	45 cm	8,5(H)x49x16	46,50

**(N) VERSHOUD FOLIE - hoge kwaliteit folie (PE) voor dispenser, extra sterk, ook geschikt voor vette producten**

- (E) CLINGFILM - high quality clingfilm (PE) for dispenser, extra strong, usable also for greasy products
- (F) FILM ALIMENTAIRE - en qualité (PE) pour le distributeur, superpuissant, utilisable aussi pour les produits gras
- (D) FOLIEN - Qualität folien (PE) für die dispenser, extra stark, verwendbar auch für schmierige Produkte

No.	breedte/width largeur/Breite cm	lengte/length longeur/Lauflänge mtr.	μ	EURO
024.031	30	300	12	14,45
024.046	45	300	12	20,45

Ⓝ **Uiteraard zijn de *CaterChef* snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en standaard voorzien van anti-slip voetjes en fraai afgeronde hoeken (40 mm dik niet afgerond)**

ⓔ *CaterChef* cutting boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), delivered standard with anti-slip pads and all sizes, with exception of 40 mm thick, have handsomely rounded corners

ⓔ Les planches à découper *CaterChef* sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation et avec des coins arrondis (avec exception des planches épais 40 mm)

ⓓ *CaterChef* Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, Standard versehen mit rutschfesten Stiften und (mit Ausnahme von den 40 mm dicken Platten) schön abgerundeten Ecken

## SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN

Ⓝ **WIT - (kaas, brood)**

ⓔ WHITE - (cheese, bread)

ⓔ BLANCHE - (fromage, pain)

ⓓ WEISS - (Käse, Brot)



EURO	No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille
13,95	882.001	2(H)x40x25	
20,95	882.002	2(H)x50x30	
29,50	882.003	2(H)x60x35	
24,15	882.004	2(H)x53x32,5 (1/1GN)	
16,70	882.011		2(H)x40x25
23,65	882.012		2(H)x50x30
32,00	882.013		2(H)x60x35
27,00	882.014		2(H)x53x32,5 (1/1GN)
43,50	882.005	4(H)x50x30	
57,00	882.006	4(H)x60x33	
46,00	882.015		4(H)x50x30
59,50	882.016		4(H)x60x33

Ⓝ **ROOD - (vlees)**

ⓔ RED - (meat)

ⓔ ROUGE - (viande)

ⓓ ROT - (Fleisch)



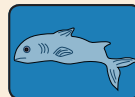
EURO	No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille
13,95	882.241	2(H)x40x25	
20,95	882.251	2(H)x50x30	
29,50	882.261	2(H)x60x35	
24,15	882.271	2(H)x53x32,5 (1/1GN)	
16,70	882.242		2(H)x40x25
23,65	882.252		2(H)x50x30
32,00	882.262		2(H)x60x35
27,00	882.272		2(H)x53x32,5 (1/1GN)
43,50	882.281	4(H)x50x30	
57,00	882.291	4(H)x60x33	
46,00	882.282		4(H)x50x30
59,50	882.292		4(H)x60x33

Ⓝ **BLAUW - (vis)**

ⓔ BLUE - (fish)

ⓔ BLEU - (poisson)

ⓓ BLAU - (Fisch)



EURO	No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille
13,95	882.341	2(H)x40x25	
20,95	882.351	2(H)x50x30	
29,50	882.361	2(H)x60x35	
24,15	882.371	2(H)x53x32,5 (1/1GN)	
16,70	882.342		2(H)x40x25
23,65	882.352		2(H)x50x30
32,00	882.362		2(H)x60x35
27,00	882.372		2(H)x53x32,5 (1/1GN)
43,50	882.381	4(H)x50x30	
57,00	882.391	4(H)x60x33	
46,00	882.382		4(H)x50x30
59,50	882.392		4(H)x60x33

**CaterChef**



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**HACCP**


Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**(N) GROEN - (fruit/groente)**

Ⓔ GREEN - (fruit/vegetables)

Ⓔ VERT - (fruit/légumes)

Ⓔ GRÜN - (Früchte/Gemüse)



No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille	EURO
882.441	2(H)x40x25		13,95
882.451	2(H)x50x30		20,95
882.461	2(H)x60x35		29,50
882.471	2(H)x53x32,5 (1/1GN)		24,15
882.442		2(H)x40x25	16,70
882.452		2(H)x50x30	23,65
882.462		2(H)x60x35	32,00
882.472		2(H)x53x32,5 (1/1GN)	27,00
882.481	4(H)x50x30		43,50
882.491	4(H)x60x33		57,00
882.482		4(H)x50x30	46,00
882.492		4(H)x60x33	59,50

**(N) BRUIN - (worst/gebraden vlees)**

Ⓔ BROWN - (sausage/roast)

Ⓔ BRUN - (saucisson/rôti)

Ⓔ BRAUN - (Wurst/Gebratenes)



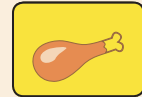
No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille	EURO
882.541	2(H)x40x25		13,95
882.551	2(H)x50x30		20,95
882.561	2(H)x60x35		29,50
882.571	2(H)x53x32,5 (1/1GN)		24,15
882.542		2(H)x40x25	16,70
882.552		2(H)x50x30	23,65
882.562		2(H)x60x35	32,00
882.572		2(H)x53x32,5 (1/1GN)	27,00
882.581	4(H)x50x30		43,50
882.591	4(H)x60x33		57,00
882.582		4(H)x50x30	46,00
882.592		4(H)x60x33	59,50

**(N) GEEL - (gevogelte)**

Ⓔ YELLOW - (poultry)

Ⓔ JAUNE - (volaille)

Ⓔ GELB - (Geflügel)



No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille	EURO
882.641	2(H)x40x25		13,95
882.651	2(H)x50x30		20,95
882.661	2(H)x60x35		29,50
882.671	2(H)x53x32,5 (1/1GN)		24,15
882.642		2(H)x40x25	16,70
882.652		2(H)x50x30	23,65
882.662		2(H)x60x35	32,00
882.672		2(H)x53x32,5 (1/1GN)	27,00
882.681	4(H)x50x30		43,50
882.691	4(H)x60x33		57,00
882.682		4(H)x50x30	46,00
882.692		4(H)x60x33	59,50

**(N) Uiteraard zijn de *CaterChef* snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en standaard voorzien van anti-slip voetjes en fraai afgeronde hoeken (40 mm dik niet afgerond)**

**(E) *CaterChef* cutting boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), delivered standard with anti-slip pads and all sizes, with exception of 40 mm thick, have handsomely rounded corners**

**(E) Les planches à découper *CaterChef* sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation et avec des coins arrondis (avec exception des planches épais 40 mm)**

**(D) *CaterChef* Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, Standard versehen mit rutschfesten Stiften und (mit Ausnahme von den 40 mm dicken Platten) schön abgerundeten Ecken**

## SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN

**(N) MARMER - glad**

**(E) MARBLE - plain**

**(F) MARBRE - sans rainure**

**(D) MARMOR - glatt**

EURO	No.	cm
14,40	882.190	2(H)x40x25
21,50	882.191	2(H)x50x30
24,50	882.192	2(H)x53x32,5 (1/1GN)
30,50	882.193	2(H)x60x35

**(N) PAARS - anti-allergeen**

**(E) PURPLE - anti-allergen**

**(F) VIOLET - anti-allergène**

**(D) VIOLETT - anti-allergen**

EURO	No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille
14,40	882.741	2(H)x40x25	
21,50	882.751	2(H)x50x30	
24,50	882.771	2(H)x53x32,5 (1/1GN)	
30,50	882.761	2(H)x60x35	
16,70	882.742		2(H)x40x25
26,00	882.752		2(H)x50x30
29,50	882.772		2(H)x53x32,5 (1/1GN)
32,00	882.762		2(H)x60x35

**(N) SNIJBLADEN BASIC - geheel glad zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken**

**(E) CUTTING BOARD BASIC - without anti-slip pads, so they can be used on both sides**

**(F) LES PLANCHES À DÉCOUPER BASIC - sans ventouses, pour usage les deux côtés**

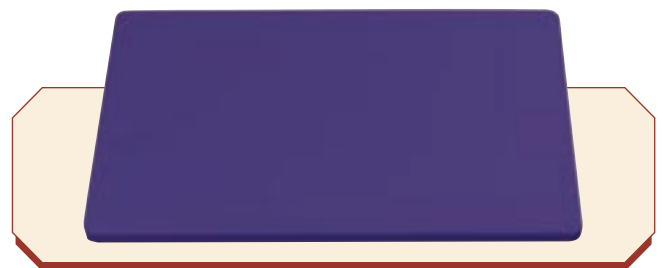
**(D) SCHNEIDPLATTEN BASIC - ohne Füßen, zu gebrauchen auf beiden Seiten**

EURO	No.	cm
15,95	882.115	1,5(H)x50x30
15,95	882.215	1,5(H)x50x30
15,95	882.315	1,5(H)x50x30
15,95	882.415	1,5(H)x50x30
15,95	882.515	1,5(H)x50x30
15,95	882.615	1,5(H)x50x30
94,00	882.915	set à 6 stuks/pcs./Stk.

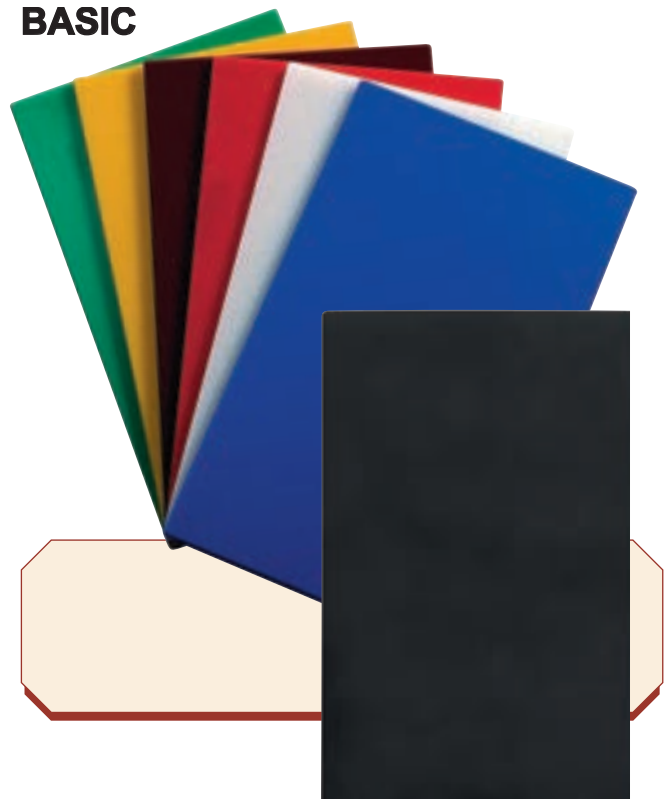
**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

15,95 882.815 1,5(H)x50x30

**CaterChef**



**BASIC**



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**HACCP**


**(N) SNIJBLADEN - voldoen aan alle HACCP voorschriften i.v.m. het voorkomen van bacteriële kruisbesmetting, zonder voetjes**

**(E) CUTTING BOARDS - complying with all HACCP directions, among other things about the preventions of bacterial cross-contamination, without anti-slip pads**

**(F) PLANCHES À DECOUPER - satisfont aux tous exigences HACCP, e.a. l'empêchement de contamination bactérienne, sans ventouses**

**(D) SCHNEIDEPLATTEN - entsprechen allen HACCP Vorschriften, u.a. zum Vorbeugen von bakterieller Kontamination, ohne Füßchen**

No.		cm
882.600	<b>set à 6 stuks</b> /pcs./Stk.	<b>1(H)x35x24</b>

EURO
37,50



**(N) SNIJBLADEN - zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken, 1 zijde met geul**

**(E) CUTTING BOARD - without anti-slip pads, so they can be used on both sides, with rill on one side**

**(F) LES PLANCHES À DECOUPER - sans ventouses, pour usage les deux côtés, avec une rainure**

**(D) SCHNEIDEPLATTEN - ohne Füßen, zu gebrauchen auf beiden Seiten, eine seite mit Safrille**

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

EURO
------

882.091		<b>1,5(H)x45x30</b>
---------	--	---------------------

17,80
-------

882.092		<b>1,5(H)x45x30</b>
---------	--	---------------------

17,80
-------

882.093		<b>1,5(H)x45x30</b>
---------	--	---------------------

17,80
-------

882.094		<b>1,5(H)x45x30</b>
---------	--	---------------------

17,80
-------

882.095		<b>1,5(H)x45x30</b>
---------	--	---------------------

17,80
-------

882.096		<b>1,5(H)x45x30</b>
---------	--	---------------------

17,80
-------

882.090	<b>set à 6 stuks</b> /pcs./Stk.	
---------	---------------------------------	--

104,00
--------

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - geschikt voor 6 snijbladen**

**(E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - can hold up to 6 cutting boards**

**(F) PORTE-PLANCHES À DECOUPER - peut tenir jusqu'à 6 planches**

**(D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - für 6 Schneideplatten**

No.		cm
882.099		<b>47(H)x23x30</b>

EURO
33,50



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**(N) De White & Black range is vervaardigd uit hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en is standaard voorzien van anti-slipvoetjes. Neemt geen vocht op en zijn smaak- en reukloos**

**(E) The carving boards, cutting boards and chopping-boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500). Delivered standard with anti-slip pads, and are moisture resistant and tasteless as well as odourless**

**(F) Les planches à trancher et planches à découper sont fabriqués a haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation. Résistance à l'humidité, sans odore ni goût**

**(D) Tranchierplatten, Schneideplatten und Hackblock werden aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt. Werden Standard versehen mit rutschfesten Stiften**

**(N) SNIJBLAD - rond, met geul**

**(E) CUTTING BOARD - round, grooved**

**(F) PLANCHE À DÉCOUPER - ronde, avec rainure**

**(D) SCHNEIDEPLATTE - rund, mit Safrille**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	H cm	Ø cm
13,65	882.620	wit/white/blanc/weiss	1,5	30
13,65	882.621	zwart/black/noir/schwarz	1,5	30
49,00	882.625	wit/white/blanc/weiss	4,5	37
49,00	882.626	zwart/black/noir/schwarz	4,5	37

**(N) TRANCHEER/BUFFETPLANK - met geul, aan een zijde gekant**

**(E) CARVING BOARD - table edge holding strip, grooved**

**(F) PLANCHE À TRANCHER - butée de fixation, avec rainure**

**(D) TRANCHIERPLATTE - Tischkant-Anschlagleiste, mit Safrille**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
37,50	882.610	wit/white/blanc/weiss	2(H)x50x37
37,50	882.611	zwart/black/noir/schwarz	2(H)x50x37

**(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - aan 2 zijden gekant**

**(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - table edge holding strip**

**(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHEER - butée de fixation**

**(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEPLATTE - 2 seitig Anschlagleiste**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
65,00	882.630	wit/white/blanc/weiss	9(H)x60x40
65,00	882.631	zwart/black/noir/schwarz	9(H)x60x40

**(N) SNIJWERKUNIT - met geul, voor het direct in een 1/3 GN bak verwerken van de te versnijden produkten, ideaal voor mise en place werkzaamheden, wordt zonder GN bak geleverd**

**(E) CUTTING BOARD UNIT - grooved, perfect for finishing direct cut products into a GN 1/3 container, very effective when used for mise en place work, delivery without GN pan**

**(F) TABLE POUR DÉCOUPER - avec rainuré, permet de couper les produits directement au dessus du bac 1/3 GN, c'est parfait pour les exercise tous les mise en place, livrée sans bac GN**

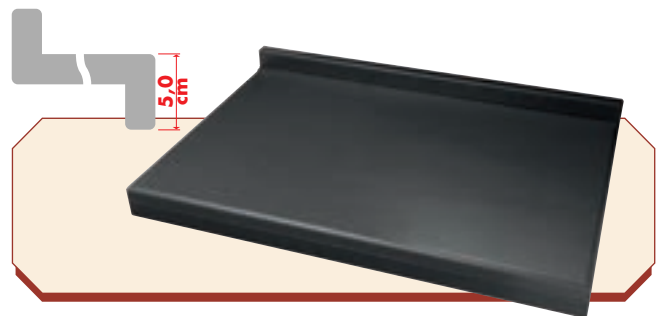
**(D) SCHNEIDEPLATTE-TISCH - mit Safrille, Perfekt für direkten Aufschnitt in ein 1/3 GN Behälter, sehr wirksam für Vorbereitungsarbeit, Lieferung ohne GN Behälter**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
59,00	882.025	wit/white/blanc/weiss	11(H)x65x40
59,00	882.026	zwart/black/noir/schwarz	11(H)x65x40

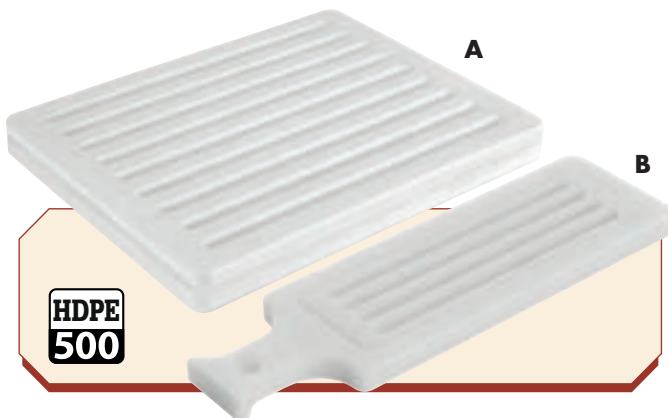
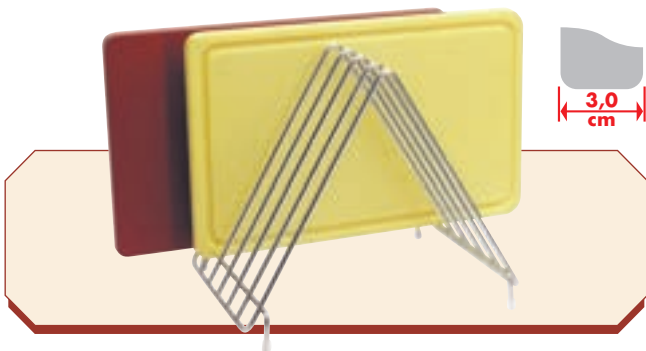


# White & Black

**HACCP**



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**HACCP**

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - geschikt voor 6 snijbladen**

- (E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - for up to 6 cutting boards
- (E) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - peut tenir jusqu'à 6 planches
- (D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - für 6 Schneideplatten

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	EURO
882.070	zwart/black/noir/schwarz	17(H)x32x18	36,00

**MODEL WAND/WALL/PAROI/WAND**

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	EURO
882.075	wit/white/blanc/weiss	59(H)x 7x19	48,50

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - verchromd, geschikt voor 6 snijbladen**

- (E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - chromed, can hold up 6 cutting boards
- (E) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - chromé, peut tenir jusqu'à 6 planches
- (D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - chromiert, für 6 Schneidplatten

No.	cm	EURO
125.200	27(H)x24x24	14,25

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - roestvrijstaal, geschikt voor 6 snijbladen**

- (E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - stainless steel, can hold up to 6 cutting boards
- (E) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - inox, peut tenir jusqu'à 6 planches
- (D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - CNS, für 6 Schneideplatten

No.	cm	EURO
110.100	28(H)x31x27	21,75

**(N) POLIJSTSCHAAF - voor hygiënisch reinigen en polijsten van nylon snijbladen**

- (E) POLISHING PLANE - for cleaning and polishing of nylon cutting boards
- (E) RABOT POLISSOIR - pour nettoyer et polir des planches à découper en nylon
- (D) POLIERHOBEL - zum Reinigen und Polieren von Schneideplatten, aus Nylon

No.	cm	EURO
882.700	9(H)x17x9	58,00

**(N) BROODSNIJPLANK - kunststof, met kruimelvanger**

- (E) BREAD CUTTING BOARD - plastic, with crumb catcher
- (E) PLANCHE À PAIN - plastique, avec dessus amovible
- (D) BROTSCHNEIDPLATTE - Kunststoff, mit Krümelschale

No.	Type	cm	EURO
882.110	A	43x32	59,00
882.105	B	50x15	32,00

**(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kops acaciahout**

(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from acacia wood

(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - en acacia

(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - aus acacia

EURO	No.	cm
53,00	072.101	4,5(H)x51x38
75,00	072.103	60x46



**(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kops beukenhout**

(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from beechwood

(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - en hêtre

(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - aus Buchen

EURO	No.	cm
47,50	440.015	4(H)x45x35



**(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kopshout, aan 2 zijden gekant, een zijde met sapgeul**

(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from wood, table edge holding strip, one side with groove

(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - butée de fixation, une cote avec rainure

(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - 2 seitig Anschlagleiste, ein seite mit Safrille

EURO	No.	cm
79,00	892.090	6,5(H)x60x40
47,00	892.092	5,0(H)x39x39



ZASSENHAUS



Rubberwood

**(N) BROODSNIJPLANK - met kruimelvanger**

(E) BREAD CUTTING BOARD - with crumb catcher

(F) PLANCHE À PAIN - avec dessus amovible

(D) BROTSCHNEIDEBRETT - mit Krümelschale

EURO	No.	cm
16,25	072.110	2(H)x38x26



**(N) BROODSNIJPLANK - met kruimelvanger**

(E) BREAD CUTTING BOARD - with crumb catcher

(F) PLANCHE À PAIN - avec dessus amovible

(D) BROTSCHNEIDEBRETT - mit Krümelschale

EURO	No.	cm
29,00	892.095	2(H)x42x28



ZASSENHAUS



Rubberwood



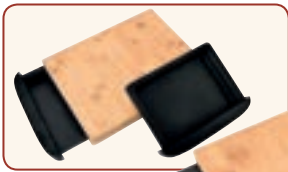


④ **SNIJPLANK - kunststof, anti-slip ribbels, vouwfunctie**

- ⑤ CUTTING BOARD - plastic, anti-slip bars, folding function
- ⑥ PLANCHE À PAIN - plastique, barres antidérapantes, fonction de pliage
- ⑦ SCHNEIDEPLATTE - Kunststoff, Antirutschstege, Klappfunktion

No.	cm
942.012	46,5x25,5

EURO
19,00



④ **SNIJPLANK - bamboe, met 2 kunststof lades**

- ⑤ CUTTING BOARD - bamboo, with 2 plastic drawers
- ⑥ PLANCHE À DÉCOUPER - bambou, avec 2 tiroirs en plastique
- ⑦ SCHNEIDEBRETT - Bambus, mit 2 Kunststoff Schubladen

No.	cm
220.061	4(H)x39x25

EURO
18,75

**NEW!**



**PP**  
POLYPROP.



④ **SNIJPLANK - kunststof, zwart, 1 zijde geul, ronde hoeken, met ophangoog**

- ⑤ CUTTING BOARD - plastic, black, 1 side grooved, round corners, with suspension eye
- ⑥ PLANCHE À PAIN - plastique, noir, 1 face rainure, coins ronds, avec oeillet de suspension
- ⑦ SCHNEIDEPLATTE - Kunststoff, schwarz, 1 Seite Safrille, runde Ecken, mit Aufhängeöse

No.	cm
820.100	35x25

EURO
8,90



④ **HARINGSNIJBAK - roestvrijstaal, incl. snijblad**

- ⑤ CUTTING STAND/BOARD - stainless steel, cutting board incl.
- ⑥ BAC/PLANCHE À DÉCOUPER/FILER - inox, planche à découper incl.
- ⑦ SCHNEIDEPLATTE-TISCH - CNS, Schneideplatte inkl.

No.	cm
899.070	26(H)x50x35

EURO
249,00

882.021 **haring snijplank los/cuttingboard only**  
planche à découper seul/Schneideplatten allein

26,50
-------

## SUPER SHAPES

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

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

Stapelbaar / Stackable / Empilable / Stapelbar





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

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.238	65	2,5
721.237	100	3,6

EURO
39,50
54,00

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.234	65	2,5
721.233	100	3,6

EURO
39,50
54,00

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.224	65	3,9
721.223	100	6,1

EURO
56,00
73,50

**MODEL 2/4 GN - 530x165mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.254	65	3,5
721.253	89	4,8

EURO
56,50
77,00

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

No.	L mm
721.290	325
721.291	530

EURO
20,90
19,85

**Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar**

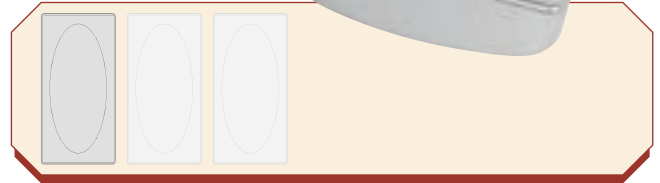
ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable

ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables

ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm - OVAL SHAPE**

EURO	No.	H mm	Lit.
45,50	721.333	100	2,1



**MODEL 1/2 GN - 325x265mm - OVAL SHAPE**

EURO	No.	H mm	Lit.
41,00	721.325	51	1,6
45,50	721.324	65	2,1
55,50	721.323	100	3,5



**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - OVAL SHAPE**

EURO	No.	H mm	Lit.
63,50	721.315	51	3,7
69,00	721.314	65	4,6
84,00	721.313	100	7,8





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

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEXAGON SHAPE**

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

EURO
41,00
49,00



**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEXAGON SHAPE**

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

EURO
62,00
81,00



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

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm - KIDNEY SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.524	65	2,1

EURO
41,00



**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - KIDNEY SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.514	65	4,8

EURO
63,00

Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit**

ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable, heavy quality

ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables, qualité extra forte

ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar, schwere Qualität

**MODEL 1/9 GN - 176x108mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm	Lit.
7,95	953.190	65	0,5
11,10	953.191	100	0,8

**MODEL 1/6 GN - 176x162mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm	Lit.
8,15	953.164	65	1,0
8,90	953.163	100	1,5
14,25	953.162	150	2,3
23,35	953.161	200	3,1

**MODEL 1/4 GN - 265x162mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm	Lit.
9,20	953.144	65	1,7
12,65	953.143	100	2,5
14,80	953.142	150	3,8
19,90	953.141	200	4,8

**MODEL 2/8 GN - 325x132mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm	Lit.
11,25	953.185	55	1,4

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm	Lit.
9,90	953.134	65	2,4
12,95	953.133	100	3,5
18,50	953.132	150	5,4
22,50	953.131	200	7,2

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm	Lit.
14,25	953.124	65	4,0
17,35	953.123	100	6,1
21,95	953.122	150	9,2
27,50	953.121	200	12,0

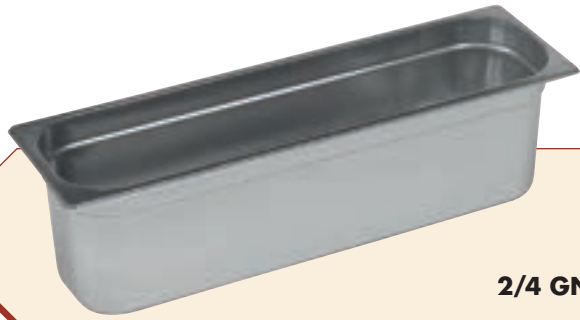
**CaterChef**<sup>®</sup>

**NSF** **18/8**  
RVS/INOX



18/8  
RVS/INOX

NSF

2/4 GN



2/3 GN



1/1 GN



2/1 GN



Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit**

ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable, heavy quality

ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables, qualité extra forte

ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar, schwere Qualität

#### MODEL 2/4 GN - 530x162mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.244	65	4,0
953.243	100	5,8
953.242	150	8,6

EURO
16,50
20,30
26,00

#### MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.234	65	5,8
953.233	100	9,0
953.232	150	13,0
953.231	200	17,0

EURO
17,35
21,75
27,00
30,50

#### MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.114	65	8,8
953.113	100	13,7
953.112	150	20,0
953.111	200	27,8

EURO
23,50
27,50
39,50
47,00

#### MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.214	65	18,0
953.213	100	30,0
953.212	150	42,8
953.211	200	58,0

EURO
43,50
57,00
78,00
89,00

Ⓝ **STRIPPEN - voor bain-marie**

ⓔ ADAPTOR BAR - for bain-marie

ⓕ BARRE DE SÉPARATION - pour bain-marie

ⓓ VERBINDUNGSSTEG - für Bain-Marie

No.	L mm	Type
953.648	176	1/6 GN
953.649	265	1/4 GN
953.650	325	1/2 GN
953.651	530	1/1 GN

EURO
2,90
3,40
3,85
4,90

- Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit, geperforeerd**
- ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable, heavy quality, perforated
- ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables, qualité extra forte, perforé
- ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar, schwere Qualität, gelocht

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm
8,50	953.557	20
9,95	953.556	40
11,60	953.554	65

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm
11,45	953.527	20
12,40	953.526	40
17,55	953.524	65
22,70	953.523	100
30,50	953.522	150
37,50	953.521	200

**MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm
13,50	953.537	20
17,10	953.536	40
23,10	953.534	65
28,00	953.533	100
34,50	953.532	150
42,00	953.531	200

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm
18,45	953.517	20
20,90	953.516	40
28,50	953.514	65
38,00	953.513	100
49,50	953.512	150
63,00	953.511	200

**MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm
39,00	953.547	20
42,00	953.546	40
68,00	953.544	65
80,00	953.543	100
107,00	953.542	150
123,00	953.541	200



1/3 GN



1/2 GN



2/3 GN



1/1 GN



2/1 GN



18/8  
RVS/INOX

NSF



1/6 GN



1/4 GN



1/3 GN



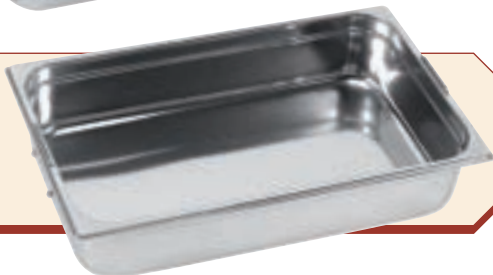
1/2 GN



2/3 GN



1/1 GN



2/1 GN



Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit, met verzonken grepen**

ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable, heavy quality, with recessed handles

ⓔ BAC GASTRONORME - inox, empilables, qualité extra forte, avec anses rentrantes poignées

ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar, schwere Qualität, mit versenkbaren Griffen

#### MODEL 1/6 GN - 176x162mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.474	65	1,0	14,30
953.473	100	1,5	15,95
953.472	150	2,3	18,85
953.471	200	3,1	29,00

#### MODEL 1/4 GN - 265x162mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.464	65	1,7	15,70
953.463	100	2,5	18,10
953.462	150	3,8	20,15
953.461	200	4,8	25,50

#### MODEL 1/3 GN - 325x176mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.454	65	2,4	16,95
953.453	100	3,5	19,65
953.452	150	5,4	23,90
953.451	200	7,2	27,00

#### MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.444	65	4,0	20,45
953.443	100	6,1	21,95
953.442	150	9,2	27,50
953.441	200	12,0	30,00

#### MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.434	65	5,8	22,95
953.433	100	9,0	27,50
953.432	150	13,0	32,00
953.431	200	17,0	35,50

#### MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.414	65	8,8	29,50
953.413	100	13,7	31,00
953.412	150	20,0	42,00
953.411	200	27,8	47,00

#### MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.424	65	18,0	42,50
953.423	100	30,0	62,50
953.422	150	42,8	83,00
953.421	200	58,0	95,00

- (N) GASTRONORM DEKSEL - roestvrijstaal**
- (E) GASTRONORM PAN COVER - stainless steel**
- (F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - inox**
- (D) DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS**

EURO	No.	Type GN
4,60	953.196	1/9
5,35	953.166	1/6
6,10	953.146	1/4
7,50	953.136	1/3
9,10	953.126	1/2
12,95	953.246	2/4
11,45	953.236	2/3
14,70	953.116	1/1

- (N) zonder uitsparing of greep**
- (E) without holes or handle**
- (F) sans trou ou poignée**
- (D) ohne Aussparung oder Griff**

EURO	No.	Type GN
6,35	953.138	1/3
9,00	953.128	1/2
14,95	953.118	1/1

- (N) met lepeluitsparing**
- (E) with hole for ladle**
- (F) avec trou pour louche**
- (D) mit Löffelaussparung**

EURO	No.	Type GN
4,60	953.195	1/9
5,90	953.165	1/6
7,00	953.145	1/4
8,75	953.135	1/3
10,10	953.125	1/2
13,80	953.245	2/4
12,10	953.235	2/3
15,80	953.115	1/1

- (N) met lepel- en greepuitsparing**
- (E) with hole for ladle and for grip**
- (F) avec trou pour louche et pour poignée**
- (D) mit Löffel- und Griffaussparung**

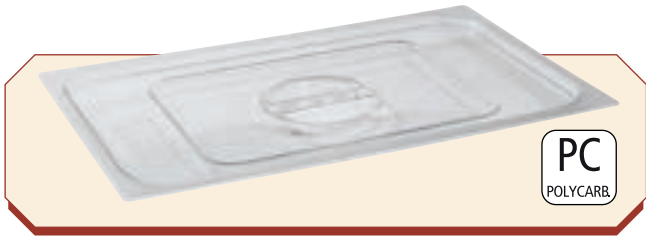
EURO	No.	Type GN
6,95	953.475	1/6
8,45	953.465	1/4
9,95	953.455	1/3
11,65	953.445	1/2
13,45	953.435	2/3
17,40	953.415	1/1

- (N) GASTRONORM DEKSEL - voorzien van een SILICONEN afdicht rand, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronorm-bakken**

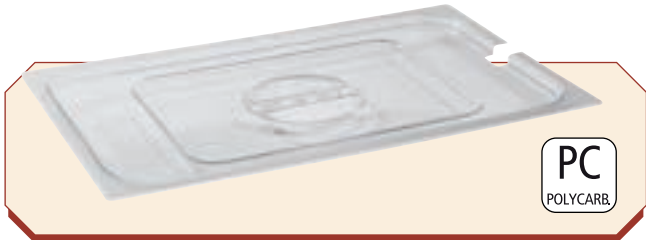
- (E) GASTRONORM FOODPAN COVER - siliconized rims for hermetic closing of gastronorm foodpans**
- (F) COUVERCLE GASTRO - bordés par silicones pour une étanchéité extra ordinaire des bacs gastro**
- (D) DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER - Silikonisierte Ränder für Extra-abdichtung der Gastronorm-Behälter**

EURO	No.	Type GN
24,60	953.525	1/4
28,50	953.555	1/3
34,00	953.545	1/2
36,50	953.535	2/3
48,00	953.515	1/1





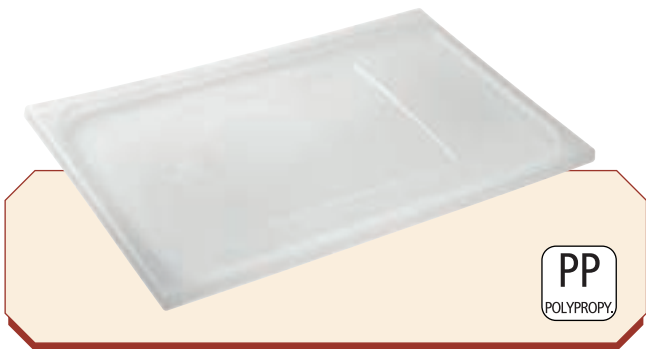
PC  
POLYCARB.



PC  
POLYCARB.



PC  
POLYCARB.



PP  
POLYPROPY.



PC  
POLYCARB.

**(N) GASTRONORM DEKSEL - kunststof, doorzichtig**

- (E) GASTRONORM PAN COVER - plastic, transparent  
(F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - plastique, transparent  
(D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Kunststoff, klarsicht

No.	Type GN	EURO
953.096	1/9	2,10
953.066	1/6	2,75
953.046	1/4	3,05
953.036	1/3	3,90
953.026	1/2	5,60
953.016	1/1	8,80
953.006	2/1	34,00

**(N) met lepeluitsparing**

- (E) with hole for ladle  
(F) avec trou pour louche  
(D) mit Löffelaussparung

No.	Type GN	EURO
953.095	1/9	2,10
953.065	1/6	3,05
953.045	1/4	3,30
953.035	1/3	3,90
953.025	1/2	5,70
953.015	1/1	8,95

**(N) GASTRONORM DEKSEL - kunststof, met siliconen afdichtrand**

- (E) GASTRONORM PAN COVER - plastic, with siliconized rims  
(F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - plastique, avec bordés par silicones  
(D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Kunststoff, mit Silikon Dichtung

No.	Type GN	EURO
953.068	1/6	5,20
953.028	1/2	10,25
953.018	1/1	24,90

**(N) GASTRONORM DEKSEL - kunststof, transparant**

- (E) GASTRONORM PAN COVER - plastic, transparent  
(F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - plastique, transparent  
(D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Kunststoff, transparant

No.	Type GN	EURO
853.887	1/9	1,25
853.877	1/6	1,30
853.867	1/4	1,60
853.857	1/3	1,90
853.847	1/2	2,30
853.837	1/1	3,75
853.827	2/1	20,55

**(N) GASTRONORM DEKSEL - kunststof, doorzichtig**

- (E) GASTRONORM PAN COVER - plastic, transparent  
(F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - plastique, transparent  
(D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Klarsicht-Kunststoff

No.	Type GN	EURO
038.195	1/9	7,65
038.165	1/6	7,95
038.145	1/4	9,90
038.135	1/3	10,50
038.125	1/2	12,70
038.235	2/3	13,25
038.115	1/1	21,00

**(N) GASTRONORM SILICONEN RAND - bevestigd de deksel of folie met de gastronormbak voor transport of opslag**

- (E) GASTRONORM SILICON BAND - attached the lid or foil with the gastronorm pan for safe transport or storage
- (F) BANDE À SILICONE GASTRONORME - joint le couvercle ou feuille avec le bacs gastronome pour transport ou stockage
- (D) GASTRONORM SILIKON-BAND - befestigen sie den deckel oder folie mit dem gastronorm behälter zum sicheren transport oder lagerung

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	Type GN
15,45	721.065	1/6
17,80	721.035	1/3
18,95	721.025	1/2
26,50	721.015	1/1



**(N) GASTRONORM LEKROOSTER - roestvrijstaal, geschikt voor gastronormpannen**

- (E) GASTRONORM DRIP TRAY - stainless steel, suitable for gastronorm pans
- (F) ÉGOUTTOIR GASTRONORME - inox, performances pour bacs gastronormes
- (D) GASTRONORM-ABTROPFROSTE - CNS, geeignet für gastronorm Behälter

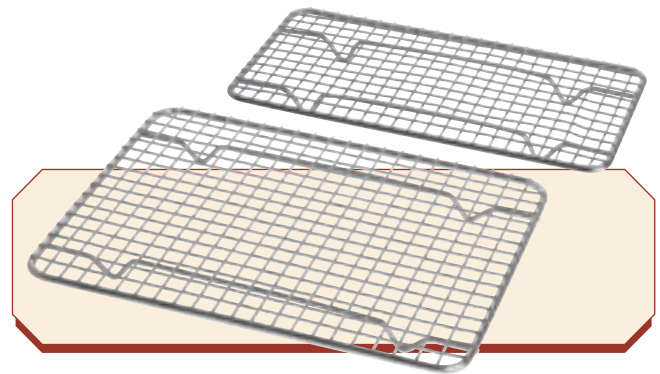
EURO	No.	Type GN
6,40	953.585	1/3
10,15	953.565	1/2
14,75	953.595	2/3
17,95	953.575	1/1



**(N) GASTRONORM INLEGROOSTER - verchromd, geschikt voor gastronormpannen**

- (E) DRIP TRAY - chromed, suitable for gastronorm pans
- (F) ÉGOUTTOIR - chromé, performances pour bacs gastronormes
- (D) ABTROPFROST - chromiert, geeignet für gastronorm Behälter

EURO	No.	Type GN
2,95	125.020	1/3
4,35	125.021	1/2
6,35	125.022	1/1



**(N) GASTRONORM INLEGROOSTER - kunststof, geschikt voor gastronormpannen**

- (E) WIRE RACK - plastic, suitable for gastronorm pans
- (F) EGOUTTOIR - plastique, performances pour bacs gastronormes
- (D) ABTROPFROST - Kunststoff, geeignet für gastronorm Behälter

EURO	No.	Type GN
1,75	953.067	1/6
1,90	953.047	1/4
2,35	953.037	1/3
3,80	953.027	1/2
6,65	953.017	1/1
16,70	953.007	2/1





**(N) GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal, met vlakke rand, mat**

(E) GASTRONORM TRAY - stainless steel, flat edge, matt

(E) BAC GASTRONORME - inox, bord plat, mat

(D) GASTRONORM-SCHALE - CNS, Rand flach, mattiert

No.	Type GN	mm	EURO
953.311	1/1	<b>20(H)</b> x530x325	14,70
953.312	1/1	<b>40(H)</b> x530x325	16,65
953.313	1/1	<b>65(H)</b> x530x325	19,00
953.321	2/1	<b>20(H)</b> x650x530	31,00



**(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd**

(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled

(E) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée

(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailiert

No.	Type GN	mm	EURO
953.713	1/1	<b>20(H)</b> x530x325	16,45
953.712	1/1	<b>40(H)</b> x530x325	17,25
953.711	1/1	<b>60(H)</b> x530x325	18,25



**(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd**

(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled

(E) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée

(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailiert

No.	Type GN	mm	EURO
316.800	2/3	<b>20(H)</b> x354x325	28,50
316.801	2/3	<b>40(H)</b> x354x325	32,50
316.802	2/3	<b>60(H)</b> x354x325	34,00
316.803	1/1	<b>20(H)</b> x530x325	32,50
316.804	1/1	<b>40(H)</b> x530x325	37,00
316.805	1/1	<b>60(H)</b> x530x325	39,00
316.806	2/1	<b>20(H)</b> x650x530	49,00
316.807	2/1	<b>40(H)</b> x650x530	54,00
316.808	2/1	<b>60(H)</b> x650x530	59,00



**(N) BAKPLAAT - aluminium met teflon anti aanbaklaag**

(E) BAKING TRAY - aluminium Teflon coated

(E) PLAQUE DE FOUR - aluminium avec intérieur Teflon

(D) BACKBLECH - Aluminium mit Teflon Antihaffbeschichtung

No.	Type	mm	EURO
729.126	1/2 GN	<b>20(H)</b> x325x265	26,00
729.125	1/2 GN	<b>40(H)</b> x325x265	29,00
729.124	1/2 GN	<b>65(H)</b> x325x265	34,00
729.156	2/3 GN	<b>20(H)</b> x354x325	31,50
729.155	2/3 GN	<b>40(H)</b> x354x325	35,00
729.154	2/3 GN	<b>65(H)</b> x354x325	41,00
729.116	1/1 GN	<b>20(H)</b> x530x325	43,00
729.115	1/1 GN	<b>40(H)</b> x530x325	48,00
729.114	1/1 GN	<b>65(H)</b> x530x325	56,00

**(N) GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal**

(E) GASTRONORM TRAY - stainless steel

(F) BAC GASTRONORME - inox

(D) GASTRONORM-SCHALE - CNS

EURO	No.	Type GN	mm
5,50	953.652	1/4	<b>20(H)</b> x265x162
7,55	953.653	1/4	<b>40(H)</b> x265x162
6,55	953.654	1/3	<b>20(H)</b> x325x176
8,90	953.655	1/3	<b>40(H)</b> x325x176
8,85	953.656	1/2	<b>20(H)</b> x325x265
10,25	953.657	1/2	<b>40(H)</b> x325x265
13,85	953.248	2/4	<b>20(H)</b> x530x162
14,95	953.247	2/4	<b>40(H)</b> x530x162
10,95	953.658	2/3	<b>20(H)</b> x354x325
13,95	953.659	2/3	<b>40(H)</b> x354x325
14,70	953.353	1/1	<b>20(H)</b> x530x325
16,65	953.354	1/1	<b>40(H)</b> x530x325
32,00	953.351	2/1	<b>20(H)</b> x650x530
36,00	953.352	2/1	<b>40(H)</b> x650x530



**(N) BAKPLAAT - plaatstaal**

(E) BAKING TRAY - stamped steel

(F) PLAQUE DE FOUR - tôle d'acier

(D) BACKBLECH - Stahlblech

EURO	No.	Type	mm
25,50	921.012	1/1 GN	<b>12(H)</b> x530x325
29,50	921.013	bakerynorm	<b>12(H)</b> x600x400



**(N) BAKPLAAT - aluminium**

(E) BAKING TRAY - aluminium

(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium

(D) BACKBLECH - Aluminium

EURO	No.	Type	mm
49,00	596.311	1/1 GN	<b>15(H)</b> x530x325
36,50	596.321	bakerynorm	<b>20(H)</b> x600x400



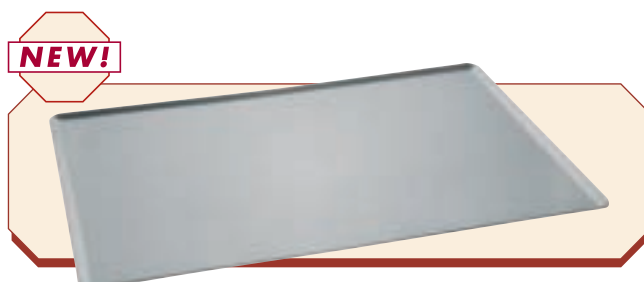
**(N) BAKPLAAT - aluminium**

(E) BAKING TRAY - aluminium

(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium

(D) BACKBLECH - Aluminium

EURO	No.	Type	mm
26,50	070.044	bakerynorm	<b>20(H)</b> x600x400



**(N) BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd**

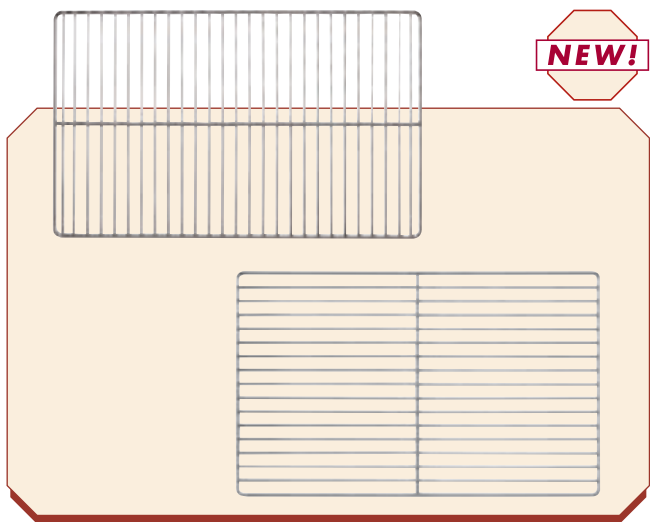
(E) BAKING TRAY - aluminium, perforated

(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium, perforée

(D) BACKBLECH - Aluminium, perforiert

EURO	No.	Type	mm
42,00	596.322		<b>15(H)</b> x600x400
54,00	596.323	non stick	<b>15(H)</b> x600x400



**NEW!**

**(N) ROOSTER - verchromd, 1/1 gastronorm**

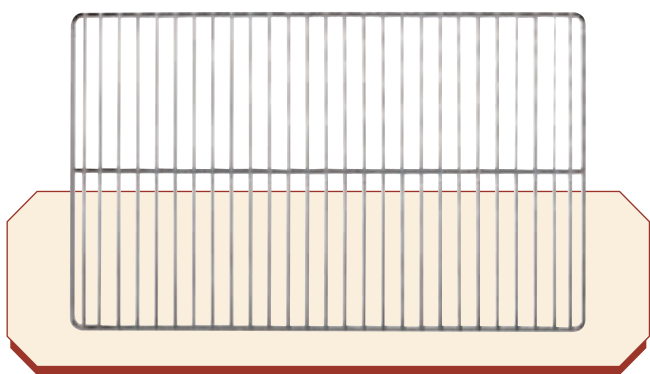
(E) WIRE RACK - chromed, 1/1 gastronorm

(F) GRILLE - chromée, 1/1 gastronorme

(D) BACKROST - verchromt, 1/1 Gastronorm

No.	mm	draad/wire/fil/Draht
958.010	530x325	<b>kort</b> /short/court/kurz
958.110	530x325	<b>lang</b> /long/long/lang

EURO
17,00
17,00



**(N) ROOSTER - roestvrijstaal**

(E) WIRE RACK - stainless steel

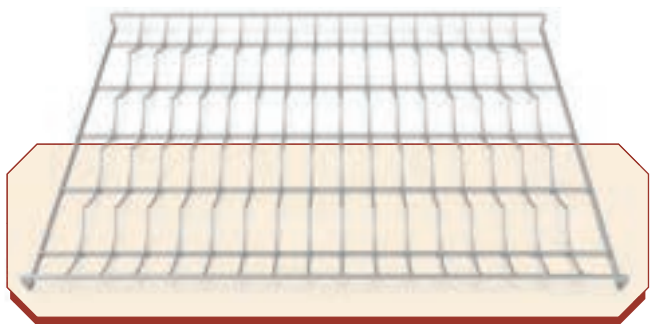
(F) GRILLE - inox

(D) BACKROST - CNS

No.	Type	mm
596.300	2/3 GN	354x325
596.309	1/1 GN	530x325
596.320*	bakerynorm	600x400

EURO
32,00
39,00
28,50

\* **verchromd**/chromed/chromée/verchromt



**(N) STOKBROOD ROOSTER - verchromd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat**

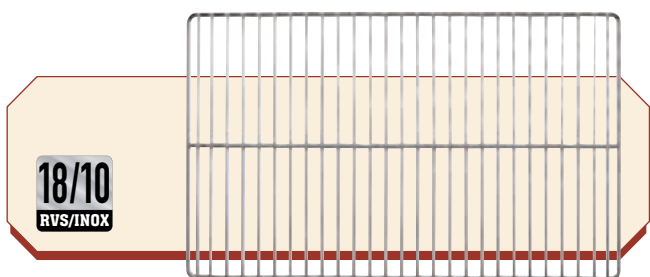
(E) WIRE RACK FOR FRENCH LOAVES - chromed, patented model for optimal baking results

(F) GRILLE POUR BAGUETTES - chromée, modèle breveté pour des résultats de la cuisson de pain optimaux

(D) BACKROST FÜR PARISER BROT - chromiertes, patentiertes Modell für optimale Backresultate

No.	Type	mm
596.326	bakerynorm	600x400

EURO
36,50



**(N) ROOSTER - roestvrijstaal**

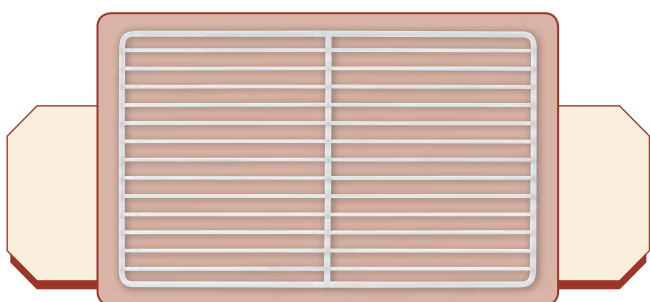
(E) WIRE RACK - stainless steel

(F) GRILLE - inox

(D) BACKROST - CNS

No.	Type	mm
720.316	1/1 GN	530x325
720.317	2/1 GN	650x530
720.318	bakerynorm	600x400

EURO
13,25
31,50
16,50



**(N) ROOSTER - rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitines en diepvrieskasten**

(E) WIRE RACK - plastified wire, suitable for refrigerators, refrigerated display cases and freezers

(F) GRILLE - en fil plastifié, performances élevées pour réfrigérateurs, vitrine réfrigérée et congélateurs

(D) ROSTE - rilsan, geeignet für Kühlschränke, Kühlvitriolen und Tiefgefrierschränke

No.	Type	mm
720.326	1/1 GN	530x325
720.327	2/1 GN	650x530

EURO
17,55
29,00

## Polycarbonaat / Polycarbonate Polycarbonate / Polycarbonat

- Ⓝ De CaterChef polycarbonaat GN bakken zijn helder transparant, bestand tegen temperaturen van -40°C tot +100°C en voorzien van maatverdeling. Absoluut smaak- en reukvrij. O.a. de deksels uit deze serie kunnen probleemloos in combinatie met de EMGA roestvrijstalen gastronormbakken gebruikt worden
- ⓔ The CaterChef transparent, polycarbonate gastronorm pans are resistant to temperatures of -40°C to +100°C and are graduated. Absolutely taste- and odourless. Without problem covers from this series can be used in combination with the EMGA stainless steel gastronorm pans
- ⓕ Les bacs alimentaires gastronorm de CaterChef en polycarbonate transparente sont résistants aux températures de -40°C jusqu'à +100°C et sont absolument sans goût et sans odeur. Sans problème les couvercle de cette série se laissent user combinés avec les bacs gastronormes inox de EMGA
- ⓓ Die CaterChef gastronorm Behälter aus Klarsicht-Polykarbonat sind temperaturbeständig von -40°C bis +100°C und sind absolut ohne Geschmack und Geruch. Die Deckel dieser Serie sind ohne Problem in Kombination mit den CNS-Behältern von EMGA zu gebrauchen

### MODEL 1/9 GN - 176x108mm

EURO	No.	H mm	Lit.
2,95	953.090	65	0,5
3,25	953.091	100	0,8
2,10	953.095	<b>1/9 deksel met lepeluitsparing</b> cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung	
2,10	953.096	<b>1/9 deksel/cover/couvercle/Deckel</b>	



### MODEL 1/6 GN - 176x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,95	953.064	65	1,0
4,20	953.063	100	1,5
4,90	953.062	150	2,2
6,15	953.061	200	3,4
3,05	953.065	<b>1/6 deksel met lepeluitsparing</b> cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung	
2,75	953.066	<b>1/6 deksel/cover/couvercle/Deckel</b>	
1,75	953.067	<b>1/6 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost</b>	



### MODEL 1/4 GN - 265 x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,55	953.044	65	1,7
5,40	953.043	100	2,5
6,90	953.042	150	3,7
9,65	953.041	200	5,0
3,30	953.045	<b>1/4 deksel met lepeluitsparing</b> cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung	
3,05	953.046	<b>1/4 deksel/cover/couvercle/Deckel</b>	
1,90	953.047	<b>1/4 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost</b>	







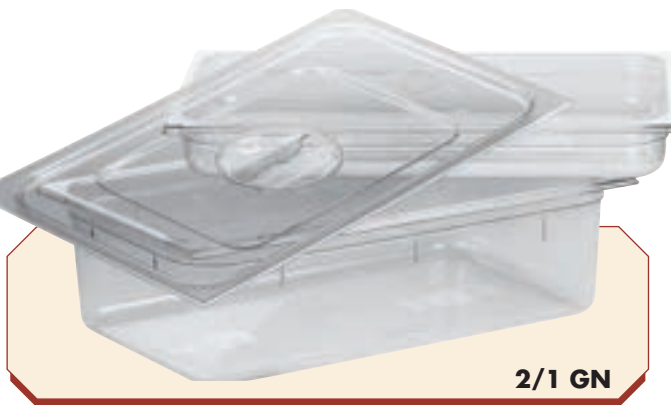
1/3 GN



1/2 GN



1/1 GN



2/1 GN



### MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.034	65	2,4	5,50
953.033	100	3,6	6,65
953.032	150	5,3	8,35
953.031	200	7,0	10,45
953.035	<b>1/3 deksel met lepeluitsparing</b> cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		3,90
953.036	<b>1/3 deksel/cover/couvercle/Deckel</b>		3,90
953.037	<b>1/3 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost</b>		2,35

### MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.024	65	3,9	6,45
953.023	100	5,9	8,35
953.022	150	8,9	11,15
953.021	200	11,8	13,20
953.025	<b>1/2 deksel met lepeluitsparing</b> cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		5,70
953.026	<b>1/2 deksel/cover/couvercle/Deckel</b>		5,60
953.027	<b>1/2 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost</b>		3,80

### MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.014	65	8,5	11,95
953.013	100	13,0	14,80
953.012	150	19,5	18,65
953.011	200	26,0	22,25
953.015	<b>1/1 deksel met lepeluitsparing</b> cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		8,95
953.016	<b>1/1 deksel/cover/couvercle/Deckel</b>		8,80
953.017	<b>1/1 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost</b>		6,65

### MODEL 2/1 GN - 650x530mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.001	150	42,8	60,00
953.002	200	58,0	67,50
953.006	<b>2/1 deksel/cover/couvercle/Deckel</b>		34,00
953.007	<b>2/1 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost</b>		16,70

**(N) GASTRONORM DEKSEL - voorzien van een SILICONEN afdicht rand, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronormbakken**

**(E) GASTRONORM PAN COVER - siliconized rims for hermetic closing of gastronorm foodpans**

**(C) COUVERCLE POUR BACS GASTRONORME - bordés par silicones pour une étanchéité extra ordinaire des bacs gastro**

**(D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - silikonisierte Ränder für Extra-Abdichtung der Gastronorm-Behälter**

No.	Type GN	EURO
953.068	1/6	5,20
953.028	1/2	10,25
953.018	1/1	24,90



**CaterChef**®



- (N) Polycarbonaat Gastronombakken
- (E) Polycarbonate Gastronom Pans
- (F) Bacs Gastronorms en Polycarbonate
- (D) Polycarbonat-Gastronombehälter

**ZWART - BLACK - NOIR - SCHWARZ**

**MODEL 1/9 GN - 176x108mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
2,95	853.090	65	0,5
3,25	853.091	100	0,8



1/9 GN

**MODEL 1/6 GN - 176x162mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
3,85	853.064	65	1,0
4,20	853.063	100	1,5
4,90	853.062	150	2,2



1/6 GN

**MODEL 1/4 GN - 265x162mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
4,55	853.044	65	1,7
5,40	853.043	100	2,5
6,90	853.042	150	3,7



1/4 GN

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
5,50	853.034	65	2,4
6,65	853.033	100	3,6
8,35	853.032	150	5,3
10,45	853.031	200	7,0



1/3 GN

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
6,45	853.024	65	3,9
8,35	853.023	100	5,9
11,15	853.022	150	8,9
13,20	853.021	200	11,8



1/2 GN

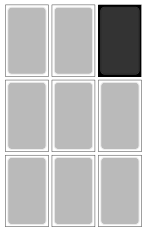
**MODEL 1/1 GN - 530x325mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
11,95	853.014	65	8,5
14,80	853.013	100	13,0
18,65	853.012	150	19,50
22,25	853.011	200	26,0

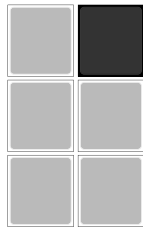


1/1 GN

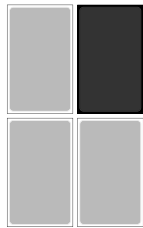
**deksels + roosters zie pagina 256/257**  
 covers + drain tray see page 256/257  
 couvercle + égouttoir page 256/257  
 Deckels + Abtropfroste seite 256/257



1/9



1/6



1/4



1/3



1/2



2/3



1/1



Ⓝ **GASTRONORMBAKKEN - polypropyleen, stapelbaar, van hoogwaardig kunststof, deze bakken verdragen temperaturen van -30°C tot +100°C, absoluut reuk- en smaakvrij, bestand tegen de normale huishoudzuren, oliën en vetten**

ⓔ GASTRONORM PANS - polypropylene, stackable, made from high grade synthetic materials, and with a wide variety of uses, resistant to temperatures from -30°C to +100°C, food-friendly, and proof against fats or oils normally used in catering

ⓔ BACS ALIMENTAIRES GASTRONORMES - polypropylène, empilable, en plastique de qualité supérieure, irréprochable du point de vue physiologique à toutes les températures de -30°C jusqu'à +100°C et ils n'affectent nullement l'odeur et la saveur des aliments, ils résistent aux acides menagers, aux huiles et aux graisses

Ⓝ GASTRONORM-BEHÄLTER - Polypropylen, stapelbar, aus hochwertigem Kunststoff hergestellt, in den Temperaturbereichen von -30°C bis +100°C einwandfrei, absolut geruchs- und geschmacksneutral, resistent gegen Haushaltsäuren, Öle und Fette

No.	Type GN	mm	H mm	Lit.	EURO
038.191	1/9	176x109	100	0,90	6,40
038.162	1/6	176x162	100	1,50	7,95
038.161	1/6	176x162	150	2,25	11,00
038.163	1/6	176x162	200	3,00	12,00
038.142	1/4	265x162	100	2,50	9,15
038.141	1/4	265x162	150	4,00	10,45
038.132	1/3	325x176	100	3,75	10,70
038.131	1/3	325x176	150	5,50	15,00
038.133	1/3	325x176	200	7,25	16,25
038.123	1/2	325x265	100	6,00	17,00
038.122	1/2	325x265	150	9,25	18,65
038.121	1/2	325x265	200	12,25	21,75
038.233	2/3	354x325	100	8,75	20,75
038.232	2/3	354x325	150	13,00	21,50
038.231	2/3	354x325	200	17,25	22,45
038.113	1/1	530x325	100	13,50	23,00
038.112	1/1	530x325	150	20,50	26,00
038.111	1/1	530x325	200	27,00	30,00

Ⓝ **GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, doorzichtig**

ⓔ GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, transparent

ⓔ COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - polycarbonate, transparent

Ⓝ DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Klarsicht-Polykarbonat

No.	Type GN	EURO
038.195	1/9	7,65
038.165	1/6	7,95
038.145	1/4	9,90
038.135	1/3	10,50
038.125	1/2	12,70
038.235	2/3	13,25
038.115	1/1	21,00

**MAGNE-MICRO: MAX. 70°C**  
 zonder deksel / without lid  
 sans couvercle / ohne Deckel



- (N) GASTRONORM VOEDSELDOZEN** - transparant polypropyleen., van 1/9 tot 2/1 gastronorm, luchtdicht afsluitbaar. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +70°C (zonder deksel). Stapelbaar en met maatverdeling. Vaatwasmachine bestendig. Zijn absoluut smaak- en reukvrij. Deksls zijn verkrijgbaar in transparant, rood of blauw
- (E) GASTRONORM FOOD BOXES** - transparent polypropylene, dimensions from 1/9 to 2/1 gastronorm, airtight. Suitable for freezer -40°C and microwave +70°C (without lid). Stackable and with graduation. Dishwasher safe. Are absolutely taste and odor free. Lids are available in transparent, red or blue
- (F) BOITE À ALIMENTS** - polypropylène transparent, en dimensions de 1/9 jusqu'à 2/1 gastronorm, fermeture étanche. Supporte des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +70°C dans un four à micro-ondes. Lavable en lave-vaisselle, empilable et gradué. Sont absolument sans goût et sans odeur. Les couvercles sont disponibles en transparent, rouge ou bleu
- (D) GASTRONORM LEBENSMITTLBEHÄLTER** - transparentes Polypropylen, In den Abmessungen von 1/9 bis 2/1 gastronorm, Luftdichtverschlussystem. Geeignet für Gefrierraum -40°C und Mikrowelle +70°C (ohne Deckel). Stapelbar und mit Masseinteilung. Spülmaschinenfest. Sind absolut geschmacks- und geruchsfrei. Deckel sind lieferbar in transparent, rot oder blau

**MODEL 1/9 GN - 176x108mm**

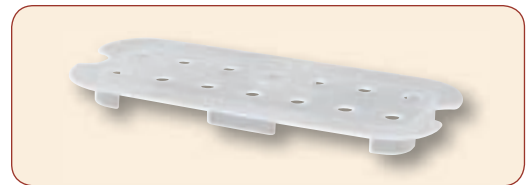
EURO	No.	H mm	Lit.
1,90	853.880	65	0,6
2,05	853.881	100	0,8
1,25	853.887	<b>1/9 deksel transparant</b> /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig	
1,25	853.888	<b>1/9 deksel rood</b> /cover red couvercle rouge/Deckel rot	
1,25	853.889	<b>1/9 deksel blauw</b> /cover blue couvercle bleu/Deckel blau	

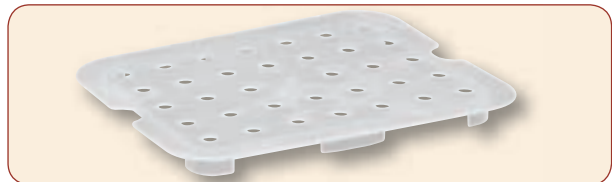
**MODEL 1/6 GN - 176x162mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
2,15	853.870	65	1,0
2,35	853.871	100	1,5
2,75	853.872	150	2,2
4,50	853.873	200	3,1
1,30	853.877	<b>1/6 deksel transparant</b> /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig	
1,30	853.878	<b>1/6 deksel rood</b> /cover red couvercle rouge/Deckel rot	
1,30	853.879	<b>1/6 deksel blauw</b> /cover blue couvercle bleu/Deckel blau	
1,40	953.875	<b>1/6 rooster</b> /drain tray/égouttoir/Abtropfrost	

**MODEL 1/4 GN - 265x162mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
2,60	853.860	65	1,7
2,95	853.861	100	2,5
3,50	853.862	150	3,7
5,25	853.863	200	4,8
1,60	853.867	<b>1/4 deksel transparant</b> /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig	
1,60	853.868	<b>1/4 deksel rood</b> /cover red couvercle rouge/Deckel rot	
1,60	853.869	<b>1/4 deksel blauw</b> /cover blue couvercle bleu/Deckel blau	
1,50	953.865	<b>1/4 rooster</b> /drain tray/égouttoir/Abtropfrost	





### MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H mm	Lit.	EURO
853.850	65	2,4	3,20
853.851	100	3,5	3,75
853.852	150	5,3	3,95
853.853	200	7,0	4,90
853.857	<b>1/3 deksel transparant</b> /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		1,90
853.858	<b>1/3 deksel rood</b> /cover red couvercle rouge/Deckel rot		1,90
853.859	<b>1/3 deksel blauw</b> /cover blue couvercle bleu/Deckel blau		1,90
953.855	<b>1/3 rooster</b> /drain tray/égouttoir/Abtropfrost		2,00

### MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H mm	Lit.	EURO
853.840	65	3,9	3,75
853.841	100	5,9	4,50
853.842	150	8,9	5,25
853.843	200	11,8	6,25
853.847	<b>1/2 deksel transparant</b> /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		2,30
853.848	<b>1/2 deksel rood</b> /cover red couvercle rouge/Deckel rot		2,30
853.849	<b>1/2 deksel blauw</b> /cover blue couvercle bleu/Deckel blau		2,30
953.845	<b>1/2 rooster</b> /drain tray/égouttoir/Abtropfrost		2,20

### MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
853.830	65	8,5	7,20
853.831	100	13,0	8,25
853.832	150	19,5	9,80
853.833	200	26,0	11,95
853.837	<b>1/1 deksel transparant</b> /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		3,75
853.838	<b>1/1 deksel rood</b> /cover red couvercle rouge/Deckel rot		3,75
853.839	<b>1/1 deksel blauw</b> /cover blue couvercle bleu/Deckel blau		3,75
953.835	<b>1/1 rooster</b> /drain tray/égouttoir/Abtropfrost		3,80

### MODEL 2/1 GN - 650x530mm

No.	H mm	Lit.	EURO
853.822	150	42,8	35,50
853.823	200	58,0	38,50
853.827	<b>2/1 deksel transparant</b> /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		20,55

Ⓝ **GASTRONORM VOEDSELDOZEN - van 1/9 GN t/m 1/1 GN. Luchtdicht afsluitbaar door uniek dubbel afsluitsysteem. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +95°C (zonder deksel). Vaatwasmachinebestendig. Wordt compleet geleverd met "COLORCLIP" product coderingsset volgens de HACCP normen (7 kleuren)**

ⓔ **GASTRONORM FOOD BOXES - in dimensions from 1/9 GN till 1/1 GN., with special, airtight, double-edge, closing system. Boxes can resist temperatures of up to -40°C in a freezer and up to +95°C (without lid) in a microwave. Dishwasher-safe. Complete with "COLORCLIP" identificationset in accordance with the requirements of the HACCP regulations (7 colors)**

ⓕ **BOÎTES A ALIMENTS - en dimensions de 1/9 GN jusqu'à 1/1 GN. Avec système double pour fermeture, Supportent des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +95°C dans un four à micro-ondes. Lavable en lave-vaisselle. Avec set de système d'identification "COLORCLIP" (7 couleurs)**

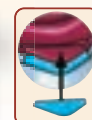
ⓓ **GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER - in den Abmessungen von 1/9 GN bis zu 1/1 GN., mit luftdichtem Doppelschlosssystem. Vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und bis zu +95°C im Mikrowellenofen (ohne Deckel). Spülmaschinenfest. Mit dem "COLORCLIP" identifikationssystemset. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP (7 Farben)**



HACCP

**araven**

colorclip



**MODEL 1/9 GN - 176x108mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
4,25	962.394	65	0,6
4,95	962.393	100	1,0
5,30	962.392	150	1,5

**MODEL 1/6 GN - 176x162mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
5,40	962.364	65	1,1
6,30	962.363	100	1,7
6,60	962.362	150	2,6

**ANTI-ALLERGEEN**

EURO	No.	H mm	Lit.
6,90	962.162	150	2,6

**MODEL 1/4 GN - 265x162mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
6,30	962.344	65	1,8
7,35	962.343	100	2,8
7,95	962.342	150	4,3

**ANTI-ALLERGEEN**

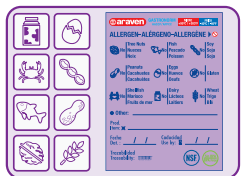
EURO	No.	H mm	Lit.
8,95	962.142	150	4,3





1/3 GN

\*962.132



1/2 GN

\*962.122



2/3 GN



1/1 GN



**MODEL 1/3 GN - 325x176mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.334	65	2,5	7,80
962.333	100	4,0	10,95
962.332	150	6,0	12,15

**ANTI-ALLERGEEN**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.132	150	6,0	13,25

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.324	65	4,0	12,75
962.323	100	6,5	14,95
962.322	150	10,0	18,25
962.321	200	12,5	19,95

**ANTI-ALLERGEEN**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.122	150	10,0	20,25

**MODEL 2/3 GN - 354x325mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.232	150	14	22,50
962.231	200	19,0	23,50

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.314	65	8,3	19,90
962.313	100	13,7	20,95
962.312	150	20,5	23,00
962.311	200	27,5	27,00

**Ⓝ STIFT - kleur zwart**

Ⓜ MARKER - color black

Ⓞ FEUTRE - couleur noir

Ⓟ STIFT - Farbe schwarz

No.		EURO
962.400	los/only/seul/allein	4,20
962.401	blister	4,35

Ⓝ **GASTRONORM VOEDSELDOZEN - Luchtdicht afsluitbaar door uniek dubbel afsluitsysteem. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +100°C (zonder deksel). Vaatwasmachinebestendig. Wordt compleet geleverd met product coderingsset volgens de HACCP normen (rood, geel, groen en blauw)**

ⓔ GASTRONORM FOOD BOXES - With special, airtight, double-edge, closing system. Boxes can resist temperatures of up to -40°C in a freezer and up to +100°C (without lid) in a microwave. Dishwasher-safe. Complete with identification set in accordance with the requirements of the HACCP regulations (red, yellow, green and blue)

ⓔ BOÎTES A ALIMENTS - Avec système double pour fermeture. Supportent des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +100°C dans un four à micro-ondes. Lavable en lave-vaisselle. Avec set de système d'identification conforme le normative HACCP (rouge, jaune, vert et bleu)

ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER - Mit luftdichtem Doppelverschlussystem. Vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und bis zu +100°C im Mikrowellenofen (ohne Deckel). Spülmaschinenfest. Mit Identifikationssystemset. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP (rot, gelb, grün und blau)



**MODEL 1/9 GN - 176x108mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
3,60	600.330	65	0,6
3,95	600.340	100	1,0
4,25	600.350	150	1,5

**MODEL 1/6 GN - 176x162mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
4,35	600.370	65	1,1
4,70	600.380	100	1,7
5,10	600.390	150	2,6

**MODEL 1/4 GN - 265x162mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
5,30	600.400	65	1,8
5,40	600.410	100	2,8
6,15	600.420	150	4,3

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
6,85	600.430	65	2,5
7,95	600.440	100	4,0
8,65	600.450	150	6,0

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
11,50	600.470	100	6,5
13,30	600.480	150	10,0
14,80	600.490	200	12,5

**MODEL 2/3 GN - 354x325mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
16,20	600.510	150	13,5
17,05	600.520	200	19,0

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
15,00	600.530	100	13
16,65	600.540	150	21
18,45	600.550	200	28

**STIFT/MARKER/FEUTRE/STIFT (zwart/black/noir/Schwarz)**

EURO	No.	
5,85	600.600	per 3 stuks/pcs./Stk.



1/6 GN



1/4 GN



1/2 GN



2/3 GN



1/1 GN





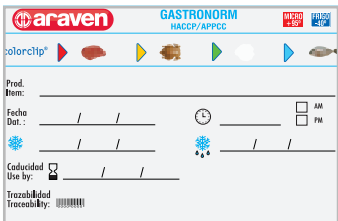
Ⓝ **GASTRONORM BAKKEN TRANSPARANT -**  
**Vervaardigd uit polycarbonaat. Veelzijdige en**  
**sterke voedselopslagcontainer in verschillende**  
**GastroNorm maten, voorzien van een**  
**permanent label welke herschrijfbaar is, de**  
**gastronorm bakken zijn stapelbaar en kunnen**  
**omgekeerd ook als deksel dienen. Inclusief**  
**PP deksel voorzien van een siliconen afdichtrand.**

ⓔ **GASTRONORM FOOD BOXES TRANSPARANT -**  
 Polycarbonate, in various Gastronorm dimensions.  
 With a rewritable permanent label.  
 Including a PP lid with a silicon seal for perfect preservation.

ⓔ **BACS GASTRONORMES TRANSPARENTES -** Polycarbonate,  
 supportent des températures jusqu'à -40°C en surgélateur  
 et +99°C dans un four à micro-ondes. Absolument sans  
 goût et odeur, avec étiquette permanente à réutiliser,  
 livrés avec PP couvercle bordes en silicones.

ⓔ **GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER -** Polykarbonat,  
 vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und  
 bis zu +99°C im Mikrowellenofen (ohne Deckel).  
 Mit ein ständig Etikett welch wieder beschreibbar ist.  
 Inklusive ein PP Deckel mit siliconen Dichtkante.

**araven**



**1/6 GN**



**1/4 GN**



**1/3 GN**



**1/2 GN**



**1/1 GN**



**MODEL 1/6 GN - 176x162mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.464	65	1,0	11,50
962.463	100	1,5	12,65
962.462	150	2,2	13,50

**MODEL 1/4 GN - 265x162mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.444	65	1,6	13,95
962.443	100	2,6	14,75
962.442	150	3,7	16,50

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.434	65	2,4	15,95
962.433	100	3,7	17,50
962.432	150	5,4	19,75
962.431	200	6,7	21,95

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.424	65	3,9	21,00
962.423	100	6,0	23,50
962.422	150	9,0	26,00
962.421	200	11,4	29,00

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.414	65	8,4	32,00
962.413	100	13,0	37,00
962.412	150	19,6	44,00
962.411	200	26,1	48,00

**STIFT/MARKER/FEUTRE/STIFT (zwart/black/noir/Schwarz)**

No.		EURO
962.400	los/only/seul/allein	4,20
962.401	blister	4,35

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

ⓔ New series of professional and high quality melamine products. Heavy quality and optimal breaking strength.

ⓕ Nouvelle collection complète en mélamine. Qualité lourde et insensible à cassement.

ⓓ Neue Serie professionelles Melamin-Geschirr in hochwertigen Qualität. Hochleistend und optimale Bruchfestigkeit.

# Professional Melamineware



## Ⓝ **GASTRONORMBAK**

ⓔ GASTRONORM PAN

ⓕ BAC GASTRONORME

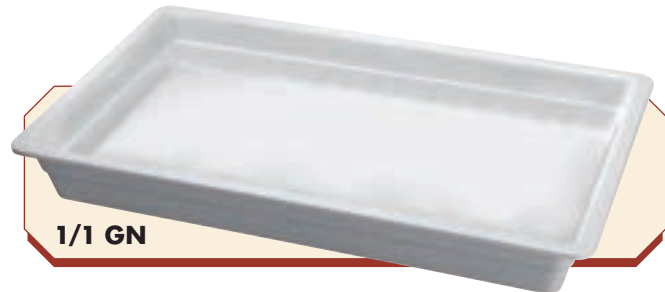
ⓓ GASTRONORM BEHÄLTER

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
18,35	060.311	1/1	53,0x32,5	2,0
26,50	060.312	1/1	53,0x32,5	4,0
40,50	060.313	1/1	53,0x32,5	6,5
9,85	060.321	1/2	32,5x26,5	2,0
17,90	060.322	1/2	32,5x26,5	4,0
21,25	060.323	1/2	32,5x26,5	6,5
19,70	060.326	2/4	53,0x16,2	2,0
23,95	060.327	2/4	53,0x16,2	6,5
15,65	060.333	1/3	32,5x17,6	6,5
15,00	060.343	1/4	26,5x16,2	6,5
10,75	060.363	1/6	17,6x16,2	6,5

### ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
18,35	060.411	1/1	53,0x32,5	2,0
26,50	060.412	1/1	53,0x32,5	4,0
40,50	060.413	1/1	53,0x32,5	6,5
9,85	060.421	1/2	32,5x26,5	2,0
17,90	060.422	1/2	32,5x26,5	4,0
21,25	060.423	1/2	32,5x26,5	6,5
23,95	060.427	2/4	53,0x16,2	6,5
15,65	060.433	1/3	32,5x17,6	6,5
15,00	060.443	1/4	26,5x16,2	6,5
10,75	060.463	1/6	17,6x16,2	6,5



1/1 GN



1/2 GN



2/4 GN



1/3 GN



1/4 GN



1/6 GN





**(N) GASTRONORM SCHAAL - porselein**

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

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm**

No.	H cm
130.613	6

EURO  
25,50

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm**

No.	H cm
130.612	6

EURO  
31,00

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm**

No.	H cm
130.611	6

EURO  
68,50



**(N) SCHOTEL**

- (E) COUNTER TRAY
- (F) PLAT D'ÉTALAGE
- (D) AUSLAGEPLATTE

**WIT/WHITE/BLANC/WEISS**

No.	Type GN	cm	H cm
060.041	1/1	53,0x32,5	2

EURO  
22,60



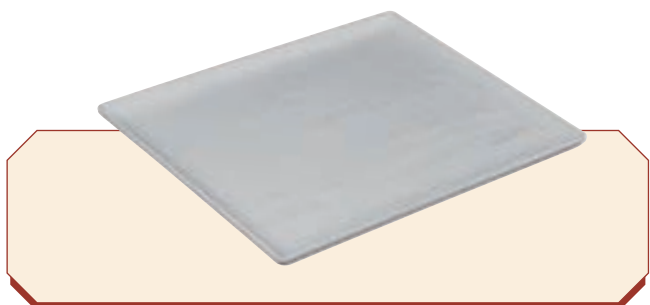
**(N) SERVEERPLATEAU**

- (E) SERVING TRAY
- (F) PLATEAU À SERVIR
- (D) SERVIERTABLETT

**LEISTEEN/SLATE-LOOK**

No.	Type GN	cm	H cm
060.060	1/1	53,0x32,5	1

EURO  
47,00



**(N) SCHOTEL**

- (E) COUNTER TRAY
- (F) PLAT D'ÉTALAGE
- (D) AUSLAGEPLATTE

**LEISTEEN/SLATE-LOOK WIT/WHITE/BLANC/WEISS**

No.	cm	H cm
072.130	32x26	2

EURO  
8,95

- (N) SCHOTEL**
- (E) COUNTER TRAY**
- (F) PLAT D'ÉTALAGE**
- (D) AUSLAGEPLATTE**

EURO	No.	cm
5,55	937.640	1,7(H)x19x15
8,75	937.641	1,7(H)x24x18
9,90	937.642	1,7(H)x27x21
10,30	937.643	1,7(H)x30x19
14,35	937.644	1,7(H)x35x24

- (N) VLEESBAK**
- (E) MEAT TRAY**
- (F) BAC À VIANDE**
- (D) FLEISCHMULDE**

EURO	No.	cm
12,25	937.660	6(H)x29x16
16,90	937.661	8(H)x30x19

- (N) VLEESBAK**
- (E) MEAT TRAY**
- (F) BAC À VIANDE**
- (D) FLEISCHMULDE**

EURO	No.	cm
7,10	937.650	4(H)x19x15
9,70	937.651	4(H)x29x16
19,40	937.652	4(H)x35x25
25,50	937.653	6(H)x42x28

- (N) OPSCHEPLEPEL**
- (E) LADLE**
- (F) LOUCHE**
- (D) SCHÖPFLÖFFEL**

EURO	No.	Ø cm	L cm
2,55	937.671	7,5	25
2,85	937.672	9	30

- (N) SALADE LEPEL/VORK**
- (E) SALAD SPOON/FORK**
- (F) CUILLÈRE/FOURCHETTE À SALADE**
- (D) SALAT-LÖFFEL/GABEL**

EURO	No.	Type	L cm
2,85	937.680	<b>saladelepel</b> /salad spoon cuillère à salade/Salatlöffel	30,5
2,85	937.681	<b>saladevork</b> /salad fork fourchette à salade/Salatgabel	30,5

- (N) SALADE LEPEL**
- (E) SALAD SPOON**
- (F) CUILLÈRE À SALADE**
- (D) SALATLÖFFEL**

EURO	No.	Type	L cm
1,70	937.685	<b>open</b> /open/ouvert/öffnen	23,5
2,90	937.686	<b>dicht</b> /closed/fermé/geschlossen	33,5
1,70	937.915	<b>dicht</b> /closed/fermé/geschlossen	23,5



ZWART - BLACK - NOIR - SCHWARZ



MF  
MELAMINE



MF  
MELAMINE



MF  
MELAMINE



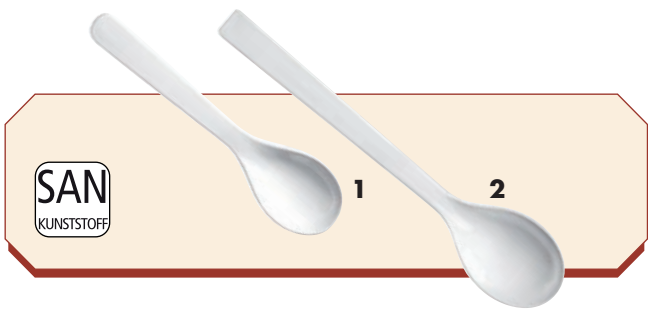
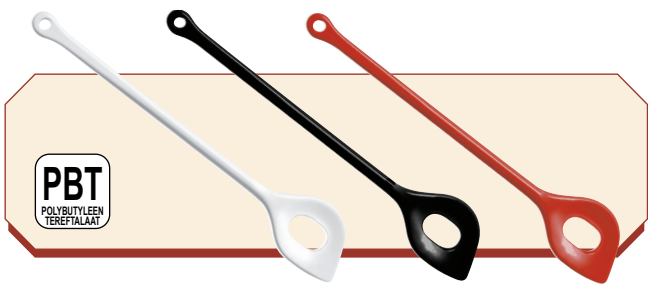
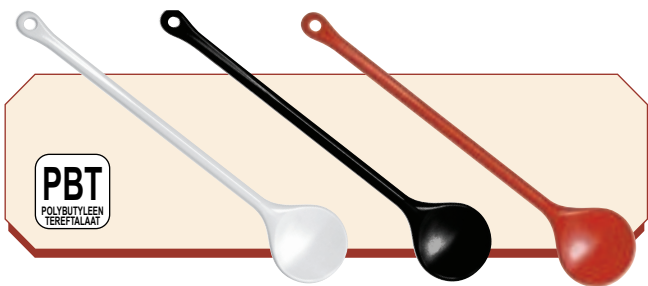
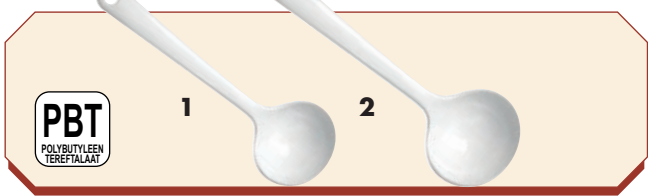
PBT  
POLYBUTYLEEN  
TEREFTALAAT



SAN  
KUNSTSTOFF



SAN  
KUNSTSTOFF



- (N) SOEP/SAUSLEPEL**
- (E) SOUP/SAUCELADLE
- (F) CUIILLÈRE À BOUILLON/SAUCE
- (D) SUPPEN/SAUCENLÖFFEL

No.	nr.	L cm
937.152	<b>1</b>	25
937.154	<b>2</b>	30

EURO
2,55
2,85

- (N) LEPEL - rond**
- (E) LADLE - round
- (F) CUIILLÈRE - ronde
- (D) LÖFFEL - rund

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm
937.220	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	31
937.240	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	31
937.250	<b>rood</b> /red/rouge/rot	31

EURO
1,85
1,85
1,85

- (N) LEPEL - met gat**
- (E) MIXING PADDLE - with hole
- (F) CUIILLÈRE À TROU
- (D) LÖFFEL - mit loch

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm
937.225	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	31
937.245	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	31
937.255	<b>rood</b> /red/rouge/rot	31

EURO
1,85
1,85
1,85

- (N) SALADE LEPEL/VORK**
- (E) SALAD SPOON/FORK
- (F) CUIILLÈRE/FOURCHETTE À SALADE
- (D) SALAT-LÖFFEL/GABEL

No.	nr.	L cm
937.132	<b>1</b>	30,5
937.138	<b>2</b>	30,5

EURO
2,85
2,85

- (N) SALADE/DRESSINGLEPEL**
- (E) SALAD/DRESSING SPOON
- (F) CUIILLÈRE À SALADE
- (D) SALAT/DRESSINGLÖFFEL

No.	nr.	L cm
937.615	<b>1</b>	23,5
937.625	<b>2</b>	33,5

EURO
1,70
2,90

- (N) BAKSPAAN**
- (E) SLOTTED TURNER
- (F) PELLE AJOURÉE
- (D) WENDER

No.	L cm
937.230	26

EURO
1,85

**(N) Artikelen uit Melamine voor gastronomie, levensmiddelen, detailhandel, instellingen, tehuizen, scholen, kantines, luchtvaartmaatschappijen etc. Optimale breukbestendigheid, hard oppervlak, geschikt voor afwasmachine, lichtgewicht en geluidsarm**

**(E) Melamine equipment for the food retail trade, the food service industry, hotels, hospitals, homes, schools, canteens, airlines etc. Optimal breaking strength, very hard surface, dishwasher safe, lightweight and no noise**

**(E) Vaisselle en mélamine pour le secteur gastronomie, les détaillants des produits alimentaires, des compagnies aériennes, des collectivités: cantines, hôpitaux, homes, restaurants universitaires, écoles etc. Insensible à casement, surface dure, conçue pour lave-vaisselle, poids léger et silencieuse**

**(D) Melamin-Geschirr für Gemeinschaftsverpflegung: Kantinen, Heime, Anstalten, Krankenhäuser, Kindergärten, Gastronomie, Luftfahrt-Gesellschaften usw. Bruchempfindlich, sehr harte Oberfläche, spülmaschinenbeständig, pflegeleicht, raumsparend, stapelbar, leicht und geräuscharm**

**(N) SOEPKOM EN SCHOTEL**

**(E) BOUILLON CUP AND SAUCER**

**(F) BOL À BOUILLON ET SOUSTASSE**

**(D) SUPPENTASSE UND UNDERTASSE**

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
4,60	937.864	1	36	10,5
4,55	937.862	2		16,5

**(N) KOP EN SCHOTEL**

**(E) CUP AND SAUCER**

**(F) TASSE ET SOUSTASSE**

**(D) TASSE UND UNDERTASSE**

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
3,95	937.726	1	23	8
3,40	937.938	2		14

**(N) BORD - diep**

**(E) PLATE - deep**

**(F) ASSIETTE - pro fonde**

**(D) TELLER - tief**

EURO	No.	cl	Ø cm
6,75	937.926	60	21

**(N) BORD**

**(E) PLATE**

**(F) ASSIETTE**

**(D) TELLER**

EURO	No.	Ø cm
8,25	937.786	24

**(N) BORD**

**(E) PLATE**

**(F) ASSIETTE**

**(D) TELLER**

EURO	No.	nr.	Ø cm
4,40	937.924	1	19,5
6,25	937.928	2	23,5

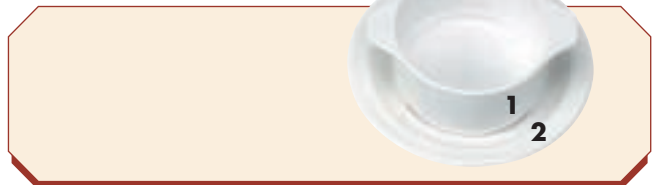
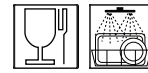
**(N) SCHAAL**

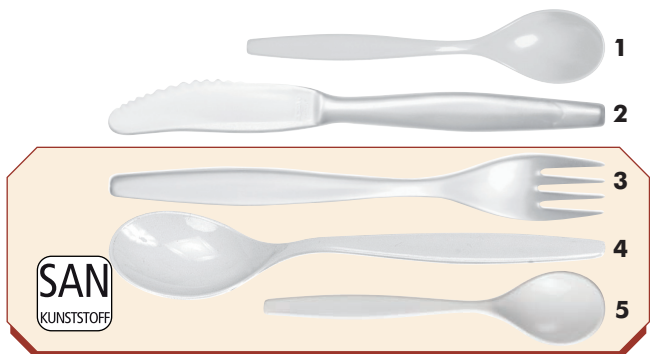
**(E) BOWL**

**(F) BOL**

**(D) SCHÜSSEL**

EURO	No.	cl	Ø cm
4,70	937.830	42	12,5





**(N) BORD - melamine**

- (E) PLATE - melamin
- (F) ASSIETTE - mélamine
- (D) TELLER - Melamin

**GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB**

No.	Ø cm	EURO
060.180	22	4,05
060.181	28	5,95

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

No.	Ø cm	EURO
060.183	22	4,05
060.184	28	5,95

**GRUIJS/GREY/GRIS/GRAU**

No.	Ø cm	EURO
060.186	22	4,05
060.187	28	5,95

**(N) BORD - polycarbonaat**

- (E) PLATE - polycarbonate
- (F) ASSIETTE - polycarbonate
- (D) TELLER - Polykarbonat

No.	Ø cm	EURO
532.040	21	2,95
532.041	23	3,25
532.042	25	3,75

**(N) KOP EN SCHOTEL - polycarbonaat**

- (E) CUP AND SAUCER - polycarbonate
- (F) TASSE ET SOUSTASSE - polycarbonate
- (D) TASSE UND UNTERTASSE - Polykarbonat

No.	nr.	cl	Ø cm	EURO
532.145	1	22		3,30
532.146	2		14	2,30

**(N) BEKER - polycarbonaat**

- (E) MUG - polycarbonate
- (F) MOQUE - polycarbonate
- (D) BECHER - Polykarbonat

No.	cl	EURO
532.048	28	3,85

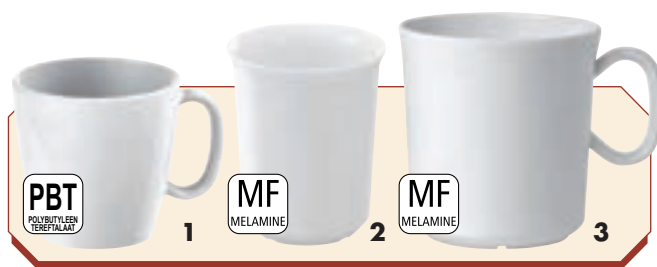
**(N) BESTEK**

- (E) FLATWARE
- (F) COUVERTS
- (D) BESTECK

No.	nr.	EURO
937.141	1	0,35
937.153	2	0,85
937.155	3	0,85
937.157	4	0,85
937.151	5	0,75

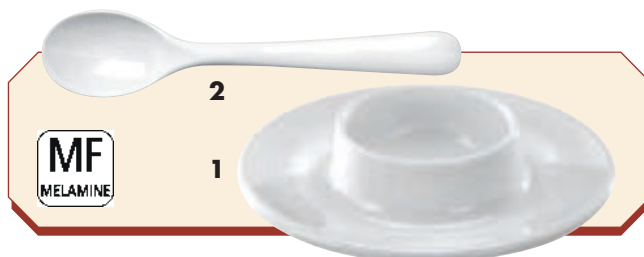
- (N) BEKER**
- (E) MUG**
- (F) MOQUE**
- (D) BECHER**

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
3,95	937.726	<b>1</b>	23	8,0
3,80	937.736	<b>2</b>	25	7,0
6,90	937.768	<b>3</b>	40	8,5



- (N) EIERDOP EN LEPEL**
- (E) EGG CUP AND SPOON**
- (F) COQUETIER ET CUILLÈRE**
- (D) EIERBECHER und löffel**

EURO	No.	nr.	L cm	Ø cm
2,95	937.932	<b>1</b>		9
1,00	937.114	<b>2</b>	12	



- (N) SCHAAL**
- (E) BOWL**
- (F) BOL**
- (D) SCHÜSSEL**

EURO	No.	cl	Ø cm
3,95	937.934	45	16,5



- (N) SCHOTEL**
- (E) TRAY**
- (F) PLAT D'ÉTALAGE**
- (D) AUSLAGEPLATTE**

EURO	No.	cm
8,75	937.304	2(H)x24x18



- (N) SERVEERTANG**
- (E) SERVING TONG**
- (F) PINCE À SERVICE**
- (D) SERVIERZANGE**

EURO	No.	L cm
2,20	937.611	23

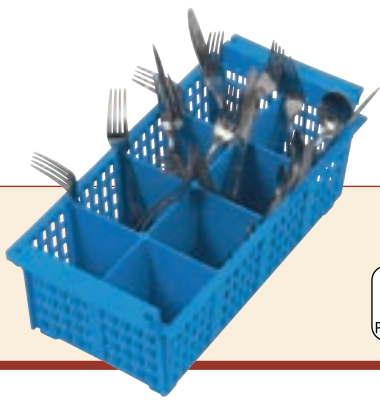


- (N) VOEDSELDOOS**
- (E) FOOD CONTAINER**
- (F) BÔITE À ALIMENTS**
- (D) FRISCHHALTEBOX**

EURO	No.	cm
12,00	937.415	9(H)x36x25







PP  
POLYPROPYLENE

**(N) BESTEKDRAAGKORF - kunststof, 8 compartimenten**

- (E) SILVERWARE BASKET - plastic, 8 compartments  
(F) CASIER À COUVERTS - plastique, 8 compartiments  
(D) BESTECKTRAGKORB - Kunststoff, 8 Fächer

No.	cm
*023.013	15,5(H)x43x21

EURO  
10,95



NEW!

PP  
POLYPROPYLENE

**(N) BESTEKBEKER - polypropyleen**

- (E) CUTLERY BEAKER - polypropylene  
(F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - polyéthylène  
(D) BESTECKKÖCHER - Polypropylen

No.	Type	cm	H cm
023.001	<b>rond</b> /round/ronde/rund	Ø 10	14
023.021	<b>vierkant</b> /square/carré/viereckig	11x11	14
*CR6100	<b>vierkant</b> /square/carré/viereckig	10x10	12,5

EURO  
2,35  
2,35  
2,75



18/10  
RVS/INOX

**(N) BESTEKBEKER - roestvrijstaal, rond**

- (E) CUTLERY BEAKER - stainless steel, round  
(F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - inox, ronds  
(D) BESTECKKÖCHER - CNS, rund

No.	Ø cm	H cm
705.095	10	13,5

EURO  
3,25



PP  
POLYPROPYLENE

**(N) BORDENDEKSEL - kunststof, met vingeropening, magnetronbestendig**

- (E) PLATE COVER - plastic, with finger hole, microwaveable  
(F) CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - plastique, avec trou central, microwavable  
(D) TELLERDECKEL - Kunststoff, mit Fingeröffnung, mikrowellenfähig

No.	Ø cm	voor borden/for plates pour assiettes/für Teller	EURO
023.017	24,5	max. 235 Ø mm	5,95
023.018	25,0	max. 243 Ø mm	6,50
023.019	26,5	max. 257 Ø mm	6,75
023.020	27,5	max. 265 Ø mm	6,95



PP  
POLYPROPYLENE

**(N) BORDENDEKSEL - kunststof, met vingeropening, magnetronbestendig**

- (E) PLATE COVER - plastic, with finger hole, microwaveable  
(F) CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - plastique, avec trou central, microwavable  
(D) TELLERDECKEL - Kunststoff, mit Fingeröffnung, mikrowellenfähig

No.	Ø cm	voor borden/for plates pour assiettes/für Teller	EURO
532.030	22,0	max. 215 Ø mm	3,90
532.031	24,0	max. 238 Ø mm	4,40
532.032	26,5	max. 265 Ø mm	4,95
532.033	28,5	max. 285 Ø mm	5,80

- Ⓝ **BESTEKMAND - polyrattan, met chromen frame**
- ⓔ CUTLERY BASKET - polyrattan, with chromed frame
- ⓕ CASIER À COUVERTS - polyrattan avec support chromée
- ⓓ BESTECK KORB - Polyrattan mit verchromtes Gestell

EURO	No.	cm	Type
27,50	125.086	10(H)x53x32,5	1/1 GN

- ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER**
- COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN**

EURO	No.	cm	H cm
61,50	125.099	53x32,5	19

- Ⓝ **BESTEKBAK - kunststof, 1/1 gastronorm**
- ⓔ CUTLERY BIN - plastic, 1/1 gastronorm
- ⓕ RAMASSE COUVERTS - plastique, 1/1 gastronorme
- ⓓ BESTECKBEHÄLTER - Kunststoff, 1/1 Gastronorm

EURO	No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe
5,95	850.001	10(H)x53x32,5	<b>grijs</b> /gray/gris/grau
5,95	850.002	10(H)x53x32,5	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz

- Ⓝ **VOORRAAD/STAPELBAK - kunststof**
- ⓔ OPEN HOPPER BINS - plastic
- ⓕ BAC À BEC - plastique
- ⓓ SICHTLAGERKÄSTEN - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
5,80	600.250	20(H)x36x39	25

- Ⓝ **AFRUIMBAK - kunststof, met grepen**
- ⓔ TOTE BIN - plastic, with handles
- ⓕ BAC À DÉBARASSER - plastique, avec poignées
- ⓓ ABRAUMBEHÄLTER - Kunststoff, mit Griffe

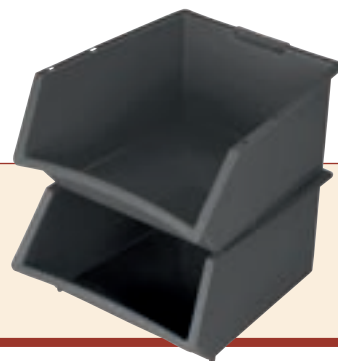
EURO	No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe
7,75	305.099	13,5(H)x55x41	<b>grijs</b> /gray/gris/grau
7,75	305.095	13,5(H)x55x41	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz



PC  
POLYCARB.



PP  
POLYPROPY.



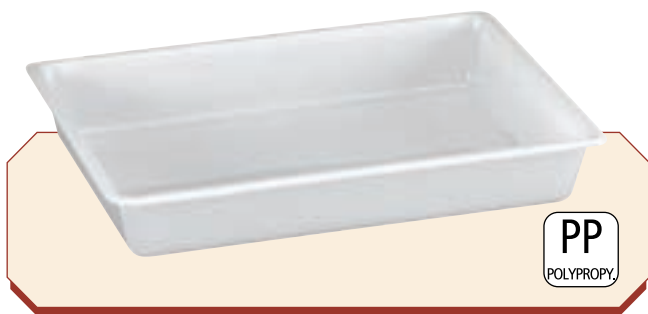
PP  
POLYPROPY.



PP  
POLYPROPY.



NEW!



- (N) RESTBAK - kunststof**  
**(E) REST TRAY - plastic**  
**(F) BAC À RESTES - plastique**  
**(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff**

No.	cm	Lit.
600.010	6,5(H)x30,0x21,0	2
600.011	7,0(H)x34,0x23,5	3
600.012	7,5(H)x43,0x28,5	6
600.013	8,0(H)x48,0x33,0	8
600.014	8,5(H)x53,5x38,5	12

EURO
2,15
2,55
3,15
4,15
5,90

**araven**



- (N) RESTBAK - kunststof**  
**(E) REST TRAY - plastic**  
**(F) BAC À RESTES - plastique**  
**(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff**

No.	cm	Lit.
962.005	8(H)x43,5x2,58	5
962.010	8(H)x54,0x38,5	10

EURO
7,75
12,95



- (N) VLEESBAK - roestvrijstaal**  
**(E) MEAT TRAY - stainless steel**  
**(F) BAC À VIANDE - inox**  
**(D) FLEISCHMULDE - CNS**

No.	cm
885.027	6,5(H)x30x20
885.028	7,5(H)x36x22
885.029	8,0(H)x46x28

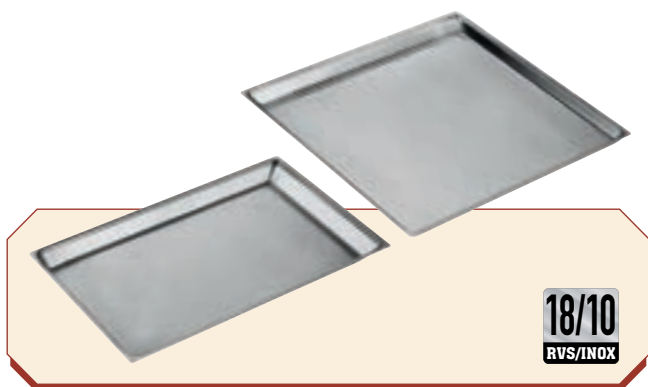
EURO
14,75
21,95
29,75



- (N) LEKBAK - roestvrijstaal, inclusief rooster**  
**(E) DRIP TRAY - stainless steel, perforated inlay included**  
**(F) BAC ÉGOUTTOIR - inox, plat perforé inclu**  
**(D) TROPFSCHALE - CNS, gelochter Einsatz inklusive**

No.	cm
953.601	5,5(H)x32x23
953.602	5,5(H)x41x31
953.603	5,5(H)x50x35

EURO
27,50
41,50
62,00



- (N) VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal**  
**(E) DISPLAY TRAY - stainless steel**  
**(F) PLAT D'ETALAGE - inox**  
**(D) AUSLAGEPLATTE - CNS**

No.	cm
840.000	1,5(H)x29x21
840.001	1,5(H)x40x30

EURO
12,20
19,20

- Ⓝ **VLEESBAK - kunststof**
- ⓔ MEAT TRAY - plastic
- ⓕ BAC À VIANDE - plastique
- ⓓ FLEISCHMULDE - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
8,25	956.049	11(H)x51x35	12



- Ⓝ **VLEESBAK - kunststof**
- ⓔ MEAT TRAY - plastic
- ⓕ BAC À VIANDE - plastique
- ⓓ FLEISCHMULDE - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
9,75	837.020	12(H)x60x40	20



- Ⓝ **STAPELBAK - kunststof**
- ⓔ STACKING CONTAINER - plastic
- ⓕ BAC EMPILABLE - plastique
- ⓓ STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
25,75	600.002	17(H)x60x40	30



- Ⓝ **STAPELBAK - kunststof, open uitvoering**
- ⓔ STACKING CONTAINER - plastic, open version
- ⓕ CONTENEUR EMPILABLE - plastique, modèle ouvert
- ⓓ STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, offen Ausfuhrun

EURO	No.	cm	Lit.
23,75	600.004	21(H)x60x40	35



- Ⓝ **VLEESBAK - kunststof**
- ⓔ MEAT TRAY - plastic
- ⓕ BAC À VIANDE - plastique
- ⓓ FLEISCHMULDE - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
17,50	837.040	18(H)x65x40	40



PP  
POLYPROPYLENE



PP  
POLYPROPYLENE



HDPE

PE  
POLYETHYLENE



PP  
POLYPROPYLENE

**STAPELBAK - kunststof**

- Ⓔ STACKING CONTAINER - plastic
- Ⓕ BAC EMPILABLE - plastique
- Ⓖ STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

No.	cm	Lit.	EURO
059.050	16,5(H)x39,5x29,5	12	17,75
059.051	21,5(H)x39,5x29,5	15	19,85

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	voor/for/pour/für	EURO
059.055	059.050/059.051	6,60

**STAPELBAK - kunststof**

- Ⓔ STACKING CONTAINER - plastic
- Ⓕ BAC EMPILABLE - plastique
- Ⓖ STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

No.	cm	Lit.	EURO
956.010	9,5(H)x43,0x32,0	10	8,75
956.011	11,0(H)x54,0x35,0	16	15,50
956.012	20,0(H)x45,0x31,5	20	16,00
956.013	26,0(H)x62,5x37,0	46	29,00
956.014	31,0(H)x73,0x44,0	72	44,00
956.015	35,5(H)x83,0x57,0	130	78,00

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	voor/for/pour/für	EURO
956.113	956.013	14,00
956.114	956.014	18,70

**STAPELBAK - kunststof, uitermate geschikt voor pizzabollen (deeg)**

- Ⓔ STACKING CONTAINER - plastic, ideal for pizza dumplings (dough)
- Ⓕ BAC EMPILABLE - plastique, idéal pour les boulettes de pizza (pâte)
- Ⓖ STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, ideal für Pizza Knödel (Teig)

No.	cm	Lit.	EURO
953.170	7,5(H)x60x40	14	11,00
953.171	9,0(H)x60x40	18	12,25
953.172	13,0(H)x60x40	24	13,00

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	cm	EURO
953.175	60x40	8,20

Ⓝ **VOEDSELBAK - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels beugels**

ⓔ FOOD BOX - plastic, clear, virtually unbreakable, with tightfitting lid

ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, transparent, coriaces et de longue durabilité, avec couvercles bien ajustés

ⓓ LEBENSMITTELBOX - Kunststoff, transparent Zäh und dauerhaft, knapp schliessender Deckel

EURO	No.	cm	Lit.
16,00	600.200	13(H)x59x40	<b>20</b>
19,00	600.201	22(H)x59x40	<b>38</b>
26,00	600.202*	38(H)x59x40	<b>60</b>

\* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar

Ⓝ **VOEDSELBAK - kunststof, praktisch onbreekbaar**

ⓔ FOOD BOX - plastic, virtually unbreakable

ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, coriaces et de longue durabilité

ⓓ LEBENSMITTELBOX - Kunststoff, Zäh und dauerhaft

EURO	No.	cm	Lit.
14,50	962.200	14(H)x53x40	<b>25</b>
17,75	962.201	20,5(H)x53x40	<b>35</b>

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

EURO	No.	cm
6,25	962.202	53x40

**LEKROOSTER/LID/COUVERCLE/DECKEL**

EURO	No.
5,75	962.209

Ⓝ **EIERBEWAARDOOS - kunststof, inclusief 4 eierhouders**

ⓔ EGG CONTAINER - plastic, 4 eggs trays included

ⓕ PORTE-OEUFS - plastique, 4 supports inclus

ⓓ EI BEHÄLTER - Kunststoff, inklusive 4 Tabletten

EURO	No.	cm	Cap.
29,00	962.110	20(H)x35,4x32,5	<b>120</b>

Ⓝ **VOEDSELBAK - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels beugels**

ⓔ FOOD BOX - plastic, clear, virtually unbreakable, with tightfitting lid

ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, transparent, coriaces et de longue durabilité, avec couvercles bien ajustés

ⓓ LEBENSMITTELBOX - Kunststoff, transparent Zäh und dauerhaft, knapp schliessender Deckel

EURO	No.	cm	Lit.
27,00	962.205	16(H)x53x40	<b>30</b>
31,50	962.206	22,5(H)x53x40	<b>40</b>
57,00	962.207*	38(H)x53x40	<b>60</b>

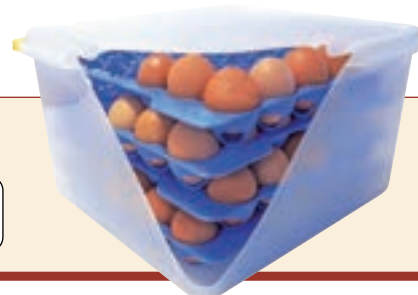
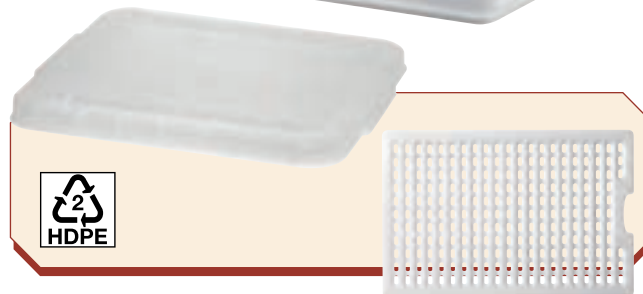
\* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar

**LEKROOSTER/LID/COUVERCLE/DECKEL**

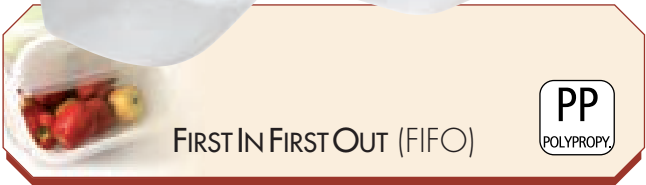
EURO	No.
5,75	962.209



**araven**



# araven



FIRST IN FIRST OUT (FIFO)

**PP**  
POLYPROPYLENE



**PE**  
POLYETHYLENE



**SAN**  
KUNSTSTOFF

**PP**  
POLYPROPYLENE



**LDPE**

**(N) VOEDSELCONTAINER - kunststof, stapelbaar, twee openingen voor FIFO voorraadbeheer en te gebruiken in combinatie met het Gastronorm systeem, wordt geleverd met de "COLORCLIP" coderingsset volgens de HACCP normen**

**(E) FOOD CONTAINER - plastic, stackable, two openings for FIFO inventory and compatible with the GN system, comes with the "COLORCLIP" identification according to HACCP standards**

**(F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, empilable, créés pour un meilleur contrôle des quantités grâce au système FIFO, adaptable et encastrables à modèles GN, avec set d'identification "COLORCLIP" selon les normes HACCP**

**(D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, stapelbar, mit zwei Öffnungen für FIFO Lagerkontrolle, kompatibel mit den GN-System, mit dem "COLORCLIP" identification nach HACCP-Normen**

No.	cm	GN	Lit.	EURO
962.070	20(H)x40x20	<b>1/3</b>	<b>7</b>	9,95
962.071	20(H)x42x34	<b>2/3</b>	<b>16</b>	17,95
962.072	20(H)x57x34	<b>1/1</b>	<b>23</b>	19,95
962.073	40(H)x57x34	<b>1/1</b>	<b>50</b>	41,00

**(N) INGREDIËNTENBAK - kunststof, inclusief deksel, stapelbaar**

**(E) INGREDIENTS CONTAINER - plastic, cover included, stackable**

**(F) DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS - plastique, avec couvercle, empilable**

**(D) GEWÜRZKASTEN - Kunststoff, mit Deckel, stapelbar**

No.	cm	Lit.	EURO
530.010	18(H)x50x38	<b>30</b>	19,95

**(N) RESTBAK - kunststof, 4 compartimenten**

**(E) REST TRAY - plastic, 4 compartments**

**(F) BAC À RESTES - plastique, 4 compartiments**

**(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff, 4 Fächer**

No.	cm	EURO
023.004	7,5(H)x47x13	8,95
023.005	<b>transparante deksel</b> /transparent cover couvercle transparent/Deckel, transparent	5,25

**(N) VOEDSELCONTAINER - kunststof, met deksel**

**(E) FOOD CONTAINER - plastic, with cover**

**(F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, avec couvercle**

**(D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, mit Deckel**

No.	H cm	Ø cm	Lit.	EURO
956.001	47	45	<b>50</b>	22,00
956.002	65	47	<b>75</b>	29,00
956.003	75	54	<b>120</b>	44,00

**(N) PROFESSIONELE HYGIENISCHE BORSTELS - Wit/blauw nylon. Speciaal ontworpen voor sectoren waar aan hygiëne de hoogste eisen worden gesteld. Vervaardigd van hoogwaardig nylonvezel bestand zowel kokend water als lage temperaturen**

**(E) PROFESSIONAL HYGIENIC BRUSHES - White/blue nylon.** Specially designed for use in areas where high standard of hygiene are of paramount importance. Manufactured from high quality nylon fibre, resistant against boiling water and low temperatures

**(F) BROSSERIE PROFESSIONELLE HYGIENIQUE - Nylon blanc/bleu.** Conçue pour être utilisée dans zones où un haut niveau de hygiène est precrit. Fabriquée en fibre de nylon de qualité supérieure, supportant la chaleur d'eau bouillante aussi que les tempéراتures basses

**(D) GEWERBLICHE, HYGIENISCHE BÜRSTEN - Weiss/blau** besonders geeignet für alle Bereiche, wo höchste Hygiene geboten ist. Hergestellt aus hochwertigen Nylon-Fasern. Diese Bürsten sind nicht nur kochfest, sondern sie vertragen auch sehr niedrige Temperaturen

**(N) AFWASBORSTEL - hard**

**(E) DISHBRUSH - hard**

**(F) BROSS VAISSELLE - dure**

**(D) GESCHIRRBÜRSTE - hart**

EURO	No.	L cm
1,55	943.016	17

**(N) WERKBORSTEL - voor universeel gebruik, met handvat**

**(E) WORKBRUSH - universal use, with handle**

**(F) BROSSE DE NETTOYAGE - universelle à manche**

**(D) ALLZWECK-BÜRSTE - mit Handgriff**

EURO	No.	cm
9,55	943.026	24x6

**(N) LUIWAGEN/BOENDER - met steelhouder**

**(E) WORKBRUSH - with handle holder**

**(F) BROSSE À LAVER - avec fixe-manche**

**(D) SCHEUERBESEN - mit Stielhalter**

EURO	No.	cm
13,25	943.057	5(H)x30x5,5
17,50	943.058	5(H)x40x5,5

**(N) STEEL**

**(E) HANDLE**

**(F) MANCHE**

**(D) STIEL**

EURO	No.	L cm	Type
8,50	943.061	140	aluminium
14,65	943.062	140	glass-fiber

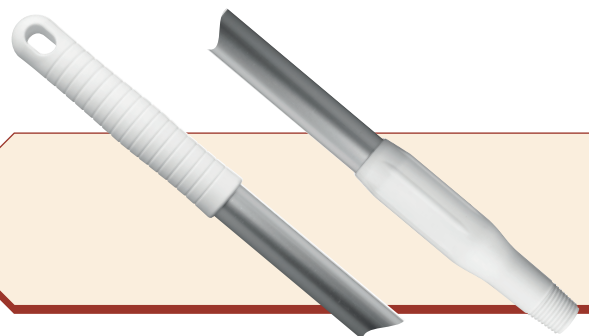
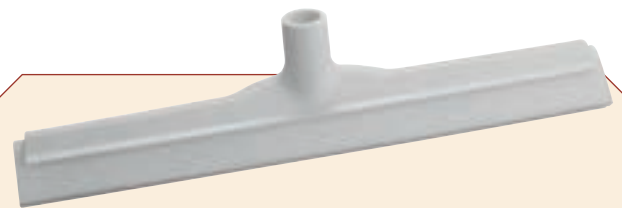
**(N) VLOERTREKKER**

**(E) FLOOR CLEANER**

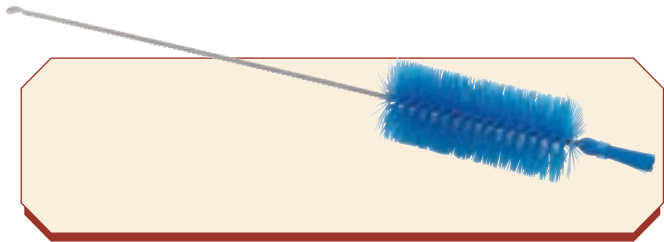
**(F) RACLETTE POUR SOL**

**(D) WASSERSCHIEBER**

EURO	No.	L cm
10,45	943.080	45
13,20	943.081	55
16,50	943.082	75





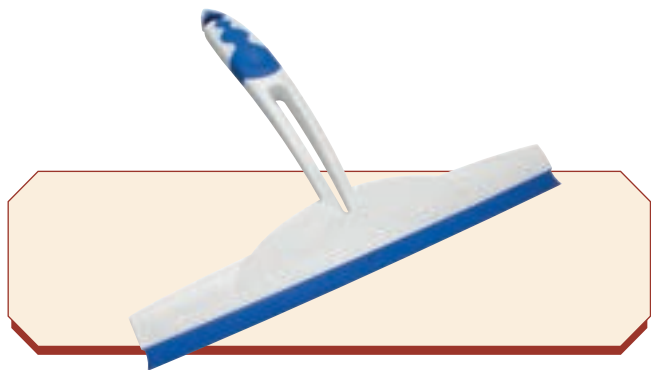


**(N) FLESSENBORSTEL/TUITENRAGER**

- (E) BOTTLE BRUSH
- (F) RINCE BOUTEILLE
- (D) FLASCHENBÜRSTE

No.	cm
943.065	40x1 Ø
943.066	40x2 Ø
943.067	40x5 Ø

EURO
2,90
3,00
3,35



**(N) RAMENWISSER**

- (E) WINDOW CLEANER
- (F) RACLETTE VITRE
- (D) FENSTERWISCHER

No.	L cm
059.086	25

EURO
2,75



**(N) STOFFER EN BLIK - kunststof**

- (E) BRUSHES WITH DUST PAN - plastic
- (F) BALAYETTE AVEC PELLE MÉNAGÈRE - plastique
- (D) KEHRGARNITUR - Kunststoff

No.
824.005

EURO
3,50



**(N) OPSTAP - kunststof**

- (E) STEP STOOL - plastic
- (F) ESCABEAU - plastique
- (D) TRITTHOCKER - Kunststoff

No.	cm
600.005	24,5(H)x36x29,5

EURO
8,95



**(N) OPSTAP - kunststof**

- (E) STEP STOOL - plastic
- (F) MARCHE-PIEDS - plastique
- (D) TRITTHOCKER - Kunststoff

No.	cm	Type
*RM9300	33(H)x41 Ø	A

EURO
109,00

**(N) TOILET BORSTEL - kunststof, met houder**

- (E) TOILET BRUSH - plastic, with holder
- (F) BROSSE À TOILETTES - plastique, avec porte
- (D) WC-GARNITUR - Kunststoff, mit Ständer,

EURO	No.
3,50	824.020



**(N) GOOTSTEEN-ONTSTOPPER**

- (E) PLUNGER
- (F) DÉBOUCHOIR
- (D) STAMPFER

EURO	No.
2,95	824.018



**(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling**

- (E) BUCKET - plastic, graduated measuring marks
- (F) SEAU - plastique, gradué
- (D) EIMER - Kunststoff, mit Masseinteilung

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
2,95	821.001	12	26	31
5,55	821.002	20	34	35



**(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling**

- (E) BUCKET - plastic, graduated measuring marks
- (F) SEAU - plastique, gradué
- (D) EIMER - Kunststoff, mit Masseinteilung

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
3,05	600.020	10	26	29
3,40	600.021	12	28	31
5,30	600.022	15	30,5	34
6,70	600.023	20	33,5	36



**(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling**

- (E) BUCKET - plastic, graduated measuring marks
- (F) SEAU - plastique, gradué
- (D) EIMER - Kunststoff, mit Masseinteilung

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
4,95	956.020	9	25	27
6,55	956.021	12	28	30
9,80	956.022	17	31	34





**PP**  
POLYPROPYLEN

**(N) EMMER - kunststof, met deksel**

- (E) BUCKET - plastic, with lid
- (F) SEAU - plastique, avec couvercle
- (D) EIMER - Kunststoff, mit Deckel

No.	Lit.	H cm	Ø cm
956.050	10	27	26
956.051	15	30	29
956.052	20	31	30
956.053	25	34	33

EURO
6,95
7,50
8,95
12,75



**(N) EMMER - roestvrijstaal**

- (E) BUCKET - stainless steel
- (F) SEAU - inox
- (D) EIMER - CNS

No.	Lit.	H cm	Ø cm
085.160	7	22	23
085.161	10	26	29
085.162	14	29	32

EURO
10,30
14,95
16,50



**18/10**  
RVS/INOX

**(N) EMMER - roestvrijstaal, met stootrand en maatverdeling**

- (E) BUCKET - stainless steel, reinforced base and graduated measuring marks
- (F) SEAU - inox, avec fond renforcé, gradué
- (D) EIMER - CNS, mit Bodenreifen, graduert

No.	Lit.	H cm	Ø cm
820.003	10,0	26	30
820.001	12,0	29	31
820.002	15,0	32,5	33

EURO
72,00
81,00
85,00

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	Lit.	EURO
820.013	<b>10,0 Lit.</b>	19,75
820.011	<b>12,0 Lit.</b>	21,50
820.012	<b>15,0 Lit.</b>	23,25

EURO
19,75
21,50
23,25



**(N) EMMER - roestvrijstaal, met stootrand en maatverdeling**

- (E) BUCKET - stainless steel, reinforced base and graduated measuring marks
- (F) SEAU - inox, avec fond renforcé, gradué
- (D) EIMER - CNS, mit Bodenreifen, graduert

No.	Lit.	H cm	Ø cm
705.310	10	27	30
705.315	15	35	33,5

EURO
44,00
49,00

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	Lit.	EURO
705.320	<b>10 Lit.</b>	7,60
705.325	<b>15 Lit.</b>	8,75

EURO
7,60
8,75

# BICOLOR

**(N) VERGIET - roestvrijstaal, mat/hoogglans**

(E) COLANDER - stainless steel, satin/polished

(F) PASSOIRE - inox, satinée/polis

(D) GEMÜSESEIHER - CNS, Satin/Poliert

EURO	No.	Ø cm
5,95	085.270	15,5
7,50	085.271	21
10,25	085.272	25



**(N) VERGIET - roestvrijstaal**

(E) COLANDER - stainless steel

(F) PASSOIRE - inox

(D) GEMÜSESEIHER - CNS

EURO	No.	Ø cm
5,65	085.170	24,5
7,25	085.171	30,0
11,40	085.172	35,0



**(N) VERGIET - roestvrijstaal, fijn gaas**

(E) COLANDER - stainless steel, fine mesh

(F) PASSOIRE - inox, toile

(D) GEMÜSESEIHER - CNS, fein gaze

EURO	No.	Ø cm
8,25	142.010	26
10,25	142.012	30



**(N) VERGIET - kunststof**

(E) COLANDER - plastic

(F) PASSOIRE - plastique

(D) GEMÜSESEIHER - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm
5,50	956.047	35



**(N) VERGIET - kunststof, alleen bodem perforatie**

(E) COLANDER - plastic, only bottom is perforated

(F) PASSOIRE - plastique, dessous perforée

(D) GEMÜSESEIHER - Kunststoff, boden perforiert

EURO	No.	Ø cm
10,50	050.082	36





- (N) SCHEPVERGIET - roestvrijstaal**  
**(E) COLANDER WITH HANDLE - stainless steel**  
**(F) PASSOIRE AVEC MANCHE - inox**  
**(D) GEMÜSESEIHER MIT GRIFFE - CNS**

No.	Ø cm	EURO
064.031	17	15,90
064.032	22	24,50
064.033	24	28,50



- (N) VERGIET - aluminium**  
**(E) COLANDER - aluminium**  
**(F) PASSOIRE - aluminium**  
**(D) GEMÜSESEIHER - Aluminium**

No.	Ø cm	EURO
720.686	35	53,50
720.687	40	61,50
720.688	45	76,00
720.689	50	88,00



- (N) VERGIET - roestvrijstaal**  
**(E) COLANDER - stainless steel**  
**(F) PASSOIRE - inox**  
**(D) GEMÜSESEIHER - CNS**

No.	Ø cm	EURO
720.130	30	72,00
720.135	35	85,00
720.140	40	94,00
720.145	45	117,00
720.150	50	135,00



- (N) VERGIET - roestvrijstaal, 2 stevige draagarmen**  
**(E) COLANDER - stainless steel, 2 sturdy support handles**  
**(F) PASSOIRE - inox, 2 poignées robustes support**  
**(D) GEMÜSESEIHER - CNS, 2 stabile unterstützungs Griffen**

No.	L cm	Ø cm	EURO
064.036	60	33	97,00
064.038	80	40	119,00

- (N) CRÊPESPAN - plaatstaal
- (E) CRÊPE SUZETTES PAN - stamped steel
- (F) CRÊPIÈRE - tôle d'acier
- (D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Stahlblech

EURO	No.	Ø cm
20,35	720.895	24



- (N) CRÊPESPAN - plaatstaal
- (E) CRÊPE SUZETTES PAN - stamped steel
- (F) POÊLE À CRÊPES - tôle d'acier
- (D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Stahlblech

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
16,25	001.021	18,0	15
16,90	001.022	20,0	17
18,25	001.023	22,5	19
20,25	001.024	24,0	21
26,50	001.025	26,0	23
34,00	001.026	30,0	27

de Buyer  DEPUIS 1830



- (N) BLINISPAN - plaatstaal
- (E) BLINIS FRY PAN - stamped steel
- (F) POÊLE À BLINIS - tôle d'acier
- (D) BLINISPFANNE - Stahlblech

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
11,90	001.051	12	9,5



- (N) BLINISPAN - aluminium met teflon anti-aanbaklaag
- (E) BLINIS FRY PAN - aluminium, teflon coated
- (F) POÊLE À BLINIS - aluminium, intérieur teflon
- (D) BLINISPFANNE - Aluminium, Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
17,90	001.053	12	10
20,25	001.054	14	12



- (N) BLINIS-EIERBAKPAN - plaatstaal
- (E) BLINIS/EGG FRY PAN - stamped steel
- (F) POELE A BLINIS/ŒUFS - tôle d'acier
- (D) BLINIS/EIERPFANNE - Stahlblech

**3x Ø10cm**

EURO	No.	Ø cm
39,00	001.213	27

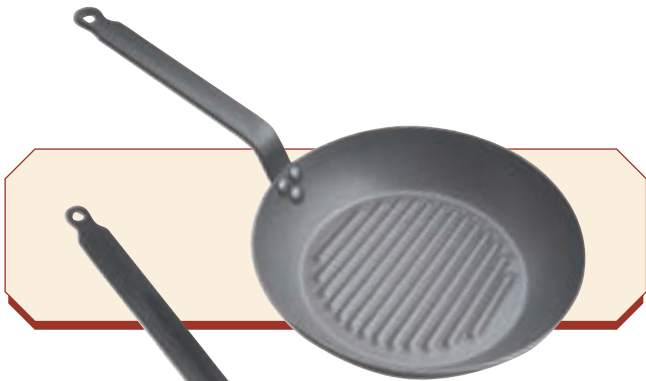


- (N) POFFERTJES PAN - plaatstaal
- (E) POFFERTJES FRY PAN - stamped steel
- (F) POÊLE À POFFERTJES - tôle d'acier
- (D) POFFERTJES PFANNE - Stahlblech

**16x Ø4cm**

EURO	No.	Ø cm
40,00	001.216	27





**(N) GRILLPAN - plaatstaal, geribbeld, rond**

- (E) GRILLPAN - stamped steel, grooved, round
- (F) POÊLE GRILL - tôle d'acier, nervurée, ronde
- (D) GRILLPFANNE - Stahlblech, gerillt, rund

No.	Ø cm	EURO
001.070	26	34,50
001.072	30	45,00

**(N) GRILLPAN - plaatstaal, geribbeld, rechthoekig**

- (E) GRILLPAN - stamped steel, grooved, rectangular
- (F) POÊLE GRILL - tôle d'acier, nervurée, rectangulaire
- (D) GRILLPFANNE - Stahlblech, gerillt, rechteckig

No.	cm	EURO
001.075	38x26	81,00

**(N) PAELLAPAN - plaatstaal**

- (E) PAELLA PAN - stamped steel
- (F) POÊLE À PAËLLA - tôle d'acier
- (D) PAELLAPFANNE - Stahlblech

No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm	EURO
001.041	34	26	36,00
001.042	37	28	38,50
001.044	47	38	52,00

**(N) VISPAN - plaatstaal, ovaal**

- (E) OVAL FISH FRY PAN - stamped steel, oval
- (F) POÊLE À POISSONS OVALE - tôle d'acier, ovale
- (D) FISCHBACKPFANNE - Stahlblech, oval

No.	L cm	B cm	EURO
001.033	36	26	52,00

**(N) LYONNAISERPAN - plaatstaal, zware uitvoering**

- (E) LYONNAISE FRY PAN - stamped steel, extra heavy
- (F) POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier, extra-forte
- (D) LYONERPFANNE - Stahlblech, extra schwer

No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm	EURO
001.001	18	12	24,50
001.002	20	14	26,00
001.003	22	16	29,00
001.004	24	18	31,00
001.005	26	19	38,00
001.006	28	20	39,50
001.007	30	22	44,00
001.008*	32	23	48,00
001.009*	36	26	58,00
001.010*	40	30	72,00
001.012*	48	41	112,00

\* met extra handgreep/with extra grip  
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff

**(N) KOEKENPAN - plaatstaal**

**(E) OMELETTE FRY PAN - stamped steel**

**(F) POÊLE À FRIRE - tôle d'acier**

**(D) OMELETTENPFANNE - Stahlblech**

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
N.M.L.	002.003	20	15
N.M.L.	002.005	24	19
N.M.L.	002.006	26	21
N.M.L.	002.007	28	23
N.M.L.	002.008	30	24
N.M.L.	002.009	32	26
N.M.L.	002.010	35	28
N.M.L.	002.011	36	30
N.M.L.	002.012	38	32
N.M.L.	002.013	40	34

**(N) LYONNAISERPAN - plaatstaal**

**(E) LYONNAISE FRY PAN - stamped steel**

**(F) POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier**

**(D) LYONERPFANNE - Stahlblech**

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
N.M.L.	002.025	24	16
N.M.L.	002.026	26	19
N.M.L.	002.027	28	21
N.M.L.	002.028	30	22
N.M.L.	002.029	32	25
N.M.L.	002.030	34	27
N.M.L.	002.031	36	28
N.M.L.	002.033	40	32

**(N) LYONNAISERPAN - plaatstaal**

**(E) LYONNAISE FRY PAN - stamped steel**

**(F) POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier**

**(D) LYONERPFANNE - Stahlblech**

EURO	No.	Ø cm
10,50	720.810	20
12,25	720.811	24
15,85	720.812	28
19,75	720.813	32
33,00	720.815	40

**(N) HAPJESPAN - plaatstaal**

**(E) CASSEROLE - stamped steel**

**(F) SAUTOIR - tôle d'acier**

**(D) BRATPFANNE - Stahlblech**

EURO	No.	boven/rim bord/Rand Ø cm	bodem/bottom fond/Boden Ø cm
33,00	001.082	24	18
38,50	001.083	28	20
58,00	001.084*	32	23

\* met extra handgreep/with extra grip  
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff



pujadas



de Buyer   
DEPUIS 1830







**(N) WOK - plaatstaal met steel en extra handgreep, platte bodem**

- (E) WOK - with handle and extra grip, flat bottom
- (F) WOK - tôle d'acier avec poignée et poignée supplémentaire, fond plat
- (D) WOK - Stahlblech mit Stiel und extra Griff, auch geeignet für Induktion, mit flachem Boden

No.	Ø cm	EURO
001.056	24	36,00
001.058	28	45,00
001.060*	32	54,00
001.062*	40	58,00

\* met extra handgreep/with extra grip  
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff

**(N) WOK - plaatstaal, geheel rond**

- (E) WOK - stamped steel, round
- (F) WOK - tôle d'acier, ronde
- (D) WOK - Stahlblech, rund

No.	Ø cm	EURO
001.065	35	61,00

**(N) WOK - plaatstaal met steel en extra handgreep, platte bodem**

- (E) WOK - with handle and extra grip, flat bottom
- (F) WOK - tôle d'acier avec poignée et poignée supplémentaire, fond plat
- (D) WOK - Stahlblech mit Stiel und extra Griff, auch geeignet für Induktion, mit flachem Boden

No.	Ø cm	EURO
720.890	30	39,00

**(N) WOK - roestvrijstaal, platte bodem, met "Excalibur" anti-aanbaklaag**

- (E) WOK - stainless steel, with flat bottom, "Excalibur" coated
- (F) WOK - inox, avec fond plat et intérieur "Excalibur"
- (D) WOK - CNS, mit flachem Boden und "Excalibur" Antihaf-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.785	36	79,00

**(N) WOK - roestvrijstaal, met platte bodem**

- (E) WOK - stainless steel, with flat bottom
- (F) WOK - inox, avec fond plat
- (D) WOK - CNS, mit flachem Boden

No.	Ø cm	EURO
720.085	36	51,00

**(N) LYONNAISERPAN - aluminium, bakelieten handgreep, anti-aanbaklaag**

- (E) LYONNAISE FRY PAN - aluminium, bakelite handle, non-stick coating
- (F) POÊLE LYONNAISE - aluminium, poignée bakélite, anti-adhésif résistant
- (D) LYONERPFANNE - Aluminium, Bakelitgriff, Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	Ø cm
7,30	720.091	18
8,15	720.092	20
9,90	720.094	24
10,70	720.095	26
11,50	720.096	28
12,95	720.097	30
14,35	720.098	32



**(N) LYONNAISERPAN - aluminium, anti-aanbaklaag**

- (E) LYONNAISE FRY PAN - aluminium, non-stick coating
- (F) POÊLE LYONNAISE - aluminium, anti-adhésif résistant
- (D) LYONERPFANNE - Aluminium, Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	Ø cm
15,85	720.700	20
18,60	720.701	22
21,30	720.702	24
24,20	720.703	26
26,00	720.704	28
30,50	720.705	32
37,00	720.706	36
39,00	720.707	40



**(N) CRÊPESPAN - aluminium, anti-aanbaklaag**

- (E) CRÊPE SUZETTES PAN - aluminium, non-stick coating
- (F) POÊLE À CRÊPES - aluminium, anti-adhésif résistant
- (D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Aluminium, Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	Ø cm
16,75	720.745	22
20,65	720.746	26



**(N) KOEKENPAN - aluminium, roestvrijstalen greep, zware uitvoering, anti-aanbaklaag**

- (E) FRY PAN - aluminium, stainless steel handle, extra heavy, non-stick coating
- (F) POÊLE À FRIRE - aluminium, poignée inox, extra-forte, anti-adhésif résistant
- (D) BRATPFANNE - Aluminium, CNS-Griff, extra schwer, Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	cm
39,50	720.175	38x26



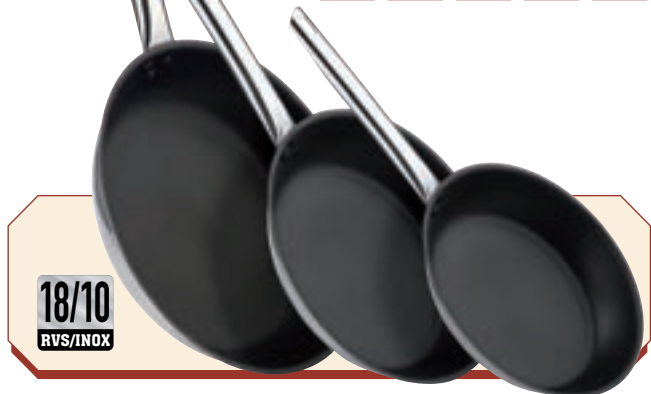
**pujadas**



**FUSION**



**EXCALIBUR**



- Ⓝ **LYONNAISERPAN - aluminium, anti-aanbaklaag, gekleurde handgrepen**
- ⓔ LYONNAISE FRY PAN - aluminium, non-stick coating, coloured handles
- ⓔ POÊLE LYONNAISE - aluminium, anti-adhésif résistant, queue à couleurs
- ⓓ LYONERPFANNE - Aluminium, Antihaft-Beschichtung, farbige Griffe

No.	kleur/color/couleur/Farbe	Ø cm	EURO
720.870	<b>rood</b> /red/rouge/rot	20	N.M.L.
720.871	<b>rood</b> /red/rouge/rot	24	N.M.L.
720.872	<b>rood</b> /red/rouge/rot	28	31,00
720.873	<b>rood</b> /red/rouge/rot	32	36,00
720.875	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	20	N.M.L.
720.876	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	24	N.M.L.
720.877	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	28	N.M.L.
720.878	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	32	N.M.L.
720.880	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	20	N.M.L.
720.881	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	24	26,00
720.882	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	28	31,00
720.883	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	32	N.M.L.
720.885	<b>groen</b> /green/vert/grün	20	N.M.L.
720.886	<b>groen</b> /green/vert/grün	24	26,00
720.887	<b>groen</b> /green/vert/grün	28	N.M.L.
720.888	<b>groen</b> /green/vert/grün	32	36,00

- Ⓝ **LYONNAISERPAN - aluminium/keramisch, rvs steel, krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen**

- ⓔ LYONNAISE FRY PAN - aluminium/ceramic, stainless steel handle, scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures
- ⓔ POÊLE LYONNAISE - aluminium/céramique, poignée inox, revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures
- ⓓ LYONERPFANNE - Aluminium/Keramik, CNS griff, kratzfester Antihaft-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen

No.	Ø cm	EURO
720.710	20	22,00
720.711	24	29,00
720.712	28	35,00
720.713	32	42,00

- Ⓝ **LYONNAISERPAN - roestvrijstaal, zware uitvoering, voorzien van "Excalibur" anti-aanbaklaag**

- ⓔ LYONNAISE FRY PAN - stainless steel, extra heavy, "Excalibur" non-stick coating
- ⓔ POÊLE LYONNAISE - inox, extra-forte, intérieur "Excalibur" anti-adhésif résistant
- ⓓ LYONERPFANNE - CNS, extra schwer, innen "Excalibur" Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.750	18	37,00
720.751	20	40,00
720.752	22	43,00
720.753	24	47,50
720.754	26	52,00
720.755	28	56,00
720.756	32	66,00
720.757	36	89,00
720.758	40	102,00



**(N) Serie pannen van lichtgewicht gegoten staal met rvs steel of greep en krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen**

- (E) series pans of lightweight cast steel with stainless steel handle or grip, with scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures
- (F) Série poêle fonte d'acier léger et manche ou poignée inox, avec revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures
- (D) Serie Pfanne Leichtgewicht Gusseisen mit CNS griff, mit kratzfester Antihalt-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen

**(N) LYONNAISERPAN**

- (E) LYONNAISE FRY PAN
- (F) POËLE LYONNAISE
- (D) LYONERPFANNE

EURO	No.	Ø cm
31,00	720.790	20
33,50	720.791	24
39,50	720.792	28
42,00	720.793	30

**(N) BRAADPAN - laag, inclusief deksel**

- (E) ROAST POT - shallow, with lid
- (F) FAITOUT - avec couvercle
- (D) KASSEROLLE - Flache, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.930	24	6	2,0
N.M.L.	720.931	28	7	3,0
N.M.L.	720.932	30	8	3,8

**(N) BRAADPAN - hoog, inclusief deksel**

- (E) ROAST POT - deep, with lid
- (F) BRAISIÈRE - avec couvercle
- (D) KASSEROLLE - Hohe, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.935	26	10	3,4
N.M.L.	720.936	28	11	3,8
N.M.L.	720.938	32	13	6,0

**(N) WOK - inclusief deksel**

- (E) WOK - with lid
- (F) WOK - avec couvercle
- (D) WOK - mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
60,00	720.912	32	8	4,4





**(N) MOSSELPAN - roestvrijstaal, hoogglans**

(E) MUSSEL PAN - stainless steel, mirror polished

(F) MARMITE À MOULE - inox, extra polis

(D) MUSCHEL-TOPF - CNS, poliert

No.	Ø cm	Kg	EURO
180.040	18	1,0	11,75
180.042	20	2,0	13,95
180.045	22	3,0	20,35

**(N) MOSSELPAN - zwart geëmailleerd met roestvrijstalen rand**

(E) MUSSEL PAN - black enameled with stainless steel rim

(F) MARMITE À MOULE - noir émaillé avec la jante d'acier inoxydable

(D) MUSCHEL-TOPF - Schwarzes emailliert mit Edelstahlrinne

No.	Ø cm	Kg	EURO
975.010	12	0,5	9,85
975.015	18	1,0	15,75
975.020	20	2,0	18,90

**(N) BRAADPAN - gietijzer, geëmailleerd, compleet met deksel, rood**

(E) ROAST POT - cast iron, enamelled, complete with lid, red

(F) COCOTTE - en fonte émaillée, complet avec couvercle, rouge

(D) BRATENTOPF - emaillierten Gusseisen, Komplett mit Deckel, rot

**ROND/ROUND/RONDE/RUND**

No.	Ø cm	Lit.	EURO
862.224	24	4	52,50

**OVAAL/OVAL/OVALE/OVAL**

No.	cm	Lit.	EURO
862.328	27x21	4	52,50
862.332	33x25	6,5	82,00

**(N) BRAADPAN - geëmailleerd plaatstaal, compleet met deksel**

(E) ROAST POT - enamelled stamped steel, complete with lid

(F) COCOTTE - tôle d'acier émaillée, complet avec couvercle

(D) BRATENTOPF - emaillierten Stahlblech, Komplett mit Deckel

No.	Ø cm	Lit.	EURO
620.224	24	2,0	N.M.L.

**(N) BRAADPAN - geëmailleerd gietijzer, compleet met deksel**

(E) ROAST POT - enamelled cast iron, complete with lid

(F) COCOTTE - en fonte émaillée, complet avec couvercle

(D) BRATENTOPF - emaillierten Gusseisen, Komplett mit Deckel

No.	Ø cm	Lit.	EURO
620.036	36	13,0	N.M.L.

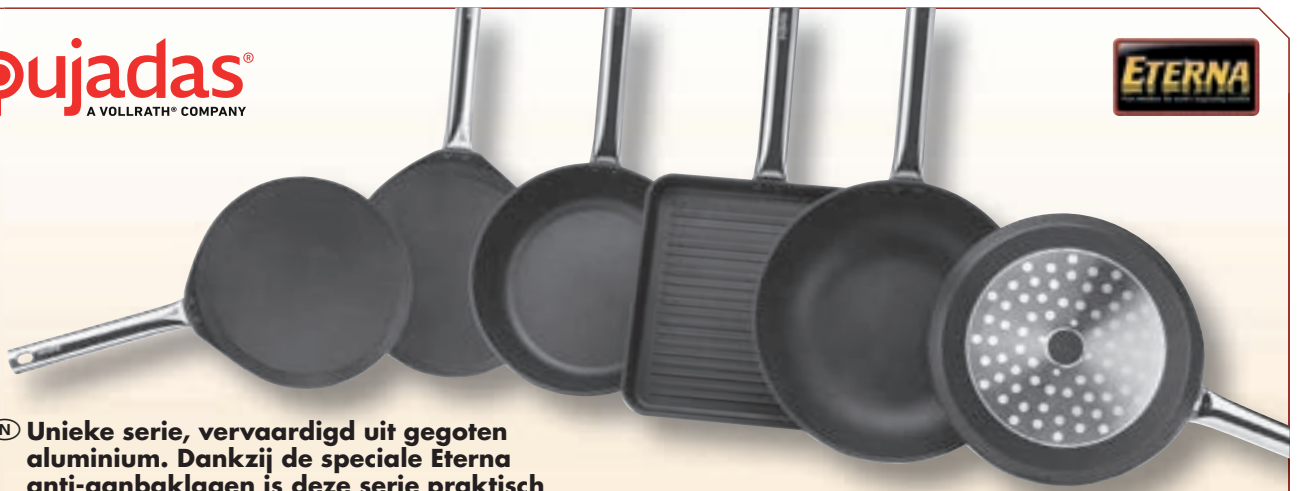
**SITRAM**



**NIET MEER LEVERBAAR  
DISCONTINUED**



**NIET MEER LEVERBAAR  
DISCONTINUED**



**(N)** Unieke serie, vervaardigd uit gegoten aluminium. Dankzij de speciale Eterna anti-aanbaklagen is deze serie praktisch krasvrij en gemakkelijk te reinigen. De serie kenmerkt zich door optimale warmtespreiding en lange warmte afgifte na het bereiden.

**(F)** Série unique en font aluminium. avec Eterna anti-adhérentes. Sa structure assure une parfaite répartition de chaleur pendant toute la cuisson et même à moyenne ou base température.

**(E)** Unique series of cast aluminium with Eterna anti-adherent coatings. It's structure ensures an optimised heat distribution during and after the cooking process.

**(D)** Einzigartigen Serie Aluminium Gasspfannen, mit Eterna Antihaft-Beschichtung. Diese Struktur mit ungleichen Stärken ergibt eine perfekte Verteilung der Hitze.

**(N) BRAADPAN - gegoten aluminium, laag model**

**(E) SHALLOW CASSEROLE - cast aluminium**

**(F) COCOTTE - en fonte d'aluminium**

**(D) KASSEROLLE - Aluminiumguss, mittel hoch**

EURO	No.	Ø cm	H cm
31,50	720.940	16	5,0
34,00	720.941	20	5,5
37,00	720.942	24	5,8
48,00	720.943	28	7,5
57,00	720.944	32	8,0
72,00	720.945	36	8,5
81,00	720.946	40	10,0

**(N) BRAADPAN - gegoten aluminium, middel hoog**

**(E) DEEP CASSEROLE - cast aluminium**

**(F) BRAISIÈRE - en fonte d'aluminium**

**(D) KASSEROLLE - Aluminiumguss, halbhoch**

EURO	No.	Ø cm	H cm
27,00	720.950	12	8,5
33,00	720.951	14	8,5
34,50	720.952	16	8,0
41,00	720.953	20	9,0
49,50	720.954	24	10,0
58,00	720.955	28	12,0
74,00	720.956	32	14,0





**pujadas®**

**ETERNA**



**(N) LYONNAISERPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag**

- (E) LYONNAISE FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating
- (F) POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
- (D) LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihft-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.900	20	35,50
720.901	24	39,50
720.902	28	46,50
720.903	30	51,50

**(N) LYONNAISER/HAPJESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag**

- (E) LYONNAISE FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating
- (F) POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
- (D) LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihft-Beschichtung

No.	Ø cm	H cm	EURO
720.906	28	7,5	59,00
720.908	30	9,5	60,00

**(N) GRILLPAN - gegoten aluminium, geribbeld, met anti-aanbaklaag**

- (E) GRILLPAN - cast aluminium, grooved, with non-stick coating
- (F) POÊLE À GRILL - fonte d'aluminium, nervurée, avec anti-adhésif
- (D) GRILLPFANNE - Aluminiumguss, gerillt, mit Antihft-Beschichtung

No.	cm	H cm	EURO
720.915	28x28	4	69,50

**(N) CRÊPESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag**

- (E) CRÊPE SUZETTES PAN - cast aluminium with non-stick coating
- (F) POÊLE À CRÊPES - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
- (D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Aluminiumguss, mit Antihft-Beschichtung

No.	Ø cm	H cm	EURO
720.910	28	1,5	56,50

**(N) BRAADSLEDE - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag**

- (E) ROASTING PAN - cast aluminium with non-stick coating
- (F) PLAT À RÔTIR - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
- (D) BRATPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihft-Beschichtung

No.	cm	H cm	EURO
720.920	25x20	6,5	45,00
720.921	30x22	7,0	53,50
720.922	35x25	7,5	68,00



**(N) Serie pannen uit gietaluminium, met anti-aanbaklaag en "koude" grepen, eenvoudig te reinigen, met sandwichbodem waardoor geschikt voor alle verhittingsbronnen**

**(E) Series pans of cast aluminium, with non-stick coating and "stay cool" handles, easy to clean, with the sandwich base which makes them suitable for all hob types**

**(F) Série poêles en fonte d'aluminium, avec revêtement anti-adhésif, poignées "softtouch" qui restent froid, facile à nettoyer avec fond rapporté pour tous feux**

**(D) Komplett Serie Pfannen aus Aluminiumguss, mit Antihaf-Beschichtung und "Kaltgriff", einfache Reinigung, mit Sandwich-Boden geeignet für Herde**

**(N) STEELPAN - met schenktuit zonder deksel**

**(E) SAUCE PAN - with spout without lid**

**(F) CASSEROLE - avec bec verseur sans couvercle**

**(D) STIELKASSEROLLE - mit Ausguss ohne Deckel**

EURO	No.	Ø cm
15,20	862.600	16



**(N) SAUTEUSE - met deksel**

**(E) SAUTEUSE - with lid**

**(F) SAUTEUSE - avec couvercle**

**(D) SAUTEUSE - mit Deckel**

EURO	No.	Ø cm
N.M.L.	862.610	24



**(N) LYONNAISERPAN**

**(E) LYONNAISE FRY PAN**

**(F) POÊLE LYONNAISE**

**(D) LYONERPFANNE**

EURO	No.	Ø cm
16,45	862.621	24



**(N) CRÊPESPAN**

**(E) CRÊPE SUZETTES PAN**

**(F) POÊLE À CRÊPES**

**(D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE**

EURO	No.	Ø cm
22,00	862.635	28

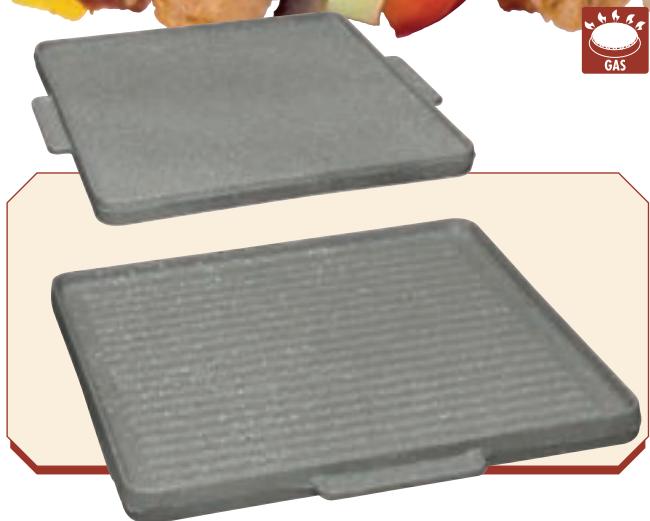






**(N) BAK/GRILLPLAAT - gietijzer met antiaanbaklaag, voor braderie brander, een zijde geribbeld, andere zijde glad**

- (E) GRIDDLE/GRILL PLATE - cast iron with non-stick coating, for industrialburner, one side ribbed, other side smooth
- (F) PLAQUE GRILLE - en fonte avec anti-adhésif, pour bruleur industriel, une cote rainuree, autre cote lisse
- (D) GRILL-PLATTE - aus Gusseisen mit Antihaft-Beschichtung, für Gashockerkocher, ein Seite gerillt, andere Seite glatt



No.	cm	EURO
927.012	<b>30x30</b>	91,00
927.013	<b>40x40</b>	111,00



**(N) BISTRO SERVEERPAN - smeedijzer, uitermate geschikt voor het serveren van éénpansgerechten, met het houten onderbord, apart leverbaar, kan men de pan gebruiken als bord**

- (E) BISTRO SERVING PAN - malleable iron, especially suitable for serving meals in one pan, with the separately obtainable wooden tray for placing under the pan, which thus can be used as plate
- (F) POÊLE À SERVIR BISTRO - fer forgeable, très bien usable pour servir des menus en une poêle, avec le plat de bois, livrable séparément sur demande, qu'on peut placer sous la poêle si bien que cela-la peut servir comme assiette
- (D) BISTRO SERVIERPANNE - eisengeschmiedet, sehr gut zu gebrauchen beim Servieren von Gerichten in einer Pfanne. Mit Hartholz-Unterlage, separat lieferbar, auf Wunsch kann die Pfanne als Teller gebraucht werden



**MET GEBOGEN STEEL/WITH BENT HANDLE  
AVEC POIGNÉE COURBÉ/MIT SCHNABELSTIEL**

No.	Ø cm	EURO
002.228	28	35,00

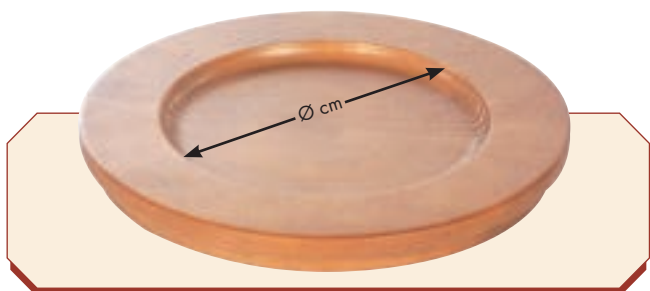
**MET TWEE GREPEN/WITH TWO GRIPS  
AVEC DEUX ANSES/MIT ZWEI GRIFFEN**

No.	Ø cm	EURO
002.328	28	35,00

**(N) ONDERBORD - hout**

- (E) TRAY - wood
- (F) PLAT - bois
- (D) UNTERLAGE - Hartholz

No.	voor/for/pour/für	EURO
002.252	002228 - 002328	35,00



**pujadas®**



**18/10**  
RVS/INOX

**NSF**

- (NL) Professionele Pannen, roestvrijstaal 18/10 met sandwichbodem RVS-Aluminium-RVS
- (E) Professional Pans, Stainless Steel 18/10 with sandwich bottom, Stainless Steel-Aluminium-Stainless Steel
- (F) Poêles Professionnelles, Inox 18/10 avec Triple Fond, Inox-Aluminium-Inox
- (D) Gewerbliche Pfannen, CNS 18/10 mit Sandwichboden, CNS-Aluminium-CNS



**NEW!**

- (N) **KOOKPAN MET KRAAN - met deksel**
- (E) STOCK POT WITH TAP - with cover
- (F) TRAITEUR AVEC ROBINET - avec couvercle
- (D) KOCHTOPF MIT ABLAUFHAHN - mit Deckel

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
225,00	720.284	28	28	16,5
260,00	720.285	32	32	24
325,00	720.184	40	40	50
445,00	720.185	45	45	72



- (N) **STOOMKOOKPAN**
- (E) STEAM POT
- (F) CUIT VAPEUR
- (D) DAMPFGARSET

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.	
159,00	720.220	A	28	17,5	10
		B	28	17,5	10
185,00	720.221	A	32	19,0	15
		B	32	19,0	15



**18/10**  
RVS/INOX**pujadas****(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel**

- (E) STOCK POT - with cover
- (F) TRAITEUR - avec couvercle
- (D) KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.001	16	16	3,0	46,00
720.002	18	18	4,5	49,00
720.003	20	20	6,2	52,00
720.004	24	24	10,0	66,00
720.005	28	28	16,5	91,00
720.006	30	30	21,2	121,00
720.007	32	32	24,0	129,00
720.008	35	35	33,6	159,00
720.009	40	40	50,0	185,00
720.010	45	45	72,0	259,00
720.011	50	50	98,0	398,00
720.012	60	55	155,0	560,00

**(N) KOOKPAN - middelhoog, met deksel**

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

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.015	16	11,0	2,1	41,00
720.016	18	12,0	3,0	44,50
720.017	20	13,0	4,0	46,50
720.018	24	14,0	6,3	53,00
720.019	28	17,5	10,2	69,50
720.020	30	18,0	12,7	89,00
720.021	32	19,0	15,2	101,00
720.022	35	21,0	20,2	124,00
720.023	40	25,0	31,4	153,00
720.024	45	28,0	44,5	189,00

**(N) KOOKPAN - laag model, met deksel**

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

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.025	16	7,5	1,5	39,50
720.026	20	8,0	2,5	42,50
720.027	24	9,5	4,3	49,50
720.028	30	12,0	8,4	88,00
720.029	35	14,0	13,6	114,00
720.030	40	15,5	19,5	147,00
720.031	45	17,5	27,0	167,00
720.032	50	20,5	39,0	234,00
720.033	60	23,5	65,0	335,00

**(N) PAN DEKSEL**

- (E) PAN COVER
- (F) COUVERCLE
- (D) DECKEL

No.	Ø cm	EURO
720.070	16	7,25
720.071	18	10,80
720.072	20	10,60
720.073	24	10,75
720.074	28	12,90
720.075	30	13,90
720.076	32	15,95
720.077	35	18,95
720.078	40	21,75
720.079	45	31,00
720.080	50	38,00
720.081	60	54,00

- (N) STEELPAN**
- (E) SAUCE PAN**
- (F) CASSEROLE**
- (D) STIELKASSEROLLE**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
24,95	720.039	14	7,0	1,0
28,00	720.040	16	7,5	1,5
30,75	720.041	18	9,0	2,3
32,00	720.042	20	10,0	3,1
34,00	720.043	20	13,0	4,2
40,00	720.044	24	12,0	5,4
53,00	720.045	28	14,0	8,6

- (N) STEELPAN - met schenktouten**
- (E) SAUCE PAN - with spouts**
- (F) CASSEROLE - avec becs verseurs**
- (D) STIELKASSEROLLE - mit Ausguss**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
29,50	720.055	16	7,5	1,5
32,50	720.056	20	10,0	3,1

- (N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal**
- (E) LYONNAISE FRY PAN - stainless steel**
- (F) POÊLE LYONNAISE - inox**
- (D) LYONERPFANNE - CNS**

EURO	No.	Ø cm
30,00	720.100	20
32,00	720.104	22
34,00	720.101	24
37,00	720.106	26
39,00	720.102	28
49,00	720.103	32

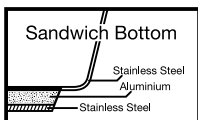
- (N) SAUTEUSE - roestvrijstaal, conisch model**
- (E) SAUTEUSE - stainless steel, conical model**
- (F) SAUTEUSE - inox, modèle conique**
- (D) SAUTEUSE - CNS, konisches Modell**

EURO	No.	Ø cm
27,50	720.110	16
31,50	720.111	18
32,00	720.112	20
37,00	720.113	22
40,50	720.114	24

- (N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal**
- (E) LYONNAISE FRY PAN - stainless steel**
- (F) POÊLE LYONNAISE - inox**
- (D) LYONERPFANNE - CNS**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
38,00	720.050	24	6	2,7
49,00	720.051	28	6	3,7
62,50	720.052	32	6	4,7





18/10  
RVS/INOX



pujadas



18/10  
RVS/INOX



18/10  
RVS/INOX

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

ⓔ SAUTEUSE - stainless steel, with a 7 mm Sandwich-bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel), conical model

ⓕ SAUTEUSE - inox, avec fond Sandwich de 7 mm (inox-aluminium-inox), modèle conique

ⓓ SAUTEUSE - CNS, mit Sandwich-Boden von 7 mm (CNS-Aluminium-CNS), konisches Modell

No.	Ø cm	EURO
935.001	16	39,00
935.002	18	43,00
935.003	20	47,00
935.004	24	56,00

Ⓝ PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal, compleet met 4 RVS pasta vergieten

ⓔ PASTA COOKPOT - stainless steel, complete with 4 stainless steel pasta colanders

ⓕ MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox, avec 4 passoires à pâtes inox

ⓓ TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS, mit 4 CNS Pastakorbe

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.120	35	21	20,2	217,00
720.121	<b>pasta vergiet los/pasta colander only</b> passoire seul/Pastakorbe allein			26,00
720.123	40	25	31,4	259,00
720.124	<b>pasta vergiet los/pasta colander only</b> passoire seul/Pastakorbe allein			29,00

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

ⓔ PASTA COOKPOT - stainless steel, complete with 2 stainless steel pasta colanders, with lid

ⓕ MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox, avec 2 passoires à pâtes inox, avec couvercle

ⓓ TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS, mit 2 CNS Pastakorbe, mit Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
030.024	26	19	10	62,00
030.124	<b>pasta vergiet los/pasta colander only</b> passoire seul/Pastakorbe allein			12,50

	<b>(N) PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal, compleet met 2 pasta vergieten en 1 handgreep, met deksel</b>
	<b>(E) PASTA COOKPOT - stainless steel, complete with 2 stainless steel pasta colanders and 1 grip, with lid</b>
	<b>(F) MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox, avec 2 passoires à pâtes inox et 1 poignée, avec couvercle</b>
	<b>(D) TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS, mit 2 CNS Pastakorbe und 1 Griff, mit Deckel</b>
<b>EURO</b>	<b>No.                      Ø cm                      H cm                      Lit.</b>
75,00	030.020                      24                      18,5                      6

**NEW!**



	<b>(N) PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal, compleet met 1 pasta vergiet, met deksel</b>
	<b>(E) PASTA COOKPOT - stainless steel, complete with 1 stainless steel pasta colander, with lid</b>
	<b>(F) MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox, avec 1 passoires à pâte inox, avec couvercle</b>
	<b>(D) TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS, mit 1 CNS Pastakorbe, mit Deckel</b>
<b>EURO</b>	<b>No.                      Ø cm                      H cm                      Lit.</b>
65,00	030.030                      26                      27                      9

**NEW!**



	<b>(N) STOOMKOOKPAN - roestvrijstaal</b>
	<b>(E) STEAM COOKER - stainless steel</b>
	<b>(F) POËLE À VAPEUR - Inox</b>
	<b>(D) DAMPFTOPF - CNS</b>
<b>EURO</b>	<b>No.                      Ø cm                      H cm                      Lit.</b>
55,00	520.026                      18                      17,5                      1,6

**NEW!**



	<b>(N) VERGIET - roestvrijstaal, 2 stevige draagarmen</b>
	<b>(E) COLANDER - stainless steel, 2 sturdy support handles</b>
	<b>(F) PASSOIRE - inox, 2 poignées robustes support</b>
	<b>(D) GEMÜSESEIHER - CNS, 2 stabile unterstützungs Griffen</b>
<b>EURO</b>	<b>No.                      L cm                      Ø cm</b>
97,00	064.036                      60                      33
119,00	064.038                      80                      40



	<b>(N) AFGIETROOSTER - roestvrijstaal, tot Ø 26cm</b>
	<b>(E) PAN STRAINER - stainless steel, up to Ø 26cm</b>
	<b>(F) COUVERCLE PASSOIRE - inox, jusqu'à un Ø de 26cm</b>
	<b>(D) ABGIESSHILFE - CNS, bis zu Ø 26cm</b>
<b>EURO</b>	<b>No.</b>
10,60	016.140





pujadas



18/10  
RVS/INOX



18/10  
RVS/INOX



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

**1/1 GN - 530x325mm**

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

EURO
102,00
139,00

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

No.	cm
720.161	6,5(H)x43x33
720.162	7,0(H)x54x39
720.163	9,0(H)x64x44

EURO
78,00
99,00
120,00

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

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

EURO
59,00
73,00
116,00

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

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

EURO
N.M.L.
N.M.L.
N.M.L.
N.M.L.

- Ⓝ **BRAADSLEDE - aluminium, met draaibare grepen**
- ⓔ ROASTING PAN - aluminium, with movable side handles
- ⓔ PLAT À RÔTIR - aluminium, avec poignées tournantes
- ⓓ BRATPFANNE - Aluminium, mit beweglichen Griffen

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

EURO
47,00
64,50
79,00

pujadas®

VOLLRATH®

COOL • LINE • COLORS



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



**(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel**

(E) STOCK POT - with cover

(F) TRAITEUR - avec couvercle

(D) KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

**GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.560	24	20	8,7
120,00	720.561	28	24	13,6

**GRIJS/GREY/GRIS/GRAU**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.570	24	20	8,7
N.M.L.	720.571	28	24	13,6

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.580	24	20	8,7
N.M.L.	720.581	28	24	13,6

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.590	24	20	8,7
N.M.L.	720.591	28	24	13,6

**18/10**  
RVS/INOX







18/10  
RVS/INOX



**(N) KOOKPAN - middelhoog, met deksel**

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

**GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB**

No.	Ø cm	H cm	Lit.
720.562	20	13,0	3,7
720.563	24	14,0	5,8
720.564	28	17,5	9,5
720.565	32	19,0	14,0

EURO
89,00
N.M.L.
122,00
132,00

**GRIJS/GREY/GRIS/GRAU**

No.	Ø cm	H cm	Lit.
720.572	20	13,0	3,7
720.573	24	14,0	5,8
720.574	28	17,5	9,5
720.575	32	19,0	14,0

EURO
89,00
99,00
122,00
132,00

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

No.	Ø cm	H cm	Lit.
720.582	20	13,0	3,7
720.583	24	14,0	5,8
720.584	28	17,5	9,5
720.585	32	19,0	14,0

EURO
89,00
99,00
122,00
132,00

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

No.	Ø cm	H cm	Lit.
720.592	20	13,0	3,7
720.593	24	14,0	5,8
720.594	28	17,5	9,5
720.595	32	19,0	14,0

EURO
N.M.L.
N.M.L.
N.M.L.
N.M.L.

**(N) KOOKPAN - laag model, met deksel**

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

**GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB**

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

EURO
97,00
N.M.L.
126,00

**GRIJS/GREY/GRIS/GRAU**

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

EURO
97,00
112,00
126,00

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

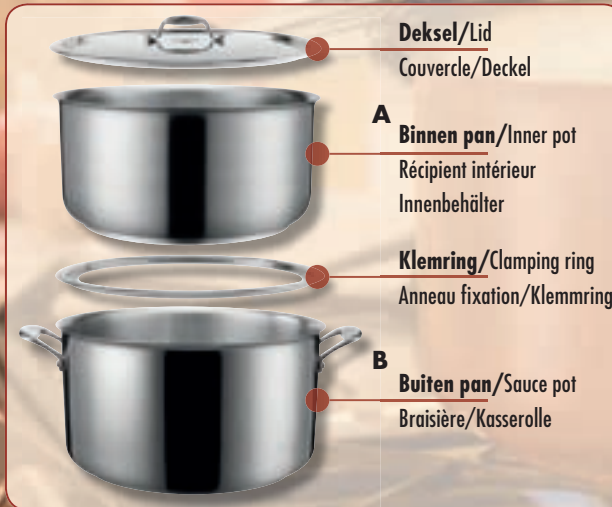
No.	Ø cm	H cm	Lit.
720.586	24	9,5	3,9
720.587	28	11,0	5,8
720.588	32	12,5	8,9

EURO
97,00
112,00
126,00

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

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

EURO
N.M.L.
N.M.L.
N.M.L.



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

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

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

**GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB**

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.963	A	20	10	3,10
		B	24	14	
N.M.L.	720.964	A	24	12	5,40
		B	28	16	
195,00	720.965	A	28	14	8,60
		B	32	19	

**GRIJS/GREY/GRIS/GRAU**

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.973	A	20	10	3,10
		B	24	14	
N.M.L.	720.974	A	24	12	5,40
		B	28	16	
195,00	720.975	A	28	14	8,60
		B	32	19	

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

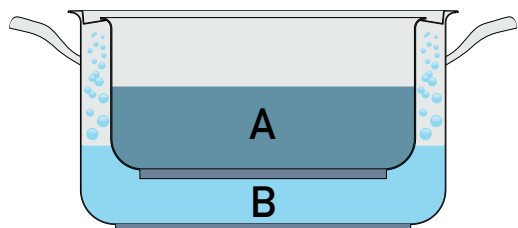
EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.983	A	20	10	3,10
		B	24	14	
N.M.L.	720.984	A	24	12	5,40
		B	28	16	
195,00	720.985	A	28	14	8,60
		B	32	19	

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.993	A	20	10	3,10
		B	24	14	
N.M.L.	720.994	A	24	12	5,40
		B	28	16	
N.M.L.	720.995	A	28	14	8,60
		B	32	19	



18/10  
RVS/INOX



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

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

**GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB**

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

EURO  
184,00

**GRIS/GREY/GRIS/GRAU**

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

EURO  
184,00

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

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

EURO  
184,00

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

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

EURO  
N.M.L.

**(N) STEELPAN**

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

**GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB**

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

EURO  
37,50  
39,50

**GRIS/GREY/GRIS/GRAU**

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

EURO  
37,50  
39,50

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

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

EURO  
N.M.L.  
39,50

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

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

EURO  
N.M.L.  
N.M.L.



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

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

**(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel**

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

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
56,00	720.605	24	24	10
67,00	720.606	28	28	16,5
84,00	720.608	32	32	25,5
89,00	720.609	35	35	33,6
124,00	720.611	40	40	50
149,00	720.612	45	45	72
174,00	720.613	50	50	98
275,00	720.615	60	60	155



**(N) KOOKPAN - middelhoog, met deksel**

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

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
47,00	720.616	24	14	6,3
67,00	720.617	28	17,5	10,2
81,00	720.618	35	21	20,2
99,00	720.619	40	25	31,4
112,00	720.620	45	28	44,5
159,00	720.621	50	31	60,8
235,00	720.623	60	37	104,6



**(N) STEELPAN**

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

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
16,30	720.630	16	8	1,5
28,50	720.631	18	9	2
29,75	720.632	20	10	3
39,50	720.634	24	12	5



**(N) WATERKETEL - aluminium, geschikt voor gas**

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

EURO	No.	Lit.
16,50	720.679	1,50
20,75	720.680	2,90
23,50	720.681	5,00



**N**

## Op de volgende pagina's volgt de \*STERGROEP\*

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

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

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

**E**

## The following pages feature the \*STAR SECTION\*

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

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

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

**F**

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

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

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

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

**D**

## Im nachfolgenden Katalogteil folgt die \*STERNGRUPPE\*

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

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

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

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

ⓔ DISPENSER - stainless steel, plastic funnel, suitable for muesli, cornflakes, peanuts etc.

ⓕ DISTRIBUTEUR - inox, bac plastique, propre pour muesli, cornflakes, noix etc.

ⓓ SPENDER - CNS, Behälter Kunststoff, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**1x4,5 liter**

EURO	No.	cm
79,00	*130.115	52(H)x22x17,5

Ⓝ **DISPENSER - geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.**

ⓔ DISPENSER - suitable for muesli, cornflakes, peanuts etc.

ⓕ DISTRIBUTEUR - propre pour muesli, cornflakes, noix etc.

ⓓ SPENDER - geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**2x1,5 liter**

EURO	No.	cm
62,00	*145.162	44(H)x28x17

Ⓝ **DISPENSER - hooggepolijst roestvrijstaal, vultrechters geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.**

ⓔ DISPENSER - polished stainless steel, funnels suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.

ⓕ DISTRIBUTEUR - inox poli, bacs propre pour muesli, cornflakes, noix etc,

ⓓ SPENDER - poliertes CNS, Behälter geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**1x4 liter**

EURO	No.	cm
49,00	*861.146	60(H)x18,5x24

**2x4 liter**

EURO	No.	cm
105,00	*861.147	60(H)x36x24

**3x4 liter**

EURO	No.	cm
135,00	*861.148	60(H)x54x24

Ⓝ **DISPENSER - hooggepolijst roestvrijstaal met drie draibare vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.**

ⓔ DISPENSER - polished stainless steel with three swiveling funnels, suitable for muesli, cornflakes peanuts etc,

ⓕ DISTRIBUTEUR - inox poli avec trois bacs tournantes propre pour muesli, cornflakes, noix etc.

ⓓ SPENDER - poliertes CNS mit drei drehbaren Behälter geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**3x4 liter**

EURO	No.	cm
125,00	*861.150	60,5(H)x30,5x28,4





PC  
POLYCARB.

- Ⓝ **DISPENSER - houten standaard, vultrechters geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.**
- ⓔ DISPENSER - wooden stand, funnels suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.
- ⓕ DISTRIBUTEUR - socle en bois, bacs propre pour muesli, cornflakes, noix etc.
- ⓓ SPENDER - Holz stand, Behälter geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**1x5,5 liter**

No.	cm
*145.165	48(H)x25x30

EURO  
99,00



PC  
POLYCARB.

- Ⓝ **DISPENSER - houten standaard, vultrechters geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.**
- ⓔ DISPENSER - wooden stand, funnels suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.
- ⓕ DISTRIBUTEUR - socle en bois, bacs propre pour muesli, cornflakes, noix etc.
- ⓓ SPENDER - Holz stand, Behälter geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**3x1,5 liter**

No.	cm
*145.170	43(H)x26x26

EURO  
74,00



PC  
POLYCARB.

- Ⓝ **DISPENSER - houten standaard, vultrechters geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.**
- ⓔ DISPENSER - wooden stand, funnels suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.
- ⓕ DISTRIBUTEUR - socle en bois, bacs propre pour muesli, cornflakes, noix etc.
- ⓓ SPENDER - Holz stand, Behälter geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**3x1,5 liter**

No.	cm
*145.168	43(H)x20x44

EURO  
108,00



PC  
POLYCARB.

- Ⓝ **DISPENSER - zware houten standaard, hooggepolijst roestvrijstaal, vultrechters geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.**
- ⓔ DISPENSER - heavy wooden stand, polished stainless steel, funnels suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.
- ⓕ DISTRIBUTEUR - socle en bois robuste, inox poli, bacs propre pour muesli, cornflakes, noix etc.
- ⓓ SPENDER - schwere Holz stand, poliertes CNS, Behälter geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**3x4 liter**

No.	cm
*861.152	65(H)x28x59

EURO  
N.M.L.

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

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

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

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

**1x5 liter**

EURO	No.	cm
72,00	*537.004	51(H)x28x22

**1x5 liter**

EURO	No.	cm
76,00	*537.006	52(H)x33x22

**1x8 liter**

EURO	No.	cm
105,00	*537.010	55(H)x26x36

**2x8 liter**

EURO	No.	cm
183,00	*537.012	55(H)x54x36

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

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

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

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

**1x5 liter**

EURO	No.	cm	V	W
159,00	*537.008	49(H)x33x22	230	60





Classic One **Max Pro**  
ECONOMY Foodwarming Systems



**(N) CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, met voedselpan, twee brandpastahouders en met vastzetbare deksel**

**(E) CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - stainless steel, 1/1 gastronorm, with food pan and two burners for canned heat, with lockable lid**

**(F) CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - inox, 1/1 gastronorm, avec bac et deux brûleurs, avec couvercle verrouillable**

**(D) CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - CNS, 1/1 Gastronorm, zwei Brennern für Brennpaste und Behälter, mit abschließbarem Deckel**

No.	cm
*921.110	29(H)x61x35
*921.116	<b>6 stk/pcs/Stk</b>

EURO
42,00
249,00

Classic One **Max Pro**  
Basic Foodwarming Systems



**(N) CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, met voedselpan, twee brandpastahouders en met vastzetbare deksel**

**(E) CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - stainless steel, 1/1 gastronorm, with food pan and two burners for canned heat, with lockable lid**

**(F) CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - inox 1/1, gastronorm, avec bac et deux brûleurs, avec couvercle verrouillable**

**(D) CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - CNS, 1/1 Gastronorm, zwei Brennern für Brennpaste und Behälter, mit abschließbarem Deckel**

No.	cm
*921.125	30(H)x60,5x35

EURO
55,00

Classic One **Max Pro**  
Ronde Foodwarming Systems



**(N) CHAFING DISH - geheel hooggepolijst roestvrijstaal, rond model met "T" greep, voedselpan en brandpastahouder**

**(E) CHAFING DISH - mirror polished stainless steel, round model, with "T" handle, food pan and burner for canned heat**

**(F) CHAFING DISH - inox poli, modèle ronde, avec "T" poignée, bac et brûleur**

**(D) CHAFING DISH - aus hochglanz poliertem CNS, rundes Model, mit "T" Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter**

No.	cm	Lit.
*921.130	32,5(H)x34 Ø	5
*921.132	32,5(H)x41 Ø	8

EURO
58,00
76,00



**(N) BRANDPASTAHOUDER - roestvrijstaal**

**(E) BURNERS FOR CANNED HEAT - stainless steel**

**(F) BRÛLEUR POUR PATE COMBUSTIBLE - inox**

**(D) BRENNER FÜR BRENNPASTE - CNS**

No.	cm
*085.200	7(H)x 9,5 Ø

EURO
3,25



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

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

EURO	No.	cm
127,00	*921.145	40(H)x62x36,5



**Classic One  
DeLuxe**

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

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

EURO	No.	cm
98,00	*921.150	37(H)x65x34



**Classic One  
Millennium**

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

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

EURO	No.	cm
62,00	*921.119	37(H)x60x35



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

EURO	No.	cm
3,25	*085.200	7(H)x9,5 Ø



## Classic One Roll-Top Ronde



## Classic One Roll-Top



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

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

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

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

### ROND/ROUND/RONDE/RUND

No.	cm
*921.175	43,5(H)x50 Ø

EURO
157,00

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

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

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

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

### 1/1 GASTRONORM

No.	cm
*921.170	44(H)x66x45,5

EURO
189,00

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

ⓔ ELECTRIC HEATING ONLY - universal, with thermostat

ⓕ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE SEUL - universel, avec thermostat

ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG ALLEIN - universal, mit Thermostat

No.	V	W
*115.115	230	500

EURO
59,00

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

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

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

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

No.	V	W
*861.310	230	350

EURO
32,50

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

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

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

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

No.	V	W
*130.150	230	500

EURO
38,50



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

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

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

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

EURO	No.	cm
229,00	*046.001	34(H)x64x35

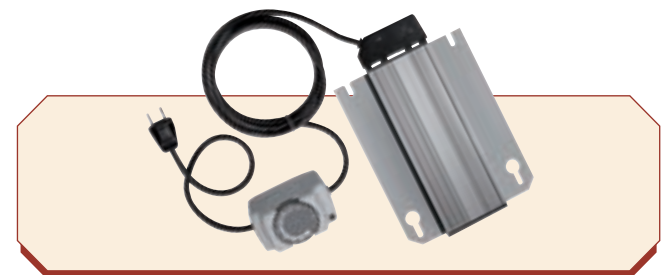
Ⓝ **ELEKTRISCHE VERHITTING - o.a. voor Spring chafing dishes, thermostatisch regelbaar**

ⓔ ELECTRIC HEATING - for chafing dishes s.a. Spring, with thermostat

ⓕ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - e.a. pour Spring chafing dishes, avec thermostat

ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG - für u.a. Spring Chafing Dishes, mit Thermostat

EURO	No.	V	W
219,00	*046.002	230	800



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

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

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

ⓓ CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - mit CNS Gestell, Behälter und Deckel, Wasserbehälter aus Polypropylen, einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Aus Schalter

EURO	No.	cm	V	W
109,00	*861.100	30(H)x64,5x35	230	1850



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

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

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

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

EURO	No.	cm	V	W
125,00	*861.120	28(H)x62x36	230	840





**(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH - roestvrijstaal, met voedselpan, vastzetbare glasdeksel met stabilisatie, inclusief elektrisch verhittingselement**

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

**ROND/ROUND/RONDE/RUND**

No.	cm	Lit.	V	W
*861.130	24(H)x50,5x44,5	6,8	230	310

EURO
224,00

**VIERTANT/SQUARE/CARRÉ/VIERECKIG**

No.	cm	Lit.	V	W
*861.132	23(H)x40,5x48	5,5	230	310

EURO
212,00

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

- (E) ELECTRIC HEATING - only for chafing dishes \*861.130 and \*861.132
- (E) CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - seul pour chafing dishes \*861.130 et \*861.132
- (D) ELEKTRO-HEIZUNG - allein für Chafing Dishes \*861.130 und \*861.132

No.	V	W
*861.135	230	310

EURO
37,50

**(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH - rond model, de waterbak is vervaardigd uit hoogwaardig hittebestendig polypropyleen, met roestvrijstalen deksel en voedselpan van 7 liter**

- (E) CHAFING DISH ELECTRIC - round model, heat resistant waterpan of polypropylene, with stainless steel lid and 7 litres foodpan
- (E) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - modèle ronde, en polypropylène résistant à la chaleur, avec inox couvercle et bac 7 litres
- (D) CHAFING DISH ELEKTRO - rundes Modell, Wasserbehälter aus hitzeständig Polypropylän, mit CNS Deckel und Behälter von 7 Liter

No.	V	W
*861.085	26(H)x40x40	230 420

EURO
79,00

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

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

No.	cm	V	W
*861.200	30(H)x58,5x35	230	760

EURO
87,00

**NEW!**

- Ⓝ **THERMISCH GRANULAAT - houdt gekookte eieren warm, te gebruiken in chafing dishes zonder deksel, herbruikbaar, emmer 7,5 Kg**
- ⓔ THERMAL GRANULATE - keeps boiled eggs warm, can be used in chafing dishes without lid, reusable, bucket 7,5 Kg
- ⓕ GRANULES THERMIQUES - maintenir les œufs durs au chaud, utiliser dans les plats chafing dishes sans couvercle, réutilisable, seau de 7,5 kg
- ⓓ THERMISCHES GRANULAT - zum Warmhalten von gekochten Eiern, kann in Chafing Dishes ohne Deckel verwendet werden, wiederverwendbar, Eimer 7,5 kg



EURO	No.	kg
18,50	*046.016	7,5

- Ⓝ **BRANDPASTA - 3x 80g, in aluminium kuipje**
- ⓔ CANNED HEAT - 3x 80g, in aluminium cup
- ⓕ GEL COMBUSTIBLE - 3x 80g, en godet aluminium
- ⓓ BRENNPASTE - 3x 80g, in Aluminium Becher

EURO	No.	doos/box/boîte/Dose
3,30	*046.008	3 kuipjes/cups/godets/Becher



- Ⓝ **BRANDPASTA "PYROGEL" - fles**
- ⓔ CANNED HEAT - bottle
- ⓕ PATE COMBUSTIBLE - bouteille
- ⓓ BRENNPASTE - Flasche

EURO	No.	Lit.
6,25	*046.006	1



- Ⓝ **BRANDPASTA "PYROGEL" - emmer**
- ⓔ CANNED HEAT - bucket
- ⓕ GEL COMBUSTIBLE - seau
- ⓓ BRENNPASTE - Eimer

EURO	No.	Lit.	kg
21,95	*046.004	5	4



\*318

**EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



# THE BURNING SOLUTION ETHANOL



5 lit.



4 kg



200 gr

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

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

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

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

Ⓝ **BRANDPASTA KAN - exclusief dispenser**

ⓔ FUEL PASTE CAN - dispenser not included

ⓔ GEL COMBUSTIBLE BIDON - sans dispenser

ⓓ BRENNPASTE KESSEL - ohne Dispenser

No.	Lit.	kg	EURO
*685.004	5	4	19,85

## DISPENSER

No.	EURO
685.100	6,80

Ⓝ **BRANDPASTA EMMER - bevat 4 kg.**

ⓔ FUEL PASTE BUCKET - contains 4 kg.

ⓔ GEL COMBUSTIBLE SEAU - contents 4 kg.

ⓓ BRENNPASTE EIMER - Enthält 4 kg.

No.	Lit.	kg	EURO
*685.104	5	4	N.M.L.

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

ⓔ FUEL PASTE CAN - burns aprox. 3 hours

ⓔ GEL COMBUSTIBLE BÔTE - brûler aprox. 3 heures

ⓓ BRENNPASTE DOSE - brennt ca. 3 Stunden

No.	gr	doos/box/boîte/Dose	EURO
*685.024	200	24 stuks/pcs./Stck.	28,50
*685.072	200	72 stuks/pcs./Stck.	82,00

## SUPER SHAPES

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

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

Stapelbaar / Stackable / Empilable / Stapelbar







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

**MODEL 1/3 GN - 176x325mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.238	65	2,5
721.237	100	3,6

EURO
39,50
54,00

**MODEL 1/3 GN - 176x325mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.234	65	2,5
721.233	100	3,6

EURO
39,50
54,00

**MODEL 1/2 GN - 265x325mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.224	65	3,9
721.223	100	6,1

EURO
56,00
73,50

**MODEL 2/4 GN - 530x165mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.254	65	3,5
721.253	89	4,8

EURO
56,50
77,00

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

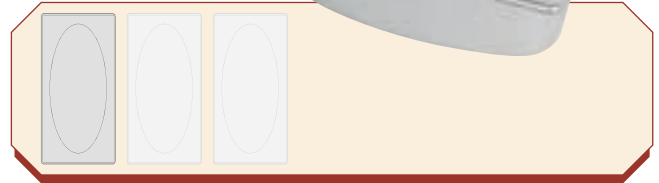
No.	L mm
721.290	325
721.291	530

EURO
20,90
19,85

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

**MODEL 1/3 GN - 176x325mm - OVAL SHAPE**

EURO	No.	H mm	Lit.
45,50	721.333	100	2,1



**MODEL 1/2 GN - 265x325mm - OVAL SHAPE**

EURO	No.	H mm	Lit.
41,00	721.325	51	1,6
45,50	721.324	65	2,1
55,50	721.323	100	3,5



**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - OVAL SHAPE**

EURO	No.	H mm	Lit.
63,50	721.315	51	3,7
69,00	721.314	65	4,6
84,00	721.313	100	7,8





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

**MODEL 1/2 GN - 265x325mm - HEXAGON SHAPE**

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

EURO
41,00
49,00



**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEXAGON SHAPE**

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

EURO
62,00
81,00



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

**MODEL 1/2 GN - 265x325mm - KIDNEY SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.524	65	2,1

EURO
41,00



**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - KIDNEY SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.514	65	4,8

EURO
63,00

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

ⓔ New series of professional and high quality melamine products. Heavy quality and optimal breaking strength.

ⓕ Nouvelle collection complète en mélamine. Qualité lourde et insensible à cassement.

ⓓ Neue Serie professionelles Melamin-Geschirr in hochwertigen Qualität. Hochleistend und optimale Bruchfestigkeit.

# Professional Melamineware



## Ⓝ **GASTRONORMBAK**

ⓔ GASTRONORM PAN

ⓕ BAC GASTRONORME

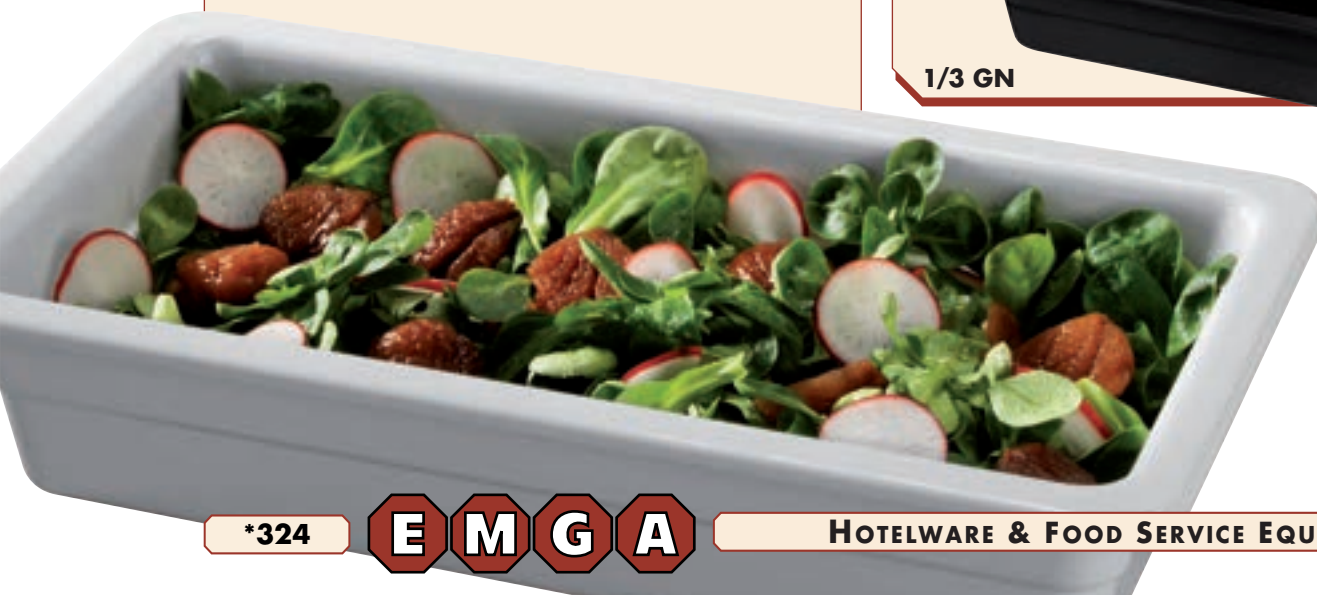
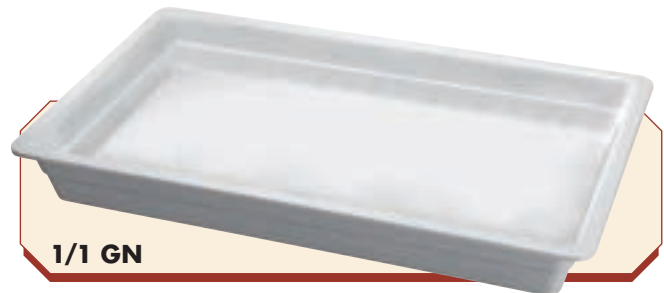
ⓓ GASTRONORM BEHÄLTER

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
18,35	060.311	1/1	53,0x32,5	2,0
26,50	060.312	1/1	53,0x32,5	4,0
40,50	060.313	1/1	53,0x32,5	6,5
9,85	060.321	1/2	32,5x26,5	2,0
17,90	060.322	1/2	32,5x26,5	4,0
21,25	060.323	1/2	32,5x26,5	6,5
19,70	060.326	2/4	53,0x16,2	2,0
23,95	060.327	2/4	53,0x16,2	6,5
15,65	060.333	1/3	32,5x17,6	6,5

### ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
18,35	060.411	1/1	53,0x32,5	2,0
26,50	060.412	1/1	53,0x32,5	4,0
40,50	060.413	1/1	53,0x32,5	6,5
9,85	060.421	1/2	32,5x26,5	2,0
17,90	060.422	1/2	32,5x26,5	4,0
21,25	060.423	1/2	32,5x26,5	6,5
23,95	060.427	2/4	53,0x16,2	6,5
15,65	060.433	1/3	32,5x17,6	6,5





**(N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal**

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

No.	Type GN	H mm	Lit.	EURO
953.134	1/3	65	2,4	9,90
953.133	1/3	100	3,5	12,95
953.124	1/2	65	4,0	14,25
953.123	1/2	100	6,1	17,35
953.114	1/1	65	8,8	23,50
953.113	1/1	100	13,7	27,50

**(N) GASTRONORM SCHAAL - porselein**

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

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm**

No.	H cm	EURO
130.613	6	25,50

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm**

No.	H cm	EURO
130.612	6	31,00

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm**

No.	H cm	EURO
130.611	6	68,50

**(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal**

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

No.	cm	EURO
125.015	3,5(H)x27x11	8,55

**(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal**

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

No.	cm	EURO
145.102	21(H)x19x10	12,00

**(N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal**

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.		L cm
7,30	969.702	<b>sauslepel</b> /sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	29
7,65	969.704	<b>schuimspaan</b> /skimmer ecumoire/Schaumlöffel	29
6,30	969.708	<b>serveerlepel</b> /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	29
6,85	969.709	<b>serveerlepel geperf.</b> /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	29



**(N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal**

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.		L cm
11,95	767.204	<b>serveerlepel geperf.</b> /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	30
17,20	767.210	<b>sauslepel</b> /sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	34
12,50	767.212	<b>serveerlepel</b> /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	35
12,95	767.213	<b>serveerlepel geperf.</b> /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	35



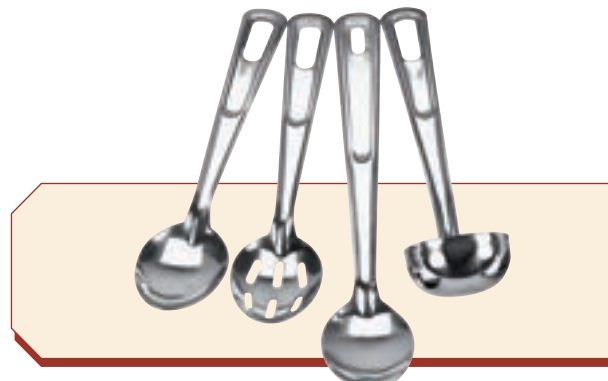
**(N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal**

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.		L cm
1,95	033.561	<b>serveerlepel</b> /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	28
1,95	033.562	<b>serveerlepel geperf.</b> /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	28
2,35	033.563	<b>serveerlepel</b> /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	33
1,95	033.564	<b>sauslepel</b> /sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	28



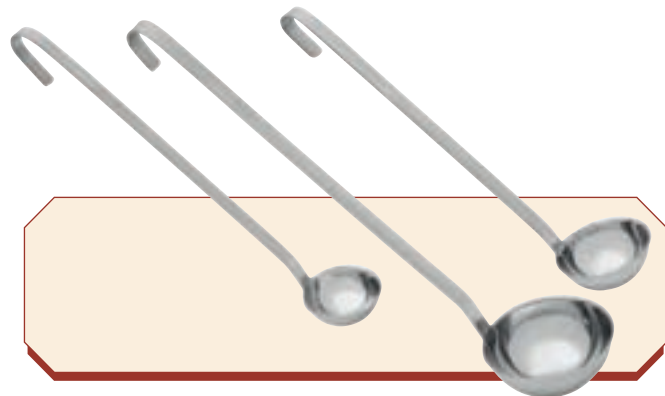
**(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, naadloos, non-drip**

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

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

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

EURO	No.	Ø cm	Lit.	L cm
5,60	720.440	5	0,030	27,0
6,30	720.441	6	0,050	29,0
7,35	720.442	7	0,080	30,0
8,55	720.443	8	0,125	32,0
9,70	720.444	9	0,150	33,5
10,30	720.445	10	0,250	35,0
14,75	720.446	12	0,350	36,5



**(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd**

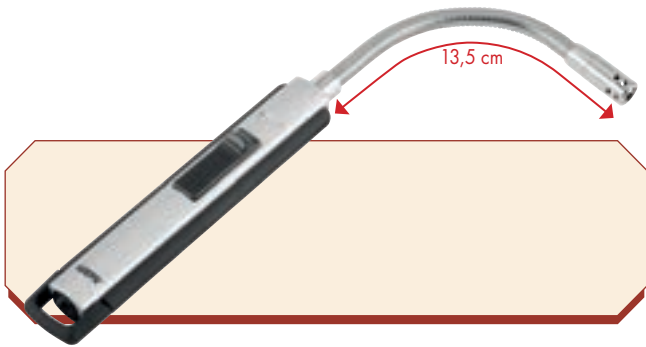
(E) LADLE - stainless steel, perforated

(F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, perforée

(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, perforiert

EURO	No.	Ø cm	L cm
8,65	720.431	9	25
9,85	720.433	11	24





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

(E) GAS LIGHTER - flexible flame pipe

(F) ALLUME-GAZ - flexible en métal

(D) ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER - flexible Flammengeber

No.	L cm
*942.015	26

EURO
8,70



**(N) GASAANSTEKER**

(E) GAS LIGHTER

(F) ALLUME-GAZ

(D) ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER

No.	L cm
*514.031	34

EURO
7,50



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

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

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

(D) GASDOSE R4 - nur für Flammenzünder und mini Chefs Brenner

No.	gr
*514.032	125

EURO
2,35

**Kisag**



**(N) GASAANSTEKER**

(E) GAS LIGHTER

(F) ALLUME-GAZ

(D) ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER

No.	L cm
*204.060	24

EURO
11,00

**NEW!**



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

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

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

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

No.	ml
*204.054	600

EURO
7,45

\*204.055 **doos met 15 bussen**/box with 15 containers  
boîte avec 15 récipients/Karton mit 15 Blechdosen

111,75

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

**(E) BLOW TORCH/CARAMELIZER - with piezo push-button ignition, delivered without gas container**

**(F) OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU - caraméliseur, avec allumage piezo, livré sans récipient à gaz**

**(D) CHEFS BRENNER - karamelisiert usw., mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose**

EURO  
13,50

No.  
\*514.005

**(N) KOKSBRANDER+GASBUS - in blisterverpakking**

**(E) BLOW TORCH/CARAMELIZER+GAS CONTAINER - blister packing**

**(F) OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU+ RÉCIPIENT À GAZ - emballage blister**

**(D) CHEFS BRENNER+GASDOSE - Blister-Verpackung**

EURO  
21,75

No.  
\*514.020

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

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

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

**(D) CHEFS BRENNER "DE LUXE" - Blister-Verpackung, karamelisiert usw., mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose**

EURO  
29,00

No.  
\*514.006

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

**(E) GAS CONTAINER - for gas cookers, blow torch and gas burner**

**(F) RÉCIPIENT À GAZ - pour rechaud à gaz, outil torche et brûleur**

**(D) GASDOSE - für Gas-Rechaud und Chefs Brenner**

EURO  
1,95

No. gr  
\*514.002 220

51,00

\*514.028 **doos met 28 bussen**/box with 28 containers  
boîte avec 28 récipients/Karton mit 28 Blechdosen







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

No.  
\*685.015

EURO  
11,95



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

No. H cm  
\*514.010 15

EURO  
17,75



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

No. H cm  
\*514.018 20

EURO  
15,95



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

No. gr  
\*514.032 125

EURO  
2,35

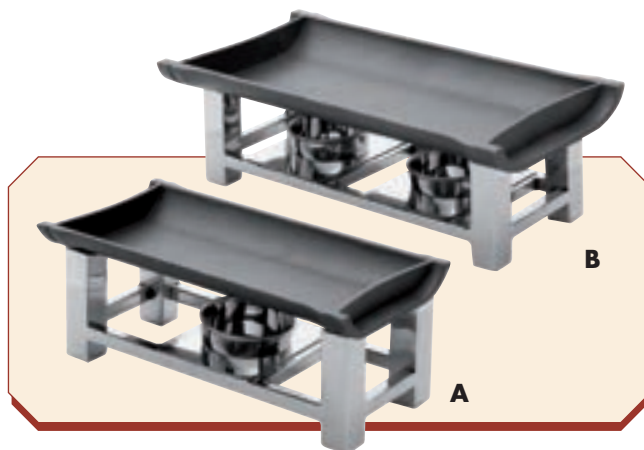
**(N) SERVEER SNACK WARMER - roestvrijstaal, aluminium bovenplaat kan/dient eerst voorverwarmd te worden**

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

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

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

EURO	No.	Type	cm
38,00	115.041	<b>A</b>	12(H)x30x15
48,00	115.042	<b>B</b>	12(H)x38x19



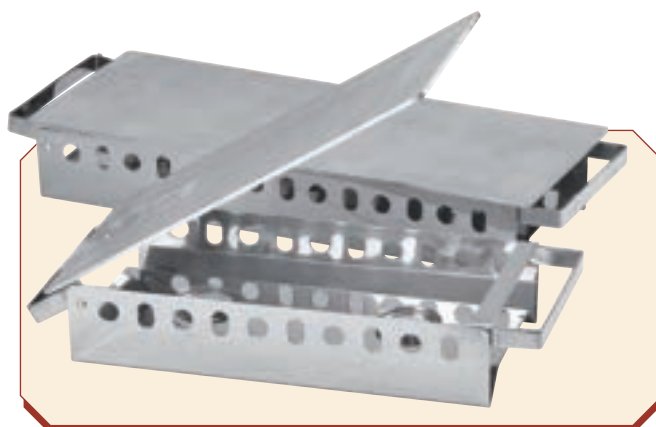
**(N) SCHOTELWARMER 2- EN 3-PITS - roestvrijstaal, met scharnierende aluminium bovenplaat**

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

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

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

EURO	No.	waxinelichtjes/candles godets à bougies/Kerzenbecher	cm
34,00	*140.002	<b>2</b>	6,5(H)x36,5x17,5
38,50	*140.003	<b>3</b>	6,5(H)x46,5x17,5
1,35	140.005	<b>waxinelichthouders rvs/stainless steel cup porte godets inox/CNS Becher</b>	



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

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

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

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

**LONGFIRE**

EURO	No.	H cm	Ø cm	kW
149,00	*204.025	11	20	1,4



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

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

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

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

EURO	No.	ml
7,45	*204.054	600
111,75	*204.055	<b>doos met 15 bussen/box with 15 containers boîte avec 15 récipients/Karton mit 15 Blechdosen</b>



# WESTMARK



- Ⓝ **SAUSPANNETJE - met warmhoud rechaud en waxine houder, inclusief sauslepel**
- ⓔ SMALL SAUCE PAN - with warmer and candleholder, sause ladle included
- ⓕ CASSOLETTE À BEURRE - avec réchaud et container de bougie, avec cuillère de sauce
- ⓓ SOßENPFÄNNCHEN - mit Stövchen und Teelichtbehälter, mit Sauzenlöffel

No.	Ø cm	H cm	Lit.
*016.047	14	13,3	0,3

EURO
22,40



**VERNIEUWDE  
UITVOERING  
NEW VERSION**



- Ⓝ **GASRECHAUD - geëpoxeerd, voorzien van piezo-electrische ontsteking, traploos regelbare vlam en automatische veiligheidsinrichting**
- ⓔ GAS COOKER - powder coated, piezo electric ignition, phaseless flame adjustment, automatic safety mechanism
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ - expoxée, allumage piezo-électrique, réglage continu de la flamme, dispositif de sécurité automatique
- ⓓ GAS RECHAUD - epoxiert, Piezo-Zündung, Flamme stufenlos regelbar, automatische Sicherheits-Vorrichtung

No.	cm	Kw
*514.011	9(H)x34,5x28	2,3

EURO
38,00

### Ⓝ **GASRECHAUD ACCESSOIRES**

- ⓔ GAS COOKER ACCESSOIRES
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ ACCESSOIRES
- ⓓ GAS RECHAUD ACCESSOIRES

### Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - met anti-aanbaklaag**

- ⓔ GRIDDLE/GRILL PLATE - non-stick coating
- ⓕ PLAQUE GRILLE - anti-adhésif
- ⓓ GRILL-PLATTE - Antihaft-Beschichtung

No.	H cm	Ø cm
*514.012	5	32

EURO
13,50

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

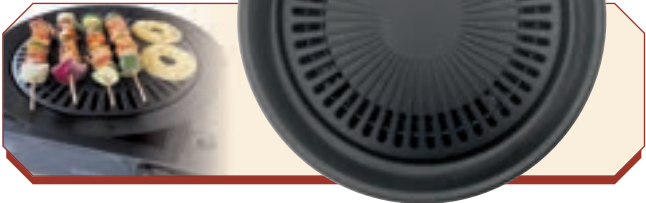
- ⓔ GAS CONTAINER - for gas cookers, blow torch and gas burner
- ⓕ RÉCIPIENT À GAZ - pour rechaud à gaz, outil torche et brûleur
- ⓓ GASDOSE - für Gas-Rechaud und Chefs Brenner

No.	gr
*514.002	220

EURO
1,95

\*514.028 **doos met 28 bussen/box with 28 containers**  
boîte avec 28 récipients/Karton mit 28 Blechdosen

51,00
-------



*Catering  
Cartridge*

- Ⓝ **HANDCITRUSPERS - roestvrijstalen/ geëpoxeerde uitvoering, voorzien van een roestvrijstalen perskegel en opvangbeker**
- ⓔ JUCER - stainless steel/epoxy implementation, features a stainless steel Cone and Cup press
- ⓕ PRESSE-AGRUMES À MAIN - inox/résine époxy mise en œuvre, dispose d'une presse de cône et de coupe en acier inoxydable
- ⓓ HAND-SAFTPRESSE - Edelstahl/epoxierten-Implementierung verfügt über eine Edelstahl-Kegel und Cup-Pressse

EURO	No.	cm
N.M.L.	*220.010	38(H)x10x18

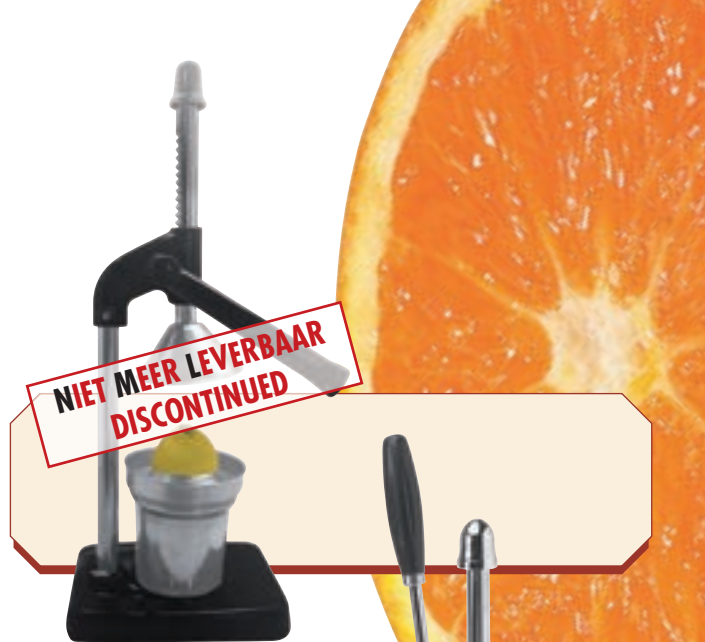
- Ⓝ **HANDCITRUSPERS - verchromde uitvoering, voorzien van een roestvrijstalen perskegel en zuigvoetjes**
- ⓔ JUCER - chromium-plated, with stainless steel cone and suction feet
- ⓕ PRESSE-AGRUMES À MAIN - chromé, avec ogive inox et pieds en caoutchouc
- ⓓ HAND-SAFTPRESSE - verchromt, mit CNS Presskegel und Gummifüsschen

EURO	No.	H cm
N.M.L.	*206.005	50

- Ⓝ **FRUIT/GROENTEN PARTJESSNIJDER - geheel uit niet roestend materiaal, zeer geschikt voor citroenen, sinaasappelen, tomaten, kiwi's etc, snijdt de groente en fruit zeer eenvoudig in 6 partjes**
- ⓔ FRUIT/VEGETABLE WEDGER - stainless material, suitable for lemons, orange, tomatoes, kiwis etc. slices very easily in 6 sections
- ⓕ COUPE-FRUIITS/LÉGUMES - matériau inoxydable, pour citrons, oranges, tomates, kiwis etc, coupe les légumes et les fruits très facile en 6 quartiers
- ⓓ FRUCHTEN/GEMUSESCHNEIDER - aus nicht rostendem Material, sehr geeignet für Zitronen, Apfelsine und Kiwi, Tomaten usw. schneidet das Gemüse und Obst in 6 Teile sehr einfach

EURO	No.	cm
N.M.L.	*203.030	48(H)x21x21

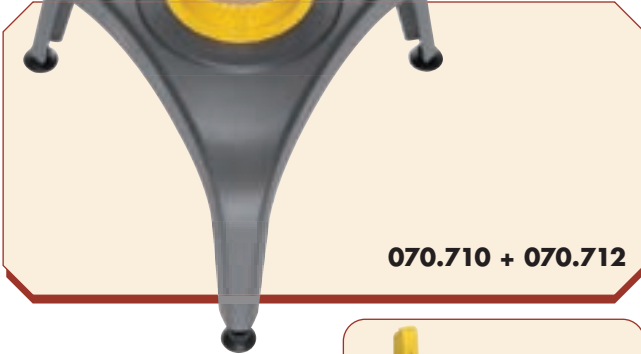
N.M.L. 203.031 **8 partjes snijder/8 blade wedger**  
diviseur 8 sections/gemuseteliger 8 teilig



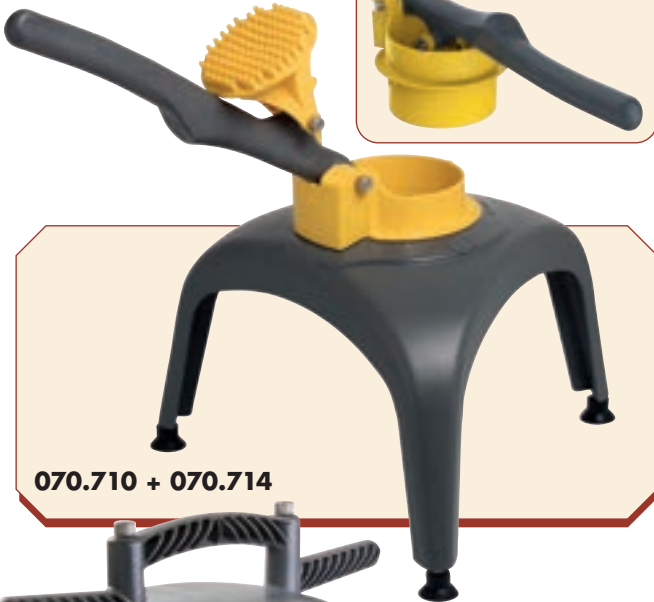
## PREP CHEF



070.710



070.710 + 070.712



070.710 + 070.714



070.720 + 070.723



Ⓝ **GROENTESNIJDER/PUREEPERS PREP-CHEF - Multifunctioneel apparaat, geheel kunststof basisunit met zuignapvoeten, te voorzien van pureerinzetstuk of uiensnijder inzetstuk, separaat leverbaar**

ⓔ VEGETABLE CUTTER/POTATO PRESS PREP-CHEF - Multi-function device, plastic base unit with suction feet, to provide with potato masher insert or onion cutter insert, available separately

ⓕ COUPE LÉGUMES/PRESSE-PUREE PREP-CHEF - dispositif multi-fonction, l'unité de base en plastique avec les pieds de ventouse, pour fournir insert purée ou insert de coupe d'oignon, livrable séparât

ⓓ GEMÜSESCHNEIDER/PUREEPRESSE PREP-CHEF - Multifunktionsgerät, Kunststoff-Basiseinheit mit Saugnapf Füßen, Ausfuhrbar mit Püree Einsatz oder Zwiebelschneider Einsatz, speraat Lieferbar

### STANDAARD/SUPPORT/SUPPORT/STÄNDER

No.	cm	EURO
*070.710	24(H)x40x40	94,00

### PUREEPERS INZET/POTATO MASHER INSERT ENCART PRESSE-PUREE/PÜREEPRESSE EINLAG

No.	EURO
*070.712	165,00

### UIEN SNIJDER INZET/ONION CUTTER INSERT ENCART COUPE-OIGNONS/ZWIEBELSCHNITT EINLAG

No.	EURO
*070.714	165,00

Ⓝ **FRITESSNIJDER PREP-CHEF - kunststof basisunit met duwbeugel en zuignapvoeten, te voorzien van diverse mesroosters met drukstuk, separaat leverbaar**

ⓔ FRENCH FRY CUTTER PREP-CHEF - plastic Base unit with handle and suction feet, to foreseen with several cutter insert with pusher, separately available

ⓕ COUPE FRITES PREP-CHEF - plastique de l'unité de base avec la poignée et les pieds à ventouse, avec plusieurs couteaux et pousoir, disponibles séparément

ⓓ POMMER-FRITESSCHNEIDER PREP-CHEF - Kunststoff-basiseinheit mit Griff und Saugnapf Füße, auszuführen mit mehreren Messer und Druckstempel, separat erhältlich

### STANDAARD/SUPPORT/SUPPORT/STÄNDER

No.	cm	EURO
*070.720	51 (H)x40x40	199,00

### Ⓝ MESROOSTER INZET+DRUKSTUK

ⓔ FRENCH FRY CUTTER INSERT+PUSHER

ⓕ ENCART COUPE FRITES+POUSSOIR

ⓓ MESSER EINLAG+DRUCKSTEMPEL

No.	mesrooster/cutter insert/couteau/Messer mm	EURO
*070.721	8x8	136,00
*070.722	10x10	136,00
*070.723	16x8	136,00

Ⓝ **FRITESSNIJDER - tafelmodel met zuignappen of wandmodel, geheel roestvrij materiaal met kunststof drukstuk, standaard geleverd met mesrooster en drukstuk 9 mm**

ⓔ FRENCH FRY CUTTER - table top type with suction feet or wall model, stainless material with plastic pusher, standard delivered with 3 knife unit and pusher 9 mm

ⓕ COUPE FRITES - modèle de table avec pieds ventouse ou modèle mural, matériau inoxydable, poussoir en rilsan, standard livree avec grille et poussoir 9 mm

ⓓ POMMES-FRITES-SCHNEIDER - Tischmodell mit Gummissaugfüßchen oder Wandmodell, aus nicht rostendem Material, Druckstempel aus Rilsan, Standard geliefert mit messereinsatze und Stempl 9 mm

EURO	No.	cm	mesrooster/cutter insert couteau/Messer mm
109,00	*203.001	35,6(H)x44x27	<b>9x9</b>
109,00	*203.101	44(H)x27x35,6	<b>9x9</b>

Ⓝ **MESROOSTERS/DRUKSTUKKEN**

ⓔ KNIFE UNITS/PUSHERS

ⓕ GRILLES/POUSSOIR

ⓓ MESSEREINSATZE/STEMPEL

EURO	No.	Type
21,75	203.002	<b>6x6</b>
21,75	203.003	<b>9x9</b>
21,75	203.004	<b>12x12</b>
N.M.L.	203.005	<b>8 partjes snijder/8 blade wedger</b> diviseur 8 sections/gemusetailer 8 teilig

Ⓝ **FRITESSNIJDER - metaal geëpoxeerd frame, mesrooster 12 mm, rubber voetjes, inclusief 2 extra hulpstukken, hierdoor is hij ook geschikt als appelverdeler of citruspers**

ⓔ FRENCH FRY CUTTER - powder coated metal frame, cutter insert 12 mm, rubber feet, including two additional attachments, making it is also suitable as apple divider or juice extractor

ⓕ COUPE FRITES - piétement métal revêtu, couteau 12 mm, pieds en caoutchouc, y compris les deux pièces jointes supplémentaires, ainsi, il convient également que la pomme ou le distributeur presse-agrumes

ⓓ POMMES-FRITES-SCHNEIDER - epoxybeschichtete Metallrahmen, Messer 12 mm, Gummifüße, inklusive 2 zusätzliche Anlagen, so dass es sich auch eignet als Apfeltailer oder Zitruspresse

EURO	No.	cm	mesrooster/cutter insert couteau/Messer mm
122,00	*721.040	80(H)x20x17,5	<b>12x12</b>

Ⓝ **FRITESSNIJDER - tafelmodel met zuignappen, geheel roestvrij materiaal met kunststof drukstuk, geleverd met 3 mesroosters 9 mm, 10 mm en 12 mm**

ⓔ FRENCH FRY CUTTER - table top type with suction feet, stainless material with plastic pusher, delivered with 3 knife units and 9 mm, 10 mm and 12 mm

ⓕ COUPE FRITES - modèle de table avec pieds ventouse assure, matériau inoxydable, poussoir en rilsan, livree avec 3 grilles 9 mm, 10 mm et 12 mm

ⓓ POMMES-FRITES-SCHNEIDER - Tischmodell mit Saugfüß, aus nicht rostendem Material, Druckstempel aus Rilsan, geliefert mit 3 messereinsatze, 9 mm, 10 mm und 12 mm

**POMFRI BUDGET**

EURO	No.	cm
28,00	*016.145	12,8(H)x24,8x9,5



**\*203.001**



**WAND/WALL  
MODEL  
\*203.101**



**WESTMARK**





LOUIS TELLIER



NSF

sammic



- Ⓝ **FRITESSNIJDER - zwaar verchroomd, geëpoxeerd voetstuk, met mesrooster+drukstuk**
- ⓔ **FRENCH FRY CUTTER - chromium-plated, epoxy lacquered base, with cutter+pusher**
- ⓔ **COUPE FRITES - chromé, sûr socle de d'époxy, avec couteau+poussoir**
- ⓓ **POMMES-FRITESSCHNEIDER - verchromt, auf einbrennlackiertem Sockel, mit messer+druckstempel**

**TAFELMODEL/TABLETOP MODEL**  
**MODÈLE DE TABLE/TISCHMODELL**

No.	cm	mesrooster/cutter insert couteau/Messer mm	EURO
*208.106	34(H)x25x44	<b>6x 6</b>	270,00
*208.108	34(H)x25x44	<b>8x 8</b>	270,00
*208.110	34(H)x25x44	<b>10x10</b>	270,00
*208.113	34(H)x25x44	<b>13x13</b>	270,00
*208.114	34(H)x25x44	<b>10x20</b>	270,00

**STAAND MODEL/STANDING MODEL**  
**MODÈLE DEBOUT/STANDMODELL**

No.	cm	mesrooster/cutter insert couteau/Messer mm	EURO
*208.206	90(H)x65x54	<b>6x 6</b>	319,00
*208.208	90(H)x65x54	<b>8x 8</b>	319,00
*208.210	90(H)x65x54	<b>10x10</b>	319,00
*208.213	90(H)x65x54	<b>13x13</b>	319,00
*208.214	90(H)x65x54	<b>10x20</b>	319,00

**MESROOSTER/CUTTER INSERT/COUPEAU/MESSER**

No.	Type	EURO
208.306	<b>6x 6</b>	41,00
208.308	<b>8x 8</b>	41,00
208.310	<b>10x10</b>	41,00
208.312	<b>13x13</b>	41,00
208.314	<b>10x20</b>	41,00

**DRUKSTUK/PUSHER/POUSSOIR/DRUCKSTEMPEL**

No.	Type	EURO
208.307	<b>6x 6</b>	14,20
208.309	<b>8x 8</b>	14,20
208.311	<b>10x10/10x20</b>	14,20
208.313	<b>13x13</b>	14,20

- Ⓝ **FRITESSNIJDER - tafelmodel met zuignappen, geheel roestvrij materiaal, met mesrooster+drukstuk**
- ⓔ **FRENCH FRY CUTTER - table top type with suction feet, stainless material, with cutter+pusher**
- ⓔ **COUPE FRITES - modèle de table avec pieds en caoutchouc, matériau inoxydable, avec couteau+poussoir**
- ⓓ **POMMES-FRITESSCHNEIDER - Tischmodell mit Gummifüsschen, aus nicht rostendem Material, mit messer+druckstempel**

No.	cm	mesrooster/cutter insert couteau/Messer mm	EURO
*340.008	73,5(H)x28x51	<b>8x 8</b>	335,00
*340.010	73,5(H)x28x51	<b>10x10</b>	335,00
*340.012	73,5(H)x28x51	<b>12x12</b>	335,00

**MESROOSTER+DRUKSTUK/CUTTER+PUSHER**  
**COUPEAU+POUSSOIR/MESSER+DRUCKSTEMPEL**

No.	Type	EURO
340.007	<b>8x 8</b>	79,00
340.009	<b>10x10</b>	79,00
340.011	<b>12x12</b>	79,00

- (N) UIEN/GROENTE SNIJDER - kunststof met geïntegreerd drukstuk, compleet met opvangbak en messet van 3x3 mm**
- (E) ONION/VEGETABLE SLICER - plastic with integrated pusher, complete with collector and 3x3 mm knife set**
- (F) COUPE OIGNONS/LÉGUMES - plastique avec poussoir intégré, complèt avec collecteur et ensemble de couteaux de 3x3 mm**
- (D) ZWIEBEL/GEMÜSE SCHNEIDER - Kunststoff mit integrierter Druckstempel, komplett mit Kollektor und Messersatz von 3x3 mm**

EURO	No.	cm
14,95	*208.090	6(H)x19x6

- (N) UIEN/GROENTE/JULIENNE SNIJDER - kunststof met geïntegreerd drukstuk, compleet met opvangbak, reinigingsrooster en messet van 6x6 mm**
- (E) ONION/VEGETABLE/JULIENNE SLICER - plastic with integrated pusher, complete with collector, cleaning grid and 6x6 mm knife set**
- (F) COUPE OIGNONS/LÉGUMES/JULIENNE - plastique avec poussoir intégré, complèt avec collecteur, grille de nettoyage et ensemble de couteaux de 6x6 mm**
- (D) ZWIEBEL/GEMÜSE/JULIENNE SCHNEIDER - Kunststoff mit integrierter Druckstempel, komplett mit Kollektor, Reinigungsrooster und Messersatz von 6x6 mm**

EURO	No.	cm
29,50	*208.085	10(H)x28x11

- (N) UIEN/GROENTE/JULIENNE/KNOFLOOK SNIJDER roestvrijstaal, compleet met opvangbak, drukstuk en mesrooster 3x3, 6x6 en 12x12 mm en reinigingsrooster**
- (E) ONION/VEGETABLE/JULIENNE SLICER - stainless steel, complete with collector and 3 interchangeable pushers and knives 3x3, 6x6 and 12x12 mm and cleaning grid**
- (F) COUPE OIGNONS/LÉGUMES/JULIENNE - inox, avec collecteur et 3 poussoirs et couteaux interchangeables de 3x3, 6x6 et 12x12 mm et grille de nettoyage**
- (D) ZWIEBEL/GEMÜSE/JULIENNE SCHNEIDER - CNS, komplett mit Kollektor und 3 austauschbare Drückstempel und Messersets 3x3, 6x6 und 12x12 mm und Reinigungsrooster**

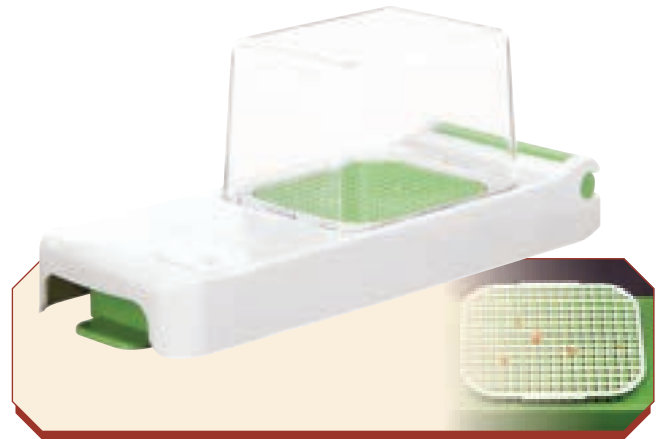
EURO	No.	cm
106,00	*208.080	12(H)x28x11

- (N) TOMATENSNIJDER - kunststof, met 8 scherpe, gekartelde messen voor gemakkelijk snijden van o.a. tomaat, champignons mozzarella, etc. in gelijke plakken**
- (E) TOMATO SLICER - plastic with 8 sharp, serrated blades for easy cutting of tomato, mozzarella, mushrooms, etc. in equal measure-slices**
- (F) COUPE-TOMATES - plastique avec 8 vif, dentelé lame pour une coupe facile de tomate, mozzarella, champignons etc. en tranches égales**
- (D) TOMATENSCHNEIDER - Kunststoff, mit 8 scharfen, gezahnten Klingen zum einfach Schneiden von Tomaten Mozzarella, Champignons etc. in gleichmassige Scheiben**

EURO	No.	cm
18,85	*016.170	22x11,5

# ALLIGATOR

**NEW!**



# WESTMARK

**ABS**  
KUNSTSTOFF







Ⓝ **AARDAPPEL SPIRAAL-SNIJMACHINE - roestvrijstaal, uitermate geschikt voor het maken van spiralen van aardappels, groentes en fruit**

ⓔ POTATO SPIRAL CUTTING MACHINE - stainless steel, ideal of making spirals of potatoes, vegetables and fruit

ⓔ MACHINE DE DÉCOUPAGE DE POMMES DE TERRE EN SPIRALE - acier inoxydable, idéal de faire des spirales de pommes de terre, de légumes et de fruits

ⓓ KARTOFFEL-SPIRALE-AUSSCHNITT-MASCHINE - Edelstahl, sehr geeignet für spiralen von Kartoffeln, Gemüse und Obst zu machen

No.	cm
*537.150	13(H)x31x12

EURO
37,00



Ⓝ **APPELSCHILMACHINE - schilt, verwijdert klokhuis en snijdt gelijktijdig dan wel afzonderlijk, ook uitstekend voor "Pommes spirales" (aardappelspiralen)**

ⓔ APPLE PEELER, CORER & SLICER - Peels, cores and slices apples either at the same time or separately, can also be used for making "pommes spirales" (potato spirals)

ⓔ PÈLE-POMMES TRANCHEUR - pèle, enlever le cœur et couper en même temps ou séparément, aussi propre à faire pomme-spirales

ⓓ APFELSCHÄL- UND TEILMASCHINE - schält, entkernt und schneidet gleichzeitig oder einzeln, auch geeignet für Spiral-Kartoffeln

No.	Type	<b>bevestiging</b> /fastening fixation/Befestigung
-----	------	---

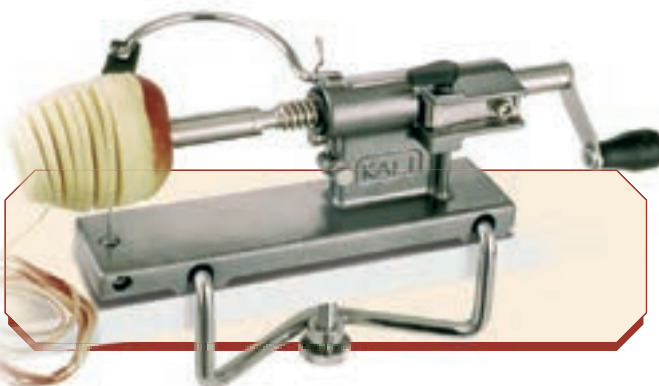
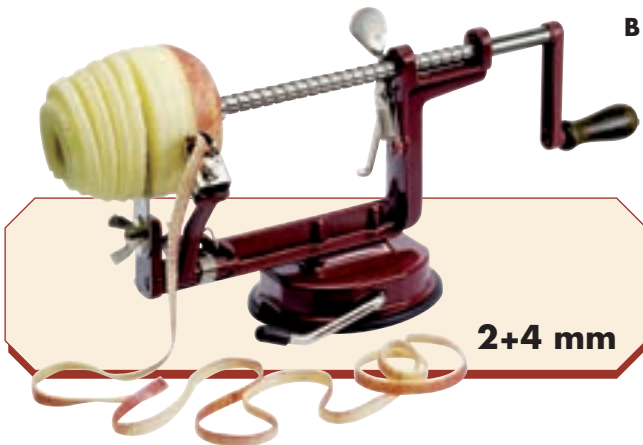
EURO
------

\*537.140 **A** **schroefklem**/set screw  
vis de serrage/Tischklemme

23,50

\*537.141 **B** **vacuumvoet**/vacuum-power base  
fixation ventouse/Vakuum-Fuss

23,95



**KALI**

No.	H cm	L cm
*014.030	11	32

EURO
319,00

Ⓝ **TOMATENSNIJDER - geheel uit niet roestend materiaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc, dikte van de plakken 4,7 mm**

ⓔ TOMATO SLICER - stainless material, also suitable for lemons, orange, kiwis etc. thickness of slices 4,7mm

ⓕ COUPE-TOMATES - materieu inoxydable, aussi pour citrons, oranges, kiwis etc, epaisseur des tranches 4,7 mm

ⓓ TOMATENSCHNEIDER - aus nicht rostendem Material, auch geeignet für Zitronen, Apfelsine und Kiwi usw. schnittstärke 4,7 mm

#### NOVO

EURO	No.	cm
125,00	*203.015	23(H)x38x18



Ⓝ **TOMATENSNIJDER - roestvrijstaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc., dikte van de plakken 5,5 mm, vaatwasmachinebestendig**

ⓔ TOMATO SLICER - stainless steel, also suitable for lemons, orange, kiwis etc. thickness of slices 5,5 mm, dishwasher safe

ⓕ COUPE TOMATES - inox, aussi pour citrons, oranges, kiwis etc. epaisseur des tranches 5,5 mm, nettoyage lave-vaisselle

ⓓ TOMATENSCHNEIDER - CNS, auch geeignet für Zitronen, Apfelsine und Kiwi usw. schnittstärke 5,5 mm, spülmaschinenfest

#### COMPACT

EURO	No.	cm
N.M.L.	*202.005	17(H)x30x14



Ⓝ **TOMATENSNIJDER - roestvrijstaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc., dikte van de plakken 5,5 mm, vaatwasmachinebestendig**

ⓔ TOMATO SLICER - stainless steel, also suitable for lemons, orange, kiwis etc. thickness of slices 5,5 mm, dishwasher safe

ⓕ COUPE TOMATES - inox, aussi pour citrons, oranges, kiwis etc. epaisseur des tranches 5,5 mm, nettoyage lave-vaisselle

ⓓ TOMATENSCHNEIDER - CNS, auch geeignet für Zitronen, Apfelsine und Kiwi usw. schnittstärke 5,5 mm, spülmaschinenfest

#### JUMBO

EURO	No.	cm
385,00	*202.006	30(H)x45,5x20,2





LOUIS TELLIER



- Ⓝ **GROENTE/FRUITSNIJDER - kunststof, 4 zuigvoetjes, 1 knop voor 4 sneden (spiraal, 3 mm, 6 mm, 12 mm), roestvrijstalen messen**
- ⓔ VEGETABLE/FRUIT SLICER - plastic, 4 suction pads, 1 button for 4 cuts (spiral, 3 mm, 6 mm, 12 mm), stainless steel blades
- ⓔ COUPE LÉGUMES/FRUITS - plastique, 4 pieds ventouses, 1 bouton pour 4 coupes (spirale, 3 mm, 6 mm, 12 mm), couteau à inox
- ⓓ FRUCHT/GEMÜSESCHNEIDER - Kunststoff, 4 Saugfüsse, 1 Knopf für 4 Schnitte (Spirale, 3 mm, 6 mm, 12 mm), CNS Messer

No.	cm
*202.022	17(H)x26x11

EURO
14,95



- Ⓝ **GROENTESNIJDER - "LE ROUET", voor het maken van sliertjes van bijv. wortelen, aardappelen, uien, komkommer etc. voor salades en decoratie, vastzetbaar d.m.v. zuigvoetjes, wordt geleverd met 3 roestvrijstalen meskammen**

- ⓔ VEGETABLE SLICER - "LE ROUET", produces full-length strands of e.g. carrots, potatoes, onions, cucumbers, etc. for salads or decoration purposes, fixed with suction fee, complete with 3 stainless steel cutters
- ⓔ COUPE LÉGUMES - "LE ROUET", coupe les choux, les oignons, les pommes de terre, les carottes, les concombres etc. en fils continus pour des salades et pour réaliser des décorations originales et inédites. Bâti en inox, sûr 4 tousses puissantes. Livré avec 3 couteaux inox écartement
- ⓓ GEMÜSESCHNEIDER - "LE ROUET", zum Schneiden von Girlanden in voller Länge aus Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken, usw. zum Anfertigen von Salaten und originellen, neuartigen Garnierungen, Feststellbar durch 4 Saugfüsse, werd geliefert mit 3 CNS Messersätze

- Ⓝ **3 MESKAMMEN - 1, 2 en 4 mm**
- ⓔ 3 CUTTERS - 1, 2 and 4 mm
- ⓔ 3 COUTEAUX - 1, 2 et 4 mm
- ⓓ 3 MESSERSÄTZE - 1, 2 und 4 mm

**LE ROUET GOURMET**

No.	cm
*202.120	24(H)x36x14

EURO
223,00



- Ⓝ **3 MESKAMMEN - 2, 3 en 6 mm**
- ⓔ 3 CUTTERS - 2, 3 and 6 mm
- ⓔ 3 COUTEAUX - 2, 3 et 6 mm
- ⓓ 3 MESSERSÄTZE - 2, 3 und 6 mm

**LE ROUET PROFESSIONAL**

No.	cm
*202.020	25(H)x37x14

EURO
295,00



**WESTMARK**

- Ⓝ **GROENTE/FRUITSNIJDER - kunststof met zuignappen , met 3 verwisselbare messen voor het eenvoudig snijden van fruit/groente-spaghetti, spiralen of schijfjes**
- ⓔ VEGETABLE/FRUIT SLICER - plastic with suction feet, with 3 interchangeable slicing units for easy cutting of vegetable/fruit spirals, spaghettis and rings
- ⓕ COUPE LÉGUMES/FRUITS - plastique avec pieds ventouse, avec 3 lames interchangeables pour couper des fruits/légumes à spaghetti, des spirales ou des disques
- ⓓ FRUCHT/GEMÜSESCHNEIDER - aus hochwertigem Kunststoff mit Saugfüß, mit 3 auswechselbaren Klingen fürs einfaches schneiden von Frucht/Gemüse-Spaghetti, Spiralen oder Scheiben

**SPIROMAT**

EURO	No.	cm
51,00	*016.019	22(H)x27,5x14

- Ⓝ **GROENTESNIJAPPARAAT - roestvrijstaal kunststof, inclusief beschermlede en voorzien van messenkam voor julienne 4 en 10 mm en plakjes instelbaar tot max. 10 mm**
- ⓔ VEGETABLE CUTTER - stainless steel/plastic, with protection sledge and one blade for julienne 4 and 10 mm and slices adjustable up to max.10 mm
- ⓕ COUPE LÉGUMES - inox/plastic, avec poussoir de sécurité et une lame offre 2 solutions, peigne julienne de 4 et 10 mm, et de coupe réglable jusqu'à 10 mm
- ⓓ GEMÜSESCHNEIDER - CNS/Kunststoff mit Schutz-schlitten und ein Messer für Julienne 4 und 10 mm sowie einstellbaren Schnittstärken von 0 bis 10 mm

**SWING**

EURO	No.	cm
84,00	*001.100	15(H)x19,5x44,5

- Ⓝ **BRUNOISE-/GROENTESNIJAPPARAAT roestvrijstaal, compleet met beschermlede, met speciaal bladensysteem voor het maken van blokjes en 3 julienne meskammen van 2, 4 en 10 mm, plakjesdikte instelbaar van 0 - 10 mm**
- ⓔ BRUNOISE/VEGETABLE CUTTER - stainless steel, complete with pusher and special blade system to make dices and with 3 julienne blades of 2, 4 and 10 mm, adjustable slicing thickness from 0 - 10 mm
- ⓕ COUPE LÉGUMES/BRUNOISE - inox, avec poussoir de sécurité et système lames spéciale pour faire des cubes et avec 3 peignes julienne de 2, 4 et 10 mm, épaisseur de coupe réglable de 0 - 10 mm
- ⓓ BRUNOISE/GEMÜSESCHNEIDER - CNS, komplett mit Schutz-schlitten, mit speziellen Klingen-System um Würfeln zu machen und 3 julienmesser für 2, 4 und 10 mm, einstellbaren Schnittstärken von 0 - 10 mm

**REVOLUTION**

EURO	No.	cm
174,00	*001.150	13(H)x38x12,5

de Buyer   
DEPUIS 1830*Swing*  
PLUSde Buyer   
DEPUIS 1830La Mandoline  
REVOLUTION

\*340

**EMGA**

HOTELWARE &amp; FOOD SERVICE EQUIPMENT

**WESTMARK**



**COMPLEET MET BESCHERMSLEDE**



**THE ORIGINAL**



Ⓝ **MANDOLINE GROENTESNIJAPPARAAT roestvrijstaal/kunststof, inclusief beschermlede en geschikt voor plakjes en julienne, dikte instelbaar**

- ⓔ MANDOLINE VEGETABLE CUTTER - stainless steel/plastic, with protection sledge and suitable for slices and julienne, thickness adjustable
- ⓔ COUPE LÉGUMES MANDOLINE - inox/plastic, avec poussoir de sécurité et une lame offre 2 solutions, julienne et tranche épaisseur réglable
- ⓓ GEMÜSESCHEIDER - CNS/Kunststoff mit Schutz-schlitten und geeignet für Scheiben und Julienne, unterschiedlichen Schnittstärken

No.	cm
*016.090	37x17,5

EURO
34,00

Ⓝ **MANDOLINE "GOURMET" - roestvrijstaal, compleet met beschermlede, 4 meskammen voor staafjes (2, 4, 7 en 10 mm) en instelbare plakjesdikte van 0 - 10 mm**

- ⓔ VEGETABLE CUTTER MANDOLINE "GOURMET" stainless steel, with protection sledge, 4 Julienne blades (2, 4, 7 and 10 mm) as well as adjustable slicing thickness from 0 - 10 mm
- ⓔ COUPE LÉGUMES MANDOLINE "GOURMET" inox, avec poussoir de sécurité, 4 blocs effileurs pour bâtonnettes (2, 4, 7 et 10 mm) et épaisseur de coupe réglable de 0 - 10 mm
- ⓓ GEMÜSESCHEIDER MANDOLINE "GOURMET" CNS, mit Schutz-Schlitten, 4 Messersätze für Stäbchen (2, 4, 7 und 10 mm) sowie einstellbaren Schnittstärken von 0 - 10 mm

No.	cm
*202.100	38,5x11,5

EURO
129,00

Ⓝ **GROENTESNIJAPPARAAT - roestvrijstaal, o.m. voor het snijden van "pommes allumettes" en schijfjes, onontbeerlijk voor iedere kok**

- ⓔ VEGETABLE CUTTER - stainless steel, cuts and slices in a wink potatoes and all kinds of vegetables in the thickness needed, a must for every professional
- ⓔ COUPE LÉGUMES - inox, permet la préparation rapide de tous légumes dans les épaisseurs désirées, grâce au système de réglage perfectionné
- ⓓ GEMÜSESCHEIDER - CNS, schneidet schnellstens Kartoffeln und Gemüse aller Art in die gewünschte Schnittstärke, dank dem perfekten Einstell-System

**MANDOLINE**

No.	cm
*202.001	41x13

EURO
154,00

*202.003	beschermlede/protection sledge chariot protecteur/Schutz-Schlitten	39,50
----------	---	-------

**(N) GROENTEZEEF - vertind met 3 zeven:  
1,5, 2,5 en 4 mm**

- (E) TRITURATOR - tinned, with 3 sieves: 1,5, 2,5 and 4 mm  
 (F) MOULIN BROYEUR - étamé, avec 3 grilles: 1,5, 2,5 et 4 mm  
 (D) PASSIER-GERÄT - verzinkt, mit 3 Scheiben: 1,5, 2,5 und 4 mm

EURO	No.	zeef/sieve/grille/Scheibe Ø cm	Ø cm
89,00	*208.010	<b>14</b>	31
		<b>inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage</b>	
7,60	208.011	1,5 mm	<b>14</b>
7,60	208.012	2,5 mm	<b>14</b>
7,60	208.013	4,0 mm	<b>14</b>



**(N) GROENTEZEEF - roestvrijstaal, met 3 zeven:  
1,5, 2,5 en 4 mm**

- (E) TRITURATOR - stainless steel, with 3 sieves: 1,5, 2,5 and 4 mm  
 (F) MOULIN BROYEUR - inox, avec 3 grilles: 1,5, 2,5 et 4 mm  
 (D) PASSIER-GERÄT - CNS, mit 3 Scheiben: 1,5, 2,5 und 4 mm

EURO	No.	zeef/sieve/grille/Scheibe Ø cm	Ø cm
115,00	*208.020	<b>14</b>	31
		<b>inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage</b>	
9,45	208.021	1,5 mm	<b>14</b>
9,45	208.022	2,5 mm	<b>14</b>
9,45	208.023	4,0 mm	<b>14</b>



**(N) GROENTEZEEF - vertind, met 1 inzetzeef 2 mm**

- (E) TRITURATOR - tinned, with 1 insert 2 mm  
 (F) MOULIN BROYEUR - étamé, avec grille perforée 2 mm  
 (D) PASSIER-GERÄT - verzinkt, mit Sieb-Einlage 2 mm

EURO	No.	zeef/sieve/grille/Scheibe Ø cm	Ø cm
257,00	*208.030	<b>18</b>	37
		<b>inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage</b>	
95,00	208.031	1,0 mm	<b>18</b>
95,00	208.032	1,5 mm	<b>18</b>
95,00	208.033	2,0 mm	<b>18</b>
95,00	208.034	3,0 mm	<b>18</b>
95,00	208.035	4,0 mm	<b>18</b>



**(N) GROENTEZEEF - vertind, op voetstuk, voor pannen 40x40 cm, met inzetzeef 2 mm**

- (E) TRITURATOR - tinned, on tripod, for pots 40x40 cm, with one insert 2 mm  
 (F) MOULIN BROYEUR - étamé, sur pied tube avec socle, pour marmites 40x40 cm, avec grille 2 mm  
 (D) PASSIER-GERÄT - verzinkt, auf Gestell, mit Raum für Pfannen 40x40 cm, mit Sieb-Einlage 2 mm

EURO	No.	zeef/sieve/grille/Scheibe Ø cm	H cm	Ø cm
595,00	*208.040	<b>20</b>	80	39
		<b>inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage</b>		
110,00	208.041	1,0 mm		<b>20</b>
110,00	208.042	1,5 mm		<b>20</b>
110,00	208.043	2,0 mm		<b>20</b>
110,00	208.044	3,0 mm		<b>20</b>
110,00	208.045	4,0 mm		<b>20</b>



# WESTMARK



- Ⓝ **SLACENTRIFUGE - kunststof, met 4 anti-slipvoetjes en uitneembare korf**
- ⓔ SALAD DRYER - plastic, with 4 anti-slip feet and removable basket
- ⓔ ESSOREUSE À SALADE/LÉGUMES - plastique, avec 4 pieds anti-dérapant et corbeille amovible
- ⓓ SALATSCHLEUDER - Kunststoff, mit 4 Antirutschfüßen und ausnehmbaren Korb

No.	H cm	Ø cm	Lit.
*016.033	21,5	26	<b>5</b>

EURO
15,65



- Ⓝ **SLACENTRIFUGE - slagvast kunststof, voorzien van een uitneembare korf, met 3 etages (uitneembaar) wat de mogelijkheid biedt voor het drogen van meerdere soorten sla/groente tegelijkertijd**
- ⓔ SALAD DRYER - alimentary plastic, basket removable, with 3 portion dividers (removable) which provides option for drying several varieties of lettuce/vegetables simultaneously
- ⓔ ESSOREUSE À SALADE/LÉGUMES - plastique alimentaire, avec 3 étages (amovible) ce qui permet un séchage de plusieurs types de laitues/légumes simultanément
- ⓓ SALATSCHLEUDER - lebensmittelechter Kunststoff, Korb ausnehmbar, mit 3 Etagen (herausnehmbar), für Möglichkeit zum Trocknen von mehreren Arten von Salat/Gemüse gleichzeitig

No.	H cm	Ø cm	Lit.
*072.220	55	44	<b>20</b>

EURO
105,00

**Dynamic**  
"The Original"



- Ⓝ **SLACENTRIFUGE - slagvast kunststof, voorzien van een uitneembare korf**
- ⓔ SALAD DRYER - alimentary plastic, basket removable
- ⓔ ESSOREUSE À SALADE/LÉGUMES - plastique alimentaire, corbeille amovible
- ⓓ SALATSCHLEUDER - lebensmittelechter Kunststoff, Korb ausnehmbar

No.	H cm	Ø cm	Lit.
*551.009	34	28	<b>5</b>
*551.005	42	33	<b>10</b>
*551.010	50	43	<b>20</b>

EURO
109,00
123,00
139,00

- Ⓝ **BLIKOPENER - kunststof greep**
- ⓔ CAN OPENER - with plastic grip
- ⓕ OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique
- ⓓ DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff

EURO	No.	L cm
3,50	721.010	20

- Ⓝ **BLIKOPENER - kunststof greep, zware uitvoering**
- ⓔ CAN OPENER - plastic grips, heavy type
- ⓕ OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique surmoulé
- ⓓ DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff, schwere Ausführung

EURO	No.	L cm
32,00	015.001	22

- Ⓝ **BLIKOPENER - roestvrijstaal, zware uitvoering**
- ⓔ CAN OPENER - stainless steel, heavy type
- ⓕ OUVRE BOÎTES - inox, extra forte
- ⓓ DOSENÖFFNER - Rostfrei, schwere Ausführung

EURO	No.	L cm
149,00	*562.005	40

- 18,95 562.006 **los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen
- 18,95 562.007 **los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer

- Ⓝ **STAARTBLIKOPENER - roestvrijstaal, vaatwasmachinebestendig, dankzij de roestvrijstalen constructie is deze staartblikopener zeer hygiënisch, eenvoudig te demonteren voor grondig schoonmaken en onderhoud**

- ⓔ CAN OPENER - stainless steel, dishwasher resistant, the stainless steel construction of this opener offers excellent sanitation, easy dismantling for thorough cleaning and simple maintenance
- ⓕ OUVRE BOÎTES - inox, résistance au lave-vaisselle, grâce à la construction en acier inoxydable ce ouvre-boîte offre un degré de hygiène très haut, démontage aisé pour nettoyage solide et entretien simple
- ⓓ DOSENÖFFNER - CNS, geschirrspüllmaschinenbeständig, dank der Konstruktion aus rostfreiem Stahl ist dieser Dosenöffner besonders hygienisch im Gebrauch, leicht zu demontieren, zwecks gründlicher Reinigung und einfaches Unterhalt

#### DO-10

EURO	No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose
596,00	*562.001	40

- 42,00 562.002 **los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen
- 42,00 562.003 **los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer



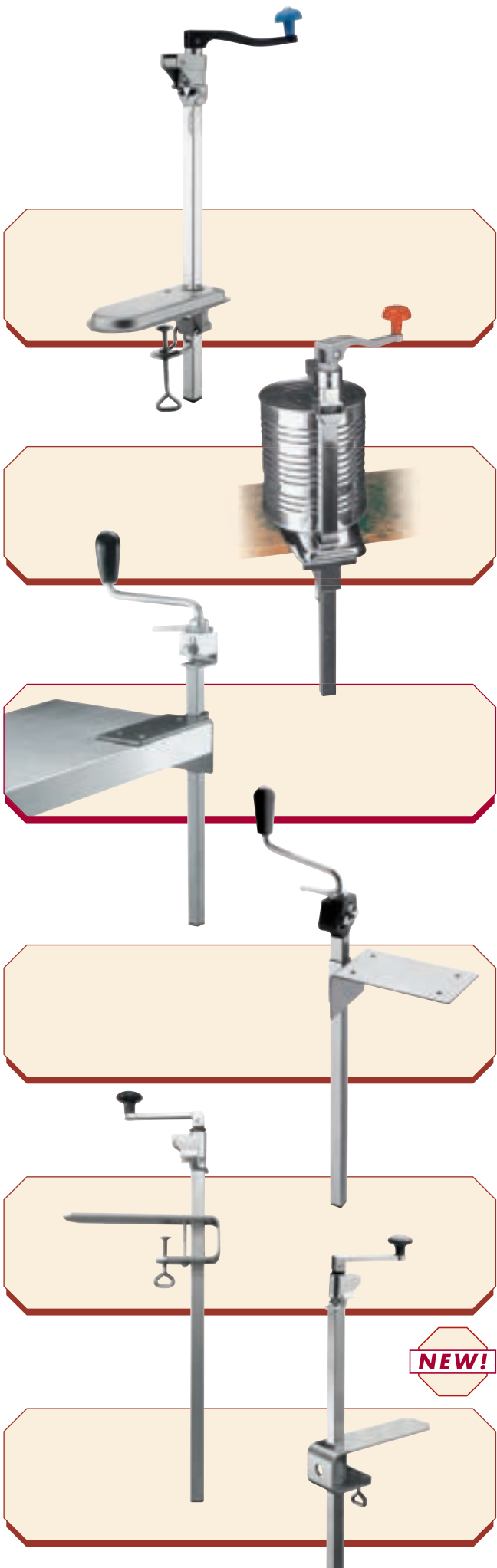
**WESTMARK**



**Weisser**







### Ⓝ STAARTBLIKOPENER

Ⓔ TABLETOP CAN OPENER

Ⓕ OUVRE BOÎTES

Ⓖ DOSENÖFFNER

### BUDGET ROESTVRIJSTAAL

STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*861.045	35	47,00
861.046	<b>los wielkje</b> /spare gear/molette/Transporträdchen	6,50
861.047	<b>los mesje</b> /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	2,75

### BUDGET

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*206.015	40	69,00
206.016	<b>los wielkje</b> /spare gear/molette/Transporträdchen	12,55
206.017	<b>los mesje</b> /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	4,60

### TELLIER

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*208.050	55	139,00
208.076	<b>los wielkje</b> /spare gear/molette/Transporträdchen	29,00
208.077	<b>los mesje</b> /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	12,75

### TELLIER ROESTVRIJSTAAL

STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*208.075	55	169,00
208.076	<b>los wielkje</b> /spare gear/molette/Transporträdchen	29,00
208.077	<b>los mesje</b> /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	12,75

### CLOU

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*018.030	55	145,00
018.031	<b>los wielkje</b> /spare gear/molette/Transporträdchen	16,95
018.032	<b>los mesje</b> /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	13,75

### CLOU ROESTVRIJSTAAL

STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*018.035	55	155,00
018.031	<b>los wielkje</b> /spare gear/molette/Transporträdchen	16,95
018.032	<b>los mesje</b> /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	13,75

Ⓝ **SLAGROOMAPPARAAT - roestvrijstaal, ook uitermate geschikt voor het verwerken van o.a. bavarois die als halffabrikaat te verkrijgen zijn, met twee verschillende spuitjes**

ⓔ CREAM WHIPPER - stainless steel, can also be used for Bavarois, mousses etc, with two different icing tubes

ⓕ APPAREIL À CREME CHANTILLY - inox, aussi conçu pour préparation d'entre-autre des bavarois, qui sont disponibles à moitié achevés, avec deux douilles diversement

ⓓ SAHNEGERÄT - CNS, auch geeignet für Verarbeitung von u.a. Bavarois welche als Halb-Fabrikat zu bekommen sind, mit zwei verschiedene Tüllen

**GASTROnomie**

EURO	No.	Lit.
59,00	*250.003	<b>0,25</b>
69,50	*250.001	<b>0,5</b>
93,00	*250.002	<b>1,0</b>



Ⓝ **ONDERHOUDSSET - ten behoeve van GASTROnomie slagroomapparaten**

ⓔ MAINTENANCE KIT - for cream whippers GASTROnomie

ⓕ SET ENTRETIEN - pour les siphons crème Chantilly GASTROnomie

ⓓ WARTUNGSSET - für Sahnegeräte GASTROnomie

EURO	No.
13,50	250.010



Ⓝ **SLAGROOMPATRONEN - standaard model, ook geschikt voor de slagroom-apparaten van de merken: Kidde, Sparklets, Isi, Kisag e.a.**

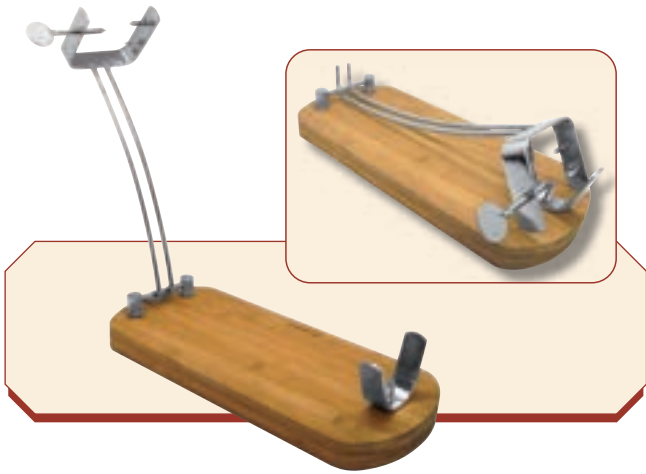
ⓔ CREAM WHIPPER CHARGERS - standard model, suitable for the creamwhippers Kidde, Sparklets, Isi, Kisag etc.

ⓕ CARTOUCHES - modèle standard, aussi pour les siphons crème Chantilly des marques Kidde, Sparklets, Isi, Kisag e.a.

ⓓ EINWEG-SAHNEKAPSELN - standard Modell, auch zu benutzen für die Rhambläser der Marken Kidde, Sparklets, Isi, Kisag u.a.

EURO	No.	doos/box/boîte/Schachtel
2,85	*250.006	<b>6</b> st/pcs/pcs/Stk
9,75	*250.024	<b>24</b> st/pcs/pcs/Stk
19,95	*250.050	<b>50</b> st/pcs/pcs/Stk





**Ⓝ HAMKLEM - roestvrijstaal, bamboe voet, inklapbaar**

- ⓔ HAM SLICING STAND - stainless steel, bamboo foot, collapsible
- ⓔ SERRE-JAMBON - inox, pied en bambou, pliable
- ⓓ SCHINKENSPANNER - CNS, Bambus Fuß, zusammenklappbar

No.	cm
*220.090	38(H)x37x17

EURO
29,00



**Ⓝ HAMKLEM - geheel roestvrijstaal**

- ⓔ HAM SLICING STAND - completely stainless steel
- ⓔ SERRE-JAMBON - complètement en inox
- ⓓ SCHINKENSPANNER - komplett aus CNS

No.	cm
*220.092	35(H)x50x17

EURO
31,00



**Ⓝ HAMKLEM - zwart, uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), met anti-slip voetjes**

- ⓔ HAM SLICING STAND - black, made under high-pressure of first-class polyethylene(HDPE 500), whit anti-slip pads
- ⓔ SERRE-JAMBON - noir, fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), avec ventouses
- ⓓ SCHINKENSPANNER - schwarz, aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, mit Füßen

No.	cm
*882.085	35(H)x50x20

EURO
49,00



**Ⓝ HAMKLEM - roestvrijstaal, marmer plateau**

- ⓔ HAM SLICING STAND - stainless steel, marble slab
- ⓔ SERRE-JAMBON - inox, plateau marbre
- ⓓ SCHINKENSPANNER - CNS, auf Marmorplatte

No.	cm
*020.001	18(H)x62x26

EURO
249,00

**(N) PASTA-APPARAAT - verchromd gepolijst staal, professionele uitvoering, extra breed uitrolvlak van 21 cm, met instelknop voor het uitwalzen van het deeg in verschillende dikten**

- (E) NOODLE MACHINE - polished steel, chromium-plated, produces a 21 cm wide, rollout strip of dough, with adjustment button for achieving the desired chickness
- (F) MACHINE À PÂTE PROFESSIONELLE - acier poli, chromé, produit une bande de pâte d'une largeur de 21 cm, avec bouton pour régler l'épaisseur de l'abaisse
- (D) AUSROLL- UND NUDELMASCHINE - aus poliertem und verchromtem Stahl, produziert 21 cm breiten Teigstreifen, mit Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

#### RESTAURANT RM220

EURO	No.	cm
598,00	*207.220	27,5(H)x32,5x36

#### RESTAURANT RM220 - ELECTRISCH

EURO	No.	cm	V	W
1795,00	*207.420	27,5(H)x32,5x36	230	190

**(N) APART BIJ TE LEVEREN SNIJWALSEN**

- (E) CYLINDERS AVAILABLE ON DEMAND
- (F) CYLINDRES LIVRABLE À DEMANDE
- (D) AUF NACHFRAGE LIEFERBARE WALZEN

EURO	No.	cm
144,00	*207.221	1,5 mm (angel hair)
144,00	*207.222	2,0 mm (tagliatelle)
144,00	*207.224	4,0 mm (trenette)
144,00	*207.226	6,5 mm (fettuccine)

**(N) PASTA-APPARAAT - electrisch met combinatie wals 2+4, voorzien van teflon coating en een instelknop voor het uitwalzen van het deeg in verschillende dikten**

- (E) NOODLE MACHINE - electric with double cutter nr. 2+4, the non-stick coating guarantees safe and clean pasta, with adjustment knob for achieving the desired thickness
- (F) APPAREIL À PÂTE - électrique avec cylindre à épaisseurs 2+4, avec intérieur teflon, avec bouton pour régler l'épaisseur de l'abaisse
- (D) AUSROLL-NUDELMASCHINE - electrisch mit Doppelwalze für Schnittstärken 2+4, Maschine ausgeführt mit teflon antihafte beschichtung, mit Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

#### PASTA PRESTO

EURO	No.	cm	V	W
345,00	*207.010	27(H)x28x23	230	190

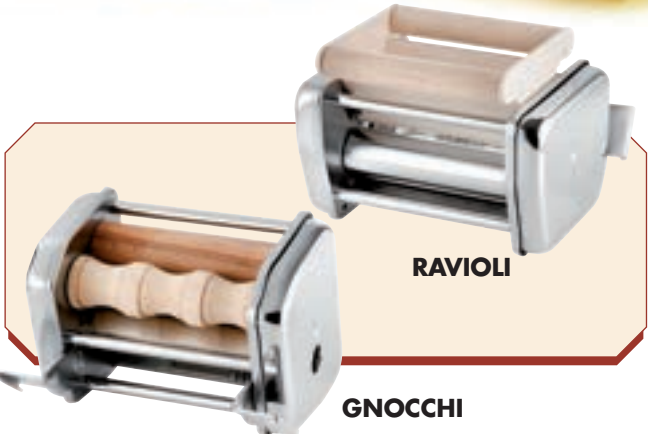
**(N) PASTA-APPARAAT - verchromd gepolijst staal, met 2 hulpstukken voor spaghetti, tagliatelle, fettuccine, lasagnette, 1 ravioli vorm en 1 deegroller**

- (E) NOODLE MAKER - polished steel, chrome plated, with 2 detachable cutters for spaghetti, tagliatelle, fettuccine, lasagnette, 1 Ravioli mold and 1 wooden rolling pin
- (F) APPAREIL À PÂTE - acier poli, chromé, avec 2 accessoire à spaghetti tagliatelles, fettuccine, lasagnes et un accessoire Ravioli, en 1 rouleau à pâtisserie en bois
- (D) NUDELGERÄT - aus poliertem und verchromtem Stahl, mit 2 wälzen für Spaghetti, Tagliatelle, Fettuccine, Lasagnette, 1 Ravioliform und 1 Teigroller

EURO	No.
145,00	*207.031



**imperia**  
**titania**



**RAVIOLI**

**GNOCCHI**

Ⓝ **PASTA-APPARAAT - met combinatiewals 2+4, verchromd staal, spiegelgepolijst, gepatenteerde instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

ⓔ NOODLE MAKER - with double cutter sizes 2+4, chromium-plated steel, mirror polished, with patented adjustment knob for achieving the desired thickness

ⓕ APPAREIL À PÂTE - avec cylindre à épaisseurs 2+4, combinées, chromée, polie brillant, avec bouton patenté pour régler l'épaisseur de l'abaisse

ⓓ NUDELGERÄT - mit Doppelwalze für Schnittstärken 2+4, verchromt, hochglanz poliert, mit patentiertem Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

**TITANIA**

No.	cm
*207.050	20,5(H)x18,5x16

EURO
69,00

Ⓝ **PASTA-APPARAAT - met combinatiewals 2+4, verchromd staal, spiegelgepolijst, gepatenteerde instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

ⓔ NOODLE MAKER - with double cutter sizes 2+4, chromium-plated steel, mirror polished, with patented adjustment knob for achieving the desired thickness

ⓕ APPAREIL À PÂTE - avec cylindre à épaisseurs 2+4, combinées, chromée, polie brillant, avec bouton patenté pour régler l'épaisseur de l'abaisse

ⓓ NUDELGERÄT - mit Doppelwalze für Schnittstärken 2+4, verchromt, hochglanz poliert, mit patentiertem Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

**IMPERIA**

No.	cm
*207.001	20,5(H)x18,5x16

EURO
81,00

Ⓝ **MOTOR - t.b.v. \*207.050/\*207.001**

ⓔ MOTOR - t.b.v. \*207.050/\*207.001

ⓕ MOTEUR - t.b.v. \*207.050/\*207.001

ⓓ MOTOR - t.b.v. \*207.050/\*207.001

No.	V	W
*207.002	230	80

EURO
89,00

**2 snelheden**/speeds/vitesses/Geschwindigkeiten

Ⓝ **ACCESSOIRES**

ⓔ ACCESSOIRES

ⓕ ACCESSOIRES

ⓓ ZUBEHÖR

No.	snijdikte/thickness/épaisseur/Stärke
*207.004	<b>ravioli</b>
*207.013	<b>gnocchi</b>

EURO
44,50
44,50

**NEW!**

**BOSKA**  
SINCE 1898

**(N) FONDUEPAN - keramiek**

(E) FONDUE POT - ceramic

(F) CAQUELON À FONDUE - céramique

(D) FONDUE-TOPF - Keramik

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
29,50	885.035	20	8	1,3

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

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

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

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

**LONGFIRE**

EURO	No.	H cm	Ø cm	kW
149,00	*204.025	11	20	1,4

**GASBUS/GAS CONTAINER/RÉCIPIENT À GAZ/GASDOSE**

EURO	No.	ml
7,45	*204.054	600

111,75 \*204.055 **doos met 15 bussen**/box with 15 containers  
boîte avec 15 récipients/Karton mit 15 Blechdosen

**(N) KAASSNIJDER - aluminium legering, ideaal voor het snijden van kaasblokjes en staafjes, geleverd met 2 snijramen 1 en 2 cm**

(E) CHEESE CUTTER - aluminium alloy, ideal for cutting cheese cubes and sticks, supplied with 2 cutting windows 1 and 2 cm

(F) TRANCHE-FROMAGE FRAISE - alliage d'aluminium, idéal pour les cubes de fromage coupe et bâtons, fourni avec 2 Coupe grilles 1 et 2 cm

(D) KASESCHNEIDER - Aluminiumlegierung, ideal zum Schneiden von Käse Würfeln und Stücke, geliefert mit 2 Schneiden Ramen 1 und 2 cm

EURO	No.	cm
116,00	*203.050	11,5(H)x27,5x12,5

46,00 203.051 **snijraam**/cutting frame  
coupe grilles/Schneiden Ramen 1cm

43,50 203.052 **snijraam**cutting frame  
coupe grilles/Schneiden Ramen **2cm**

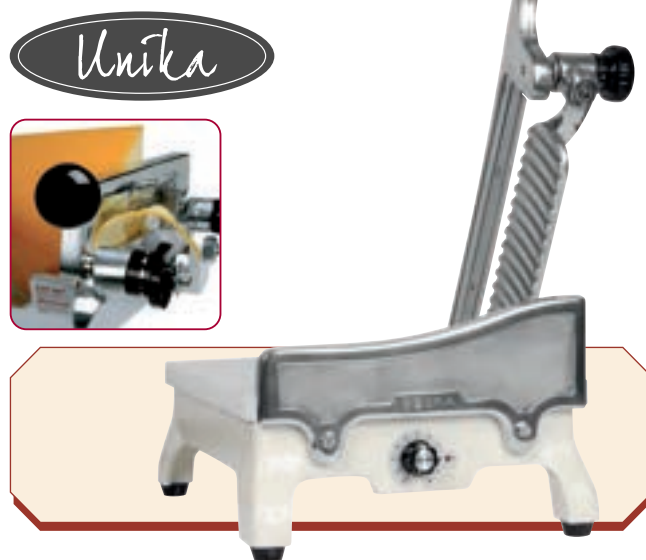
**(N) KAASHAKKER WARM - frame geheel uit niet roestend materiaal, met elektrisch verwarmd roestvrijstaal mes en kunststof werkplateau, snijdikte instelbaar van 0-6 mm**

(E) CHEESE SLICER WARM - frame non-oxydating material, with electrically heated stainless steel knife and plastic plateau, regulation of thickness slices from 0-6 mm

(F) TRANCHE FROMAGE CHAUD - corps métal non-oxydable, couteau inox chauffe électriquement et plateau plastique, épaisseur des tranches réglable de 0-6 mm

(D) KÄSESCHNEIDER WARM - Gehäuse aus nicht-rostendem Material, CNS elektrisch geheizte Messer und Kunststoff platte, Schnittstärke von 0-6 mm verstellbar

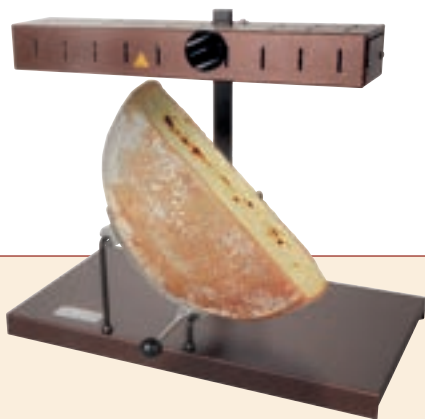
EURO	No.	plateau cm	V	W
1695,00	*864.112	28x30	230	30



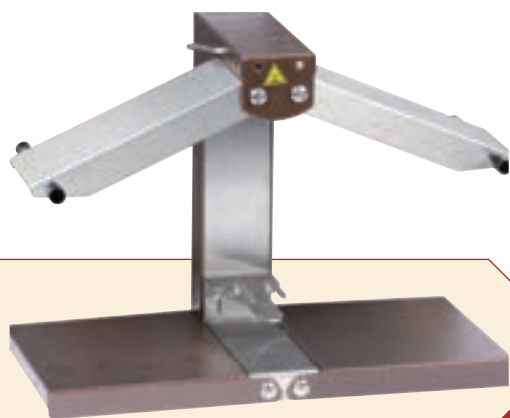
**\*350**

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**NEW!**



**NEW!**



**NEW!**



Ⓝ **RACLETTE APPARAAT - traditioneel raclette voor een 1/2 ronde kaas, tot 6 à 8 personen, verwarmingselement in hoogte verstelbaar, kaas houder kan in verschillende hoeken opgesteld worden**

ⓔ RACLETTE APPLIANCE - traditional raclette 1/2 round cheese, up to 6-8 persons, horizontal heating case adjustable in height, inclinable cheese holder, fast dismantling

ⓔ APPAREILS À RACLETTE - raclette traditionnelle 1/2 fromage, jusqu'à 6-8 personnes, boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère, porte-fromage inclinable, démontage rapide

ⓓ RACLETTE-GERÄT - für große (1/2) Käsestücke, für 6 bis 8 Personen, Heizelement höhenverstellbar, leicht neigbarer Käsehalter, Rohrheizkörper

**ALPAGÉ /BRUIN/BROWN/BRUN/BRAUN**

No.	cm	V	W
*202.075	40(H)x46x27	230	850

EURO
165,00

**ALPAGÉ ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARTZ**

No.	cm	V	W
*202.077	40(H)x46x27	230	850

EURO
165,00

Ⓝ **RACLETTE APPARAAT - geschikt voor 1 tot 4 personen, verwarmingselement is instelbaar naar de grootte van de ronding van de kaas (1/6, 1/4, 1/3,...), ruimte besparend, roestvrijstaal en koperkleurig geëpoxideerd staal**

ⓔ RACLETTE APPLIANCE BRÉZIÈRE - suitable to the number of the guests (from 1 to 4 persons), revolving heating cases according to the size of the round cheese (1/6, 1/4, 1/3,...). minimum litter, stainless steel and steel with painting epoxy colour copper decoration

ⓔ APPAREILS À RACLETTE BRÉZIÈRE - s'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes), rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage (1/6, 1/4, 1/3,...), encombrement réduit, inox et acier avec peinture époxy couleur cuivre décor

ⓓ RACLETTE-GERÄT BRÉZIÈRE - geeignet für 1 bis 4 Personen, mit beweglichen Schenkeln (Winkel höhenverstellbar), für verschiedene Käsestücke (1/4, 1/6 oder 1/3), Heizschenkel aus CNS, Unterteil braun lackierter Stahl

**BRÉZIÈRE /BRUIN/BROWN/BRUN/BRAUN**

No.	cm	V	W
*202.070	30(H)x45x22	230	850

EURO
209,00

**BRÉZIÈRE ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARTZ**

No.	cm	V	W
*202.072	30(H)x45x22	230	850

EURO
209,00

Ⓝ **KAASMES (RACLETTE) - roestvrijstaal**

ⓔ CHEESE KNIFE (RACLETTE) - stainless steel

ⓔ COUTEAU À FROMAGE (RACLETTE) - inox

ⓓ KÄSEMESSER (RACLETTE) - CNS

No.	L cm	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
202.071	24	12

EURO
18,45

**(N) EMMER DISPENSER - kunststof met roestvrijstalen deksel, instelbaar 25 gr of 12,5 gr**

- (E) PAIL DISPENSER - plastic with stainless steel lid, adjustable 25 gr or 12,5 gr  
 (F) DISTRIBUTEUR DE SEAU - plastique avec couvercle en inox, réglable 25 gr ou 12,5 gr  
 (D) EIMERDISPENSER - Kunststoffspender mit CNS deckel, einstellbar 25 gr oder 12,5 gr

EURO	No.	Ø cm	voor emmer/for pail pour seau/für Eimer
115,00	*865.005	22,5	<b>5 Lit.</b>
120,00	*865.006	26,5	<b>10 Lit.</b>

**(N) EMMER DISPENSER - roestvrijstaal, instelbaar tot 40 g**

- (E) PAIL DISPENSER - stainless steel, adjustable up to 40 g  
 (F) DISTRIBUTEUR DE SEAU - inox, réglable jusqu'a 40 g  
 (D) EIMERDISPENSER - CNS, einstellbar bis 40 g

EURO	No.	Ø cm	voor emmer/for pail pour seau/für Eimer
145,00	*865.000	19,5	<b>3 Lit.</b>
159,00	*865.001	22,5	<b>5 Lit.</b>
169,00	*865.002	26,5	<b>10 Lit.</b>
169,00	*865.210	27,4	<b>10 Lit.</b>

**(N) EMMER DISPENSER - roestvrijstaal, speciaal voor (zigeuner)saus met een maximum dikte van 1 cm**

- (E) PAIL DISPENSER - stainless steel, specially for sauce (zigane) with a maximum thickness of 1 cm  
 (F) DISTRIBUTEUR DE SEAU - inox, spécialement pour sauce avec petits morceaux avec une épaisseur maximale de 1 cm  
 (D) EIMERDISPENSER - CNS, speziell für (Zigeuner)sauce mit einer maximalen Dicke von 1 cm

EURO	No.	Ø cm	voor emmer/for pail pour seau/für Eimer
205,00	*865.020	19,5	<b>3 Lit.</b>
219,00	*865.021	22,5	<b>5 Lit.</b>
228,00	*865.022	26,5	<b>10 Lit.</b>

**(N) EMMER - kunststof**

- (E) BUCKET - plastic  
 (F) SEAU - plastique  
 (D) EIMER - Kunststoff

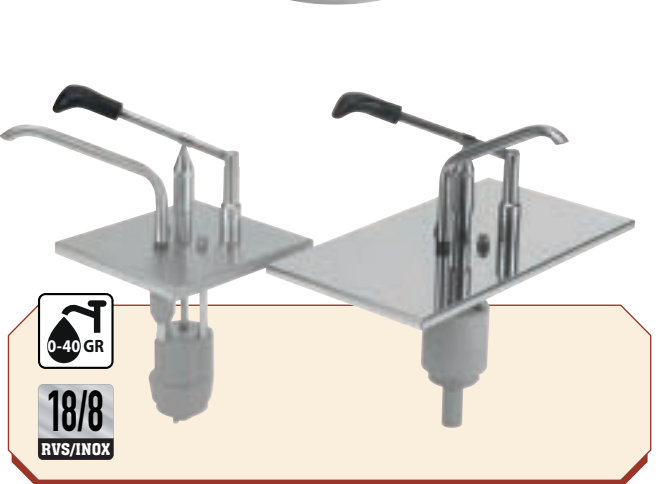
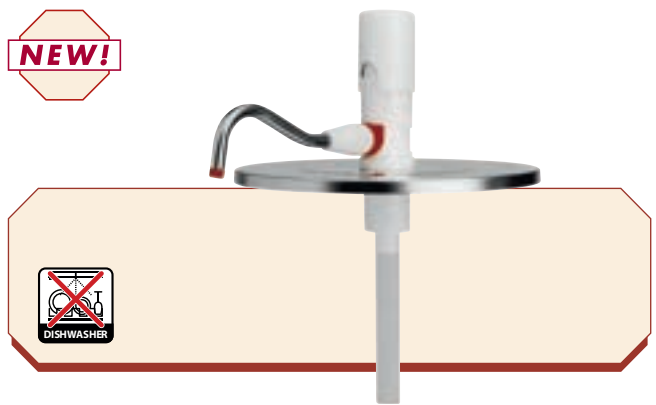
EURO	No.	Ø cm	Lit.
4,45	*865.200	19,5	<b>3</b>
5,35	*865.201	22,5	<b>5</b>
6,25	*865.202	26,5	<b>10</b>

**(N) DISPENSER LOS - roestvrijstaal, voor gastronormbakken, ook geschikt voor hete sauzen**

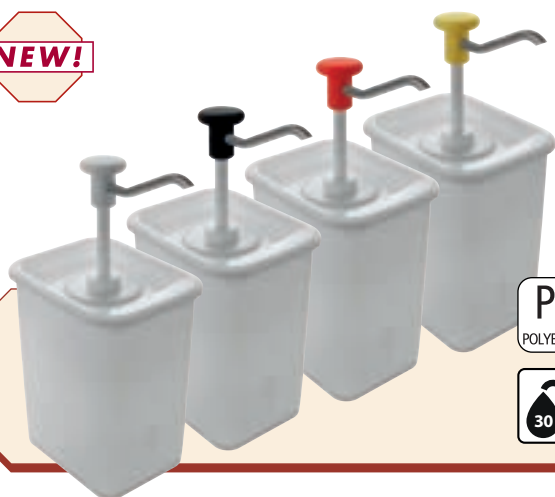
- (E) DISPENSER ONLY - stainless steel, for gastronorm pans, also suitable for hot sauces  
 (F) DISTRIBUTEUR SEUL - inox, pour bacs gastronorme, aussi pour sauces chaude  
 (D) DISPENSER - CNS, für Gastronorm-Behälter, auch für heiße Saucen

EURO	No.	Type GN
169,00	*865.010	<b>1/6 x 15 + 20dp</b>
180,00	*865.012	<b>1/4 x 15 + 20dp</b>
192,00	*865.011	<b>1/3 x 15 + 20dp</b>
202,00	*865.013	<b>1/2 x 15 + 20dp</b>

**NEW!**





**NEW!**PE  
POLYETHYL

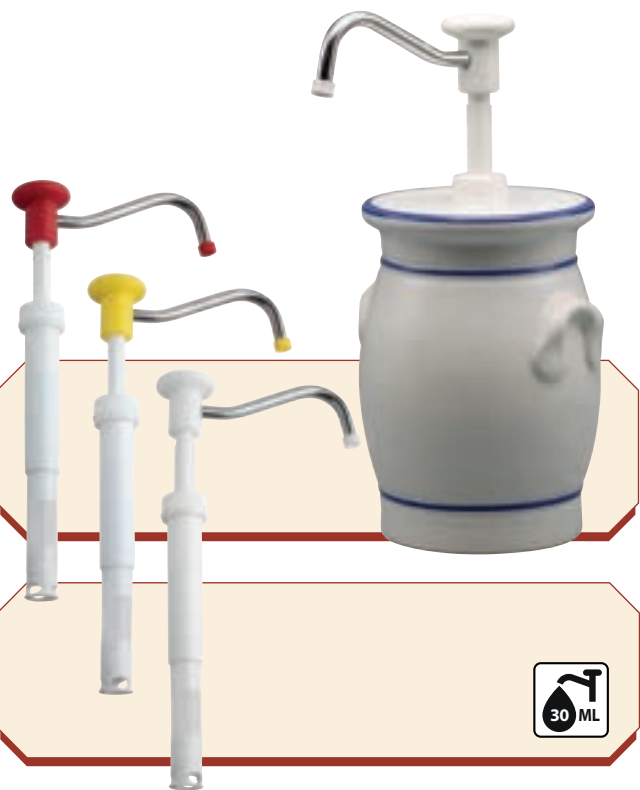
30 ML

**(N) DISPENSER - kunststof, compleet met rechthoekige container**

- (E) DISPENSER - plastic, complete with rectangular container  
 (F) DISTRIBUTEUR - plastique, avec récipient rectangulaire  
 (D) DISPENSER - Kunststoff, komplett mit rechteckigem behälter

No.	cm	Lit.	kleur/color/coulour/Farbe
*865.040	32(H)x14x18	3	<b>wit</b> /white/blanc/Weiss
*865.041	32(H)x14x18	3	<b>zwart</b> /black/noir/Schwarz
*865.042	32(H)x14x18	3	<b>rood</b> /red/rouge/Rot
*865.043	32(H)x14x18	3	<b>geel</b> /yellow/jaune/Gelb

EURO
49,00
49,00
49,00
49,00

**(N) SAUZEN DISPENSER - keramische pot, compleet met dispenser 30 ml, wit, rood of geel voor respectievelijk mayonaise, ketchup of mosterd, tekstplaatje wordt los meegeleverd**

- (E) SAUCE-DISPENSER - ceramic pot, complete with dispenser 30 ml, white, red or yellow respectively mayonnaise, ketchup or mustard, text plate is included separately  
 (F) DISTRIBUTEUR DE SAUCES - pot en grès rétro, complet avec distributeur 30 ml, blanc, rouge ou jaune, respectivement mayonnaise, du ketchup ou de la moutarde, la plaque de texte est fourni séparément inclus  
 (D) SAUCEN-DISPENSER - Keramiksteintopf, komplett mit Dosierspender 30 ml, Weiß, Rot oder Gelb bzw. Mayonnaise, Ketchup oder Senf, wird die Textplatte separat mitgeliefert

No.	H cm	Ø cm	Lit.	Type
*865.060	33	15	<b>2</b>	ketchup
*865.062	33	15	<b>2</b>	mosterd/mustard/moutarde/Senf
*865.064	33	15	<b>2</b>	mayonaise/mayonnaise

EURO
79,00
79,00
79,00

**LOSSE DISPENSER/DISPENSER ONLY  
DISTRIBUTEUR SEUL/ERSATZDISPENSER**

No.	kleur/color/coulour/Farbe
865.061	<b>rood</b> /red/rouge/Rot
865.063	<b>geel</b> /yellow/jaune/Gelb
865.065	<b>wit</b> /white/blanc/Weiss

EURO
30,00
30,00
30,00

**NEW!**

12-20 GR

**(N) CHOCOLADE/HAZELNOOTPASTA-DISPENSER - roestvrijstaal, compleet met verlengde hendel en stabiele roestvrijstalen houder, geschikt voor een emmer van 3 liter, voor het vullen van croissants, donuts enz.**

- (E) CHOCOLATE/HAZELNUT PASTE DISPENSER - stainless steel, complete with extended lever and stable stainless steel holder, suitable for 3-liter bucket, for filling croissants, donuts etc.  
 (F) DISTRIBUTEUR DE PATE A CHOCOLAT/NOISETTES - inox, complet avec levier à rallonge et support stable en inox, convient au seau de 3 litres, pour remplir des croissants, des beignes, etc.  
 (D) SCHOKOLADEN/HASELNUSSPASTENSPENDER - CNS, komplett mit verlängertem Hebel und stabilem CNS Halter, passend für 3-Liter-Eimer, zum Befüllen von Croissants, Donuts etc.

No.	cm	Lit.
*865.075	37(H)x28x16,5	<b>3</b>

EURO
369,00

**VERWARMD/HEATED/CHAUFFÉ/ERHITZT**

No.	cm	V	W
*865.076	37(H)x28x16,5	230	30

EURO
545,00

**(N) SAUS/DRESSINGBAR - met roestvrijstalen deksel, drukknopdispensers en glasheldere kunststof containers, compleet met 3 dispensers "drukknop" 20 ml en 3 cilindrische containers**

**(E) SAUCE/DRESSINGBAR - with stainless steel lid, direct-action dispensers and crystal clear plastic containers, complete with 3 dispensers "direct-action" 20 ml and cylindrical containers**

**(F) BAR À SAUCES PLEXIGLAS - avec couvercle inox, distributeurs à poussoir et récipients en plastique transparent, complet avec 3 distributeurs "poussoir" 20 ml et récipients cylindrique**

**(D) SAUCEN/DRESSINGBAR - mit Edelstahldeckel, Drückknopf-Dosierspender und glasklarem Kunststoffbehälter, komplett mit 3 Dosierspenders "Drückknopf" 20 ml und 3 zylindrischen Behältern**

EURO	No.	cm	ml
287,00	*865.035	27(H)x39x18	<b>3x 950</b>
305,00	*865.036	39(H)x35x18	<b>3x 1650</b>
9,70	865.038	<b>950 ml - container los</b> /spare container récipient seul/Ersatzbehälter	
14,50	865.034	<b>1650 ml - container los</b> /spare container récipient seul/Ersatzbehälter	

**(N) SAUZEN-DISPENSER - roestvrijstaal, dispenser met hevelbediening, instelbaar tot 40 gr, compleet met cilindrische container**

**(E) SAUCE-DISPENSER - stainless steel, leveraction dispenser dosage up to 40 g, complete with cylindrical container**

**(F) DISTRIBUTEUR DE SAUCES - inox, distributeur amanette, dosage beglable jusqu'a 40 g, complet avec récipients cylindrique**

**(D) SAUCEN-DISPENSER - CNS, Dosierspender mit Hebelbediening, instelbaar bis 40 g, mit zylindrischem Behälter**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
315,00	*865.024	19	42	<b>6</b>
340,00	*865.026	21,5	43	<b>8</b>
363,00	*865.028	23,5	44	<b>10</b>

**(N) SAUZEN-DISPENSER - roestvrijstaal, met hefboombediening, instelbaar tot 40 gr, inclusief GN bakken**

**(E) SAUCE-DISPENSER - stainless steel, lever operated, adjustable to 40 g, delivered with GN containers**

**(F) DISTRIBUTEUR DE SAUCES - inox, commande par levier, réglable jusqu'à 40 g, livraison avec bacs de gastronormes**

**(D) SAUCEN-DISPENSER - CNS, mit Hebelbediening, instelbaar bis 40 g, geliefert mit Gastronormbehälter**

EURO	No.	cm	vak/compartiment/compartiment/Fach
575,00	*865.100	37(H)x33,5x21,5	<b>2x 1/6 GN x 20</b>
795,00	*865.101	37(H)x50,0x21,5	<b>3x 1/6 GN x 20</b>
980,00	*865.102	37(H)x66,5x21,5	<b>4x 1/6 GN x 20</b>

**(N) DRANKEN-CONTAINER - geheel kunststof compleet met aftapkraan**

**(E) BEVERAGE-CONTAINER - all plastic complete with drain valve**

**(F) DISTRIBUTEUR DE BOISSON - tout plastique complet avec robinet de vidange**

**(D) GETRANKE-KONTAINER - Komplet Kunststoff mit Ablasshahn**

EURO	No.	Lit.	cm
37,00	*962.065	<b>18</b>	32(H)x28,5x28,5



**araven**



# araven

PP  
POLYPROPYLENE

30 ML



**(N) DISPENSER UNIT - geheel kunststof, frame transparant, compleet met 2 x 1/6 - 150 of 3 x 1/9 - 150 gastronormbakken met dispenser**

(E) DISPENSER UNIT - all plastic set, frame transparent, complete with 2 x 1/6- 150 or 3 x 1/9 - 150 gastronorm pans with dispenser

(F) DISTRIBUTEUR - plastique unité, cadre transparent, tout avec 2 x 1/6 - 150 ou 3 x 1/9 -150 bacs gastronorm avec distributeur

(D) SPENDER-EINHEIT - Kunststoff, Rahmen durchsichtig, Komplett mit 2 X 1/6 - 150 oder 3 X 1/9 - 150 Gastronorm Behälter mit dispenser

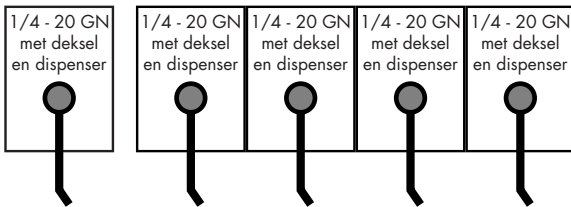
No.	Type	cm	EURO
962.150	<b>2 x 1/6 GN</b>	19,5(H)x38x23	83,00
962.155	<b>3 x 1/9 GN</b>	19,5(H)x38x23	95,00
962.152	<b>dispenser + container los/ 1/6 GN - 150 mm</b>	dispenser + container only/ distributeur + bac seul/ Dispenser + Behälter allein	16,50
962.157	<b>1/9 GN - 150 mm</b>		15,25

**K1**

**N4**

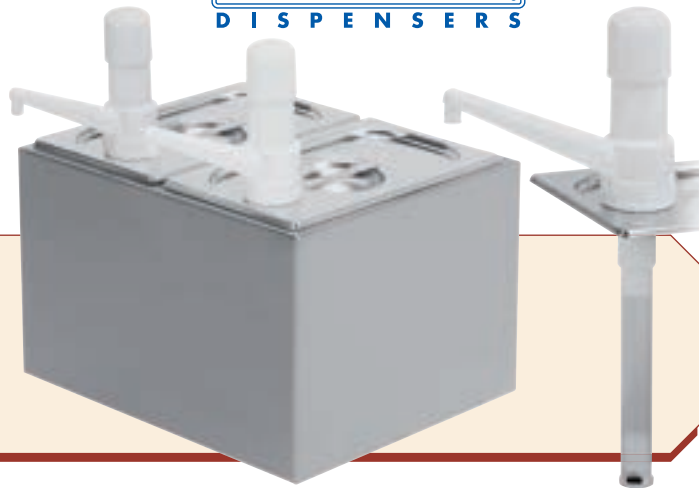
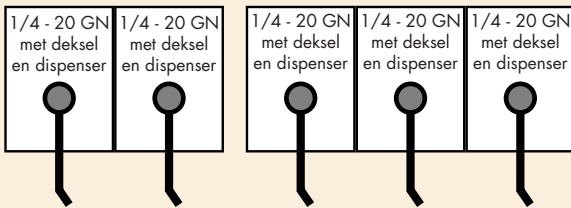
**Max Pro**  
DISPENSERS

30 ML



**L2**

**M3**



**(N) MAXPRO DISPENSER - roestvrijstaal met 1/4 gastronormbakken 20 cm diep en kunststof dispensers**

(E) MAXPRO DISPENSER - stainless steel; with 1/4 gastronorm foodpans 20 cm; dispensers plastic

(F) MAXPRO DISTRIBUTEUR - acier inox; avec profondeur bacs 1/4 gastronorme 20 cm; distributeurs plastiques

(D) MAXPRO DISPENSER - CNS; mit 1/4 gastronorm-Behälter 20 cm; Kunststoff Dispenser

No.	Type	cm	EURO
*921.421	<b>K1</b>	35(H)x18x28	114,00
*921.422	<b>L2</b>	35(H)x35x28	159,00
*921.425	<b>M3</b>	35(H)x51x28	209,00
*921.431	<b>N4</b>	35(H)x67x28	265,00
921.020	<b>losse dispenser/spare dispenser/distributeur seul/Ersatzdispenser</b>		13,45
953.147	<b>1/4 GN deksel met gat</b> 1/4 GN couvercle avec le trou	1/4 GN cover with hole 1/4 GN Deckel mit Loch	8,95

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

**EMGA**

\*355



**(N) INGREDIËNTENBAK - kunststof transparant, met afneembare klapdeksel**

- (E) INGREDIENTS CONTAINER - plastic clear, with removable spring lid
- (F) DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS - plastique, transparent, avec couvercle abattant
- (D) GEWÜRZKASTEN - klarsicht Kunststoff, mit abnehmbarem Aufklapdeckel

EURO	No.	cm	Lit.
14,25	962.050	23(H)x23x48	14



**(N) VOEDSELCONTAINER - kunststof, stapelbaar, twee openingen voor FIFO voorraadbeheer en te gebruiken in combinatie met het Gastronorm systeem, wordt geleverd met de "COLORCLIP" coderingsset volgens de HACCP normen**

- (E) FOOD CONTAINER - plastic, stackable, two openings for FIFO inventory and compatible with the GN system, comes with the "COLORCLIP" identification according to HACCP standards
- (F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, empilable, créés pour un meilleur contrôle des quantités grâce au système FIFO, adaptable et encastrables à modèles GN, avec set d'identification "COLORCLIP" selon les normes HACCP
- (D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, stapelbar, mit zwei Öffnungen für FIFO Lagerkontrolle, kompatibel mit den GN-System, mit dem "COLORCLIP" identification nach HACCP-Normen

EURO	No.	cm	GN	Lit.
9,95	962.070	20(H)x20x40	1/3	7
17,95	962.071	20(H)x34x42	2/3	16
19,95	962.072	20(H)x34x57	1/1	23
41,00	962.073	40(H)x34x57	1/1	50



FIRST IN FIRST OUT (FIFO)

**(N) VOEDSELCONTAINER - kunststof, verrijdbaar, voorzien van doorzichtige deksel, welke naar achteren kan worden geschoven**

- (E) FOOD CONTAINER - plastic, rollaway, with clear lid, which can be pushed backwards
- (F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, pliant, avec couvercle transparent, ce qui peut être poussé vers l'arrière
- (D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, einrollbare, mit klarer Deckel nach hinten geschoben werden kann

EURO	No.	cm	Lit.
93,00	*962.076	56(H)x44x66	80
104,00	*962.078	58(H)x47x71	100



**(N) VOEDSELCONTAINER - kunststof, met deksel**

- (E) FOOD CONTAINER - plastic, with cover
- (F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, avec couvercle
- (D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, mit Deckel

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
22,00	956.001	47	45	50
29,00	956.002	64	46,5	75
44,00	956.003	75	54	120





NSF

PP  
POLYPROPYLENE



PE  
POLYETHYLENE



**NIET MEER LEVERBAAR  
DISCONTINUED**

PE  
POLYETHYLENE



**(N) VOEDSELCONTAINER - kunststof, verrijdbaar, voorzien van doorzichtige deksel, welke naar achteren kan worden geschoven of opgeklapt, met zware zwenkwielen**

(E) FOOD CONTAINER - plastic, mobile, with a clear lid and heavy-duty plate casters

(F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, avec un couvercle transparent et quatre roulettes pour usage intensif

(D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, mit Klarsichtdeckel und vier starken Schwenkrollen

No.	cm	Lit.
*RM3600	74(H)x33x71	96

EURO
459,00

**(N) VOEDSELCONTAINER - kunststof, geschikt voor diverse doeleinden, ze dienen voor het opslaan en verplaatsen van voorraadgoederen, maar worden ook gebruikt voor de afvoer van afval**

(E) FOOD CONTAINER - plastic, designed for storage and handling needs but also for waste disposal

(F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, conçu pour stockage et manutention mais aussi pour le traitement des déchets

(D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, zum Aufbewahren und Transport von Materialien aller Art aber auch besonders geeignet als Abfallsammler

No.	Ø cm	H cm	Lit.	kleur/color couleur/Farbe	deksel voor/cover for couverture pour/Deckel für
*RM2610	40	44	38	wit/white/blanc/weiss	
*RM2609					RM2610
*RM2620	50	58	76	wit/white/blanc/weiss	
*RM2619					RM2620
*RM2632	56	69	121	wit/white/blanc/weiss	
*RM2631					RM2632

EURO
36,00
11,85
59,00
13,95
79,00
20,00

**DOLLY/DOLLY/SOCLE À ROULETTES/FAHRGESTELL**

No.	H cm	voor/for/pour/für Type
*RM2640	10	RM2620 + RM2632

EURO
92,00

**(N) AFVALCONTAINER - kunststof, vierkant, stapelbaar, zonder deksel**

(E) DISPOSAL BIN - plastic, square, stackable, without lid

(F) POUBELLE - plastique, carré, empilable, sans couvercle

(D) ABFALLBEHÄLTER - Kunststoff, viereckig, stapelbar, ohne Deckel

No.	cm	Lit.
*RM3526	57(H)x64x55	106
*RM3536	73(H)x69x59	151

EURO
N.M.L.
N.M.L.

**(N) DEKSEL - kunststof**

(E) LID - plastic

(F) COUVERCLE - plastique

(D) DECKEL - Kunststoff

No.	voor/for/pour/für
*RM3527	RM3526
*RM3539	RM3536

EURO
21,95
N.M.L.

**DOLLY/DOLLY/SOCLE À ROULETTES/FAHRGESTELL**

No.	H cm	voor/for/pour/für
*RM3530	10	RM3526 + RM3536

EURO
N.M.L.

**(N) SLIM JIM PEDAALAFVALBAK - sterke lek vaste constructie uit kunststof of roestvrijstaal, afgeronde hoeken, uitgerust met gedempte deksel, hoogwaardige materialen en kwalitatieve afwerking geven extra uitstraling**

- (E) SLIM JIM PEDAL BINS - strong leak-proof construction, plastic or stainless steel, rounded edges, equipped with damped lid, high quality materials and high-quality finishing give extra look**
- (F) SLIM JIM POUBELLE À PEDALE - construction étanche solide, en plastique ou en acier inoxydable, bords arrondis, avec couvercle amorti, de matériaux de haute qualité et de haute qualité finition confèrent allure supplémentaire**
- (D) SLIM JIM PEDALABFALLBEHALTER - construction étanche solide, en plastique ou en acier inoxydable, bords arrondis, avec couvercle amorti, de matériaux de haute qualité et de haute qualité finition confèrent allure supplémentaire**  
starke auslaufsichere Konstruktion, Kunststoff oder Edelstahl, abgerundete Kanten, ausgestattet mit gedämpfter Deckel, hochwertige Materialien und hochwertige Verarbeitung verleihen zusätzliche Look

**(N) PEDAALAFVALBAK SLIM JIM - roestvrijstalen uitvoering**

- (E) PEDAL BIN - PLASTIC SLIM JIM- stainless steel construction**
- (F) POUBELLE À PEDALE SLIM JIM - construction en inox**
- (D) PEDALABFALLBEHALTER SLIM JIM - CNS Ausführung**

**SLIM JIM FRONT-STEP PRO**

EURO	No.	cm	Lit.
209,00	*898.050	56(H)x43x33	<b>30</b>
295,00	*898.051	73(H)x46x35	<b>50</b>
439,00	*898.052	81(H)x55x41	<b>90</b>



**FRONT STEP**



**(N) PEDAALAFVALBAK - sterke lekvaste constructie uit kunststof, afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging**

- (E) PEDAL DISPOSAL BIN - strong leak-proof plastic construction, rounded corners for easy cleaning**
- (F) POUBELLE À PEDALE - construction étanche solide, en plastique, coins arrondis pour un nettoyage facile**
- (D) PEDALABFALLBEHALTER - starke auslaufsichere Konstruktion aus Kunststoff, abgerundete Ecken für leichte Reinigung**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	Lit.
169,00	*RM1040	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	72(H)x46x30	<b>50</b>
197,00	*RM1050	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	80(H)x50x31	<b>68</b>
276,00	*RM1060	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	83(H)x57x36	<b>90</b>





**PP**  
POLYPROPYLENE

**(N) AFVALBAK - kunststof, met tuimeldeksel**

- (E) DISPOSAL BIN - plastic, with swing lid
- (F) POUBELLE - plastique, avec couvercle basculant
- (D) ABFALLBEHÄLTER- Kunststoff, mit Schwingdeckel

No.	cm	Lit.
*962.030	64(H)x44x30	40

**EURO**  
24,50



**PP**  
POLYPROPYLENE

**(N) AFVALBAK - kunststof, met tuimeldeksel**

- (E) DISPOSAL BIN - plastic, with swing lid
- (F) POUBELLE - plastique, avec couvercle basculant
- (D) ABFALLBEHÄLTER- Kunststoff, mit Schwingdeckel

No.	cm	Lit.
*600.072	62(H)x42x32	<b>55</b>

**EURO**  
19,75



**PP**  
POLYPROPYLENE

**(N) AFVAL/SORTEERBAK - kunststof, incl. stickers**

- (E) WASTE/SORTING BIN - plastic, including stickers
- (F) POUBELLE/TIRAGE - plastique, stickers inclu.
- (D) ABFALL-/SORTIERBEHÄLTER- Kunststoff, inkl. Aufkleber

No.	cm	Lit.
*650.045	61(H)x40x34	<b>45</b>

**EURO**  
14,50



**PP**  
POLYPROPYLENE

**(N) PEDALEMMER - kunststof, met binnenemmer**

- (E) PEDAL BIN - plastic, with inner container
- (F) POUBELLE À PEDALE - plastique, avec un seau intérieur
- (D) PEDALEIMER - Kunststoff, mit Einsetzeimer

No.	cm	Lit.
*956.150	39(H)x27x32	<b>20</b>

**EURO**  
13,50

**(N) PEDAALEMMER - roestvrijstaal, met binnenemmer**

- (E) PEDAL BIN - stainless steel, with inner container  
 (F) POUBELLE À PEDALE - inox, avec un seau intérieur  
 (D) PEDALEIMER - CNS, mit Einsatzeimer

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
8,50	*861.600	17	27	<b>3</b>
11,50	*861.601	20	28	<b>5</b>
17,25	*861.602	25	39	<b>12</b>
37,00	*861.603	29	65	<b>30</b>



**(N) PEDAALEMMER - kunststof, met binnenemmer**

- (E) PEDAL BIN - plastic, with inner container  
 (F) POUBELLE À PEDALE - plastique, avec un seau interieur  
 (D) PEDALEIMER - Kunststoff, mit Einsatzeimer

EURO	No.	cm	Lit.
7,95	*600.075	29(H)x26x22	<b>8</b>



**(N) PEDAALEMMER - kunststof**

- (E) PEDAL BIN - plastic  
 (F) POUBELLE À PEDALE - plastique  
 (D) PEDALEIMER - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
12,80	*600.076	45(H)x34x33	<b>26</b>
42,00	*600.077	70(H)x49x38	<b>60</b>







PP  
POLYPROPYLENE

**(N) AFVALVAT - kunststof, met afsluitbare deksel**

- (E) DISPOSAL BIN - plastic, with lockable lid
- (F) POBELLE - plastique, avec couvercle ajuste
- (D) ABFALLBEHALTER - Kunststoff, mit abschließbaren Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.
*600.048	35	41	<b>23</b>
*600.049	42	48	<b>43</b>

EURO
8,95
14,25



2  
HDPE

**(N) AFVALVAT - kunststof, met afsluitbare deksel**

- (E) DISPOSAL BIN - plastic, with lockable cover
- (F) POUBELLE - plastique, avec couvercle ajuste
- (D) ABFALLBEHALTER - Kunststoff, mit abschliessbarem Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.
*600.050	46	51	<b>50</b>
*600.051	50	59	<b>70</b>
*600.052	50	73	<b>95</b>

EURO
14,95
16,75
21,95



PP  
POLYPROPYLENE

**(N) AFVALBAK - kunststof**

- (E) DISPOSAL BIN - plastic
- (F) POUBELLE - plastique
- (D) ABFALLBEHALTER - Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	Lit.
*650.050	42	60	<b>50</b>

EURO
18,00

**NEW!****(N) PAPIERBAK MET ASBAK - roestvrijstaal****(E) WASTEPAPERBASKET WITH ASHTRAY - stainless steel****(F) CENDRIER/CORBILLE À DÉCHETS - inox****(D) ASCHER UND ABFALLBEHÄLTER - CNS**

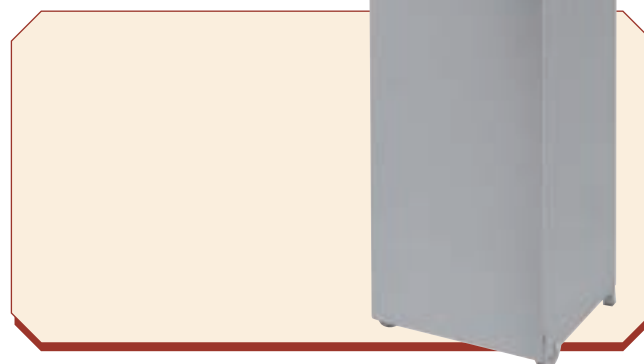
EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
63,00	*541.025	25	61	<b>12,5</b>

**(N) AFVALBAK - roestvrijstaal, met tuimeldeksel****(E) DISPOSAL BIN - stainless steel, with swing lid****(F) POUBELLE - inox, avec couvercle basculant****(D) ABFALLBEHÄLTER - CNS, mit Schwingdeckel****TD 40**

EURO	No.	cm	Lit.
385,00	*921.212	73(H)x40x30	<b>65</b>

**(N) AFVALBAK - roestvrijstaal, verrijdbaar****(E) DISPOSAL BIN - stainless steel, movable****(F) POUBELLE - inox, roulant****(D) ABFALLBEHÄLTER - CNS, fahrbar****GIANT**

EURO	No.	cm	Lit.
685,00	*921.210	122(H)x42x42	<b>136</b>

**(N) PLASTIC AFVALZAKKEN - voor Giant (25 st.)****(E) PLASTIC DISPOSAL BAGS - for Giant (25 pcs.)****(F) roulantaSAC POUBELLE PLASTIQUE - pour Giant (25 pcs.)****(D) KUNSTSTOFF-ABFALLSACK - für Giant (25 Stk.)**

EURO	No.	Lit.
21,00	911.025	<b>150</b>

**\*362****EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



Ⓝ **PEDAALAFVALBAK - kunststof, zwaarmodel, verrijdbaar, met deksel**

- ⓔ PEDAL DISPOSAL BIN - plastic, extra heavy, movable, with lid  
 ⓕ POUBELLE À PEDALE - plastique, extra forte, roulant, plastique avec couvercle  
 ⓓ PEDALABFALLBEHALTER - Kunststoff, schweres Model, fahrbar, mit Deckel

No.	cm	Lit.	EURO
*600.060	70(H)x49x38	<b>60</b>	45,00
*600.061	74(H)x49x42	<b>80</b>	51,00
*600.062	88(H)x51x43	<b>120</b>	59,00



Ⓝ **AFVALCONTAINER - kunststof, verrijdbaar, met klappdeksel in 5 kleuren, 85 en 110 liter**

- ⓔ WASTE CONTAINER - plastic, movable, with lid in 5 colors, 85 and 110 litre  
 ⓕ CONTENEUR À DÉCHETS - plastique, roulant, avec couvercle à charnière en 5 couleurs, 85 et 110 litres  
 ⓓ ABFALLCONTAINER - Kunststoff, mobil, mit Klappdeckel in 5 Farben, 85 und 110 Liter

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	Lit.	EURO
*600.085	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	76(H)x42x57	<b>85</b>	32,00
*600.086	<b>groen</b> /green/vert/grün	76(H)x42x57	<b>85</b>	32,00
*600.087	<b>geel</b> ,/yellow/jaune/gelb	76(H)x42x57	<b>85</b>	32,00
*600.088	<b>rood</b> /red/rouge/rot	76(H)x42x57	<b>85</b>	32,00
*600.089	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	76(H)x42x57	<b>85</b>	32,00

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	Lit.	EURO
*600.090	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	88(H)x42x57	<b>110</b>	36,00
*600.091	<b>groen</b> /green/vert/grün	88(H)x42x57	<b>110</b>	36,00
*600.092	<b>geel</b> ,/yellow/jaune/gelb	88(H)x42x57	<b>110</b>	36,00
*600.093	<b>rood</b> /red/rouge/rot	88(H)x42x57	<b>110</b>	36,00
*600.094	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	88(H)x42x57	<b>110</b>	36,00

**SAFETY**



Ⓝ **ZELFDOVENDE PAPIERBAK - geëpoxeerd**

- ⓔ SELF-EXTINGUISHING WASTEPAPER BIN - epoxy lacquered  
 ⓕ CORBEILLE À DÉCHETS AUTO-EXTINCTEUR - époxy  
 ⓓ SELBSTLÖSCHENDER PAPIERKORB - epoxy beschichtet

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
*541.003	34	47	<b>30</b>	59,00
*541.005	30	73	<b>50</b>	92,00
*541.010	40	64	<b>80</b>	125,00

- (N) **WANDASBAK - gegalvaniseerd**
- (E) ASHTRAY WALL MODEL - galvanized
- (F) CENDRIER MURAL - galvanisé
- (D) WAND-ASCHENBECHER - galvanisiert

EURO	No.	cm
60,00	*RM3804	32(H)x25x8

- (N) **ROKERSZUIL - efficiënte oplossingen om te voldoen aan de huidige wetgeving**
- (E) SMOKERS' POLE - efficient solution, to control waste of the smokers
- (F) COLLECTEURS À CIGARETTES - solution simple, prenant peu d'espace, pour contrôler les déchets des fumeurs
- (D) ZIGARETTEN KOLLEKTOR - einfache Lösung, um Abfall der Raucher zu steuern

### RM3802

EURO	No.	H cm
169,00	*RM3802	104

### RM3808 "MAXI"

EURO	No.	H cm
295,00	*RM3808	105

### RM3800

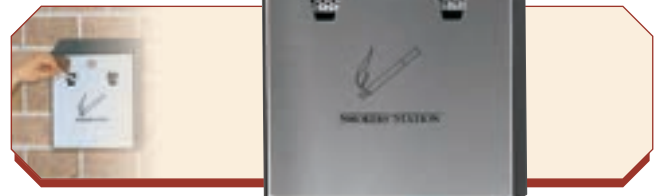
EURO	No.	H cm
185,00	*RM3800	98

31,00 **verankeringsset/fixation set/set de fixation/Befestigungsset**  
 RM3801 **voor/for/pour/für** \*RM3800

- (N) **ROKERSZUIL - metaal geëpoxeerd, grote capaciteit (±1800 sigaretten), kolom zilverkleurig (A) of zwart (B)**
- (E) SMOKERS' POLE - metal epoxy lacquered, high capacity (±1800 cigarettes), pole in silver-colored (A) or black (B)
- (F) COLLECTEURS À CIGARETTES - en tôle d'acier époxyée, grande capacité (±1800 cigarettes), pilier en couleur argentée (A) ou noir (B)
- (D) ZIGARETTEN KOLLEKTOR - Metallexpoxy beschichtet, grosser Kapazität (±1800 Zigaretten), Pfahl silberfarbig (A) oder schwarz (B)

### METROPOLITAN SMOKERS STATION

EURO	No.	H cm	Ø cm	Type
295,00	*RM3820	109	43	<b>A</b>
290,00	*RM3825	109	43	<b>B</b>



**NEW!**

**(N) TERRASVERWARMER - geëpoxeerd, voorzien van piezo-electrische ontsteking, traploos regelbare vlam en automatische veiligheidsinrichting**

**(E) PATIO HEATER - powder coated, piezo electric ignition, phaseless flame adjustment, automatic safety mechanism**

**(F) CHAUFFE DE TERRASSE - expoxée, allumage piezoélectrique, réglage continu de la flamme, dispositif de sécurité automatique**

**(D) PATIO-HEIZUNG - epoxiert, Piezo-Zündung, Flamme stufenlos regelbar, automatische Sicherheits-Vorrichtung**

No.	cm	Kw
*514.041	26,5(H)x28x16	2

EURO
48,00

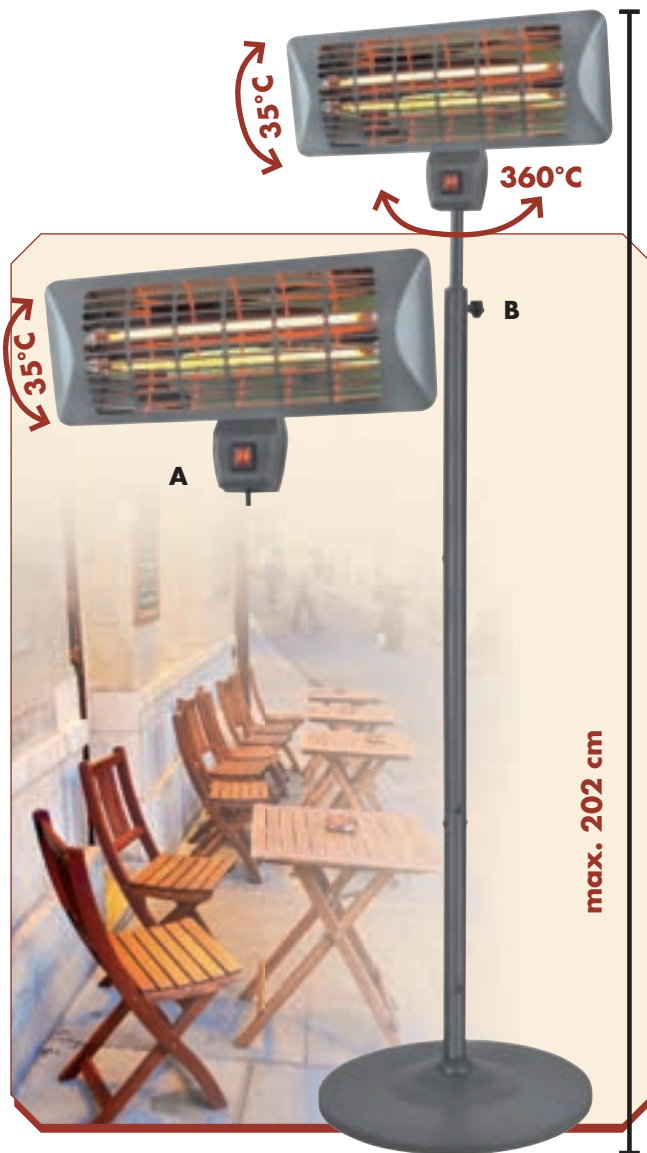
**GASBUS/GAS CONTAINER/RÉCIPIENT À GAZ /GASDOSE**

No.	gr
*514.002	220

EURO
1,95

\*514.028 **doos met 28 bussen**/box with 28 containers  
boîte avec 28 récipients/Karton mit 28 Blechdosen

51,00



**(N) TERRAS-VERWARMER - kwarts lamp, 2 warmte standen 1000/2000 W, regelbare stralingshoek, eenvoudig te monteren, snoerlengte 1,8 meter**

**(E) PATIO HEATER - quartz lamp, 2 heat settings 1000/2000 W, adjustable, easy to fit on wall, cable length 1,8 meters**

**(F) CHAUFFAGE DE TERRASSE - lampe à quartz, 2 réglages de chaleur 1000/2000 W, angle de rotation est réglable, étanchéité, montage mural très simple, câble de courant longueur 1,8 mètres**

**(D) PATIO-HEIZUNG - Quarzlamp, 2 Heizstufen 1000/2000 W, instellbaren Abstrahlwinkel, einfache Wandmontage, Kabellänge 1,8 Meter**

No.	Type	cm	V	W
*513.030	<b>A</b>	17(H)x50x32, 5	230	2000

EURO
45,00

\*513.035\* **B** 160/202(H)x 50x47 230 2000

69,00

\* **met standaard**/with stand/avec standard/mit Standard

**(N) TEKSTPLAATJE - roestvrijstaal, zelfklevend**

(E) TEXT SIGNS - stainless steel, adhesive

(F) INDICATIFS - inox, adhesive

(D) TEXTSCHILDER - CNS, selbklebend

EURO	No.	Type	Model	cm
1,70	705.200*	<b>A</b>	man	11x6
1,70	705.201*	<b>B</b>	vrouw	11x6
1,70	705.202*	<b>C</b>	man/vrouw/toiletten	11x6
1,70	705.203*	<b>D</b>	pijl	11x6
N.M.L.	705.204*	<b>E</b>	rolstoel	11x6
1,70	705.205*	<b>F</b>	rookverbod	11x6
1,70	705.206*	<b>G</b>	hondenverbod	11x6
1,70	705.207	<b>H</b>	toilet	11x6
1,70	705.208	<b>I</b>	prive	11x6
1,70	705.209	<b>J</b>	heren	11x6
1,70	705.210	<b>K</b>	dames	11x6
1,70	705.211	<b>L</b>	trekken	11x6
1,70	705.212	<b>M</b>	duwen	11x6
1,70	705.214	<b>N</b>	geen toegang	11x6
1,70	705.215	<b>O</b>	keuken	11x6
2,15	705.216	<b>P</b>	De directie stelt zich niet.....	13x13
1,70	705.217	<b>Q</b>	WiFi	11x6
1,70	705.218*	<b>R</b>	mobiele telefoon verbod	11x6

\* pictogram

**(N) BORD "OPEN - GESLOTEN" - kunststof, tweezijdig bedrukt, zwart met witte opdruk, ovaal met zuignap en ketting**

(E) "OPEN - GESLOTEN" SIGN - plastic, both sides printed, oval, with chain and sucker

(F) ÉCRITEAU AVEC "OPEN - GESLOTEN" - plastique, imprimé bilatéralement, ovale, avec chaîne et ventouse

(D) SCHILD "OPEN - GESLOTEN" - Kunststoff, doppelseitig bedrukt, Oval mit Kette und Saugnapf

EURO	No.	cm
11,00	880.060	10,5(H)x30

**(N) BORD "OPEN - GESLOTEN" - roestvrijstaal, tweezijdig bedrukt, met ketting en zuignap**

(E) TEXT SIGNS "OPEN - GESLOTEN" - stainless steel, both sides printed, with chain and sucker

(F) INDICATIFS "OPEN - GESLOTEN" - inox, imprime bilatéralement, avec chaîne et ventouse

(D) TEXTSCHILDER "OPEN - GESLOTEN" - CNS, doppelseitig bedrukt, mit Kette und Saugnapf

EURO	No.	rond/round/ronde/rund	Ø cm
3,95	705.250		13

**ROESTVRIJSTAAL 18/10  
INOX 18/10**





- (N) KRIJTBORD - hoogwaardig zwart PVC laminaat**
- (E) WALLBOARD - quality black PVC sheet laminated writing surface**
- (F) PORTE MENU - surface d'écriture en ardoisé**
- (D) KREIDETAfel - hochwertige schwarze PVC-Folie laminierte Schreibfläche**

**AUTHENTIC**

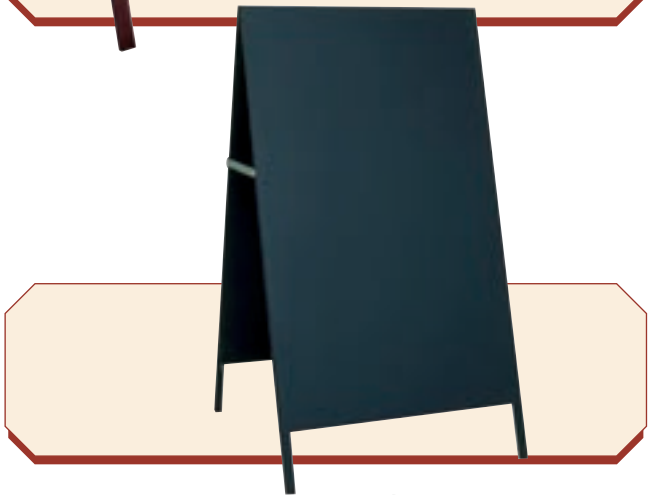
No.	cm	EURO
733.001	40(H)x30	29,00
733.002	60(H)x40	34,50
733.003	90(H)x60	52,50



- (N) STOEPBORD - inklapbaar houten frame, aan beide zijden beschrijfbaar**
- (E) A-BOARD - collapsable wooden frame, writable on both sides**
- (F) CHEVALET - cadre à bois escamotable, écrivables sur les deux faces**
- (D) WERBEAUFSTELLER - zusammenklappbaren Holzrahmen, beidseitig beschreibbar**

**MAHOGANY**

No.	cm	EURO
733.060	115(H)x65	155,00
733.061	130(H)x75	195,00



- (N) STOEPBORD - metaal geëpoxeerd, zwaar model, windbestendig**
- (E) A-BOARD - metal epoxy lacquered, heavy model, wind resistant**
- (F) CHEVALET - métal époquée, modèle extra forte, résistant au vent**
- (D) WERBEAUFSTELLER - Metallexpoxy beschichtet, schwere Ausführung, Windbeständig**

**METALLIQUE**

No.	cm	EURO
733.012	117(H)x62	230,00



- (N) KRIJTSTIFT - eenvoudig afneembaar**
- (E) CHALK MARKER - easy wipe off**
- (F) FEUTRE-CRAIE - s'efface facilement**
- (D) KREIDEMARKER - lässt sich einfach abwischen**

No.	Type	kleur/color/coulour/Farbe	Ø mm	EURO
733.020	A	wit/white/blanc/Weiss	6	2,70
733.025	B	wit/white/blanc/Weiss	15	5,75



- (N) KRIJTSTIFT - eenvoudig afneembaar**
- (E) CHALK MARKER - easy wipe off**
- (F) FEUTRE-CRAIE - s'efface facilement**
- (D) KREIDEMARKER - lässt sich einfach abwischen**

No.	kleur/color/coulour/Farbe	EURO
733.026	assorti	6,00



- (N) REINIGER - reinigingsvloeistof voor krijtborden**
- (E) CLEANER - cleaning solution for chalkboards**
- (F) NETTOYANT - Solution de nettoyage pour ardoises et panneaux ardoises**
- (D) REINIGER - reinigungslösung für Kreidetafeln**

No.	ml	EURO
733.028	200	9,20

**(N) AFZETPAAL - roestvrijstaal, met zware conische voet en uittrekbare snelband van 200 cm in rood (A) of zwart (B)**

- (E) BARRIER STAND - stainless steel, with heavy conical foot and expandable strap of 200 cm in red (A) or black (B)
- (F) POTELET À SANGLE - inox, avec pied conique et à sangle rétractable de 200 cm en rouge (A) ou noir (B)
- (D) ABSPERRSTÄNDER - CNS, mit schwerem konischem Fuss und ausziehbares Absperrband von 200 cm in Farbe rot (A) oder schwarz (B)

EURO	No.	Type	H cm	Ø cm
48,50	*861.280	<b>A</b>	91	32
48,50	*861.285	<b>B</b>	91	32



**(N) SIERKOORDDRAGER/AFZETPAAL - roestvrijstaal, met zware conische voet**

- (E) BARRIER STAND - stainless steel, with heavy conical foot
- (F) POTELET À CORDE - inox, avec pied conique extra-fort
- (D) ABSPERRSTÄNDER - CNS, mit schwerem konischem Fuss

EURO	No.	H cm	Ø cm
79,00	*846.031	95	32



**(N) SIERKOORD - uiteinden verchromd, voor het afschermen van ruimten in foyers van hotels, theaters, etc. Kleuren: bourgogne rood (A) of zwart (B)**

- (E) BARRIER ROPE - chromed ring handles, for separating spaces in lobbies of hotels, theaters, etc. colors: burgundy red (A) of black (B)
- (F) CORDE - anneaux chromé, pour séparer des espaces dans les foyers d'hôtels, théâtres, etc. Couleurs: rouge bourguignon (A) ou noir (B)
- (D) STRANG - Ringgriffe chromiert, zum absondern von Teilräumen innerhalb den Foyers von Hotels, Theatern, usw. Farben: burgunder rot (A) oder schwarz (B)

EURO	No.	L cm	Type
N.M.L.	*846.040	150	<b>A</b>
N.M.L.	*846.044	150	<b>B</b>



**(N) KOPERPOETS**

- (E) COPPER CLEANER
- (F) GEL NETTOYANT CUIVRE
- (D) KUPFER-REINIGUNGSPASTE

EURO	No.	kg	
21,80	*046.010	0,75	<b>pot</b>
93,00	*046.011	5,00	<b>emmer/bucket/seau/Eimer</b>







Ⓝ **SCHOENPOETSMACHINE - verchromd plaatstaal, met een voorreingsborstel en twee uitpoetsborstels (licht en donker), de machine stopt en start automatisch d.m.v. een elektronisch oog**

ⓔ SHOE-CLEANING MACHINE - chrome plated exterior, with pre-cleaning brush and two cleaning brushes (light and dark), with liquid polishing creme dispenser, machine starts and stops automaticly

ⓕ CIREUSE À CHAUSSURES - habilage en tôle chromée, avec 1 décrotteur et 2 brosses à cirage (clair et foncé), 1 distributeur de crème liquide à cirer commandé à pied

ⓓ SCHUHPUTZMACHINE - aus verchromtes Stahl, mit Vorreinigungsbürste und zwei Polierbürsten (hell und dunkel) und ein Cremespender, Machine start und stopt automatisch durch ein elektronische Sensor

No.	cm	V	W
*480.001	33(H)x37x21	230	90

EURO
N.M.L.

**SCHOENENCREME/SHOE POLISHING CREME  
CRÈME CIREUSE/SCHUHPUTZCREME**

No.	ml
480.002	180

EURO
N.M.L.

Ⓝ **OPSTAPJE - kunststof**

ⓔ STEP STOOL - plastic

ⓕ MARCHE-PIEDS - plastique

ⓓ TRITT HOCKER - Kunststoff

No.	H cm	Ø cm	Type
*RM9300	33	41	<b>A</b>

EURO
109,00

Ⓝ **LINNENZAKWAGEN - licht en makkelijk in gebruik, inklapbaar voor eenvoudige opslag, 300 liter versie ook geschikt voor 2x 150 liter linnenzak, exclusief linnenzak**

ⓔ LINEN TROLLEY - lightweight and easy to use, collapsible for easy storage, 300 liter version also suitable for 2x 150 liter vinylbag, vinyl bag not included

ⓕ CHARIOT À LINGE - léger pour faciliter maniemnt, escamotable pour l'entrepasage simple, 300 litre possibilité aussi pour 2x sac de vinyl 150 litre, livré sans sac vinyl

ⓓ WASCHE WAGEN - leicht in der Benutzung, zusammenklappbar für einfacher ablagern, 300 Liter Model, ist auch geeignet für 2x 150 Liter Vinyl Beutel, exklusiv Vinyl Beutel

No.	cm	Lit.
*RM9240	84(H)x52x61	<b>150</b>
*RM9241	84(H)x89x61	<b>300</b>

EURO
159,00
209,00

**ZAK LOS/VINYL BAG/SAC DE VINYL/VINYL BEUTEL**

No.	Lit.
*RM9245	<b>150</b>
*RM9246	<b>300</b>

EURO
47,00
59,00

**(N) STOFFER EN BLIK - kunststof op steel, blik voorzien van deksel en wieltjes, geschikt voor moeilijk te bereiken plaatsen**

- (E) BRUSH WITH DUSTPAN - plastic with handle, equipped with lid and rollers, easy to use in different corners
- (F) BALAYETTE AVEC PELLE MÉNAGÈR - plastique avec manche, équipée de patins glisseurs et de roulettes pour un ramasse aise, le format de son balai est parfait pour les endroits difficiles d'accès
- (D) KEHRGARNITUR - Kunststoff mit Stiehl, Garnitur ausgeführt mit Deckel und Raden, für schwierig erreichbare Ecken

EURO	No.	cm
79,00	*RM9375	94(H)x33x29
17,75	*RM9374	<b>stoffer los</b> /brush/brosse/Handfeger



**(N) MECHANISCHE VEGERS - gegalvaniseerd staal en kunststof, zacht rubberen wielen, 2 borstels, veeg pad 19 cm**

- (E) MECHANICAL SWEEPERS - galvanized steel and plastic, soft rubber wheels, 2 brushes, sweeping path 19 cm
- (F) BALAIS MECANIKES - acier galvanisé et plastique, roues caoutchouc souple, 2 brosses, largeur de balayage 19 cm
- (D) MECHANISCHE KEHRMASCHINEN - verzinkter Stahl und Kunststoff, Räder Weichgummi, 2 Bürsten, Kehrbreite 19 cm

EURO	No.	cm
79,00	*RM9588	112(H)x24x27



**(N) VLOERMAT - extra zwaar, rubberen uitvoering**

- (E) FLOOR MAT - extra heavy, rubber implementation
- (F) TAPIS DE SOL - extra forte, mise en œuvre en caoutchouc
- (D) BODENMATTE - Extra schwer, Gummi-Ausführung

EURO	No.	cm
23,50	*059.080	80x60
79,00	*059.085	120x80



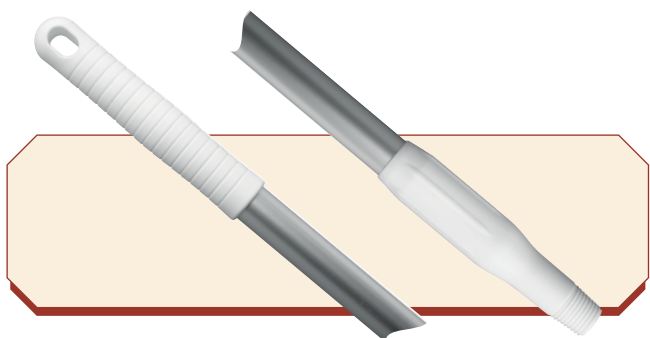
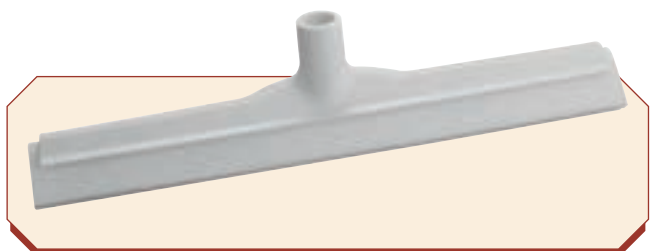
**(N) WAARSCHUWINGSBORD "CAUTION"**

- (E) CAUTION SIGN "CAUTION"
- (F) PANNEAU D'AVERTISSEMENT "CAUTION"
- (D) VORSICHT ZEICHEN "CAUTION"

**2 ZIJDIG/2 SIDED/2 LATÉRAL/2 SEITIG**

EURO	No.	cm
34,50	*RM9912	68(H)x28x31





**(N) PROFESSIONELE HYGIENISCHE BORSTELS - Wit/blauw nylon. Speciaal ontworpen voor sectoren waar aan hygiëne de hoogste eisen worden gesteld. Vervaardigd van hoogwaardig nylonvezel bestand tegen zowel kokend water als lage temperaturen**

**(E) PROFESSIONAL HYGIENIC BRUSHES - White/blue nylon.** Specially designed for use in areas where high standard of hygiene are of paramount importance. Manufactured from high quality nylon fibre, resistant against boiling water and low temperatures

**(F) BROSSERIE PROFESSIONELLE HYGIENIQUE - Nylon blanc/bleu.** Conçue pour être utilisée dans zones où un haut niveau de hygiène est precrit. Fabriquée en fibre de nylon de qualité supérieure, supportant la chaleur d'eau bouillante aussi que les températures basses

**(D) GEWERBLICHE, HYGIENISCHE BÜRSTEN - Weiss/blau** besonders geeignet für alle Bereiche, wo höchste Hygiene geboten ist. Hergestellt aus hochwertigen Nylon-Fasern. Diese Bürsten sind nicht nur kochfest, sondern sie vertragen auch sehr niedrige Temperaturen

**(N) AFWASBORSTEL - hard**

**(E) DISHBRUSH - hard**

**(F) BROSS VAISSELLE - dure**

**(D) GESCHIRRBÜRSTE - hart**

No.	L cm	EURO
943.016	17	1,55

**(N) WERKBORSTEL - voor universeel gebruik, met handvat**

**(E) WORKBRUSH - universal use, with handle**

**(F) BROSSE DE NETTOYAGE - universelle à manche**

**(D) ALLZWECK-BÜRSTE - mit Handgriff**

No.	cm	EURO
943.026	24x6	9,55

**(N) LUIWAGEN/BOENDER - met steelhouder**

**(E) WORKBRUSH - with handle holder**

**(F) BROSSE À LAVER - avec fixe-manche**

**(D) SCHEUERBESEN - mit Stielhalter**

No.	cm	EURO
943.057	5,0(H)x30x5,5	13,25
943.058	5,5(H)x40x5,0	17,50

**(N) VLOERTREKKER**

**(E) FLOOR CLEANER**

**(F) RACLETTE POUR SOL**

**(D) WASSERSCHIEBER**

No.	L cm	EURO
943.080	45	10,45
943.081	55	13,20
943.082	75	16,50

**(N) STEEL**

**(E) HANDLE**

**(F) MANCHE**

**(D) STIEL**

No.	L cm	Type	EURO
943.061	140	aluminium	8,50
943.062	140	glass-fiber	14,65

**(N) SPAANSE MOP - compleet met vuilrooster, steel, mop en emmer**

(E) SPANISH MOP - complete with filter, handle, mop and bucket

(F) MOP ESPAGNOL - complet avec filtre, manche, mop et seau

(D) SPANISCHER MOP-BESEN - Komplett mit Filter, Stiel, Mop und Eimer

EURO	No.	Lit.	cm
49,50	*546.010	<b>10</b>	<b>compleet/completa/complet/Komplett</b>
8,75	*546.011		<b>mop/mop/mop/Mop</b>
15,95	*546.012		<b>steel/handle/manche/Stiel</b>
26,50	*546.014		<b>mopemmer/bucket/seau/Eimer</b>

**(N) MOPEMMER - kunststof, met wielen**

(E) MOP BUCKET - plastic, with wheels

(F) SEAU DE LAVAGE - plastique, avec des roues

(D) PUTZEIMER - Kunststoff, mit Rädern

EURO	No.	Lit.	cm
11,00	*600.025	<b>16</b>	34(H)x41x30
8,75	*546.011		<b>mop/mop/mop/Mop</b>
15,95	*546.012		<b>steel/handle/manche/Stiel</b>

**(N) DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, inclusief mopwringer met metalen duwbeugel**

(E) JANITOR CART - all high grade plastic, including mop wringer with metal push handle

(F) CHARIOT DE NETTOYAGE - en plastique de haute qualité, y comprisessoreuse à vadrouille avec poussoir poignée en métal

(D) PUTZWAGEN - aus hochwertigem Kunststoff, einschliesslich Moppresse mit Metall Schiebegriff

EURO	No.	Lit.	cm
95,00	*600.095	<b>25</b>	80(H)x46x41

**(N) DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, 2 compartimenten voor de scheiding van schoon en vuil water, inclusief mopwringer met metalen duwbeugel**

(E) JANITOR CART - all high grade plastic, 2 compartments for separating clean and dirty water, including mop wringer with metal push handle

(F) CHARIOT DE NETTOYAGE - en plastique de haute qualité, 2 compartiments pour séparer l'eau sale et propre, y comprisessoreuse à vadrouille avec poussoir poignée en métal

(D) PUTZWAGEN - aus hochwertigem Kunststoff, 2 Kompartimenten für die Trennung sauber und schmutziges Wasser, einschliesslich Moppresse mit Metall Schiebegriff

EURO	No.	Lit.	cm
105,00	*600.100	<b>15 + 15</b>	93(H)x60x40



**NEW!**



**(N) DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, inclusief mopwringer met metalen duwbeugel**

**(E) JANITOR CART - all high grade plastic, including mop wringer with metal push handle**

**(F) CHARIOT DE NETTOYAGE - en plastique de haute qualité, y compris essoreuse à vadrouille avec poussoir poignée en métal**

**(D) PUTZWAGEN - aus hochwertigem Kunststoff, einschliesslich Moppresse mit Metall Schiebegriff**

No.	Lit.	cm	EURO
*600.125	<b>25</b>	93(H)x42x53	149,00
*600.225	<b>25 + 25</b>	88(H)x88x41	195,00

**(N) STEEL - aluminium**

**(E) HANDLE - aluminium**

**(F) MANCHE - aluminium**

**(D) STIEL - Aluminium**

No.	L cm	EURO
*546.012	140	15,95

**(N) MOP - katoen**

**(E) MOP - cotton**

**(F) MOP - coton**

**(D) MOP - Baumwolle**

No.	EURO
*546.011	8,75

**(N) MOP - compleet met aluminium steel**

**(E) MOP - complete with aluminium handle**

**(F) MOP - complet avec manche aluminium**

**(D) MOP - Komplett mit Aluminium Stiel**

No.	EURO
*600.110	16,25

\*600.120 **mop los/seperate/seul/allein**

4,90

\*600.121 **mopklem/mop clamp/pince /Klemme**

4,95

\*600.122 **steel/handle/manche/Stiel**

6,75

**(N) MOPSTEEL - glass fiber, compleet met klem**

**(E) MOPHANDEL - fiberglass, complete with clamp**

**(F) MANCHE MOP - fibres de verre, complet avec pinc**

**(D) MOP STIEL - Glasfaser, Komplett mit Klemme**

No.	EURO
*RM9146	31,50

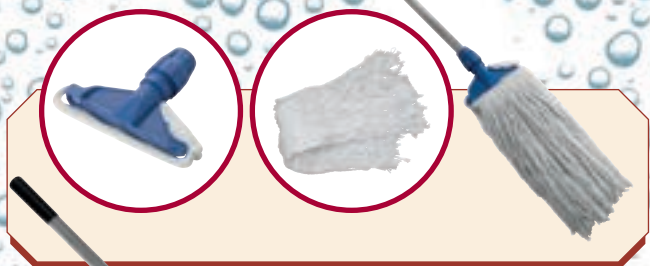
**(N) MOP - microvezel**

**(E) MOP - microfiber**

**(F) MOP - microfibre**

**(D) MOP - Mikrofaser**

No.	EURO
*RM9092	31,00



Ⓝ **ELEKTRONISCHE HANDENDROGER - door de elektronische werking wordt ieder contact met de handendroger vermeden, de compacte en solide uitvoering maken deze apparaten zeer geschikt voor o.a. restaurants, cafe's, instellingen en kantoren**

ⓔ **ELECTRONIC HAND DRYER - by electronic operation any contact with the hand dryer is avoided, compact and solid construction renders these appliances eminently suitable for use in restaurants, bars, institutions and offices**

ⓕ **SÈCHE-MAINS ELECTRONIQUE - se sècher les mains sans toucher l'appareil signifie une hygiène parfaite, appareil compact et robuste pour des café's, bars, restaurants, bureaux, collectivités, etc.**

ⓓ **ELEKTRONISCHER HÄNDETROCKNER - perfekte Hygiene denn der Apparat schaltet sich beim nähern der Hände automatisch ein, die kompakte und robuste Ausführung eignet sich besonders für alle Sektoren des Gastgewerbes, für Anstalten aller Art, usw.**

**KUNSTSTOF/PLASTIC/PLASTIQUE/KUNSTSTOFF**

EURO	No.	cm	V	W
98,00	*505.215	26(H)x22x16	230	1650

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

EURO	No.	cm	V	W
182,00	*505.245	26(H)x22x14	230	1650



**WESTMARK**



**(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - kunststof behuizing, met glazen plateau, tarra-bijweegfunctie en, werkt op batterijen**

**(E) SCALE ELECTRONIC** - plastic housing, with glass plate, "add and weigh" tare function and operates on batteries

**(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE** - surface en acier plastique, plateau verre, tare additionnelle, fonctionne avec piles

**(D) WAAGE ELEKTRONISCH** - Gehäuse aus Kunststoff, mit Glassplatte, Zuwiegefunktion und, operiert mit Batterien

No.	max. kg	grad. gr	cm
*016.225	<b>5</b>	<b>1</b>	2(H)x18x23

EURO
27,00

**LT**



**(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - kunststof behuizing en kom, tarra-bijweegfunctie, werkt op batterijen**

**(E) SCALE ELECTRONIC** - plastic housing and bowl, tare function, operates on batteries

**(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE** - surface et bol en plastique, fonction tare, fonctionne avec piles

**(D) WAAGE ELEKTRONISCH** - Gehäuse und Schüssel aus Kunststoff, Zuwiegefunktion, operiert mit Batterien

No.	max. kg	grad. gr	cm
*208.058	<b>2</b>	<b>1</b>	4(H)x15x22

EURO
35,00

**HEAVY DUTY  
STAINLESS  
STEEL**



**(N) WEEGSCHAAL - roestvrijstaal, met kom**

**(E) SCALE** - stainless steel, with bowl

**(F) BALANCE MÉCANIQUE** - inox, avec bol

**(D) WAAGE** - CNS, mit Schüssel

No.	max. kg	grad. gr
*859.104	<b>4</b>	<b>10</b>
*859.112	<b>12</b>	<b>50</b>

EURO
134,00
134,00

**(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau van 24x20 cm, werkt op batterij (oplaadbaar) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets**

- (E) SCALE ELECTRONIC - stainless steel platform 24x20 cm, operates on batteries (rechargeable) for use everywhere, with zero key and tara key
- (F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 24x20 cm, fonctionne avec piles (rechargeable) pour usage en tout lieu, avec poussoir "clac" pour retour à zero et pour tarage
- (D) WAAGE ELEKTRONISCH - mit CNS Platte 24x20 cm, funktioniert mit Batterie (wiederaufladbar) und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste

EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm
230,00	*340.020	<b>4</b>	<b>1</b>	11(H)x25x26
230,00	*340.022	<b>8</b>	<b>2</b>	11(H)x25x26

**(N) ADAPTER**

- (E) ADAPTER  
(F) ADAPTEUR  
(D) ADAPTER

EURO	No.	V
21,00	340.900	230

**(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau van 23x19 cm, werkt op adapter (meegeleverd) of batterijen (optioneel) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets**

- (E) SCALE ELECTRONIC - stainless steel platform 23x19 cm, operates on adapter (included) or batteries (optional) for use everywhere, with zero key and tara key
- (F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 23x19 cm, fonctionne avec adaptateur (incluses) ou piles (en option) pour usage en tout lieu, avec poussoir "clac" pour retour à zero et pour tarage
- (D) WAAGE ELEKTRONISCH - mit CNS Platte 23x19 cm, funktioniert mit Adapter (enthalten) oder Batterien (optional) und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste

EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm
219,00	*859.306	<b>3/6</b>	<b>1/2</b>	11(H)x24,5x28
219,00	*859.315	<b>6/15</b>	<b>2/5</b>	11(H)x24,5x28
219,00	*859.320	<b>15/30</b>	<b>5/10</b>	11(H)x24,5x28

**(N) ADAPTER**

- (E) ADAPTER  
(F) ADAPTEUR  
(D) ADAPTER

EURO	No.	V	voor/for/pour/für
17,95	859.301	230	859.306 + 859.315 + 859.320



ADAPTER



ADAPTER





**(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - roestvrijstaal, indicaties voor lege batterijen en overbelasting, beschermd tegen stof en de effecten van tijdelijke onderdompeling (tot 1 m) en gedurende 30 minuten**

- (E) SCALE ELECTRONIC - stainless steel, low battery and overload indications, protected against dust and the effects of temporary immersion (up to 1 m) and for 30 minutes
- (F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - inox, indications de batterie faible et de surcharge, protégé contre la poussière et les effets de l'immersion temporaire (jusqu'à 1 m) et pendant 30 minutes
- (D) WAAGE ELEKTRONISCHE - CNS, anzeige für leere Batterien und Überladung, geschützt gegen Staub und zeitweiliges Untertauchen (bis zu 1 m) und für 30 Minuten

No.	max. kg	grad. gr	cm	EURO
*208.062	6	0,5	7(H)x21,5x20	182,00
*208.063	10	1	7(H)x21,5x20	182,00



**(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau, werkt op batterijen (meegeleverd) of adapter (optioneel) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulstelhoets en tarra-toets**

- (E) ELECTRONIC SCALE - stainless steel platform, operates on batteries (included) or adapter (optional) for use everywhere, with zero key and tara key
- (F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox, fonctionne avec piles (incluses) ou adaptateur (en option) pour usage en tout lieu, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage
- (D) WAAGE ELEKTRONISCH - mit CNS Platte, funktioniert mit Batterien (enthalten) oder Adapter (optional) und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste

**22x17 CM**

No.	max. kg	grad. gr	cm	EURO
*208.060	5	0,5	8(H)x24x24	89,00
*208.061	10	1	8(H)x24x24	89,00



**30x24 CM**

No.	max. kg	grad. gr	cm	EURO
*208.065	12	1	12(H)x31x30	173,00
*208.066	30	2	12(H)x31x30	173,00

**(N) ADAPTER**

- (E) ADAPTER
- (F) ADAPTEUR
- (D) ADAPTER

No.	V	voor/for/pour/für	EURO
208.068	230	208.060 + 208.061	13,50
208.069	230	208.060 + 208.061 208.065 + 208.066	13,95



**(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau van 31x22 cm, met accu en adapter en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets**

**(E) SCALE ELECTRONIC - stainless steel platform 31x22 cm, operates on batteries for use everywhere, adapter included, with zero key and tara key**

**(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 31x22 cm, fonctionne avec piles pour usage en tout lieu, adaptateur inclus, avec poussoir "clac" pour retour à zero et pour tarage**

**(D) WAAGE ELEKTRONISCH - mit CNS Platte 31x22 cm, funktioniert mit Batterie und kann deshalb überall benützt werden, Adapter inklusif, mit Null-Taste und Tarier-Taste**

EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm
359,00	*859.715	<b>6</b>	<b>0,2</b>	11(H)x33x35
359,00	*859.725	<b>15</b>	<b>0,5</b>	11(H)x33x35
359,00	*859.735	<b>30</b>	<b>1,0</b>	11(H)x33x35



**(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau van 32x30 cm, werkt op batterijen of adapter, voorzien van tarratoets en separaat LCD display**

**(E) SCALE ELECTRONIC - stainless steel platform 32x30 cm, operates on batteries or adapter, with tare key and separate LCD display**

**(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 32x30 cm, fonctionne avec piles ou adaptateur pour usage en tout lieu, avec poussoir "clac" pour retour à zero et pour tarage**

**(D) WAAGE ELEKTRONISCH - mit CNS Platte 32x30 cm, funktioniert mit Batterien oder adapter und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste**

EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm
139,00	*311.060	<b>60</b>	<b>20</b>	5,5(H)x31,5x30,5
145,00	*311.062	<b>150</b>	<b>50</b>	5,5(H)x31,5x30,5



IP65



**(N) PLATFORMWEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met draaibare kolom aflezing en roestvrijstaal plateau van 28x28 cm (30 kg) of 36x46 cm (60+150 kg), voorzien van nulsteltoets en tarratoets**

**(E) WAREHOUSE SCALE ELECTRONIC - with pivot head and stainless steel platform 28x28 cm (30 kg) or 36x46 cm (60+150 kg), with zero key and tare key**

**(F) BALANCE COLIS ÉLECTRONIQUE - avec tableau de commande pivotante, plateau inox en 28x28 cm (30 kg) ou 36x46 cm (60+150 kg) et poussoir "clac" pour retour à zero et pour tarage**

**(D) PLATTFORMWAAGE ELEKTRONISCHE - mit Schwenkbarem Bedienungstatur, CNS Platte 28x28 cm (30 kg) oder 36x46 cm (60+150 kg) und Null-Taste und Tarier-Taste**

EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm	V	W
475,00	*859.415	<b>30</b>	<b>10</b>	56,0(H)x28x37	230	10
485,00	*859.425	<b>60</b>	<b>20</b>	76,5(H)x36x58	230	10
485,00	*859.435	<b>150</b>	<b>50</b>	76,5(H)x36x58	230	10



\*378

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



Ⓝ **REKENWEGSCHAAL ELEKTRONISCH - geijkt, behuizing roestvrijstaal, werkt op batterij (oplaadbaar) en kan dus overal gebruikt worden, biedt de mogelijkheid om zeer snel te wegen, te controleren, prijzen te berekenen en verschillen in gewicht vast te stellen, met nulstoets, tarra-toets, tarrering over het hele weegbereik en een roestvrijstaal plateau van 35x29 cm, voorzien van aansluiting op PC of printer**

ⓔ COMPUTING SCALE ELECTRONIC- stainless steel housing, operates on batteries (rechargeable) these scales make it possible to check and register weight discrepancies, to portion, to calculate prices, etc., with zero key, tare key, full capacity tare, 'click' keys, and a stainless steel platform of 35x29 cm, includes PC or printer interface through serial port

ⓔ BALANCE ET ORDINATEUR ÉLECTRONIQUE - casier en inox, fonctionne avec piles (rechargeable) pour usage en tout lieu, pour contrôle de poids, portionnage, calcul des prix par le moyen de pousser simplement un bouton, avec boutons poussoir 'clic' pour retour à zéro, pour tarage et tarage total et avec un plateau en acier inoxydable de 35x29 cm, inclus une interface pour PC ou imprimante

ⓓ WAAGE MIT RECHNER ELEKTRONISCHE - CNS Gehäuse, funktioniert mit Batterie (wiederaufladbar) und kann deshalb überall benützt werden, ermöglicht Preisberechnungen, Portionierarbeit, Gewichtskontrolle auf Plus-Minus Abweichungen usw. schnellstens und mühelos, auszuführen, mit Null-Taste, Tarier-Taste, 'Klic', enthält PC oder Drucker-Schnittstelle

No.	max. kg	grad. gr	cm
*340.026	<b>20</b>	<b>5</b>	14(H)x35x35

EURO
335,00

Ⓝ **REKENWEGSCHAAL ELEKTRONISCH - geijkt, biedt de mogelijkheid om zeer snel te wegen, te controleren, prijzen te berekenen en verschillen in gewicht vast te stellen, met nulstoets, tarra-toets, tarrering over het hele weegbereik en een roestvrijstaal plateau van 33x23,5 cm**

ⓔ COMPUTING SCALE ELECTRONIC - these scales make it possible to check and register weight discrepancies, to portion, to calculate prices, etc., with zero key, tare key, full capacity tare, 'click' keys, and a stainless steel platform of 33x23,5 cm

ⓔ BALANCE ET ORDINATEUR ÉLECTRONIQUE - pour contrôle de poids, portionnage, calcul des prix par le moyen de pousser simplement un bouton, avec boutons poussoir 'clic' pour retour à zéro, pour tarage et tarage total et avec un plateau en acier inoxydable de 33x23,5 cm

ⓓ WAAGE MIT RECHNER ELEKTRONISCH - ermöglicht Preisberechnungen, Portionierarbeit, Gewichtskontrolle auf Plus-Minus Abweichungen usw. schnellstens und mühelos auszuführen, mit Null-Taste, Tarier-Taste, 'Klicks'-Tasten sowie einer Platte aus CNS von 33x23,5 cm

#### PR BASIC

No.	max. kg	grad. gr	cm	V	W
*859.505*	<b>6/15</b>	<b>2/5</b>	11(H)x34x38	230	5

EURO
380,00

\* **accu 400 uur - 7 programtoetsen**  
 accu 400 hours - 7 program keys  
 batterie 400 heures - 7 touches de programme  
 Batterie 400 Stunden - 7 Tasten-Programm

#### ER EXTRA

No.	max. kg	grad. gr	cm	V	W
*859.510*	<b>6/15</b>	<b>2/5</b>	11(H)x36x35	230	5

EURO
435,00

\* **accu 120 uur - 9 programtoetsen**  
 accu 120 hours - 9 program keys  
 batterie 120 heures - 9 touches de programme  
 Batterie 120 Stunden - 9 Tasten-Programm

# plate•mate

mise & place solutions



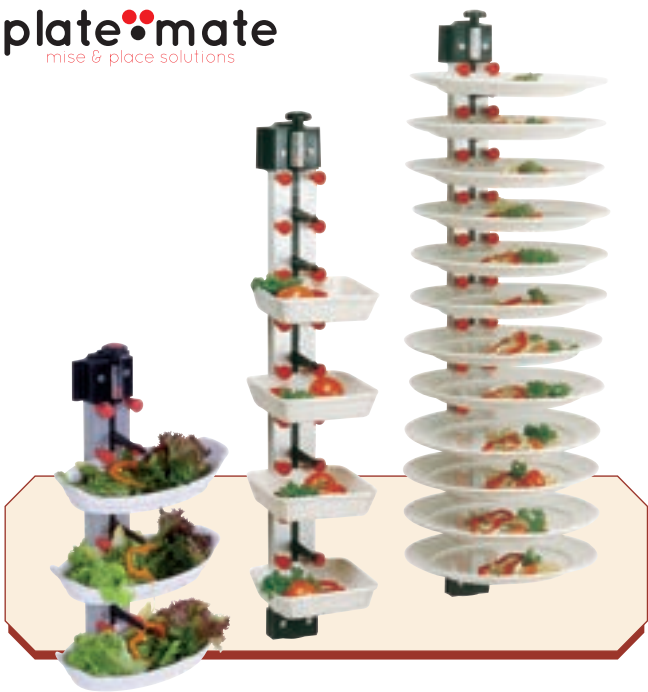
- Ⓝ **BORDENREK "PLATE MATE" - de ideale oplossing om ruimtegebrek in keukens op te lossen, voorzien van verstelbare steunen om elk type bord of schaal passend te maken, de "Plate Mate" is geheel uit roestvrij materiaal vervaardigd**
- ⓔ "PLATE-MATE" PLATE RACKS - for more working space in kitchens, cold rooms etc. adjustable supports to fit every type of plate or dish, construction in stainless steel and other non-rusting materials
- ⓕ PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES "PLATE-MATE" - pour une utilisation optimale de l'espace disponible en cuisines, chambres froides etc., supports réglables pour adaptation à tous les formes et dimensions des assiettes et plats, construction en acier inox et des autres matériaux non oxydables
- ⓓ TELLER-REGALE "PLATE MATE" - ideale Lösung überall wo Rummangel herrscht in Küchen, Kühlräumen usw., mit verstellbaren Trägern, geeignet für Teller und Schalen, ungeachtet Abmessung und Modell. Konstruiert aus CNS und andern nichtrostenden Materialien



\*380

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



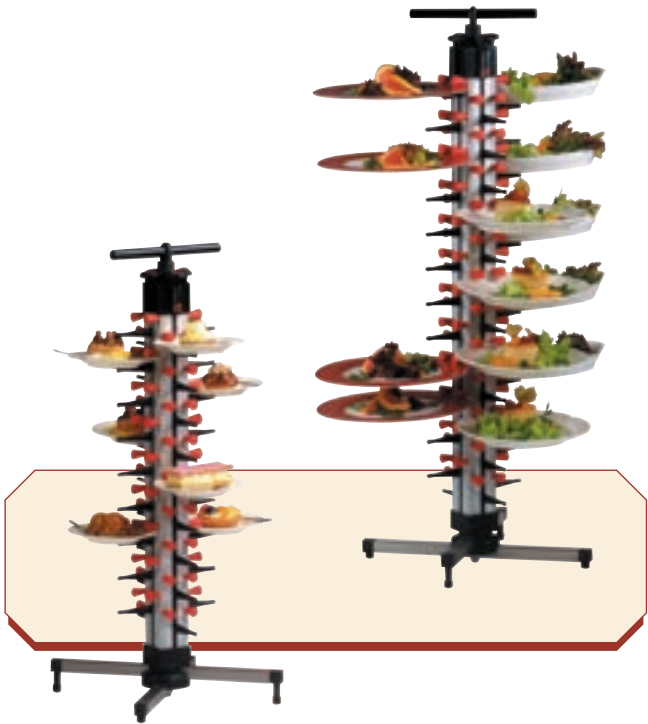
Ⓝ **BORDENREK - wandmodel**

ⓔ PLATE RACK - wall model

ⓔ PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES - mural

ⓓ TELLER-REGAL - Wandmodell

No.	Type	H cm	borden/plates assietes/Teller	EURO
*556.001	WM 6	62	<b>6</b>	109,00
*556.002	WM 9	82	<b>9</b>	139,00
*556.003	WM 12	103	<b>12</b>	159,00
*556.004	WM 18	145	<b>18</b>	219,00
*556.005	WM 21	166	<b>21</b>	252,00



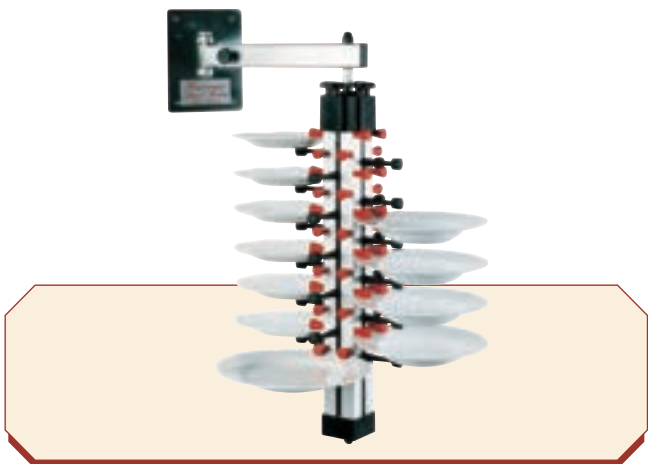
Ⓝ **BORDENREK - tafelmodel**

ⓔ TABLETOP PLATE RACK

ⓔ PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES - de table

ⓓ TELLER-REGAL - Tischmodell

No.	Type	cm	borden/plates assietes/Teller	EURO
*556.010	TM 12	49(H)x27x27	<b>12</b>	169,00
*556.011	TM 24	73(H)x27x27	<b>24</b>	289,00
*556.012	TM 36	93(H)x27x27	<b>36</b>	359,00
*556.013	TM 48	114(H)x27x27	<b>48</b>	438,00



Ⓝ **WANDBEUGEL - voor het tafelmodel bordenrek**

ⓔ WALL BRACKET - for tabletop plate racks

ⓔ CONSOLE MURALE - pour porte-assiettes-dressées de table

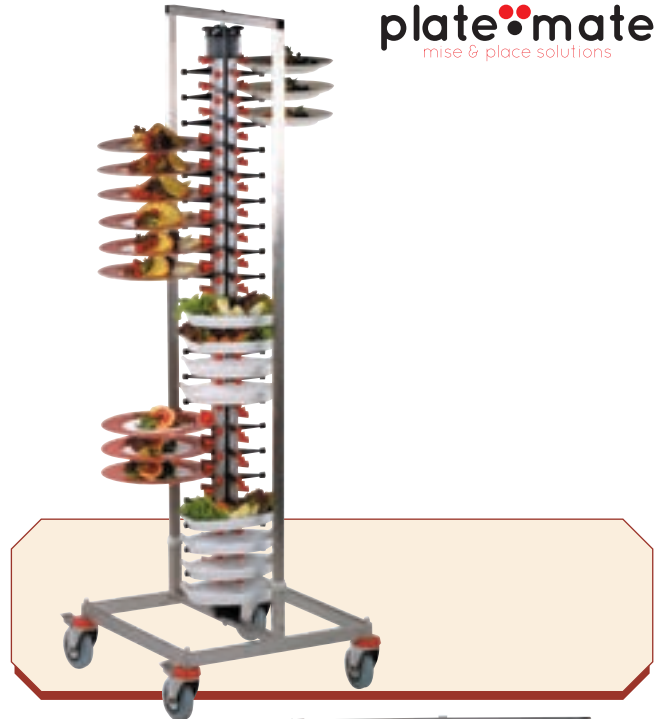
ⓓ WANDKONSOLE - für Tischmodell Teller-Regal

No.	Type	EURO
*556.014	LM	69,00

**(N) BORDENREK - verrijdbaar, voorzien van vier zwenkwielen waarvan twee geremd**

- (E) PLATE RACK - mobile, with four swivel castors, two of which with brakes
- (F) CHARIOT PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES - avec quatre roues pivotantes, desquelles deux avec frein à pied
- (D) TELLER-REGAL - fahrbar, mit vier Lenkrollen, wovon zwei gebremst

EURO	No.	Type	cm	borden/plates assietes/Teller
865,00	*556.030	BW 84	187(H)x60x60	<b>84</b>



**(N) BORDENREK - inklapbaar, voorzien van vier zwenkwielen, waarvan twee geremd**

- (E) PLATE RACK - collapsible, with four swivel castors, two of which with brakes
- (F) PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES - escamotable, avec quatre roues pivotantes, desquelles deux avec frein à pied
- (D) TELLER-REGAL - zusammenfaltbar, mit vier Lenkrollen, wovon zwei gebremst

**COLLAPSIBLE**

EURO	No.	Type	cm	borden/plates assietes/Teller
670,00	*556.036	BW 48 coll.	127(H)x48x48	<b>48</b>
749,00	*556.034	BW 60 coll.	149(H)x48x48	<b>60</b>
879,00	*556.032	BW 84 coll.	189(H)x48x48	<b>84</b>



**(N) BESCHERMHOEZEN**

- (E) PROTECTION COVERS
- (F) CAPUCHONS
- (D) SCHUTZHAUBEN

EURO	No.	voor/for/pour/für
228,00	*556.031	BW 84
228,00	*556.033	BW 84 COLLAPS





Ⓝ **BESTEK/DIENBLADENUITGIFTE WAGEN -** verrijdbaar, roestvrijstaal, biedt plaats aan maximaal 4 x 1/3 GN bakken en voorzien van plateau voor bijv. dienbladen, wordt zonder GN bakken geleverd

- ⓔ BUFFET TROLLEY- stainless steel, mobile, for gastronorm pans maximally 4x1/3 GN, with shelve for serving tray's, delivered without gastronorm pans
- ⓔ CHARIOT POUR PORTE RAMASSE ET PLATEAUX - roulant, inox, pour max. 4x 1/3 bacs gastronomes, avec étagère pour plateau's, livraison sans bacs gastronomes
- ⓓ BUFFET-AUSGEBER WAGEN - fahrbar, CNS, für max. 4x 1/3 Gastronorm-Behälter, mit Tablare für Serviertabletter, wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert

No.	max. GN	cm
*921.036	4x 1/3 GN	106,5(H)x81x57

EURO
329,00

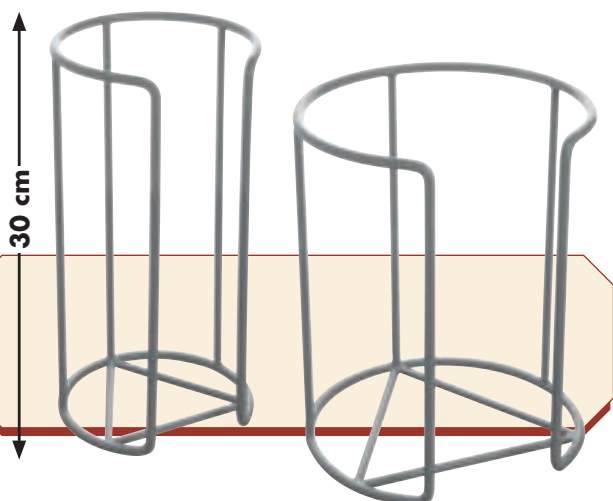


Ⓝ **BORDENTRANSPORTWAGEN - roestvrijstaal,** verrijdbaar, voorzien van vier zwenkwielen, waarvan twee geremd, met aan iedere zijde twee plateau's voor het vervoeren van borden

- ⓔ PLATE TRANSPORT TROLLEY - stainless steel, mobile, with four swivel castors, two of which with brakes, on each side two blades for plates
- ⓔ CHARIOT D'ASSIETTES - inox, avec quatre roues pivotantes, desquelles deux avec frien à pied, avec deux cotés, une coté avec deux tableaux pour assiettes
- ⓓ TELLERWAGEN - CNS, fahrbar, mit vier Lenkrollen, wovon zwei mit Fussbremsen, mit zwei Abteilen, jedes Abteil mit zwei Tablaren für Teller

No.	cm
*921.076	90(H)x90x60

EURO
795,00



Ⓝ **BORDENSTAPELAAR - grijs gerilsaneerd**

- ⓔ PLATE RACK - grey, plastified wire
- ⓔ PORTE ASSIETTES - gris, en fil plastifié
- ⓓ TELLERSTAPLER - aus Draht, Kunststoff, grau

No.	Ø cm	H cm
*023.130	13	30
*023.150	15	30
*023.170	17	30
*023.200	20	30
*023.220	22	30
*023.250	25	30
*023.280	28	30
*023.320	32	30

EURO
10,70
11,25
12,30
13,70
14,10
15,20
16,00
17,35

**(N) SERVEERWAGEN - zwaar kunststof met robuust aluminium frame, voorzien van 3 plateaus en 4 zwenkwielen**

- (E) SERVING TROLLEY - heavy duty plastic and sturdy aluminium frame, with 3 shelves and 4 swivel castors
- (F) CHARIOT DE SERVICE - construction très forte plastique et le frame robuste en aluminium, avec 3 tableaux et 4 roues pivotantes
- (D) SERVIERWAGEN - schwere Kunststoff Ausführung und robust Aluminium Frame, mit 3 Tablare und 4 Lenkrollen

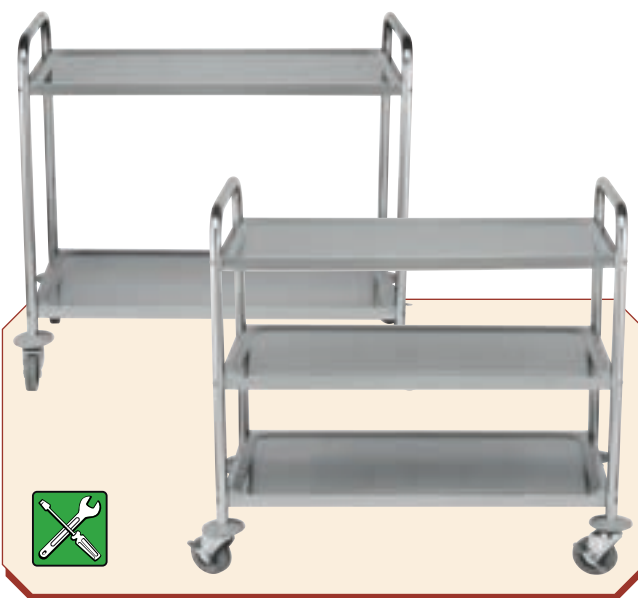
EURO	No.	cm	bladen/shelves tableaux/Tablare cm
107,00	*722.001	105(H)x106x48	<b>80 x 50</b>
89,00	*722.002	95(H)x 75x40	<b>60 x 40</b>



**(N) SERVEERWAGEN - geheel roestvrijstalen uitvoering, zelf en eenvoudig te assembleren, 2 of 3 plateaus, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd**

- (E) SERVING TROLLEY - stainless steel, easy and self assembly, 2 or 3 shelves, with 4 swivelcastors of which 2 with brakes
- (F) CHARIOT DE SERVICE ET DE DÉBARRASSAGE - inox, facile à monter soi-même, 2 ou 3 tableaux, avec 4 roues pivotantes, 2 avec frein à pied
- (D) SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN - CNS, Selber und Einfach zu montieren, 2 oder 3 Tablare, mit 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst

EURO	No.	bladen/shelves tableaux/Tablare	cm	bladen/shelves tableaux/Tablare cm
110,00	*535.001	<b>2</b>	94(H)x92x60	<b>83 x 50</b>
125,00	*535.002	<b>3</b>	94(H)x92x60	<b>83 x 50</b>



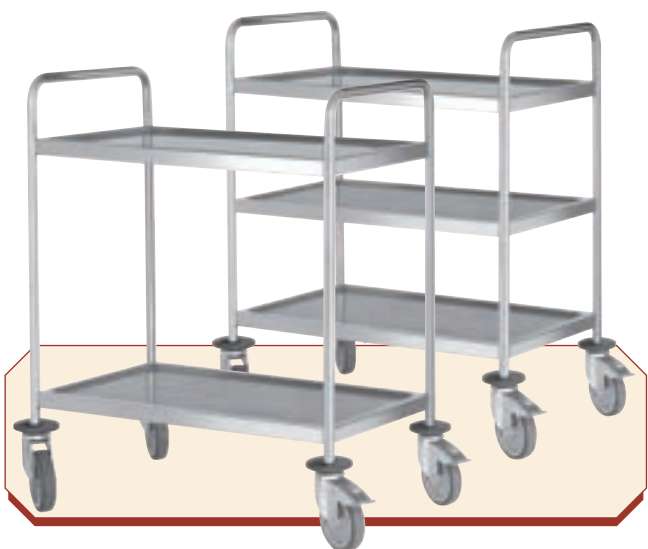
**(N) BESTEKCONTAINERS - roestvrijstaal, geschikt om te bevestigen aan roestvrijstalen servicetrolleys**

- (E) CONTAINERS FOR CUTLERY - stainless steel, to be hung on stainless steel service trolleys
- (F) RAMASSE-COUVERTS - inox, adapté aux chariots de service en inox
- (D) BEHÄLTER FÜR BESTECK - CNS, zum Aufhängen an CNS Servier/Abraumwagen

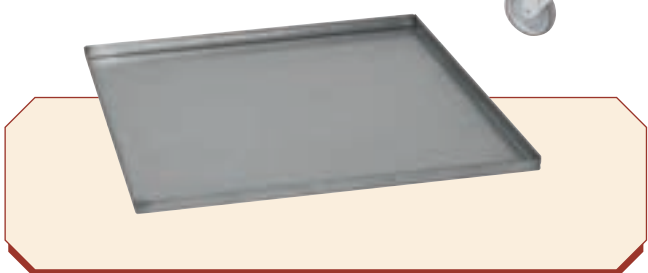
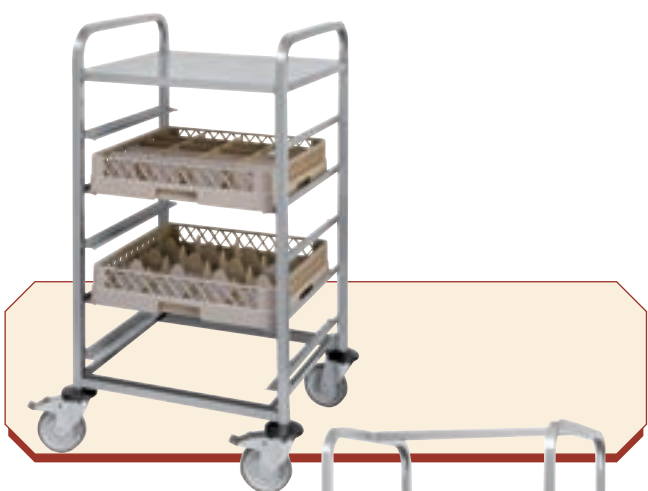
EURO	No.	Type GN	cm
36,00	898.030	1/3	15(H)x32,5x17,6







gelast/welded/souder/geschweisst



**④ SERVEERWAGEN - zware, geheel roestvrijstalen uitvoering, 2 of 3 plateaus, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd**

- ⑤ SERVING TROLLEY - heavy duty, stainless steel, 2 or 3 shelves, with 4 swivelcastors 2 with brakes
- ⑥ CHARIOT DE SERVICE ET DE DÉBARRASSAGE - construction robuste en inox, 2 ou 3 tableaux, avec 4 roues pivotantes, 2 avec frein à pied
- ⑦ SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN - schwere Ausführung, CNS, 2 oder 3 Tablare, mit 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst

No.	bladen/shelves tableaux/Tablare	cm	bladen/shelves tableaux/Tablare cm	EURO
*898.035	2	101,5(H)x88x58	80 x 50	269,00
*898.036	3	101,5(H)x88x58	80 x 50	334,00
*898.435	2	101,5(H)x98x58	90 x 50	289,00
*898.436	3	101,5(H)x98x58	90 x 50	359,00

**④ KORVEN REGAALWAGEN - extra zware roestvrijstalen uitvoering. Leverbaar in 5 en 9 etages. Geschikt voor vaatwaskorven van 50x50 cm. De lage modellen zijn voorzien van roestvrijstalen werk/afzetplateau. Bij alle modellen is de regaalafstand 150 mm**

- ⑤ MOBILE RACKS FOR DISHWASHING RACKS - extraordinarily heavy stainless steel construction, available in 5 and 9 levels, for dishwashing racks of 50x50 cm, the lower types come with stainless steel work top, distance between levels for all types 150 mm
- ⑥ ECHELLE À CASIERS - construction forte extraordinairement en acier inoxydable, livrable en modèles avec 5 et 9 étages, simples et doubles, propre à casiers de 50x50 cm, les modèles basses sont avec plateau de preparation inox, distance entre les étages pour tous les modèles 150 mm
- ⑦ REGALWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE - extra-schwere CNS-Ausführung, lieferbar mit 5 oder 9 Tablettauflagen, für Spülkörbe von 50x50 cm, die niedrigen Modelle haben CNS-Tablettauflagen, Abstand zwischen den Regalen für alle Modelle 150 mm

No.	regalen/levels étages/Auflagen	cm	EURO
*921.151	5	116(H)x64x64	420,00
*921.153	9	171(H)x64x64	395,00

**④ LEKBAK - geschikt voor korven regaalwagen**

- ⑤ DRIP TRAY - suitable for mobile racks for dishwashing racks
- ⑥ TIROIR DE PROPRETÉ - approprié pour echelle à casiers
- ⑦ AUFFANGSCHALE - geeignet für regalwagen für spülkörbe

No.	cm	EURO
*921.155	2(H)x51x51	81,00

**(N) REGAALWAGEN - zelf en eenvoudig te assembleren, geheel roestvrijstalen uitvoering, voorzien van 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, regaalafstand 80 mm**

**(E) MOBILE RACKS - easy and self assembly, stainless steel, with 4 swivelcastors with brakes, distance levels 80 mm**

**(F) ECHELLE - facile à monter soi-même, inox, avec 4 roues pivotantes, 2 avec frein à pied, distance étages 80 mm**

**(D) REGALWAGEN - Selber und Einfach zu montieren, CNS, mit 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, Abstand Tablettauflagen 80 mm**

### 1/1 GASTRONORM

EURO	No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen
198,00	*535.025	1/1 GN	174(H)x38x55	15

### 60x40 CM BAKERY-NORM

EURO	No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen
215,00	*535.030	60 x 40	174(H)x46x62	16

**(N) REGAALWAGEN - zelf en eenvoudig te assembleren, geheel roestvrijstalen uitvoering, voorzien van 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, regaalafstand 80 mm**

**(E) MOBILE RACKS - easy and self assembly, stainless steel, with 4 swivelcastors of which 2 with brakes, distance levels 80 mm**

**(F) ECHELLE - facile à monter soi-même, inox, avec 4 roues pivotantes, 2 avec frein à pied, distance étages 80 mm**

**(D) REGALWAGEN - Selber und Einfach zu montieren, CNS, mit 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, Abstand Tablettauflagen 80 mm**

### 2x 1/1 GASTRONORM

EURO	No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen
205,00	*535.020	2x 1/1 GN	96,5(H)x74x55	2x 6

**(N) DIENBLADEN REGAALWAGEN - zelf en eenvoudig te assembleren, geheel roestvrijstalen uitvoering, voorzien van 4 zwenkwielen, regaalafstand 100 mm**

**(E) MOBILE RACKS FOR TRAYS - easy and self assembly, stainless steel, with 4 swivelcastors, distance levels 100 mm**

**(F) ECHELLE POUR PLATEAUX - facile à monter soi-même, inox, avec 4 roues pivotantes, distance étages 100 mm**

**(D) REGALWAGEN FÜR TABLETTS - Selber und Einfach zu montieren, CNS, mit 4 Lenkrollen, Abstand Tablettauflagen 100 mm**

### MAX. 53x37 CM

EURO	No.	Type max. cm	cm	regalen/levels étages/Auflagen
425,00	*535.040	53 x 37	162(H)x51x61	12

### MAX. 2x 53x37 CM

EURO	No.	Type max. cm	cm	regalen/levels étages/Auflagen
615,00	*535.042	53 x 37	162(H)x91x61	2x 12



## GASTRONORM



## BAKERY-NORM



## GASTRONORM



**gelast**  
welded/souder  
geschweisst



Ⓝ **REGAALWAGEN** - extra zware roestvrijstalen uitvoering, leverbaar in 7 en 17 etages, de lage modellen zijn voorzien van roestvrijstalen werk/afzetplateau, voorzien van vier zwenkwielen waarvan twee geremd, regaalafstand 75 mm

ⓔ **MOBILE RACKS** - extra-ordinarily heavy stainless steel construction, available with 7 or 17 levels, the lower ones come with stainless steel work top, with four swivel castors, two of which with brake, distance levels 75 mm

ⓔ **ECHELLE** - construction forte extraordinairement en inox, livrable en modèles avec 7 et 17 étages, les modèles basses sont avec plateau de preparation inox, avec quatre roues pivotantes dont deux avec frein à pied, distance étages 75 mm

ⓓ **REGALWAGEN** - extra-schwere CNS-Ausführung, lieferbar mit 9 oder 18 Tablettauflagen, die niedrigen Modelle haben CNS-Tablettauflagen, mit vier Lenkrollen wovon zwei gebremst, Abstand Tablettauflagen 75 mm

#### 1/1 GASTRONORM

No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen	EURO
*921.060	1/1 GN	171(H)x45,5x63,5	<b>17</b>	459,00
*921.065	1/1 GN	90(H)x45,5x63,5	<b>7</b>	379,00
*921.063	2x 1/1 GN	171(H)x81,0x63,5	<b>2x 17</b>	805,00
*921.069	2x 1/1 GN	90(H)x81,0x63,5	<b>2x 7</b>	630,00

#### 2/1 GASTRONORM

No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen	EURO
*921.061	2/1 GN	171(H)x52,5x70	<b>17</b>	469,00
*921.066	2/1 GN	90(H)x52,5x70	<b>7</b>	419,00

#### 60x40 CM BAKERYNORM

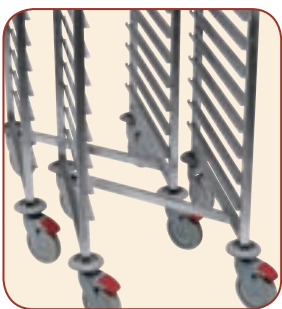
No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen	EURO
*921.062	60 x 40	171(H)x52,5x70	<b>15</b>	480,00
*921.067	60 x 40	90(H)x52,5x70	<b>7</b>	419,00

**gelast/welded/souder/geschweisst**

**Ruimtebesparend!**  
**Space saving!**  
**pour conserver d'espace!**  
**Braucht wenig Raum!**

#### 60x40 CM BAKERYNORM

No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen	EURO
*921.068	60 x 40	171(H)x52,5x70	<b>18</b>	530,00



Ⓝ **AFDEKHOES/BESCHERMHOES - disposable, van voedselvriendelijk polyethyleen, 25 stuks op rol, geschikt voor regaalwagens van maximaal 2/1 GN**

ⓔ COVER/POUCH - disposable, food friendly polyethylene, 25 pieces on role, suitable for mobile racks max. 2/1 GN

ⓕ HOUSSE JETABLE - polyéthylène, qualité alimentaire, 25 pièces, pour chariots échelles max 2/1 GN

ⓓ STAUBSCHUTZHAUBE FÜR REGALWAGEN - Lebensmittel-freundlicher Polyethylen, 25 Stück auf einer Rolle, geeignet für Regalwagen max. 2/1 GN

EURO	No.
29,50	*700.565 <b>afdekhoes/cover/housse/Haube 25 x</b>
79,00	*700.560 <b>dispenser roestvrijstaal/stainless steel/inox/CNS 15(H)x48x15 cm</b>

Ⓝ **AFDEKHOES/BESCHERMHOES - disposable, van voedselvriendelijk polyethyleen, geschikt voor regaalwagens**

ⓔ COVER/POUCH - disposable, food friendly polyethylene, suitable for mobile racks

ⓕ HOUSSE JETABLE - polyéthylène, qualité alimentaire, pour chariots échelles

ⓓ STAUBSCHUTZHAUBE FÜR REGALWAGEN - Lebensmittel-freundlicher Polyethylen, geeignet für Regalwagen

#### AFDEKHOES/COVER/HOUSSE/HAUBE

EURO	No.	voor/for/pour/für rol/reel/rouleau/Rolle
79,00	*024.051	1/1 GN 100
89,00	*024.052	2/1 GN 100
71,50	*024.054	600x400 100

#### DISPENSER

No.	cm
*024.050	10(H)x89x14

Ⓝ **AFDEKHOES/BESCHERMHOES - herbruikbaar, van voedselvriendelijk polyethyleen, geschikt voor regaalwagens**

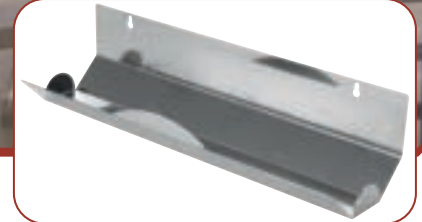
ⓔ COVER/POUCH - re-usable, food friendly polyethylene, suitable for mobile racks

ⓕ HOUSSE JETABLE - réutilisable, polyéthylène, qualité alimentaire, pour chariots échelles

ⓓ STAUBSCHUTZHAUBE FÜR REGALWAGEN - Wiederverwendbare, Lebensmittel-freundlicher Polyethylen, geeignet für Regalwagen

#### AFDEKHOES/COVER/HOUSSE/HAUBE

EURO	No.	voor/for/pour/für
144,00	*070.551	1/1 GN
159,00	*070.552	2/1 GN



**1/1 GN**



① **VOEDSEL TRANSPORTWAGEN -** warmhoudtrolley's voor banket of catering, maakt het mogelijk de keuken naar de klant te brengen, een gegarandeerde levering van uw gerechten op een temperatuur boven de 65°C, door de uitstekende isolatie wordt de gewenste temperatuur sneller bereikt en langer vastgehouden. Geheel roestvrijstalen uitvoering. Voorzien van duwbeugel, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, aan- en uitschakelaar, spiraalsnoer en regelbare digitale thermostaat van 30°C t/m 75°C. Uitvoering voor 2/1 of 1/1 gastronorm plateaus of bakken, regaalafstand 75 mm

② **CUPBOARDS FOR BANQUETS -** cupboards for banquet or catering, makes it possible to bring the kitchen to the customer, guaranteed delivery of your meals at a temperature above 65°C, by the excellent insulation, the desired temperature is reached faster and longer detained. All stainless steel. Equipped with handle, 4 swivel castors, two with brakes, on and off switch, coiled cord and adjustable digital thermostat from 30°C to 75°C. Version for 2/1 or 1/1 gastronorm trays or bins, distance between levels 75 mm

③ **ARMOIRES POUR BANQUETS -** de charriots chauffants pour banquet ou restauration, ce qui permet d'apporter la cuisine au client, une livraison garantie de vos plats à température au dessus de 65°C, grâce à une excellente isolation, une température désirée est atteinte plus rapidement et conservée plus -longtemps. Tout en inox. Muni d'une poignée, de 4 roues amovibles dont 2 freins, 1 interrupteur, câble spirale et thermostat digital réglable de 30°C à 75°C. Approprié pour 2/1 ou 1/1 plateau ou bacs GN, distance entre étages 75 mm

④ **SPEISEN TRANSPORTWAGEN -** Speisentransportwagen für Bankett- oder Catering, macht es möglich, die Küche an den Kunden zu bringen mit eine garantierte Lieferung Ihrer Mahlzeiten bei einer Temperatur über 65°C, durch die hervorragende Isolierung wird die gewünschte Temperatur schneller erreicht und länger gehalten. Komplett aus Edelstahl. Ausgestattet mit Handgriff, 4 Lenkrollen, 2 mit Fussbremse, Ein/Aus Schalter, Spiralkabel und einstellbare digitale Thermostat von 30°C bis 75°C. Version für 2/1 oder 1/1 Gastronorm-Schalen oder Kästen, Abstand zwischen den Regalen für alle Modelle 75 mm

**1/1 GASTRONORM**

No.	cm	regalen/levels étages/Auflagen	V	W	EURO
*710.105	109(H)x54,5x89,6	<b>10</b>	230	700	1975,00
*710.100	157(H)x54,5x89,6	<b>16</b>	230	1700	2450,00

**2/1 GASTRONORM**

No.	cm	regalen/levels étages/Auflagen	V	W	EURO
*710.125	109(H)x81,5x89,8	<b>10</b>	230	700	2450,00
*710.120	157(H)x81,5x89,8	<b>16</b>	230	1700	3075,00





- Ⓝ **THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar**
- ⓔ CATERING THERMOBOX - for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable
- ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT - pour 1/1 gastronorm, fort, léger et empilable
- ⓓ CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - für 1/1 gastronorm, leicht, stark und stapelbar

**MODEL ECO BOXER**

EURO	No.	ext.mm	Type GN
36,00	*235.090	290(H)x595x395	<b>1/1-200</b>



- Ⓝ **THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd**
- ⓔ CATERING THERMOBOX - for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable, delivery without GN containers
- ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT - pour 1/1 gastronorm, fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN
- ⓓ CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - für 1/1 gastronorm, leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne GN-Behälter

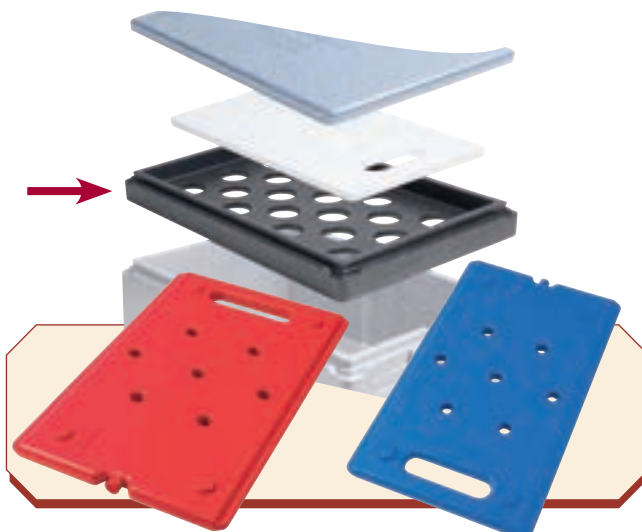
**MODEL BASIC**

EURO	No.	ext.mm	Type GN
42,00	*235.001	180(H)x600x400	<b>1/1-100</b>
43,00	*235.002	230(H)x600x400	<b>1/1-150</b>
46,00	*235.003	280(H)x600x400	<b>1/1-200</b>
48,00	*235.004	320(H)x600x400	<b>1/1-250</b>
63,00	*235.005	400(H)x600x400	<b>1/1-320</b>



- Ⓝ **OPZET-UNIT - zonder element**
- ⓔ COOLING TOP - without pack
- ⓕ INTERMEDIAIRE - sans bloque
- ⓓ AUFSATZTEIL - ohne Akkus

EURO	No.	ext.mm	Type GN
35,00	*235.026	85(H)x600x400	<b>1/1</b>

**HOT PACK**

EURO	No.	mm	Type GN
98,00	*235.121	25(H)x530x325	<b>1/1</b>

**COOL PACK (-12°C)**

EURO	No.	mm	Type GN
64,00	*235.131	25(H)x530x325	<b>1/1</b>



- Ⓝ **KOEL DEKSEL - met 4 koelementen**
- ⓔ COOLING LID - with 4 coolpacks
- ⓕ COUVERCLE REFROIDISSEMENT - avec 4 bloque eutectiques
- ⓓ KÜHLDECKEL - mit 4 Kühlakkus

EURO	No.	ext.mm	Type GN
92,00	*235.024	60(H)x600x400	<b>1/1</b>



**Ⓝ THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd**

- ⓔ CATERING THERMOBOX 1/1 GASTRONORM - strong, light and stackable, delivery without GN containers
- ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT 1/1 GASTRONORME fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN
- ⓓ CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER 1/1 GASTRONORM - leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne GN-Behälter

**MODEL DE LUXE**

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.012	290(H)x675x400	<b>1/1-200</b>	69,00
*235.014	335(H)x675x400	<b>1/1-250</b>	79,00



**Ⓝ THERMO-FLATBOX - inklapbaar, geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar**

- ⓔ CATERING THERMOBOX - foldable, for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable
- ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT - pliable, pour 1/1 gastronorm, fort, léger et empilable
- ⓓ CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - einklappbar, für 1/1 gastronorm, leicht, stark und stapelbar

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.100	250(H)x600x400	<b>1/1-200</b>	49,00



**Ⓝ THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/2 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd**

- ⓔ CATERING THERMOBOX - suitable for 1/2 gastronorm, strong, light and stackable, delivery without GN containers
- ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT - pour conteneur 1/2 gastronorme, fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN
- ⓓ CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - geeignet für 1/2 Gastronorm, leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne GN-Behälter

**MODEL BASIC 1/2 GN**

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.101	180(H)x390x330	<b>1/2-100</b>	39,00
*235.102	230(H)x390x330	<b>1/2-150</b>	41,00
*235.103	280(H)x390x330	<b>1/2-200</b>	43,00
*235.104	320(H)x390x330	<b>1/2-250</b>	46,00

**Ⓝ OPZET-UNIT 1/2 GN - zonder element**

- ⓔ TOP 1/2 GN - without pack
- ⓕ INTERMEDIAIRE 1/2 GN - sans bloque
- ⓓ AUFSATZTEIL 1/2 GN - ohne Akkus

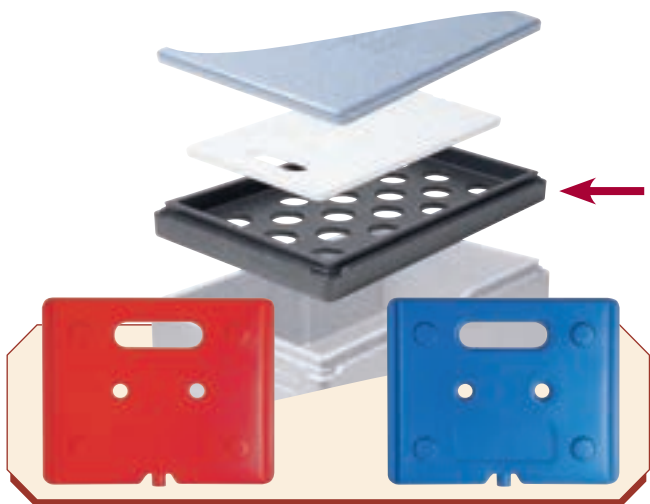
No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.110	60(H)x390x330	<b>1/2</b>	25,00

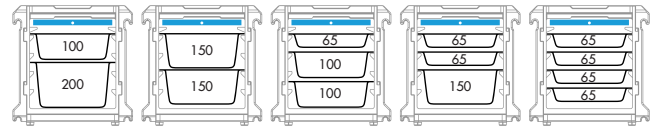
**HOT PACK**

No.	mm	Type GN	EURO
*235.122	25(H)x325x265	<b>1/2</b>	49,00

**COOL PACK (-12°C)**

No.	mm	Type GN	EURO
*070.502	25(H)x325x265	<b>1/2</b>	36,50





Ⓝ **THERMO FRONTLOADER - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd, kan worden voorzien van koelelement of warmhoudplaat**

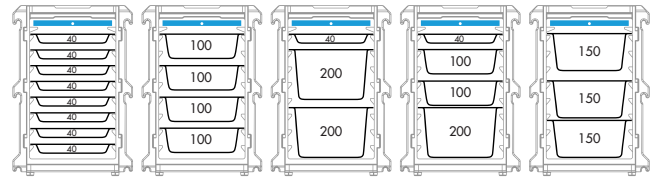
ⓔ THERMO FRONTLOADER - suitable for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable, delivered without GN containers, can be used with coolpack or hot-plate

ⓕ FRONTLOADER THERMO - pour conteneur 1/1 gastronorme, très fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN, exécution possible pour bloc eutectique ou plaque chauffante

ⓓ THERMO FRONTLOADER - geeignet für 1/1 Gastronorm, leicht, stark und stapelbar, Lieferung ohne GN-Behälter, Möglichkeit zum einschieben von Kühlelement oder Warmhalteplatte

**MODEL FRONTLOADER 8x 1/1 GN**

EURO	No.	ext.mm	Type GN
275,00	*235.048	475(H)x445x645	1/1



**MODEL FRONTLOADER 12x 1/1 GN**

EURO	No.	ext.mm	Type GN
305,00	*235.052	625(H)x445x645	1/1



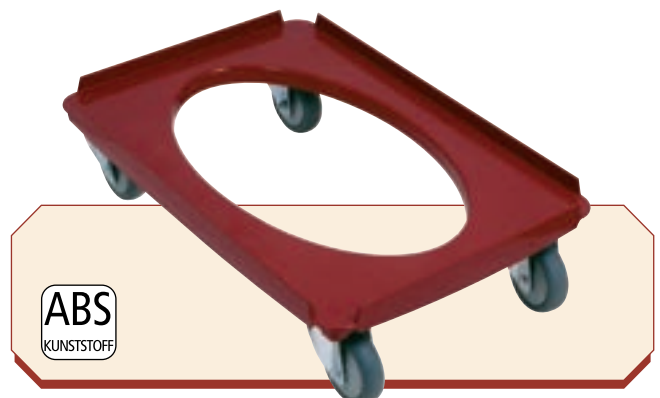
Ⓝ **TROLLEY - geschikt voor 1/1 GN thermoboxen**

ⓔ TROLLEY - suitable for 1/1 GN thermoboxes

ⓕ TROLLEY - approprié pour 1/1 GN conteneurs de thermo

ⓓ TROLLEY - geeignet für 1/1 GN Thermobehälter

EURO	No.	ext.mm	Type GN
79,00	*235.055	170(H)x415x615	1/1





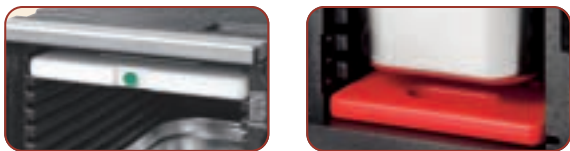


- Ⓝ **THERMO FRONTLOADER - sterk, licht en stapelbaar, voorzien van 9 geleiderails en uitsparing voor plaatsing van koelelement en warmhoudplaat**
- ⓔ THERMO FRONTLOADER - strong, light and stackable, foreseen with 9 guide rails and rails for coolpack and hot-plate
- ⓕ FRONTLOADER THERMO - fort, léger et empilable, exécution avec 9 guides guides extra pour bloc eutectique et plaque chauffante
- ⓓ THERMO FRONTLOADER - leicht, stark und stapelbar, ausgeführt mit 9 Einschubrillen und Einschube für Kühlelement und Warmhalteplatte

**MODEL FRONTLOADER ECO 9x 1/1 GN**

No.	ext.mm	Type GN
*235.051	490(H)x450x660	1/1

EURO
179,00



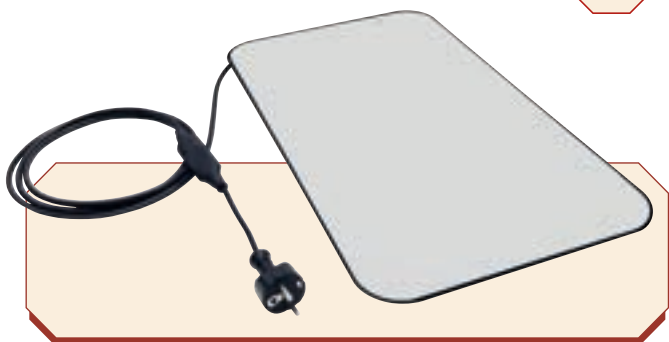
- Ⓝ **THERMO FRONTLOADER - sterk, licht en stapelbaar, voorzien van 11 geleiderails en 2 uitsparingen voor plaatsing van koelelement en warmhoudplaat**
- ⓔ THERMO FRONTLOADER - strong, light and stackable, foreseen with 11 guide rails and 2 extra guide rails for coolpack and hot-plate
- ⓕ FRONTLOADER THERMO - fort, léger et empilable, exécution avec 11 guides et 2 guides extra pour bloc eutectique et plaque chauffante
- ⓓ THERMO FRONTLOADER - leicht, stark und stapelbar, ausgeführt mit 11 Einschubrillen und 2 extra Einschube für Kühlelement und Warmhalteplatte

**MODEL FRONTLOADER 11x 1/1 GN**

No.	ext.mm	Type GN
*235.050	550(H)x635x410	1/1

EURO
N.M.L.

**NEW!**



- Ⓝ **WARMHOUDPLAAT, EPP-ALUMINIUM - automatisch in 5 minuten op 75°C, voor 1/1 GN thermoboxen, buffetten en catering**
- ⓔ HOT PLATE, EPP-ALUMINIUM - automatic at 75°C in 5 minutes, suitable for 1/1 GN thermoboxes, catering or buffets
- ⓕ PLAQUE CHAUFFANTE, EPP-ALUMINIUM - automatique dans 5 minutes à 75°C, pour conteneur thermo 1/1 GN, traiteur et les buffets
- ⓓ WARMHALTEPLATTE, EPP-ALUMINIUM - automatisch in 5 Minuten auf 75°C, für 1/1 GN Thermoboxen, Büffets und Auslagen

No.	mm	V	W
*235.125	10(H)x480x280	230	100

EURO
259,00

**☑ WARMTE-ELEMENT - toepasbaar in b.v. gastronom isoleerboxen**

- ☐ HOT PACK - for gastronorm catering thermoboxes
- ☐ BLOC EUTECTIQUE CHAUDE - pour conteneur de transport gastronomie de traiteur
- ☐ WÄRMEPLATTEN - für Catering-Transportbehälter

EURO	No.	mm	Type GN
98,00	*235.121	25(H)x530x325	1/1
49,00	*235.122	25(H)x325x265	1/2

**☑ KOEL-ELEMENT - zgn. eutectische platen, toepasbaar in b.v. gastronom isoleerboxen**

- ☐ COOLING ELEMENT - for gastronorm catering thermoboxes
- ☐ BLOC EUTECTIQUE - pour conteneur de transport gastronomie de traiteur
- ☐ KÜHLAKKU - für Catering-Transportbehälter

**COOL PACK (-12°C)**

EURO	No.	mm	Type GN
64,00	*235.131	25(H)x530x325	1/1
36,50	*070.502	25(H)x325x265	1/2

**COOL PACK (-21°C)**

EURO	No.	mm	Type GN
14,80	*235.032	30(H)x265x162	1/4

**☑ KOEL-ELEMENT - zgn. eutectische platen, toepasbaar in b.v. gastronom isoleerboxen**

- ☐ COOLING ELEMENT - for gastronorm catering thermoboxes
- ☐ BLOC EUTECTIQUE - pour conteneur de transport gastronomie de traiteur
- ☐ KÜHLAKKU - für Catering-Transportbehälter

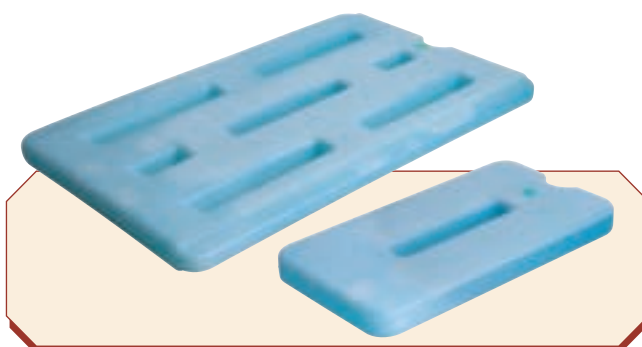
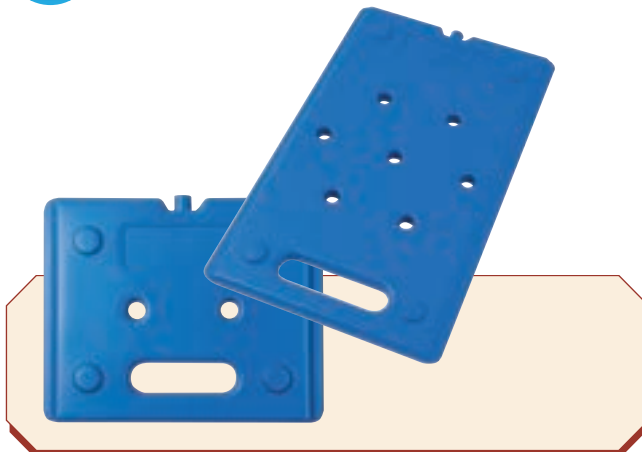
**COOL PACK (-12°C)**

EURO	No.	mm	Type GN
28,00	*070.500	30(H)x325x176	1/3
62,00	*070.501	30(H)x530x325	1/1

**☑ KOEL-ELEMENT - roestvrijstaal**

- ☐ REFRIGERATING ELEMENT - stainless steel
- ☐ BLOC EUTECTIQUE - inox
- ☐ KÜHLAKKU - CNS

EURO	No.	mm	Type GN
47,50	*861.144	45(H)x530x325	1/1





**CaterChef®**

**NEW!**



**Ⓝ THERMO-PIZZABOX - sterk, licht en stapelbaar**

- ⓔ PIZZA THERMOBOX - strong, light and stackable
- ⓔ CONTENEUR DE TRANSPORT DE PIZZA - fort, léger et empilable
- ⓓ PIZZA-TRANSPORTBEHÄLTER - leicht, stark und stapelbar

**MODEL 2/3 GN**

No.	ext.mm	int.mm
*235.038	<b>265(H)</b> x415x400	<b>210(H)</b> x365x350

EURO
34,00

**Ⓝ THERMO-PIZZABOX - sterk, licht en stapelbaar**

- ⓔ PIZZA THERMOBOX - strong, light and stackable
- ⓔ CONTENEUR DE TRANSPORT DE PIZZA - fort, léger et empilable
- ⓓ PIZZA-TRANSPORTBEHÄLTER - leicht, stark und stapelbar

**MODEL PIZZA**

No.	ext.mm	int.mm
*235.041	<b>330(H)</b> x410x410	<b>265(H)</b> x350x350
*235.042	<b>390(H)</b> x410x410	<b>330(H)</b> x350x350

EURO
45,00
54,00

**Ⓝ PIZZA BEZORGTAS - cap. 4 pizza's, de nauwe sluiting van super sterk klittenband zorgen voor goede isolatie tijdens voedseltransport**

- ⓔ PIZZA DELIVERY BAG - cap. 4 pizzas, the close closure of super strong Velcro ensures good insulation during food transport
- ⓔ SAC DE LIVRAISON DE PIZZA - cap. 4 pizzas, la fermeture fermée du velcro super résistant assure une bonne isolation pendant le transport des aliments
- ⓓ PIZZA-LIEFERBEUTEL - Kap. 4 Pizzas, der dichte Verschluss aus superstarkem Klettband sorgt für eine gute Isolierung beim Lebensmitteltransport

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
072.230	<b>rood</b> /red/rouge/rot	14(H)x45x45
072.232	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	14(H)x50x50

EURO
25,00
30,00

- Ⓝ **GAMEL - roestvrijstaal, stapelbaar en geheel dubbelwandig, voorzien van hermetisch afsluitbare deksel en zware handgrepen**
- ⓔ GAMEL - stainless steel, stackable and entirely double walled, provided with hermetically closing lid and heavy grips
- ⓕ PORTE-MANGER ISOTHERMIQUE - inox, à double paroi et empilable, avec trois verrous latéraux et anses solides
- ⓓ THERMO-BEHÄLTER - CNS, stapelbar und völlig Doppeltes geumauert, ausführung mit hermetisch schliessender Kappe und schweren Griffen

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
N.M.L.	*961.001	33	30	<b>11</b>
N.M.L.	*961.002	38	36	<b>20</b>
N.M.L.	*961.003	41	44	<b>31</b>



- Ⓝ **GAMEL - dubbelwandig roestvrijstaal, eenvoudig stapelbaar, zware uitvoering door zes sluitklemmen hermetisch af te sluiten, ventiel in de deksel, onderling stapelbaar**
- ⓔ INSULATED FOOD CONTAINER - stainless steel, doublewalled, closing by six excentric locks, with heavy folding handles, stackable
- ⓕ PORTE-MANGER ISOTHERMIQUE - inox, verrouillage robuste avec six crochets, empilable, valve dans le couvercle, empilable
- ⓓ THERMO-BEHÄLTER - CNS, doppelwandig, schwere Ausführung mit 6 Verschlussklammern, durch Hartgummiring gut stapelbar, Auslassventil im Deckel, stapelbar

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
139,00	*961.010	17	30	<b>10</b>
148,00	*961.011	23	30	<b>15</b>
169,00	*961.012	31	30	<b>20</b>
195,00	*961.013	52	30	<b>35</b>



- Ⓝ **DINNER BOX - VOEDSELVERDEELSYSTEEM - vervaardigd uit EPP kunststof met hoge isolatie waarde, geschikt voor porselein voedselverdeelsystemen en disposables**
- ⓔ DINNER BOX - FOOD-DISTRIBUTIONSYSTEM - made of EPP plastic material with high insulation value, suitable for porcelain distribution systems and disposables
- ⓕ DINNER BOX - SYSTEME DISTRIBUTION ALIMENTAIRE - faite d'un matériau plastique EPP avec une haute valeur d'isolation, convenant pour les systèmes de distribution de la porcelaine et des disposables
- ⓓ DINNER BOX - SPEISSENVERTEILUNG SYSTEM - aus EPP Kunststoffmaterial mit hohem Isolationswert, geeignet für Porzellan-verteilungssysteme und Einweg (Disposables) Systeme

EURO	No.	cm
49,00	*235.200	14(H)x40x29



**THERMO  
FUTURE  
BOX®**





Ⓝ **DINNER BOX - VOEDSELVERDEELSYSTEEM - vervaardigd uit EPP kunststof met hoge isolatie waarde, geschikt voor porselein voedselverdeelssystemen en disposables**

ⓔ DINNER BOX - FOOD-DISTRIBUTIONSYSTEM - made of EPP plastic material with high insulation value, suitable for porcelain distribution systems and disposables

ⓕ DINNER BOX - SYSTEME DISTRIBUTION ALIMENTAIRE - faite d'un matériau plastique EPP avec une haute valeur d'isolation, convenant pour les systèmes de distribution de la porcelaine et des disposables

ⓓ DINNER BOX - SPEISSENVERTEILUNG SYSTEM - aus EPP Kunststoffmaterial mit hohem Isolationswert, geeignet für Porzellan-verteilungssysteme und Einweg (Disposables) Systeme

No.	cm	EURO
*235.202	12(H)x44x37	69,50



Ⓝ **BORD - porselein, rechthoekig**

ⓔ PLATE - porcelain, rectangular

ⓕ ASSIETTE - porcelaine, rectangulaire

ⓓ TELLER - Porzellan, rechteckig

No.	vak/comp./teil.	mm	EURO
*235.211	1	35(H)x230x175	29,00
*235.212	2	35(H)x230x175	29,00
*235.213	3	35(H)x230x175	29,00

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

*235.214	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	230x175	18,50
*235.215	<b>rood</b> /red/rouge/rot	230x175	18,50



Ⓝ **BORD - porselein, rond**

ⓔ PLATE - porcelain, round

ⓕ ASSIETTE - porcelaine, ronde

ⓓ TELLER - Porzellan, rund

No.	vak/comp./teil.	Ø mm	H mm	EURO
*235.221	1	225	43	30,00
*235.222	2	225	43	31,50
*235.223	3	225	43	31,50

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

*235.224	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	225	22,45
*235.225	<b>rood</b> /red/rouge/rot	225	22,45



Ⓝ **SCHAAL - porselein, rond**

ⓔ DISH - porcelain, round

ⓕ COUPELLE - porcelaine, ronde

ⓓ PLATTE - Porzellan, rund

No.	Ø mm	H mm	EURO
*235.230	115	60	9,60
*235.235	130	75	12,90

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

*235.231	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	115	8,70
*235.232	<b>rood</b> /red/rouge/rot	115	8,70
*235.236	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	130	13,70
*235.237	<b>rood</b> /red/rouge/rot	130	13,70



**Ⓝ THERMO IJSTRANSPORTBOX - sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder bakken en koelementen geleverd, voor 2 of 3 ijs- uitschepbakken**

ⓔ ICE-CREAM THERMOBOX - strong, light and stackable, delivery without basins and cooling elements, for 2 or 3 ice-cream basins

ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT DE GLACE - fort, léger et empilable, livraison sans bacs et blocs eutectiques, pour 2 ou 3 cuvettes à glace

ⓓ EISTRANSPORT BEHÄLTER - leicht, stark und stapelbar, Lieferung ohne Behälter und Kühlakkus, für 2 oder 3 Eisbehälter

EURO	No.	ext.mm	int.mm
59,00	*235.028	260(H)x600x400	<b>2 x</b> 150(H)x360x250
59,00	*235.030	260(H)x600x400	<b>3 x</b> 150(H)x360x165
14,80	*235.032	<b>1/4 GN koelement/cooling element</b> blocs eutectiques/Kühlakkus	



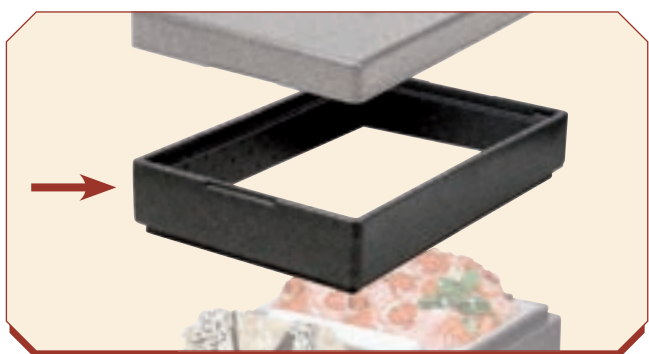
**Ⓝ OPZETRAND**

ⓔ EXTENSION FRAME

ⓕ CHÂSSIS D'EXTENSION

ⓓ AUFSATZRAHMEN

EURO	No.	ext.mm
26,50	*235.034	90(H)x600x400



**Ⓝ IJS-UITSCHEPBAK - roestvrijstaal**

ⓔ ICE-CREAM BASIN - stainless steel

ⓕ CUVETTES À GLACE - inox

ⓓ SPEISE-EISBEHÄLTER - CNS

EURO	No.	cm	Lit.
16,75	953.940	12(H)x36x16,5	<b>5,4</b>
21,00	953.941	15(H)x36x16,5	<b>7,1</b>
24,00	953.942	12(H)x36x25,0	<b>8,0</b>
27,00	953.944	12(H)x18x16,5	<b>2,5</b>



**Ⓝ DEKSEL IJS-UITSCHEPBAK - polycarbonaat**

ⓔ LID ICE-CREAM BASIN - polycarbonate

ⓕ COUVERCLE CUVETTES À GLACE - polycarbonate

ⓓ DECKEL SPEISE-EISBEHÄLTER - Polykarbonat

EURO	No.	cm	Type
4,20	953.945	36x16,5	<b>A</b>
5,85	953.946*	36x16,5	<b>B</b>
6,60	953.948*	36x25,0	<b>B</b>

\* **verhoogd model 7,6 cm**/elevated model 7,6 cm  
modelle haut situe 7,6 cm/hochgestelltes Modell 7,6 cm



# Ice Teppanyaki

In 7 minuten naar -30°C en  
In 2 minuten terug naar 0°C



In 7 minutes to -30 degrees and  
In 2 minutes back to 0 degrees



**Ⓝ ICE TEPPANYAKI - een compleet apparaat voor bereiding en originele presentatie van ijs en desserts geheel naar de wensen van uw gasten, vries temperatuur -20°C/-30°C, temperatuur digitaal instelbaar (in 7 minuten naar -20°C/-30°C en in 2 minuten naar 0°C d.m.v. ontdooipedaal/knop), verkrijgbaar in 3 uitvoeringen, A: tafelmodel met garnerunit 4x 1/9 GN-100 mm diep bakjes, B: basisunit en C: unit met ook ondersteunende gekoelde onderkast en garnerunit met 6x 1/9 GN-100 mm diep bakjes.**

**Model B & C: verrijdbaar d.m.v. 4 wielen waarvan 2 met rem**

**ⓔ ICE TEPPANYAKI - a complete unit for production and original presentation of ice cream and desserts entirely to the wishes of your guests, freezing temperature -20°C/-30°C, temperature digitally adjustable (in 7 minutes to -20°C/-30°C and in 2 minutes to 0°C using defrosting pedal/button), available in three versions, A: tabletop unit with garnish unit with 4x 1/9 GN-100 mm deep containers, B: basic unit and C: unit also with supporting refrigerated cabinet unit and garnish unit with 6x 1/9 GN-100 mm deep containers. Model B & C: movable by 4 castors, 2 with brake**

**ⓕ ICE TEPPANYAKI - une unité complète pour la production et la présentation originale de la crème glacée et les desserts entièrement aux souhaits de vos invités, température de congélation -20°C/-30°C, température digitale réglable (en 7 minutes jusqu' à -20°C/-30°C et en 2 minutes jusqu' à 0°C grâce à une pédale/bouton de dégel), disponible en trois versions, A: modèle de table avec unité de garnir avec 4x 1/9 GN-100 mm de bacs gastronorme, B: unité de base et C: unité de support également en armoire réfrigérée et garnir de 6x 1/9 GN-100 mm de bacs gastronorme profonds. Modèle B & C: mobile a 4 roues dont 2 avec freins**

**ⓓ ICE TEPPANYAKI - eine komplettes Gerat für die Produktion und originelle Präsentation von Eis und Desserts ganz auf die Wünsche Ihrer Gäste. Gefriertemperatur -20°C/-30°C, Temperatur digital einstellbar (in 7 Minuten bis -20°C/-30°C und in 2 Minuten bis 0°C mittels Abtaupedal/Taste), in drei Versionen, A: Tischgerat mit Garnierteinheit mit 4x 1/9 GN-100 mm tiefen Behälter, B: Grund Gerat und C: Gerat mit Unterschrank und Garniereinheit mit 6x 1/9 GN-100 mm tiefen Behälter. Modell B & C: fahrbar mittels 4 rader wovon 2 mit bremsen**

No.	Type		cm	V	W	EURO
*712.038	<b>A</b>	<b>tafelmodel/table model/modèle table/Tischmodell</b>	30,5(H)x96x48,5	230	740	765,00
*712.040	<b>B</b>		86,5(H)x 65x65	230	1200	1350,00
*712.045	<b>C</b>		86,5(H)x110x65	230	1500	1745,00

## SORBETIERES MUSSO PROFESSIONAL

- Ⓝ **Geheel roestvrijstalen uitvoering, ook de delen die met de compositie in aanraking komen. Er is geen speciaal onderhoud of smering vereist, eenvoudig schoon te houden, automatische bediening d.m.v. tijdschakelaar, geschikt voor het bereiden van: sorbet whisky, sorbet champagne, sorbet calvados, sorbets met aardbeien, frambozen, citroenen of elk ander voorhanden fruit**
- ⓔ Stainless steel finish, all parts in contact with the ice cream also in stainless steel. It requires no particular maintenance, easy to clean operation regulated automatically by timer. For preparing: sorbet whisky, sorbet champagne, sorbet calvados, sherbets with raspberries, strawberries, lemon or any other kind of fruit available
- ⓕ Cuve, plan et toutes les pièces en contact avec la glace sont en acier inoxydable, aucun entretien spécial, ni graissage ne sont nécessaires, nettoyage aisé, fonctionnement automatique grâce au réglage d'un timer. Pour préparer des sorbets avec spiritueux, avec jus de fruit frais etc
- ⓓ Vollständig aus rostfreiem Stahl, auch alle Teile, die mit dem Speise-Eis in Berührung kommen. Schmierung oder eine besondere Wartung sind nicht erforderlich. Leichte Reinigung. Problemlose Arbeitsweise dank der Zeitschaltuhr. Für die Zubereitung von Sorbets mit alkoholischen Getränken, mit frischem Fruchtsaft usw

### MOBILE PROFESSIONAL

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
2495,00	*406.006*	<b>2,5</b>	83(H)x42x45	230	570

\* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar

### Ⓝ **Verrijdbaar, voorzien van aftapkraan voor afvoer schoonmaakwater**

- ⓔ Mobile, with dRAINTAP for discharge cleaning water
- ⓕ Roulant, avec robinet de vidange
- ⓓ Fahrbar, mit Abtropfhahn

### CONSUL PROFESSIONAL

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
3595,00	*406.010*	<b>3,5</b>	85(H)x44x60	230	1200

\* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar

### PROFESSIONAL

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
2595,00	*406.003	<b>2,5</b>	43(H)x65x52	230	570

# MUSSO



MET MAGNETBEVEILIGING  
**NEW**



MET MAGNETBEVEILIGING  
**NEW**

**MET AFTAPKRAAN**



MET MAGNETBEVEILIGING  
**NEW**



\*400

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



# MUSSO



# SEVERIN



## SORBETIERES MUSSO

- Ⓝ **Geheel roestvrijstalen uitvoering, ook de delen die met de compositie in aanraking komen. Er is geen speciaal onderhoud of smering vereist, eenvoudig schoon te houden, automatische bediening d.m.v. tijdschakelaar, geschikt voor het bereiden van: sorbet whisky, sorbet champagne, sorbet calvados, sorbets met aardbeien, frambozen, citroenen of elk ander voorhanden fruit**
- ⓔ Stainless steel finish, all parts in contact with the ice cream also in stainless steel. It requires no particular maintenance, easy to clean operation regulated automatically by timer. For preparing: sorbet whisky, sorbet champagne, sorbet calvados, sherbets with raspberries, strawberries, lemon or any other kind of fruit available
- ⓔ Cuve, plan et toutes les pièces en contact avec la glace sont en acier inoxydable, aucun entretien spécial, ni graissage ne sont nécessaires, nettoyage aisé, fonctionnement automatique grâce au réglage d'un timer. Pour préparer des sorbets avec spiritueux, avec jus de fruit frais etc
- ⓓ Vollständig aus rostfreiem Stahl, auch alle Teile, die mit dem Speise-Eis in Berührung kommen. Schmierung oder eine besondere Wartung sind nicht erforderlich. Leichte Reinigung. Problemlose Arbeitsweise dank der Zeitschaltuhr. Für die Zubereitung von Sorbets mit alkoholischen Getränken, mit frischem Fruchtsaft usw

## CLASSICA

No.	Lit.	cm	V	W
*406.002	<b>0,75</b>	27(H)x30x45	230	200

EURO  
770,00

## STELLA

No.	Lit.	cm	V	W
*406.001	<b>1,5</b>	31(H)x51x35	230	250

EURO  
975,00

- Ⓝ **SORBETIERE - volledig roestvrijstalen behuizing, geleverd met verwisselbare 2 kommen van 2 liter (vulcapaciteit 1,2 Lit.), digitale timer, temperatuurdisplay, functie voor het maken van ijs, sorbets en het maken van yoghurt en automatische Keep Cool functie (60 min)**
- ⓔ ICE-CREAM MAKER - full stainless-steel housing, 2 exchangeable bowls 2 liter (fill capacity 1,2 Lit.), digital timer, temperature display, function for making ice-cream, sorbets, frozen as well as normal yoghurt, and automatic Keep Cool function (60 min)
- ⓔ SORBETIÈRE - boîtier entièrement en acier inoxydable, 2 bols échangeable (capacité de remplissage 1,2 Lit.), minuterie numérique, affichage de la température, fonction pour la fabrication de glaces, de sorbets et de yaourts et fonction maintien au froid automatique (60 min)
- ⓓ EISMASCHINE - Gehäuse komplett aus Edelstahl, mit 2 Behälter 2 Liter austauschbar (Füllkapazität 1,2 Lit.), digitale Zeitschaltuhr, Temperaturanzeige, für die Zubereitung von Eis, Sorbets und Joghurt und Automatische keep-cool Funktion (60 Min.)

No.	Lit.	cm	V	W
*910.100	<b>1,2</b>	23(H)x43x29	230	180

EURO  
415,00

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

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

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

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

Ⓝ **25 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 5 KG**

ⓔ 25 kg per 24 hours, buffer stock 5 kg

ⓕ 25 kg par 24 heures, stock régulateur 5 kg

ⓓ 25 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 5 kg

EURO	No.	cm	V	W
875,00	*706.025	58(H)x34x58	230	385

Ⓝ **40 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 18 KG**

ⓔ 40 kg per 24 hours, buffer stock 18 kg

ⓕ 40 kg par 24 heures, stock régulateur 18 kg

ⓓ 40 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 18 kg

EURO	No.	cm	V	W
1195,00	*706.040	75(H)x48x58	230	575

Ⓝ **60 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 27 KG**

ⓔ 60 kg per 24 hours, buffer stock 27 kg

ⓕ 60 kg par 24 heures, stock régulateur 27 kg

ⓓ 60 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 27 kg

EURO	No.	cm	V	W
1395,00	*706.060	84(H)x48x58	230	640



25 Kg



40 Kg



60 Kg



**NIET MEER LEVERBAAR  
DISCONTINUED**

**15 Kg**



**NIET MEER LEVERBAAR  
DISCONTINUED**

**25 Kg**



LASAGNA  
SPAGHETTI  
TAGIATELLE

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

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

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

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

No.	cm	V	W
*905.610	41,4(H)x36x40	230	110

EURO
N.M.L.

Ⓝ **IJSBLOKJESMACHINE - geheel roestvrijstaal, luchtgekoeld, compleet met aan- en afvoerslang, ijsschep en verstelbare poten, 25 kg per 24 uur, buffervoorraad 6 kg**

ⓔ ICE CUBES MACHINE - made of stainless steel, air cooled, complete with feeding/drainhose, adjustable feet and ice scoop, 25 kg per 24 hours, buffer stock 6 kg

ⓔ MACHINE À GLAÇONS - en inox, refroidis par air, complète avec tuyau d'amenée/vidange, pieds réglables et pelle à glaçons, 25 kg par 24 heures, stock régulateur 6 kg

ⓓ EISWÜRFELMASCHINE - gänzlich aus CNS, luftgekühlt, komplett mit Wasserzufuhr-/Ablaufschlauch, verstellbaren Füßen und Eiswürfelschaufel, 25 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 6 kg

No.	cm	V	W
*905.625	66(H)x42x53	230	160

EURO
N.M.L.

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

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

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

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

No.	cm
*542.010	63(H)x20x22

EURO
595,00

**VORM/MOULD/MOULE/FORM**

542.007 Lasagna  
542.008 Tagliatelle  
542.009 Spaghetti

74,50  
74,50  
74,50



- Ⓝ **IJSVERGRUIZER - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak, roestvrijstaal verstelbare schijf**
- ⓔ ICE CRUSHER - non rusting material, plastic receptacle, stainless steel adjustable disc
- ⓕ BROYEUR À GLAÇONS - alliage d'aluminium alimentaire, tiroir plastique étanche, disque réglable en acier inox trempé
- ⓓ EISZERKLEINERER - Aluminiumguss, einstellbare Scheibe CNS, Schublade Kunststoff

**SANTOS #9**

EURO	No.	cm	V	W
795,00	*408.005	35(H)x42x25	230	600
49,50	408.105	losse schijf/spare disc disque de rechange/Ersatzscheibe		



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

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

EURO	No.	cm	V	W
1895,00	*502.500	49(H)x24x43	230	200





Ⓝ **IJSVERGRUIZER - stevige uitvoering met roestvrijstalen hakmessen en vacuüm voetbodem, vervaardigd uit PP/ABS kunststof en kan de ijsblokken fijn en grof vergruizen**

ⓔ ICE CRUSHER - sturdy crusher with stainless steel cutters and vacuum-power base, made of PP/ABS and produces coarse or fine crush

ⓔ BROYEUR À GLAÇONS - robuste avec couteaux inox et avec socle vacuum afin que l'appareil reste à sa place pendant le travail, en matière plastique PP/ABS, pour broyer des glaçons à fin ou gros grain

ⓓ EISZERKLEINERER - robust, mit CNS Messern und mit Vakuum-Fuss, damit das Gerät während des Gebrauches auf seinem Platz bleibt, aus PP/ABS-Kunststoff, zum grob oder fein zerkleinern von Eiswürfeln

No.	cm	Lit.
*517.001	24(H)x16,5x11,5	1,5

EURO
21,90

Ⓝ **IJSVERGRUIZER - roestvrijstaal met ABS frontpaneel, roestvrijstaal messtel, geschikt voor alle soorten ijsblokjes, grote vulopening met transparante deksel, capaciteit ca. 40 kg per uur, voorzien van 2,5 ltr. polycarbonaat opvangcontainer**

ⓔ ICE CRUSHER - stainless steel body with front-face cover of ABS, stainless steel blades, suitable for all types of ice cubes, wide mouth ice cube funnel with transparent cover, capacity appr.40 kg/hour, with 2,5 Ltr. polycarbonate crushed ice bucket

ⓔ BROYEUR À GLAÇONS - inox avec la vue de face de ABS, couteau en acier inox, appropriée pour tous les cube de glaces, grand entonnoir remplissez avec couvercle transparente, capacité ca.40 kg/l'heure, complet avec un bac de glaçons 2,5 ltr. polycarbonate

ⓓ EISZERKLEINERER - CNS mit ABS Bedienungspaneel, CNS Messer, geeignet für alle Modellen Eiswürfel, grosse Fulltrichter mit Deckel transparent, Kapazität 40 kg/Stunde, mit 2,5 ltr. Polycarbonat Eiswürfelbehälter

No.	cm	V	W
*523.010	40(H)x19x30	230	120

EURO
575,00

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

ⓔ ICE CRUSHER - non rusting material, stainless steel knives, makes both fine and coarse crushed ice in just one touch of a button. 1,2 kg of crushed ice in 30 seconds, complete with double walled ice-bucket

ⓔ BROYEUR À GLAÇONS - alliage inoxydable alimentaire,seau glaçons plastique, couteau en acier inox pour fine et gros, permet de broyer le contenu ou manual d'un bac glaçons de 1,2 kg en 30 secondes, complet avec un bac à glaçons a double paroi

ⓓ EISZERKLEINERER - rostfrei Material, Messer CNS, die Eiswürfel können fein oder grobkörnig zerkleinert werden, 1,2 kg innerhalb 30 Sekunden durch betätigung einen Knopf, inkl. doppelwandig Kunststoff Eiswürfelbehälter

**SANTOS #53**

No.	cm	V	W
*408.095	47(H)x24x35	230	130

EURO
990,00

Ⓝ **Koel- en vrieskasten uitwendig gemoffeld plaatstaal, inwendig kunststof. De deuren zijn links- of rechtsdraaiend te bevestigen. Met thermostaat.**

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

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

ⓓ Kühl- und Tiefgefrierschränke. Stahlblech, innen Kunststoff. Die Tür kann links- oder rechtsdrehend eingehängt werden. Mit Thermostat.

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

ⓔ REFRIGERATOR - with grid and double walled-glass door

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

ⓓ KÜHLSCHRANK - mit Roste und doppelwändiger Glastür

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
298,00	*905.011	<b>A</b>	<b>46</b>	51(H)x43x46	230	49

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
375,00	*905.010	<b>B</b>	<b>46</b>	51(H)x43x47	230	49

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

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

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

ⓓ KÜHLSCHRANK - mit doppelwändiger Glastür, 4 verstellbaren Rosten

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
486,00	*905.012	<b>A</b>	<b>130</b>	84(H)x54x54	230	46

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
486,00	*905.013	<b>B</b>	<b>130</b>	84(H)x54x54	230	46

Ⓝ **KOELKAST - tafelmodel, met 4 sterren vriesvak, type \*905.106 zonder vriesvak, voor beide types geldt: 1 groentelade, verplaatsbare roosters, diverse opbergvakken in de deur**

ⓔ REFRIGERATOR - table top, with 4 stars freezer compartment, type \*905.106 without freezer compartment, both types with 1 vegetable drawer, adjustable grids

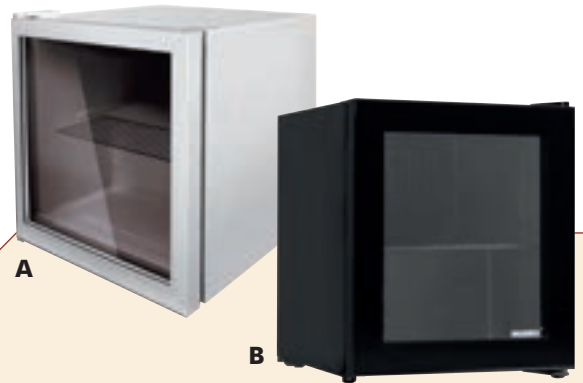
ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - modèle de table, avec 4 astre compartiment de congelateur, type\* 905.106 sans compartement de congelateur, avec 1 tiroir et grilles

ⓓ KÜHLSCHRANK - Tischmodell, mit 4 Sterne-Gefrierfach, Type \*905.106 ohne Gefrierfach, mit 1 Schublade und verstellbaren Rosten

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
315,00	*905.105	<b>101+14</b>	85(H)x55x58	230	90
315,00	*905.106	<b>127</b>	85(H)x55x58	230	100



**HUSKY**



**NEW!**

**exquisit**



\*406

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



- Ⓝ **KOELKAST - met 5 rekken, deur met vlakke binnenkant, automatische ontthooing**
- ⓔ REFRIGERATOR - with 5 grids, door with flat inner side, automatic defrosting
- ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - avec 5 grilles, porte avec coté intérieurplat, déglér automatique
- ⓓ KÜHLSCHRANK - mit 5 Rosten, Tür mit flacher Innenseite, automatischer Abtauung

No.	Lit.	cm	V	W
*905.305	<b>267</b>	145(H)x60x62	230	120

EURO
695,00



- Ⓝ **KOELKAST - met verstelbare roosters, met dubbelwandige glazen deur en ventilatorkoeling, automatische ontthooing**
- ⓔ REFRIGERATOR - with adjustable grids, with double-walled glass door and air circulation, automatic defrosting
- ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - avec grilles réglable, porte a double paroi en verre et ventilation réfrigération
- ⓓ KÜHLSCHRANK - mit verstellbaren Rosten, doppelwandiger Glastür und mit Kalt-Umluftkühlung, automatischer Abtauung

No.	Lit.	cm	V	W
*905.301	<b>290</b>	145(H)x60x60	230	200
*905.302	<b>350</b>	173(H)x60x60	230	230

EURO
895,00
995,00



- Ⓝ **KOELKAST - met verstelbare roosters, met dubbelwandige glazen deur en ventilatorkoeling, automatische ontthooing**
- ⓔ REFRIGERATOR - with adjustable grids, with double-walled glass door and air circulation, automatic defrosting
- ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - avec grilles réglable, porte a double paroi en verre et ventilation réfrigération
- ⓓ KÜHLSCHRANK - mit verstellbaren Rosten, doppelwandiger Glastür und mit Kalt-Umluftkühlung, automatischer Abtauung

No.	Lit.	cm	V	W
*905.303	<b>347</b>	173(H)x57,6x62	230	180

EURO
895,00

4 \*\*\*\*

**(N) VRIESKASTJE - voorzien van 1 inlegrooster, invries-schakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen**

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

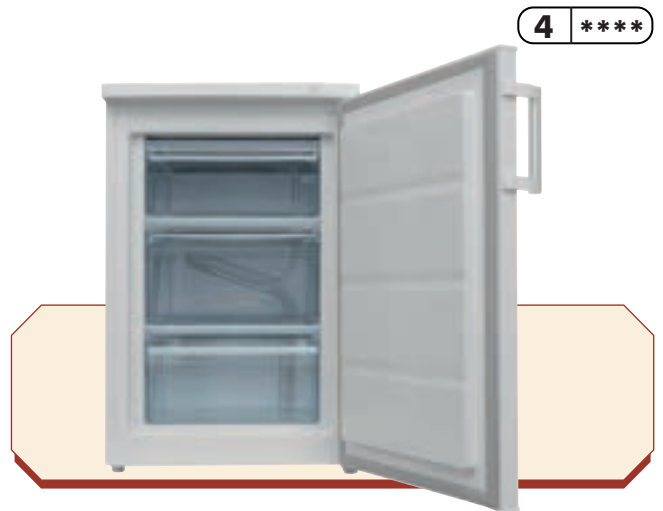
EURO	No.	Lit.	cm	V	W
215,00	*905.001	<b>33</b>	51(H)x44x47	230	90



**(N) VRIESKAST - tafelmodel voorzien van 4 laden en invriesschakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen, voorzien van controlelampje, invriescapaciteit 4,4 kg in 24 uur**

- (E) FREEZER - with 4 storage drawers, button for freezing right through new foodstuff in a short time possible, with pilot light, capacity 4,4 kg in 24 hours
- (F) CONGÉLATEUR - avec 4 tiroirs et touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux, avec voyant lumineux, capacité 4,4 kg dans 24 heures
- (D) GEFRIERSCHRANK - mit 4 Schubladen und Sonderdruck-Taste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln, mit Kontroll-Lampe, Kapazität 4,4 kg in 24 Stunden

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
364,00	*905.008	<b>91</b>	85(H)x55x58	230	80



4 \*\*\*\*

**(N) VRIESKAST - voorzien van 6 laden en invriesschakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen, voorzien van controlelampje, invriescapaciteit 12 kg in 24 uur**

- (E) FREEZER - with 6 storage drawers, button for freezing right through new foodstuff in a short time possible, with pilot light, capacity 12 kg in 24 hours
- (F) CONGÉLATEUR - avec 6 tiroirs et touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux, avec voyant lumineux, capacité 12 kg dans 24 heures
- (D) GEFRIERSCHRANK - mit 6 Schubladen und Sonderdruck-Taste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln, mit Kontroll-Lampe, Kapazität 12 kg in 24 Stunden

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
735,00	*905.250	<b>196</b>	145(H)x60x62	230	165



4 \*\*\*\*







4 \*\*\*\*



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

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

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

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

No.	Lit.	cm	V	W
*905.401	<b>254</b>	145(H)x60x62	230	120

EURO
785,00

Ⓝ **VRIESKAST MET RVS MANTEL - voorzien van 6 laden en invriesschakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen, voorzien van controlelampje, invriescapaciteit 12 kg in 24 uur**

ⓔ FREEZER WITH STAINLESS STEEL CASING - with 6 storage drawers, button for freezing right through new foodstuff in a short time possible, with pilot light, capacity 12 kg in 24 hours

ⓔ CONGÉLATEUR AVEC REVETEMENT INOX - avec 6 tiroirs et touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux, avec voyant lumineux, capacité 12 kg dans 24 heures

ⓓ GEFRIERSCHRANK MIT CNS-MANTEL - mit 6 Schubladen und Sonderdruck-Taste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln, mit Kontroll-Lampe, Kapazität 12 kg in 24 Stunden

No.	Lit.	cm	V	W
*905.403	<b>196</b>	145(H)x60x62	230	165

EURO
795,00

# HUSKY™



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

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

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

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

## 1 DEUR/1 DOOR/1 PORTE/1 TÜR

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1895,00	*905.510	<b>410</b>	199(H)x65x72	230	380

## 2 DEUREN/2 DOORS/2 PORTES/2 TÜREN

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
2595,00	*905.520	<b>728</b>	199(H)x100x72	230	580



\*410

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

**COOL  
DISPLAY**



Ø91,5 mm  
max



Ⓝ **FLESSENKOELER - elektro thermisch gekoeld (Peltier), regelbare temperatuur van 5°~18°C, verlichting, LCD display, door de vitrine zijn de flessen goed zichtbaar**

ⓔ **BOTTLES COOLER - electro-thermal cooling (Peltier), adjustable temperature of 5°~18°C, inner lighting, LCD display, the bottles are visible by display**

ⓕ **REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES - refroidissement électrothermique (Peltier), régulateur de température de 5°~18°C, éclairage intérieur, display LCD, les bouteilles sont bien visibles sur display**

ⓓ **FLASCHENKÜHLER - elektrothermisch gekühlt (Peltier), einstellbarer Temperatur von 5°~18°C, Beleuchtung, LCD-Display, die Flaschen sind durch die Vitrine gut sichtbar**



Ø88,5 mm  
max



**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	cap.	cm	V	W
*605.002	<b>2</b>	26(H)x29x26	230	50
*605.004	<b>4</b>	26(H)x48x26	230	50

EURO
224,00
269,00



Ø91,5 mm  
max



**NEW!**

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

No.	cap.	cm	V	W
*605.012	<b>2</b>	26(H)x29x26	230	50
*605.014	<b>4</b>	26(H)x48x26	230	50

EURO
275,00
295,00



Ø88,5 mm  
max



**NEW!**



ALL NEW!

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

EURO	No.	cap.	cm	V	W
315,00	*910.069	15	51,5(H)x43x48	230	97



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

EURO	No.	cap.	cm	V	W
479,00	*910.071	33	84(H)x48x47	230	136



- Ⓝ **WIJNKLIAMATKAST - zwart aluminium, LED binnenverlichting, 12 uitschuifbare houten flessendragers, 2 regelbare temperatuur zones, LED display, glazen deur, automatische ontthooing**  
 ⓔ CLIMATISATION CABINET FOR WINE-BOTTLES - black aluminum, LED interior lighting, 12 extendible wooden bottle carriers, 2 adjustable temperature zones, LED display, glass door, automatic defrosting  
 ⓕ ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - aluminium noir, éclairage LED, 12 supports amovibles en bois, 2 zones de réglages pour la température, éclairage digital LED, porte vitrée, dégel automatique  
 ⓓ KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - schwarz Aluminium, LED Innen-Beleuchtung, 12 ausfahrbaren Holzflaschenträger, 2 Temperatur einstellbare Zonen, LED-Anzeige, Glastür, automatischer Auftauung

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1295,00	*905.080	175	163(H)x60x63	230	140





LED LIGHTS



DIGITAL CONTROLLER



LOCKABLE



Ⓝ **OPZETKOELVITRINE (0°C/+12°C) - zwart geëpoxeerd, 4 zijden glas en deur aan de achterzijde, 2 of 3 in hoogte verstelbare tussenroosters en LED binnenverlichting, voorzien van thermostaat**

ⓔ **REFRIGERATED COUNTER (0°C/+12°C) - black epoxy lacquered, 4 sides glass with doors on rear, inside 2 or 3 adjustable racks and LED illumination, thermostat**

ⓔ **VITRINE RÉFRIGÉRÉE (0°C/+12°C) - laqué époxy noir, verre à 4 côtés et portes à l'arrière, à l'intérieur 2 ou 3 supports réglables et éclairage à LED, thermostat**

ⓓ **KÜHL AUFSATZVITRINE (0°C/+12°C) - schwarz epoxy lackiert, 4 Seiten Glas mit Türen auf der Rückseite, innen 2 oder 3 verstellbare Regale und LED-Beleuchtung, Thermostat**

No.	Lit.	cm	V	W
*712.011	<b>58</b>	81(H)x43x39	230	180
*712.013	<b>68</b>	89(H)x43x39	230	180

EURO
395,00
415,00

Ⓝ **DISPLAY KOELER - zwart gemoffeld plaatstaal voor koeling van o.a. flessen en blikjes, automatische ontthooing, temperatuur digitaal instelbaar van 2-10°C, met ventilator voor luchtcirculatie, binnenverlichting en twee verstelbare rekken per deur, deuren zijn zelfsluitend en afsluitbaar**

ⓔ **DISPLAY COOLER - black enameled plated steel for cooling bottles and soda cans, automatic defrosting, digital temperature control from 2-10°C, with fan for air circulation, interior light and two adjustable grids per door, doors self closing and with lock**

ⓔ **RÉFRIGÉRATEUR - tôle étuvée noir pour réfrigère p.e. des bouteilles et boîtes, dégel automatique, thermostat réglable digitale 2-10°C, avec ventilateur pour circulation, deux grilles par porte et illumination intérieur, la porte ferme automatiquement et avec serrure**

ⓓ **SCHAU-KÜHLSCHRANK - schwarz beschichteter Stahl für das kühlen von Flaschen und Dosen, Auftauen geschieht automatisch, Temperatur elektronisch einstellbar von 2-10°C, Ventilator für Luft-zirkulation, innen Beleuchtung und zwei einstellbaren Rosten pro Tür, Selbst-schließend und abschliessbar**

**1 DEUR/1 DOOR/1 PORTE/1 TÜR**

No.	Lit.	cm	V	W
*905.411	<b>138</b>	87(H)x56x55	230	123

EURO
675,00

**2 DEUREN/2 DOORS/2 PORTES/2 TÜREN**

No.	Lit.	cm	V	W
*905.422	<b>186</b>	87(H)x87x52	230	140

EURO
845,00

**3 DEUREN/3 DOORS/3 PORTES/3 TÜREN**

No.	Lit.	cm	V	W
*905.433	<b>350</b>	87(H)x135x52	230	220

EURO
1095,00

**(N) GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van geïsoleerd glas, LED verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar +2°C/+18°C, digitale thermostaat, 3 glasplaten, draaibaar ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades, vitrine kan ook voorzien worden van roosters (optioneel)**

**(E) REFRIGERATED PASTRY DISPLAY - air-cooled with isolated glass, LED illuminated, ON/OFF switch, regulation by thermostat +2°C/+18°C, digital thermostat, 3 glass shelves, turnable, also suitable for cooling and presentation of wine, cheese, fruit or salads can also be used with open racks (optional)**

**(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, éclairage à LED, interrupteur marche-arrêt, réglable par thermostat +2°C/+18°C, thermostat électronique, 4 grilles tournant, naturellement aussi capable pour présentation de vin, fromage, fruit et les salades**

**(D) KÜHLVITRINE - luftgekühlt, mit isoliertem Glas, LED Beleuchtung,, EIN/AUS-Schalter, regulierbarer Thermostat von +2°C/+18°C, digitaler Thermostat, 3 Glassplatten drehbar, auch besonderes geeignet für Presentation von Wein, Käse, Obst oder Gemüsesalat, kann auch mit Grills ausgestattet werden (Optional)**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
795,00	*712.032	<b>100</b>	103(H)x48Ø	230	210

**(N) ROOSTER - verchromd met opstaande rand**

**(E) GRID - chromed with raised edge**

**(F) GRILLE - chromée avec bord relevé**

**(D) GITTER - Chromiert mit Rand**

EURO	No.	cm
17,50	712.036	2,5(H)x38Ø

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

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

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

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

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
850,00	*712.030	<b>72</b>	98(H)x45Ø	230	170





**(N) OPZETKOELVITRINE (+1°C/+12°C) - geëpoxeerd, met gebogen veiligheidsglas en schuifruitens aan achterzijde, 2 in hoogte verstelbare tussenroosters en binnenverlichting, voorzien van thermostaat, inhoud 100 liter**

**(E) REFRIGERATED COUNTER (+1°C/+12°C) - epoxy lacquered, curved security glass with sliding doors on rear, inside 2 adjustable racks and illumination, thermostat, 100 litres**

**(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE (+1°C/+12°C) - laquée époxy, verre de sécurité courbé et portes coulissantes à l'arrière, à l'intérieur 2 supports réglables et éclairage, thermostat, 100 litres**

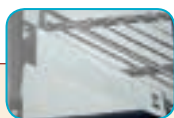
**(D) KÜHL-AUFSATZVITRINE (+1°C/+12°C) - epoxy lackiert, geschwungene Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Rückseite, innen 2 verstellbare Regale und Beleuchtung, Thermostat, 100 Liter**

No.		binnenmaat/inner/intérieur/Innen cm	cm	V	W
*712.060	<b>zwart/black/noir/schwarz</b>	41,7(H)x62,2x41	68(H)x68x45	230	160
*712.065	<b>wit/white/blanc/weiss</b>	41,7(H)x62,2x41	68(H)x68x45	230	160

EURO
825,00
825,00



DIGITAL CONTROLLER



ADJUSTABLE SHELF



LED LIGHTS



**(N) OPZETKOELVITRINE (0°C/+12°C) - roestvrijstaal, met veiligheidsglas en schuifruitens aan achterzijde, 2 tussenroosters en binnenverlichting, voorzien van digitale thermostaat, inhoud 120 liter**

**(E) REFRIGERATED COUNTER (0°C/+12°C) - stainless steel, security glass with sliding doors on rear, inside 2 shelves and illumination, digital thermostat, capacity 120 liter**

**(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE (0°C/+12°C) - inox, verre de sécurité et portes coulissantes à l'arrière, à l'intérieur 2 supports et éclairage, thermostat électronique, capacité 120 litres**

**(D) KÜHL AUFSATZVITRINE (0°C/+12°C) - CNS, Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Rückseite, innen 2 Regalen und Beleuchtung, digitaler Thermostat, Inhalt 120 Liter**

No.		binnenmaat/inner/intérieur/Innen cm	cm	V	W
*712.068		41(H)x66,5x48,5	69(H)x70x57	230	160

EURO
725,00



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

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

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

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

EURO	No.	Type	cm	V	W
745,00	*712.020	<b>A</b>	33(H)x 77x61	230	105
745,00	*712.024	<b>B</b>	33(H)x109x48	230	105

**A**



**B**



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

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

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

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

EURO	No.	Model	cm	V	W
815,00	*682.010	<b>"gastro"</b>	37(H)x 60x40	230	130
830,00	*682.001	<b>"micro"</b>	22(H)x102x41	230	130
830,00	*682.004	<b>"pico"</b>	24(H)x132x25	230	70



**GASTRO  
1/1 GN**



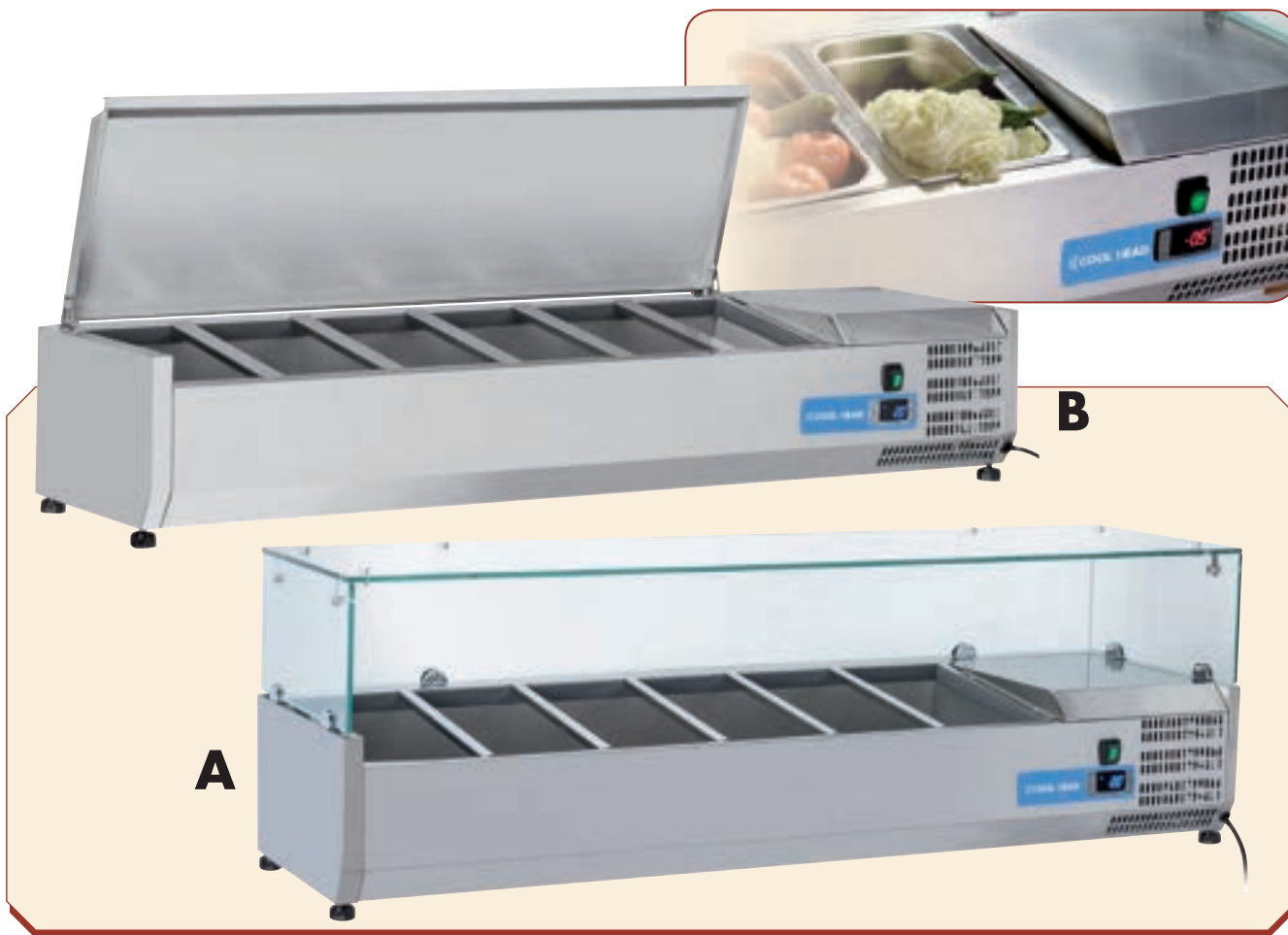
**MICRO  
1x1/1 + 1x1/3 GN**



**PICO  
6x1/6 GN**







- N** OPZETKOELVITRINE - gastronorm maatvoering voor max. 15 cm diep, roestvrijstaal met veiligheidsglas, thermostatisch regelbaar +2°C/+8°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, wordt zonder GN bakken geleverd
- E** REFRIGERATED COUNTER - gastronorm for max. 15 cm deep, stainless steel, with security glass, adjustable temperature +2°C/+8°C, ON/Off-Light switch, delivered without GN pans
- F** VITRINE RÉFRIGÉRÉE - gastronorm profondeur jusqu'à 15 cm, inox avec verre sécurité, température réglable +2°C/+8°C et interrupteur marche-arrêt illumine, livrée sans bacs GN
- D** KÜHL AUFSATZVITRINE - für Gastronormbehälter max. 15 cm Tief, CNS mit Sicherheitsglass, Temperatur einstellbar von +2°C/+8°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, wird ohne GN-Behälter geliefert

**1/4 GASTRONORM**

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.010	<b>5x 1/4</b>	<b>A</b>	44(H)x120x34	230	160	740,00
*712.012	<b>6x 1/4</b>	<b>A</b>	44(H)x140x34	230	160	760,00

**1/3 GASTRONORM**

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.021	<b>3x 1/3 + 1x 1/2</b>	<b>A</b>	44(H)x120x40	230	160	740,00
*712.022	<b>6x 1/3</b>	<b>A</b>	44(H)x140x40	230	160	825,00

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

**1/4 GASTRONORM**

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.015	<b>5x 1/4</b>	<b>B</b>	28(H)x120x34	230	160	745,00
*712.017	<b>6x 1/4</b>	<b>B</b>	28(H)x140x34	230	160	760,00

**1/3 GASTRONORM**

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.025	<b>3x 1/3 + 1x 1/2</b>	<b>B</b>	28(H)x120x40	230	160	790,00
*712.027	<b>6x 1/3</b>	<b>B</b>	28(H)x140x40	230	160	825,00

**COOL HEAD**

**(N) SALADETTES - roestvrijstaal, met geventileerde koeling, automatische ontdooiing en verdamping van het condenswater, volledig geïsoleerd, thermostatisch regelbaar van +0°C/+8°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, de onderruimte is voorzien van geleiders die plaats bieden aan gastronormbakken en/of roosters, de bovenruimte biedt plaats aan gastronormbakken 100 mm diep, met roestvrijstalen klapdeksel en kunststof snijplateau, wordt geleverd met een 1/1 GN rooster Rilsan per deur maar zonder GN bakken**

**(E) SALADETTE - stainless steel, with ventilation refrigeration. Defrosting and evaporation of condensed water purely automatic completely insulated, temperature span +0°C/+8°C, ON/OFF light switch, the lower refrigerated space has adaptable guiding racks for Gastronorm pans or grids, upper refrigerating part with space for gastronorm pans height 100 mm, with lift-up stainless steel lid and nylon cutting board, delivered with one 1/1 GN plastified wirerack per door but without Gastronorm pans**

**(F) SALADETTES - en inox, refroidissement ventilé, Dégel et évaporation automatique de l'eau condensée, isolation complète, température réglable +0°C/+8°C, interrupteur marche-arrêt illuminé compartiment inférieur est équipé avec guides réglables pour bacs gastronormes et/ou grilles gastronormes. Le compartiment supérieur offre espace pour bacs gastronormes hauteur 100 mm, avec couvercle inox relevable et planche découper polyéthylène. Livrée avec un grille plastifié 1/1 GN par porte mais sans bacs gastronormes**

**(D) SALADETTE - aus CNS, umluftkühlung mittels Gebläse, Auftauen und Verdampfen des Kondensationswasser geschieht automatisch, Isoliert, Temperatur einstellbar von +0°C/+8°C, Ein-Aus-Leuchtschalter, unterer Kühlteil ist ausgestattet mit verstellbaren Führungsschienen für GN-Behälter, der oberste Kühlteil bietet Raum für GN-Behälter hohe 100 mm, mit CNS Kippdeckel und Polyethylen Schneidplatte, werd mit ein 1/1 Rilsan Rost pro Tür geliefert aber ohne GN-Behälter**

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

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

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

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

EURO	No.	cm	V	W
1150,00	*712.100	88(H)x90x70	230	142

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

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

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

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

EURO	No.	cm	V	W
1595,00	*712.140	88(H)x137x70	230	230

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

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

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

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

EURO	No.	cm	V	W
1395,00	*712.125	101(H)x90x70	230	142

2,5/1 GN



2x 1/1 GN

4x 1/1 GN



3x 1/1 GN

5x 1/6 GN



2x 1/1 GN

\*418

**EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



2x 1/1 GN



3x 1/1 GN



## BLASTCHILLER



1/1 GN



Ⓝ **WERKBANK GEKOELD - 1/1 gastronorm, roestvrijstaal met geventileerde koeling, automatische ontdooiing, thermostatisch regelbaar 0°C/+8°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, de onderruimte is voorzien van geleiders 1/1 gastronorm, per deur wordt een 1/1 gastronorm Rilsan rooster meegeleverd**

ⓔ **COOLING TABLE - 1/1 gastronorm, stainless steel, with ventilated refrigeration, automatic defrosting and evaporation condenswater, adjustable temperature 0°C/+8°C, ON/Off-light switch, the lower part is foreseen with 1/1 GN guide rails and each door with one 1/1 GN, plastified wire rack**

ⓔ **COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE - 1/1 gastronorme, inox, refroidissement ventile, dégel et evaporation automatique, température réglable 0°C/+8°C et interrupteur marche-arrêt illumine, compartiment inferieur equipe avec guides 1/1 GN, livrée avec un grille plastifié par porte**

ⓓ **KÜHLTISH - 1/1 Gastronorm, CNS mit Umluftkühlung, Auftauen und Verdampfen geschieht automatisch, Temperatur einstellbar von 0°C/+8°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, Unterteil ausgestattet mit führungsschienen 1/1 GN, pro Tür geliefert mit ein 1/1 GN Rilsan Rost**

### 2 deuren/doors/portes/Türen

No.	cm	V	W
*712.115	85(H)x90x70	230	142

EURO
1195,00

### 3 deuren/doors/portes/Türen

No.	cm	V	W
*712.120	88(H)x137x70	230	230

EURO
1545,00

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

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

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

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

No.	Cap.	cm	V	W
*712.510	5x 1/1 GN/ 5x 60x40 cm	85(H)x76x73	230	600

EURO
2475,00

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

EURO	No.	Type	cm
86,00	*861.180	<b>A</b> 3x 1/6GN	23(H)x53x26
106,00	*861.182	<b>B</b> 4x 1/6GN	23(H)x70x26
106,00	*861.184	<b>C</b> 4x 1/6GN	23(H)x34x43
141,00	*861.186	<b>D</b> 6x 1/6GN	23(H)x52x43



A



B



C

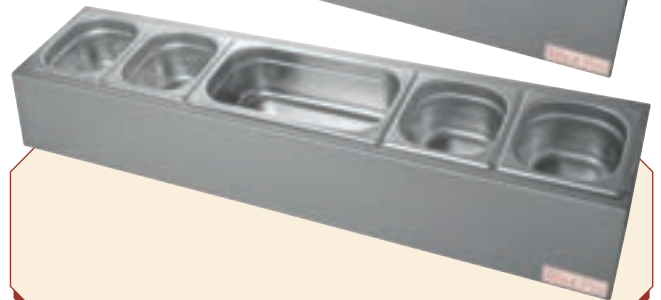


D

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

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

EURO	No.	Type	cm
269,00	*921.090	6x 1/6GN	20(H)x102x21
255,00	*921.091	4x 1/6 + 1x 1/3GN	20(H)x102x21

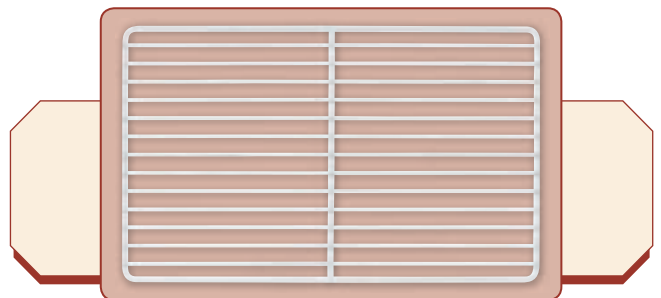


Max Pro

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

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

EURO	No.	Type GN	mm
17,55	720.326	1/1	530x325
29,00	720.327	2/1	650x530





# BUFFET-SALAD BAR



**(N) BUFFET/SALADE BAR** - vrijwel geheel vervaardigd uit massief hout en verkrijgbaar in 2 uitvoeringen, totale capaciteit 4x 1/1 GN, geschikt voor bakken van max. 150 mm diep. Standaard voorzien van elektronische thermostaat, aan/uitschakelaar, beschermkap met verlichting en 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd

**(E) BUFFET/SALAD BAR** - almost entirely made of solid wood and available in 2 versions, total capacity 4x 1/1 GN. Suitable for Gastronorm containers max. 150 mm deep. Standard with electronic thermostat, on/off switch, hood with lights and four casters of which two with brakes

**(F) SALAD'BAR** - presque entièrement en bois massif et disponible en 2 versions, la capacité totale est 4x 1/1 GN. Gastronorme de profondeur max. 150 mm. Standard avec thermostat électronique, interrupteur marche/arrêt, capot de lumières et quatre roulettes avec deux freins

**(D) BUFFET/SALAT GERÄT** - fast vollständig aus Massivholz und in 2 Versionen verfügbar, Gesamtkapazität 4x 1/1 GN. Geeignet für GN-Behälter max. 150 mm tief. Standard mit elektronischem Thermostat, Ein/Ausschalter, Kapuze mit Lichtern und vier Rollen wovon zwei mit Bremsen

## GEKOELD/REFRIGERATED/RÉFRIGÉRÉE/GEKÜHLT

No.	Type	cm	V	W	EURO	
*304.180	<b>4x 1/1 GN</b>	<b>A</b>	154(H)x145x145	230	500	3175,00

## GEKOELD/REFRIGERATED/RÉFRIGÉRÉE/GEKÜHLT

No.	Type	cm	V	W	EURO	
*304.171	<b>4x 1/1 GN</b>	<b>B</b>	137(H)x142x95	230	500	2995,00

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

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

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

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



EURO	No.	Lit.	cm	V	W
595,00	*688.151	<b>1x 12</b>	64(H)x23x43	230	290

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

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

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

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

#### SANTOS #34

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1045,00	*408.071	<b>1x 12</b>	55(H)x19x43	230	160
1450,00	*408.072	<b>2x 12</b>	55(H)x38x43	230	260
1825,00	*408.073	<b>3x 12</b>	55(H)x57x43	230	330





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

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

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

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

No.	cap.p.u./h./Std.	cm	V	W
*330.002	ca. 18 Lit.	46(H)x19x37	230	2200

EURO
285,00

330.003 **koffiekkan**/decanter/cafetière/Kaffeekanne

12,75



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

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

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

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

No.	cap.p.u./h./Std.	cm	V	W
*330.005	ca. 18 Lit.	52(H)x19x37	230	2400

EURO
295,00

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

39,00



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

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

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

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

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

EURO
22,25

22,25
-------

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

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

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

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

EURO	No.	groepen/groups groupes/Gruppen	cm	V	W
N.M.L.	*320.200	2	69(H)x68x58	230	2900



**(N) MELKOPSCHUIMER - voor opschuimen van 120/260 ml en opwarmen van 120/500 ml. melk, automatische uitschakeling**

**(E) MILK FROTHER - suitable for frothing 120/260 ml or heating up 120/500 ml of milk, automatic switch-off**

**(F) ÉMULSIONNEUR DE LAIT - pour app. 120/260 ml de mousse, et app. 120/500 ml de lait à réchauffer, arrêt automatique**

**(D) MILCHAUFSCÄUMER - zum Aufschäumen von ca. 120/260 ml und Aufwärmen von ca. 120/500 ml Milch, automatische Abschaltung**

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
109,00	*910.025	0,5	24(H)x20x16	230	500

**SEVERIN**



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

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

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

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

**tafelmodel/table model/modèle de table/Tischmodell**

EURO	No.	cm	Type
84,00	*130.050	11(H)x23x39	A
249,00	*899.360*	13(H)x34x41	B

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









Ⓝ **KOFFIEMOLEN ESPRESSO** - zwart geëpoxeerd aluminium, met instelbaar doseerapparaat en verlichte aan/uit schakelaar, capaciteit vultrechter 2,2 kg, de espresso koffiemolen kenmerkt zich door zijn geluidsarme werking, met automatische aan- en uitschakelaar

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

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

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

**SANTOS 40**

No.	cm	V	W
*408.114	58(H)x39x19	230	360

EURO
950,00

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

ⓔ COFFEE GRINDER - non rusting material, plastic receptacle

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

ⓓ KAFFEEMÜHLE - nichtrostender Aluminiumguss, Schublade aus Kunststoff

**SANTOS 01**

No.	cm	V	W
*408.001	55(H)x32x25	230	600

EURO
1065,00

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

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

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

ⓓ KAFFEEMÜHLE GEWERBLICHE - nichtrostender Aluminiumguss, mit Sackhalter

**SANTOS 04**

No.	cm	V	W
*408.012	70(H)x22x32	230	600

EURO
1195,00

# PERCOLATORS



**48 KOPS / CUPS**



**80 KOPS / CUPS**



**120 KOPS / CUPS**

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

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

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

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

EURO	No.	Lit.	kops/cups/tasses/Tassen	V	W
84,00	*688.090	5	<b>48</b>	230	950
98,00	*688.091	9	<b>80</b>	230	950
109,00	*688.092	15	<b>120</b>	230	1500

\*426



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



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

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

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

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

No.	cap.Lit.	cm	V	W
*910.019	1,1	44(H)x22x27	230	1000

EURO
214,00



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

ⓔ COFFEE BREWER - offers the possibility to make coffee directly in a vacuumjug, with pivoted filterholder (1x4) with non drip device, pilot light and vacuum jug flavour preserver lid

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

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

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

No.	cap.Lit.	Type	H cm	V	W
*910.015	1x 1,0	<b>A</b>	34	230	1000

EURO
69,50

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

No.	cap.Lit.	Type	H cm	V	W
*910.016	2x 1,0	<b>B</b>	36,5	230	2000

EURO
145,00

**NEW!****BESTRON®**

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

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

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

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

**TYPE A**

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
16,50	*920.017*	1,7	23(H)x21x14	230	2200

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

**TYPE B**

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
41,00	*910.006	1,7	22(H)x24x16	230	2200

**TYPE C**

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
49,00	*910.002	1,0	19(H)x23,0x14	230	2400

**TYPE D**

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
51,00	*910.003	1,7	24(H)x23,5x14	230	2400



Type A

**SEVERIN**

Type B



Type C



Type D

\*428

**EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



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

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

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

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

No.	Lit.	cm	V	W
*688.190	5	32,3(H)x30,3x29,8	230	950
*688.191	9	42,8(H)x30,3x29,8	230	950
*688.192	15	47,1(H)x36,5x34,2	230	1650
*688.193	21	58,5(H)x36,5x34,2	230	2800

EURO
60,00
68,00
79,00
89,00



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

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

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

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

No.	cm	V	W
*688.120	52(H)x19x37	230	2500

EURO
225,00



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

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

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

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

No.	cm	V	W
*537.300	56(H)x32x32	230	140

EURO
240,00

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

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

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

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

#### DELICE

EURO	No.	cm	Lit.	V	W
525,00	*417.003	41 (H)x24x29	<b>3</b>	230	800
625,00	*417.005	49(H)x26x32	<b>5</b>	230	800

#### ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	cm	Lit.	V	W
265,00	*417.013	41,5(H)x21,5x28,8	<b>3</b>	230	1200

#### GOUD/GOLD/OR/GOLD

EURO	No.	cm	Lit.	V	W
279,00	*417.023	41,5(H)x21,5x28,8	<b>3</b>	230	1200

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

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

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

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

#### DIGITAAL/DIGITAL/DIGITAL/DIGITAL

EURO	No.	cm	Lit.	V	W
295,00	*417.105	47(H)x32x38	<b>5</b>	230	650
335,00	*417.110	57(H)x32x38	<b>10</b>	230	650



3 Lit.



5 Lit.



3 Lit.



5 Lit.



10 Lit.



Temp. 30~80°C



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

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

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

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

No.	Pans/poêles/Pfannen	cm	Lit.	V	W
*921.530	<b>1</b>	15,8(H)x17x23	<b>1x 1,25</b>	230	40
*921.540	<b>2</b>	15,8(H)x35x23	<b>2x 1,25</b>	230	80
688.902	pan/pan/poêle/Pfanne				

EURO
42,00
65,00
12,50

1/1 GN

2/3 GN



Temp. 20~90°C

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

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

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

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

No.	GN	cm	V	W
*921.510	<b>2/3</b>	18(H)x36x49	230	1000
*921.520	<b>1/1</b>	18(H)x36x67	230	1000

EURO
225,00
260,00

# Max Pro®

Foodwarming Systems

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

## HOT DISPENSER I

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
425,00	*921.461	<b>4</b>	43(H)x26x29	230	250

## Ⓝ 1 met en 1 zonder dispenser

- ⓔ 1 with and 1 without dispenser
- ⓕ 1 avec et 1 sans dispenser
- ⓓ 1 mit und 1 ohne Dispenser

## HOT DISPENSER 2

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
645,00	*921.462	<b>2x 4</b>	43(H)x50x29	230	500
178,00	*921.463	<b>dispenser los/only/seul/lose</b>			

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

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

EURO	No.	pannen/pans bain-maries/Töpfe	cm	V	W
239,00	*921.551	<b>1</b>	29(H)x26x29	230	250
460,00	*921.552	<b>2</b>	29(H)x50x29	230	500





# Max Pro<sup>®</sup>

Foodwarming Systems



## Max Pro FOODWARMERS

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

No.	pannen/pans/bain-marie/Töpfe	cm	V	W	EURO
*921.451	1	29(H)x26x29	230	250	239,00
*921.452	2	29(H)x50x29	230	500	460,00
*921.453	3	29(H)x77x29	230	750	650,00
*921.454	4	29(H)x50x50	230	1000	835,00
861.110	<b>BAIN-MARIE POT met deksel/POT with lid/POT avec couvercle/TOPF mit Deckel</b>	20,8(H)x21,6 Ø			19,75

## Food Warming System

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

### 1/3 GN - MAX 15CM

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

### 1/2 GN - MAX 15CM

EURO	No.	cm	V	W
145,00	*688.027	27(H)x37x31	230	2000

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

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

### 1/1 GN - MAX 15CM

EURO	No.	cm	V	W
159,00	*508.030	24,5(H)x34,5x54,5	230	1000

**MET AFTAPKRAAN/WITH DRAINING TAP**  
**AVEC ROBINET DE VIDANGE/MIT ABZAPFHAIHN**

EURO	No.	cm	V	W
169,00	*508.040	24,5(H)x34,5x60	230	1000





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

**MAX 15CM**

No.	Type	GN	cm	V	W
*899.002	B	<b>1/1</b>	29(H)x55x35	230	2000
*899.003	C	<b>4/3</b>	29(H)x72x35	230	2000

EURO
460,00
510,00

Ⓝ **BAIN-MARIE INBOUWMODEL**

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

**MAX 15CM**

No.	Type	GN	inbouwmaten cm	V	W
*899.101	A X	<b>2/3</b>	31,5x36,0	230	2000
*899.102	B X	<b>1/1</b>	31,5x53,5	230	2000
*899.103	C X	<b>4/3</b>	71,0x31,5	230	2000
*899.104	D X	<b>3/1</b>	98,5x52,0	230	3000

EURO
435,00
495,00
510,00
785,00

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

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

**1/1 GN - MAX 15CM**

No.	cm	V	W
*900.045	25,5(H)x35,5x58,2	230	1200

EURO
155,00



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

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

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

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



EURO	No.	Type GN	H cm	V	W
595,00	*921.250	<b>1x 1/1-20</b>	30,6(H)x 39,9x65,5	230	1000
1195,00	*921.251	<b>2x 1/1-20</b>	30,6(H)x 74,5x65,5	230	2000
1475,00	*921.252	<b>3x 1/1-20</b>	30,6(H)x109,5x65,5	230	3000



Ⓝ **BAIN-MARIE WARMHOUDVITRINE - gastronorm maatvoering. Uitgevoerd in roestvrijstaal met veiligheidsglas. Met thermostaat en controle lampje. Geschikt voor gastronormbakken van maximaal 40 mm diep. Wordt zonder gastronormbakken geleverd**

ⓔ BAIN-MARIE TABLE TOP SHOWCASE - gastronorm stainless steel with security glass. With thermostat and pilot light. For foodpans GN 40 mm deep (not included)

ⓕ BAIN-MARIE BUFFET VITRINE CHAUFFANTE - gastronorme inox avec verre sécurité. Avec thermostat et témoin lumineux. Offrant place aux bacs gastronorme de profondeur 40 mm (ne pas inclus)

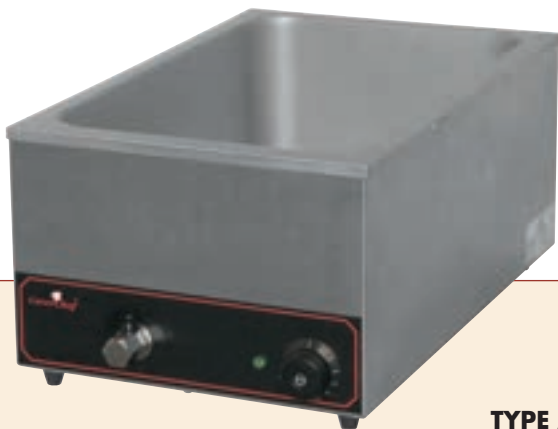
ⓓ BAIN-MARIE WARMHALTEVITRINE - Gastronorm CNS mit Sicherheits-Glas. Mit Thermostat und Kontroll-lampe. Geeignet für Gastronorm-Behälter 40 mm tief (nicht mitgeliefert)



EURO	No.	GN	cm	V	W
435,00	*527.010	<b>4x 1/3-4,0</b>	23(H)x 79,5x35,5	230	1200
515,00	*527.012	<b>6x 1/3-4,0</b>	23(H)x114,5x35,5	230	1600



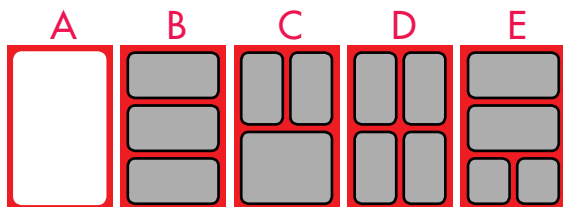
## Food Warming System



TYPE A



TYPE B



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

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

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

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

### 1/1 GN - MAX 15CM

No.	Type	cm	V	W	EURO
*688.030	<b>A</b>	25,5(H)x35,5x59,5	230	1200	159,00

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

ⓔ CATERCHEF 150 - complete with GN pans and lids with hole for ladle in stainless steel

ⓔ CATERCHEF 150 - complet avec bacs GN et couvercles avec trou pour louche en acier inox

ⓓ CATERCHEF 150 - Komplett mit GN-Behälter und Deckel mit Löffelaussparung in CNS

No.	Type	GN	EURO
*688.031	<b>B</b>	3x 1/3 -15 cm	229,00
*688.032	<b>C</b>	2x 1/4 -15 cm + 1x 1/2 -15 cm	234,00
*688.033	<b>D</b>	4x 1/4 -15 cm	239,00
*688.034	<b>E</b>	2x 1/3 -15 cm + 2x 1/6 -15 cm	245,00

### 1/1 GN - MAX 20CM

No.	cm	V	W	EURO
*688.040	28,6(H)x35,5x59,5	230	1200	189,00

Ⓝ **STRIPPEN VOOR BAIN MARIE**

ⓔ ADAPTOR BARS FOR BAIN MARIE

ⓔ BARETTES DE MONTAGE POUR BAIN MARIE

ⓓ VERBINDUNGSSTEGE FÜR BAIN-MARIE-EINSÄTZE

No.	L mm	Type	EURO
953.648	176	1/6 GN	2,90
953.649	265	1/4 GN	3,40
953.650	325	1/2 GN	3,85
953.651	530	1/1 GN	4,90



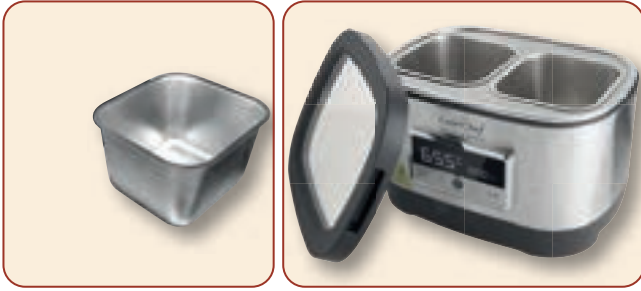
Ⓝ **GASTRONORM BAIN-MARIE WAGEN - dubbelwandig roestvrijstaal met 1/1 Gastronorm, diepgetrokken naadloos compartiment(en) welke bijzonder thermostatisch instelbaar zijn (Type D-E), (Type A-B-C: 1 thermostaat, 1 waterbad), geschikt voor gastronormbakken van maximaal 20 cm diep, de wagens zijn voorzien van een duwbeugel, onderplank, 4 zwenkwielen, twee geremd, rubber stootranden, aftapkraan, controlelampje en spiraalsnoer, wordt zonder GN bakken geleverd**

ⓔ BAIN-MARIE TROLLEY - double walled stainless steel. With deep drawn, seamless 1/1 Gastronorm compartments with separately regulable temperature, (Type D-E), (Type A-B-C: 1 thermostat, 1 bath), suitable for 20 cm deep Gastronorm food pans, with push-bar, undershelf, 4 swivel castors of which 2 with brakes, rubber buffer rim, drainage tap, indicator light and retractile cord, delivered without GN pans

ⓕ CHARIOT BAIN-MARIE - à double paroi inox, cuve emboutie, sans soudure, avec compartiment(s) 1/1 gastronormes chauffés séparément, (Type D-E), (Type A-B-C: 1 thermostat, 1 bassins), propre aux bacs gastro d'une profondeur jusqu'à 20 cm, avec poignée, étagère basse, deux roues avec frein à pied, tampons en caoutchouc, robinet de vidange, témoin lumineux et câble, livrée sans bacs GN

ⓓ BAIN-MARIE WAGEN - doppelwandig CNS, Becken tiefgezogen, nahtlos, mit separat beheizbaren 1/1 GN-Abteil(en), (Type D-E), (Type A-B-C: 1 Thermostat, 1 Wasserbad), geeignet für 20 cm tiefe GN-Behälter, mit Handgriff, bodenablage, 4 Lenkrollen, 2 mit Fussbremse, Gummi-Stossdämpfern, Ablaufhahn, Kontroll-Lampe und Kabel mit Federzug, wird ohne GN-Behälter geliefert

EURO	No.	GN	Type	cm	V	W
1075,00	*710.052	2/1	A	87,5(H)x67x 84,0	230	1500
1195,00	*710.053	3/1	B	87,5(H)x67x114,4	230	1500
1425,00	*710.054	4/1	C	87,5(H)x67x149,0	230	3000
1635,00	*921.350	2x 1/1	D	90(H)x60x 85	230	2000
1975,00	*921.351	3x 1/1	E	90(H)x60x120	230	3000



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

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

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

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

No.	cm	V	W
*688.106	24(H)x36x28	230	700

EURO
159,00

688.903 **inzet bak**/container/bac/Behälter **1,5L**  
688.904 **rand**/rim/monture/Rand

8,90  
7,75



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

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

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

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

No.	cm	V	W
*688.103	24(H)x36x28	230	700

EURO
149,00

688.906 **inzet bak**/container/bac/Behälter **3,5L**  
688.907 **rand**/rim/monture/Rand

11,40  
7,75



2/3  
GN

**CaterChef**  
**SOUS**  
**VIDE**



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



1/1  
GN

**(N) SOUS VIDE CIRCULATIE BAIN-MARIE - roestvrijstaal, met deksel en 2 handgrepen, voorzien van digitaal bedieningspaneel, digitale thermostaat, tijd klok, water circulatiepomp, aftapsysteem en 2 inzetrekken voor vacuüm zakken, temperatuur op 0,1°C nauwkeurig**  
**Sous Vide is een methode van regenereren of garen waarbij voedsel is verzegeld in luchtdichte vacuümzakken en geplaatst wordt in het waterbad, in een exacte temperatuur gecontroleerde omgeving door de digitaal instelbare thermostaat en constante water beweging voor maximale temperatuurcontrole door de sterke water circulatiepomp**

- (E) SOUS VIDE CIRCULATION BAIN-MARIE - stainless steel, with lid and two handles, equipped with digital control panel, digital thermostat, timer, water circulation pump, drain system and two racks for vacuum bags, temperature to 0.1°C accuracy**  
Sous Vide is a method of regenerate or slowcook food sealed in air-tight vacuum-bags and is placed in the water bath, in an exact temperature controlled environment by digital adjustable thermostat and constant water movement for maximum temperature control by the strong water circulation pump
- (F) SOUS VIDE CIRCULATION BAIN-MARIE - inox, avec couvercle et deux poignées, avec commande digitale numérique, thermostat, minuterie, pompe de circulation de l'eau, système de vidange et deux racks de stockage pour les sacs sous vide, la température à 0,1°C précision**  
Sous vide est une méthode ou de régénérer ou lent cuire les aliments scellés dans des sacs à vide étanche à l'air et est placé dans le bain d'eau, à un environnement précis à température contrôlée par thermostat réglable numérique et mouvement de l'eau constante pour un maximum de contrôle de la température par la pompe de circulation d'eau forte
- (D) SOUS VIDE ZIRKULATION BAIN-MARIE - CNS mit Deckel und zwei Griffen, ausgestattet mit digitaler Steuerung, digitale Thermostat, Timer, Wasserumwälzpumpe, Abflusssystem und zwei Racks für Vakuumbutel, Temperaturgenauigkeit bis 0,1°C**  
Sous vide ist eine Methode oder zu regenerieren oder langsam kochen Essen in luftdichten Vakuumbutel versiegelt und im Wasserbad bei einer exakten Temperatur kontrollierten Umgebung durch digitale regelbarer Thermostat und konstante Wasserbewegung für eine maximale Temperaturregelung durch die starke Wasserumwälzpumpe Platziert

EURO	No.	Type	cm	V	W
365,00	*680.300	<b>2/3 GN</b>	31,7(H)x34,1x34	230	2000
515,00	*680.311	<b>1/1 GN</b>	30,0(H)x62,5x36	230	700

\*440

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**





- (N) SOUS VIDE BAIN-MARIE - roestvrijstaal, luchtdicht afsluitbare deksel met glasvenster, d.m.v. watercirculatie optimaal accurate temperatuurcontrole in de gehele bain-marie, met digitaal regelbare thermostaat, instelbaar 40-90°C, en timer 10 min - 72 uur, compleet geleverd met 1 inzetrek voor vacuümzakken**
- (E) SOUS VIDE BAIN-MARIE - stainless steel, air-tight closable lid with glass window, by means of water circulation optimum accurate temperature control throughout the bain-marie. With digitally adjustable thermostat, adjustable from 40-90°C, and timer 10 min - 72 hour, supplied complete with 1 rack for vacuum bags**
- (F) SOUS VIDE BAIN-MARIE - l'acier inoxydable, le couvercle peut être fermé étanche à l'air avec fenêtre en verre, au moyen de la circulation de l'eau de contrôle de température optimale tout au long du bain-marie. Avec thermostat réglable numériquement, ajustable entre 40-90°C, et la minuterie 10 min - 72 heures, fourni avec une rack pour stockage le sac sous vide**
- (D) SOUS VIDE BAIN-MARIE - CNS, luftdicht verschließbare Deckel mit Glasfenster, durch Wasserzirkulation optimale Temperaturkontrolle während der Bain-Marie. Mit digital einstellbarer Thermostat, einstellbar von 40-90°C, und Zeitgeber 10 min - 72 Stunden, komplett mit 1 Rack für Vakuumbeutel**

No.	cm	V	W
*680.308	24(H)x36x28	230	700

EURO
135,00



- (N) UNIVERSEEL KOOKAPPARAAT - roestvrijstaal, roestvrijstalen mand met hangrepen, kruimelrooster en deksel, thermostaat 0-110°C en controlelampjes, zeer snel op temperatuur door krachtige elementen, uitermate geschikt voor het snel blancheren van groentes en het koken van eieren, vis etc.**
- (E) UNIVERSAL COOKING APPLIANCE - stainless steel, stainless steel basket with grips, crumb tray and cover, thermostat 0-110°C and pilot lights, very quickly to temperature due to strong elements, particularly suitable for quickly blanching of vegetables and boiling of eggs, fish, etc.**
- (F) APPAREIL DE CUISSON UNIVERSEL - inox, panier en inox avec des poignées, et le couvercle, thermostat 0-110°C et voyant de contrôle, rapidement à la température par des éléments puissant, particulièrement approprié pour la cuisson rapide de légumes, des oeufs, du poisson, etc.**
- (D) UNIVERSAL KOCHER - CNS, CNS Korb mit Griffen, Krümel Gitter und Deckel, Thermostat 0-110°C und Kontroll-Lampe, sehr schnell durch starke Elemente auf Temperatur, besonders geeignet für schnell blanchieren von Gemüse und das Kochen von Eiern, Fisch, usw.**

No.	cm	V	W
*688.105	34,5(H)x38x28	230	2600

EURO
159,00

688.909	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			25,00
---------	--	--	--	-------

## Food Warming System

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

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

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

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

### ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
79,00	*680.110	35,2	28,5	<b>5,7</b>	230	300



### ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
87,00	*680.105	35,2	28,5	<b>5,7</b>	230	300



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

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

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

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

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
125,00	*537.115	42	41	<b>13</b>	230	600



# Soepketel/ Soup kettle / Chauffe-soupe / Suppenkessel "Bistro"



**E**  
DIGITAAL

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

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

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

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

No.	Ø cm	H cm	Lit.	kleur/color/couleur/Farbe	Type	V	W	EURO
*537.108	38,5	37	10	zwart/black/noir/schwarz	A	230	475	79,00
*537.109	38,5	37	10	rustiek grijs/rustique grey/gris rustique/rustik grau	B	230	475	84,00
*537.110	38,5	37	10	rustiek bruin/rustique brown/brun rustique/rustik braun	C	230	475	84,00
*537.105	38,5	37	10	roestvrijstaal/stainless steel/inox/CNS	D	230	475	119,00

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

*537.112	38,5	37	10	zwart/black/noir/schwarz	E	230	475	97,00
----------	------	----	----	--------------------------	---	-----	-----	-------

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

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

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

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



EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
395,00	*310.008	38	34	11	230	850

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

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

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

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



**STAPELBAAR  
STACKABLE**



**A**

**TYPE A**

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
75,00	*861.070	31	33	10	230	450

**TYPE B**

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
95,00	*861.090	38	38,5	10	230	450



**B**

RE THERMALIZER



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

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

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

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

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

EURO
855,00

RE THERMALIZER



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

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

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

ⓓ INDUKTIONSSUPPENKESSEL/SPEISENWÄRMER EINBAUMODELL - mit separatem Bedienfeld

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

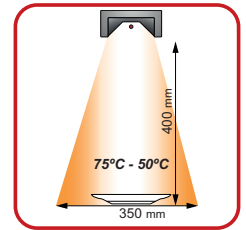
EURO
935,00

# INFRAROOD WARMERS

**NEW!**



- Ⓝ **INFRAROOD WARMERS - roestvrijstaal, thermostatisch instelbaar, de ideale afstand voedselwarmer en warm te houden gerecht is ca. 40 cm, eenvoudig in gebruik**
- ⓔ **OVERHEAD WARMERS - stainless steel, stainless steel, with on/off switch, thermostatically adjustable, the ideal distance between food warmer and dish to be kept warm is approximately 40 cm, easy to use**
- ⓕ **CHAUFFE-METS INFRAROUGES - inox, réglables par thermostat, la distance idéale entre le chauffe-aliments et le plat à maintenir au chaud est d'environ 40 cm, faciles à utiliser**
- ⓓ **SPEISEN-WARMHALTESTRAHLER - CNS, thermostatisch regelbar, der ideale Abstand zwischen Speisenwärmer und warmzuhaltendem Gericht beträgt ca. 40 cm, einfach zu bedienen**



EURO	No.	L cm	V	W
315,00	*710.701	<b>60</b>	230	500
335,00	*710.703	<b>82</b>	230	750
390,00	*710.705	<b>115</b>	230	1000
430,00	*710.707	<b>148</b>	230	1400
465,00	*710.709	<b>180</b>	230	1750

Ⓝ **KETTING - set van 2**

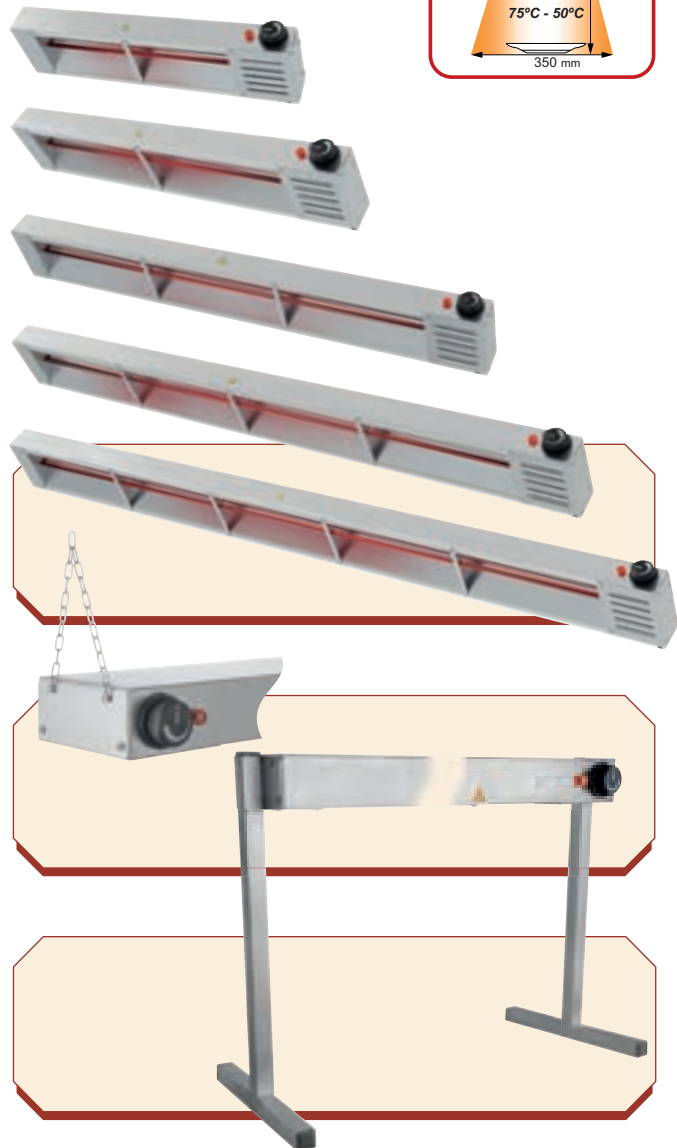
- ⓔ CHAIN - set of 2
- ⓕ CHAÎNE - set à 2
- ⓓ KETTE - Satz von 2

EURO	No.	L cm
8,75	710.715	30

Ⓝ **T-LEGS STAND - voor infrarood warmers**

- ⓔ T-LEGS STAND - for overhead warmer
- ⓕ T-LEGS STAND - pour chauffe mets infrarouges
- ⓓ STANDFÜSSE - für Speisen Warmhaltestrahler

EURO	No.	H cm	B cm
89,00	*350.900	40	29





**(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstalen behuizing en een oppervlak van gehard glas, thermostatisch instelbaar tot 90°C**

- (E) HOT PLATE - stainless steel casing and hot surface in tempered glass, thermostat adjustable up to 90°C
- (E) PLAQUE CHAUFFANTE - corps en acier inoxydable et la surface en verre trempé à chaud, thermostat réglable jusqu'à 90°C
- (D) WÄRMEPLATTE - Gehäuse aus Edelstahl und Oberfläche aus gehärtetem Glas, Thermostat regelbar bis 90°C

No.	Type	cm	V	W	EURO
*508.050	<b>50x50</b>	7(H)x50x50	230	600	247,00
*508.100	<b>100x50</b>	7(H)x100x50	230	1200	455,00

**(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal, thermostatisch instelbaar tot +30°C/+90°C**

- (E) HOT PLATE - stainless steel, thermostat adjustable up to +30°C/+90°C
- (E) PLAQUE CHAUFFANTE - inox, thermostat réglable jusqu'à +30°C/+90°C
- (D) WÄRMEPLATTE - CNS, Thermostat einstellbar bis +30°C/+90°C

No.	Type	mm	V	W	EURO
*710.020	<b>1/1 GN</b>	6(H)x32,5x55,3	230	500	298,00
*710.021	<b>2/1 GN</b>	6(H)x65,0x55,3	230	750	365,00
*710.022	<b>60 x 40</b>	6(H)x60,0x43	230	750	360,00
*710.023	<b>3/1 GN</b>	6(H)x98,0x53	230	1500	590,00

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

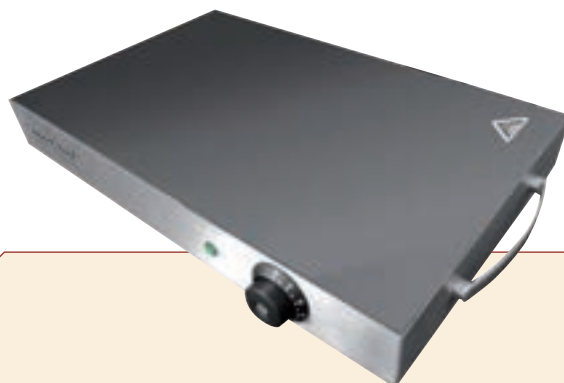
- (E) HOT PLATE - stainless steel, thermostat adjustable up to 75°C, with mainswitch and indicator light
- (E) PLAQUE CHAUFFANTE - inox, thermostat réglable jusqu'à 75°C, avec interrupteur et témion lumineux
- (D) WÄRMEPLATTE - mit CNS Gehäuse, Thermostat einstellbar bis 75°C, mit Schalter Ein-Aus und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

No.	Type	cm	V	W	EURO
*688.070	<b>1/1 GN</b>	7(H)x53x32,5	230	600	130,00
*688.075	<b>60 x 40</b>	7(H)x60x40,0	230	600	160,00

**Ⓝ WARMHOUDPLAAT - roestvrijstalen behuizing en een oppervlak van gehard glas, thermostatisch instelbaar tot +30°C/+85°C**

- ⓔ HOT PLATE - stainless steel casing and hot surface in tempered glass, thermostat ajustable up to +30°C/+85°C
- ⓕ PLAQUE CHAUFFANTE - corps en acier inoxydable et la surface en verre trempé à chaud, thermostat réglable jusqu'à +30°C/+85°C
- ⓓ WÄRMEPLATTE - Gehäuse aus Edelstahl und Oberfläche aus gehärtetem Glas, Thermostat regelbar bis +30°C/+85°C

EURO	No.	Type GN	cm	V	W
115,00	*688.610	1/1	7,5(H)x54,6x32,4	230	260



**Ⓝ WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG - roestvrijstaal, met apart inschakelbare keramische warmhoudplaat, per 1/1GN zone thermostatisch instelbaar tot +30°C/+85°C, compleet met hygiënische beschermkap van acrylgas en infra-roodlampen**

- ⓔ HEATING PLATE WITH HOT BUFFET UNIT - stainless steel, with separately switchable glass-ceramic heating plate, which can be thermostatically adjustable per zone up to +30°C/+85°C, complete with hygienic cover made of acrylic glass and infra-red lamps
- ⓕ CHAUFFANTE-PLAT DE BUFFET - inox, et supports, avec chauffe plat de vitro céramique activée séparément, réglable par thermostat jusqu'à +30°C/+85°C par zone 1/1 GN, capot protecteur, hygiénique en verre acrylique et lampe chauffante infrarouge
- ⓓ BUFFET-SPEISENWÄRMER - CNS, mit separat aktivierter Ceran Wärmeplatte, thermostatisch einstellbar bis +30°C/+85°C pro Zone, Hygieneschutzhaube aus Acrylglas und Warmhalte-Brücke mit Infrarot-Lampe

EURO	No.	Type GN	cm	V	W
175,00	*688.600	1/1	57(H)x 38x55	230	510



EURO	No.	Type GN	cm	V	W
295,00	*688.620	2/1	57(H)x 73x55	230	1020



EURO	No.	Type GN	cm	V	W
395,00	*688.630	3/1	57(H)x109x55	230	1530





250 W  
Incl.  
18/8  
RVS/INOX

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

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

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

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

No.	Type GN	cm	V	W	EURO
*710.220	<b>2/1</b>	71,3(H)x 70x49,5	230	500	515,00
*710.330	<b>3/1</b>	71,3(H)x103x49,5	230	750	625,00

Ⓝ **LAMP LOS**

ⓔ LAMP ONLY

ⓔ LAMPE SEUL

ⓓ LAMP ALLEIN

No.	kleur/color/couleur/Farbe	W	EURO
*093.500	<b>rood/red/rouge/rot</b>	175	15,95
*093.510	<b>wit/white/blanc/weiss</b>	175	15,95
*710.205	<b>rood/red/rouge/rot</b>	250	13,95
*710.206	<b>wit/white/blanc/weiss</b>	250	13,95



250 W  
Incl.  
18/8  
RVS/INOX

Ⓝ **WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG - roestvrijstaal en verchromde standers, met apart inschakelbare verwarmde roestvrijstaal warmhoudplaat, thermostatisch instelbaar tot +30°C/+90°C, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas en infraroodlampen**

ⓔ HEATING PLATE WITH HOT BUFFET UNIT - stainless steel and chromed stands, with stainless steel heating plate which can be operated separately, thermostat adjustable up to +30°C/+90°C, complete with hygienic cover made of acrylic glass and infra-red lamps

ⓔ CHAUFFANTE-PLAT DE BUFFET - inox, et supports chromé, avec chauffe plat à inox, réglable individuellement, la température et contrôlée par thermostat réglable jusqu'à +30°C/+90°C, capot de protection hygiénique en verre acrylique et lampe chauffante infra-rouge

ⓓ BUFFET-SPEISENWÄRMER - CNS und verchromtes Fussgestell, mit Wärmeplatte aus CNS, thermostatisch einstellbar bis +30°C/+90°C, Hygieneschutzhaube aus Acrylglas und Warmhalte-Brücke mit Infrarot-Lampe

No.	Type GN	cm	V	W	EURO
*710.200	<b>2/1</b>	83(H)x 71x55,3	230	1250	775,00
*710.300	<b>3/1</b>	83(H)x104x55,3	230	2250	995,00
*710.400	<b>4/1</b>	83(H)x136x55,3	230	2500	1275,00



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

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

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

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

#### CHROOM/CHROME/CHROME/CHROM

EURO	No.	lamp	Ø cm	H cm	V
175,00	*688.250	1	25	±60	230
285,00	*688.252	2	25	±60	230

#### KOPER/BRASS/CUIVRE/KÜPFER

EURO	No.	lamp	Ø cm	H cm	V
175,00	*688.251	1	25	±60	230
285,00	*688.253	2	25	±60	230

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

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

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

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

#### CHROOM/CHROME/CHROME/CHROM

EURO	No.	lamp	H cm	V
315,00	*688.260	1	±65(H)x50x45	230
375,00	*688.262	2	±65(H)x50x45	230

#### KOPER/BRASS/CUIVRE/KÜPFER

EURO	No.	lamp	H cm	V
315,00	*688.261	1	±65(H)x50x45	230
375,00	*688.263	2	±65(H)x50x45	230

Ⓝ **LAMP LOS**

ⓔ LAMP ONLY

ⓕ LAMPE SEUL

ⓓ LAMP ALLEIN

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	W
15,95	*093.500	<b>rood</b> /red/rouge/rot	175
15,95	*093.510	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	175
13,95	*710.205	<b>rood</b> /red/rouge/rot	250
13,95	*710.206	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	250



Excl.



Exclu.

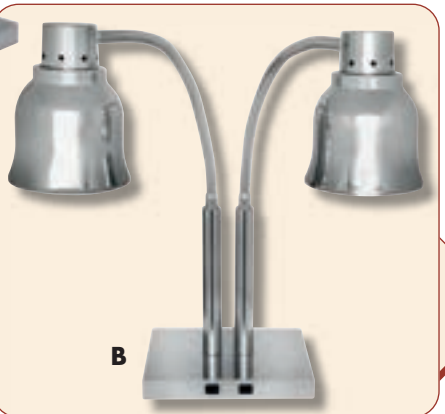




**INBOUWMODEL  
BUILT-IN MODEL**



**A**



**B**



**NIET MEER LEVERBAAR  
DISCONTINUED**

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

**CHROOM/CHROME/CHROME/CHROM**

No.	lamp	H cm	V
*688.255	1	±60	230

EURO  
125,00

**KOPER/BRASS/CUIVRE/KÜPFER**

No.	lamp	H cm	V
*688.256	1	±60	230

EURO  
125,00

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

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

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

EURO  
319,00  
565,00

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

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

No.		cm	V	W
*710.110	<b>1/1 GN</b>	83(H)x35x55	230	750

EURO  
N.M.L.

Ⓝ **WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogtelbaar snoer 70~170 cm max., voorzien van schakelaar. Geeft onmiddellijk directe hitte. Verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt. Makkelijk te installeren. Wordt met lamp (250 W) geleverd**

ⓔ HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism 70~170 cm max., with on/off switch. Gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc. Simple to install. Delivered with lamp (250 W)

ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminium, avec câble extensible 70~170 cm max., avec l'interrupteur. Mise en service rapide. Fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc. Simple à installer. Livraison avec lampe (250 W)

ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Aluminium, Kabel mit Federzug 70~170 max., mit Druckschalter. Sofort betriebsbereit. Gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerinnt. Einfach zum Installieren. Wird mit Lampe (250 W) geliefert

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



Ⓝ **WARMHOUDKAP - met lamp (250 W)**

ⓔ HEAT SHADE - with lamp (250 W)

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

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

EURO	No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
120,00	*508.024	23	aluminium	230
130,00	*508.026	23	koper/copper/cuivre/Kupfer	230





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

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

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

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

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

EURO
109,00
109,00
109,00



**(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogte instelbaar snoer max. 137 cm., aan/uit schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt, makkelijk te installeren, veilig in gebruik. wordt zonder lamp geleverd**

**(E) HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism max. 137 cm, on/off switch, gives instant direct heat, provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc. simple to install, reduces wastage by keeping food and plates warm, safe in use. delivered without lamp**

**(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE - aluminium, avec câble extensible max. 137 cm, interrupteur marche et arrêt, mise en service rapide, fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc., simple à installer, réduit gaspillage chauffant le mets aussi bien que l'assiette, sans danger pour l'exploitation. livraison sans lampe**

**(D) LAMPENSCHIRM FÜR WÄRMELAMPE- Aluminium, Kabel mit Federzug max. 137 cm, mit Ein/Aus-Schalter, sofort betriebsbereit, gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerinnt. Einfach zum Installieren, betriebssicher. wird ohne Lampe geliefert**

No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
*093.040	27	<b>aluminium</b>	230
*093.041	27	<b>brons</b> /bronze	230

EURO
260,00
260,00

**(N) LAMP LOS**

**(E) LAMP ONLY**

**(F) LAMPE SEUL**

**(D) LAMP ALLEIN**

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

EURO
15,95
15,95
13,95
13,95



175 W

250 W

Ⓝ **WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogtelinstelbaar snoer max. 137 cm. Voorzien van handgrepen en schakelaar. Geeft onmiddellijk directe hitte. Verschafft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt. Makkelijk te installeren. Veilig in gebruik.**

**Wordt zonder lamp geleverd**

ⓔ HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism max. 137 cm, grips and switch. Gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc. Simple to install. Reduces wastage by keeping food and plates warm. Safe in use. Delivered without lamp

ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminium, avec câble extensible max. 137 cm, poignées et interrupteur à pression. Mise en service rapide. Fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc. Simple à installer. Réduit gaspillage chauffant le mets aussi bien que l'assiette. Sans danger pour l'exploitation. Livraison sans lampe

ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Aluminium, Kabel mit Federzug max. 137 cm, zwei Griffe und Druckschalter. Sofort betriebsbereit. Gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerrinnt. Einfach zum Installieren. Betriebssicher. Wird ohne Lampe geliefert

EURO	No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
209,00	*093.021	18	aluminium	230
209,00	*093.022	18	koper/copper/cuivre/kupfer	230
209,00	*093.024	18	zwart/black/noir/schwarz	230



Longlife



Ⓝ **WARMHOUDKAP - zonder schakelaar. Wordt zonder lamp geleverd**

ⓔ HEAT SHADE - without switch. Delivered without lamp

ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - sans interrupteur. Livraison sans lampe

ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - ohne Schalter. Wird ohne Lampe geliefert

EURO	No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
79,00	*093.001	18	aluminium	230



Heat Shade



Ⓝ **LAMP LOS**

ⓔ LAMP ONLY

ⓕ LAMPE SEUL

ⓓ LAMP ALLEIN

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	W
15,95	*093.500	rood/red/rouge/rot	175
15,95	*093.510	wit/white/blanc/weiss	175
13,95	*710.205	rood/red/rouge/rot	250
13,95	*710.206	wit/white/blanc/weiss	250





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

ⓔ **HEAT SHADE - metal, cable with rise and fall mechanism 180 cm max, with on/off switch, gives instant direct heat, provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc., easy install.**  
**Delivered without lamp**

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

ⓓ **LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Metall, Kabel mit Federzug 180 cm max, mit Druckschalter, sofort betriebsbereit, gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerinnt, einfach zu installieren.**  
**Wird ohne Lampe geliefert**

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



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

ⓔ **HEAT SHADE - cable with rise and fall mechanism 180 cm max, with on/off switch, gives instant direct heat, easy installation.**  
**Delivered without lamp**

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

ⓓ **LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Kabel mit Federzug 180 cm max, mit Druckschalter, sofort betriebsbereit, gibt eine starke Wärme, einfach zu installieren.**  
**Wird ohne Lampe geliefert**

No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V	EURO
*688.043	27	<b>chroom</b> /chrome/chrom	230	69,00
*688.044	27	<b>koper</b> /copper/cuivre/kupfer	230	69,00

**(N) WARMHOUDVITRINE (+20/+90°C) - roestvrijstalen frame, voorzien van waterbakje voor het op peil houden van de luchtvochtigheid, thermostaat en controlelampjes, tussenrooster en verstelbare voetjes, type "C" wordt geleverd met binnenverlichting en diaverlichting**

**(E) FOOD DISPLAY HOT UNIT (+20/+90°C) - stainless steel frame, with water tray for maintaining humidity-degree of contents, thermostat, indicator light, intermediate grids and adjustable feet, type "C" with illuminated interior and top light box**

**(F) VITRINE CHAUFFANTE (+20/+90°C) - chassis en acier inox, avec plat à eau pour humidification de l'air, thermostat, témoin lumineux, grille intermédiaire et pieds réglable, type "C" avec illumination intérieure et en haut**

**(D) WARMHALTE-VITRINE (+20/+90°C) - CNS-Gestell, mit Wasseraufnahmebehälter für die Befeuchtung, Thermostat, Kontroll-Lampe Stellrost in der mitte und verstellbaren Füßen, Type "C" mit beleuchteten Innenraum und Top Lichtkasten**



**TYPE A**



**TYPE B**



**TYPE C**

EURO	No.	Type	cm	V	W
496,00	*304.300	<b>A</b>	29(H)x <b>59</b> x35	230	650

EURO	No.	Type	cm	V	W
675,00	*304.400	<b>B</b>	39(H)x <b>59</b> x35	230	650
825,00	*304.401	<b>C</b>	48(H)x <b>59</b> x35	230	650

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

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

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

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

EURO	No.	cm	V	W
635,00	*527.318	43,6(H)x <b>53</b> x35	230	500
740,00	*527.319	43,6(H)x <b>83</b> x35	230	900







Ⓝ **WARMHOUDVITRINE (+30/+90°C) - roestvrijstaal, thermostaat, tussenrooster, schuifdeurtjes aan achterzijde, verstelbare voetjes, binnenverlichting, verhitting geschiedt d.m.v. hetelucht**

ⓔ FOOD DISPLAY HOT UNITS (+30/+90°C) - stainless steel, thermostat, intermediate grid, sliding doors on the rear, adjustable feet, interior light, heating by hot air

ⓔ VITRINE CHAUFFANTE (+30/+90°C) - inox, thermostat, grille intermédiaire, arrière des portes coulissantes, pieds réglable, éclairage intérieur, chauffe à l'air chaud

ⓓ WARMHALTE-VITRINE (+30/+90°C) - CNS, Thermostat, Stellrost in der mitte, Schiebetüren hinten, verstellbaren Füßen, Innenbeleuchtung, Wärme mittels Heissluft

#### 1X 1/1 GASTRONORM

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

EURO  
540,00

#### 2X 1/1 GASTRONORM

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

EURO  
N.M.L.

**NIET MEER LEVERBAAR  
DISCONTINUED**

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

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

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

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

#### 2 ETAGES

No.	cm	V	W
*680.045	38(H)x <b>70</b> x40	230	1000

EURO  
375,00



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

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

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

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



EURO	No.	cm	V	W
450,00	*688.076	66(H)x <b>35</b> x49	230	800
545,00	*688.078	66(H)x <b>68</b> x49	230	1000

Ⓝ **WARMHOUDVITRINE (+30/+85°C) - met aan één zijde schuifruitjes, frame geheel roestvrijstaal, voorzien van waterbakje, thermostaat en controlelampje, compleet met tussenroosters**

ⓔ **FOOD DISPLAY HOT UNIT (+30/+85°C) - with sliding glass panel on one side and all stainless steel frame, with water tray, thermostat and control light, complete with grids**

ⓕ **VITRINE CHAUFFANTE (+30/+85°C) - avec vitre glissante une côté et chassis en acier inoxydable, avec bac à eau pour humidification de l'air, thermostat, témoin lumineux et grilles**

ⓓ **WARMHALTE-VITRINE (+30/+85°C) - mit Glasschiebetür auf einer Seite und CNS-Gestell, mit Wasseraufnahmebehälter für die Befeuchtung, Thermostat, Kontroll-Lampe und Roste**



EURO	No.	cm	V	W
285,00	*680.050	53(H)x <b>64</b> x36	230	1000



Ⓝ **WARMHOUDVITRINE (+30/+110°C) - met aan beide zijden schuifruitjes, frame roestvrijstaal, voorzien van waterbakje voor het op peil houden van de luchtvochtigheid, thermostaat, controlelampjes, tussenroosters, binnenverlichting en diaverlichting**

ⓔ FOOD DISPLAY HOT UNIT (+30/+110°C) - with sliding glass panels on both sides, stainless steel frame, with water tray for humidity preservation, thermostat, indicator light, intermediate grids, illuminated interior and top light box

ⓔ VITRINE CHAUFFANTE (+30/+110°C) - avec vitre glissante deux côtés, châssis en acier inox, avec plat à eau pour humidification de l'air, thermostat, témoin lumineux, grilles intermédiaire, illumination intérieure et en haut

ⓓ WARMHALTE-VITRINE (+30/+110°C) - mit Glasschiebetüren auf beiden Seiten, Gestell aus Edelstahl, mit Wasseraufnahmebehälter für die Befeuchtung, Thermostat, Kontroll-Lampe, Stellroste, beleuchteten Innenraum und Top Lichtkasten

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	cm	V	W	EURO
*680.070	65,0(H)x <b>66</b> x44	230	1840	415,00
*680.071	60,5(H)x <b>90</b> x48	230	1840	495,00



**ZILVER/SILVER/ARGENT/SILBER**

No.	cm	V	W	EURO
*680.072	65,0(H)x <b>66</b> x44	230	1840	415,00
*680.073	60,5(H)x <b>90</b> x48	230	1840	495,00



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

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

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

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

No.	cm	V	W	EURO
*688.081	38(H)x <b>55</b> x38	230	800	315,00

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

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

ⓕ **CHAUFFE-ASSIETTES (+30/+90°C) - inox, double paroi, entièrement calorifugée, 2 grilles, avec thermostat et voyant de contrôle, 4 roulettes 2 avec frein, pour des assiettes max. Ø 32 cm**

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

EURO	No.	Cap.	cm	V	W
1195,00	*710.060	<b>80</b>	81(H)x <b>70</b> x45,4	230	700
1295,00	*710.062	<b>120</b>	102(H)x <b>70</b> x45,4	230	700

Ⓝ **BORDENWARMKAST HETELUCHT (+30/+90°C) - roestvrijstaal biedt vele voordelen: gelijkmatige spreiding van de hetelucht in de gehele ruimte door de ingebouwde ventilator. Doordat de MaxPro buitengewoon goed geïsoleerd is, is slechts weinig vermogen vereist (energie besparend). De MaxPro heeft een compacte en robuuste vormgeving en is voorzien van thermostaat, controle lampje en op wieltjes lopende schuifdeuren. Capaciteit 120 borden max. Ø 32 cm**

ⓔ **CUPBOARD HOT-AIR HEATED (+30/+90°C) - stainless steel, special features: the built-in fan spreads the hot-air equally throughout the whole cupboard, due to this system and the effective insulation of the MaxPro the energy costs are kept very low. The MaxPro is compact and sturdy. Complete with thermostat, indicator light and sliding panels on guide wheels. Capacity 120 plates Ø max. 32 cm**

ⓕ **ARMOIRE CHAUFFANTE À AIR PULSE (+30/+90°C) - inox, au moyen du ventilateur encastré la chaleur est diffusée également dans l'intérieur entier et la consommation de courant n'est que très faible, d'autant que l'armoire est calorifugée entièrement. Mise en forme compacte et robuste. Avec thermostat, voyant de contrôle et portes coulissantes à rouelles. Capacité 120 assiettes Ø max. 32 cm**

ⓓ **ELEKTRO-WÄRMESCHRANK MIT UMLUFTGEBLÄSE (+30/+90°C) - CNS. Der eingebaute Ventilator sorgt für eine gleichmäßige Verbreitung der warmen Luft durch den gesamten Innenraum; dadurch wird nur wenig Energie beansprucht und dies um so mehr, weil der Schrank völlig isoliert ist. Kompakte und robuste Form. Mit Thermostat, Kontroll-Lampe und Schiebetüren auf Laufrollen. Fassungsvermögen 120 Teller Ø max. 32 cm**

EURO	No.	Cap.	cm	V	W
1925,00	*921.235	<b>120</b>	90(H)x105x46	230	1000



**Hetelucht  
Hot air**



**Max Pro**  
Foodwarming Systems





- Ⓝ **BORDENWARMKAST (+30/+85°C) - dubbelwandig roestvrijstaal en geheel geïsoleerd, met thermostaat en hoofdschakelaar met controlelampje, uitneembare en verstelbare etageplanken, voorzien van zware scharnieren, Ø max. bord 32 cm**
- ⓔ **HOT CUPBOARD (+30/+85°C) - stainless steel, wholly insulated, with thermostat and switch with indicator light, removable and adjustable shelves, door with heavy duty hinges, Ø max. plate 32 cm**
- ⓕ **CHAUFFE-ASSIETTES (+30/+85°C) - inox, double paroi, entièrement isolé, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, planches ajustables et amovibles, porte avec charnières solides, Ø max. assiettes 32 cm**
- ⓓ **TELLERWÄRMER (+30/+85°C) - CNS, doppelwandig isoliert, mit Thermostat und Schalter mit Kontroll-Lampe, abnehmbaren verstellbaren Stellröste, Tür mit extra schweren Scharnieren, max. Ø Teller 32 cm**

**CATERCHEF 30**

No.	Cap.	cm	V	W
*688.050	<b>30</b>	54,5(H)x <b>38</b> x41	230	400

EURO
375,00

**CATERCHEF 60**

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

EURO
395,00

**CATERCHEF 120**

No.	Cap.	cm	V	W
*688.052	<b>120</b>	85(H)x <b>75</b> x45	230	1200

EURO
580,00

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

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

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

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



**HOT FOOD WARMERS**

EURO	No.	Type	cm	V	W
975,00	*304.080	<b>A</b>	93(H)x <b>43</b> x46	230	1500
1245,00	*304.085	<b>B</b>	93(H)x <b>80</b> x46	230	3000

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

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

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

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



EURO	No.	platten/plates plaques/Platten	cm	V	W
415,00	*508.115	<b>6</b>	31(H)x37x24,5	230	800
540,00	*508.120	<b>10</b>	43(H)x37x24,5	230	1000

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

48,00



**NIET MEER LEVERBAAR  
DISCONTINUED**



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

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

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

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

No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
*910.001	28	29	<b>3,0</b>	230	650

EURO
N.M.L.



No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
*688.085	35	47,8	<b>5,4</b>	230	1950

EURO
185,00



No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
*688.087	42	55	<b>8,2</b>	230	2600

EURO
298,00

**NEW!**



- (N) MAGNETRON - zwart, keramische bodem, 6 vermogens-standen incl. ontdooiprogramma**
- (E) MICROWAVE - black, ceramic bottom, 6 power levels incl. defrosting program**
- (F) MICRO-ONDE - noir, fond en céramique 6 positions de puissance, y compris le mode décongélation**
- (D) MIKROWELLE - schwarz, Keramikboden, 6 Leistungsstufen inkl. Abtauung**

EURO	No.	Lit.	cm	V	Max.W
135,00	*910.055	<b>20</b>	27,3(H)x46,5x39,5	230	1200

**NEW!**



- (N) MAGNETRON MET GRILL - roestvrijstaal, voorzien van uitneembaar draaiplateau Ø 24,5 cm, timer met signaal, 10 vermogens-standen incl. ontdooiprogramma, grillfunctie zowel afzonderlijk als gecombineerd te gebruiken, magnetron 800 W - grill 1000 W**
- (E) MICROWAVE WITH GRILL - stainless steel, with removable turntable Ø 24,5 cm, timer with signal, 10 power levels incl. defrosting program, grill function to be used seperately or combined, micro-wave 800 W - grill 1000 W**
- (F) FOUR MICRO-ONDE AVEC GRILL - inox, avec plateau tournant Ø 24,5 cm, minuterie avec signal, 10 positions de puissance y compris dégeler, fonction grill à être utilisés séparé ou ensemble, micros-onde 800 W - grill 1000 W**
- (D) MIKROWELLE MIT GRILL - CNS mit ausnehmbaren Drehteller Ø 24,5 cm, Timer mit Signal, 10 Leistungsstufen inkl. Abtauen, Grill-Funktion einzeln oder zusammen zu verwenden, Mikrowelle 800 W - Grill 1000 W**

EURO	No.	Lit.	cm	V	Max.W
154,00	*910.053	<b>20</b>	26(H)x45x38	230	1200

**NEW!**



- (N) MAGNETRON MET GRILL - zwart, keramische bodem, 3 kookprogramma's, 10 vermogensstanden, ontdooi-stand, 9 automatische programma's, quick-select functies voor magnetron en/of grill, met het extra grill-rek kan er op 2 niveaus bereid worden, magnetron 900 W - grill 1000 W**
- (E) MICROWAVE WITH GRILL - black, ceramic bottom, 3 cooking programs, 10 power levels, defrost setting, 9 automatic programs, quick-select functions for microwave and/or grill, with extra grill rack you can prepare on 2 levels, micro-wave 900 W - grill 1000 W**
- (F) MICRO-ONDES AVEC GRIL - noir, base en céramique, 3 programmes de cuisson, 10 niveaux de puissance, réglage de décongélation, 9 programmes automatiques, fonctions de sélection rapide pour micro-ondes et/ou grill, avec la grille supplémentaire vous pouvez préparer sur 2 niveaux, micros-onde 900 W - grill 1000 W**
- (D) MIKROWELLE MIT GRILL - schwarz, Keramikboden, 3 Garprogramme, 10 Leistungsstufen, Abtauung, 9 Automatikprogramme, Schnellwahlfunktionen für Mikrowelle und/oder Grill, mit dem extra Grillrost können Sie auf 2 Ebenen zubereiten, Mikrowelle 900 W - Grill 1000 W**

EURO	No.	Lit.	cm	V	Max.W
189,00	*910.056	<b>25</b>	28,5(H)x49,5x41,5	230	1000





**(N) COMBI MAGNETRON - geheel roestvrijstaal, voorzien van draaiplateau Ø 27 cm, beschikt over vele kook, bak en ontdooifuncties, grill 1950 W - heteluchtoven 1950 W**

- (E) COMBI MICROWAVE - stainless steel, glass round dish Ø 27 cm, with many functions: defrosting, baking and heating, grill 1950 W - convection oven 1950 W**
- (E) MICRO-ONDE COMBINÉ - inox, avec plateau tournant Ø 27 cm, l'appareil à beaucoup de fonctions pour faire cuire ou dégeler, grill 1950 W - four à air pulsé 1950 W**
- (D) KOMBI-MIKROWELLE - CNS, Glasschüssel Ø 27 cm für Grillen, Auftauen und Backen, Grill 1950 W - Ofen 1950 W**

No.	Lit.	cm	V	Max.W
*302.010	<b>25</b>	29(H)x49x45	230	1950

EURO
185,00

**NEW!**



**(N) COMBI MAGNETRON - behuizing roestvrijstaal, voorzien van uitneembaar draaiplateau Ø 28 cm en 1 grillrooster, 10 vermogens-standen en 8 automatische programma's incl. ontdooien, grill- en ovenfunctie zowel afzonderlijk als gecombineerd te gebruiken, magnetron 900 W - grill 1950 W - heteluchtoven 1950 W**

- (E) COMBI MICROWAVE - stainless steel housing, with removable turntable Ø 28 cm and 1 cooking grid, 10 power levels and 8 automatic programs incl. defrosting, grill and oven function to be used seperately or combined, micro-wave 900 W - grill 1950 W - convection oven 1950 W**
- (E) MICRO-ONDE COMBINÉ - corps en inox, avec plateau tournant Ø 28 cm et 1 grille de cuisson, 10 positions de puissance et 8 programmes automatique y compris dégeler, fonction grill et four air pulsé à être utilisés séparé ou ensemble, micros-onde 900 W - grill 1950 W - four à air pulsé 1950 W**
- (D) KOMBI-MIKROWELLE - Gehäuse Edelstahl, mit ausnehmbaren Drehteller Ø 28 cm und 1 Grillroste, 10 Leistungsstufen und 8 Progamme inkl. Abtauen, Grill-Funktion und Ofen einzeln oder zusammen zu verwenden, Mikrowelle 900 W - Grill 1950 W - Heissluftofen 1950 W**

No.	Lit.	cm	V	Max. W
*910.051	<b>25</b>	28(H)x49x43,5	230	1950

EURO
199,00

**NEW!**



**(N) COMBI MAGNETRON - zilverkleurig, keramische bodem, 3 kookprogramma's, 10 vermogensstanden, o.a. ontdooi-stand, quick-select functies voor magnetron (900 W), grill (1200 W) of hetelucht (2050 W) of een combinatie van deze functies, met het extra grill-rek kan er op 2 niveaus bereid worden**

- (E) COMBI MICROWAVE - silver-colored, ceramic bottom, 3 cooking programs, 10 power levels, defrost mode, quick-select functions for microwave (900 W), grill (1200 W) or hot air (2050 W) or a combination of these functions, With the extra grill rack you can prepare on 2 levels**
- (E) MICRO-ONDES COMBINÉ - argent, base en céramique, 3 programmes de cuisson, 10 niveaux de puissance, réglage de décongélation, fonctions de sélection rapide pour micro-ondes (900 W), grill (1200 W) ou air chaud (2050 W) ou une combinaison de ces fonctions, avec la grille supplémentaire vous pouvez préparer sur 2 niveaux**
- (D) KOMBI MIKROWELLE - silberfarben, Keramikboden, 3 Garprogramme, 10 Leistungsstufen, inklusive Auftaumodus, Schnellwahlfunktionen für Mikrowelle (900 W), Grill (1200 W) oder Heißluft (2050 W) oder eine Kombination dieser Funktionen, mit dem extra Grillrost können Sie auf 2 Ebenen zubereiten**

No.	Lit.	cm	V	Max.W
*910.058	<b>25</b>	28,7(H)x49x49,1	230	2050

EURO
297,00

- Ⓝ **COMBI MAGNETRON - zilverkleurig, voorzien van draaiplateau Ø 31 cm, beschikt over vele voorgeprogrammeerde kook-, bak en ontdooifuncties, vermogen 900 W - grill 1100 W - heteluchtoven 2500 W**
- ⓔ COMBI MICROWAVE - silver colored exterior, turntable Ø 31 cm, with many functions: defrosting, baking and heating, micro-wave 900 W - grill 1100 W - convection oven 2500 W
- ⓕ MICRO-ONDE COMBINÉ- exteriour coloré par argent, avec un plateau tournant Ø 31 cm, l'appareil à beaucoup de fonctions programmées pour faire cuire ou dégeler, puissance absorbée 900 W - grill 1100 W -four à air pulsé 2500 W
- ⓓ KOMBI-MIKROWELLE - Silber farbiges Gehäuse, Drehteller Ø 31 cm, für Grillen, Abtauen und Backen, Ausgangsleistung 900 W - Grill 1100 W - Ofen 2500 W

EURO	No.	Lit.	cm	V	Max.W
240,00	*910.045	<b>30</b>	33(H)x51x52,5	230	2500



- Ⓝ **MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 100 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontdooistand, keramische bodem**
- ⓔ MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 100 programmable cooking programs, power level buttons and defrost program, ceramic base
- ⓕ FOUR MICRO-ONDE - inox, avec fonctions touches, 100 programmes de cuisson et positions de puissance y compris dégeler, fond céramique
- ⓓ MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 100 Programierungsstufen und Leistungstasten inkl. Abtauen, keramischen Boden

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1050,00	*688.217	<b>17</b>	34(H)x42x56,5	230	3200





Ⓝ **MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 100 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontdooistand, keramische bodem**

- ⓔ MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 100 programmable cooking programs, power level buttons and defrost program, ceramic base
- ⓔ FOUR MICRO-ONDE - inox, avec fonctions touches, 100 programmes de cuisson et positions de puissance y compris dégeler, fond céramique
- ⓓ MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 100 Programierungsstufen und Leistungstasten inkl. Abtauen, keramischen Boden

No.	Lit.	cm	V	W
*688.212	<b>34</b>	34,5(H)x55,5x48,5	230	1500

EURO
460,00

Ⓝ **MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 100 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontdooistand, keramische bodem**

- ⓔ MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 100 programmable cooking programs, power level buttons and defrost program, ceramic base
- ⓔ FOUR MICRO-ONDE - inox, avec fonctions touches, 100 programmes de cuisson et positions de puissance y compris dégeler, fond céramique
- ⓓ MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 100 Programierungsstufen und Leistungstasten inkl. Abtauen, keramischen Boden

No.	Lit.	cm	V	W
*688.213	<b>34</b>	34,5(H)x55,5x48,5	230	1900

EURO
575,00

Ⓝ **MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 100 in te stellen kookprogramma's, 3 vermogens en ontdooistand, keramische bodem**

- ⓔ MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 100 programmable cooking programs, 3 power levels and defrost program, ceramic base
- ⓔ FOUR MICRO-ONDE - inox, avec touches de fonction, 100 programmes de cuisson et 3 capacités de puissance y compris dégelage, fond céramique
- ⓓ MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 100 Leistungsstufen und 3 Programme inkl. Abtauen, keramischen Boden

No.	Lit.	cm	V	W
*688.210	<b>25</b>	31(H)x51x39	230	1550
*688.215	<b>34</b>	37(H)x58x53	230	3200

EURO
330,00
990,00

**(N) BROODROOSTER - middenstuk roestvrijstaal, buitenzijde metaal zwart (A) of wit (B), extra wijd (2,8 cm) met zelf centrerende rekjes, instelbare bruiningsregelaar met 5 bruiningsstanden en bagelknop deze verlaagt het vermogen aan één zijde van de verwarmingselementen**

**(E) BREAD TOASTER - stainless steel centre piece, metal black (A) or white (B) outside, extra wide (2,8 cm) with self-centering racks, adjustable tanning controller with 5 tanning positions and bagel button which lowers the power on one side of the heating elements**

**(F) GRILLE PAIN - pièce centre en inox, métal noir (A) ou blanc (B) à l'extérieur, extra large (2,8 cm) avec clayettes à centrage automatique, commande de bronzage réglable avec 5 positions de bronzage et bouton bagel permettant de réduire la puissance d'un côté éléments chauffants**

**(D) BROTTOSTRÖM - CNS-Mittelstück, Metall außen schwarz (A) oder weiß (B), Extra breit (2,8 cm) mit selbstzentrierenden Racks, einstellbarem Bräunungsregler mit 5 Bräunungspositionen und Bagel-Knopf, der die Leistung Heizkörper auf einer Seite reduziert**

EURO	No.	Type	cm	V	W
142,00	*521.090	<b>A</b>	21(H)x29x19	230	1100
142,00	*521.091	<b>B</b>	21(H)x29x19	230	1100



A



B

**(N) BROODROOSTER - roestvrijstaal, energiebesparende selectieknop om één of beide sleuven te verwarmen, zelfreinigend systeem**

**(E) BREAD TOASTER - stainless steel instantly, energy-saving selection button to heat one or both slots, self-cleaning system**

**(F) GRILLE PAIN - inox, bouton de sélection à économie d'énergie pour chauffer une ou les deux fentes, système d'auto-nettoyage**

**(D) BROTTOSTRÖM - CNS, energiesparender Wahl taste zum Beheizen einer oder beider Einschübe, Selbstreinigungssystem**

EURO	No.	comp.	cm	V	W
265,00	*420.042	<b>2</b>	22(H)x18x30	230	1370
490,00	*420.044	<b>4</b>	22(H)x37x30	230	2740

**NEW!**

# MILANTOAST



# Dualit®



## SEVERIN



**CaterChef®**  
Professional Supplies



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

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

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

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

### TYPE DUALIT SELECTRONIC 4 + 6

No.	comp.	cm	V	W	EURO
Model <b>wit/white/blanc/weiss</b>					
*310.001	<b>4</b>	21(H)x36x22	230	2200	295,00
*310.002	<b>6</b>	21(H)x46x22	230	3000	370,00
Model <b>geanodiseerd/anodized/anodisé/anodisiert</b>					
*310.003	<b>4</b>	21(H)x36x22	230	2200	295,00
*310.004	<b>6</b>	21(H)x46x22	230	3000	370,00

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

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

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

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

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*910.039	<b>2</b>	19(H)x27x16	230	850	45,00
*910.041*	<b>2</b>	19(H)x40x16	230	1400	61,00

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

With 2 long slots for up to 4 slices of bread

2 fentes extra longues pour grilles à 4 tranches de pain

2 langschlitz schachte für bis zu 4 Brotscheiben

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

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

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

ⓓ BROTTTOASTER - mit dem stromsparenden Wahlschalter, Verkleidung aus CNS

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*688.014	<b>4</b>	21,5(H)x32,0x26	230	1800	120,00
*688.016	<b>6</b>	21,5(H)x41,5x26	230	2500	145,00



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

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

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

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

EURO	No.	Max. cap.	cm	V	W
1495,00	*304.020	<b>540</b>	45,5(H)x51x68	230	2650



\*688.200



\*688.095



\*688.300

## MILANTOAST

\*420.025



\*420.050

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

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

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

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

No.	Max. cap.	Type	cm	V	W
*688.095	<b>300</b>	100	39(H)x29x54	230	1300
*688.200	<b>500</b>	200	39(H)x37x54	230	2240
*688.300	<b>700</b>	300	39(H)x47x54	230	2640

EURO
360,00
415,00
460,00

Ⓝ **CONVEYOR TOASTER - roestvrijstalen, de kleur van de toast kan worden bepaald door de snelheid van de transportband en door de apart instelbare boven- en onderelementen, geïsoleerd waardoor de toaster geen warmte uitstraalt. verwerkte toast wordt op temperatuur gehouden op het uitschuifbare plateau in de opvangruimte, met verlichte hoofdschakelaar, de toaster is ook geschikt (hamburger)broodjes**

ⓔ CONVEYOR TOASTER - stainless steel, toast color can be determined by conveyor speed and by the separately adjustable top and bottom heating elements, insulated so the conveyor toaster does not radiate heat, processed toast is kept at the right temperature on the extendable tray, with an illuminated main switch, toaster is also suitable for (hamburger)buns

ⓔ TOASTER CONVOYEUR - inox, la couleur du pain grillé est déterminée par la vitesse de la bande transporteuse et par les éléments supérieur et inférieur réglables séparément, isolés pour que le grille-pain ne rayonne pas de chaleur, les toasts sont conservés à la bonne température dans la zone de collecte, avec interrupteur marche-arrêt illuminé, le grille-pain convient également aux sandwichs (hamburgers)

ⓓ DURCHLAUF-TOASTER - CNS, die Farbe des Toasts kann durch die Geschwindigkeit des Förderbandes und durch die separat verstellbaren Ober- und Unterelemente bestimmt werden, isoliert, so dass der Toaster keine Wärme abstrahlt. verarbeitetes Toast wird auf der ausziehbaren Ablage im Auffangbereich auf der richtigen Temperatur gehalten, mit beleuchtetem Hauptschalter ist der Toaster auch für (Hamburger-)Sandwiches geeignet

No.	Max. cap.	cm	V	W
*420.025	<b>250</b>	37(H)x22x51	230	800
*420.050	<b>700</b>	36(H)x34x41	230	2100

EURO
575,00
945,00

ALL NEW!

- Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - met fast heat up, roestvrijstaal, de quartzbuizen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren en grillen, dit wordt nog eenvoudiger door de opklapbare achterzijde, voorzien van tijd klok, lekbak**
- ⓔ SANDWICH TOASTER - with fast heat up, stainless steel, the quartz heating elements are separately controllable therefore suitable for au gratin and grilling, this is made even easier by the rear wall that can be dismount, equipped with timer, drip tray
- ⓕ GRILLE PAIN SANDWICH/CROQUE MONSIEUR - avec fast heat up, inox, les éléments chauffants en quartz sont réglables séparément pour, par exemple, gratiner et griller, ceci est encore plus facile par la paroi arrière qui peut être démontée, avec minuterie, bac d'égouttage
- ⓓ SANDWICH-TOASTER - mit fast heat up, CNS, die Quarz Heizelemente können separat betrieben werden und somit sehr gut zum Gratineren und Grillen geeignet, noch einfacher wird dies durch die demontierbare Rückwand, mit Timer, Tropfschale

**2 TOSTIKLEMMEN/2 TONGS/2 PINCES/2 ZANGEN**

EURO	No.	cm	ETAGES	V	W
195,00	*420.099	22(H)x32x23	1	230	1060

**3 TOSTIKLEMMEN/3 TONGS/3 PINCES/3 ZANGEN**

EURO	No.	cm	ETAGES	V	W
225,00	*420.100	23(H)x43x23	1	230	1850

**6 TOSTIKLEMMEN/6 TONGS/6 PINCES/6 ZANGEN**

EURO	No.	cm	ETAGES	V	W
290,00	*420.200	35(H)x43x23	2	230	2700

- Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren en grillen, dit wordt nog eenvoudiger door de opklapbare achterzijde, voorzien van tijd klok, lekbak**

- ⓔ SANDWICH TOASTER - stainless steel, the heating elements are separately controllable therefore suitable for au gratin and grilling, this is made even easier by the rear wall that can be dismount, equipped with timer, drip tray
- ⓕ GRILLE PAIN SANDWICH/CROQUE MONSIEUR - inox, les éléments chauffants sont réglables séparément pour, par exemple, gratiner et griller, ceci est encore plus facile par la paroi arrière qui peut être démontée, avec minuterie, bac d'égouttage
- ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, die Heizelemente können separat betrieben werden und somit sehr gut zum Gratineren und Grillen geeignet, noch einfacher wird dies durch die demontierbare Rückwand, mit Timer, Tropfschale

**3 TOSTIKLEMMEN/3 TONGS/3 PINCES/3 ZANGEN**

EURO	No.	cm	ETAGES	V	W
245,00	*420.101	23(H)x43x23	1	230	1850

**6 TOSTIKLEMMEN/6 TONGS/6 PINCES/6 ZANGEN**

EURO	No.	cm	ETAGES	V	W
335,00	*420.201	35(H)x43x23	2	230	2700

**9 TOSTIKLEMMEN/9 TONGS/9 PINCES/9 ZANGEN**

EURO	No.	cm	ETAGES	V	W
335,00	*420.301	35(H)x43x23	3	230	2700







- Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren, voorzien van tijdklok, lekbak, 3 tostiklemmen en 4 quartzbuizen**
- ⓔ SANDWICH TOASTER - stainless steel, heating elements separately controllable, with timer, drip tray, 3 tongs and 4 quartz heating elements
- ⓔ GRILLE PAIN SANDWICH/CROQUE MONSIEUR - inox, résistances se laissent régler séparément, avec minuterie, tiroir de propreté, 3 pinces et 4 tubes quartz
- ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, Heizkörper sind separat regulierbar, mit Zeitschalter, Auffangschublade, 3 Zangen und 4 Quarz-Röhren

#### 1 ETAGE

No.	cm	V	W
*680.100	29(H)x44x30	230	1700

EURO
190,00

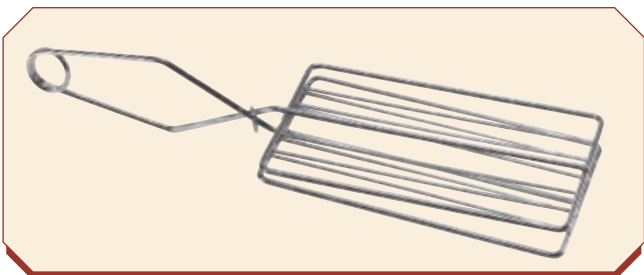


- Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - 2 etages, roestvrijstaal, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren, voorzien van tijdklok, lekbak, 6 tostiklemmen en 9 quartz-buizen**
- ⓔ SANDWICH TOASTER - 2 levels, stainless steel, heating elements separately controllable, with timer, drip tray, 6 tongs and 9 quartz heating elements
- ⓔ GRILLE PAIN SANDWICH/CROQUE MONSIEUR - 2 étages, inox, résistances se laissent régler séparément, avec minuterie, tiroir de propreté, 6 pinces et 9 tubes quartz
- ⓓ SANDWICH-TOASTER - 2 Etagen, CNS, die Heizkörper sind separat regulierbar, mit Zeitschalter, Auffangschublade, 6 Zangen und 9 Quarz-Röhren

#### 2 ETAGES

No.	cm	V	W
*680.200	40(H)x44x30	230	3000

EURO
225,00



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

No.
958.001

EURO
5,95

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

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

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

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

**INOX**

EURO	No.	comp.	cm	V	W
325,00	*420.002	2	30(H)x18x30	230	1370

**GOLD**

EURO	No.	comp.	cm	V	W
340,00	*420.012	2	30(H)x18x30	230	1370

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

EURO	No.	comp.	cm	V	W
340,00	*420.022	2	30(H)x18x30	230	1370

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	comp.	cm	V	W
340,00	*420.032	2	30(H)x18x30	230	1370

**INOX**

EURO	No.	comp.	cm	V	W
695,00	*420.004	4	30(H)x37x30	230	2740

**TOSTI-KLEM/SANDWICH HOLDER  
PINCE À SANDWICH/SANDWICH-KLEMMZANGE**

EURO	No.
54,00	420.001

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

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

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

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

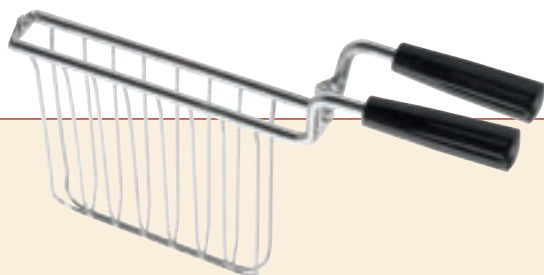
EURO	No.	Ø cm	cm	V	W
329,00	*310.007	15	19(H)x40x22	230	1600





**NIET MEER LEVERBAAR  
DISCONTINUED**

**CaterChef<sup>®</sup>  
Toast**



**(N) TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, 2 tostiklemmen, met standen/tijdschakelaar (instelbare bruiningsgraad) en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik**

**(E) HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, 2 slot, with drum timer (adjustable degree of browning) and indicator light, immediately ready for use without pre-heating**

**(E) APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, 2 fentes avec tambour minuterie (degré de dorage réglable) et le témoin lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage**

**(D) SANDWICH-TOASTER - CNS, 2 Schlitz mit Trommel-Schaltler (einstellbarer Bräunungsgrad) und Kontroll-Lampe, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit**

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

EURO
N.M.L.

**(N) TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijdsklok en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik**

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

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

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

No.	comp.	cm	V	W
*688.020	<b>2</b>	29(H)x20x31	230	1400

EURO
215,00

**(N) TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijdsklok en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik**

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

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

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

No.	comp.	cm	V	W
*688.022	<b>4</b>	29(H)x38x31	230	2800

EURO
375,00

**(N) TOSTI-KLEM**

**(E) SANDWICH HOLDER**

**(E) PINCE À SANDWICH**

**(D) SANDWICH-KLEMMZANGE**

No.
688.021

EURO
28,00

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

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

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

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

EURO	No.	cm	V	W
225,00	*680.118	23(H)x27x38	230	1750



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

**Model A is ook zeer geschikt voor andere smakelijke vullingen.**

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

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

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

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

Pour le modèle B les tosti's sont départagés.

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

EURO	No.	cm	Type	V	W
195,00	*680.120	22,2(H)x38x32,3	<b>A</b>	230	1550
195,00	*680.130	22,2(H)x38x32,3	<b>B</b>	230	1550



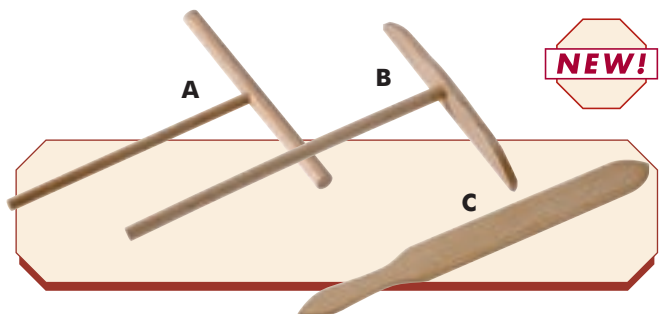
**NEW!**



**ROLLER  
GRILL**



**CaterChef**  
Professional Supplies



**NEW!**

**(N) CRÊPESBAKAPPARAAT - kunststof/roestvrijstaal behuizing, 30 cm plaat met anti-aanbaklaag, verwijderbare plaat voor eenvoudige reiniging, temperatuurregelaar, controlelampje, houten beslagspreider en spatel**

- (E) CREPESMAKER - plastic/stainless steel housing, 30 cm plate with anti-stick coating, plate detachable for easy cleaning, temperature control, pilot light, wooden spatula and turning stick
- (E) CRÊPIÈRE - habillage plastique/inox, 30 cm plaque anti-adhésif, plaque amovible pour nettoyage facile, thermostat réglable, voyant lumineux, spatule à crêpe et répartiteur de pâte en bois
- (D) CRÊPES-EISEN - Gehäuse Kunststoff/CNS, 30 cm Platte Antihaftbeschichtet, abnehmbare Platte für einfache Reinigung, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Teigspatel und Crêpeswender aus Holz

No.	cm	V	W
*910.054	8(H)x30,5x34,5	230	1000

EURO
43,50

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

- (E) CREPESMAKER - crêpe maker with high-capacity, thermostat 0 to 300°C, pilot light, enameled cast iron plate 40 cm, delivered with spreader
- (E) CRÊPIÈRE - crêpière à haut rendement, thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle, plaque en fonte émaillée de diamètre 40 cm, livré avec raclette en bois
- (D) CRÊPES-EISEN - Crêpesgeräte mit grosser Kapazität, Thermostat 0-300°C, Kontrollleuchte, Emailliertes Graugussplatte Ø 40 cm, wird geliefert mit Crêpesverteiler

No.	H cm	Ø cm	V	W
*304.025	19	<b>40</b>	230	3600

EURO
430,00

**(N) CRÊPESBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, platen Ø 40 cm uit gietijzer met anti-aanbaklaag, met traploze instelbare thermostaat 0°C-300°C, controlelampje, lade/warmhoudplaat en beslagspreider**

- (E) CREPESMAKER - stainless steel with plates Ø 40 cm of cast iron with non-stick coating, complete with thermostat 0°C-300°C, indicator light, drawer/warming tray and batter spreader
- (E) CRÊPIÈRE - inox avec plaques en fonte Ø 40 cm avec anti-adhésif résistant, complet avec thermostat 0°C-300°C, témoin de contrôle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte
- (D) CRÊPES-EISEN - CNS mit Gusseisenplatten Ø 40 cm mit Antihaft-Beschichtung, mit Zeitschalter, Thermostat für Temperatur-Einstellung 0°C-300°C, Kontroll-Lampen, Schublade/Warmhalteplatte und Teigverteiler

No.	Type	cm	V	W
*688.082	single	24(H)x45x51	230	3000
*688.084	double	24(H)x86x51	2x 230	2x3000

EURO
229,00
435,00

**CRÊPES ACCESSOIRES**

No.	Type
032.035	<b>A</b>
032.036	<b>B</b>
032.037	<b>C</b>

EURO
2,25
2,40
2,95

Ⓝ **KERAMISCHE CONTACTGRILL - roestvrijstalen ommanteling met een vitro-keramisch braadvlak, de bakplaat is zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (120-400°C), hoofdschakelaar, controlelampjes en vetopvangbak, dubbelmodel is voorzien van twee onafhankelijke verhittingszones**

ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL - stainless steel casing with vitro-ceramic heating surface, very short heating-up time, with thermostat (120-400°C), indicator lights and drip tray, with right and left half are independently controlled by separate thermostat and indicator light

ⓕ CERAMIQUES GRILL DE CONTACT - habillage inox et plaque chauffante vitro-céramique étanche, temp de préchauffage très bref, avec thermostats (120-400°C), voyants lumineux et récipient d'huile, avec des plaques gauches et droites individuellement enclenchables avec des thermostats et voyant de contrôle séparés

ⓓ KERAMISCHE KONTAKT GRILL - Platten oben gerillt, unten glatt. Mit CNS Gehäuse und Glaskeramischer Heizfläche. Sehr kurze Aufheizzeit. Mit Thermostat (120-400°C), Kontroll-Lampe und Fettauffangschale. Mit Platten links und rechts einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und KontrollLampe

Ⓝ **KERAMISCHE CONTACT GRILL onder- en bovenplaat glad**

ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL bottom- and upperplates plain

ⓕ CERAMIQUE CONTACT-GRILL lisse en bas et en haut

ⓓ KERAMISCHE KONTAKT GRILL Platten oben und unter Glatt

EURO	No.	grill cm	cm	V	W
720,00	*596.040	<b>25x25</b>	18(H)x33x46	230	1500
1200,00	*596.045	<b>2x 25x25</b>	18(H)x62x46	230	3000

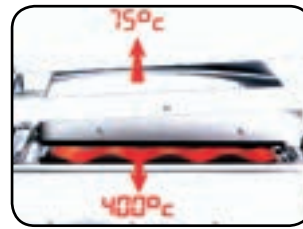
Ⓝ **KERAMISCHE CONTACT GRILL onderplaat glad en bovenplaat gegroefd**

ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL bottom plate plain and upper plate grooved

ⓕ CERAMIQUE CONTACT-GRILL isse en bas et haut avec rainures

ⓓ KERAMISCHE KONTAKT GRILL Platten unten glatt oben gerillt

EURO	No.	grill cm	cm	V	W
860,00	*596.050	<b>25x25</b>	18(H)x33x46	230	1500
1430,00	*596.055	<b>2x 25x25</b>	18(H)x62x46	230	3000



# MILANTOAST

ALL NEW!



- Ⓝ **KERAMISCHE CONTACT GRILL - roestvrijstalen ommanteling met een keramisch braadvlak, de bakplaat is zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (50-300°C), controlelampjes en vetopvangbak**
- ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL - stainless steel casing with ceramic heating surface, very short heating-up time, with thermostat (50-300°C), indicator lights and drip tray
- ⓔ CONTACT-GRILL VITROCERAMIQUE - habillage inox et plaque chauffante céramique, temp de préchauffage très bref, avec thermostat (50-300°C), voyants lumineux et réceptacle a graisse
- ⓓ KONTAKT GRILL KERAMIK - Verkleidung aus CNS mit einer Bratfläche aus Keramik, Die Backplatte ist sehr schnell temperiert, mit Thermostat (50-300°C), Kontroll-Lampen Kontrollleuchten und einer Fettpfanne ausgestattet

## GLAD-GERIBBELD/SMOOTH- RIBBED LISSE- RAINURÉE/GLATT- GERILLT

No.	cm	V	W
*420.092	21(H)x41x48	230	1990

EURO
720,00

## GLAD-GLAD/SMOOTH-SMOOTH LISSE-LISSE/GLATT-GLATT

No.	cm	V	W
*420.094	21(H)x41x48	230	1990

EURO
695,00

# SEVERIN



- Ⓝ **CONTACT GRILL - verwisselbare gladde & geribbeld grillplaten met anti-aanbaklaag, uitgeklappt geschikt als bakplaat, vergrendelstand om te gratineren, met thermostaat en controlelampjes**
- ⓔ CONTACT GRILL - interchangeable smooth & ribbed grill plates with non-stick coating, unfolded suitable as a baking tray, lock position for gratinating, with thermostat and indicator lights
- ⓔ CONTACT-GRILL - plaques de grill interchangeables lisses et rainurée avec revêtement antiadhésif, dépliées, adaptées comme plaque à pâtisserie, position de verrouillage pour gratiner, avec thermostat et voyants lumineux
- ⓓ KONTAKT-GRILL - austauschbare glatte und gerippte Grillplatten mit Antihafbeschichtung, ausgeklappt als Backblech geeignet, Arretierposition zum Gratineren, mit Thermostat und Kontrollleuchten

No.	cm	V	W
*910.083	14(H)x36x36	230	1800

EURO
N.M.L.



Ⓝ **CONTACT GRILL** - gietijzeren grillplaten, onder en bovenplaten parallel gegroefd, de grills hebben een korte opwarmtijd en zijn voorzien van een grote lekbak, spatrand, thermostaat (0-300°C) en controle lampje

ⓔ CONTACT GRILL - cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves, short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat (0-300°C) and indicator light

ⓕ CONTACT-GRILL - plaque en fonte, avec rainures en bas et en haut, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat (0-300°C) et témoin lumineux

ⓓ KONTAKT GRILL - Gussplatte, Platte oben und unten gerillt, kurze Aufheizzeit, grosse Fettauffangschale, Spritzschutz, Thermostat (0-300°C) und Kontroll-Lampe



**PANINI**

EURO	No.	cm	V	W
595,00	*304.061	22(H)x43x39	230	3000

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

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

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

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



**MAJESTIC**

EURO	No.	cm	V	W
790,00	*304.062	22(H)x60x39	400	4000

**DOUBLE PANINI**

EURO	No.	cm	V	W
1195,00	*304.063	22(H)x85x39	2x 230	2x 3000







Ⓝ **CONTACT GRILL - ommanteling uit roestvrijstaal, gietijzeren grillplaten, onder en bovenplaten parallel gegroefd, de grills hebben een korte opwarmtijd en zijn voorzien van een grote lekbak, spatrand, thermostaat (50-300°C) en controlelampjes**

ⓔ CONTACT GRILL - casing of stainless steel, enamelled cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves, short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat (50-300°C) and indicator lights

ⓔ CONTACT-GRILL - habillage inox, plaque en fonte émaillée, avec rainures en bas et en haut, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat (50-300°C) et témoins lumineux

ⓓ KONTAKT-GRILL - Verkleidung aus CNS, emaillierten Gussplatte Platte oben und unten gerillt, kurze Aufheizzeit, grosse Fettauffangschale, Spritzschutz, Thermostat (50-300°C) und Kontroll-Lampen

#### SOLO COMPACT

No.	cm	V	W	EURO
*688.400	19,3(H)x29x32,5	230	1800	189,00

#### SOLO GRANDE

No.	cm	V	W	EURO
*688.405	19,3(H)x41x32,5	230	2200	225,00
*688.410*	19,3(H)x41x32,5	230	2200	225,00

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

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

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

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

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

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

#### DUETTO COMPACT

No.	cm	V	W	EURO
*688.415	19,3(H)x57x32,5	230	3600	325,00
*688.420*	19,3(H)x57x32,5	230	3600	325,00

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

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

#### DUETTO GRANDE

No.	cm	V	W	EURO
*688.425	19,3(H)x84x32,5	2x 230	2x 2200	430,00

ALL NEW!

Ⓝ **CONTACT GRILL - gietijzeren grillplaten met keramische coating, de grills hebben een korte opwarmtijd en zijn voorzien vetafvoer met opvanglade, thermostaat (50-300°C) en controle lampje**

ⓔ CONTACT GRILL - cast iron griddle plates with ceramic coating, short warming-up time, grease collection tray, thermostat (50-300°C) and indicator light

ⓕ CONTACT-GRILL - plaque en fonte avec revêtement en céramique, un temps de préchauffage très bref, bac de récupération des graisses., thermostat (50-300°C) et témoin lumineux

ⓓ KONTAKT GRILL - Gussplatte mit Keramikbeschichtung, kurze Aufheizzeit, Fettauffangschale, Thermostat (50-300°C) und Kontroll-Lampe

**GERIBBELD-GERIBBELD/RIBBED-RIBBED**  
RAINURÉE-RAINURÉE/GERILLT-GERILLT

EURO	No.	cm	V	W
335,00	*420.070	17(H)x32x38	230	1730
456,00	*420.075	17(H)x46x38	230	2760

**GLAD-GERIBBELD/SMOOTH- RIBBED**  
LISSE- RAINURÉE/GLATT- GERILLT

EURO	No.	cm	V	W
335,00	*420.072	17(H)x32x38	230	1730
456,00	*420.077	17(H)x46x38	230	2760

**GLAD-GLAD/SMOOTH-SMOOTH**  
LISSE-LISSE/GLATT-GLATT

EURO	No.	cm	V	W
335,00	*420.074	17(H)x32x38	230	1730
456,00	*420.079	17(H)x46x38	230	2760

Ⓝ **RECHTS EN LINKS ONAFHANKELIJK INSTELBAAR met afzonderlijke thermostaten en controlelampjes**

ⓔ RIGHT AND LEFT HALF INDEPENDENTLY CONTROLLED - by separate thermostats and indicator lights

ⓕ LES PLAQUES GAUCHES ET DROITES SONT INDIVIDUELLEMENT ENCLANCHABLES - avec thermostats et voyant de contrôle séparés

ⓓ RECHTS UND LINKS UNABHÄNGIG EINSTELLBAR - mit separaten Thermostaten und Kontrollleuchten

**GERIBBELD-GERIBBELD/RIBBED-RIBBED**  
RAINURÉE-RAINURÉE/GERILLT-GERILLT

EURO	No.	cm	V	W
670,00	*420.080	17(H)x64x38	230	2760

**GLAD-GLAD/SMOOTH-SMOOTH**  
LISSE-LISSE/GLATT-GLATT

EURO	No.	cm	V	W
670,00	*420.084	17(H)x64x38	230	2760





- Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - met geheel roestvrijstalen behuizing, hoge spatrand en maximaal benut bakoppervlak, voorzien van thermostaat, 2 controlelampjes en ingebouwde vetopvanglade**
- ⓔ GRIDDLE - stainless steel housing, plate can be fully used, thermostat, with 2 indicator lights and built in fat dripping tray
- ⓔ PLAQUE GRILL - habillage inox, haute bordure anti-éclabousser et une surface maximale pour griller, avec thermostat 2 voyants lumineux et ramassejus incorporé
- ⓓ GRILLPLATTE - CNS Gehäuse, Bratfläche vollständig benutzbar, Thermostat, mit 2 Kontroll-Lampe und Fettauffangschale

**MINI - (25x33 cm)**

No.	cm	V	W
*688.500	27(H)x26x46,5	230	1500

**plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt**

EURO  
255,00

**MIDI - (40x40 cm)**

No.	cm	V	W
*688.510	27(H)x40x54,5	230	3000

**plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt**

EURO  
325,00

*688.515	27(H)x40x54,5	230	3000
----------	---------------	-----	------

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

364,00



PSR 400

- Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - roestvrijstaal, met zware gegoten staalplaat, korte opwarmtijd, grote lekbak, hoge afneembare spatrand en thermostaten (0-300°C). De 600 modellen zijn rechts en links onafhankelijk instelbaar. De 900 modellen zijn voorzien van 3 zones**
- ⓔ GRIDDLE - stainless steel, with heavy cast iron plate, short warming-up time, large drip tray, removable high spatter rim and thermostats (0-300°C). The 600 models are controlled, right and left half, independently. The 900 models have 3 zones
- ⓔ PLAQUE GRILL - inox, plaque enfente extra-forte, temps de chauffage court, grand bac d'égouttage, rebord anti-éclaboussures haut amovible et thermostats (0-300°C). Les modèles 600 sont individuellement enclenchables gauches et droites, avec des thermostats. Les modèles 900 sont avec 3 zones
- ⓓ GRILLPLATTE - CNS, schweren Gussplatte Platte, kurze Aufheizzeit, grosser Fettauffangschale, abnehmbarem Spritzschutz und Thermostaten (0-300°C) Die 600 Modelle sind links und rechts einzeln schaltbar mit separaten Thermostaten. Die 900 Modelle sind mit 3 Zonen

**PSR 400 ELEC.**

No.	Type	cm	V	W
*304.045	<b>400E</b>	23(H)x40x47,5	230	3000

EURO  
540,00

**PSR 600 & 900 ELEC.**

No.	Type	cm	V	W
*304.046	<b>600E</b>	23(H)x60x47,5	400	6000
*304.047	<b>900E</b>	23(H)x90x47,5	400	9000

EURO  
780,00  
995,00

**PSG 600 & 900 - propaan/propane/Propan**

No.	Type	cm	GkW
*304.246	<b>600PG</b>	23(H)x60x47,5	6,4
*304.247	<b>900PG</b>	23(H)x90x47,5	9,6

EURO  
870,00  
1125,00



PSR 600



PSR 900



Ⓝ **MULTIFUNCTIONEEL BAKAPPARAAT - d.m.v. eenvoudig te verwisselen sets gietijzeren wisselplaten voor o.a. wafels, crêpes, (niet inclusief, los leverbaar) ontstaat een uniek baksysteem, voorzien van elektronische tijdklok met geluidssignaal, thermostaat (50-300°C) en verlichte hoofdschakelaar**

ⓔ MULTI-FUNCTIONAL BAKING-APPLIANCE - through easily exchangeable sets cast iron plates for example waffles, crêpes, and Dutch syrup waffles (not included) a unique baking system is created, with thermostat (50-300°C), illuminated ON/OFF switch and electronic timer with sound signal

ⓔ APPAREIL MULTI-FONCTIONNEL - par des plaques fontes échangeables aisément pour préparer gaufres, crêpes, (pas inclus) un système uniquement etait crée, avec thermostat (50-300°C), interrupteur marche-arrêt et minuterie électronique avec signal acoustique

ⓓ MEHRZWECK-BACKGERÄT - mit mühelos auswechselbaren Platten-Sätzen aus Gusseisen für u.a. Waffeln, Crêpes, (nicht mitgeliefert) war ein einzigartiges Backsystem entdeckt, mit Thermostat (50-300°C), EIN/AUS-Schalter und elektronischem Zeitschalter mit Tonsignal

EURO	No.	Type	cm	V	W
715,00	*308.072	single	27,5(H)x32x34	230	2800

**GIETIJZEREN WISSELPLATEN - set, onder en boven/CAST IRON PLATES - set of 1 upper and 1 lower plate**  
 PLAQUES EN FONTE - jeu de 1 plaque supérieure et 1 plaque inférieure/GUSS-PLATTEN - Satz von 1 Oberplatte und 1 Unterplatte

EURO	No.	model	
395,00	*308.074	0	Stroopwafel
395,00	*308.075	1	Brusselse wafel
395,00	*308.078	2	Crêpes
395,00	*308.079	3	Hartwafel
395,00	*308.081	4	Wafel
395,00	*308.082	5	Wafel op stok
119,00	308.185	6	Stokjes voor wafel op stok (1000 st.)
390,00	*308.076	7	IJswafels



**(N) WAFELBAKAPPARAAT "ECO" - compleet met set vaste gietijzeren platen, thermostaat (50-300°C) en controlelampje**

**(E) WAFFLE BAKING APPLIANCE "ECO" - complete with set of fixed cast iron plates, with thermostat (50-300°C), and control light**

**(E) GAUFRIER "ECO" - complet avec une jeu de plaques en fonte fixes, avec thermostat (50-300°C) et voyant de contrôle**

**(D) WAFFELEISEN "ECO" - komplett mit einem Satz von festen Gusseisenplatten, Thermostat (50-300°C) und Kontrolllampe**

**"STROOP" WAFELS**

No.	cm	V	W	EURO
*308.171	25(H)x31x34	230	2200	985,00

**"WAFELS OP STOK"**

No.	cm	V	W	EURO
*308.173	30(H)x30x32	230	2200	985,00
308.175	<b>stokjes/wooden sticks</b> <b>bâtonnets de bois/Holzsticks 1200 st.</b>			84,00

**(N) WAFELBAKAPPARAAT - ommanteling roestvrijstaal, platen vervaardigd uit gietijzer, compleet met traploze instelbare thermostaat 0-300°C, controlelampje, lekbak**

**(E) WAFFLE IRON - stainless steel, with cast iron plates, complete with thermostat 0-300°C, indicator light, drip tray**

**(E) GAUFRIER - inox, avec plaques en fonte, complet avec thermostat 0-300°C, voyant de contrôle, tiroir de propreté**

**(D) WAFFELEISEN - CNS, mit Guss Platten, mit Thermostat 0-300°C, Kontroll-Lampen, Fettauffangschale**

**"BRUSSELE" WAFELS**

No.	cm	V	W	EURO
*304.041	23(H)x31x44	230	1600	745,00

**"LUIKSE" WAFELS**

No.	cm	V	W	EURO
*304.042	23(H)x31x44	230	1600	745,00

Ⓝ **WAFELBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, met een anti-aanbaklaag voor gemakkelijke reiniging en iedere keer volmaakte wafels, de plaatindeling maakt het gemakkelijk wafels in vieren te delen, met 2 schakelaars en maximaal-beveiliging, voor 2 wafels met een diameter van 15 cm**

ⓔ WAFFLE IRON - stainless steel, with non-stick coating for easy cleaning and perfect waffles every time, pattern design facilitates dividing waffle into four quarters, with 2 switches, and safety cut-out, for 2 waffles with a diameter of 15 cm

ⓕ GAUFRIER - inox, avec anti-adhésif résistant pour nettoyage simple et des gaufres parfaites chaque fois, avec des plaques compartimentées pour partager la gaufre en quatre parts, avec 2 commutateurs et un thermostat de sécurité, pour 2 gaufres un diamètre de 15 cm

ⓓ WAFFELEISEN - CNS, Antihaf-Beschichtung, für leichte Reinigung und perfekte Waffeln, die Einteilung der Platten erleichtert die Aufteilung der Waffeln in 4 Teile, mit 2 Schaltern und Sicherheitsthermostat, für 2 Waffeln mit einem Durchmesser von 15 cm



EURO	No.	cm	V	W
329,00	*310.011	16(H)x40x22	230	1600

Ⓝ **POFFERTJES BAKPLAAT - met zware gegoten plaat, behuizing roestvrijstaal, met hoofdschakelaar, 2 thermostaten en 2 controlelampjes**

ⓔ DUTCH FRITTERS GRIDDLE - for making the famous Dutch "poffertjes", with heavy cast plate, stainless steel casing, with main switch, 2 thermostats and 2 indicator lights

ⓕ PLAQUE "POFFERTJES" - pour préparer des "poffertjes" Hollandaises, avec plaque en fonte lourde, habilage en acier inoxydable, avec interrupteur, 2 thermostats et 2 voyants lumineux

ⓓ "POFFERTJES" PLATTE - zum Backen von Holländischen "poffertjes", mit schweren Gussplatte, Gehäuse aus CNS, mit Schalter, 2 Thermostaten und 2 Kontroll-Lampen

*Neumärker®*



### PICCO POFF

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1195,00	*308.021	50	20(H)x57x33	230	2200



### KRÄPFCHEN

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1625,00	*308.025	100	20(H)x57x59	2x 230	4400



Ⓝ **POFFERTJES BAKPLAAT - behuizing roestvrijstaal, zware gegoten plaat met anti-aanbak laag en opstaande rand, hoofdschakelaar, thermostaat (0-300°C), controlelampjes, tijdklok**

ⓔ DUTCH FRITTERS GRIDDLE - stainless steel casing, heavy cast plate with non-stick coating and raised edge, main switch, thermostat (0-300 °C), indicator lights, timer

ⓔ PLAQUE "POFFERTJES" - habillage inox, plaque antiadhésif et bord surélevé, interrupteur marche-arrêt, thermostat (0-300°C), voyants lumineux, minuterie

ⓓ "POFFERTJES" PLATTE - Verkleidung aus CNS, schwerer Gussplatte mit Antihafbeschichtung und erhöhtem Rand, Hauptschalter, Thermostat (0-300°C), Kontrollleuchten, Zeitschaltuhr

No.	cap.	H cm	V	W
*680.025	<b>25</b>	17(H)x31x38	230	850

EURO
175,00



No.	cap.	H cm	V	W
*680.125	<b>2x 25</b>	17(H)x62x38	230	1700

EURO
345,00



No.	cap.	H cm	V	W
*680.250	<b>50</b>	17(H)x55x38	230	1800

EURO
330,00



No.	cap.	H cm	V	W
*680.255	<b>100</b>	17(H)x55x60	230	3000

EURO
425,00

- Ⓝ **HOTDOG/WORSTENWARMER - roestvrijstalen behuizing, inlegrooster en deksel, regelbare temperatuur tot 110°C en controlelampje**
- ⓔ HOT DOG/SAUSAGE WARMER - stainless steel housing, grid insert and lid, temperature adjustable up to 110°C and indicator light
- ⓕ CHAUFFE HOT DOG/SAUCISSES - boîtier, grille et couvercle en inox, température réglable jusqu'à 110°C et voyant lumineux
- ⓓ HOT DOG/WURSTWÄRMER - Gehäuse, Gittereinsatz und Deckel aus CNS, Temperatur einstellbar bis 110°C und Kontrollleuchte

EURO	No.	cm	V	W
174,00	*508.010	29(H)x28x35	230	1000



- Ⓝ **HOTDOG/WORSTENWARMER - roestvrijstalen behuizing met glazen container, regelbare temperatuur en controlelampje**
- ⓔ HOT DOG/SAUSAGE WARMER - stainless steel housing with glass container, temperature adjustable and indicator light
- ⓕ CHAUFFE HOT DOG/SAUCISSES - boîtier en acier inoxydable avec récipient en verre, température réglable et voyant lumineux
- ⓓ HOT DOG/WURSTWÄRMER - Edelstahlgehäuse mit Glasbehälter, Temperatur einstellbar und Kontrollleuchte

EURO	No.	cm	V	W
245,00	*508.005	40(H)x28x27	230	800
316,00	*508.008*	40(H)x42x27	230	800

- \* **met 4 aluminium pennen voor verwarmen van brood**  
with 4 aluminium breadwarmerpins  
avec 4 stylo aluminium pour chauffer le pain  
mit 4 Aluminium Stiften für Heizung des Brot



- Ⓝ **KOOKPLAAT - electrisch, roestvrijstalen behuizing, onderzijde hittebestendig gelakt, voorzien van 6 standen schakelaar**
- ⓔ COOKING PLATE - electric, stainless steel casing, bottom heat resistant lacquered, with 6 position regulator
- ⓕ PLAQUES DE CUISSON - électrique, habilage en inox, la base lacqué resistance four, commutateur à 6 allures de chauffe
- ⓓ KOCHPLATTE - elektrisch, CNS Gehäuse, unten hitzebeständig lackiert, mit 6-Takt-Schalter

**Ø 180 mm/1500 Watt**

EURO	No.	cm	V	W
45,00	*910.010	8(H)x25x28,5	230	1500

**Ø 180 mm/1500 Watt + Ø 150 mm/1000 Watt**

EURO	No.	cm	V	W
59,00	*910.011	8(H)x46x29	230	2500



**SEVERIN**





Ⓝ **KERAMISCHE KOOKPLAAT - traploos instelbaar en roestvrijstalen ommanteling, tevens voorzien van zeer krachtige continustand met extra kookcirkel**

- ⓔ VITRO-CERAMIC ELECTRIC COOKER - with continuous regulation and stainless steel casing, special position for fixed fire with extra cooking circle
- ⓔ CUISEUR VITRO-CÉRAMIQUE - chauffage réglé sans gradations et habillage inox, avec position continue extra fort et circle cuiseur plus
- ⓓ ELEKTRO-KOCHER GLAS-KERAMISCH - Temperatur stufenlos regelbar und CNS Gehäuse, mit sehr kraftige kontinue Position mit extra Koch-ring

**1 KOOKPLAAT/COOKER/CUISEUR/KOCHER**

No.	cm	V	W
*527.151	11(H)x42x42	230	2100

EURO
575,00

**2 KOOKPLATEN/COOKER/CUISEUR/KOCHER**

No.	cm	V	W
*527.152	11(H)x42x79	2x 230	2x 2100

EURO
975,00



Ⓝ **INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuurinstellingen met een bereik van 60-240 graden en oververhittingsbeveiliging**

- ⓔ INDUCTION COOKER - stainless steel casing, digital timer from 0-180 minutes (5 min steps), 10 temperature setting from 60-240 degrees and electronic overheating protection
- ⓔ CUISEUR À INDUCTION - boîtier en inox, minuterie réglable digitale de 0-180 minutes (par incréments de 5 min.), 10 positions de température de puissance 60-240 degrés et protection contre la surchauffe électronique
- ⓓ INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen von 60-240 Grad und elektronischer Überhitzungsschutz

**TAFEL/INBOUWMODEL**

TABLETOP/BUILT-IN MODEL  
MODÈLE DE TABLE/ENCASTRÉ  
TISCH/EINBAUMODELL

No.	cm	V	W
*688.067	7,2(H)x29,5x35,5	230	1800

EURO
71,00

**TAFELMODEL/TABLETOP MODEL**

MODÈLE DE TABLE/TISCHMODELL

No.	cm	V	W
*688.062	6,6(H)x32,8x38,3	230	2000

EURO
119,00

- (N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuurinstellingen met een bereik van 60-240 graden en oververhittingsbeveiliging**  
**(E) INDUCTION COOKER - stainless steel casing, digital timer from 0-180 minutes (5 min steps), 10 temperature setting from 60-240 degrees and electronic overheating protection**  
**(F) CUISEUR À INDUCTION - boîtier en inox, minuterie réglable digitale de 0-180 minutes (par intermittance de 5 min.), 10 positions de température 60-240 degrés et protection contre la surchauffe électronique**  
**(D) INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen von 60-240 Grad und elektronischer Überhitzungsschutz**

#### TYPE A

EURO	No.	cm	V	W
169,00	*688.064	7,5(H)x34x42,2	230	2700

#### TYPE B

EURO	No.	cm	V	W
159,00	*688.066	10,6(H)x32x36,8	230	2700

- (N) WOK-INDUCTIEKOKER - roestvrijstaal, digitale instelling van 0-180 minuten, vermogen 500-3100 Watt en temperatuur max. 240 graden**  
**(E) WOK INDUCTION COOKER - stainless steel, with digital control of time 0-180 minutes, power 500-3100 Watt and temperature max. 240 degrees**  
**(F) WOK INDUCTION - inox, réglage digital minuteur 0-180 min., puissance 500-3100 Watt et température max. 240 degrés**  
**(D) INDUKTIONKOCHER - CNS, digitalen Steuerung von Zeit 0-180 Min., Vermögen 500-3100 Watt und Temperatur max. 240 Grad**

EURO	No.	cm	V	W
275,00	*688.065	13(H)x34x44,5	230	3100

- (N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, digitale instelling van 0-180 minuten, temperatuur 60-240 graden**  
**(E) INDUCTION COOKER - stainless steel casing, digital control of time 0-180 minutes, temperature 60-240 degrees**  
**(F) CUISEUR À INDUCTION - boîtier en inox, temps réglable digitale de 0-180 minutes, température 60-240 degrés**  
**(D) INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitalen Steuerung von zeit 0-180 minuten, Temperatur 60-240 Grad**

EURO	No.	cm	V	W
235,00	*688.060	12(H)x34x44,5	230	3500



A



B





**INDUCTIEKOOKPLAAT - 2 glaskeramische kookvelden (Ø 22cm), automatische panherkenning, temperatuur 60-240°C in 10 vermogensstanden, 180 min. timer met geluidssignaal, automatische uitschakeling, verlichte display, touch-bedieningspaneel, oververhittingsbeveiliging, controlelampje**

INDUCTION COOKER - 2 ceramic cooking surfaces (Ø 22cm), auto-pan detection, temperature 60-240°C up to 10 power settings, 180 min. timer with buzzer, auto switch off, illuminated display, touch control panel, thermal safety cut-out, pilot light

CUISEUR À INDUCTION - 2 plaques en revêtement vitrocéramique (Ø 22cm), reconnaissance des platsaffichage digital, réglage de température de 60-240°C ou en dix étapes, minuterie de 180 minutes avec signal sonore, arrêt automatique, commandes sensibles touch, sécurité de surchauffe, voyants lumineux

INDUKTIONKOCHER - 2 Glaskeramik-Kochfelder (Ø 22cm), automatischer Topferkennung, Temperatureinstellung von 60-240°C oder in 10 Leistungsstufen, 180 Min. Timer mit Signalton, automatischer Abschaltung, beleuchtetes Display, Touch-Bedienfeld, Überhitzungsschutz, Kontrollleuchte

No.	cm	V	W
*910.013	5(H)x59x36	230	3400

EURO
175,00



**INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, 2 kookvelden, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuur-instellingen/vermogens 200-3500 Watt en bereik van 80-270 graden, oververhittingsbeveiliging**

INDUCTION COOKER - stainless steel casing, 2 cooking surfaces, digital timer from 0-180 minutes (5 min steps), 10 temperature setting/power levels 200-3500 Watt and from 80-270 degrees, electronic overheating protection

CUISEUR À INDUCTION - boîtier en inox, 2 surfaces de cuisson, minuterie réglable digitale de 0-180 minutes (par intermittance de 5 min.), 10 positions de température/niveaux de puissance 200-3500 Watt et 80-270 degrés, protection contre la surchauffe électronique

INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, 2 Kochfelder, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen/Leistungsstufen 200-3500 Watt und 80-270 Grad, elektronischer Überhitzungsschutz

No.	cm	V	W
*688.061	16,3(H)x81x47	2x 230	2x 3500

EURO
445,00



**Ⓝ GASKOOKTOESTEL - roestvrijstalen behuizing, voorzien van thermokoppel, waakvlam, koperen branders en roestvrijstalen morspannen**

- ⓔ GASCOOKER - housing of stainless steel, with safety thermocouple, pilot flame, copper burners and stainless spillover trays
- ⓕ RECHAUD À GAZ - tout inox, contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité, la grille en fonte, la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles pour un entretien aisé
- ⓓ GAS-KOCHER - Gehäuse CNS, mit thermokreuz, zundflamme, Brennern aus Kupfer und CNS auffangschalen

**PROPAAN/PROPANE/PROPANE/PROPAN**

EURO	No.	brander/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
550,00	*304.150	<b>1</b>	19,5(H)x39x51	7
845,00	*304.151	<b>2</b>	19,5(H)x69x51	7 + 5
1135,00	*304.152	<b>3</b>	19,5(H)x100,5x51	7 + 7 + 5



**Ⓝ HOKKER/GASBRANDER - tafelmodel, propaan of aardgas uitvoering, roestvrijstalen behuizing, per brander 7,5 Kw, voorzien van thermokoppel, zwaar gegoten geëmailleerde panrooster 35x39 cm, rvs leklade**

- ⓔ INDUSTRIAL GAS BURNER - table model, propane or natural gas, stainless steel housing, each burner 7.5 Kw, equipped with thermocouple, heavy cast enamelled pan rest 35x39 cm, stainless steel drip tray
- ⓕ BRÛLEUR INDUSTRIEL - modèle table, propane ou gaz naturel, châssis inox, par brûleur 7,5 Kw, avec thermocouples, brûleurs extra-forts émaillée 35x39 cm, avec tiroir égouttoir en inox.
- ⓓ GAS-HOCKER-KOCHER - Tabelle Modell, Propan oder Erdgas-Implementierung, Edelstahlgehäuse, Brenner 7,5 Kw, ausgestattet mit Thermoelement, Schwere Guss emaillierten Arbeitsrost von 35x39 cm, Edelstahl Tropblech

**AARDGAS/NATURAL GAS/GAZ NATUREL/ERDGAS**

EURO	No.	branders/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
450,00	*321.201	<b>1</b>	25(H)x39x60	10
695,00	*321.202	<b>2</b>	25(H)x74x60	20

**PROPAAN/PROPANE/PROPANE/PROPAAN**

EURO	No.	branders/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
450,00	*321.211	<b>1</b>	25(H)x39x60	10
695,00	*321.212	<b>2</b>	25(H)x74x60	20





- Ⓝ **HOKKER/GASBRANDER - voorzien van een extra grote brander en thermokoppel**
- ⓔ INDUSTRIAL GAS BURNER - with extra-large burner and thermo-couple
- ⓔ BRÛLEUR INDUSTRIEL - avec brûleur extra-large et thermo-couple
- ⓓ GAS-HOCKERKOCHEER - mit extra-großem Brenner und Thermokreuz

No.	Type	cm	GkW
*680.011	FRG11	40(H)x54x54	11

EURO
595,00



- Ⓝ **LAVASTEENGRILL - roestvrijstaal, met roestvrijstalen branders, lavasteenmand met lavasteen, roestvrijstaal rooster en lekbak. Standaard uitvoering op aardgas**

- ⓔ LAVASTONE GRILL - stainless steel, with stainless steel burners, lavastone basket with lavastone, stainless steel grid and dripping tray. Standard unit for natural gas
- ⓔ GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - inox, brûleur tous gaz en inox. Cuisson par rayonnement à basse de pierres réfractaires sous grille. Grille en inox. Tiroir de propreté. Livrées standard avec brûleurs gaz naturel
- ⓓ LAVASTEINGRILL - CNS, mit CNS Brenner. Lavastein-Korb mit Lavasteinen, CNS-Rost und Fettauffangschale. Serienmäßig ausgestattet mit Brennern für Erdgas

No.	zones	cm	GkW
*508.200	1	33(H)x55x40	9
*508.210	2	33(H)x78x68	2x 9

EURO
596,00
1120,00



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

No.	kg
580.005	3

EURO
6,35



- Ⓝ **KIPPENGRILL - elektrisch, roestvrijstalen uitvoering met 4 korven (16 kippen) voorzien van binnenverlichting, leklade en verstelbare pootjes, 2 instelbare elementen**

- ⓔ CHICKEN GRILL - electric, stainless steel construction with 4 baskets (16 chickens) with interior lighting, drip tray and adjustable feet, 2 adjustable heating elements
- ⓔ RÔTISSOIRE - modèle inox avec 4 balancelles (16 poulets) avec éclairage intérieur, tiroir égouttoir, pieds réglables, 2 éléments de chauffage réglables
- ⓓ HÄHNCHENGRILL - Konstruktion aus CNS mit 4 Gitterkorbe (16 Hähnchen) mit Innenbeleuchtung, auffangschale und verstellbare Füße, 2 einstellbare Heizelemente

No.	cm	V	W
*321.216	98(H)x82,5x64	400	4500

EURO
1935,00



**NEW!**

**(N) SALAMANDER - roestvrijstaal, het licht lopende bovenstuk van de grill-hoogte is variabel instelbaar, uitgerust met piezö ontstekking, waakvlam en thermokoppel, GN1/1 rooster, roestvrijstaal vetopvangbak in kantelvrij frame**

**(E) SALAMANDER CERAMIC - stainless steel, the smooth-running top part of the grill height is variably adjustable, equipped with piezö ignition, pilot light and thermocouple, 1/1GN grid, stainless steel grease collection tray in a tilt-free frame**

**(F) SALAMANDRE - en inox, la partie supérieure du gril est réglable en hauteur, équipée d'un allumage Piezö, d'une veilleuse et d'un thermocouple, d'une grille 1/1GN, d'un bac de récupération des graisses en inox dans un cadre inclinable**

**(D) SALAMANDER KERAMIK - CNS, das leichtgängige Grilloberteil ist stufenlos höhenverstellbar, ausgestattet mit Piezö-Zündung, Kontrolllampe und Thermoelement, 1/1GN-Gitterrost, CNS-Fettauffangschale im kippfreien Rahmen**

EURO	No.	cm	V	W
1495,00	*318.109	50(H)x68x50	230	3600

**(N) GAS - met piezö ontstekking, waakvlam en thermokoppel**

**(E) GAS - with piezö ignition, pilot light and thermocouple**

**(F) GAZ - avec allumage Piezö, d'une veilleuse et d'un thermocouple**

**(D) GAS - mit Piezö-Zündung, Kontrolllampe und Thermoelement**

EURO	No.	cm	GkW
2495,00	*318.009	50(H)x68x50	7

**(N) SALAMANDER KERAMISCH - met bord detectie systeem, de salamander is ook voorzien van 2 onafhankelijke verhittingszones, standenschakelaar en traploze instelbare thermostaat, uitvoering geheel roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grillhoogte variabel instelbaar. Uittrekbaar rooster o.a. in verband met schoonmaken**

**(E) SALAMANDER CERAMIC - with board detection system, the salamander is also equipped with two independent heating zones, switch and variable adjustable thermostat, entirely stainless steel, light-running upper part is the grill height adjustable. Swing-aside elements and removable grid for easy cleaning**

**(F) SALAMANDRE CERAMIC - système de détection de plats, 2 zones de chauffe indépendantes, doseur d'énergie, commutateur, entièrement en acier inox. Avec tiroir de propreté et grille chromée. Grille amovible pour nettoyage aisé**

**(D) SALAMANDER KERAMIK - mit Borderfassungssystem, das Salamander ausgestattet mit zwei unabhängigen Heizzonen, Schalter und stufenlos regelbarer Thermostat, komplett aus CNS, Leichtlaufoberteil ist die einstellbare Grillhöhe variabel. Abklapp-bare Heizkörper und herausziehbarer Grillrost sind leicht zu reinigen**

EURO	No.	cm	V	W
2395,00	*304.125	59(H)x60x64	230	3000





## DIGITAL PANEL

Ⓝ **SALAMANDER - roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De salamander is voorzien van een digitale timer (5 seconden - 99 minuten) en een traploze thermostaat. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchroomd rooster. Type QSE 60 is voorzien van twee onafhankelijke verhittings zones. Uittrekbaar rooster o.a. in verband met schoonmaken**

ⓔ SALAMANDER - stainless steel, grill position continuously adjustable by means of the smoothly running hood. Standard equipped with dripping tray and a heavy chrome-plated grid. With digital timer (5 seconds - 99 minutes), thermostat and the QSE 60 has two independent heating zones. Removable grid for easy cleaning

ⓕ SALAMANDRE - inox, la position du plafond peut varier instantanément au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. Avec timer digital et avec interrupteur start-stop, réglable de 5 secondes - 99 minutes et thermostat. Type QSE 60 est gauche et droit individuellement enclenchable. Avec tiroir de propreté et grille chromée. Grille amovible pour nettoyage aisé

ⓓ SALAMANDER - CNS, abstand zur Beschickungs-fläche stufenlos verstellbar, weil die Heizhaube genauestens zum Stehen gebracht werden kann. Digitaler Timer, mit Start-Stopp-Softtasten von 5 Sekunden bis 99 Minuten einstellbar und thermostat. Type QSE 60 ist links und rechts einzeln schaltbar. Serienmässig ausgestattet mit CNS Fettauffangblech und schwer verchromtem Grillrost. Herausziehbarer Grillrost ist leicht zu reinigen

No.	Type	cm	V	W	EURO
*502.004	QSE-40	50(H)x <b>40</b> x55	230	2200	2980,00
*502.005	QSE-60	50(H)x <b>60</b> x55	400	4000	3295,00



# TECNOINOX

## SALAMANDER

with

## ADJUSTABLE TOP



- Ⓝ **SALAMANDER - ommanteling uit roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De naar omlaag gereflecteerde hittestraling zorgt voor een unieke grillwerking. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchromd rooster. Modellen SE-60 en SE-80 voorzien van twee onafhankelijk instelbare temperatuurschakelaars. Uittrekbaar rooster i.v.m. schoonmaken**
- ⓔ SALAMANDER - casing of stainless steel, grill position continuously adjustable by means of the smoothly running hood. The heat radiated downwards realises a unique grilling-process. Standard equipped with dripping tray and a heavy chrome-plated grid. Types SE-60 and SE-80 with two independently adjustable temperature switches. Removable grid for easy cleaning
- ⓕ SALAMANDRE - habillage inox, la position du plafond peut varier instantanément au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. La radiation calorifique des résistances, réfléchi par l'intérieur du plafond, donne un effet de grillage sans pareil. Avec tiroir de propreté et grille chromée. Les modèles SE-60 et SE-80 sont pourvus de 2 régulateurs de température à double commande individuelle. Grille amovible pour nettoyage aisé
- ⓓ SALAMANDER - verkleidung aus CNS, abstand zur Beschickungs-fläche stufenlos verstellbar, weil die Heizhaube genauestens zum Stehen gebracht werden kann. Die nach unten reflektierende Heiz-Strahlung verwirklicht eine einzigartige Grill-Wirkung. Serienmässig ausgestattet mit CNS-Fettauffangblech und schwer verchromtem Grillrost. Die Modelle SE-60 und SE-80 sind mit 2 getrennt regulierbaren Temperaturschaltern ausgestattet. Herausziehbarer Grillrost sind leicht zu reinigen

EURO	No.	Type	cm	V	W
2245,00	*502.040	SE-40	50(H)×40×55	230	2000
2495,00	*502.060	SE-60	50(H)×60×55	400	4000
3275,00	*502.080	SE-80	50(H)×80×55	400	6000



# SALAMANDER with ADJUSTABLE TOP



Ⓝ **SALAMANDER** - ommanteling uit roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De naar omlaag gereflecteerde hittestraling zorgt voor een unieke grillwerking. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchromd, uittrekbaar, grillrooster. Type 450 is voorzien van een instelbare temperatuurschakelaar. Type 600 is voorzien van twee onafhankelijk instelbare temperatuurschakelaars

ⓔ **SALAMANDER** - casing of stainless steel, grill position continuously adjustable by means of the smoothly running hood. The heat radiated downwards realises a unique grilling-process. Standard equipped with dripping tray and a heavy chrome-plated, extractable, grid. Type 450 with adjustable temperature switch. Type 600 with two independently adjustable temperature switches

ⓕ **SALAMANDRE** - habillage inox, la position du plafond peut varier instantanément au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. La radiation calorifique des résistances, réfléchi par l'intérieur du plafond, donne un effet de grillage sans pareil. Avec tiroir de propreté et grille chromée amovible. Type 450 est pourvu du régulateur de température. Type 600 est pourvu de 2 régulateurs de température à double commande individuelle

ⓓ **SALAMANDER** - verkleidung aus CNS, abstand zur Beschickungs-fläche stufenlos verstellbar, weil die Heizhaube genauestens zum Stehen gebracht werden kann. Die nach unten reflektierende Heiz-Strahlung verwirklicht eine einzigartige Grill-Wirkung. Serienmäßig ausgestattet mit CNS Fettauffangblech und schwer verchromtem herausziehbarer Grillrost. Type 450 ist mit 1 Temperaturschalter ausgestattet. Type 600 ist mit 2 getrennt regulierbaren Temperaturschaltern ausgestattet

No.	Type	cm	grill cm	V	W
*688.145	450	53(H)x <b>45</b> x52	44x33	230	2800
*688.160	600	53(H)x <b>60</b> x52	56x33	400	4000

EURO
645,00
760,00

**(N) SALAMANDER - roestvrijstaal, de elementen worden bediend door een thermostaat en bevinden zich aan de bovenzijde. Het zwaar verchromde werkrooster kan op verschillende grill-hoogten worden geplaatst. Ook geschikt voor bevestiging aan de muur. De vetopvangbak is uitneembaar**

**(E) SALAMANDER - stainless steel, with infrared, incoloy elements placed under the hood of the unit and thermostat. The grid of chrome-plated steel is adjustable as to height and the dripping tray is removable. Also suitable for wall mounting**

**(F) SALAMANDRE - inox, avec résistances infrarouges en incoloy, qui se trouvent sous la hotte et thermostat. La grille en acier chromé et réglable à hauteur et le tiroir de propreté est amovible. Propre pour fixation mural**

**(D) SALAMANDER - CNS, mit Infrarot-Heizkörpern aus incoloy unter der Haube und Thermostat. Der Rost aus Verchromten Stahl ist Höhenverstellbar und die Fettauffangschale ist herausnehmbar. Geeignet für Wandbefestigung**



EURO	No.	cm	V	W
255,00	*688.003	28(H)x <b>61</b> x31	230	2000

**(N) SALAMANDER/TOASTER - roestvrijstaal, voorzien van 2 afzonderlijke instelbare onder- en bovenelementen. De elementen kunnen naar keuze worden ingeschakeld, via de tijdschakelaar, of door middel van de hoofdschakelaar. Het apparaat is voorzien van 2 thermostaten voor onafhankelijke werking van onder- en bovenelementen. De toaster is voorzien van uitneembaar rooster, welke in hoogte verstelbaar is**

**(E) SALAMANDER - stainless steel, with 2 top and bottom elements, independently controlled by 1 thermostat for the top element and by another for the bottom element. The elements can be switched on, as desired, by timer or main switch. The removable grid is adjustable in height**

**(F) SALAMANDRE - inox, avec 2 résistances, commandées séparément par 1 thermostat pour la résistance supérieure et l'autre pour la résistance inférieure. Les résistances sont actionnées moyennant le commutateur marche-arrêt ou la minuterie. La hauteur de la grille amovible est réglable**

**(D) SALAMANDER - CNS, mit 2 Heizkörper oben und unten, getrennt reguliert von 1 Thermostaten für den Heizkörper oben und 1 Thermostaten für den Heizkörper unten. Die Heizkörper werden mittels des EIN/AUS-Schalters oder des Zeituhrschalters eingeschaltet. Der herausnehmbare Grillrost ist höhenverstellbar**



**1 ETAGE**

EURO	No.	cm	V	W
1025,00	*502.300	27(H)x <b>67</b> x34	230	3000

**2 ETAGES**

EURO	No.	cm	V	W
1173,00	*502.305	36(H)x <b>67</b> x34	230	4000

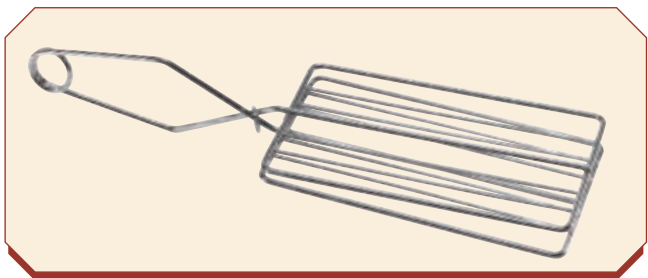


**TECNOINOX**

**ROLLER  
GRILL**



## ROLLER TOAST QUARTZ GRILLS



Ⓝ **MINI ROLLER TOAST - Onder en boven voorzien van quartzbuizen en een tijd klok zijn de mogelijkheden praktisch onbeperkt. De grill is uit roestvrijstaal vervaardigd en voorzien van een lekbak en tosti-klem**

ⓔ MINI ROLLER TOAST - With an upper and lower set of quartz heating elements and a timer this grill can be used for a great many purposes. This grill comes with a fat dripping tray and special tongs and is made of stainless steel

ⓔ MINI ROLLER TOAST - Avec tubes quartz supérieurs et inférieurs, minuterie, tiroir de propreté et pince à sandwich. En inox

ⓓ MINI ROLLER TOAST - Heizung mittels Quarz-Röhren unten und oben. Zeitschaltuhr. Auffangschublade. Sandwich-Klemmzange wird mitgeliefert. Aus CNS

No.	cm	V	W
*304.010	30,5(H)x45x30	230	2000

EURO
265,00

Ⓝ **UNIVERSELE QUARTZ GRILL - roestvrijstaal, uitgerust met twee sets van drie quartzbuizen, de onderste als zowel de bovenste kan indien gewenst afzonderlijk bediend worden. Hierdoor zijn de grill-mogelijkheden vrijwel onbeperkt. De quartz-grill is uitgevoerd met een keuzeschakelaar, tijd klok, controlelampje, verchromd rooster en tosti-klem**

ⓔ UNIVERSAL QUARTZ GRILL - stainless steel, with an upper and lower set of three quartz-tubes, which are independently controlled thus offering a wide range of uses. The quartz-grill has a selector switch, timer, control-light, chrome-plated grid and a sandwich holder

ⓔ QUARTZ GRILL UNIVERSAL - inox, est équipé de deux zones de chauffage independants, chacune avec trois tubes a quartz pour plusieurs possibilites de grillage. Avec commutateur de selection, minuterie, témoin de controle, grille chromee et pince de sandwich

ⓓ QUARTZ GRILL UNIVERSEEL - CNS, ausgeführt mit zwei separat schaltbaren Heizzonen mit je drei Quartzröhren ausgerüstet was vielerlei Grillanwendungen ermöglicht. Mit Wahlschalter, Zeitschaltuhr, Kontroll-Lampe, verchromten Rost und Sandwichzange

### TS 1270

No.	cm	V	W
*304.006	34(H)x64x38	230	2700

EURO
690,00

### TS 3270

No.	cm	V	W
*304.015	48(H)x64x38	400	4000

EURO
890,00

### Ⓝ TOSTI-KLEM

ⓔ SANDWICH HOLDER

ⓔ PINCE A SANDWICH

ⓓ SANDWICH-KLEMMZANGE

No.
958.001

EURO
5,95

- (N) PIZZA OVEN - buitenmantel metaal geëpoxideerd, bakruimte voorzien van chamottebodem. Voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje, en maximaalbeveiliging. Elke kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat. Temperatuurbereik 50°C-400°C**
- (E) PIZZA OVEN - outer jacket metal epoxy, baking chambers with chamotte covered bottom. With ON/OFF switch, indicator light and thermal cut-out. Each chamber has a separate top and bottom thermostat. Temperature regulated from 50°C-400°C**
- (F) FOUR À PIZZA - résine époxy métallique gaine extérieure, avec commutateur Marche-Arret, thermostat de securite, témoin lumineux et thermostat de securite. Chaque chambre avec chauffage independent commande par un thermostat. Temperature réglable 50°C-400°C**
- (D) PIZZA-OFEN - Gehäuse Metall-Expoziert, Backkammer mit Schamotteboden. Mit EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampe und Sicherheitsthermostat. Jede Backkammer ist unabhängig einstellbar, mittels einem Thermostat oben und unten. Temperatur einstellbar 50°C-400°C**



### 1 ETAGE

EURO	No.	int.cm	ext.cm	V	W
1194,00	*780.040	14(H)x66x66	40(H)x94x92	400	4700

### 2 ETAGES

EURO	No.	int.cm	ext.cm	V	W
1940,00	*780.044	2x14(H)x66x66	71(H)x94x92	400	9400

### ONDERSTEL/STAND/SOUBASSEMENT/UNTERGESTELL

EURO	No.	H cm
360,00	*780.045	85 of/or/ou/oder 95



### (N) STAPELBAK - kunststof, wit, uitermate geschikt voor pizzabollen (deeg)

- (E) STACKING CONTAINER - plastic, white, ideal for pizza dumplings (dough)**
- (F) BAC EMPILABLE - plastique, blanc, idéal pour les boulettes de pizza (pâte)**
- (D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss, ideal für Pizza Knödel (Teig)**

EURO	No.	cm	Lit.
11,00	953.170	7,5(H)x60x40	14
12,25	953.171	9,0(H)x60x40	18
13,00	953.172	12,0(H)x60x40	24

PE  
POLYETHYL



PP  
POLYPROP.

### DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

EURO	No.	cm
8,20	953.175	60x40

### (N) PORTIONEERLEPEL - platte bodem, kunststof

- (E) PIZZA LADLE - flat bottom, plastic**
- (F) LOUCHE À PIZZA - fond plat, plastique**
- (D) SCHÖPFLÖFFEL - Flachboden, Kunststoff**

EURO	No.	Ø cm	cl	L cm
9,75	935.114	10	15	27

PA  
POLYAMID





Ⓝ **PIZZA/HETELUCHTOVEN - geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem, voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje, binnen verlichting, tijd klok 0-60 min., maximaalbeveiliging en thermostaat, temperatuurbereik 50°C-300°C**

ⓔ PIZZA/CONVECTION OVEN - all stainless steel, baking space provided with chamotte base, equipped with main switch, indicator light, indoor lighting, timer 0-60 min., thermal cut-out and thermostat, temperature range 50°C-300°C

ⓔ FOUR À PIZZA/À AIR PULSE - tout en inox, espace de cuisson fourni avec base de chamotte, équipé d'un interrupteur principal, voyant lumineux, éclairage intérieur, minuterie 0-60 min., thermostat de sécurité et thermostat, température réglable de 50°C-300°C

Ⓝ PIZZA/HEISLUFTOFEN - komplett aus CNS, mit Backraum mit Schamotteboden. Ausgestattet mit Hauptschalter, Kontrollleuchte, Innenbeleuchtung, Zeitschaltuhr 0-60 Min., Sicherheitsthermostat und Thermostat, Temperaturbereich 50°C-300°C

## 2 ETAGES

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

EURO
395,00



Ⓝ **PIZZA OVEN - buitenmantel geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem. Voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje tijd klok 0-120 min., elke kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat, temperatuurbereik 50°C-350°C**

ⓔ PIZZA OVEN - casing all stainless steel, baking chambers with chamotte covered bottom. With ON/OFF switch, indicator light, timer 0-120 minutes, each chamber has a separate top and bottom thermostat, temperature regulated from 50°C-350°C

ⓔ FOUR À PIZZA - boîtier en inox, avec commutateur marche-arrêt, thermostat de sécurité, témoin lumineux, minuterie 0-120 minutes, chaque chambre avec chauffage indépendant commande par un thermostat, température réglable 50°C-350°C

Ⓝ PIZZA-OFEN - Gehäuse vollständig aus CNS, backkammer mit Schamotteboden, mit EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampe, Zeitschaltuhr 0-120 Minuten, jede Backkammer ist unabhängig einstellbar, mittels einem Thermostat oben und unten, Temperatur einstellbar 50°C-350°C

## 1 ETAGE

No.	int.cm	ext.cm	V	W
*688.170	12(H)x40x40	26,3(H)x56x58,5	230	2000

EURO
265,00



## 2 ETAGES

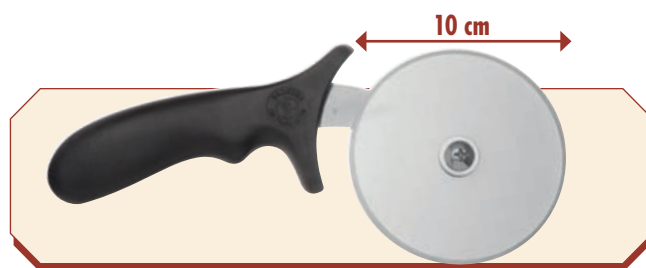
No.	int.cm	ext.cm	V	W
*688.172	2x12(H)x40x40	43,4(H)x56x58,5	230	3000

EURO
370,00

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

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

EURO	No.	L cm
16,50	041.041	24



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

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

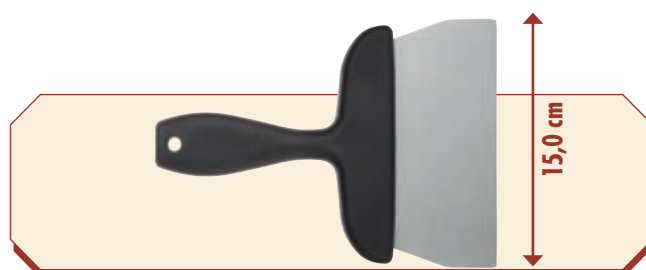
EURO	No.	L cm
8,55	935.113	19



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

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

EURO	No.	L cm
6,55	935.112	21



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

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

EURO	No.	cm
26,50	935.105	22x18
26,50	935.106*	22x18

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



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

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

EURO	No.	cm
13,25	935.115	12x15
14,90	935.116*	12x15

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





**(N) PIZZASCHEP**

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

No.	L tot. cm	blad/tray/plateau/Tablett cm
*300.010	90	31 x 36

EURO  
24,50



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

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

No.	Ø cm	L cm
*935.101	32	150

EURO  
99,00



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

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

No.	Ø cm	L cm
*300.012	37	100
*300.015	37	140

EURO  
95,00  
105,00



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

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

No.	L cm	borstel/brush/brosse/Bürste cm
*041.045	106	25,4 x 4,5

EURO  
52,00



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

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

No.	L cm	borstel/brush/brosse/Bürste cm
*935.104	150	27 x 7

EURO  
95,00



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

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

No.	L cm
935.110	25

EURO  
7,50

**NEW!**

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

EURO	No.	cm	V	W
44,00	*910.144	15,7(H)x20x18,5	230	420



- Ⓝ **EIERKOOKAPPARAAT - voorzien van 8 eiermandjes met kleur codering, thermostaat en controlelampjes**
- ⓔ EGGS COOKER - 8 baskets with code color, thermostat and pilot lights
- ⓕ CUISEUR À OEUFS - avec 8 paniers avec couleur de codage, thermostat et voyants de contrôle
- ⓓ EIERKOCHER - 8 Körbchen mit kodifarbung, Thermostat und Kontroll-Lampe

EURO	No.	cm	V	W
195,00	*688.107	30(H)x37x17,4	230	2600



- Ⓝ **FRITEUSE TITANIUM - met roestvrijstalen behuizing en voorzien van thermostaat, controlelampje, maximaal-beveiliging, koude zône en van een uitneembare binnenpan, het verhittingselement is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt**
- ⓔ TITANIUM FRYERS- stainless steel housing and equipped with thermostat, thermal cut-out, indicator light, cold zone and have a removable inner pan, the heating elements are easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning
- ⓕ FRITEUSE TITANIUM - boîtier en acier inoxydable et équipées d'un thermostat, un thermostat de sécurité, un voyant lumineux et une zône froide, les cuves sont amovibles, les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés
- ⓓ FRITEUSE TITANIUM - Edelstahlgehäuse, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampe und Kaltzone, das Ölbecken ist herausnehmbar und dadurch leicht zu reinigen, die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

**TITANIUM**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
155,00	*508.108	<b>6</b>	31(H)x33,5x43	230	3250
39,00	508.852	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			



EURO	No.	Lit.	cm	V	W
295,00	*508.128	<b>6 + 6</b>	31(H)x61x43	2x 230	2x 3250
39,00	508.852	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			





## Friteuses



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

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

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

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

### CATERCHEF 4+6

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.058	<b>4+6</b>	31(H)x <b>52</b> x43	2x 230	1x 2000 1x 3250	315,00
508.851	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 4 Lit.</b>				24,30
508.852	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 6 Lit.</b>				39,00

### CATERCHEF 10

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.010	<b>10</b>	31(H)x <b>43,5</b> x43	400	6000	375,00
508.853	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				52,00

### Ⓝ Met aftapkraan

ⓔ With drainage tap

ⓔ Avec robinet de vidange

ⓓ Mit Ablaufhahn

### CATERCHEF 9

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.009	<b>9</b>	35(H)x <b>33,5</b> x51	230	3250	295,00
508.852	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				39,00

### CATERCHEF 9+9

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.209	<b>9+9</b>	35(H)x <b>61</b> x51,5x230	230	2x 3250	499,00
508.852	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				39,00



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

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

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

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

#### CATERCHEF 5

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
119,00	*688.005	<b>5</b>	32(H)x21x38	230	2000
26,00	688.905	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			

#### CATERCHEF 5+5

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
235,00	*688.055	<b>5 + 5</b>	32(H)x44x38	2x 230	2x 2000
26,00	688.905	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			



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

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

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

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

#### CATERCHEF 8

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.008	<b>8</b>	34,6(H)x30,3x40,9	230	3250	145,00
688.908	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				27,50

#### CATERCHEF 8+8

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.208	<b>8 + 8</b>	34,6(H)x54,0x40,9	2x 230	2x 3250	275,00
688.908	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				27,50



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

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

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

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

#### CATERCHEF 8 Extra

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
250,00	*688.808	8	412(H)x29x47	230	3250
27,50	688.918	mand los/basket only/panier seul/Korbe allein			

#### CATERCHEF 8+8 Extra

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
455,00	*688.828	8 + 8	41(H)x58x47	2x 230	2x 3250
27,50	688.918	mand los/basket only/panier seul/Korbe allein			



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

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

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

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

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.018	<b>8</b>	42(H)x <b>29</b> x43,7	230	3500	355,00
*688.218	<b>8+8</b>	41,8(H)x <b>57,8</b> x43,7	2x230	2x3500	625,00
688.918	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				27,50



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

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

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

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

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.015	<b>15</b>	37(H)x <b>60</b> x71	230	3200	345,00
688.915	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				36,50



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

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

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

ⓓ **FRITEUSEN** - Vollständig aus CNS, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampen, Kaltzone und Fettablaufhähnen, die Stand-Modelle sind mit Öl-Entleerungsbehälter ausgestattet

#### RAPALLO

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
725,00	*527.009	<b>9</b>	42(H)x <b>31</b> x58	230	3450
925,00	*527.112	<b>12</b>	42(H)x <b>31</b> x58	400	7000
59,00	527.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			

#### ZOAGLI

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1190,00	*527.209	<b>9 + 9</b>	42(H)x <b>62</b> x58	2x 230	2x 3450
1540,00	*527.212	<b>12 + 12</b>	42(H)x <b>62</b> x58	2x 400	2x 7000
59,00	527.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			

#### Ⓝ **VISBAKFRITEUSE**

ⓔ **FISH FRYER**

ⓕ **FRITEUSE A POISSONS**

ⓓ **FISCH FRITEUSE**

#### PIEVE

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1225,00	*527.026	<b>26</b>	42(H)x <b>62</b> x53	400	9900
115,00	527.854	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			





- Ⓝ **FRITEUSE - stand model, enkel**
- ⓔ FRYER - free-standing model, single
- ⓕ FRITEUSE - modèle debout, à un seul bac
- ⓓ FRITEUSE - Standmodell, 1 Becken

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*527.109	<b>9</b>	90(H)x <b>31</b> x58	230	3500	965,00
527.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				59,00
*527.312	<b>12</b>	90(H)x <b>31</b> x58	400	7000	1125,00
527.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				59,00
*527.115	<b>15</b>	90(H)x <b>37</b> x58	400	7000	1125,00
527.853	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				64,00
*527.020	<b>20</b>	90(H)x <b>40</b> x70	400	11000	1275,00
527.856	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				78,00



- Ⓝ **FRITEUSE - stand model, dubbel**
- ⓔ FRYER - free-standing model, double
- ⓕ FRITEUSE - modèle debout, à deux bacs
- ⓓ DOPPELFRITEUSE - Standmodell

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*527.309	<b>9 + 9</b>	90(H)x <b>62</b> x58	2x 230	2x 3500	1495,00
527.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				59,00
*527.412	<b>12 + 12</b>	90(H)x <b>62</b> x58	2x 400	2x 7000	1770,00
527.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				59,00
*527.315	<b>15 + 15</b>	90(H)x <b>73</b> x58	2x 400	2x 8250	1850,00
527.853	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				64,00
*527.022	<b>20 + 20</b>	90(H)x <b>80</b> x70	2x 400	2x 11000	2275,00
527.856	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				78,00



- Ⓝ **VISBAKFRITEUSE - stand model**
- ⓔ FISH FRYER - free-standing model
- ⓕ FRITEUSE A POISSONS - debout
- ⓓ FISCH FRITEUSE - Standmodell

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*527.126	<b>26</b>	90(H)x <b>62</b> x53	400	9900	1495,00
527.854	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				115,00



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

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

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

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

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
875,00	*304.111	<b>8 + 8</b>	44,5(H)x40x60 2x 230		<b>2x 3000</b>
75,00	304.851	<b>mand los</b>	/basket only/panier seul/Korbe allein		



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

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

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

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

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
775,00	*304.112	<b>12</b>	44,5(H)x40x60	400	<b>9000</b>
78,00	304.853	<b>mand los</b>	/basket only/panier seul/Korbe allein		



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

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

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

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

EURO	No.	cm
295,00	*304.113	53(H)x40x60







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

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

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

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

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*508.112	<b>12</b>	32(H)x70x40	400	<b>9000</b>	690,00
*508.124	<b>12+12</b>	32(H)x70x80	2x 400	<b>2x 9000</b>	1295,00
508.854	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				44,00

Ⓝ **STAAND MODEL**

ⓔ **FREE-STANDING MODEL**

ⓔ **MODÈLE DEBOUT**

ⓓ **STANDMODELL**

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*508.212	<b>12</b>	85(H)x70x40	400	<b>9000</b>	945,00
*508.224	<b>12+12</b>	85(H)x70x80	2x 400	<b>2x 9000</b>	1625,00
508.854	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				44,00

**(N) FRITUURVETFILTERS**

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

**(E) FRYER FAT FILTERS**

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

**TYPE A**

EURO	No.	cm filt.
124,00	909.001	15(H)x23x18 (max. L. 47 cm)
105,00	909.005	- <b>vervangingsfilter</b> - replacement filter - filtre de rechange - Ersatzfilter

**TYPE B**

EURO	No.	cm filt.
139,00	909.002	19(H)x35x23 (max. L. 57 cm)
118,00	909.006	- <b>vervangingsfilter</b> - replacement filter - filtre de rechange - Ersatzfilter

**TYPE C**

EURO	No.	Ø cm
158,00	909.003	16(H)x31 Ø (max. Ø 36,5 cm)
126,00	909.007	- <b>vervangingsfilter</b> - replacement filter - filtre de rechange - Ersatzfilter

**TYPE D**

EURO	No.	cm filt.
159,00	909.004	20(H)x34x30 (max. L. 50 cm)
139,00	909.008	- <b>vervangingsfilter</b> - replacement filter - filtre de rechange - Ersatzfilter

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

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

EURO	No.	Lit.	H cm
191,00	820.017	17	32

**(N) VETFILTER-HOUDER - roestvrijstaal**

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

EURO	No.
8,50	894.002

**(N) VETFILTER - econoline, hittebestendig**

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

EURO	No.
129,00	042.001 10x 50 stk./pcs./pcs./Stk.
12,95	042.002 50 stk./pcs./pcs./Stk.

**(F) FILTRES À HUILE**

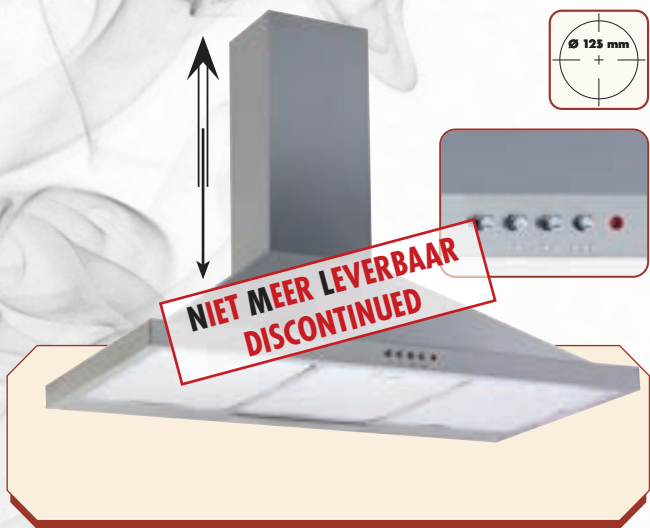
- permet de prolonger considérablement la durée de l'huile
- résistant aux températures jusqu'à 180°C
- nettoyage très simple: retourner le filtre et rincer à eau
- chaude sans aucun détergent

**(D) ÖLFILTER**

- verlängert ansehnlich die Lebensdauer des Fritierfetts
- einsetzbar bei Temperaturen bis 180°C
- warmes Wasser, ohne irgend welches Reinigungsmittel, genügt um den Filter innerhalb von einigen Sekunden problemlos zu reinigen

**MIROIL®**





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

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

EURO
N.M.L.
N.M.L.



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

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

No.	cap. m <sup>3</sup> /u	cm	V	W
*552.060	<b>281</b>	17(H)x <b>60</b> x52	230	115
*552.090	<b>282</b>	17(H)x <b>90</b> x52	230	119
*552.100*	<b>505</b>	17(H)x <b>100</b> x52	230	206

EURO
690,00
725,00
1096,00

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



- Ⓝ **AFZUIGKAP - met ingebouwde motor, roestvrijstaal, met vaatwasmachinebestendige, uitneembare lamellen, uitgerust met verlichting en snelheidsregelaar**

- ⓔ EXHAUST HOOD - stainless steel, with built-in motor and stainless steel labyrinth filters which are dishwasher safe, with illumination and speed regulator
- ⓔ HOTTE - inox. avec moteur encastré et filtres inox à labyrinthe résistants au lave-vaisselle, avec illumination et régulateur de vitesse
- ⓓ DUNSTABZUGHAUBE - CNS, mit eingebautem Gebläsemotor und ausnehmbaren, spülmaschinenfesten Lamellen, mit Beleuchtung und Geschwindigkeitsregler

No.	Type	cm	V	W
*527.255	CSL	30(H)x <b>114</b> x50	230	190

EURO
1945,00

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

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
415,00	*508.025	<b>18</b>	28(H)x34x54	230	3500
57,00	508.844	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			<b>1/6 GN</b>
74,50	508.843	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			<b>1/3 GN</b>



#### ROBUUST DE LUXE

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
695,00	*508.125*	<b>18</b>	34(H)x40x70	230	3500
57,00	508.844	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			<b>1/6 GN</b>
74,50	508.843	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			<b>1/3 GN</b>

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



- Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met fijnmazige mandjes, zodat niet alleen pasta's kunnen worden gekookt, maar ook bijv. rijst, verder voorzien van een nauwsluitend deksel, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan**

- ⓔ PASTA COOKER - with fine mesh baskets in order that the cooker can also be used for rice. The cooker has a tight-fitting cover, variable thermostat, indicator light and drainage tap
- ⓕ CUISEUR À PÂTES - avec corbeilles à mailles fines, de sorte que le cuiseur se laisse utiliser aussi pour cuire du riz. Avec couvercle serré, thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange
- ⓓ TEIGWARENKOCHER - mit engmaschigen Körben, so dass der Kocher nicht nur für Pasta, sondern auch für Reis geeignet ist. Mit knappschliessendem Deckel, stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn

EURO	No.	cm	V	W
1025,00	*527.049	25(H)x38x50	230	3000
125,00	527.842	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>		<b>1/6 GN</b>
149,00	527.841	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>		<b>1/3 GN</b>



# PASTA & SAUS



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



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



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

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

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

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

No.	Cap.	Type	cm	V	W	EURO
*688.240	2 comp. 1/3 GN	<b>A</b>	31(H)x42,0x51	230	2x1500	270,00
*688.242	3 comp. 1/3 GN	<b>B</b>	31(H)x60,5x51	230	3x1000	350,00
688.245	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein					16,00

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

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

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

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

Ⓝ **Kunststof behuizing**

- ⓔ Plastic casing
- ⓕ Boîtier matière plastique
- ⓓ Gehäuse aus Kunststoff

**SAFEFOOD - | 33 CM |**

EURO	No.	cm	V	W
315,00	*516.030	16(H)x37x30	230	400

Ⓝ **Roestvrijstalen behuizing**

- ⓔ Stainless steel casing
- ⓕ Entièrement en acier inox
- ⓓ Gehäuse aus rostfreiem Stah

**IL PROFESSIONISTA - | 33 CM |**

EURO	No.	cm	V	W
425,00	*516.020	14(H)x37x30	230	400

**VACUM 13 - | 43 CM |**

EURO	No.	cm	V	W
830,00	*516.040	14(H)x48x24	230	500

Ⓝ **VACUÛMMACHINE - volautomatisch vacumeren en sealen, het vacumeren of sealen kan op elk moment worden onderbroken, wordt geleverd incl. 10 vacuÛmzakken, geschikt voor alle vacuÛmzakken en -rollen tot 28 cm**

ⓔ VACUUMMACHINE- fully automatic vacuuming and sealing, the vacuuming or sealing can be interrupted at any time, supplied incl. 10 vacuum bags, suitable for all vacuum bags and rolls up to 28 cm wide

ⓕ MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE - aspiration et scellement entièrement automatiques, l'aspiration ou le scellage peut être interrompu à tout moment, livré incl. 10 sacs sous vide, convient à tous les sacs sous vide et rouleaux jusqu'à 28 cm

ⓓ VAKUUM- VERPACKUNGSMACHINE - vollautomatisches Vakuumieren und Verschließen, das Vakuumieren bzw. Versiegeln kann jederzeit unterbrochen werden, lieferung inkl. 10 Vakuumbeutel, geeignet für alle Vakuumbeutel und -rollen bis 28 cm Breite

EURO	No.	cm	V	W
63,00	*910.085	7(H)x39x16	230	110

*SafeFood*



*Il Professionista*



*Vacuum 13*



**NEW!**



**SEVERIN**





**Ⓝ VACUÛMMACHINE - werkt zonder drukkamer, waardoor meer mogelijkheden ontstaan betreffende de grote van het te vacumeren product. Geeft d.m.v. een drukketer aan wanneer het vacumeren klaar is en met een drukknop wordt de sealbalk in werking gezet waarna de machine automatisch stopt als de plastic zak geheel dicht is, voorzien van een instelbare vacuüm- en sealtijd, hoofdschakelaar en drukketer, inwendig opbergbak voor rol buisfolie vacuümzakken en snijder**

**ⓔ VACUUMMACHINE**-works without pressure chamber, allowing more possibilities regarding the size of the product for vacuum-packing. A pressure meter signals when vacuum is ready and with a push button, the seal bar is put in operation after which the machine automatically stops when the plastic bag is completely closed, with adjustable vacuum/seal timer, main switch and pressure gauge, internal storage unit for role of tubularfilm vacuumbags and cutter

**ⓕ MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE** - fonctionnement à aspiration externe permet l'usage des sachets de dimensions divergentes, avec mesureur de pression pour indiquer la fin du vacumage, ensuite la poutre de soudure est actionnée moyennant un poussoir et la machine arrête automatiquement quand le sachet plastique est fermé, temps de vacumage et de soudure réglable, avec interrupteur marche-arrêt, stockage interne pour sacs sous vide tube de film et mécanisme de coupe

**ⓓ VAKUUM- VERPACKUNGSMACHINE** - funktioniert ohne Druck Kammer, so mehr Möglichkeiten ergeben sich hinsichtlich der großen Vakuum-Verpackung des Produktes. Mit Druckmesser indikation wenn Vakuum fertig ist und mit einem Druckknopf der Siegelbalken in Betrieb, nach dem die Maschine automatisch stopt, wenn der Plastikbeutel zugeschweisst ist, mit verstellbaren Vakuum und Dichtungs Zeit, Hauptschalter und Manometer, mit Speichereinheit für ein Rol Rohrfolien Vakumierbeutel und schneidwerk

**CATERCHEF - | 40 CM |**

No.	cm	V	W	EURO
*688.130	16(H)x50x29	230	250	325,00



**Ⓝ VACUÛMZAKKEN BUISFOLIE - set a 2 rollen, lengte 6 meter per rol**

**ⓔ VACUUMBAGS TUBULARFILM** - set of 2 rolls, length 6 meter each roll

**ⓕ SAC SOUS VIDE TUBE DE FILM** - 2 rouleaux, longueur 6 mètres par rouleau

**ⓓ VAKUMIERBEUTEL ROHRFOLIEN** - Satz 2 Rollen, Länge 6 Meter pro Rolle

No.	breed/width/large/breite	EURO
*688.133	30 cm	12,00
*688.134	40 cm	15,50

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

ⓔ MILKSHAKE MIXER - with stainless steel and transparent beaker, with micro-switch and speed variation, beautiful design, chromed and black epoxy

ⓕ MIXER À BOISSONS - avec un gobelet inox et un transparent, avec micro-interrupteur et variateur de vitesse, design magnifique, chromée et noir epoxy

ⓓ GETRÄNKEMIXER - mit einen CNS und einen transparentem Becher, mit Mikro-Schalter und Geschwindigkeitsregler, schönes Design, verchromt und schwarz epoxiert

**DRINK MIXER 54**

EURO	No.	tpm/rpm/U.Mn	cm	V	W
525,00	*408.065	8000-16000	53(H)x18x19	230	230

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

17,25	408.913	<b>polycarbonaat</b> /polycarbonate/Polykarbonat
27,00	408.914	<b>roestvrijstaal</b> /stainless steel/inox/CNS



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

ⓔ MILKSHAKE MIXER - with micro-switch, chromed socle and top, and column of polished aluminium, with stainless steel beaker(s)

ⓕ MIXER À BOISSONS - avec micro-interrupteur, socle et partie supérieure chromée, colonne en aluminium poli, avec gobelet(s) inox

ⓓ GETRÄNKEMIXER - mit Mikro-Schalter, Fussplatte und Oberteil verchromt, Ständer aus poliertem Aluminium, mit CNS Becher(s)

EURO	No.	spindle	cm	V	W
489,00	*542.021	<b>1</b>	52(H)x18x21	230	150
795,00	*542.022	<b>2</b>	52(H)x20x19	230	300

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

27,00	542.901	<b>polycarbonaat</b> /polycarbonate/Polykarbonat
89,00	542.902	<b>roestvrijstaal</b> /stainless steel/inox/CNS



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

ⓔ MILKSHAKE MIXER WITH TRANSPARENT BEAKER with micro-switch, on/off switch and air-cooled motor, housing made of gray ABS plastic

ⓕ MIXER À BOISSONS AVEC GOBELET TRANSPARENT - avec micro-interrupteur, marche-arrêt-interrupteur et moteur refroidi par air, extérieur plastique ABS gris

ⓓ GETRÄNKEMIXER MIT TRANSPARENTEM BECHER - mit Mikro-Schalter, Hauptschalter und mit Luftgekühlter Motor, Gehäuse aus grau ABS-Kunststoff

EURO	No.	cm	V	W
193,00	*523.001	47(H)x17x17,5	230	400

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

9,75	523.901	<b>polycarbonaat</b> /polycarbonate/Polykarbonat
24,30	523.902	<b>roestvrijstaal</b> /stainless steel/inox/CNS





**NEW!**



- Ⓝ **CITRUSPERS - met hefboom van gegoten aluminium, de roestvrijstalen filterzeven zijn verstelbaar om de pulpinhoud te regelen en uitneembaar, gemakkelijk te reinigen en vaatwasmachinebestendig**
- ⓔ **JUICER - with cast aluminum lever, the stainless steel filter screens are adjustable to regulate the pulp content and are removable, easy to clean and dishwasher safe**
- ⓔ **PRESSE-AGRUMES - avec levier en fonte d'aluminium, les tamis filtrants en acier inoxydable sont réglables pour réguler la teneur en pulpe et sont amovibles, faciles à nettoyer et passent au lave-vaisselle**
- ⓓ **SAFTPRESSE - mit Hebelarm aus Aluminiumguss, die Edelstahl Filtersiebe sind verstellbar um den Fruchtfleischgehalt zu regulieren, abnehmbar, leicht zu reinigen und spülmaschinenfest**

No.	cm	V	W
*910.034	29,5(H)x28x20	230	160

EURO
81,00



- Ⓝ **CITRUSPERS - fraai verchromde uitvoering, start automatisch wanneer de sinaasappel op de perskegel wordt gedruwd, alle pulp blijft achter in de uitneembare zeef, eenvoudige reiniging, compleet met twee perskegels één voor sinaasappelen en citroenen, de andere voor grapefruits, met druppelstop**
- ⓔ **JUICER - chromium-plated design, with "AUTO-START", all pulp is retained in the lift-out container, easy to clean, with two cones, one for oranges and lemons, the other for grapefruits, with non-drip device**
- ⓔ **PRESSE-AGRUMES - construction chromée. avec "START-AUTO", nettoyage facile, extraction maximale du jus par centrifugation, avec 2 ogives amovibles, l'une pour orange et citrons, l'autre pour pamplemousses, avec un système anti-gouttes**
- ⓓ **SAFTPRESSE - verchromte Ausführung. Mit "AUTO-START". Leicht zu reinigen. Mit einem Presskegel für Zitronen und Orangen sowie einem Presskegel für Grapefruits. Mit Tropfverschluss**

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

EURO
N.M.L.



- Ⓝ **CITRUSPERS - ideaal om grote hoeveelheid citrusvruchten te persen (100/150 citrusvruchten/uur), stil, robuust, onderdelen van polypropyleen, eenvoudig te demonteren voor reiniging, geleverd met 2 perskegels**
- ⓔ **JUICER - ideal for juicing large quantities of citrus fruits (100/150 citrus fruits/hour), quiet, sturdy, polypropylene parts, easy to disassemble for easy cleaning, supplied with 2 press cones**
- ⓔ **PRESSE-AGRUMES - idéal pour presser de grandes quantités d'agrumes (100/150 agrumes/heure), silencieux, robuste, pièces en polypropylène, faciles à démonter pour le nettoyage, livré avec 2 cônes ogives**
- ⓓ **SAFTPRESSE - ideal zum Auspressen großer Mengen von Zitrusfrüchten (100/150 Zitrusfrüchte/Stunde), leise, robust, Teile aus Polypropylen, zum Reinigen leicht zerlegbar, Lieferung mit 2 Presskegeln**

**DYNA JUICER**

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

EURO
294,00

Ⓝ **SINAASAPPELKORF - verchromd**

- ⓔ FRUIT BASKET - chromium-plated
- ⓕ CORBEILLE À FRUITS - chromée
- ⓓ FRÜCHTEKORB - verchromt

EURO	No.	Ø cm	H cm
29,00	504.001	24,5	24,5

Ⓝ **BUFFET SINAASAPPELKORF - hoogglans, de schaal van roestvrijstaal is uitneembaar**

- ⓔ BUFFET FRUIT BASKET - polished, removable stainless steel bowl
- ⓕ CORBEILLE À FRUITS DE BUFFET - polis, le plat inox est amovible
- ⓓ BUFFET FRÜCHTEKORB - Poliert, die CNS Schale ist ausnehmbar

EURO	No.	Ø cm max	H cm
65,00	130.553	32	53

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

- ⓔ The most popular, professional juicers on the market
- ⓕ Les presse-agrumes commerciales les plus favorites sur le marche
- ⓓ Die meist marktgängigen, gewerblichen Fruchtpressen

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

- ⓔ All non rusting materials, with plastic bowl. Air cooled, all parts are of high quality, acid resistant and food friendly materials; easy to clean
- ⓕ Matériaux plastiques alimentaires, alliage d'aluminium et acier inoxydable, cuve en plastique. Refroidie par air, toutes les pièces en contact avec le jus de fruit sont résistantes aux acides et n'attaquent le goût; nettoyage facile
- ⓓ Aus nicht rostenden Materialien. Behälter aus Kunststoff. Luftgekühlt. Alle Teile, die mit Saft in Berührung kommen sind säurefest sowie geschmacksneutral. Die Fruchtpresse NOVO ist leicht zu reinigen

**NOVO 11**

EURO	No.	cm	V	W
369,00	*408.007	35(H)x23x30	230	130

**NOVO GREEN 11**

EURO	No.	cm	V	W
369,00	*408.009	35(H)x23x30	230	130

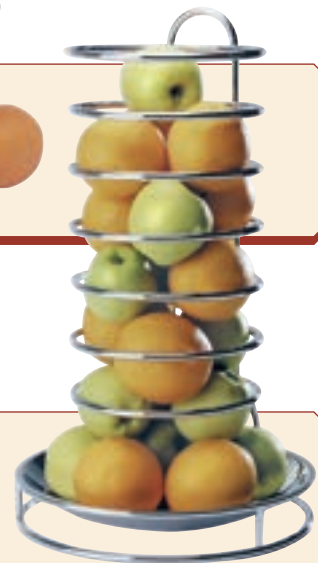
**NOVO DE LUXE 11C**

EURO	No.	cm	V	W
480,00	*408.010	35(H)x23x30	230	130

verchromd/chromed/chromé/verchromt

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

14,50	408.901	sinaasappel/orange
14,50	408.902	grapefruit/grapefruit/pamplemousse/grapefruit
14,50	408.903	limoen/lime/Limette



18/8  
RVS/INOX





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

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

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

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

**SUPER 10**

No.	cm	V	W
*408.006	38(H)x20x30	230	230

EURO
575,00

**SUPER "NERO" 10N**

No.	cm	V	W
*408.106	38(H)x20x30	230	230

EURO
575,00

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

**SUPER DE LUXE 10C**

No.	cm	V	W
*408.013	38(H)x20x30	230	230

EURO
725,00

verchromd/chromed/chromé/verchromt

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

408.904	sinaasappel/orange	65,00
---------	--------------------	-------

**EVOLUTION 70**

No.	cm	V	W
*408.070	49(H)x24x40	230	300

EURO
795,00

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

408.905	sinaasappel/orange	97,00
---------	--------------------	-------

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

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

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

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

### "ARTO" CHROME 38

EURO	No.	cm	V	W
515,00	*408.011	35(H)x17x30	230	130

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

14,50	408.901	<b>sinaasappel</b> /orange
14,50	408.902	<b>grapefruit</b> /grapefruit/pamplemousse/grapefruit
14,50	408.903	<b>limoen</b> /lime/Limette



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

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

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

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

### JUMBO 52

EURO	No.	cm	V	W
550,00	*408.152	49(H)x21x31	230	230

### JUMBO DE LUXE 52C

EURO	No.	cm	V	W
655,00	*408.252	49(H)x21x31	230	230

**verchromd**/chromed/chromé/verchromt

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

14,50	408.901	<b>sinaasappel</b> /orange
14,50	408.902	<b>grapefruit</b> /grapefruit/pamplemousse/grapefruit
14,50	408.903	<b>limoen</b> /lime/Limette





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

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

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

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

No.	cm	V	W
*910.033	40(H)x24x45	230	800

EURO
99,00

**JUICEMASTER®**  
PROFESSIONAL

**STAINLESS STEEL**



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

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

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

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

No.	t/pm	cm	V	W
*425.010	6300	38(H)x19x31	230	800

EURO
395,00



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

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

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

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

#### COMPACT 50

EURO	No.	opening/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
1395,00	*408.050	8	45(H)x26x47	230	800



#### PRO JUICE DESIGN 68

EURO	No.	opening/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
2495,00	*408.079	8	58(H)x32x48	230	1300





# COLD PRESS

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

Exclusieve gepatenteerd langzaam juicing systeem

Hoge uitloop geschikt voor glazen, kannen, blenderbekers

Pulp container



Krachtige commerciële inductiemotor

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

Aan/Uit knop

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

Exclusive patented slow juicing system

High spout accepts glasses, jugs and blender jars

Pulp container



Powerful commercial induction motor

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

On/Off button



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

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

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

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

## COLD PRESS 65

No.	opening/hopper/ouverture/trichter cm	cm	V	W
*408.120	8	64,2(H)x41,2x23,6	230	650

EURO  
4195,00

NEW!



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

ⓔ BLENDER - black with glass beaker of 1,5 liters with easy-pour spout, blender has 3 speeds and additional pulse button

ⓕ BLENDER - noir avec bol en verre de 1,5 litres avec bec verseur, blender avec 3 vitesses et fonction Pulse

ⓓ BLENDER - Schwarz mit Glasbecher von 1,5 Liter mit Ausgiesser, Blender mit 3 Geschwindigkeitsstufen zusätzlicher und Puls-Schaltung

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
45,00	*910.036	1,5	39(H)x21x16	230	600

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

ⓔ BLENDER - stainless steel with glass beaker of 1,5 liters with easy-pour spout, blender has variable speed control and additional pulse button

ⓕ BLENDER - inox avec bol en verre de 1,5 litres avec bec verseur, blender avec régulation de la vitesse en continu et fonction Pulse

ⓓ BLENDER - CNS mit Glasbecher 2 Liter mit Ausgiesser, Geschwindigkeit stufenlos einstellbar und mit Puls-Schalter

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
79,00	*910.048	1,5	50(H)x20x22	230	1000



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

ⓔ BLENDER - stainless steel with glass graduated beaker, on/off button, two-speed motor and puls function, with rubber suction feed and a drainage tap

ⓕ BLENDER - inox avec bol gradué en verre, avec bouton marche-arrêt, deux vitesses de rotation et fonction de pulse et robinet de vidange

ⓓ BLENDER - CNS mit Glasbecher, mit Hauptschalter, zwei Geschwindigkeiten, einer Puls-Funktion und Ablaufhahn

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
N.M.L.	*901.990	2	48(H)x24x22	230	750



KENWOOD



**NIET MEER LEVERBAAR  
DISCONTINUED**





**KitchenAid**



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

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

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

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

No.	Lit.	cm	V	W
*537.025	<b>2</b>	51(H)x19,4x21,9	230	1500

EURO  
185,00

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

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

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

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

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

EURO  
N.M.L.

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

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

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

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

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

EURO  
360,00  
430,00

Ⓝ **BEKER - met deksel, afsluitdop en messtel**

ⓔ BEAKER - with lid, closing cap and knives

ⓕ BOL - avec couvercle, bouchon et couteaux

ⓓ BECHER - mit Deckel, Stopfen und Messer

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

EURO  
115,00

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

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

Ⓝ BLENDER - compleet met 2 liter beker

ⓔ BLENDER - complete with 2 lit. beaker

ⓕ BLENDER - complet avec bol 2 lit.

ⓓ BLENDER - Komplett mit Becher 2 Liter

#### SANTOSAFE 37

EURO	No.	Type beker/beaker/bol/Becher	cm
1185,00	*408.045	<b>polycarbonaat</b> /Polykarbonat	56(H)x21x31
1395,00	*408.047	<b>rvs</b> /stainless steel/inox/CNS	56(H)x21x31

Ⓝ BLENDER - compleet met 4 liter beker

ⓔ BLENDER - complete with 4 lit. beaker

ⓕ BLENDER - complet avec bol 4 lit.

ⓓ BLENDER - Komplett mit Becher 4 Liter

#### SANTOSAFE 37

EURO	No.	Type beker/beaker/bol/Becher	cm
1195,00	*408.048	<b>polycarbonaat</b> /Polykarbonat	56(H)x21x31
1425,00	*408.049	<b>rvs</b> /stainless steel/inox/CNS	56(H)x21x31

#### MOTORBLOK LOS/MOTORBLOCK ONLY

#### MOTEUR SEUL/NUR MOTOR

EURO	No.	cm	V	W
975,00	*408.051	56(H)x21x31	230	1550

Ⓝ EXTRA BEKERS - compleet met deksel, afsluitdop en messtel

ⓔ BEAKER ONLY - with lid, closing cap and knives

ⓕ BOL SEUL - avec couvercle, bouchon et couteaux

ⓓ NUR BECHER - mit Deckel, Stopfen und Messer

EURO	No.	Type	Lit.
135,00	*408.053	<b>polycarbonaat</b> /Polykarbonat	2
335,00	*408.055	<b>rvs</b> /stainless steel/inox/CNS	2
145,00	*408.056	<b>polycarbonaat</b> /Polykarbonat	4
375,00	*408.058	<b>rvs</b> /stainless steel/inox/CNS	4

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

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



*Santosafe*®





**Super Blender**



**(N) BLENDER - met metalen motorblok en 2,4 liter kunststof mengbeker, tiptoets bediend LCD display, voorzien van hoofdschakelaar en antislipvoetjes, beschikt over 9 voorgeprogrammeerde recepten**

**(E) BLENDER - metal engine block and 2,4 liter plastic beaker, touchpad control panel, silent motor, no air flow, contains 9 pre-programmed recipes**

**(F) BLENDER - bloc moteur metal et bol en plastique 2,4 litre, panneau de commande tactile équipée d'un écran de contrôle LCD, avec bouton marche-arrêt. 9 recettes intégrées**

**(D) BLENDER - Motorblock aus Metall, 2,4 Liter Kunststoffbecher, Bedienfeld, mit Hauptschalter und Gummifüßen, verfügt über 9 vorprogrammierten Rezepten**

**BLENDER 66**

No.	Lit.	cm	V	W
*408.166	2,4	39,3(H)x19,7x23,3	230	1005

EURO  
1195,00

**(N) BLENDER - met metalen motorblok en 2,4 liter kunststof mengbeker, tiptoets bediend LCD display met 5 tiptoetsen en pulse toets, met 30 voorgeprogrammeerde recepten, nieuwe recepten zijn in te voeren met behulp van beschikbare software en een USB stick, geluidsarm door kunststof afdekkap, machine stopt als deze geopend wordt**

**(E) BLENDER - metal engine block and 2,4 liter plastic beaker, touchpad control panel, 5 programmable buttons and a pulse-button, with 30 pre-programmed recipes, new recipes can be entered using available software and a USB stick, silent due to sound enclosure and the machine stops when opened**

**(F) BLENDER - bloc moteur metal et bol en plastique 2,4 litre, de commande tactile équipée d'un écran de contrôle LCD avec 5 boutons et bouton "pulsé", avec 30 recettes préprogrammées, de nouvelles recettes peuvent être saisies via le logiciel existant et la clé USB, silencieux cloche d'insonorisation, la machine s'arrête lorsqu'elle est ouverte**

**(D) BLENDER - Motorblock aus Metall, 2,4 Liter Kunststoffbecher, Touchpad-Bedienfeld, 5 programmierbare Tasten und eine Impulstaste, mit 30 vorprogrammierten Rezepten, neue Rezepte können über vorhandene Software und USB-Stick eingegeben werden, Lautlos aufgrund des Schallschutzgehäuses und die Maschine stoppt beim Öffnen**

**BLENDER 62**

No.	cm	V	W
*408.062	44(H)x20x25	230	1010

EURO  
1595,00

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

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

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

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

No.	Type	Lit.
*408.917	polycarbonaat/Polykarbonat	2,4

EURO  
175,00

# THERMO INDUCTIE



**2 LITER**

**evolution<sup>®</sup>  
mix**



**(N) THERMOBLENDER** - buiten de eigenschappen van een traditionele blender is de Evolution Mix voorzien van inductie verwarming voor het koken en bereiden van o.a soepen en sauzen. De RVS 2 liter beker met speciale bi-metalen bodem is uitneembaar. De thermoblender is voorzien van uitneembaar messtel en -beveiligde deksel, een aparte pulse-schakelaar, toerentalregelaar, temperatuurschakelaar +37°C t/m +130°C en tijd klok. De meegeleverde accessoires maken van deze thermoblender een complete keukenmachine met velerlei toepassingen in de warme en koude keuken

**(E) THERMOBLENDER** - in addition to the features of a conventional blender, the Evolution Mix is provided with induction heating for cooking and preparation of soups and sauces, among others. The stainless steel 2 litre beaker with special bi-metal bottom is removable. The thermo blender is equipped with removable blades and secure lid, a separate pulse switch, speed controller, temperature switch + 37°C till +130°C and timer. The included accessories make this a complete thermo blender food processor with many applications in the hot and cold kitchen

**(F) THERMOBLENDER** - En addition aux propriétés du blender traditionnel, le Mix Evolution est équipé d'un chauffage par induction pour la préparation entre autre de sauces ou bien de soupes. Le récipient en inox de deux litres avec un interrupteur bi-metal est démontable. Ce blender est aussi équipé de couteaux, d'un couvercle de sécurité d'un interrupteur a impulsion séparé d'un variateur de vitesse et d'un thermostat +37°C a +130°C ainsi que d'une minuterie. Les accessoires inclus font que ce thermoblender est un robot de cuisine complet avec de nombreuses applications afin de pouvoir cuisiner froid ou bien chaud.

**(D) THERMOBLENDER** - Neben den Funktionen eines konventionellen Mixers ist der EvolutionMix mit Induktionsheizung geeignet für das Kochen und Zubereiten von Suppen und Soßen. Die 2 Liter Becher von CNS mit speziellen Bi-Metall Boden ist abnehmbar. Der Thermomixer ist mit ein abnehmbaren messer, Sicherheitsdeckel, ein separater Impulsschalter, Drehzahlregler, Temperaturschalter + 37°C bis +130°C und Timer ausgestattet. Das mitgelieferte Zubehör machen dies Thermomixer zu einem kompletten Küchenmaschine mit vielen Anwendungen in der warmen und kalten Küche

EURO	No.	Max.	cm	V	W
315,00	*450.010	100-10000 rpm.	33(H)x45,3x22,6	230	1100

\*532

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



**2 LITER**

**INDUCTIEVERWARMING VAN  
37°C tot 120°C**

**(N) THERMOBLENDER - buiten de eigenschappen van een traditionele blender is de CaterChef Thermo Blender voorzien van inductie verwarming voor het koken en bereiden van o.a soepen en sauzen. De RVS 2 liter beker is uitneembaar. De CaterChef Thermo Blender is voorzien van uitneembaar messtel, draairichting instelbaar en beveiligde deksel, toerentalregelaar, temperatuurschakelaar +37°C t/m +120°C, tijdklok en heeft een weegschaal functie.**

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

**(E) THERMOBLENDER - in addition to the features of a conventional blender the CaterChef Thermo Blender is provided with induction heating for cooking and preparation of soups and sauces, among others. The stainless steel 2 litre beaker is removable and dishwasher safe, the CaterChef Thermo Blender is equipped with removable blades, direction of rotation adjustable, and secure lid, speed controller, temperature switch +37°C till +120°C, timer, and has a scale function. The included accessories make this a complete thermo blender food processor**

**(F) THERMOBLENDER - En addition aux propriétés du blender traditionnel, le CaterChef Thermo Blender est équipé d'un chauffage par induction pour la préparation entre autre de sauces ou bien de soupes. Le récipient en inox de deux litres est démontable et adapté pour le lave vaisselle. CaterChef Thermo Blender est équipé d'un jeu de lames amovibles, direction réglable, d'un couvercle de sécurité, d'un variateur de vitesse et d'un thermostat +37°C a +120°C, une minuterie et a une fonction d'échelle. Les accessoires inclus font que ce thermoblender est un robot de cuisine complet**

**(D) THERMOBLENDER - Neben den Funktionen eines konventionellen Mixers ist der CaterChef Thermo Blender mit Induktionsheizung geeignet für das Kochen und Zubereiten von Suppen und Soßen. Die 2 Liter Becher von CNS ist abnehmbar und spülmaschinenfest. Der CaterChef Thermo Blender ist mit ein abnehmbaren messer, Drehrichtung einstellbar, Sicherheitsdeckel, Drehzahlregler, Temperaturschalter +37°C bis +120°C, Timer und hat eine Skalierungsfunktion. Das mitgelieferte Zubehör machen dies Thermomixer zu einem kompletten Küchenmaschine**

No.	Max.	cm	V	W
*450.100	50-11000 tpm.	43,6(H)x39x32	230	1600

EURO  
645,00

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

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

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

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

**CHEF 4,6 Lit.**



### CHEF

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
495,00	*901.902	<b>4,6</b>	30(H)x28x38	230	1000

### ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

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

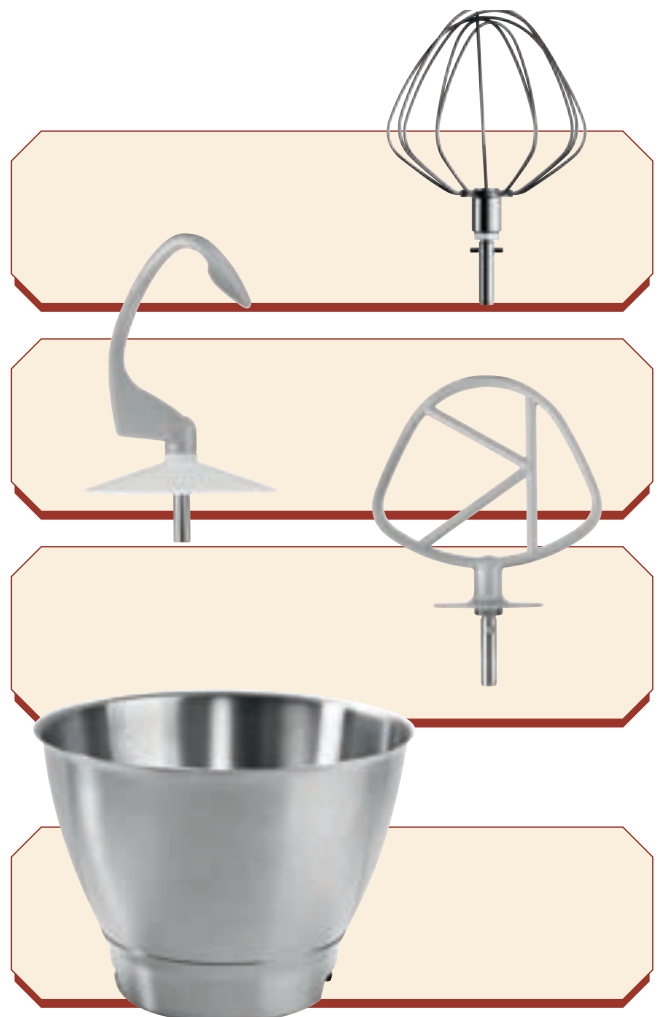
### (N) KOM - roestvrijstaal

**(E) BOWL - stainless steel**

**(F) BOL - inox**

**(D) RÜHRSCHÜSSEL - CNS**

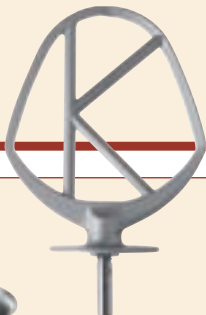
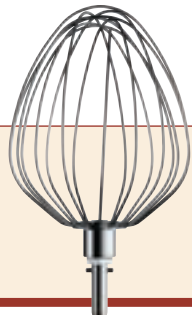
EURO	No.	Lit.
62,00	901.941	<b>4,6</b>



# KENWOOD



**CHEF XL** **6,7 Lit.**



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

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

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

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

### CHEF XL

No.	Lit.	cm	V	W
*901.906	<b>6,7</b>	35(H)x39x28	230	1200

EURO  
615,00

### ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

No.		
901.690	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen	
901.972	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken	
901.973	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer	

EURO  
34,00  
19,00  
19,00

### Ⓝ **KOM** - roestvrijstaal

ⓔ **BOWL** - stainless steel

ⓕ **BOL** - inox

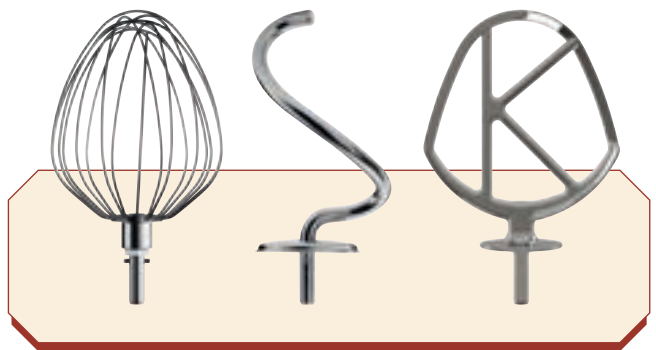
ⓓ **RÜHRSCHÜSSEL** - CNS

No.	Lit.
901.940	<b>6,7</b>

EURO  
93,00

# KENWOOD CHEF TITANIUM PATISSIER XL

**7  
Lit.**



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

- ⓔ In addition to the well-known features of the Kenwood mixers, such as the Planetary Action mixing system and their long and useful life-span we now announce some characteristics:
- very powerful 1700 Watt motor
  - mirror polished stainless steel basin with handles
  - transparent protection cover with lockable hopper
  - electronic setting of the speed
  - quick release tilt-up head and locking bowl
  - maximum overload protection

- ⓕ En plus des qualités déjà connues des mixers Kenwood, comme leur mouvement planetaire et longévité il y a quelques caractères:
- moteur 1700 Watt très puissant
  - cuve inox polie brillamment avec poignée
  - couvercle protectrice transparent avec orifice de remplissage
  - réglage de vitesse électronique
  - système parfait d'élévation avec position haute
  - protection maximale contre surchargement

- ⓓ Ausser den bekannten qualitativen Kennzeichen der Kenwood-Mixer, wie z.b. das Planetenrührsystem und die lange Lebensdauer, gibt es jetzt noch mehr hervorragende Leistungen:
- der aussergewöhnlich kräftige 1700 Watt-Motor
  - die hochglanz-polierte Rührschüssel
  - der Klarsichtschutzdeckel mit verschliessbarer Nachfüllöffnung
  - der elektronische Geschwindigkeitsregler mit Impuls
  - perfektes Hebe-System mit Hochstand
  - maximaler Überbelastungsschutz

## CHEF TITANIUM PATISSIER XL

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1120,00	*901.603	<b>7</b>	38,5(H)x39,5x20	230	1400

## ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

EURO	No.	roestvrijstaal/stainless steel/inox/Rostfrei
34,00	901.690	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen
46,00	901.691	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken
54,00	901.692	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer

## Ⓝ KOM - roestvrijstaal

ⓔ BOWL - stainless steel

ⓕ BOL - inox

ⓓ RÜHRSCHÜSSEL - CNS

EURO	No.	Lit.
104,00	901.693	<b>6,7</b>

\*536

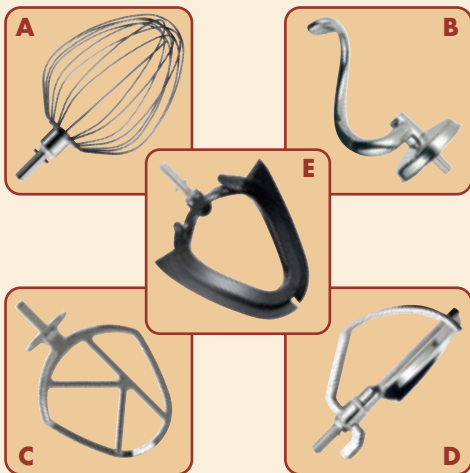
**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



# COOKING CHEF XL

6,7 Lit.



## KENWOOD

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

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

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

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

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



No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*901.400	<b>6,7</b>	66,5(H)x51x36,5	230	1500	1575,00

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

No.	Type	EURO
901.410	<b>A</b> garde/whisk/fouet/Schneebees	36,00
901.411	<b>B</b> deeghaak/dough hook/crochet de pétrissage/Knethaken	50,00
901.412	<b>C</b> K-arm/K beater/batteur K/K Haken	54,00
901.413	<b>D</b> roerhulpstuk/stirring tool/mélangeur/Rührpaddel	65,00
901.414	<b>E</b> flexibele klopper/flexible beater/batteur souple/Flexirührer	51,00
901.417	<b>kom roestvrijstaal/bowl stainless steel/bol en acier inox/CNS Rührschüssel 6,7 Lit.</b>	139,00

- (N) Hulpstukken**    (F) Accessoires  
**(E) Attachments**    (D) Ansatzgeräte

- (N) VLEESMOLEN**  
**(E) MEAT MINCER**  
**(F) HACHOIR**  
**(D) FLEISCHWOLF**

EURO  
 129,00

No.  
 \*901.821

- (N) CITRUSPERS**  
**(E) JUICE EXTRACTOR**  
**(F) PRESSE-FRUIT**  
**(D) SAFTPRESSE**

EURO  
 57,00

No.  
 \*901.922

- (N) SCHAAF-RAUWKOSTMOLEN**  
**(E) SLICER AND SHREDDER**  
**(F) TRANCHEUR-RÂPE**  
**(D) GEMÜSESCHNEIDER UND -REIBE**

EURO  
 133,00

No.  
 \*901.820

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

EURO  
 133,00

No.  
 \*901.927

- (N) MENGBEKER - glas**  
**(E) LIQUIDISER - glass**  
**(F) MÉLANGEUR - verre**  
**(D) MISCHGLAS - Glas**

EURO  
 99,00

No.  
 \*901.938

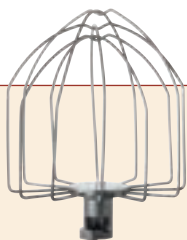
- (N) SAPCENTRIFUGE**  
**(E) CONTINUOUS JUICE SEPARATOR**  
**(F) CENTRIFUGEUSE**  
**(D) SAFT ZENTRIFUGE**

EURO  
 158,00

No.  
 \*901.932



**ALL NEW!**



**(N) KEUKENMACHINE - krachtige motor en manuele toerenregelaar instelbaar in 8 standen en voorzien van pulse-stand, digitaal instelbare timer, roestvrijstalen 5,5 liter mengkom is uitneembaar, lage snelheidsaandrijfpunt aan voorzijde en hoge snelheidsaandrijfpunt aan bovenzijde voor diverse accessoires, geleverd met draadgarde, deeghaak, schenkschild, mengarm**

**(E) KITCHENMACHINE - powerful motor and manual speed controller adjustable in 8 positions and equipped with pulse mode, digitally adjustable timer, stainless steel 5.5 liter mixing bowl is removable, low speed drive point at the front and high speed drive point at the top for various accessories, comes with wire whisk, dough hook, pouring shield, mixing arm**

**(F) BATTEUR MELANGEUR - moteur puissant et contrôleur de vitesse manuel réglable sur 8 positions et équipé d'un mode impulsion, minuterie réglable numériquement, bol mélangeur en inox de 5,5 litres amovible, point d'entraînement petite vitesse à l'avant et point d'entraînement grande vitesse en haut pour divers accessoires, livré avec fouet à fils, crochet pétrisseur, anneau protecteur verser, batteur plat**

**(D) KÜCHENMACHINE - Leistungsstarker Motor und manueller Geschwindigkeitsregler in 8 Positionen einstellbar und ausgestattet mit Pulseinstellung, digital einstellbarer Timer, 5,5-Liter-Rührschüssel aus CNS ist abnehmbar, ist außerdem vorne mit einem Low-Speed-Antrieb und oben mit einem High-Speed-Antrieb ausgestattet, geliefert mit Schneebesens, Knethaken, Schenk Spritzschutz, Flachrührer**

No.	Lit.	cm	V	W
*910.080	<b>5,5</b>	36(H)x38x27,5	230	1000

EURO
225,00

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

No.			EURO
910.900	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen		17,50
910.901	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken		17,50
910.902	<b>mengarm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer		17,50
910.903	<b>mengkom</b> /mixing bowl/bol mélangeur/Schüssel		38,00

EURO
17,50
17,50
17,50
38,00

**(N) VLEESMOLEN**

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

No.	EURO
*910.082	49,00

EURO
49,00

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

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

No.	EURO
*910.084	43,50

EURO
43,50

**(N) MENGBEKER - glas**

- (E) LIQUIDISER - glass**
- (F) MÉLANGEUR - verre**
- (D) MISCHGLAS - Glass**

No.	EURO
*910.086	49,00

EURO
49,00

**(N) PASTAMAKER**

- (E) PASTA MAKER**
- (F) FABRICANT DE PATES**
- (D) PASTAHERSTELLER**

No.	EURO
*910.088	43,50

EURO
43,50

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

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

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

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



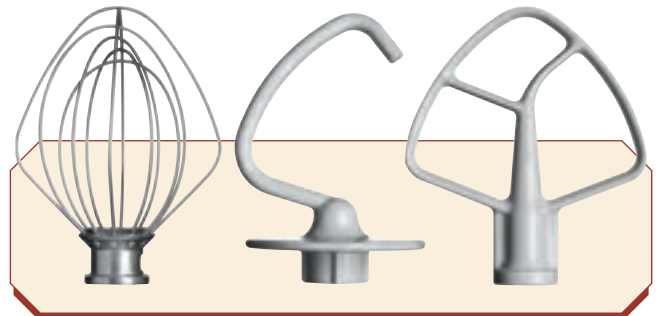
**K45** **4,3 Lit.**

**K 45**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
575,00	*521.004	<b>4,3</b>	35(H)x22x36	230	275

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

EURO	No.	
69,00	521.041	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen
55,00	521.042	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken
65,00	521.043	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer



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

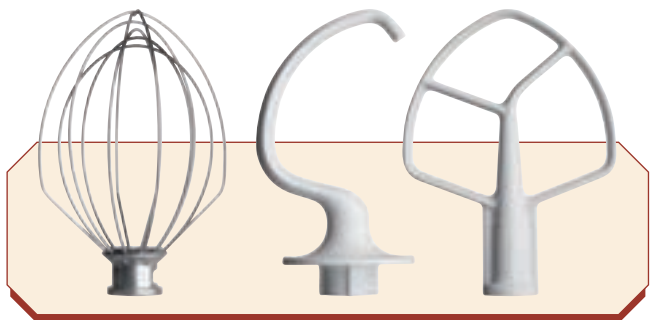
EURO	No.	Lit.
139,00	521.045	<b>4,3</b>



**KitchenAid®**



**K5** 4,8 Lit.



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

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

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

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

**K 5**

No.	Lit.	kleur/color couleur/Farbe	cm	V	W	EURO
*521.005	<b>4,8</b>	wit/white blanc/weiss	41(H)x26x34	230	315	745,00
*521.007	<b>4,8</b>	zwart/black noir/schwarz	41(H)x26x34	230	315	675,00

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

No.		EURO
521.051	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen	69,00
521.052	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Kneithaken	69,00
521.053	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer	69,00

Ⓝ **KOM - roestvrijstaal**

ⓔ BOWL - stainless steel

ⓕ BOL - inox

ⓓ RÜHRCHÜSSEL - CNS

No.	Lit.	EURO
521.050	4,8	167,00

**ALL NEW!**

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

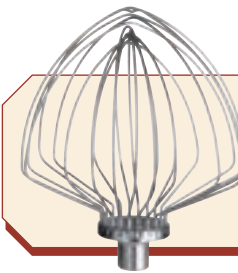
**(E) KITCHEN MACHINE** - the well-known KitchenAid kitchen machine comes with flat beater, dough hook, stainless steel whisk and bowl with professional lift-up system. The 10-speed planetary action system makes a more thorough mixing of all ingredients used possible. It revolves not only around its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

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

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



**K7 6,9 Lit.**



**K7 HEAVY DUTY**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	V	W
1245,00	*521.220	wit/white/blanc/weiss	42(H)x29x37	230	375
1245,00	*521.221	rood/red/rouge/rot	42(H)x29x37	230	375
1245,00	*521.222	grijs/grey/gris/grau	42(H)x29x37	230	375
1245,00	*521.223	zwart/black/noir/schwarz	42(H)x29x37	230	375

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

EURO	No.	Type
96,00	521.211	garde/wire whisk/fouet/Rührbesen
89,00	521.232	deeghaak/dough hook/crochet/Knethaken
89,00	521.233	K-arm/flat beater/batteur plat/Flachrührer

**(N) KOM - roestvrijstaal**

**(E) BOWL** - stainless steel

**(F) BOL** - inox

**(D) RÜHRSCHÜSSEL** - CNS

EURO	No.	Lit.
159,00	521.235	6,9

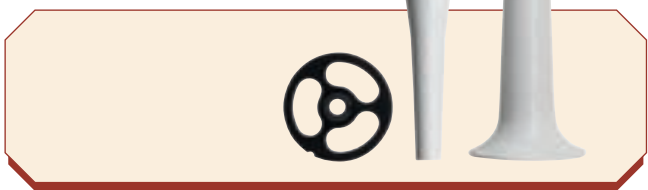
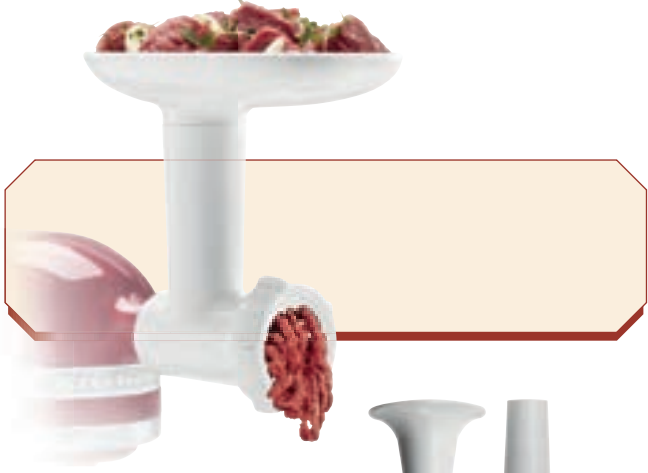
**(N) SCHENKSCHILD**

**(E) POURING-SHIELD**

**(F) ANNEAU PROTECTEUR VERSER**

**(D) SCHENK-SPRITZSCHUTZ**

EURO	No.	Type
89,00	521.234	1 delig/1 piece/1 pièce/1-teilig



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

(E) Attachments    (D) Ansatzgeräte

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

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

No. \_\_\_\_\_  
\*521.016

\_\_\_\_\_  
EURO  
195,00

**(N) VLEESMOLEN**

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

No. \_\_\_\_\_  
\*521.011

\_\_\_\_\_  
EURO  
195,00

**(N) WORSTSTOPPER**

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

No. \_\_\_\_\_  
\*521.015

\_\_\_\_\_  
EURO  
69,00

**(N) VLEESMOLEN**

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

No. \_\_\_\_\_  
\*521.012

\_\_\_\_\_  
EURO  
235,00

**(N) SET PASTA SNIJWALSEN**

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

No. \_\_\_\_\_  
\*521.020

\_\_\_\_\_  
EURO  
290,00

**10  
Lit.**

**SANTOS**

**18/10  
RVS/INOX**



**NIET MEER LEVERBAAR  
DISCONTINUED**



- Ⓝ **MIXER/MENGENKNEEDMACHINE** - door de vele gebruiksmogelijkheden een onmisbare machine in tal van bedrijven. Toerenschakelaar instelbaar in 8 standen. Instelbaar tussen 50-150 t.p.m. planetair, draaisnelheid 180-540 t.p.m. De planetaire beweging staat borg voor een uitstekend eindproduct. roestvrijstalen kom, met een inhoud van 10 liter is uitneembaar. De diverse veiligheidsvoorzieningen: nood "stop" knop, aparte "aan" knop, stoppen van de motor bij het openen van het rooster en een thermische beveiliging maken de mixer ook een uiterst betrouwbare machine. Wordt standaard geleverd met garde, platte mengarm en deeghaak
- ⓔ **MIXER/KNEADER** - it's many possibilities make it a must for the professional user. Speed regulator for 8 positions. Adjustable between 50-150 r.p.m. planetary, rotational speed 180-540 r.p.m. The planetary action guarantees an excellent product whether whipped, beaten, mixed or aerated. Stainless steel bowl, with capacity of 10 litres, is detachable. Special safety precautions: emergency "off" button: motor stops when safety grill is opened and is also protected in case of a breakdown. These precautions make the mixer a most reliable machine with a long life span. Comes with whisk, flat beater and dough hook
- ⓕ **BATTEUR MÉLANGEUR** - avec variateur de vitesse à 8 positions. Réglable entre 50-150 tr/min. planétaire, vitesse de rotation 180-540 tr/min. La cuve, 10 litres, démontable est en inox. Protection par grille de sécurité entraînant d'arrêt d'urgence. Protection moteur par disjoncteur. Remise en marche par bouton "start". Livré standard avec fouet, batteur plat et crochet et bol
- ⓓ **RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE** - Getriebe mit 8 Stufen. Einstellbar zwischen 50-150 U/min. planetarisch, Drehzahl 180-540 U/min. Der 10 Liter-Behälter aus CNS ist wegnehmbar. Mit Knopf für Schnellstop und Sicherheitsschalter, welcher den Motor abschaltet, wenn der Schutzgrill für den Behälter aufgeklappt wird sowie Motorschutzschalter. Standard geliefert mit Rührbesen, Flachrührer und Kneithaken

**MIXER 27**

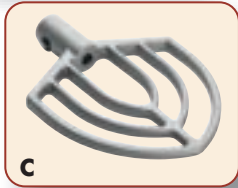
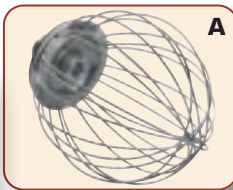
EURO	No.	cm	V	W
N.M.L.	*408.052	58(H)x36x53	230	600
119,00	408.907	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen		
104,00	408.908	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Kneithaken		
57,00	408.909	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer		
309,00	408.910	<b>kom roestvrijstaal</b> /bowl stainless steel/bol en inox/CNS Rührschüssel		



**7 Lit.**

**R.P.M  
100~500**

**NIET MEER LEVERBAAR  
DISCONTINUED**



**10 Lit.**

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

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

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

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

No.	Type	Lit.	cm	V	W	EURO
*537.100		<b>7</b>	49(H)x32x40	230	650	N.M.L.
537.921	<b>A</b>	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen				21,00
537.922	<b>B</b>	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken				21,00
537.923	<b>C</b>	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer				21,00
537.924	<b>D</b>	<b>kom roestvrijstaal</b> /bowl stainless steel bol en inox/CNS Rührschüssel				77,00

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

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

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

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

No.	Type	Lit.	cm	V	W	EURO
*537.001		<b>10</b>	53(H)x30x48	230	650	1250,00
537.901	<b>A</b>	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen				106,00
537.902	<b>B</b>	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken				46,00
537.903	<b>C</b>	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer				46,00
537.904	<b>D</b>	<b>kom roestvrijstaal</b> /bowl stainless steel bol en inox/CNS Rührschüssel				159,00



**(N) KEUKENMACHINE - voorzien van zeer krachtige motor en toerenregelaar instelbaar in 8 standen en voorzien van pulse-stand. Optimaal mengbereik door planetair systeem.**

**De roestvrijstalen 5 liter mengkom is uitneembaar en voorzien anti-spatdeksel met vulopening. Machine voorzien van opklap mechanisme voor optimaal gebruiksgemak, voeten voorzien van zuignappen voor stabiel gebruik, geleverd met garde, platte mengarm en deeghaak, blenderopzet 1,5 liter, vleesmolenopzet met 2 schijven en raspopzet met 3 trommels**

**(E) KITCHENMACHINE - equipped with very powerful motor, speedregulator 8 positions and pulse position. The planetary system assures maximum mixing results. The stainless steel 5 liters mixing bowl is removable and with anti-splash lid with refill opening. Machine is equipped with a folding mechanism and suction cup feet for stability. Delivered with whisk, flat beater and dough hook, detachable glass blender 1,5 liter, meat grinder attachment with 3 grinding discs and grater/cutter attachment with includes 3 insert drums**

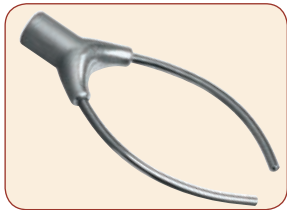
**(F) BATTEUR MELANGEUR - avec moteur très puissant et de contrôle de vitesse réglable en 8 positions avec mode impulsion. Grâce au mouvement système planétaire Axis Action. Le cuve 5 litres en acier inox est amovible et avec couvercle amovible avec ouverture de remplissage. Avec mécanisme de pliage pour la facilité d'utilisation et des pieds à ventouse. Livré avec fouet, batteur plat et crochet, attachement de blender 1,5 litre, hachoir à viande avec 3 disques de meulage et râpe/éminceur avec 3 inserts râpes**

**(D) KÜCHENMACHINE - mit ein sehr kräftige Motor und Geschwindigkeitregler mit 8 Stufen und Impuls-Taste. Planeten Rührsystem erlaubt eine gründliche Mischung. Die 5 Liter CNS Rührschüssel ist ausnehmbar und mit spritzschutzdeckel mit Einfüllöffnung. Mit Klappmechanismus für einfaches benützen der Machine, Vakuumsfüße für optimalen stabilität. Geliefert mit Rührbesen, Flachrührer und Knethaken, abnehmbarer Mixbecher 1,5 Liter, Fleischwolfaufsatz mit 3 Lochscheiben und Schnitzelwerkaufsatz mit 3 Trommeleinsätzen**

#### KITCHEN MASTER PRO 4-IN-1

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
N.M.L.	*920.100	5	36(H)x38,5x28	230	1200
N.M.L.	920.911	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen			
N.M.L.	920.912	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken			
N.M.L.	920.913	<b>mengarm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer			
N.M.L.	920.914	<b>mengkom roestvrijstaal</b> /bowl stainless steel/bol en inox/CNS Rührschüssel <b>5 Lit.</b>			
N.M.L.	*920.915	<b>mengbeker glas</b> /blender bowl glass/bol mixer en verre/Mixbecher Glas <b>1,5 Lit.</b>			

**S**SANTOS



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

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

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

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

**MIXER 18**

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

EURO
1295,00

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

No.	Type	EURO
408.911	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken	76,00
408.912	<b>mengkom</b> /mixing bowl/bol/rührschüssel	189,00

**GAM**  
international



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

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

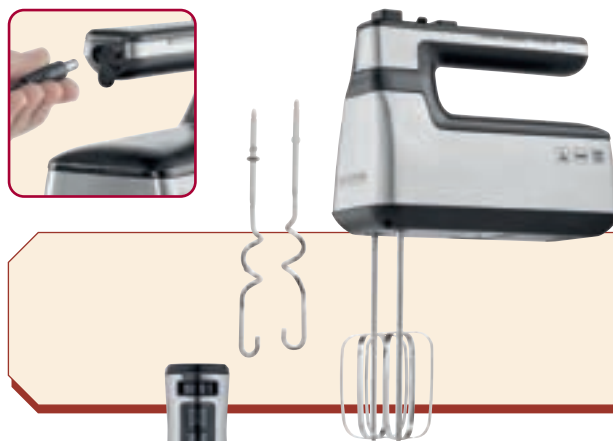
ⓔ BATTEUR MÉLANGEUR - Habbilage blanc epoxy. La cuve et spirale et pivot brise-pate inox 18/10. Le moteur s'arrête immédiatement, du moment que la couvercle inox s'ouvre. Le batteur-mélangeur est une machine idéale pour des pizzerias, etc

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

No.	cap. Lit./kg	cm	V	W
*415.020	<b>21/17</b>	69,5(H)x40x66	230	750

EURO
N.M.L.

**NEW!**



- Ⓝ **HANDMIXER (SNOERLOOS) - roestvrijstaal, oplaadbare Li-Io accu, snelheid is traploos instelbaar, met turbo stand, geleverd met kloppers, deeghaken en batterij lader**
- ⓔ HAND MIXER (CORDLESS) - stainless steel, rechargeable Li-Io battery, speed is infinitely adjustable, with turbo mode, included beaters, dough hook and battery charger
- ⓕ BATTEUR (SANS FIL) - inox, batterie Li-Ion rechargeable. vitesse est réglable à l'infini, avec mode turbo, livré avec fouets, crochets pétrisseurs et chargeur
- ⓓ HANDMIXER (KABELLOSER) - CNS, ladbare Li-Io-Akku, Geschwindigkeit stufenlos einstellbar, mit Turbomodus, geliefert mit Rührbesen, Knethaken und Ladegerät.

EURO	No.	L tot. cm	Vdc	W
88,00	*910.142	29	11,1	100

- Ⓝ **STAAFMIXER - rvs mes, variabele snelheidsregelaar en turbo stand, toerental 12.800 r.p.m. max., 14.770 r.p.m. puls**

- ⓔ HAND MIXER - stainless steel knife, variable speed controller and turbo mode 12.800 r.p.m. max., 14.770 r.p.m. pulse
- ⓕ MIXER PLONGEUR - lame inox, contrôleur de vitesse variable et mode turbo, 12.800 t/mn. max., 14.770 t/mn. puls
- ⓓ STABMIXER - CNS Messer, mit stufenlosem Drehzahlregler und Turbomodus, 12.800 U/min. max., 14.770 U/min. Puls

EURO	No.	L tot. cm	V	W
36,50	*910.030	39	230	600

- Ⓝ **STAAFMIXER SET - bestaande uit: staafmixer, garde, multihakker van 0,5 liter en mengbeker, met rvs mes, variabele snelheidsregelaar en turbo stand, toerental 12.800 r.p.m. max., 14.770 r.p.m. puls**

- ⓔ HAND MIXERSET - complete with hand-mixer, whisk, cutterbowl of 0,5 liters and mixing beaker, stainless steel knife, variable speed controller and turbo mode 12.800 r.p.m. max., 14.770 r.p.m. pulse
- ⓕ SET DE MIXER PLONGEUR - complet avec plongeur, fouet, cutterbol 0,5 litres et mesure, lame inox, contrôleur de vitesse variable et mode turbo, 12.800 t/mn. max., 14.770 t/mn. puls
- ⓓ STABMIXERSET - Komplett mit Stabmixer, Schneesbesen, Zerkleinerer und Messbecher von 0,5 Liter, CNS Messer, mit stufenlosem Drehzahlregler und Turbomodus, 12.800 U/min. max., 14.770 U/min. Puls

EURO	No.	L tot. cm	V	W
58,00	*910.062	39	230	600

**NEW!**



- Ⓝ **STAAFMIXER - zware uitvoering, roestvrijstalen mixstaaf en mes, geleverd met garde en 700 ml mengbeker, variabele snelheids**

- ⓔ HAND MIXER - heavy duty, stainless steel plunger tube and knife, with wire whisk, mixing bowl 700 ml variable speed
- ⓕ MIXER PLONGEUR - mise a excécution forte, plogeur et couteaux en inox, avec ouet à fils, bol de mixage 700 ml, vitesse variable
- ⓓ STABMIXER - Schwere ausführung, CNS Mixstab und Messer, mit Schneebesens, Mixbecher 700 ml variable Geschwindigkeit

EURO	No.	L tot. cm	V	W
82,00	*901.770	32	230	1000

**KENWOOD**



**NEW!**



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

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L tot. cm	V	W
*521.160	zwart/black/noir/schwarz	41,4	230	180
*521.162	wit/white/blanc/weiss	41,4	230	180

EURO
145,00
145,00

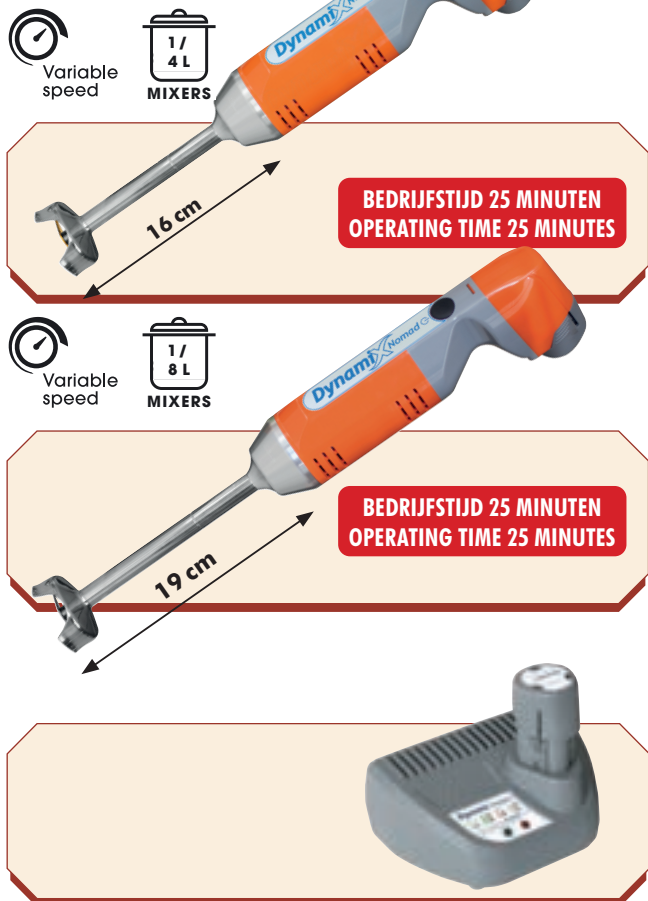
- Ⓝ **STAAFMIJXER SET - gecombineerde staafmixer en garde met variabele snelheidsregelaar, wordt geleverd met hakmolen, panbeschermer en mengbeker van 1L**

- ⓔ HAND MIXERSET - combined hand blender and whisk with variable speed controller, comes with chopper, pan guard and 1L mixing cup
- ⓔ SET DE MIXER PLONGEUR - mixeur plongeant combiné et fouet avec variateur de vitesse, livré avec hachoir, protecteur antirayure et bol mélangeur 1L
- ⓓ STABMIXERSET - kombinierter Stabmixer und Schneebesens mit stufenlosem Geschwindigkeitsregler, wird mit Zerkleinerer, Topfschutz und 1L Mixbecher geliefert

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L tot. cm	V	W
*521.161	zwart/blacknoirschwarz	41,4	230	180
*521.163	crème/cream/crème/creme	41,4	230	180

EURO
198,00
198,00

**NEW!**



- Ⓝ **STAAFMIJXER (DRAADLOZE) - licht, snel en efficiënt, variabele toerental 10.000 r.p.m., eenvoudig los te koppelen mixstaaf, geleverd met oplader en Lithium-ion accu**

- ⓔ HAND MIXER (CORDLESS) - lightness, quick and efficient, adjustable speed 10.000 r.p.m., easily detachable plunger, delivered with charger and Lithium-ion battery
- ⓔ MIXER PLONGEUR (SANS FIL) - léger, rapide et efficace, vitesse variable 10.000 t/mn., tube plongée démontable, livré avec chargeur et Lithium-ion batterie
- ⓓ STABMIXER (AKKU) - leicht, schnell und effizient, variable geschwindigkeit 10.000 U/min., mit einfach abnehmbare Mixstab, geliefert mit Ladegerät und Lithium-Ionen Batterie

### NOMAD 160 (MX130)

No.	L tot. cm	Vdc	W
*551.051	45	12	220

EURO
345,00

### NOMAD 190 (MX140)

No.	L tot. cm	Vdc	W
*551.061	48	12	250

EURO
405,00

### ACCU/BATTERY/BATTERIE/BATTERIE

551.066

115,00

### OPLADER/CHARGER/CHARGEUR/LADEGERÄT

551.065

129,00

- Ⓝ **STAAF MIXER - krachtige lichtgewicht, snel en efficiënt, variabele toerental 13.000 r.p.m., eenvoudig los te koppelen mixstaaf van 16 cm**
- ⓔ **HAND MIXER - powerful lightweight, fast and efficient, adjustable speed 13.000 r.p.m., easily detachable plunger of 16 cm**
- ⓕ **MIXER PLONGEUR - mini mixeur professionnel pour vos petites préparations, léger et maniable, rapide et efficace, vitesse variable 13.000 t/mn., tube plongée de 16 cm démontable**
- ⓓ **STABMIXER - starke Leichtgewicht, schnell und effizient, variable geschwindigkeit 13.000 U/min., mit einfach abnehmbare Mixstab von 16 cm**

### DMX 160

EURO	No.	L tot. cm	V	W
185,00	*551.050	<b>39,5</b>	230	220

- Ⓝ **STAAF MIXER - krachtige lichtgewicht, snel en efficiënt, variabele toerental 13.000 r.p.m., uitgerust met een speciaal emulsiemes bestaande uit 4 messen, eenvoudig los te koppelen mixstaaf van 19 cm**
- ⓔ **HAND MIXER - powerful lightweight, fast and efficient, variable speed, 13.000 r.p.m., equipped with a special emulsionknife consisting of four blades, easily detachable plunger of 19 cm**
- ⓕ **MIXER PLONGEUR - mini mixeur professionnel pour vos petites préparations, léger et maniable, rapide et efficace vitesse variable, 13.000 t/mn., équipé d'un couteau spécial à 4 lames, robuste et facile d'entretien, tube plongée de 19 cm démontable**
- ⓓ **STABMIXER - starke Leichtgewicht, schnell und effizient, variable geschwindigkeit, 13.000 U/min., mit einem speziellen Emulsionmesser bestehend aus vier Messern, mit einfach abnehmbare Mixstab von 19 cm**

### DMX 190

EURO	No.	L tot. cm	V	W
295,00	*551.060	<b>42,5</b>	230	250

- Ⓝ **STAAF MIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar en luchtgekoelde motor, vast toerental 11.500 r.p.m., lengte mixstaaf 16 cm**
- ⓔ **HAND MIXER - with safety button, air-cooled motor, fixed speed 11.500 r.p.m., length of plunger tube 16 cm**
- ⓕ **MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité et moteur refroidi par l'air, vitesse fixe 11.500 t/mn., longueur de tube plongée 16 cm**
- ⓓ **STABMIXER - mit Sicherheitsschalter und luftgekühltem Motor, feste Geschwindigkeit 11.500 U/min., Länge des Stabes 16 cm**

### MD 95

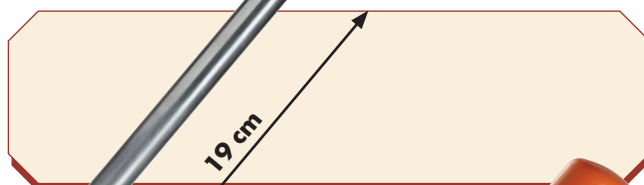
EURO	No.	L tot. cm	V	W
279,00	*551.095	<b>44,5</b>	230	250

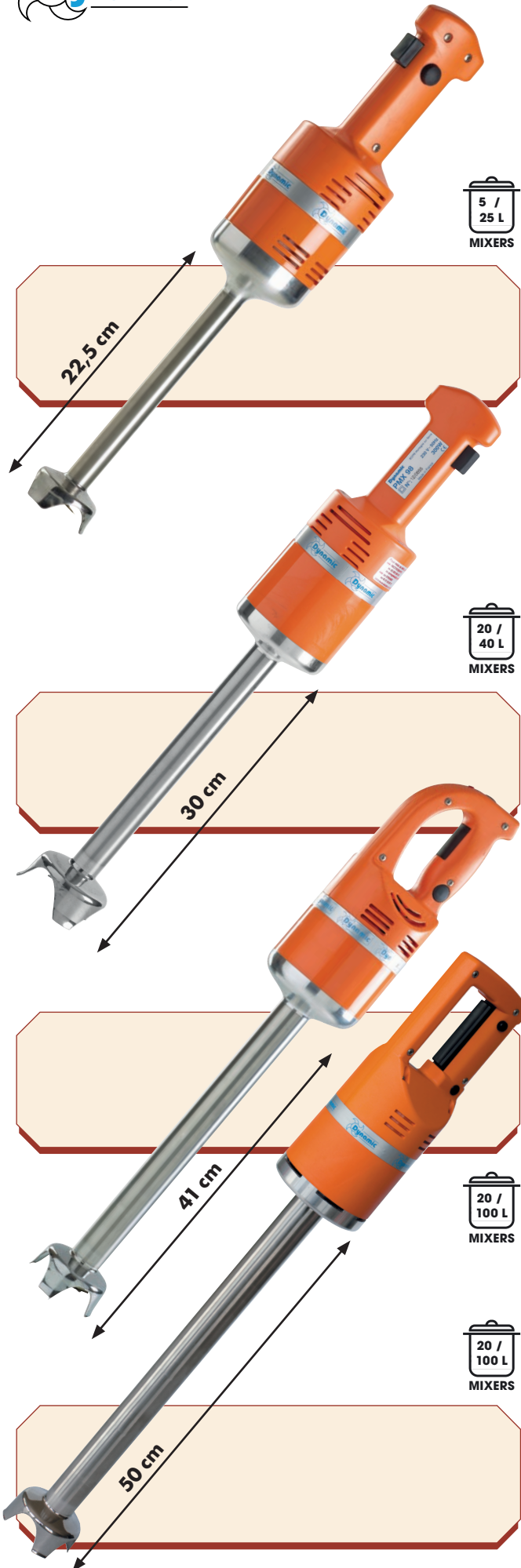


**DynamiX 160**



**DynamiX 190**





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

**(E) HAND MIXER - with safety button, double insulated air-cooled motor, fixed speed 12.000 r.p.m., length of plunger tube 22,5 cm**

**(F) MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité, moteur isolé double et refroidi par l'air, vitesse fixe 12.000 t/mn., longueur de tube plongée 22,5 cm**

**(D) STABMIXER - mit Sicherheitsschalter, doppelt isolierte luftgekühltem Motor, feste Geschwindigkeit, 12.000 U/min., Länge des Stabes 22,5 cm**



#### JUNIOR MX 225

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

EURO
379,00

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

**(E) HAND MIXER - with safety button, double insulated air-cooled motor, fixed speed 9.500 r.p.m., length of plunger tube 30 cm**

**(F) MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité, moteur isolé double et refroidi par l'air, vitesse fixe 9.500 t/mn., longueur du tube de plongée 30 cm**

**(D) STABMIXER - mit Sicherheitsschalter, doppelt isolierte luftgekühltem Motor, feste Geschwindigkeit 9.500 U/min., Länge des Stabes 30 cm**

#### SENIOR MX 300

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

EURO
550,00

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

**(E) HAND MIXER - grip with security button, double insulated air-cooled motor, speed 10.500 r.p.m., length of plunger tube 41 cm or 50 cm**

**(F) MIXER PLONGEUR - poignée avec bouton de sécurité, moteur isolé double et refroidi par l'air, vitesse 10.500 t/mn., longueur du tube de plongée 41 cm ou 50 cm**

**(D) STABMIXER - mit gesichertem Schaltergriff, doppelt isolierte luftgekühltem Motor, Geschwindigkeit 10.500 U/min., Länge des Stabes 41 cm oder 50 cm**

#### MASTER MX 410

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

EURO
685,00

#### MASTER MX 91-500

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

EURO
795,00

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

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

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

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

### SMX 600 TURBO

EURO	No.	L tot. cm	V	W
995,00	*551.450	80	230	850

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

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

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

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

### BM SMX TURBO

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

EURO	No.	V	W
975,00	*551.460	230	1000

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

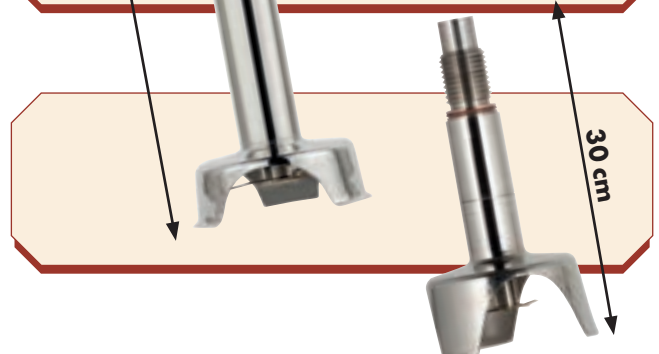
EURO	No.	L cm
239,00	*551.465	30

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

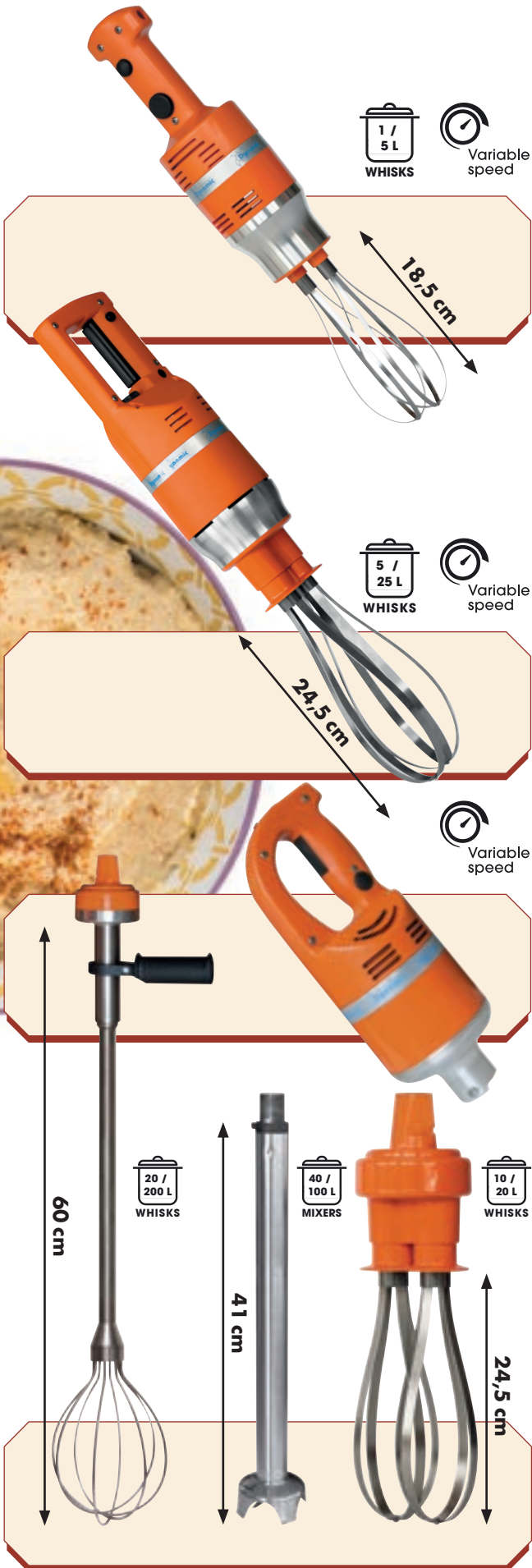
EURO	No.	L cm
247,00	*551.462	60

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

EURO	No.	L cm
309,00	*551.461	68







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

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

**(E) FOUET - poignée avec interrupteur marche-arrêt sécurité, variateur électronique et moteur refroidi par l'air, isolation double, les outil-fouets sont démontables pour apporter un nettoyage plus aisé et en toute sécurité**

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

#### JUNIOR WHISK (300-2000 rpm)

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

EURO
450,00

#### MASTER WHISK (300-900 rpm)

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

EURO
815,00

**(N) GROOTKEUKEN-MIXER - gecombineerde staafmixer en garde met één motor, de Dynamic is voorzien van beveiligde schakelaar-greep, variabel toerental staafmixer max. 10.500 tpm/garde max. 900 tpm, luchtgekoelde, dubbel geïsoleerd, uitneembare garde, ophangrekje**

**(E) COMBINED MIXER AND BEATER - with only one motor, air-cooled, with variable speed, plunger max. 10.500 rpm/whisk max. 900 rpm, double insulation, grip with safety button, removable beaters and as free accessory wall bracket**

**(E) MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - combiné avec un seul moteur, refroidi par l'air, avec vitesse de rotation variable, tube max. 10.500 t/mn/fouet max. 900 t/mn, isolation double, poignée avec bouton de sécurité et fouets éjectables, l'appareil est livré avec support mural**

**(D) MIXER UND RÜHRWERK - kombiniert mit einem einzigen Motor, luftgekühlt, doppelt isoliert, mit stufenloser Drehzahlregulierung, Mixstab max. 10.500 u/mn /Rührbesen max. 900 u/mn und Motorschutz, Griff mit Sicherheits-schalterknopf, Rührbesen auswechselbar, das Gerät wird mit Wandkonsole geliefert**

#### COMBI 410

No.	V	W
*551.001	230	600

EURO
1065,00

\*551.000 **motorblok los/motorblock only**  
moteur seul/nur Motor

509,00

\*551.002 **mixstaaf los/mixer tool only**  
outil mixer seul/nur Mixstabteil

240,00

\*551.003 **garde los/beatere tool only**  
outil-fouets/nur Rührbesenteil

310,00

#### BALLON GARDE/WHISK/FOUET/RÜHRBESEN

No.	L cm
*551.006	60

EURO
565,00

- Ⓝ **COMBI STAAFMIXER - staafmixer en garde met één motor, voorzien van beveiligde schakelaargreep, variabel toerental, luchtgekoelde motor en is dubbel geïsoleerd**
- ⓔ **COMBINED MIXER AND BEATER - with only one motor, air-cooled, with variable speed control, double insulation, grip with safety button**
- ⓕ **MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - combiné avec un seul moteur, refroidi par l'air, avec vitesse de rotation variable, isolation double, poignée avec bouton de sécurité**
- ⓓ **MIXER UND RÜHRWERK - kombiniert mit einem einzigen Motor, luftgekühlt, doppelt isoliert, mit stufenloser Drehzahlregulierung und Motorschutz, Griff mit Sicherheitsschalterknopf**



MIXERS



WHISKS

### COMBI 160

EURO	No.	V	W
295,00	*551.054	230	220



MIXERS



WHISKS

### MF 050

EURO	No.	L tot. cm	V	W
475,00	*551.055	39,5	230	220



MIXERS



WHISKS

### COMBI 225

EURO	No.	V	W
745,00	*551.025	230	270



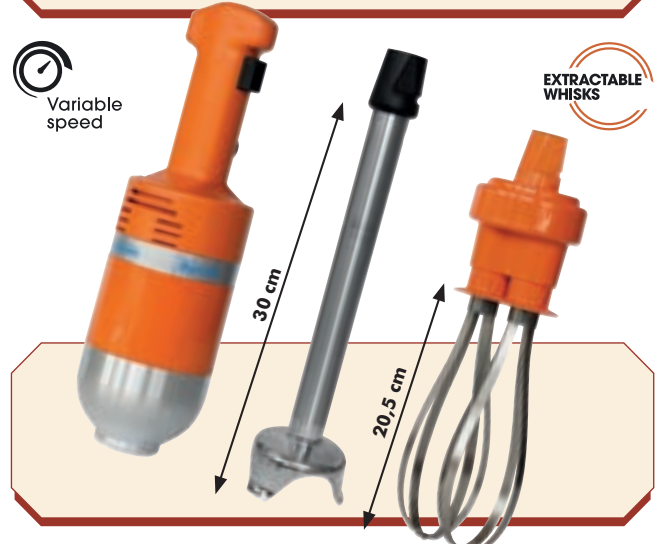
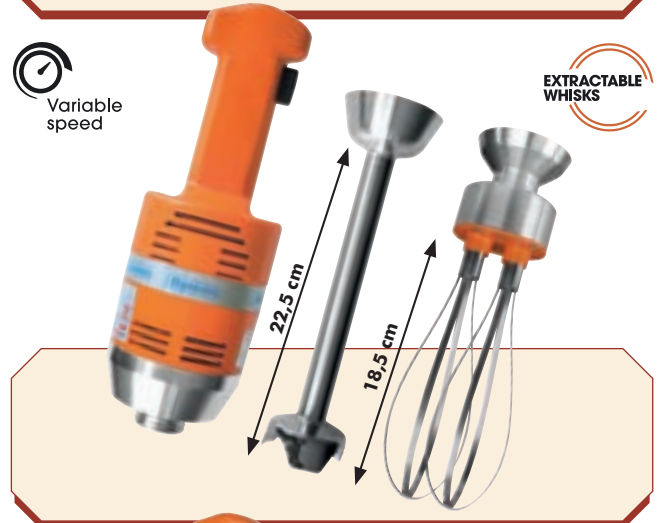
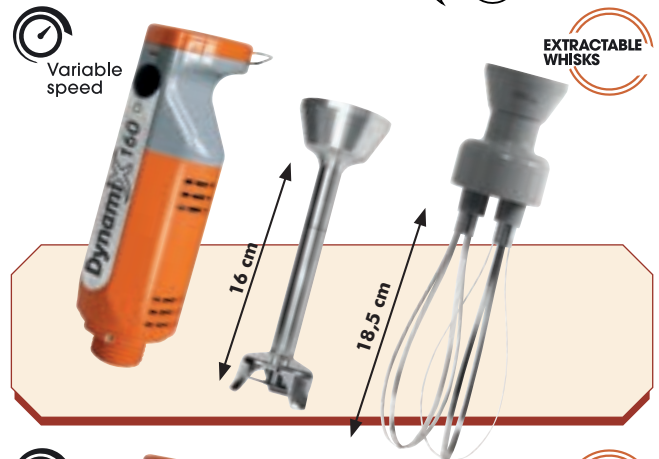
MIXERS



WHISKS

### COMBI 300

EURO	No.	V	W
875,00	*551.250	230	350





**Ⓝ GROOTKEUKEN-STAAFMIJXER - roestvrijstalen messtel, kunststof behuizing, vast toerental 13.000 r.p.m., mixstaaf 35 cm, luchtgekoelde motor**

- ⓔ HAND MIXER - stainless steel blade, plastic housing, fixed speed 13.000 r.p.m., plunger tube 35 cm, air-cooled motor
- ⓔ MIXER PLONGEUR - couteau en inox, habillage plastique, vitesse fixe 13.000 t/mn., longueur du tube de plongée 35 cm, moteur refroidi par l'air
- ⓓ STABMIXER - Messer aus CNS, Kunststoffgehäuse, feste Geschwindigkeit 13.000 U/min., Mischstab 35 cm, luftgekühlter Motor

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

EURO
225,00

**Ⓝ GROOTKEUKEN-STAAFMIJXER - roestvrijstalen messtel, kunststof behuizing, variabele toerental 11.000 r.p.m., mixstaaf 58 cm, luchtgekoelde motor en met ophangsteun**

- ⓔ HAND MIXER - stainless steel blade, plastic housing, adjustable speed 11.000 r.p.m., plunger tube 58 cm, air-cooled motor and wall bracket
- ⓔ MIXER PLONGEUR - couteau en inox, habillage plastique, vitesse variable 11.000 t/mn., longueur du tube de plongée 58 cm, moteur refroidi par l'air et avec support mural
- ⓓ STABMIXER - Messer aus CNS, Kunststoffgehäuse, variable Geschwindigkeit 11.000 U/min., Mischstab 58 cm, luftgekühlter Motor und mit Wandkonsole

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

EURO
350,00

**Ⓝ GROOTKEUKEN-STAAFMIJXER EN GARDE - met één motor, roestvrijstalen messtel/garde, kunststof behuizing, variabele toerental mixstaaf 11.000 tpm/garde 1500 tpm, mixstaaf 38 cm, luchtgekoelde motor en met ophangsteun**

- ⓔ COMBINED MIXER AND BEATER - stainless steel blade/whisk, plastic housing, adjustable speed plunger 11.000 rpm/whisk 1500 rpm, plunger tube 38 cm, air-cooled motor and wall bracket
- ⓔ MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - couteau/fouets en inox, habillage plastique, vitesse variable tube 11.000 t/mn/fouets 1500 t/mn, longueur du tube de plongée 38 cm, moteur refroidi par l'air et avec support mural
- ⓓ MIXER UND RÜHRWERK - Messer/Schneebesen aus CNS, Kunststoffgehäuse, variable Geschwindigkeit Mischstab 11.000 U/mn/Schneebesen 1500 U/mn, Mischstab 38 cm, luftgekühlter Motor und mit Wandkonsole

No.	V	W
*330.015	230	400

EURO
395,00

**NEW!**



- Ⓝ **CUTTER - behuizing kunststof, 1 literglazen kom, snijmessen 2-delig, emulgeerschiif, bewaardeksel, antislipping**
- ⓔ CUTTER - plastic body, 1 liter glass bowl, cutting blade 2 parts, emulsifying disc, lid, anti-slip ring
- ⓕ CUTTER - corps en plastique, bol en verre de 1 litre, couteau 2 types différents, disque à émulsion, couvercle, anneau antidérapant
- ⓓ CUTTER - Gehäuse Kunststoff, Gla Ruhrschüsse 1 Liter, Schneidmesser 2-teilig, Emulgier-Scheibe, Deckel, Anti-Rutsch Ring

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
45,00	*910.081	1	25(H)x16x16	230	400

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

- ⓔ MINI FOOD PROCESSOR - plastic body, stainless steel blade, 830 ml BPA-free bowl with pour spout and handle, lid with filloopening, simple one-touch operation, two speeds and Pulse operation for precise control. Bowl, lid and blade are dishwasher-safe
- ⓕ MINI ROBOT MENAGER - corps en plastique, lame en inox, bol de travail de 830 ml sans BPA avec poignée et bec verseur, couvercle avec ouverture pour liquides, fonctionnement simple grâce à un seul bouton, deux vitesses et un bouton Impulsion pour un contrôle précis. Bol, couvercle et lame sont résistants au lave-vaisselle
- ⓓ MINI-FOOD-PROCESSOR - Gehäuse Kunststoff, Edelstahlmesser, BPA-freie Arbeitsschüssel mit Ausgießer und Griff, 830 ml Fassungsvermögen, Deckel mit Einfüllöffnung, einfache One-Touch-Bedienung, zwei Geschwindigkeitsstufen und Impulsfunktion für exakte Kontrolle. Schüssel, Deckel und Messer sind spülmaschinengeeignet

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
109,00	*521.400	0,83	22,2(H)x18x14,3	230	240
109,00	*521.402	0,83	22,2(H)x18x14,3	230	240

**KitchenAid**



521.400



521.402

- Ⓝ **FOODPROCESSOR - 3,1 liter mengkom, deksel met 3-in-1 vulopening, 3 snelheidsopties (hoog, laag en pulse), standaard met 2 messen, snij- en rasp-schiif, met alles-in-één opberger**

- ⓔ FOODPROCESSOR - 3,1 liters bowl, lid with 3-in-1 mouth feed tube, 3 speed paddles options (high, low and pulse), complete with 2 knives, slice and grater disc, with all-in-one storage caddy
- ⓕ ROBOT MENAGER - bol 3,1 litres, couvercle et goulot large 3-en-1, 3 boutons de vitesse (rapide, lent et impulsion), livrée avec disque tranche et râpe, 2 couteau, avec coffret de rangement tout-en-un
- ⓓ FOOD-PROCESSOR - 3,1 Liter Ruhrschüssel, Deckel und großer 3-in-1-Öffnung, 3 Geschwindigkeitsstufen (hoch, niedrig, Impulstaste), mit 2 Cutter Messer, und Aufbewahrungskarussell

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
340,00	*521.030	3,1	46(H)x22x22	230	400
340,00	*521.031	3,1	46(H)x22x22	230	400
340,00	*521.032	3,1	46(H)x22x22	230	400

**NEW!**



521.030



521.031



521.032



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

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

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

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

No.	Lit.	cm	t/pm	V	W
*403.030	<b>3</b>	32(H)x52x32	<b>2800</b>	230	370

EURO
685,00



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

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

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

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

#### RAPIDE 2

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

EURO
795,00

**losse schijven/spare discs**

disques pour râpe/Scheiben für Reiber

No.	gaten/holes/trous/Löcher	Ø mm	EURO
408.020	<b>zeer fijn</b> /very fine/très fin/sehr fein	2	46,00
408.021	<b>fijn</b> /fine/fin/fein	3	46,00
408.022	<b>middel</b> /medium/moyen/mittel	4	46,00
408.019	<b>grob</b> /coarse/grossier/grob	6	46,00
408.018	<b>extra grof</b> /extra coarse/extra grossier/extra grob	8	46,00
408.016	<b>Mozzarella</b>		46,00
408.023	<b>Parmesaan</b> /Parmesan		46,00

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

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

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

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

EURO	No.	cm	V	W
350,00	*537.005	69(H)x50x40	230	1500



**(N) ROOKOVEN - roestvrijstaal, regelmatige en unieke rook-kwaliteit door het verwarmingselement**

**(E) SMOKING OVEN - stainless steel, regular and unique smoking quality obtained by means of the heating element**

**(F) FUMOIR - inox, qualité constante et unique obtenue moyennant le élément chauffant**

**(D) RÄUCHEROFEN - CNS, das Heizkörper ergibt eine regelmässige und einzigartige Räucherqualität**

EURO	No.	cm	V	W
725,00	*304.070	23(H)x72x42	230	250



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

**(E) SMOKING OVEN - stainless steel, two grids, heating by means of alcohol burners or directly on gas range**

**(F) FUMOIR - inox, avec deux grilles, chauffage moyennant brûleurs à alcool ou directement sur le fourneau a gaz**

**(D) RÄUCHERGERÄT - CNS, zwei Roste, Heizung mittels Spiritusbrenner oder direkt auf dem Gasherd**

EURO	No.	cm
55,00	*866.001	11,5(H)x42,5x28



**(N) MOTMENGSEL**

**(E) MIXING SMOKING SHAVINGS**

**(F) SCIURE À FUMER MIXTE**

**(D) RÄUCHERMEHLMISCHUNG**

EURO	No.	gr.
8,90	*314.008	<b>1000</b>
4,95	*866.006	<b>losse zakken van 500 gr. mot</b> spare bags of 500 g smoking shavings sacs de sciure de remplacement de 500 g Ersatzbeutel mit 500 g Räuchermehlischung
5,50	*866.007	<b>rookkruiden 500 gr.</b> smoke herbs 500 g herbes à fumer 500 g Rauchers Kraut 500 g
5,50	*866.008	<b>rookzout 250 gr.</b> smoking salt 250 g sel à fumer 250 g Räuchersalz 250 g





Ⓝ **ROOKOVEN - roestvrijstaal met geëmailleerde ovenruimte en deksel, luchtdicht afsluitbaar, uitermate geschikt voor warm en koud roken, digitaal bedieningspaneel voor de diverse menuopties, temperatuur en tijdsinstelling, max. 12 uur. Geleverd met 2 roosters, (2 étages 34x25cm en 29x20cm) vetopvangschaal en rookmot schaal**

ⓔ SMOKING OVEN - stainless steel with enamelled oven space and lid, airtight, highly suitable for hot and cold smoking, digital control panel for various menu options, temperature and time setting, max. 12 hours. Delivered with 2 grills, (2 floors 34x25cm and 29x20cm) fat collection tray and wood chip tray

ⓔ FUMOIR - en inox avec espace de cuisson et couvercle émaillés, étanche à l'air, parfaitement adapté pour le fumage à chaud et à froid, panneau de commande numérique pour diverses options de menu, réglage de la température et de l'heure, max. 12 heures. Livré avec 2 grilles (2 étages de 34x25cm et 29x20cm) et un bac collecteur de graisse et un bac à fumée

ⓓ RAUCHERGERAT - CNS mit emailliertem Garraum und Deckel, Luftdicht, für heisses und kaltes Räuchern bestens geeignet, digitales Bedienfeld für verschiedene Menüoptionen, Temperatur- und Zeiteinstellung, max. 12 Stunden. Lieferung mit 2 Gittern (2 Böden 34x25cm und 29x20cm), Fettauffangschale und Rauchmottenschale

No.	cm	V	W
*680.315	30(H)x42x29	230	600

EURO
N.M.L.



Ⓝ **VOESELDRÖGER - roestvrijstaal, uitermate geschikt voor het drogen van groenten, fruit, kruiden etc., voorzien van aan- en uitschakelaar en ventilatorverwarming. Temperatuur instelbaar tussen 35 en 75 graden en tijd klok van 0 tot 12 uur. Geleverd met 10 roosters 36x41 cm**

ⓔ FOOD DRYER - stainless steel, extremely suitable for drying vegetables, fruit, herbs etc., with on and off switch and fan heating. Temperature adjustable between 35 and 75 degrees and a timer from 0 to 12 hours. Supplied with 10 grates 36x41 cm

ⓔ SECHE-ALIMENTS - inox, convient parfaitement pour le séchage de légumes, fruits, herbes etc., avec interrupteur marche/arrêt, chauffage par ventilateur. Température réglable entre 35 et 75 degrés et minuterie de 0 à 12 heures. Livré avec 10 grilles de 36x41 cm

ⓓ LEBENSMITTELTROCKNER - CNS, besonders geeignet zum Trocknen von Gemüse, Obst, Kräutern usw., mit Ein- und Ausschalter, Heizlüfter. Einstellbarer Temperatur zwischen 35 und 75 Grad und einer Zeitschaltuhr von 0 bis 12 Stunden. Geliefert mit 10 Gittern 36x41 cm

No.	cm	V	W
*680.080	44(H)x44x51	230	1000
688.910	<b>rooster/grid/grille/Rost 36x41 cm</b>		

EURO
259,00
15,00

**(N) SCHIJVEN**

- (E) DISCS  
(F) DISQUES  
(D) SCHEIBEN

**(N) PLAKJESSCHIJF**

- (E) SLICER (F) TRANCHEUR (D) SCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
59,00	408.210	T1	<b>1</b>
59,00	408.211	T2	<b>2</b>
59,00	408.212	T3	<b>3</b>
59,00	408.213	T4	<b>4</b>
59,00	408.214	T5	<b>5</b>
59,00	408.215	T6	<b>6</b>

**(N) PLAKJESSCHIIF MET GETANDE MESSEN**

- (E) SLICER WITH SERRATED KNIVES  
(F) AVEC COUTEAUX DENTES  
(D) SCHNEIDESCHEIBE MIT WELLENSCHLIFF

EURO	No.	Type	mm
59,00	408.216	TD4	<b>4</b>
59,00	408.217	TD6	<b>6</b>

**(N) RIBBELTJESPLAKJESSCHIIF**

- (E) RIBBLE CUT SLICER  
(F) AVEC COUTEAUX ONDULANTS  
(D) RIFFELSCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
59,00	408.218	TO4	<b>4</b>

**(N) RASPSCHIIF**

- (E) GRATING DISC (F) RÂPE (D) REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
59,00	408.219	R2	<b>2</b>
59,00	408.220	R3	<b>3</b>
59,00	408.221	R4	<b>4</b>

**(N) PARMESAANSCHIIF**

- (E) PARMESAN GRATING DISC  
(F) RÂPE A PARMESAN  
(D) PARMESAN REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type
59,00	408.222	RP

**(N) RÖSTI**

- (E) RÖSTI (F) POMMES GAUFRETTES (D) RÖSTI

EURO	No.	Type
59,00	408.223	RR

**(N) STAAFJESSCHIIF**

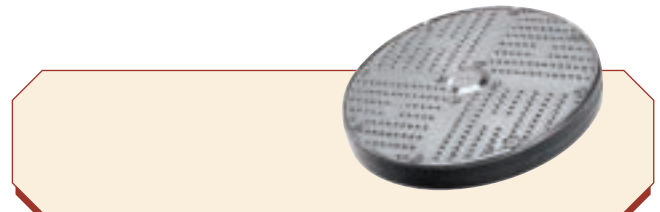
- (E) BATONS-CUTTER (F) DISQUE EFFILEURS (D) STÄBCHENSCHNEIBE

EURO	No.	Type	mm
59,00	408.224	E2	<b>2x2</b>
59,00	408.225	E4	<b>4x4</b>
59,00	408.226	E8	<b>8x8</b>

**(N) REK VOOR 6 SCHIJVEN**

- (E) RACK FOR 6 DISCS  
(F) PORTE-DISQUES POUR 6 DISQUES  
(D) STÄNDER FÜR 6 SCHEIBEN

EURO	No.
37,50	408.235







Incl. 3 schijven!  
Including 3 discs!  
3 disques inclus!  
Incl. 3 Scheiben!



**HIGH OUTPUT!**



Ⓝ **GROENTESNIJDER** - uit gegoten aluminium. Snijdt plakjes, staafjes en raspt noten, groente, kaas etc. Door het geheel wegklapbare (ook verwijderbare) bovenstuk is de machine vlug en goed te reinigen. Voorzien van diverse veiligheidssystemen en verlichte hoofdschakelaar. De groentesnijder wordt compleet met drie schijven geleverd t.w. een plakschijf van 3 mm een rasp-schijf van 3 mm en een staafjesschijf van 8x8 mm

ⓔ **VEGETABLE CUTTER** - made of cast aluminum. Cuts, shreds and grates. As the upper parts of the machine can be pushed back (also removable) this facilitates the cleaning. With security systems and illuminated ON/OFF Switch. Complete with slicer of 3mm, grating disc of 3 mm and a batonscutter of 8x8 mm

ⓕ **COUPE LÉGUMES** - fonte d'aluminium. Coupe, râpe, émince, effile tous légumes, tranches, bâtonnets etc. La partie supérieure escamotable (aussi amovible) rend plus facile le nettoyage rapide de la machine. Avec systèmes de sécurité divers et témoin lumineux. Coupe légumes complet avec une trancheur 3 mm, râpe 3 mm et un trancheur bâtons 8x8 mm

ⓓ **GEMÜSECHNEIDER** - Aus Aluminium-Guss. Der Oberteil der Maschine ist aufklappbar (auch abnehmbar), was eine schnelle Reinigung ermöglicht. Mit mehreren Sicherheitssystemen und Schalter mit Kontroll-Lampe. Komplett mit Schneidescheibe 3mm, Reibscheibe 3 mm und Stäbchenschneider 8x8 mm

**VEGETABLE SLICER 48**

No.	cm	V	W
*408.200	52(H)x42x25	230	390

EURO
965,00

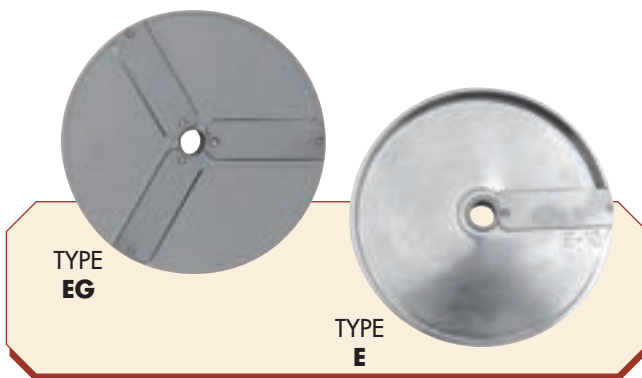


- (N) **SCHIJVEN**                      (F) DISQUES  
 (E) DISCS                                (D) SCHEIBEN

(N) **PLAKKENSCHIJF**

- (E) SLICER  
 (F) TRANCHEUR  
 (D) SCHNEIDESCHEIBE

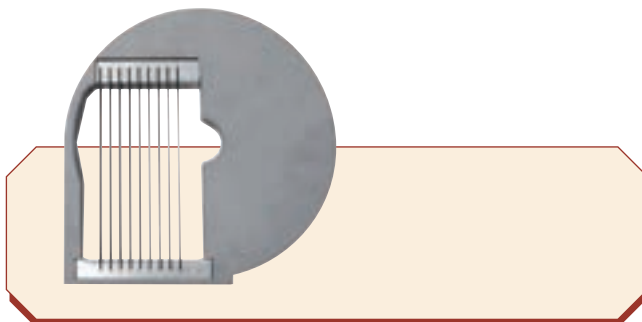
EURO	No.	Type	mm
71,00	415.110	EG1	<b>1</b>
71,00	415.111	EG2	<b>2</b>
71,00	415.112	EG3	<b>3</b>
98,00	415.113	E5L	<b>5</b>
98,00	415.114	E8	<b>8</b>
98,00	415.115	E10	<b>10</b>



(N) **Frites schijf - voor frites 8 en 10 mm indien in combinatie gebruikt met E8 of E10**

- (E) FRENCH FRY DISC - for 8 and 10 mm french fries, when used in combination with E8 and E10  
 (F) DISQUE A FRITES - pour frites de 8 ou 10 mm avec plateau trancheur correspondant E8 ou E10  
 (D) FRITESSCHEIBE - für 8 und 10 mm Frites, mit dazu gehörenden Schneidscheiben E8 oder E10

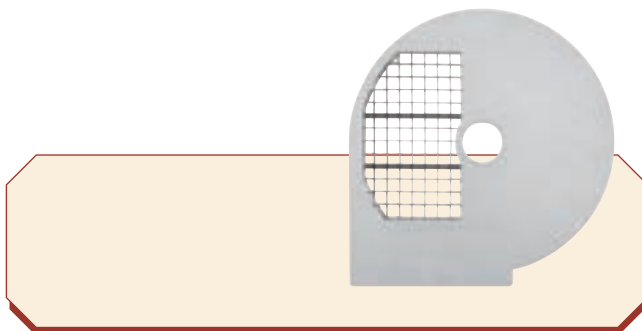
EURO	No.	Type	mm
109,00	415.120	B8	<b>8</b>
109,00	415.122	B10	<b>10</b>



(N) **Blokjesschijf - voor blokjes van 8 en 10 mm indien in combinatie gebruikt met E8 of E10**

- (E) CUBES DISC - for 8 and 10 mm cubes, when used in combination with E8 and E10  
 (F) DISQUE A CUBES - pour cubes de 8 ou 10 mm avec plateau trancheur correspondant E8 ou E10  
 (D) WÜRFELSCHIBE - für Würfel von 8 und 10 mm, mit dazu gehörenden Schneidscheiben E8 oder E10

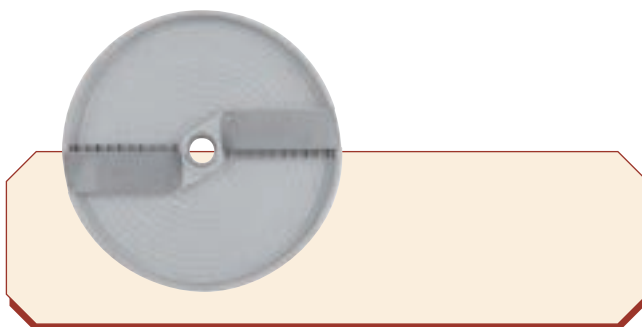
EURO	No.	Type	mm
149,00	415.124	D8x8	<b>8x 8</b>
149,00	415.126	D10x10	<b>10x10</b>



(N) **Staa fjesschijf**

- (E) BATONS CUTTER  
 (F) DISQUE EFFILEURS  
 (D) STÄBCHENSCHIBE

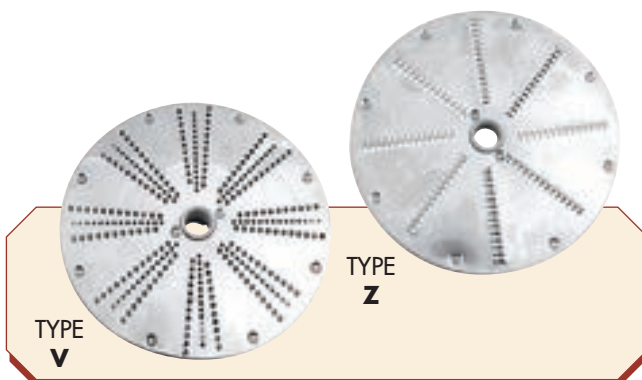
EURO	No.	Type	mm
129,00	415.128	H2,5	<b>2,5x2,5</b>
129,00	415.129	H4	<b>4x4</b>



(N) **Raspschijf**

- (E) GRATING DISC  
 (F) RAPE  
 (D) REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
75,00	415.130	Z2	<b>2</b>
75,00	415.131	Z3	<b>3</b>
75,00	415.132	Z4	<b>4</b>
75,00	415.133	V	PARMESAN/NOTEN
75,00	415.134	Z7	<b>7</b>





**Ⓝ GROENTESNIJDER - roestvrijstalen behuizing en vulopening van speciale kunststof legering, speciale opening voor grotere en kleinere stukken. De schijven zijn van speciale roestvrije voedsel-veilige legering, geharde roestvrijstalen messen, met eenvoudige bajonetsluiting, schijven afzonderlijk verkrijgbaar. Sniijdt plakjes, schijven, blokjes en frites en raspt noten, groente, kaas etc. Capaciteit: ca. 200 kg/p.u. gesneden materiaal - 160 kg/p.u. geraspt materiaal**

**ⓔ VEGETABLE CUTTER - Stainless housing and special plastic alloy hopper for bigger and smaller pieces. The discs are special food- friendly alloy, hardened stainless steel knives, simple and direct locking by bayonet catch, all discs optional available. Cuts, shreds, grates and cubes potatoes, vegetables, nuts, cheese, etc. Capacity: ca 200 kg/h sliced material - ca. 160 kg/h grated material**

**ⓕ COUPE LÉGUMES UNIVERSEL - corps en inox, remplissage de carburant en alliage plastique spéciale non oxydable, goulotte d'alimentation à pièces grandes et petit. Les disques: alliage alimentaire, non oxydable, couteaux et démontage instantané par emmanchement à baïonnette. Disques livrables au choix. Coupe, râpe, émince, effile tous les légumes en cubes, tranches, bâtonnets etc. Capacité coupées: ± 200 kg/h, matière râpée ± 160 kg/h**

**ⓓ GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE - CNS Gehäuse, Aufsatz/Einfüllöffnung aus Spezialen Kunststoff Legierung und geeignet für grosse und kleinere Stücke .Die Scheiben sind aus einer nicht-rostenden, lebensmittelgeeigneten Legierung, gehärtete Messer aus rostfreiem Stahl, die ziehend schneiden, augenblicklich Aufsetzen und Lösen mittels Bajonett-Verschluss, Scheiben je nach Wunsch separat lieferbar. Schneidet, reibt alle Gemüse in Würfel, Scheiben, Stäbchen usw. Kapazität: geschnitten, ca. 200 kg pro Stunde. Reiben, ca. 160 kg pro Stunde**

**CUOCOJET**

No.	cm	V	W
*415.010	56(H)x24x55	230	550

EURO  
1245,00

# VOLANO



- (N) VLEESSNIJMACHINE - vervaardigd van aluminium legering met stalen onderdelen met geëmailleerde afwerking, slijpparaat ingebouwd, snijdikte instelbaar 0-2,3 mm, volledig handbediend, geen stroompunt nodig, optimale kwaliteit en uitstraling zijn de belangrijkste kenmerken van deze machine (standaard zonder voet)**
- (E) SLICER - made of aluminum alloy with steel parts with enamel finish, slicer permits rapid cleaning and meets demanding sanitation requirements, slice thickness 0-2,3 mm, the unit is fully hand-operated and does not need electrical connection, the blade sharpener is built in for effective sharp cutting, with protection ring around the blade, optimum quality and presentation make this a special machine (standard without stand)**
- (F) TRANCHEUR - fabriqué en alliage d'aluminium avec des pièces en acier avec finition émaillée, garantie hygiène absolu et nettoyage rapide, son fonctionnement complètement manuel, il n'y a pas de courant électrique, un affûteur incorporé simplifié le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait, coupe réglable 0-2,3 mm, une machine robuste, indestructible et fiable (standard sans pied)**
- (D) AUFSCHNITT-MASCHINE - hergestellt aus einer Aluminiumlegierung mit Stahlteilen mit Emaille-Finish, die Maschine garantiert absolute Hygiene und einfache Reinigung, wird von Hand betrieben und braucht kein Strompunkt, die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware Perfekt. Schnittstärke 0-2,3 mm, optimale Qualität und Präsentation wichtige Vorteile diese Aufschnittmaschine (Standard ohne Fuss)**

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm
2995,00	*403.250	<b>250</b>	51(H)x52x68
3275,00	*403.300	<b>300</b>	74(H)x60x72

## VOET/STAND/PIED/FUSS

EURO	No.	Type	cm
1085,00	*403.310	Volano 250	80(H)x33x42
1085,00	*403.320	Volano 300	80(H)x40x50

\*564

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE** - de basis van de CaterChef Profi serie is vervaardigd van geanodiseerd gegoten aluminium, de mesbeschermplaat en dikte/glijplaat zijn voorzien van Teflon coating. **Algemene kenmerken: CARBON staal extra gehard holgeslepen mes, traploos instelbare snijdikte 0-15 mm en ingebouwd slijpparaat, voorzien van extra zware motor, meer ruimte tussen het mes en de motor. En de slede is eenvoudig kantelbaar voor gemakkelijke reiniging**

ⓔ **ELECTRIC SLICER** - Each CaterChef profi slicer comes with a base of aluminium anodized, the blade guard and plate for slice are foreseen with Teflon coating. General characteristics: CARBON steel extra hardened hollow ground knife, continuous regulation of thickness slices from 0-15 mm and grinding device built in, equipped with extra heavy motor, with more distance from the blade to the motor and the cradle can also tilt for easy cleaning

ⓔ **TRANCHEUR ÉLECTRIQUE** - chaque CaterChef profi trancheuse est livré avec une base de fonte d'aluminium anodisé, le protège-lame et la plaque pour la tranche sont prévus au revêtement Téflon. Caractéristiques générales: couteau de terre creuse extra durci en acier CARBONE, réglage continu de l'épaisseur de tranches de 0-15 mm et meulage appareil construit en. équipé d'un moteur extra lourd également, avec plus la distance entre la lame et le moteur et le berceau peut également basculer pour un nettoyage facile

ⓓ **AUFSCHNITT-MASCHINE** - jeder CaterChef Profi Aufschnittmaschine Basis aus eloxiert Aluminiumguss, der Messerschutzhaube und Platte für Slice sind vorgesehen, mit Teflon Beschichtung. Allgemeine Merkmale: CARBON Stahl extra gehärtete Messer. Stufenlose Regelung der dicke Scheiben von 0-15 mm und Schleifgerät eingebaut, ausgestattet mit extra schweren Motor, mit mehr Abstand von der Klinge zum Motor und die Wiege kann auch kippen für eine einfache Reinigung

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 250 mm**

- ⓔ Gravity feed, Ø knife 250 mm
- ⓔ Par gravité, Ø couteau 250 mm
- ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 250 mm

**PROFI 250 SR**

No.	cm	V	W
*680.425	39,5(H)x45,5x53,5	230	140

EURO  
1195,00

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 300 mm**

- ⓔ Gravity feed, Ø knife 300 mm
- ⓔ Par gravité, Ø couteau 300 mm
- ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

**PROFI 300 SR**

No.	cm	V	W
*680.430	42,5(H)x49,5x61,0	230	180

EURO  
1395,00

Ⓝ **Recht model, Ø mes 300 mm**

- ⓔ Vertical feed, Ø knife 300 mm
- ⓔ Par droite, Ø couteau 300 mm
- ⓓ Gradschnitt, Ø Messer 300 mm

**PROFI 300 RR**

No.	cm	V	W
*680.433	48,5(H)x53,5x62,5	230	230

EURO  
1575,00

Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE - geanodiseerd gegoten aluminiumlegering, holgeslepen kwaliteitsmes, traploos instelbaar van 0-15 mm, schakelaar met controlelampje, slijpparaat ingebouwd (alleen bij type 195 SR los)**

ⓔ **ELECTRIC SLICER - anodized cast aluminum alloy, high quality hollow ground blade, continuous regulation thickness slices 0-15 mm, main switch and indicator light, grinding device built-in (exception 195 SR)**

ⓕ **TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - fabriqué en alliage d'aluminium moulé anodisé, couteau avec affûtage concave, coupe réglable de 0-15 mm, interrupteur avec voyant de contrôle lumineux, affûteur incorporé (exception 195 SR)**

ⓓ **AUFSCHNITT-MASCHINE - eloxierter Aluminium Gusslegierung gefertigt, hohlgeschliffenes Qualitätsmesser Schnittstärke von 0-15 mm stufenlos einstellbar, Schalter mit Kontroll-Lampe, Schleifapparat eingebaut (ausser 195 SR)**

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 195 mm**

ⓔ Gravity feed, Ø knife 195 mm

ⓕ Par gravité, Ø couteau 195 mm

ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 195 mm

#### MACH 195 SR

EURO	No.	cm	V	W
525,00	*403.008	31,5(H)x36x52	230	149

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 220 mm**

ⓔ Gravity feed, Ø knife 220 mm

ⓕ Par gravité, Ø couteau 220 mm

ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 220 mm

#### MACH 220 SR

EURO	No.	cm	V	W
645,00	*403.007	34(H)x40,5x58	230	185

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 250 mm**

ⓔ Gravity feed, Ø knife 250 mm

ⓕ Par gravité, Ø couteau 250 mm

ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 250 mm

#### MACH 250 SR

EURO	No.	cm	V	W
895,00	*403.002	44(H)x48x63	230	245





**(N) Schuin model, Ø mes 250 mm**

- (E) Gravity feed, Ø knife 250 mm
- (F) Par gravité, Ø couteau 250 mm
- (D) Schrägschnitt, Ø Messer 250 mm

**MACH 250 SR ECONOMY**

No.	cm	V	W
*403.009	37(H)x42,5x62	230	220

EURO
725,00

**(N) Schuin model, Ø mes 300 mm**

- (E) Gravity feed, Ø knife 300 mm
- (F) Par gravité, Ø couteau 300 mm
- (D) Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

**MACH 300 SR ECONOMY**

No.	cm	V	W
*403.010	44(H)x49,5x65	230	245

EURO
1075,00

**(N) Schuin model, Ø mes 300 mm**

- (E) Gravity feed, Ø knife 300 mm
- (F) Par gravité, Ø couteau 300 mm
- (D) Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

**MACH 300 SR**

No.	cm	V	W
*403.004	46,5(H)x54x77	230	370

EURO
1395,00

**(N) Schuin model, Ø mes 350 mm**

- (E) Gravity feed, Ø knife 350 mm
- (F) Par gravité, Ø couteau 350 mm
- (D) Schrägschnitt, Ø Messer 350 mm

**MACH 350 SR**

No.	cm	V	W
*403.005	48(H)x58,5x89	230	370

EURO
1695,00

**(N) Recht model, Ø mes 250 mm**

- (E) Vertical type, Ø knife 250 mm
- (F) Coupe droite, Ø couteau 250 mm
- (D) Gradschnitt, Ø Messer 250 mm

**MACH 250 RR VERTICAL**

No.	cm	V	W
*403.003	45(H)x60x68	230	245

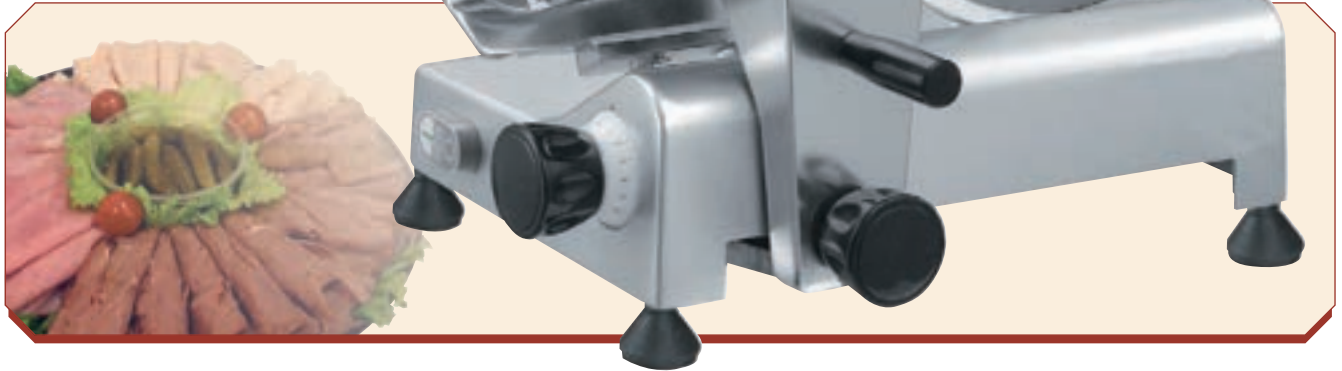
EURO
1275,00

**(N) AFDEKHOES - rol à 25 stuks**

- (E) PROTECTIVE COVER - roll with 25 pieces
- (F) COUVERTURE - rouleau avec 25 pièces
- (D) SCHUTZABDECKUNG - Rolle mit 25 Stück

No.	max. H cm
*700.025	75

EURO
13,25

**195 SR**

- (N) VLEESSNIJMACHINE** - De basis van de CaterChef serie is vervaardigd van gegoten aluminium met voedselveilige lak. De slede, mesbeschermplaat en dikte/glijplaat zijn van geanodiseerd aluminium. **Algemene kenmerken: CARBON staal holgeslepen mes, traploos instelbare snijdikte (variabel per model) en ingebouwd slijpparaat (los bij 195 SR). Schuine opstelling voor de beste resultaten**
- (E) ELECTRIC SLICER** - Each with a base of cast aluminum with food-safe finish. The carriage, blade guard and plate for slice are in anodized aluminum. General characteristics: CARBON steel hollow ground knife, adjustable cutting thickness (variable per model) and grinding device built in (seperately with 195 SR). Gravity feed for the best results
- (F) TRANCHEUR ÉLECTRIQUE** - La base de tous les trancheurs CaterChef est en aluminium. Le chariot, pare-lame et le plateau a tranches sont en aluminium anodise. Caracteristiques: Couteau acier CHARBON et avec une affutage concave, épaisseur de coupe réglable (variable selon le modèle). Affûteur incorpore (séparément pour 195 SR). Modèle par gravité
- (D) AUFSCHNITT-MASCHINE** - Basis aus Aluminiumguss. Der Schlitten, Messerschutzplatte und Schnittgleitfläche sind aus anodisiertem Aluminium. Allgemeine Kennzeichen: Hohlschliff-Messer aus CARBON inox, stufenlos einstellbare Schnittstärke (je nach Modell variabel). Schleifapparat inklusiv (separat beim 195 SR). Model Schrägschnitt

**CATERCHEF 195 SR**

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm	V	W
385,00	*680.195	<b>195</b>	29(H)x30x43	230	140

**CATERCHEF 220 SR**

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm	V	W
385,00	*688.320	<b>220</b>	34(H)x38,2x44	230	280

**CATERCHEF 250 SR**

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm	V	W
440,00	*688.325	<b>250</b>	37(H)x40,5x48,5	230	420

**CATERCHEF 300 SR**

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm	V	W
685,00	*688.330	<b>300</b>	45(H)x48x60,5	230	420





**PROFI**  
*line*



**TANDWIEL AANDRIJVING**  
**GEARDRIVE TRANSMISSION**



Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE - motorhuis, schuifplaat en grondplaat van robuust metaal, schuin geplaatste snij-opstelling, met 2 roestvrijstalen messen glad en kartel, Ø 190 mm, eenvoudig verwijderbaar, traploze instelling van de snijdikte van 0-15 mm, verlichte aan-/uitschakelaar**

ⓔ ELECTRIC SLICER - motor casing, base and safety stop of heavy duty metal, tilt position of food, with 2 stainless steel blades smooth and serrated, Ø 190 mm, easily removable, thickness of slices adjustable 0-15 mm, illuminated on/off switch

ⓔ TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - boîtier moteur, plaque de butée et de base en métal robuste, position inclinée du produit à trancher, avec 2 lames en inox lisses et crantée, Ø 190 mm, facilement démontables, réglage en continu de l'épaisseur de coupe de 0-15 mm, interrupteur marche-arrêt avec voyant lumineux

ⓓ AUFSCHNITT-MASCHINE - Motorgehäuse, Anschlag- sowie Grundplatte in robuster Metallausführung, Schrägstellung des Schneidgutes garantiert optimale Ergebnisse, mit 2 CNS Klingen glatt und Wellenschliff, Ø 190 mm, leicht entfernbar, Einstellung der Schnittstärke von 0 bis 15 mm, beleuchteter Ein-Aus-Schalter

No.	cm	V	W
*910.038	27,6(H)x25x38,2	230	180

EURO
135,00

Ⓝ **SNIJMACHINE - basis vervaardigd van geanodiseerd gegoten aluminium met extra groot afzetplateau, tandwiel aangedreven en daardoor ook geschikt voor o.a. kaas., extra gehard holgeslepen stalen mes met groeven voor optimale snijkwaliteit, traploos instelbare snijdikte 0-16 mm, meer ruimte tussen het mes en de motor, slede en mesbeschermlaat eenvoudig te verwijderen voor gemakkelijke reiniging**

ⓔ ELECTRIC SLICER - base of anodized cast aluminium with extra-large resting place, gear transmission grants high quality cut also for cheese, extra hardened steel knife with special grooves for high quality cutting result, continuous regulation of thickness slices from 0-16 mm and grinding device built in, with more distance from the blade to the motor, cradle and knife protection plate can be simply removed easily for easy cleaning

ⓔ TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - corps en aluminium coulé sous pression anodisé, large support de lame avec double roulement à bille, adapté pour le fromage, lame en acier avec rainures pour une coupe optimisée, réglage en continu, épaisseur de coupe de 0-16 mm, plus grand espace entre le couteau et moteur, couvre lame et chariot sont facilement démontables pour un meilleur nettoyage

ⓓ AUFSCHNITT-MASCHINE - basis aus eloxiertem aluminiumdruckguss mit extra großer verkaufsschale, zahnradgetrieben und daher auch für käse geeignet, extra gehärtetes, geschliffenes Stahlhohlmesser mit Rillen für optimale Schnittqualität, stufenlos einstellbare Schnittstärke 0-16 mm, größerer Abstand zwischen Messer und Motor, Gleit- und Klingenschutzplatte zur einfachen Reinigung leicht zu entfernen

**TOP 250**

No.	cm	V	W
*403.110	38(H)x43x53	230	155

EURO
N.M.L.

**TOP 275**

No.	cm	V	W
*403.120	41(H)x43x54	230	200

EURO
N.M.L.

**NEW!**

Ⓝ **VLEESVERMALSER - kunststof, maakt het vlees malser, lekkerder en bespaart kooktijd, met 51 roestvrijstalen messen (3 rijen)**

ⓔ MEAT TENDERIZER - plastic, makes the meat more tender, tastier and saves cooking time, with 51 stainless steel blades (3 rows)

ⓕ ATTENDRISSEUR À VIANDE - plastique, rendez votre viande plus tendre, plus savoureuse et gagnez du temps de cuisson, avec 51 lames inox (3 rangées)

ⓓ FLEISCH ZARTMACHER - Kunststoff, macht das Fleisch zarter, schmackhafter und spart Kochzeit, mit 51 CNS Klingen (3 Reihen)



EURO	No.	cm
13,50	021.011	17(H)x15x3

Ⓝ **SATE-RIJGSNIJDER - roestvrijstaal, met mes, snijdt en rijgt 81 stokjes sate per keer**

ⓔ KEBAB CUTTER & SPITTER - stainless steel, cuts and skewers kebab or sateh on 81 sticks each time, knife included

ⓕ APPAREIL À COUPER ET ENFILER SATEH ET KEBAB - inox, coupe et enfle chaque fois des morceaux de kebab sur 81 brochettes, y compris le couteau

ⓓ SCHASCHLIK - SATEH-SCHNEIDER - schneidet und spiest Schaschlik jedesmal auf 81 Stäbchen, einschliesslich Messer



EURO	No.	cm
285,00	829.001	17(H)x17,5x17,5

Ⓝ **ELEKTRISCH KEBABMES - roestvrijstaal met kunststof behuizing, snijdikte instelbaar, mes voorzien van roestvrijstalen beschermplaat**

ⓔ ELECTRIC KEBAB SLICER - stainless steel with plastic housing, cutting thickness adjustable, stainless steel blade protection plate

ⓕ TRANCHEUSE ELECTRIQUE DE KEBAB - inox avec habillage plastique, découpage épaisseur réglable, tôle de protection de lame inox

ⓓ ELEKTRISCHE KEBAB-SCHNEIDER - CNS mit Kunststoff Gehäuse, Schnittstärke einstellbar, CNS Klinge Schutzplatte



EURO	No.	cm	V	W
130,00	*680.085	16,6(H)x12,5x18,6	230	80

Ⓝ **WORSTVUL MACHINE - roestvrijstaal, eenvoudige bediening, gebruik en vulsysteem, eenvoudige demontage voor optimale reiniging en hygiëne. geleverd met 4 roestvrijstalen vultrechters 13-20-30-36 mm**

ⓔ SAUSAGE STUFFER - stainless steel, easy operation and filling system, easy disassembly for optimum cleaning and hygiene, supplied with 4 stainless steel hoppers 13-20-30-36 mm

ⓕ MACHINE A SAUCISSE - en inox, facile de fonctionnement et d'utilisation et de remplissage système et démontage facile pour nettoyage et l'hygiène optimale, livré avec 4 inox écuries trémies 13-20-30-36 mm

ⓓ WURSTFULLMASHINE - CNS, einfache Bedienung und Verwendung und Abfüll-System, einfache Demontage für die optimale Reinigung und Hygiene, geliefert mit 4 CNS Trichter 13-20-30-36 mm



EURO	No.	cm	Cap. Lit.
N.M.L.	*203.060	65(H)x30x30	3

**\*570****EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**(N) GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, eenvoudig uit elkaar te nemen en schoon te maken, niet alleen sterk maar ook praktisch in het gebruik, roestvrijstalen mes en platen van het genormaliseerd "ENTERPRISE" systeem Nr. 8**

**(E) MEAT MINCER - non-rusting material, can be taken apart and cleaned easily, handy and strong, stainless steel knife and plates system "ENTERPRISE" Nr. 8**

**(F) HACHOIR VIANDE - en matériaux non-oxydable, débouillage rapide, montage et démontage simple, entretien aisé, couteau et plaque à trous inox système normalisé "ENTERPRISE" Nr. 8**

**(D) FLEISCHWOLF - aus nicht rostendem Material, leicht auseinanderzunehmen und zu reinigen, Robust und bequem im Gebrauch, CNS-Messer und Lochscheiben System "ENTERPRISE"Nr. 8**

No.	cm	V	W
*901.030	33(H)x21x27	230	1400

EURO
153,00



**(N) GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, praktisch en eenvoudig schoon te maken en ideaal voor de kleinere keukens, roestvrijstalen mes en plaat van het genormaliseerde systeem "ENTERPRISE", met verlichte aan/uit schakelaar**

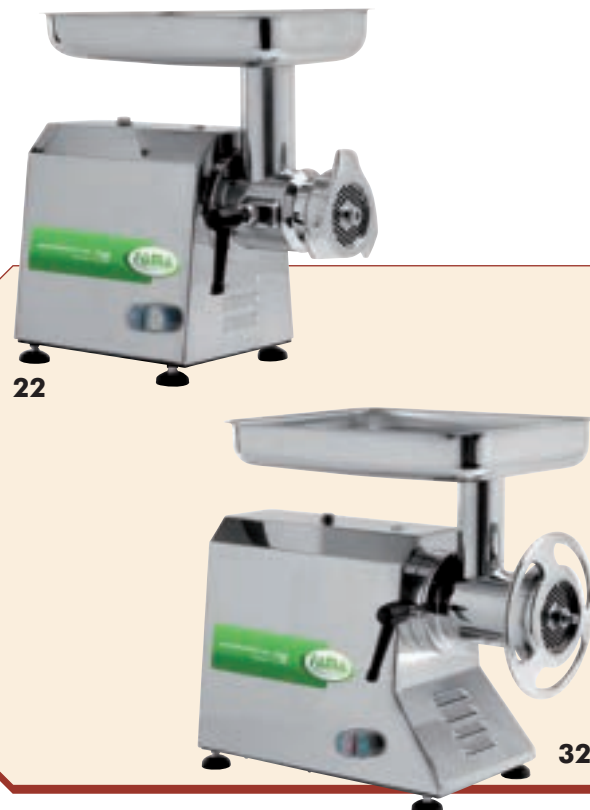
**(E) MEAT MINCER - non-rusting material, easy to clean and ideal for the smaller kitchen, with stainless steel knife and plate system "ENTERPRISE", illuminated main switch**

**(F) HACHOIR VIANDE - en matériaux non-oxydable, montage et démontage simple et entretien aisé, faible encombrement dans les cuisines de dimensions limitées, plaque à trous et couteau de système "ENTERPRISE" en inox, interrupteur arrêt-marche lumineux**

**(D) FLEISCHWOLF - aus nichtrostendem Material, leicht auseinanderzunehmen und zu reinigen, ideal für die kleinere Küche, System "ENTERPRISE", Lochscheibe und Messer aus CNS, beleuchteten Ein/Aus-Schalter**

No.	Type	cm	V	W
*410.009	<b>8</b>	36(H)x26x27	230	380
*410.012	<b>12</b>	44(H)x22x37	230	750

EURO
475,00
725,00



**(N) GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, gemakkelijk uit elkaar te nemen en schoon te maken, voorzien van overload beveiliging, stopper en opvangbak, roestvrijstalen mes en plaat van "ENTERPRISE" systeem, met verlichte aan/uit schakelaar**

**(E) MEAT MINCER - stainless material, machine can be taken apart for easy cleaning, equipped with overload protection, hopper and collection tray, with stainless steel knife and plate from "ENTERPRISE" system, illuminated main switch**

**(F) HACHOIR VIANDE - matériau inoxydable, montage et démontage simple, entretien aisé, couteau et plaque à trous inox système normalisé "ENTERPRISE", interrupteur arrêt-marche lumineux**

**(D) FLEISCHWOLF - CNS, leicht auseinander zu nehmen und zu reinigen, rostfreies Messer mit Lochscheibe System "ENTERPRISE", beleuchteten Ein/Aus-Schalter**

No.	Type	cm	V	W
*410.022	<b>22</b>	44(H)x44x21,5	230	1100
*410.122	<b>22</b>	44(H)x44x21,5	400	1100
*410.132	<b>32</b>	51(H)x50x22,5	400	1500

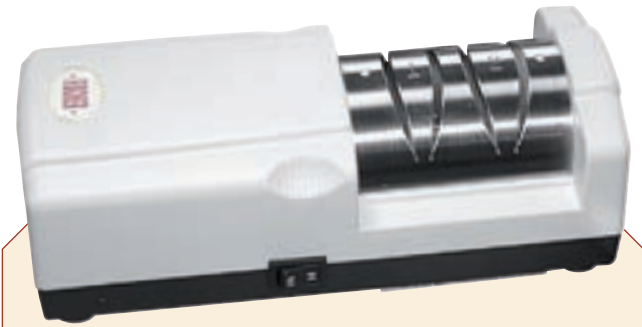
EURO
1025,00
1025,00
1590,00

**(N) ELECTRISCHE MESSENSLIJPER - makkelijk te gebruiken, veilige, compacte uitvoering, positie 1: ruwe korrel slijpschijf voor het slijpen van zeer botte messen, positie 2: fijne korrel slijpschijf voor een extra fijn slijpen, men dient elke kant van het blad afwisselend te verscherpen**

**(E) ELECTRIC KNIFESHARPENER - easy to use, safe, compact size, position 1: rough grain grinding wheel for sharpening very blunt knives, position 2: fine grain grinding wheel for an extra fine cutting edge, you need to alternately sharpen each side of the blade**

**(F) AIGUISEUR ELECTTIQUE - facile à utiliser, sans risque et peu encombrant, position 1: disque d'aiguisage à gros grain qui permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé. position 2: disque d'affilage à grain fin pour donner le tranchant, il est nécessaire d'effectuer l'aiguisage et l'affilage alternativement de chaque coté de la lame**

**(D) ELEKTRISCH MESSERSCHLEIFGERAT - leichte Handhabung, sicher und Platz sparend, Position 1: Grobschleifscheibe zum Abtragen von Material, wenn das Messer stumpf ist, Position 2: Feinschleifscheibe zum Abziehen, um dem Messer einen scharfen Biss zu verleihen, das Schärfen und Abziehen muss abwechselnd auf beiden Seiten der Klinge durchgeführt werden**



EURO	No.	cm	V	W
128,00	*084.010	7(H)x22x9	230	50

**(N) SLIJPMACHINE - natslijpen, een eeuwenoud beproefd systeem, sparen Uw gereedschap en geven uiterst scherpe snede, water spat niet weg en blijft met het slijpstof in de bak, steen kan in beide richtingen draaien waardoor bramen gemakkelijk worden verwijderd, dubbele isolatie, fijn-korrelige steen met maximum slijpvermogen**

**(E) KNIFE- AND TOOLGRINDER - the old, approved system of grinding on a wet stone, spares your tools and gives an extremely sharp cutting edge, no splashing: water and grinding dust stay in the tub, reversing system enables running in both directions, thus burrs can be easily removed, double insulation, fine-grained wet grindstone for maximum grinding efficiency**

**(F) MACHINE À AIGUISER LES COUTEAUX - pour meulage à l'eau, isolation double, meule à fin grain pour efficacité d'aiguisage maximale, pas d'éclaboussures: l'eau et la poussière restent dans le bac, système réverseur permet la rotation dans deux directions, ainsi éloignement aisé de barbes**

**(D) MESSERSCHLEIF-MASCHINE - mit Schleifstein für Wasserbetrieb, doppelt isoliert, feinkörniger Stein mit maximalem Schleifvermögen, kein verspritzen vom Wasser, das mit dem Schleifstaub im Behälter bleibt, Stein kann in beide Richtungen drehen, also mühelos Abgraten**

EURO	No.	steen/stone meule/Stein mm	cm	V	W
285,00	*414.005	152x40x20	19(H)x20x33	230	60
320,00	*414.006	200x45x20	21(H)x22x40	230	85



**(N) SLIJPMACHINE - ABS kunststof huis, geschikt voor elk mes d.m.v. de instelbare slijpstenen, eenvoudig in gebruik**

**(E) KNIFE- AND TOOLGRINDER - ABS material, can be adapted to any knife by means of the adjustable grinding wheels**

**(F) MACHINE À AIGUISER LES COUTEAUX - boîtier en plastique ABS, approprié pour chaque lame à l'aide d'les meules réglables, faciles à utiliser**

**(D) MESSERSCHLEIF-MASCHINE - Gehäuse aus ABS-Material, geeignet zum Schleifen von Messern aller Art, mittels der verstellbaren Schleifsteine**

EURO	No.	cm	V	W
245,00	*403.050	17(H)x23x23	230	150



Scangrind

\*572

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



**(N) MESSENSLIJPER - voor het slijpen van uw messen, met sleutelring**

- (E) KNIFE SHARPENER - to sharpen your knives, with key ring
- (E) AIGUISEUR RAPIDE - pour affûter vos couteaux, avec porte clés
- (D) MESSERSCHLEIF GERÄT - zum schärfen Ihre Messer, mit schlüsselring

No.	cm
008.015	2(H)x6,5x3,5

EURO
12,35



**(N) MESSENSLIJPER - 2 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle**

- (E) KNIFE SHARPENER - 2 steps to sharpen your knives, with Ergonomic handle and non slip pads for control
- (E) AIGUISEUR RAPIDE - 2 étapes pour affûter vos couteaux, avec une poignée ergonomique et patins anti dérapant pour contrôle
- (D) MESSERSCHLEIF GERÄT - 2 Schritte zum schärfen Ihre Messer, mit ergonomischen Griff und Anti-Rutsch-Pads für die Kontrolle

No.	cm
085.010	6(H)x19x5

EURO
9,20

**WESTMARK**



**(N) MESSENSLIJPER - slechts 3 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle**

- (E) KNIFE SHARPENER - just 3 steps to sharpen your knives, with Ergonomic handle and non slip pads for control
- (E) AIGUISEUR RAPIDE - seulement 3 étapes pour affûter vos couteaux, avec une poignée ergonomique et patins anti dérapant pour contrôle
- (D) MESSERSCHLEIF GERÄT - nur 3 Schritte zum schärfen Ihre Messer, mit ergonomischen Griff und Anti-Rutsch-Pads für die Kontrolle

No.	cm
016.160	7(H)x20x5

EURO
21,55

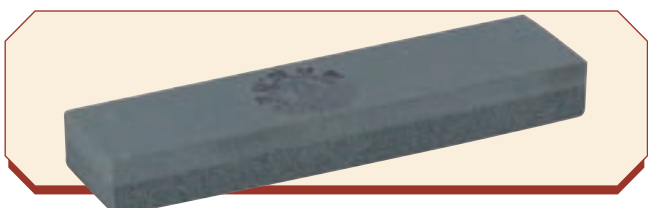


**(N) MESSENSLIJPER - met roestvrijstalen voet voor montage op een werkblad, gemakkelijk in gebruik en door slijpmechanisme van extra gehard staal geschikt voor alle soorten messen**

- (E) KNIFE SHARPENER - with stainless steel base for table mounting, adapted to all work methods because it is easily manipulated by hand, due to the exceptional hardness of the steel it will sharpen all knives
- (E) AIGUISEUR RAPIDE - appareil avec socle inox, convient à toutes les méthodes de travail, avec une dureté exceptionnelle de trempe l'acier l'affilage de tous les couteaux est possible
- (D) MESSERSCHLEIF GERÄT - mit CNS Fuss für mehrere Arbeitsmethoden, bedienungsfreundlich und ausgeführt mit gehärtet Stahl gibt die möchlichkeit fast alle Messer zu schleifen

No.	cm
020.050	18(H)x22x15

EURO
89,00



**(N) AANZETSTEEN - grove en fijne kant**

- (E) WHETTING STONE - coarse and fine side
- (E) PIERRE À AFFUTER - un coté grain gros, autre coté grain fin
- (D) SCHLEIFSTEIN - eine Seite grobkörnig, andere Seite feinkörnig

No.	cm
813.001	2,5(H)x15x5
813.002	2,5(H)x20x5

EURO
27,00
29,00

**(N) INSECTENVANGER - twee onbreekbare neonlampen, lokken de insecten die vervolgens onontkoombaar worden vastgehouden door een kleefplaat. Vervaardigd in overeenstemming met de vereiste HACCP normen. Geschikt voor wand- en plafondbevestiging**

**(E) INSECT-EXTERMINATOR - two unbreakable neon lamps, attract insects, holding them unable to escape on a glue board. Manufactured in accordance with the requirements of the HACCP regulations. Suitable for attachment to the wall or the ceiling**

**(F) EXTERMINATEUR D'INSECTES - deux tubes incassables au néon attirent les insectes qui en-suite sont retenus inéluctablement sur un carton enduit avec un adhésif. Fabrication conformément les conditions requises HACCP. Retenu pour attachement à paroi ou plafond**

**(D) INSEKTENVERNICHTER - zwei unzerbrechliche Neonlampen locken die Insekten an und werden auf einer Klebe-Matte festgehalten. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP. Geeignet für Befestigung an der Wand oder Decke**

#### WANDMODEL/WALLMODEL MODELLE A PAROI/WANDMODEL

EURO	No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
155,00	*505.701	<b>10~12 m</b>	16(H)x40x12	230	<b>40</b>
29,00	505.395	<b>doos à 10 kleefplaten</b> /box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten			
6,45	505.915	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>15</b>

#### PLAFONDMODEL/CEILINGMODEL MEDELLE PLAFOND/ DECKMODEL

EURO	No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
169,00	*505.700	<b>10~12 m</b>	12(H)x44x40	230	<b>40</b>
29,00	505.395	<b>doos à 10 kleefplaten</b> /box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten			
6,45	505.915	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>15</b>

#### STANDAARD

EURO	No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
385,00	*505.397	<b>15~18 m</b>	24(H)x65,5x39	230	<b>40</b>
73,00	505.375	<b>doos à 10 kleefplaten</b> /box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten			
43,50	505.901	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>40</b>

HACCP





15 W  
1x  
Incl.

15 W  
2x  
Incl.



20 W  
1x  
Incl.

20 W  
2x  
Incl.



40 W  
2x  
Incl.

Ⓝ **INSECTENVERDELGER** - de apparaten zijn vervaardigd uit slagvast, kunststof materiaal dat voor perfecte isolatie zorgt tussen de interne, onder spanning staande, delen en de buitenzijde van het apparaat, de CRI-CRI is geconstrueerd naar de CEI veiligheidsnormen en staat voortdurend onder controle van de grootste Europese instituten voor veiligheid en kwaliteit

ⓔ **INSECT-EXTERMINATORS** - the appliances are made of unbreakable, plastic, which perfectly insulates the inner parts under electric tension from the outer parts. CRI-CRI was constructed in compliance with the safety regulations of the Central Electricity Institute and remains under the supervision of the largest European institutes for safety and quality control

ⓔ **DÉSINSECTISEUR** - Ils sont construits d'une matière plastique anti-choc et, effectuant une isolation parfaite entre les pièces intérieures sous tension et la paroi extérieure. Ces appareils sont construits selon les normes de sécurité CEI et sont sous la supervision permanente des institutions européennes, chargées de contrôle de la sécurité et de la qualité des articles électriques les plus importantes.

ⓓ **INSEKTENVERNICHTER** - Die Geräte sind aus einem schlagfesten, Kunststoff hergestellt der eine perfekte Isolation zwischen den inneren, stromführenden Teilen und der Aussenwand des Gerätes. CRI-CRI gewährt Geräte sind nach CEI-Sicherheits-normen konstruiert und stehen fortwährend unter der Aufsicht der wichtigsten europäischen Sicherheits- und Qualitäts-Institutionen

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.304	<b>8~10 m</b>	32(H)x36x16	230	<b>35</b>	125,00
*505.309	<b>10~12 m</b>	32(H)x36x16	230	<b>45</b>	149,00
505.915	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>15</b>	6,45

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.307	<b>12~15 m</b>	38(H)x69x20	230	<b>65</b>	219,00
505.920	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>20</b>	9,25

#### 80 Watt (2x 40 Watt)

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.308	<b>15~18 m</b>	38(H)x69x20	230	<b>95</b>	230,00
505.940	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>40</b>	10,50

**(N) INSECTENVANGER - kunststof, op hygiënische wijze maken de lamp en een ventilator korte metten met allerlei vliegende insecten, deze zeer geluidsarme apparaten zijn uitgerust met een filter en een opvangbak die zich bij het uitnemen automatisch sluit**

**(E) INSECT-EXTERMINATOR - plastic, in a hygienic way the lamp combined with a ventilator give short shrift to all kinds of flying insects, these low-sound appliances are equipped with a filter and a drawer which closes itself auto-matically when taken out of the appliance**

**(F) DÉSINSECTISEUR - plastique, d'une manière hygiénique la lampe en combinaison avec un ventilateur liquident des insectes volants de toutes sortes, ces appareils presque silencieux ont un filtre et un tiroir pour les insectes morts qui se ferme quand tiré de l'appareil**

**(D) INSEKTENVERNICHTER - Kunststoff, der Lamp, kombiniert mit einem Ventilator machen kurzen Prozess mit allerhand fliegenden Insekten, diese geräuscharmen Geräte verfügen über ein Filter und eine Schublade für die Aufnahme der durch Stromschlag getöteten Insekten, die sich beim herausnehmen automatisch schliesst**

### INSECTIVORO

EURO	No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
109,00	*505.360	<b>14~16 m</b>	34(H)x25x22	230	<b>55</b>
19,00	505.902	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>32</b>
<b>KYOTO</b>					
99,00	*505.361	<b>8~10 m</b>	34(H)x25x19	230	<b>35</b>
6,45	505.915	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>15</b>

**(N) INSECTENVANGER - fraai design, ontworpen om te plaatsen in ruimtes waar men insectenverdelgers niet hoort te zien of te horen. De neonverlichting lokt de insect welke daarna wordt vastgehouden door een kleefplaat. Geschikt voor wandbevestiging**

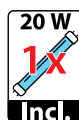
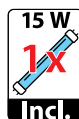
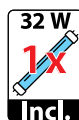
**(E) INSECT EXTERMINATOR - attractive model, designed to used in spaces where insect-exterminators normally are not to be seen or heard. The neonlamp attracts the insect holding it then on a glue board. Wallmodel**

**(F) DÉSINSECTISEUR - attractif design, développer spéciale per usages d'espaces ou normalement l'exterminateur de insect ne peut pas écouter et voir. Le tube au neon attirent le insect et ils sont retenus sur un carton adhesif. Pour attachement à paroi**

**(D) INSEKTENVERNICHTER - schönes Design, spezial entwickelt fur Räume wo normal mann der Insektenvernichter nicht sehen oder hören möchte. Der Neonlampe lockt die Insect und die werd auf einer Klebematte festgehalten. Wandausführung**

### KUNSTSTOF/PLASTIC/PLASTIQUE/KUNSTSTOFF

EURO	No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
113,00	*505.399	<b>3~5 m</b>	27(H)x40x17	230	<b>20</b>
<b>ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS</b>					
148,00	*505.400	<b>3~5 m</b>	27(H)x40x15	230	<b>20</b>
29,00	505.395	<b>doos à 10 kleefplaten/box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhesives/Dose mit 10 Klebe-Matten</b>			
34,00	505.903	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>20</b>







DRAGONFLY 

ABS  
KUNSTSTOFF

8 W  
2x  
Incl.



15 W  
2x  
Incl.



20 W  
2x  
Incl.



Ⓝ INSECTENVERDELGER - de apparaten zijn vervaardigd uit slagvast, kunststof materiaal dat voor perfecte isolatie zorgt tussen de interne, onder spanning staande, delen en de buitenzijde van het apparaat

ⓔ INSECT-EXTERMINATORS - the appliances are made of unbreakable, plastic, which perfectly insulates the inner parts under electric tension from the outer parts

ⓔ DÉINSECTISEUR - Ils sont construits d'une matière plastique anti-choc et, effectuant une isolation parfaite entre les pièces intérieures sous tension et la paroi extérieure

ⓓ INSEKTENVERNICHTER - Die Geräte sind aus einem schlagfesten, Kunststoff hergestellt der eine perfekte Isolation zwischen den inneren, stromführenden Teilen und der Aussenwand des Gerätes

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.716	<b>12~14 m</b>	28(H)x37x14	230	<b>22</b>	N.M.L.
505.808	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>8</b>	7,95

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.720	<b>16~18 m</b>	32(H)x52x14	230	<b>36</b>	N.M.L.
505.815	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>15</b>	10,50

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.740	<b>18~20 m</b>	32(H)x69x14	230	<b>45</b>	N.M.L.
505.820	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>20</b>	10,00



  
**CATER RACKS**®  
 Complete Ware Handling System



- (N) De open opzetrand wordt gebruikt voor meer onderlinge afstand, wanneer volle rekken op elkaar worden gestapeld**
- (E)** The open extender adds height to protect glassware when loaded racks are stacked one upon another
- (F)** La rehausse non cloisonnée augmente la hauteur afin de protéger les verres quand les casiers chargés sont empilés l'un sur l'autre
- (D)** Der Aufsteckrahmen ohne Facheinsatz schafft mehr Höhe und beschützt so die Gläser beim Stapeln der gefüllten Körbe

- (N) Het kliksysteem zorgt ervoor, dat schroeven of andere bevestigingsmiddelen overbodig zijn. Eenmaal aangebracht laten de randen niet meer los**
- (E)** The extender system allows fast, simple assembly without loose screws or other fasteners. Extenders will not separate once installed
- (F)** Le système fixer permet un assemblage simple et rapide sans vis détachées ou autres moyens de fixation; après le montage les rehaussees et les casiers sont devenu inséparables
- (D)** Das Befestigungssystem ermöglicht eine einfache Zusammensetzung ohne lose Schrauben oder sonstige Befestigungsmittel. Einmal montiert kann man den Aufsteckrahmen nicht wieder entfernen

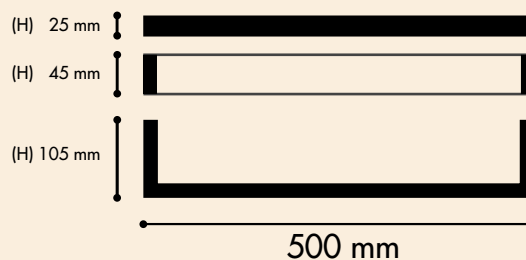
- (N) De opzetranden met vakindeling verschaffen een maximale afscheiding en bescherming tussen de glazen onderling en zorgen voor grotere hoogte**
- (E)** The compartment extenders provide maximum separation and protection between glassware while adding height
- (F)** Les rehaussees cloisonnés réalisent une séparation et protection maximal entre les verres et une augmentation de la hauteur
- (D)** Die Aufsteckrahmen mit Facheinsatz verwirklichen eine gegenseitige Trennung und Schutz zwischen den Gläsern und schaffen mehr Höhe

- (N) De dubbelwandige constructie zorgt voor een grote soliditeit en biedt extra bescherming tijdens het wasproces en transport c.q. opslag**
- (E)** The double wall construction adds strength and durability and cushions washing action and shock of handling
- (F)** La construction à double paroi augmente la solidité et longévité et amortit des chocs pendant le lavage et le maniement
- (D)** Die doppelwandige Konstruktion ergibt eine grössere Solidität und längere Lebensdauer und funktioniert als Stosspolster während des Waschvorganges und Transports

- Ⓝ **CATERRACKS VAATWASKORVEN** - bieden voor al het vaatwerk een efficiënte oplossing. De robuuste vaatwaskorven verkleinen de kans op breuk, zijn ruimtebesparend en door de extra grote maaswijdte wordt optimaal wasresultaat verkregen. De CATERRACKS korven zijn geheel vervaardigd van speciaal polypropyleen en garanderen een jarenlange, probleemloze levensduur. De korven zijn in een groot aantal uitvoeringen leverbaar en worden kant en klaar afgeleverd
- ⓔ CATERRACKS DISHWASHING RACKS - offer an efficient solution for all kinds of problems, connected with ware-handling. These sturdy racks reduce breaking, save space and increase productivity. Their open profile allows maximum exposure to washing action and facilitates washing and drying. Made from the best materials, CATERRACKS is designed for many years of trouble-free life. CATERRACKS are delivered assembled and ready for use
- ⓕ Les CASIERS CATERRACKS - offrent une solution efficiente de tous les problèmes, liés avec le lavage et le stockage de vaisselle, verres et couverts. Ces casiers robustes permettent de limiter considérablement la casse et l'usure et d'économiser de la surface. Le treillage des casiers CATERRACKS est composé de grandes mailles et offre un resultat de lavage optimal. Fabriqués d'une matière synthétique meilleur, les casiers CATERRACKS sont développés pour des années de utilisation sans problèmes. Les casiers avec leur multitude des possibilités de composition sont livrés montés et prêts à l'emploi
- ⓓ Die CATERRACKS SPÜLKÖRBE - bieten eine zweckmässige Lösung für alle Probleme, die mit dem Spülen und Lagern von Geschirr zusammenhängen. Diese robusten Körbe reduzieren wesentlich Bruch und Verschleiss, brauchen weniger Raum und steigern die Produktivität. Das weitmaschige Gitter der Körbe bietet ein optimales Spülresultat. Hergestellt aus Qualitäts granulat-Kunststoff dient das System dem Benützer viele Jahre problemlos. Die CATERRACKS Spülkörbe mit ihren fast unbegrenzten Kombinationsmöglichkeiten werden gebrauchsfertig montiert geliefert



- Ⓝ **CATERRACKS wordt geassembleerd geleverd, voor latere uitbreiding zijn extra opzetranden leverbaar**
- ⓔ CATERRACKS is delivered already assembled, for future additional wishes, extra extenders are available
- ⓕ CATERRACKS est déjà assemblé à la livraison, pour des extensions supplémentaires des réhausses sont disponibles
- ⓓ CATERRACKS wird zusammengebaut geliefert, für zukünftige Erweiterungen, sind zusätzliche Aufsteckrahmen verfügbar



**Zie pagina 588 / See page 588**  
Voir page 588 / Siehe Seite 588

- Ⓝ **KOPPENKORF - de koppenkorf CR 20 bevat 20 vakken, elk vak is 89x112 mm en is voorzien van een schuinetstrip voor het uitlekken**
- ⓔ CUP RACK - the cup rack CR 20 has 20 compartments of 89x112 mm, each compartment with a tilt bar for drainage
- ⓕ CASIER À TASSES - le casier CR 20 pour lavage et stockage des tasses en position inclinée à 20 tasses de 89x112 mm
- ⓓ TASSENKORB - der Tassenkorb CR 20 hat 20 Abteile von 89x112 mm für Schrägstellung der Tassen zwecks völliges trocknen

### 20 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max.cm	H.max.cm
17,95	*CR2000	CR 20	10(H)x50x50	9x11,2	8,5



- Ⓝ **KOPPENKORF - verhoogd, o.a. geschikt voor chocolademokken en melkbekers**
- ⓔ CUP RACK - high, especially for hot chocolate mugs
- ⓕ CASIER À TASSES - plus haut, conseillé pour des moques (tasses à chocolat par exemple)
- ⓓ TASSENKORB - hoch, empfohlen für Schokoladebecher

### +1

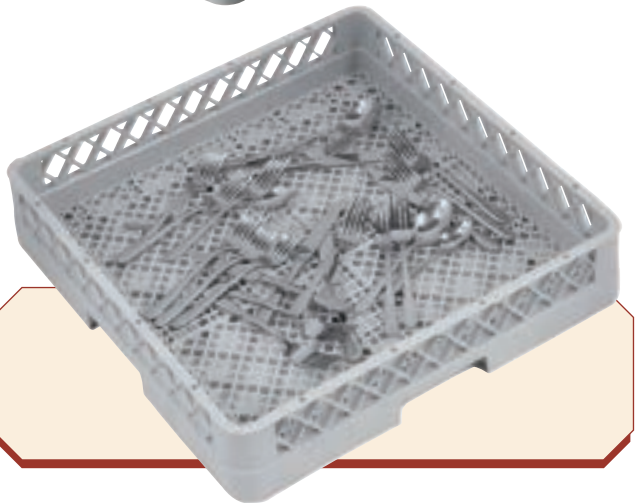
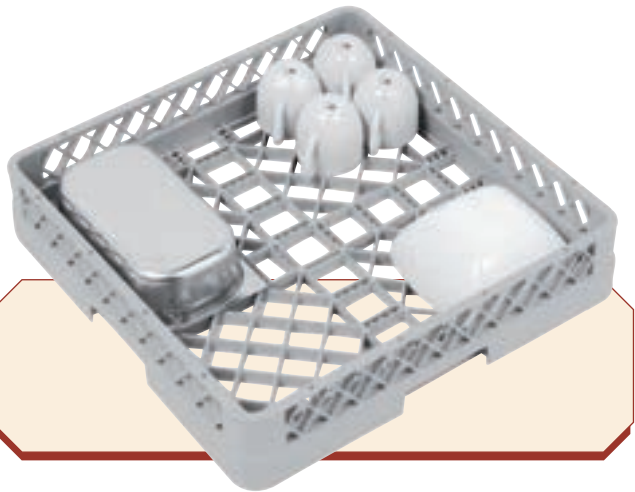
EURO	No.	Type	cm	max.cm	H.max.cm
24,50	*CR2001	CR 20-A	14(H)x50x50	9x11,2	11,5



- Ⓝ **DIENBLADENKORF - de open dienbladenkorf is speciaal ontworpen voor grote dienbladen**
- ⓔ TRAY RACK - this open tray rack is specifically designed for those extra large trays and platters
- ⓕ CASIER À GRAND PLATEAUX AVEC UN CÔTÉ OUVERT - ce casier est conçu spécifiquement pour le lavage des plats et plateaux de grandes dimensions
- ⓓ TABLETTKORB - dieser Fingerkorb ist ein Spezialentwurf zum Spülen von grossen Platten und Tablett

EURO	No.	Type	cm
14,20	*CR5000	CR 50	10(H)x50x50





Ⓝ **UNIVERSEELKORF - de universeelkorf heeft een grofmazige bodem en zijkanten, daardoor wordt er een zo groot mogelijke watercirculatie verkregen, welke ook zorgt voor gedegen en droog vaatwerk**

ⓔ OPEN RACK - with an open bottom and sidewall design which permits maximum water circulation for thorough washing and drying

ⓔ CASIER NON CLOISONNE POUR OBJETS CREUX - avec une treillage du fond et des cotés à grandes mailles profilées permettant une excellente circulation d'eau lors du lavage et séchage

ⓓ UNIVERSALKORB - ergibt perfektes Spülergebnis durch offene Konstruktion von Boden und Seitenwänden

No.	Type	cm
*CR0100	CR 1	10(H)x50x50

EURO  
13,95

Ⓝ **UNIVERSEELKORF - de universeelkorf heeft een grofmazige bodem en zijkanten, daardoor wordt er een zo groot mogelijke watercirculatie verkregen, welke ook zorgt voor gedegen en droog vaatwerk**

ⓔ OPEN RACK - with an open bottom and sidewall design which permits maximum water circulation for thorough washing and drying

ⓔ CASIER NON CLOISONNE POUR OBJETS CREUX - avec une treillage du fond et des cotés à grandes mailles profilées permettant une excellente circulation d'eau lors du lavage et séchage

ⓓ UNIVERSALKORB - ergibt perfektes Spülergebnis durch offene Konstruktion von Boden und Seitenwänden

No.	Type	cm
*CR0010	½ CR 1	9(H)x50x25

EURO  
7,95

Ⓝ **BESTEKKORF - de bestekkorf heeft een fijnmazige bodem die doeltreffend werkt voor bestek**

ⓔ FLATWARE RACK - with a fine mesh design surface allowing maximum water circulation for efficient washing and drying

ⓔ CASIER À COUVERTS - casier à treillage serré pour le lavage des couverts placés en vrac

ⓓ BESTECKKORB - mit engmaschigem Boden besonders geeignet für Bestecke

No.	Type	cm
*CR0200	CR 2	10(H)x50x50

EURO  
13,95

Ⓝ **BORDENKORF - de bordenkorf kenmerkt zich door ingegoten pennen welke geschikt zijn voor borden en dienbladen**

ⓔ PLATE RACK - features molded-in pegs designed to hold plates and trays

ⓔ CASIER À ASSIETTES - casier à doigts pour le lavage des assiettes, plats et plateaux

ⓓ TELLERKORB - Mit Kunststoff-Vorsprünge zum Halten von Tellern, Platten und Tablett

No.	Type	cm
*CR0300	CR 3	10(H)x50x50

EURO  
13,95

# A-type Glass Racks

Ⓝ BEKERGLAZENKORVEN

ⓔ TUMBLER RACKS

ⓕ CASIERS CLOISONNÉS POUR DES VERRES SANS-PIEDS

ⓓ KÖRBE FÜR GLÄSER OHNE STIEL



CATER RACKS®

## 9 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
15,20	*CR0910	CR 09-0A	10(H)x50x50	15	8
21,50	*CR0911	CR 09-1A	14(H)x50x50	15	12
29,00	*CR0912	CR 09-2A	18(H)x50x50	15	16
37,00	*CR0913	CR 09-3A	22(H)x50x50	15	20
43,00	*CR0914	CR 09-4A	26(H)x50x50	15	24

## 16 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
16,50	*CR1610	CR 16-0A	10(H)x50x50	11,2	8
23,00	*CR1611	CR 16-1A	14(H)x50x50	11,2	12
30,00	*CR1612	CR 16-2A	18(H)x50x50	11,2	16
38,00	*CR1613	CR 16-3A	22(H)x50x50	11,2	20
44,00	*CR1614	CR 16-4A	26(H)x50x50	11,2	24

## 25 COMPART.

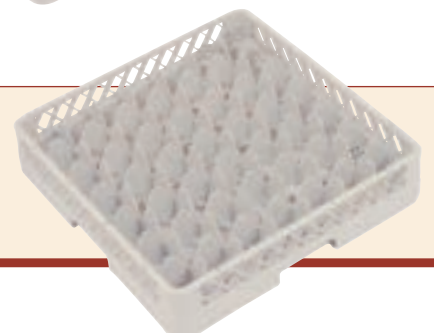
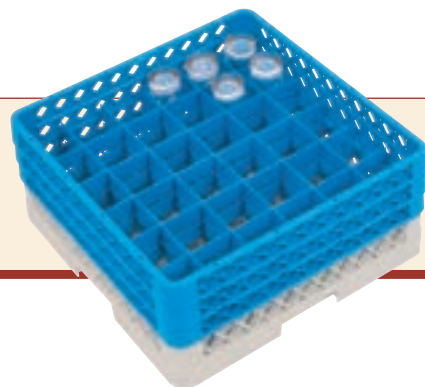
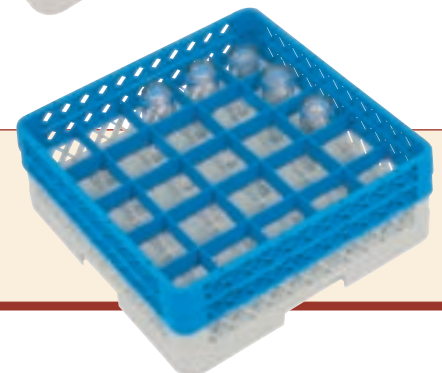
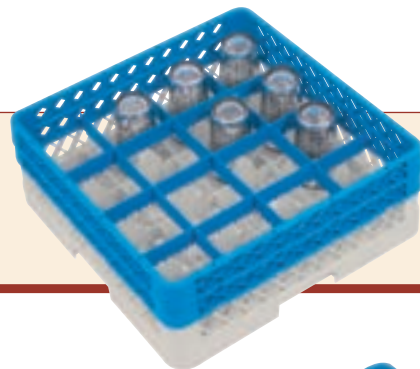
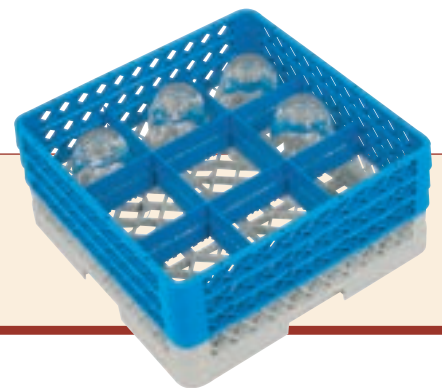
EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
17,25	*CR2510	CR 25-0A	10(H)x50x50	9	8
24,00	*CR2511	CR 25-1A	14(H)x50x50	9	12
32,00	*CR2512	CR 25-2A	18(H)x50x50	9	16
39,50	*CR2513	CR 25-3A	22(H)x50x50	9	20
47,00	*CR2514	CR 25-4A	26(H)x50x50	9	24

## 36 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
18,50	*CR3610	CR 36-0A	10(H)x50x50	7,4	8
25,50	*CR3611	CR 36-1A	14(H)x50x50	7,4	12
33,00	*CR3612	CR 36-2A	18(H)x50x50	7,4	16
41,00	*CR3613	CR 36-3A	22(H)x50x50	7,4	20
49,00	*CR3614	CR 36-4A	26(H)x50x50	7,4	24

## 49 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
19,75	*CR4910	CR 49-0A	10(H)x50x50	6,3	8
27,00	*CR4911	CR 49-1A	14(H)x50x50	6,3	12
35,00	*CR4912	CR 49-2A	18(H)x50x50	6,3	16
43,00	*CR4913	CR 49-3A	22(H)x50x50	6,3	20
51,00	*CR4914	CR 49-4A	26(H)x50x50	6,3	24



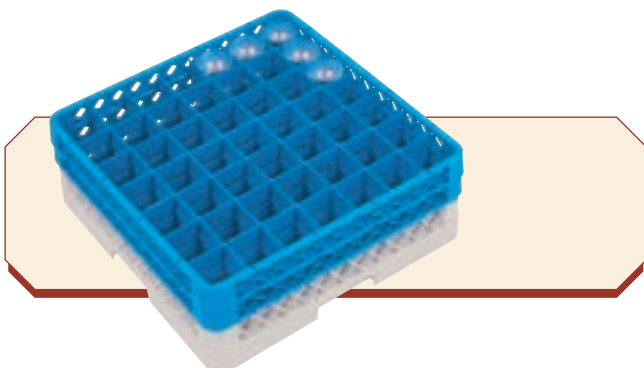
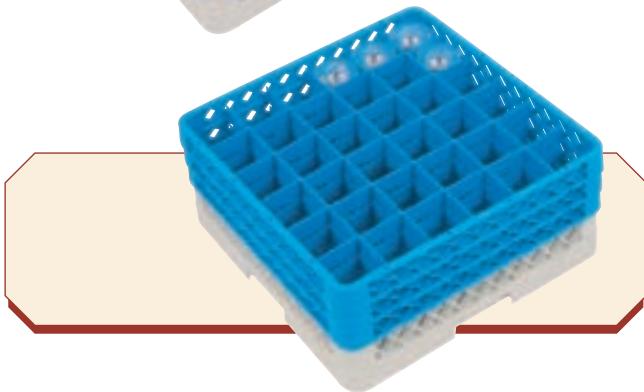
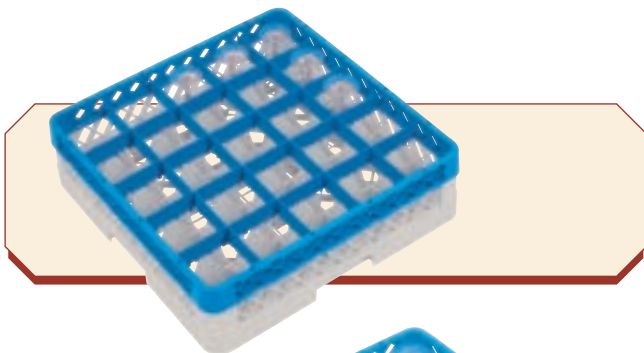
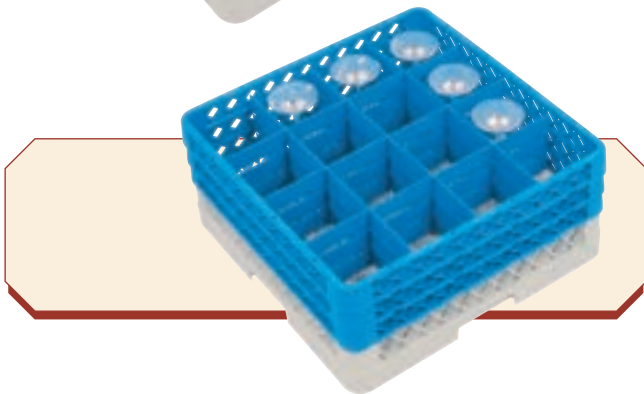
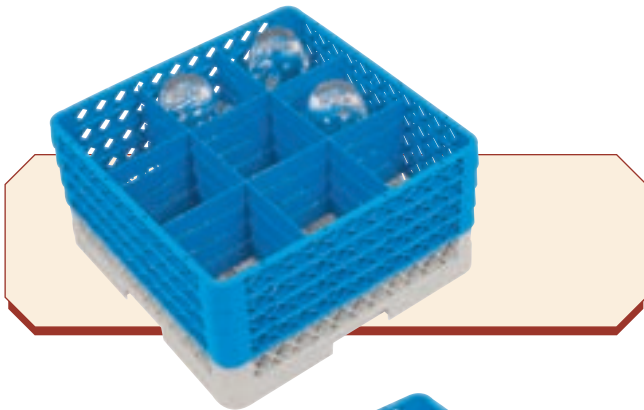
# Z-type Glass Racks

① VOETGLAZENKORVEN

② STEMWARE RACKS

③ CASIERS CLOISONNES POUR DES VERRES A PIED

④ KÖRBE FÜR GLÄSER MIT STIEL



## 9 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR0921	CR 09-1Z	14(H)x50x50	15	12	22,00
*CR0922	CR 09-2Z	18(H)x50x50	15	16	30,00
*CR0923	CR 09-3Z	22(H)x50x50	15	20	37,00
*CR0924	CR 09-4Z	26(H)x50x50	15	24	44,00

## 16 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR1621	CR 16-1Z	14(H)x50x50	11,2	12	23,00
*CR1622	CR 16-2Z	18(H)x50x50	11,2	16	31,00
*CR1623	CR 16-3Z	22(H)x50x50	11,2	20	38,00
*CR1624	CR 16-4Z	26(H)x50x50	11,2	24	45,00

## 25 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR2521	CR 25-1Z	14(H)x50x50	9	12	25,00
*CR2522	CR 25-2Z	18(H)x50x50	9	16	33,00
*CR2523	CR 25-3Z	22(H)x50x50	9	20	40,00
*CR2524	CR 25-4Z	26(H)x50x50	9	24	48,00

## 36 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR3621	CR 36-1Z	14(H)x50x50	7,4	12	27,00
*CR3622	CR 36-2Z	18(H)x50x50	7,4	16	35,00
*CR3623	CR 36-3Z	22(H)x50x50	7,4	20	43,00
*CR3624	CR 36-4Z	26(H)x50x50	7,4	24	50,00

## 49 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR4921	CR 49-1Z	14(H)x50x50	6,3	12	28,00
*CR4922	CR 49-2Z	18(H)x50x50	6,3	16	36,00
*CR4923	CR 49-3Z	22(H)x50x50	6,3	20	45,00
*CR4924	CR 49-4Z	26(H)x50x50	6,3	24	53,00

Ⓝ **BORDENKORF MET OPZETRANDE** - Deze zijn verkrijgbaar in 4 verschillende hoogten en telkens olopend met 4 cm. De korven zijn voor opslag en transport van borden en schotels

ⓔ **PLATE RACK WITH EXTENDERS** - Available in 4 different heights, 4 cm higher each time. For stocking and transport of plates and saucers

ⓕ **CASIER À ASSIETTES AVEC RÉHAUSSES** - Livrable en 4 hauteurs différentes, 4 cm de plus chaque fois. Pour stockage et transport d'assiettes, des plats et des soucoupes

ⓓ **TELLERKORB MIT AUFSTECKKRAHMEN** - Lieferbar in 4 verschiedenen Höhen, jedesmal 4 cm höher. Zum Lagern und Transportieren von Tellern, Platten und Untertassen

+1

EURO	No.	Type	cm	max. H cm
21,00	*CR0301	CR 3-1	14(H)x50x50	12

+2

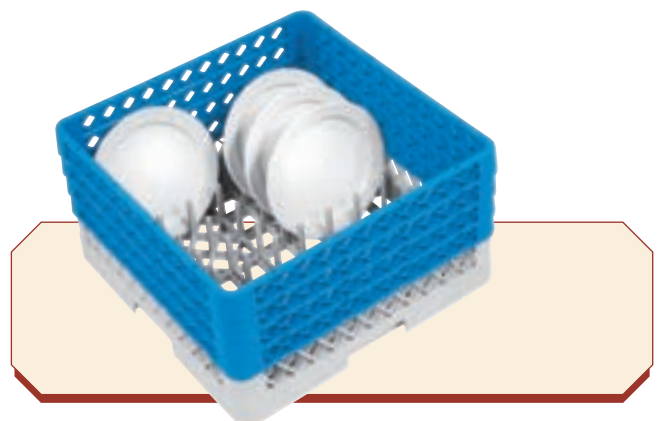
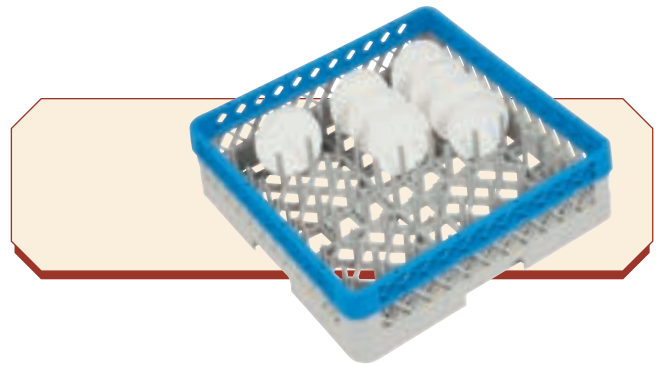
EURO	No.	Type	cm	max. H cm
27,00	*CR0302	CR 3-2	18(H)x50x50	16

+3

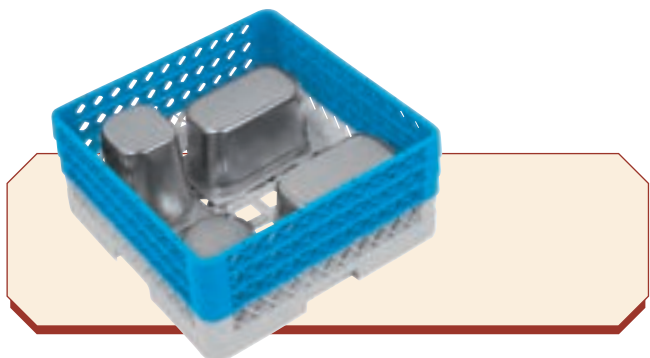
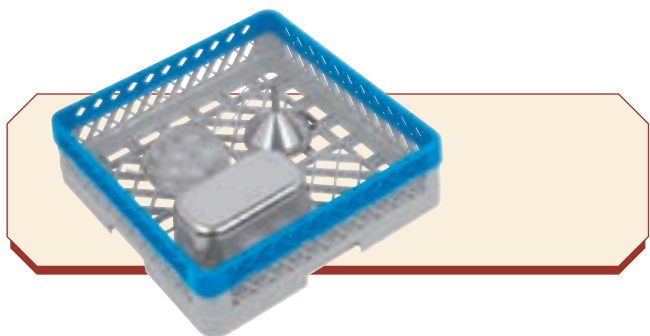
EURO	No.	Type	cm	max. H cm
34,00	*CR0303	CR 3-3	22(H)x50x50	20

+4

EURO	No.	Type	cm	max. H cm
40,00	*CR0304	CR 3-4	26(H)x50x50	24







Ⓝ **UNIVERSEELKORF MET OPZETRANDE** - deze zijn verkrijgbaar in vijf verschillende hoogten telkens oplopend met 4 cm

ⓔ OPEN RACK WITH EXTENDERS - available in five different sizes, 4 cm higher each time

ⓔ CASIER DE BASE AVEC RÉHAUSSES - livrable en cinq hauteurs différentes, 4 cm de plus chaque fois

ⓓ UNIVERSALKORB MIT AUFSTECKKRAHMEN - lieferbar in fünf verschiedenen Höhen, jedesmal 4 cm höher

+1

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0101	CR 1-1	14(H)x50x50	12

EURO  
21,00

+2

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0102	CR 1-2	18(H)x50x50	16

EURO  
27,00

+3

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0103	CR 1-3	22(H)x50x50	20

EURO  
34,00

+4

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0104	CR 1-4	26(H)x50x50	24

EURO  
40,00

+5

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0105	CR 1-5	30(H)x50x50	28

EURO  
47,00

**(N) BESTEKKORF MET OPZETRANDE** - voor gebruik met bestekkorfjes, de basis van deze bestekkorf bestaat uit korf CR 16 en een standaard opzetrand met vakverdeling van 112 x 112 mm, voor transport en opslag worden de korven verhoogd met open opzetranden

**(E) FLATWARE RACK WITH EXTENDERS** - to be used with flatware holders, the base of this flatware rack is rack CR 16 with a standard divided extender with 112 mm square compartments, for stocking and transport height is added by means of open extenders

**(F) CASIER AVEC RÉHAUSSES** - pour des COUVERTS placés dans des godets, le casier de base de ce casier est le CR 16 avec rehausse cloisonnée standard à compartiments de 112 x 112 mm, pour le stockage et transport la hauteur est augmentée moyennant rehausse non cloisonnée

**(D) BESTECKKORB MIT AUFSTECKKRAHMEN** - für Gebrauch mit Besteck-Köchern, der Grundkorb ist hier CR 16 mit Standard- Aufsteckrahmen mit Fächern von 112 mm, zum Lagern und Transport werden die Körbe mittels Aufsteckrahmen ohne Facheinteilung erhöht

**+2**

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
30,50	*CR1602	CR 16-2	18(H)x50x50	11,2x11,2	16

**+4**

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
43,00	*CR1604	CR 16-4	26(H)x50x50	11,2x11,2	24

**+5**

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
49,50	*CR1605	CR 16-5	30(H)x50x50	11,2x11,2	28

**(N) BESTEKBEKER - polypropyleen**

**(E) CUTLERY BEAKER - polypropylene**

**(F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - polyéthylène**

**(D) BESTECKKÖCHER - Polypropylen**

EURO	No.	Type	cm	H cm
2,35	023.001	<b>rond</b> /round/ronde/rund	Ø 10	14
2,35	023.021	<b>vierkant</b> /square/carré/viereckig	11x11	14
2,75	*CR6100	<b>vierkant</b> /square/carré/viereckig	10x10	12,5

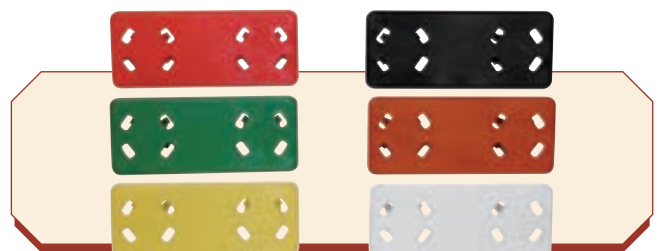
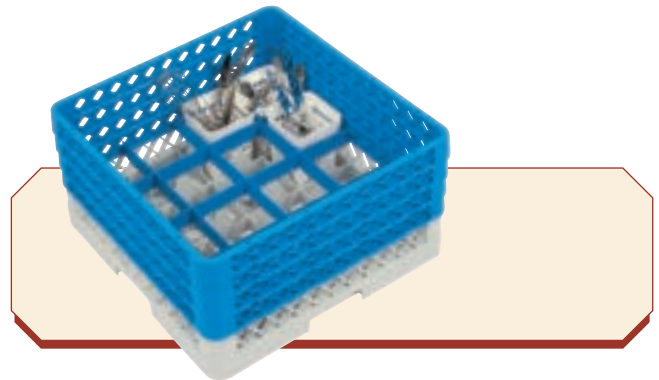
**(N) Bij CaterRacks kan gebruik worden gemaakt van het coderingssysteem m.b.v. kleur clips**

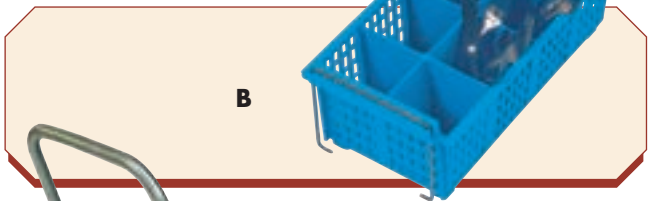
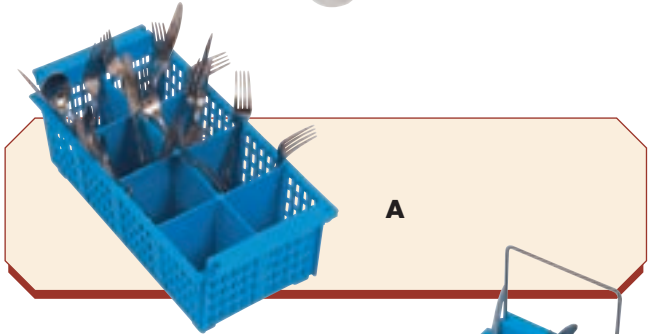
**(E) CaterRacks also has a very efficient and unique coding system to identify the contents of the various racks by means of colour clips**

**(F) CaterRacks possède un système de codage efficace afin d'identifier instantanément le contenu des casiers à l'aide de clips de couleur**

**(D) CaterRacks verfügt auch über ein sehr zweckmässiges Codiersystem zur mühelosen Identifizierung des Inhalts der verschiedenen Körbe mittels farbe Clips**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe
0,65	*CR1001	<b>wit</b> /white/blanc/weiss
0,65	*CR1002	<b>rood</b> /red/rouge/rot
0,65	*CR1003	<b>oranje</b> /orange/orange/orange
0,65	*CR1004	<b>groen</b> /green/vert/grün
0,65	*CR1005	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb
0,65	*CR1006	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz





**(N) DEKSEL VOOR VAATWASKORVEN**

(E) COVER FOR DISHWASHING RACKS

(F) COURVERCLE POUR CASIERS

(D) DECKEL FÜR SPÜLKÖRBE

No.	cm
*CR5500	2,5(H)x50x50

EURO
10,75

**(N) BESTEKINZET- EN DRAAGKORF**

(E) FLATWARE BASKET

(F) CASIER À COUVERTS

(D) KASTEN FÜR BESTECKE (ZUM WASCHEN UND LAGERN)

No.	Type	cm
*CR6000	A	14(H)x43x20,5

EURO
10,95

**(N) BESTEKINZET-EN DRAAGKORF - met wegklapbare grepen**

(E) FLATWARE BASKET - with folding handles

(F) CASIER À COUVERTS - avec des poignées escamotables

(D) KASTEN FÜR BESTECKE - mit hochklappbaren Handgriffen

No.	Type	cm
*CR6500	B	14(H)x43x20,5

EURO
13,95

**(N) KORVEN TRANSPORTWAGEN - met duwbeugel**

(E) RACK DOLLY - with handle

(F) CHARIOT À CASIERS - avec barre pousoir

(D) KÖRBEWAGEN - mit Lenkstange

No.	cm
*CR7000	92(H)x55x55

EURO
121,00

**(N) KORVEN TRANSPORTWAGEN**

(E) RACK DOLLY

(F) CHARIOT À CASIERS

(D) KÖRBE-FAHRGESTELL

No.	cm
*CR7500	21(H)x55x55

EURO
74,00

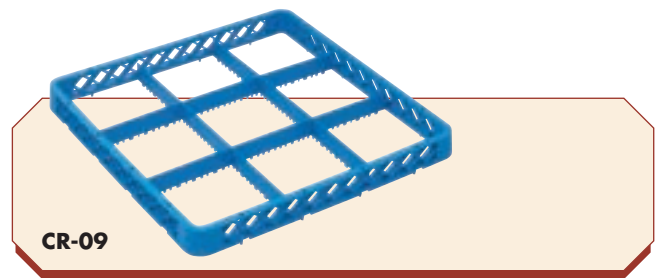
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	cm
7,50	*CR-0	4,5(H)x50x50



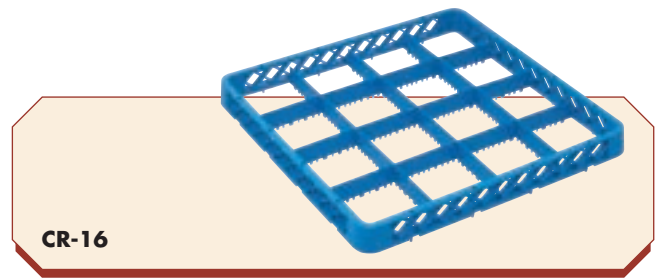
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
7,50	*CR-09	9	4,5(H)x50x50	15,0



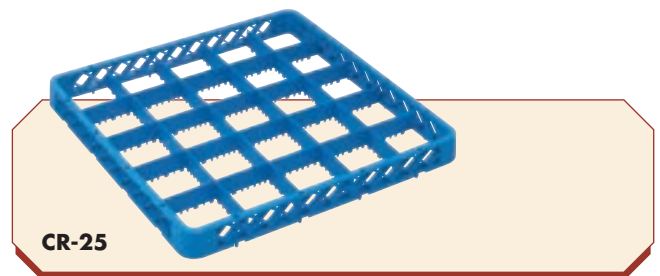
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
7,50	*CR-16	16	4,5(H)x50x50	11,2



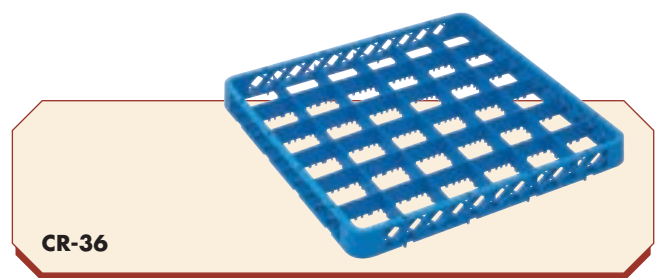
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
7,50	*CR-25	25	4,5(H)x50x50	9,0



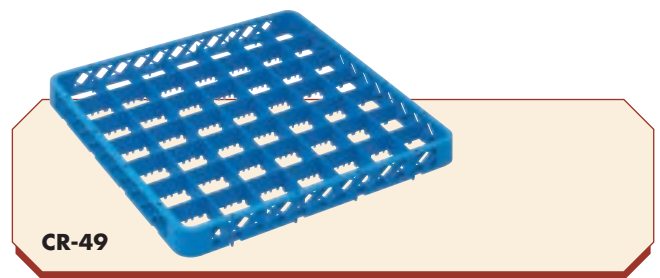
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
7,50	*CR-36	36	4,5(H)x50x50	7,4



- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
7,50	*CR-49	49	4,5(H)x50x50	6,3



MM Ø 150 - 9 COMPART.

MM Ø 112 - 16 COMPART.

MM Ø 90 - 25 COMPART.

MM Ø 74 - 36 COMPART.

MM Ø 63 - 49 COMPART.

25  
24  
23  
22  
21  
20  
19  
18  
17  
16  
15  
14  
13  
12  
11  
10  
9  
8  
7  
6  
5  
4  
3  
2  
1

max

min  
max

min  
max

min  
max

min  
max

- (N) Bepaling van de juiste vakgrootte: plaats het glas ondersteboven op de tekening, wanneer het glas binnen het vak past (let op de bolling van het glas) geeft deze aan welke korf geschikt is voor het glas. Voor de juiste hoogte gebruik de meetlat op schaal.**
- (E) Determine the appropriate compartment size: place the glass upside down on the drawing, where the glass fits inside the box (note the curvature of the glass) the right number of compartments can be chosen. For the correct height use the ruler scale.**
- (F) Déterminer les dimensions d'un compartiment: placez le verre à l'envers sur le dessin, où le verre s'adapte à l'intérieur de la boîte (note de la courbure du verre) indique le casier propre au verre. Utilisez la bonne hauteur sur la règle.**
- (D) Feststellen der richtigen Fachgröße: legen Sie das Glas kopfüber auf die Zeichnung, wo das Glas passt in die Box (bitte beachte die Wölbung des Glases) entscheidet welcher Korb für das Glas geeignet ist. Verwenden Sie die richtige Höhe auf dem Lineal.**

# elettrobar

- (N) De vaatwasmachines van ELETTROBAR zijn gefabriceerd uit roestvrijstaal. De vaatwasmachines hebben een volledig automatische vaatwascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boilerelementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de deur. De sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken. Wateraansluiting Ø 3/4"**
- (E) The dishwashers of ELETTROBAR are made of stainless steel. With full automatic operation. Separate thermostatic regulation of heating elements for washing and rinsing. With safety microswitch on door, rinse arms are removable to facilitate cleaning. Waterconnection 3/4"**
- (F) Les lave-vaisselles de ELETTROBAR aux inox. Les résistances de lavage et de rinçage, fonctionnent séparément, sont réglées par thermostat. Avec micro-interrupteur pour la porte, les bras rotatifs sont amovibles en vue d'un nettoyage aisé. Connection d'eau 3/4"**
- (D) ELETTROBAR Geschirrspülmaschinen aus CNS. Separat funktionierende Heizkörper für Waschbecken und Nachspülwarmwasserspeicher werden thermostatisch reguliert. Die rotierenden Spülarme sind zwecks leichter Reinigung abnehmbar. Mikroschalter für Türe. Wasseranschluss 3/4"**

**(N) GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE - controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/ start-schakelaar. Wastijd 90 en 120 seconden. Met gepatenteerde kunststof sproeiarmen. Met naglans doseerder, wordt geleverd met 2 universeelkorven en 1 bestekbeker**

- (E) GLASS AND CUP WASHER - control panel with mainswitch and program/push switch. Washing time 90 and 120 seconds. With new washing unit patent registered. Rinse aid dispenser included and delivered with 2 open racks and 1 cutlery beaker**
- (F) LAVE VERRES ET TASSES - avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt. Durée cycle de lavage 90 et 120 secondes. Avec les bras rotatifs nouveaux brevet déposés. Doseur de produit de rinçage incorporé. Avec 2 cassier tasse et 1 godet pour couverts**
- (D) GLÄSER UND TASSENSPÜLMASCHINE - mit Schalt-Tasten Ein-Aus Schalter. Wasch-Zyklusdauer 90 und 120 Sekunden. Mit neuer rotierenden Spülarme patent angemeldet. Eingebauten Nachspülmitteldosiergerät. Wird geliefert mit 2 Universalkörben und 1 Besteckbecher**



**Fast 30**

### Fast 30

### Fast 40

- |                                  |                           |                         |
|----------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| <b>(N) - afmeting korven:</b>    | <b>: 35 x 35 cm</b>       | <b>39 x 39 cm</b>       |
| <b>- vulhoogte</b>               | <b>: 25 cm max.</b>       | <b>30 cm max.</b>       |
| <b>- boiler capaciteit</b>       | <b>: 2,6 liter 2,6 kW</b> | <b>2,6 liter 2,6 kW</b> |
| <b>- tankinhoud</b>              | <b>: 7 liter 0,6 kW</b>   | <b>8 liter 0,6 kW</b>   |
| <b>(E) - dimensions racks</b>    | <b>: 35 x 35 cm</b>       | <b>39 x 39 cm</b>       |
| <b>- loading height</b>          | <b>: 25 cm max.</b>       | <b>30 cm max.</b>       |
| <b>- boiler capacity</b>         | <b>: 2,6 liter 2,6 kW</b> | <b>2,6 liter 2,6 kW</b> |
| <b>- capacity tank</b>           | <b>: 7 liter 0,6 kW</b>   | <b>8 liter 0,6 kW</b>   |
| <b>(F) - dimensions casiers</b>  | <b>: 35 x 35 cm</b>       | <b>39 x 39 cm</b>       |
| <b>- hauteur de remplissage</b>  | <b>: 25 cm max.</b>       | <b>30 cm max.</b>       |
| <b>- capacité du chauffe-eau</b> | <b>: 2,6 Litre 2,6 kW</b> | <b>2,6 Litre 2,6 kW</b> |
| <b>- capacité cuve</b>           | <b>: 7 Litre 0,6 kW</b>   | <b>8 Litre 0,6 kW</b>   |
| <b>(D) - Abmessungen Körbe</b>   | <b>: 35 x 35 cm</b>       | <b>39 x 39 cm</b>       |
| <b>- Nutzhöhe</b>                | <b>: 25 cm max.</b>       | <b>30 cm max.</b>       |
| <b>- Fassungsvermögen Boiler</b> | <b>: 2,6 Liter 2,6 kW</b> | <b>2,6 Liter 2,6 kW</b> |
| <b>- Fassungsvermögen Becken</b> | <b>: 7 Liter 0,6 kW</b>   | <b>8 Liter 0,6 kW</b>   |



**Fast 40**

EURO	No.	Type	cm	V	W
1495,00	*570.035	<b>Fast 30</b>	60(H)x41x49	230	3500
1650,00	*570.040	<b>Fast 40</b>	67(H)x44x54	230	3500

**230V | 400V**  
**3,5 kW | 6,8 kW**



**(N) VAATWASSER ELETTOBAR - controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/startschakelaar, wastijd 60, 90 of 180 seconden, met naglansdoseerder, wordt geleverd met 1 universeelkorf, 1 bordenkorf en 1 bestekbeker**

(E) DISHWASHER ELETTOBAR - with control panel with main switch program/push switch, washing time 60, 90 or 180 seconds, rinse aid dispenser included and delivered with 1 open rack, 1 plate rack and 1 cutlerybeaker

(F) LAVE-VAISSELLES ELETTOBAR - avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt, durée cycle de lavage 60, 90 ou 180 secondes, doseur de produit de rinçage incorporé, avec 1 cassier tasse, 1 cassier assiettes et 1 godet pour couverts

(D) GESCHIRRPÜLMASCHINEN ELETTOBAR - Mit Hauptschalter und Schalt-Tasten. Wasch-Zyklusdauer 60, 90 oder 180 Sekunden. Eingebauten Nachspülmitteldosiergerät. Wird geliefert mit 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 1 Besteckbecher

- (N) - instelbare wastijd, 60, 90 of 180 seconden
- waterverbruik per wascyclus  $\pm$  2,1 liter
- boilercapaciteit 6 liter, 3 kW (Fast 60: 4,9 kW)
- tankcapaciteit 20 liter, 2,1 kW (Fast 60: 1,4 kW)
- afmeting korven 50x50 cm
- vulhoogte 36,5 cm

- (F) - durée cycle de lavage réglable, 60, 90 ou 180 secondes
- consommation d'eau par cycle de lavage  $\pm$  2,1 liter
- capacité du chauffe-eau 6 litre, 3 kW (Fast 60: 4,9 kW)
- capacité cuve 20 litre, 2,1 kW (Fast 60: 1,4 kW)
- dimension casier 50x50 cm
- hauteur de remplissage

- (E) - washing cycle time adjustable, 60, 90 or 180 seconds
- waterconsumption per washing cycle  $\pm$  2,1 liter
- boiler capacity 6 liter 3 kW (Fast 60: 4,9 kW)
- capacity tank 20 liter 2,1 kW (Fast 60: 1,4 kW)
- dimension racks 50x50 cm
- loading height 36,5 cm

- (D) - Wasch-Zyklusdauer einstellbar, 60, 90 oder 180 Sekunden
- Wasserverbrauch pro Wasch-Zyklus  $\pm$  2,1 Liter
- Fassungsvermögen Boiler 6 Liter, 3 kW (Fast 60: 4,9 kW)
- Fassungsvermögen Becken 20 Liter, 2,1 kW (Fast 60: 1,4 kW)
- Abmessungen Körbe 50x50 cm
- Nutzhöhe 36,5 cm

No.	Type	cm	V	W	EURO
*570.050	<b>Fast 60M</b>	82(H)x58x60	230	3500	2250,00
*570.051	<b>Fast 60</b>	82(H)x58x60	400	6800	2375,00
*570.055*	<b>Fast 60M DE</b>	82(H)x58x60	230	3500	2560,00
*570.056*	<b>Fast 60 DE</b>	82(H)x58x60	400	6800	2595,00

\* met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser / with built-in drain pump + detergent dispenser  
avec pompe de vidange intégré + distributeur détergent / mit integrierte Abfluss-Pumpe + Reinigungsmittelspender

**(N) ONDERSTEL - met verstelbare poten**

(E) BASE UNIT - with adjustable legs

(F) SOUBASSEMENT - avec des pieds réglables

(D) UNTERSCHRANK - mit höhenverstellbaren Füßen

No.	cm	EURO
*570.010	38(H)x58x60	240,00

- (N) Deze vaatwassers zijn ontwikkeld met het oog op energiezuinigheid door minimaal verbruik van water, stroom en was/naglansmiddel, bijna geruisloos door dubbelwandige constructie en speciaal ontworpen wasarmen en diepgetrokken wastank waardoor deze machines nog schoner wassen**
- (E) These dishwashers are specially developed in order to reduce the consumption of water, energy and chemical products, further are the machine very silent due to the double walled construction and special washing-arms and deep drawn seamless washing tank for better and cleaner washing results**
- (F) Ces lave-vaisselles sont développés pour usage minimal de l'eau, énergie et produit chimiques aussi ils sont très silencieux con le construction à double paroi, les bras rotatifs concevoir spécial et la cuve moule pour lavage plus proper**
- (D) Dieser Geschirrspülmaschinen sind Spezial entwickelt für minimales Wasserverbrauch, Energie und Chemikalien. Sehr leise durch Doppelwandige Ausführung, Spezial entwickelten Spülarme und tiefgezogener Becken wodurch der Maschine noch sauberer wascht**

**(N) VAATWASSER - roestvrijstaal, controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/start schakelaar**

- (E) DISHWASHER - stainless steel, controlpanel with main switch, program and starbutton**
- (F) LAVE-VAISSELLE - inox, panneau de control avec bouton marche-arrêt et interrupteur march-arrêt**
- (D) GESCHIRRPÜLMACHINE - CNS, Kontroll-einheit mit Hauptschalter und Program/Start Schalt-tasten**

**DWD 51**

EURO	No.	Type	cm	V	W
2595,00	*316.555*	<b>50x50 cm</b>	82(H)x60x63	400	5150

- \* met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser**  
with built-in drain pump + detergent dispenser  
avec pompe de vidange intégré + distributeur de lessive  
mit integrierte Abfluss-Pumpe + Reinigungsmittelspender

**(N) VAATWASSER - roestvrijstaal, controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/start schakelaar, keuze uit 7 programma's, wastijd tussen 60 en 600 seconden, met naglansdoseerder, geschikt voor korven 50x50 cm, vulhoogte 38,5 cm, geleverd met 1 bordenkorf, 1 bestekbeker en 1 universeelkorf**

- (E) DISHWASHER - stainless steel, controlpanel with main switch, program and starbutton, choice of 7 programs, washing time between 60 and 600 seconds, rinse aid dispenser included, suitable for racks 50x50 cm, usable opening 38,5 cm, delivered with 1 plate rack, 1 cutlery beaker and 1 open rack**
- (F) LAVE-VAISSELLE - inox, panneau de control avec bouton marche-arrêt et interrupteur march-arrêt, choix de 7 programmes, temps de lavage entre 60 et 600 secondes, doseur de produit de rinçage incorporé, propre pour casiers 50x50 cm, hauteur de remplissage 38,5 cm, avec 1 cassier assietes, 1 godet pour couverts et 1 casier universel**
- (D) GESCHIRRPÜLMACHINE - CNS, Kontroll-einheit mit Hauptschalter und Program/Start Schalt-tasten, Auswahl von 7 Programmen, Waschzeit zwischen 60 und 600 Sekunden, eingebauten Nachspülmitteldosiergerät, geeignet für Korben 50x50 cm, Nutzhöhe 38,5 cm, geliefert mit 1 Tellerkorb, 1 Besteckbecher und 1 Universalkorb**

**Niagara 62M DE**

EURO	No.	Type	cm	V	W
3225,00	*570.075*	<b>50x50 cm</b>	82(H)x60x60	230	3500

**Niagara 62 DE**

EURO	No.	Type	cm	V	W
3325,00	*570.076*	<b>50x50 cm</b>	82(H)x60x60	400	7900

- \* met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser**  
with built-in drain pump + detergent dispenser  
avec pompe de vidange intégré + distributeur de lessive  
mit integrierte Abfluss-Pumpe + Reinigungsmittelspender

 **modular**



**elettrobar**  
**niagara**





**(N) De MODULAR vaatwasmachines zijn volledig gefabriceerd uit roestvrijstaal met volledig diep getrokken wastank, hebben een volledig automatische wascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boilerelementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de deur, de volledig roestvrijstalen sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken, met controlepaneel, hoofdschakelaar en programma/start-schakelaar, 2 wastijden, met naglans doseerder**

**(E) The dishwashers of MODULAR are made of stainless steel with entirely seamless wash tank, with full automatic operation, separate thermostatic regulation of heating elements for washing and rinsing, with safety micro switch on door, the stainless steel rinse arms are removable to facilitate cleaning, control panel with mainswitch and program/push switch, 2 washing times, rinse aid dispenser included**

**(F) Lave-vaisselles de MODULAR sont entièrement fabriqués en acier inoxydable avec cuve moulée, avoir un cycle de lavage entièrement automatique, les résistances de lavage et de rinçage sont réglées par thermostat, avec micro-interrupteur pour la porte, les bras rotatifs sont amovibles en vue d'un nettoyage aisé, avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt, 2 cycle de lavage, doseur de produit de rinçage incorporé**

**(D) MODULAR Geschirrspülmaschinen aus CNS mit tiefgezogen Waschtank, separat funktionierende Heizkörper für Waschbecken und Nachspülwarmwasserspeicher werden thermostatisch reguliert, die CNS rotierenden Spül arme sind zwecks leichter Reinigung abnehmbar, Mikroschalter für Türe, mit Schalt-Tasten Ein-Aus Schalter, 2 Waschkdauer, eingebauten Nachspülmitteldosiergerät**





**(N) GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE wordt geleverd met 1 universeelkorf, 1 bestekbeker en 1 schotelrek**

**(E) GLASS AND CUP WASHER - delivered with 1 open rack, 1 plate rack and 1 cutlerybeaker**  
**LAVE VERRES ET TASSES - avec 1 casier universel, 1 godets pour couverts et 1 support soucoupes**

**(D) GLÄSER UND TASSENSPÜLMASCHINE - geliefert mit 1 Universalkorb, 1 Besteckbecher und 1 Tellerhalter**

No.	Type	cm	V	W
*316.530	35/35	66(H)x42x50,2	230	3200

EURO  
1350,00



**(N) GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE wordt geleverd met 2 universeelkorven, 1 bestekbeker en 1 schotelrek**

**(E) GLASS AND CUP WASHER - delivered with 2 open racks, 1 plate rack and 1 cutlerybeaker**

**(F) LAVE VERRES ET TASSES - avec 2 casiers universel, 1 godets pour couverts et 1 support soucoupes**

**(D) GLÄSER UND TASSENSPÜLMASCHINE - geliefert mit 2 Universalkörben, 1 Besteckbecher und 1 Tellerhalter**

No.	Type	cm	V	W
*316.540	40/40	70(H)x48x52	230	3200

EURO  
1850,00



**(N) VAATWASSER - wordt geleverd met 1 universeelkorf, 1 bordenkorf en 2 bestekbekers**

**(E) DISHWASHER - delivered with 1 open rack, 1 plate rack and 2 cutlerybeakers**

**(F) LAVE-VAISSELLES - avec 1 cassier tasse, 1 cassier assiettes et 2 godets pour couverts**

**(D) GESCHIRrspÜLMASCHINEN - geliefert mit 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 2 Besteckbechern**

No.	Type	cm	V	W
*316.550	50/50	82(H)x60x63	230	3650

EURO  
1895,00

- (N) AAN- OF AFVOERTAFEL - roestvrijstaal, met onderbouw voor korven**  
**(E) SUPPLY OR EXIT TABLE - stainless steel with undershelf for baskets**  
**(F) TABLE DU ADDUCTION / ÉCOULEMENT ET TABLE DE SORTIE - inox, avec soubassement pour casiers**  
**(D) ANFÜHRTISCH / AUSGANGTISCH - CNS, mit Bodenablage für Körbe**

EURO	No.	L cm
472,00	*316.572	80
495,00	*316.573	120



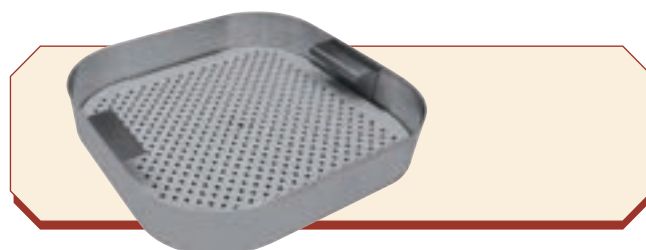
- (N) SPOELTAFEL - roestvrijstaal, met achteropstand en onderplank, afmeting spoelbak 25(H)x50x40 cm**  
**(E) PRE-RINSE TABLE - stainless steel, with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 25(H)x50x40 cm**  
**(F) TABLE DE PRÉ-RINÇAGE - inox, avec dossier et soubassement, dimensions bac 25(H)x50x40 cm**  
**(D) VORSPÜLTISCH - mit Aufkantung und Bodenablage, Abmessungen Becken 25(H)x50x40 cm**

EURO	No.	Type	model/modèle/Modell	L cm
1038,00	*316.574	R	rechts/right/à droite/rechts	120
1038,00	*316.575	L	links/left/à gauche/links	120
1275,00	*316.576	R	rechts/right/à droite/rechts	180
1275,00	*316.577	L	links/left/à gauche/links	180



- (N) SPOELBAK FILTER - roestvrijstaal**  
**(E) SINK GRID - stainless steel**  
**(F) GRILLE POUR PLONGE - inox**  
**(D) SPÜLROST - CNS**

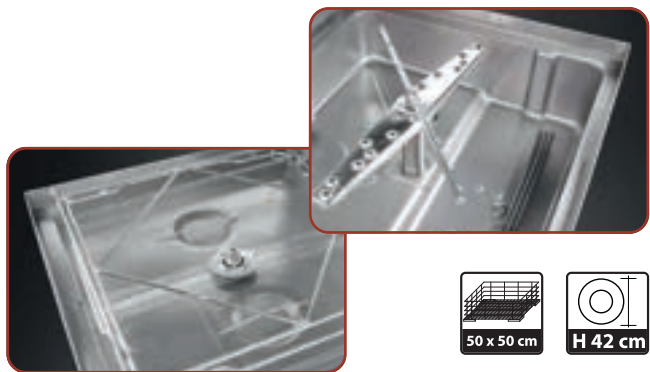
EURO	No.	cm
129,00	*317.255	8(H)x38x38



- (N) RUBBER AFKLOPRING - voor afvalgat voorspoel tafel**  
**(E) RUBBER KNOCKING-OFF RING - for hole in pre-rinse table**  
**(F) BAGUE DE BATTEMENT EN CAOUTCHOUC - pour l'évidement d'épluchures dans la table de pré-rinçage**  
**(D) GUMMI-ABKLOPFRING - für Abfallöffnung im Vorspültisch**

EURO	No.	Ø cm	H cm
96,00	*317.502	16	10





**Ⓝ DOORSCHUIF-VAATWASMACHINE**  
 De MODULAR vaatwasmachines zijn volledig gefabriceerd uit roestvrijstaal, met volledig diep getrokken wastank, hebben een volledig automatische wascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boilerelementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de kap. De volledig roestvrijstalen sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken.

Controlpaneel met hoofdschakelaar en programma/startschakelaar, 2 wastijden, met naglansdoseerder.

Wordt geleverd met 1 universeelkorf en 2 bordenkorven

- 3,5 liter waterverbruik per wascyclus
- boilercapaciteit 6,9 liter, 8 kW
- tankinhoud 36 liter, 3 kW
- afmeting korven 50x50 cm
- vulhoogte 42 cm

**ⓔ DISHWASHER HOOD-TYPE** - The MODULAR dishwashers are completely stainless steel, with moulded tank, with full automatic operation, thermostatic regulation of heating elements, automatic water level control and with safety micro switch on cover, wash/rinse arms are completely made of stainless steel, easy to disassemble for cleaning. Control panel with main switch and program/push switch, 2 wash times, rinse aid dispenser included.

- Delivered with 1 open rack and, 2 plate rack
- water consumption per washing cycle 3,5 liter
- boiler capacity 6,9 lit., 8 kW
- capacity tank 36 lit., 3 kW
- dimensions racks 50x50 cm
- loading height 42 cm

**ⓔ LAVE-VAISSELLE** - Lave-vaisselles de MODULAR sont entièrement fabriqués en inox, avec cuve moulée, avoir un cycle de lavage entièrement automatique, les résistances de lavage et de rinçage sont réglées par thermostat. Avec micro-interrupteur pour le copot, les bras rotatifs sont amovibles en vue d'un nettoyage aisé.

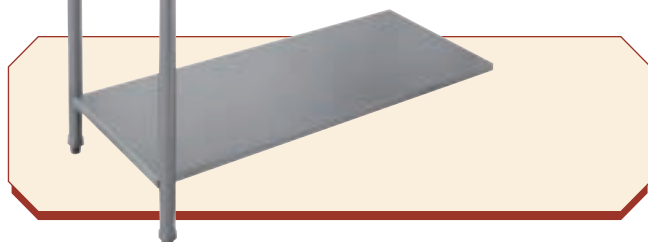
- Avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt, 2 cycle de lavage, doseur de produit de rinçage incorporé.
- Avec 1 cassier tasses et 2 cassiers assiettes
- consommation d'eau par cycle de lavage 3,5 litre
- capacité du chauffe-eau 6,9 lit., 8 kW
- capacité cuve 36 lit., 3 kW
- dimensions casiers 50x50 cm
- hauteur de remplissage 42 cm

**ⓔ DURCHSCHUB-SPÜLMASCHINE** - MODULAR Geschirrspülmaschinen aus CNS, mit tiefgezogen Waschtank, separat funktionierende Heizkörper für Waschbecken und Nachspülwarmwasserspeicher werden thermostatisch reguliert, die CNS rotierenden Spülarme sind zwecks leichter Reinigung abnehmbar, Mikroschalter für Haube, mit Schalt-Tasten Ein-Aus Schalter, 2 Waschdauer, eingebauten Nachspülmitteldosiergerät.

- Wird geliefert mit, 1 Universalkörben und 2 Tellerkörben
- Wasserverbrauch pro Wasch-Zyklus 3,5 Liter
- Fassungsvermögen Boiler 6,9 Lit., 8 kW
- Fassungsvermögen Becken 36 Lit., 3 kW
- Abmessungen Körbe 50x50 cm
- Nutzhöhe 42 cm

No.	cm	V	W
*316.570	188/141(H)x72x91	400	8750

EURO
3395,00



- Ⓝ **AAN- OF AFVOERTAFEL - roestvrijstaal, met onderbouw voor korven**
- ⓔ SUPPLY OR EXIT TABLE - stainless steel with undershelf for baskets
- ⓕ TABLE DU ADDUCTION / ÉCOULEMENT ET TABLE DE SORTIE - inox, avec soubassement pour casiers
- ⓓ ANFÜHRTISCH / AUSGANGTISCH - CNS, mit Bodenablage für Körbe

EURO	No.	L cm
375,00	*570.110	<b>70</b>

- Ⓝ **AAN- OF AFVOERTAFEL - roestvrijstaal, met onderbouw voor korven**
- ⓔ SUPPLY OR EXIT TABLE - stainless steel with undershelf for baskets
- ⓕ TABLE DU ADDUCTION / ÉCOULEMENT ET TABLE DE SORTIE - inox, avec soubassement pour casiers
- ⓓ ANFÜHRTISCH / AUSGANGTISCH - CNS, mit Bodenablage für Körbe

EURO	No.		L cm
675,00	*570.111	<b>rechts/right/à droite/rechts</b>	<b>120</b>
675,00	*570.112	<b>links/left/à gauche/links</b>	<b>120</b>

- Ⓝ **SPOELTAFEL - roestvrijstaal, met achteropstand en onderplank, afmeting spoelbak 25(H)x50x40 cm**
- ⓔ PRE-RINSE TABLE - stainless steel, with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 25(H)x50x40 cm
- ⓕ TABLE DE PRÉ-RINÇAGE - inox, avec dossier et soubassement, dimensions bac 25(H)x50x40 cm
- ⓓ VORSPÜLTISCH - mit Aufkantung und Bodenablage, Abmessungen Becken 25(H)x50x40 cm

EURO	No.		L cm
1075,00	*570.120	<b>rechts/right/à droite/rechts</b>	<b>120</b>
1075,00	*570.121	<b>links/left/à gauche/links</b>	<b>120</b>

# FAST 80

# elettrobar



**(N) DOORSCHUIFVAATWASMACHINE - roestvrijstaal, met "soft-touch" bedieningspaneel. De diepgetrokken wastank met ronde hoeken laat zich eenvoudig schoonmaken. De vaatwasmachine heeft de keuze uit 4 programma's tussen 60 of 180 seconden, automatische naglans en een veiligheidsschakelaar die de machine stopt indien de bovenkap geopend wordt. Wordt geleverd met 1 bordenkorf, 1 bestekbeker en 1 universeelkorf**

**(E) DISHWASHER - stainless steel, soft-control panel. With moulded tank with rounded edges for optimal hygiene, choice of 4 programs between 60 or 180 seconds, automatic rinse operating, self-emptying wash pump and a security switch for stopping the machine the moment the hood is opened. Delivered with 1 plate rack, 1 cutlery beaker and 1 open rack**

**(F) LAVE-VAISSELLE - inox, panneau commandes "soft-touch". Cuve moulée pour une hygiène maximale. Choix de 4 programmes entre 60 ou 180 secondes, rinçage final automatique, pompe de lavage verticale, un bras de lavage et de rinçage indépendants et rotatifs en inox et interrupteur de sûreté arrêtant la machine quand le capot se lève. Avec 1 cassier assiettes, 1 godet pour couverts et 1 casier universel**

**(D) GESCHIRRSPÜLMASCHINE - CNS, "soft-touch" Bedienungsblende. Tiefgezogener Becken mit abgerundeten Ecken für höchste Hygieneansprüche. Auswahl aus 4 Programmen zwischen 60 oder 180 Sekunden, automatischem Klarspülgang am Ende, Selbststenerende Spülpumpe und einem Sicherheitsschalter, der den Zyklus unterbricht, falls die Haube geöffnet wird. Wird geliefert mit, 1 Tellerkörben, 1 Bestechbecher und 1 Universalkorb**

**(N) - 3 liter waterverbruik per wascyclus  
- boilercapaciteit 6 liter, 7 kW  
- tankinhoud 15 liter, 2,1 kW  
- afmeting korven 50x50 cm  
- vulhoogte 44 cm**

**(E) - consommation d'eau par cycle de lavage 3 litre  
- capacité du chauffe-eau 6 lit., 7 kW  
- capacité cuve 15 lit., 2,1 kW  
- dimensions casiers 50x50 cm  
- hauteur de remplissage 44 cm**

**(E) - water consumption per washing cycle 3liter  
- boiler capacity 6 lit., 7 kW  
- capacity tank 15 lit., 2,1 kW  
- dimensions racks 50x50 cm  
- loading height 44 cm**

**(D) - Wasserverbrauch pro Wasch-Zyklus 3 Liter  
- Fassungsvermögen Boiler 6 Lit., 7 kW  
- Fassungsvermögen Becken 15 Lit., 2,1 kW  
- Abmessungen Körbe 50x50 cm  
- Nutzhöhe 44 cm**

No.	cm	V	W
*570.180	201/153(H)x64x75	400	9600

EURO
4195,00

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

**EMGA**

**\*597**

RANNIO

NIET MEER LEVERBAAR  
DISCONTINUED

**(N) VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud en aparte kraan**

**(E) PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold and separate tap**

**(F) DOUCHE PRE-RINÇAGE - chaud/froid avec robinet supplémentaire**

**(D) GESCHIRR/WASCHBRAUSE - heiss/kalt und Sonderhahn**

EURO

No.

N.M.L.

\*325.005

**(N) VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud en aparte kraan**

**(E) PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold and separate tap**

**(F) DOUCHE PRE-RINÇAGE - chaud/froid avec robinet supplémentaire**

**(D) GESCHIRR/WASCHBRAUSE - heiss/kalt und Sonderhahn**

EURO

No.

575,00

\*317.146

**(N) VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud**

**(E) PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold**

**(F) DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - chaud/froid**

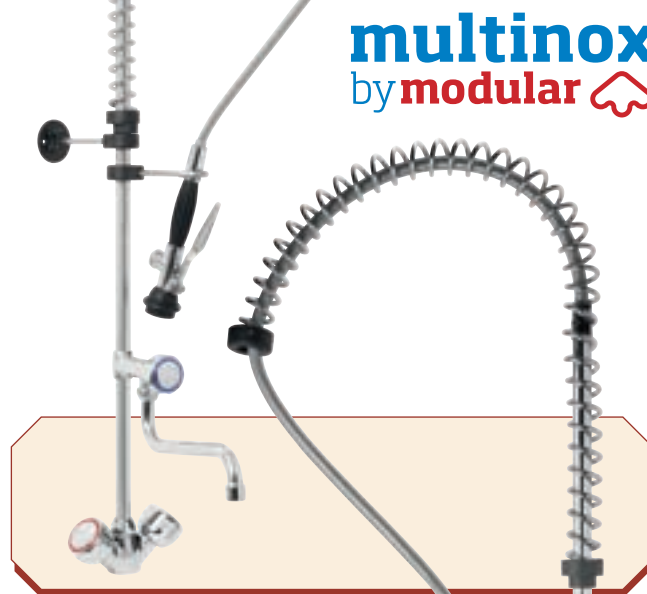
**(D) GESCHIRR WASCHBRAUSE - heiss/kalt**

EURO

No.

475,00

\*317.145



multinox  
by modular

\*598

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



- (N) MENG-ZWENK-KRAAN - één-gats uitvoering**  
**(E) MIXING TAP WITH SWIVEL ARM - one-hole type**  
**(F) ROBINET MÉLANGEUR PIVOTANT - type un trou**  
**(D) EIN-LOCH-MISCHBATTERIE MIT SCHWENKARM**

No.

\*317.140

EURO

98,00



- (N) MENG-ZWENK-KRAAN - één-gats uitvoering**  
**(E) MIXING TAP WITH SWIVEL ARM - one-hole type**  
**(F) ROBINET MÉLANGEUR PIVOTANT - type un trou**  
**(D) EIN-LOCH-MISCHBATTERIE MIT SCHWENKARM**

No.

\*317.141

EURO

198,00



- (N) SCHORT - waterbestendig, PU gecoat en zeer geschikt voor de afwaskeuken**

**(E) APRON - water resistant, PU coated thus very suitable for washing kitchen**

**(F) TABLIER - résistant à l'eau, revêtement PU donc très approprié dans zone de lavage**

**(D) SCHÜRZE - Wasserbeständig, PU-beschichtet und sehr gut geeignet in der Spülküche**

No. cm

806.005 120x90

EURO

26,50



- (N) WATERONTHARDER - o.a. geschikt voor vaatwassers**

**(E) WATERSOFTENER - fit for dishwashers**

**(F) ADOUCISSEUR D'EAU - propre aux lave-vaisselles**

**(D) WASSERENTHÄRTER - geeignet für Geschirrspülmaschinen**

No. Ø cm H cm Lit.

*340.001	24	42	8
*340.002	24	52	12
*340.003	24	62	16
*340.004	24	71	20

EURO

104,00

121,00

165,00

197,00

**(N) SPOELTAFEL - met achteropstand, onderplank en onderbouw geschikt voor plaatsing vaatwasmachine, afmeting spoelbak 25(H)x50x50 cm**

**(E) SINK** - with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 25(H)x50x50 cm, underframe offers possibility for placing a dishwasher

**(F) PLONGE** - avec dossier et étagère basse, dimensions bac 25(H)x50x50 cm, soubassement propre à encastrer lave-vaisselle

**(D) SPÜLTISCH** - mit Aufkantung an der Rückseite und Bodenablage, Abmessungen Becken 25(H)x50x50 cm, Unterbau geeignet für Geschirrspülmaschine

EURO	No.	bak/bowl/bac/Becken	L cm
730,00	*317.120	links/left/gauche/links	120
730,00	*317.121	rechts/right/droite/rechts	120



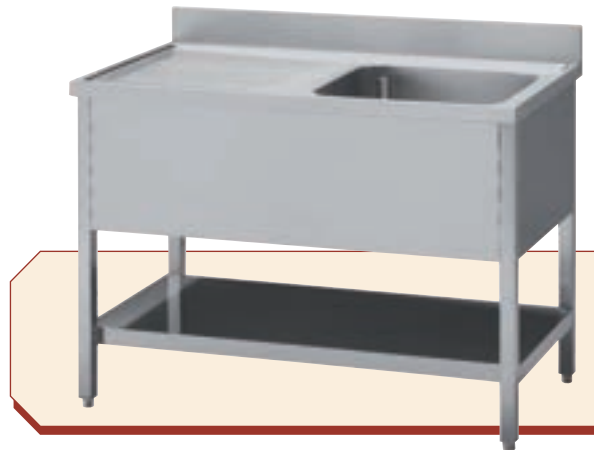
**(N) SPOELTAFEL - met achteropstand en onderplank, afmeting spoelbak 25(H)x50x50 cm**

**(E) SINK** - with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 25(H)x50x50 cm

**(F) PLONGE** - avec dossier et étagère basse, dimensions bac 25(H)x50x50 cm

**(D) SPÜLTISCH** - mit Aufkantung an der Rückseite und Bodenablage, Abmessungen Becken 25(H)x50x50 cm

EURO	No.	bak/bowl/bac/Becken	L cm
792,00	*317.122	links/left/gauche/links	120
792,00	*317.123	rechts/right/droite/rechts	120



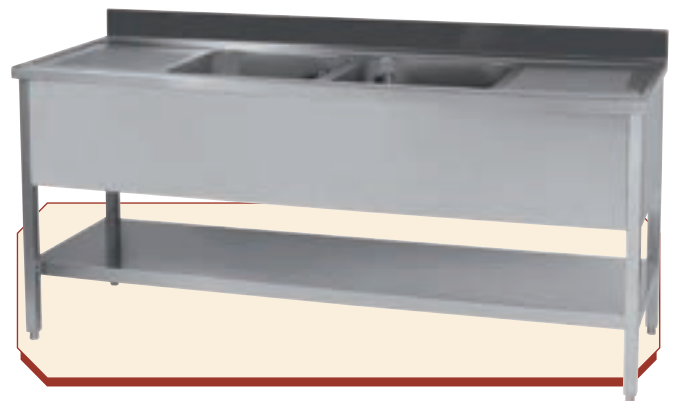
**(N) SPOELTAFEL - voorzien van achteropstand, onderplank en twee spoelbakken**

**(E) SINK** - with rear upstand, undershelf and two bowls

**(F) PLONGE** - avec dossier, étagère basse et deux bacs

**(D) SPÜLTISCH** - mit Aufkantung an der Rückseite, Bodenablage und zwei Becken

EURO	No.	bak/bowl/bac/Becken cm	L cm
1275,00	*317.125	25(H)x50x50 cm	200
N.M.L.	*317.126	32(H)x60x50 cm	250



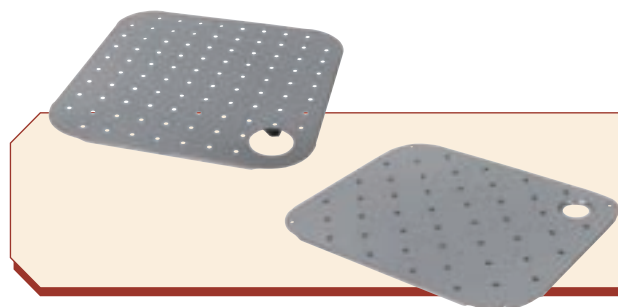
**(N) SPOELBAK ROOSTER**

**(E) SINK GRID**

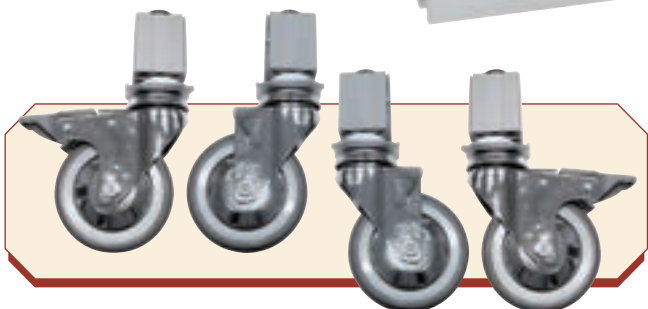
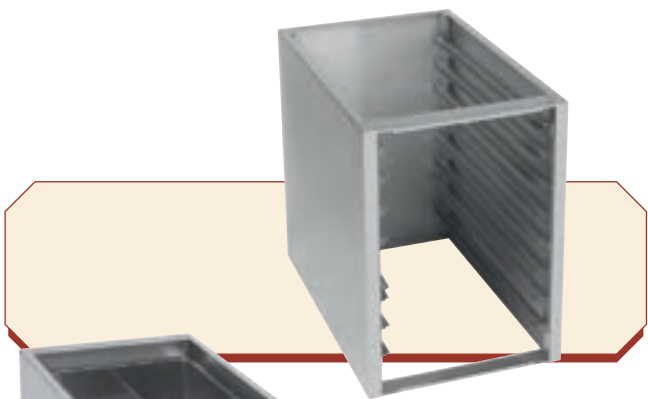
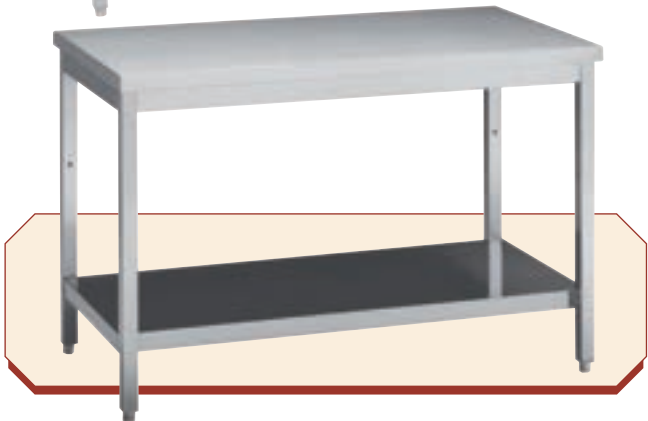
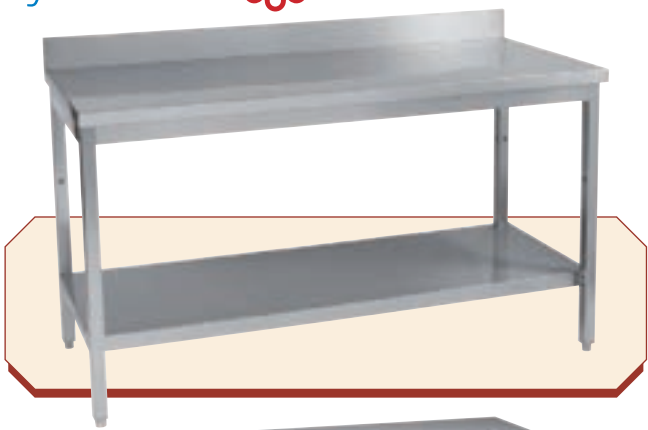
**(F) GRILLE POUR PLONGE**

**(D) SPÜLROST**

EURO	No.	cm
153,00	*317.147	50x50
185,00	*317.148	60x50







**(N) WERKTAFEL - voorzien van achteropstand en onderplank**

- (E) PREPARATION TABLE - with upstand and undershelf
- (F) TABLE DE PRÉPARATION - avec dossier et étagère basse
- (D) ARBEITSTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite und Bodenablage

No.	cm	EURO
*317.001	87(H)x <b>80</b> x70	494,00
*317.002	87(H)x <b>100</b> x70	525,00
*317.003	87(H)x <b>120</b> x70	580,00
*317.004	87(H)x <b>140</b> x70	625,00
*317.005	87(H)x <b>160</b> x70	660,00
*317.006	87(H)x <b>180</b> x70	710,00
*317.007	87(H)x <b>200</b> x70	755,00

**(N) WERKTAFEL - met onderplank, zonder achteropstand**

- (E) PREPARATION TABLE - with undershelf, without rear upstand
- (F) TABLE DE PRÉPARATION - sans dossier, avec étagère basse
- (D) ARBEITSTISCH - mit Bodenablage, ohne Aufkantung an der Rückseite

No.	cm	EURO
*317.020	87(H)x <b>140</b> x70	580,00
*317.021	87(H)x <b>200</b> x70	695,00

**(N) GASTRONORMBAKKEN-UNIT 1/1 GN - voorzien van geleiders t.b.v. gastronorm roosters en/of bakken, bestemd voor werktafels**

- (E) STORAGE RACK FOR GASTRONORM GRIDS AND/OR FOODPANS 1/1 GN - for working tables
- (F) ARMOIRE À GUIDES POUR DES GRILLES ET/OU CONTENEURS GN 1/1 GN - pour les tables de préparation
- (D) AUFBEWAHRUNGSREGAL FÜR GN-ROSTE UND/ODER BEHÄLTER 1/1 GN - für Arbeitstischen

No.	cm	EURO
*317.045	55(H)x40x64	370,00

**(N) LADENBLOK 1/1 GN - bestemd voor werktafels**

- (E) DRAWERSET 1/1 GN - for working tables
- (F) TIROIRS 1/1 GN - pour les tables de préparation
- (D) SCHUBLADENBLOCK 1/1 GN - für Arbeitstischen

No.	cm	laden/drawers/tiroirs/Schubladen	EURO
*317.040	18(H)x40x64	<b>1</b>	198,00
*317.041	55(H)x40x64	<b>2</b>	395,00
*317.042	55(H)x40x64	<b>3</b>	535,00

**(N) WIELENSSET - 4 wielen waarvan 2 met rem**

- (E) SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake
- (F) SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied
- (D) SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst

No.	H cm	EURO
*317.500	11	150,00

**(N) TOONBANK "SNEEZE-GUARD" DISPLAY -  
speciaal ontworpen om vitrinruimte op  
hygiënische wijze uit te breiden**

(E) COUNTER SNEEZE-GUARD DISPLAY - designed to extend display space on a hygienic way

(F) PROTECTEUR DE MARCHE - développé pour agrandir la capacité de présentation d'une façon hygiénique

(D) THEKE KLARSICHT-SCHUTZAUFSATZ - entwickelt zur Vergrößerung der Auslegekapazität auf hygienischer Weise



EURO	No.	Type	cm
65,00	*880.050	<b>50</b>	19,5(H)x 50x30
95,00	*880.055	<b>100</b>	19,5(H)x100x30

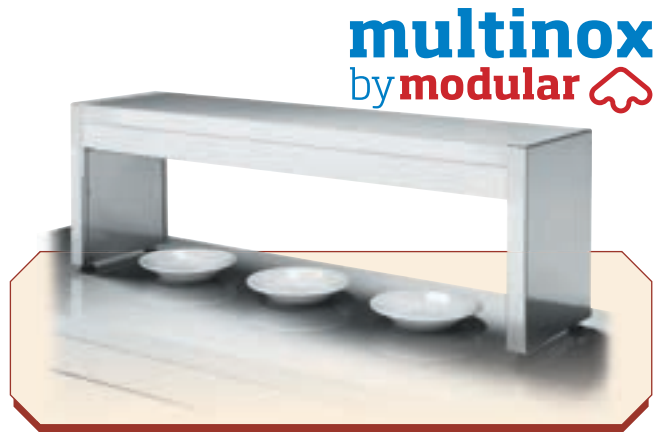
**(N) PLANKSTANDAARD - 1 verdieping, t.b.v. de  
werktafels**

(E) SHELF STAND - one shelf, for preparation tables

(F) ÉTAGÈRE - un étage, pour les tables de préparation

(D) AUFSATZREGAL - ein Bord, für Arbeitstische

EURO	No.	cm
240,00	*317.070	35(H)x <b>120</b> x30
295,00	*317.071	35(H)x <b>180</b> x30



**(N) PLANKSTANDAARD - 2 verdiepingen, t.b.v. de  
werktafels**

(E) SHELF STAND - two shelves, for preparation tables

(F) ÉTAGÈRE - deux étages, pour les tables de préparation

(D) AUFSATZREGAL - zwei Borde, für Arbeitstische

EURO	No.	cm
425,00	*317.072	70(H)x <b>120</b> x30
545,00	*317.073	70(H)x <b>180</b> x30



**(N) VERHITTINGS ELEMENT - kan onder de  
plankstandaards worden geplaatst**

(E) HEATING ELEMENT - can be placed under shelf stands

(F) ÉLÉMENT CHAUFFANT - se laisse placer sous les étagères

(D) HEIZKÖRPER - kann unter Aufsatzregale angebracht werden

EURO	No.	cm	V	W
295,00	*317.075	6(H)x <b>120</b> x30	230	1200
395,00	*317.076	6(H)x <b>180</b> x30	230	1600



**(N) HETELUCHT BORDENWARMKAST - zonder  
achteropstand**

(E) HOT AIR HEATED CUPBOARD - without rear upstand

(F) CHAUFFE-ASSIETTES À AIR PULSÉ - sans dossier

(D) TELLERWÄRMER MIT UMLUFTGEBLÄSE - ohne Rückaufkantung

EURO	No.	cm	V	W
1295,00	*317.062	87(H)x <b>140</b> x70	230	2500





**(N) WANDKAST - voorzien van tussenplank en schuifdeuren**

- (E) WALL CUPBOARD - with centre shelf and sliding doors
- (F) ARMOIRE MURALE - avec étagère intermédiaire et portes glissantes
- (D) WANDSCHRANK - mit Zwischenboden und Schiebetüren

No.	cm	EURO
*317.095	63(H)x <b>120</b> x40	565,00
*317.096	63(H)x <b>140</b> x40	630,00
*317.097	63(H)x <b>160</b> x40	675,00
*317.098	63(H)x <b>180</b> x40	720,00
*317.099	63(H)x <b>200</b> x40	750,00

**(N) WANDPLANK - met achteropstand**

- (E) WALL SHELF - with rear upstand
- (F) ÉTAGÈRE - avec dossier
- (D) WANDBORD - mit Rückaufrichtung

No.	cm	EURO
*317.080	100x30	93,00
*317.081	120x30	104,00
*317.082	140x30	118,00
*317.083	160x30	129,00
*317.084	180x30	141,00
*317.085	200x30	153,00

**(N) OPHANGSYSTEEM - voor planken**

- (E) SUSPENSION SYSTEM - for shelves
- (F) SYSTEME DE SUSPENSION - pour étagères
- (D) AUFHÄNGESYSTEM - für Wandborde

No.	L cm	EURO
*317.092	<b>30</b>	30,00

**(N) PLANKDRAGER - voor dragerhouder**

- (E) BRACKET - for bracketholder
- (F) SUPPORT - pour porte-support
- (D) TRÄGER - für Trägerhalter

No.	L cm	EURO
*317.091	<b>75</b>	34,00

**(N) DRAGERHOUDER**

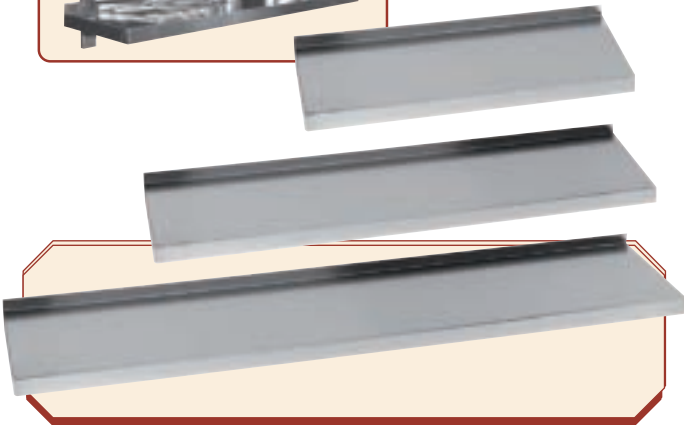
- (E) BRACKET HOLDER
- (F) PORTE-SUPPORT
- (D) TRÄGERHALTER

No.	L cm	EURO
*317.091	<b>75</b>	34,00

**(N) PLANKDRAGER - opschroefbaar**

- (E) WALL SHELF BRACKET - can be screwed on
- (F) SUPPORT ETAGERE - se laisse visser
- (D) WANDBORDTRÄGER - zum festschrauben an der Wand

No.	L cm	EURO
*317.090	<b>30</b>	30,00



**(N) WASBAK MET ONDERGEBOWUDE SPOELBAK - compleet met mengkraan en rooster**

(E) WASH HAND BASIN OVER SINK - with mixing tap and grid

(F) LAVE-MAINS AU-DESSUS PLONGE - avec robinet mélangeur et grille

(D) WASCHBECKEN UND SPÜLE - mit Mischbatterie und Rost

EURO	No.	cm
1025,00	*317.130	85(H)x50x70



**(N) WASBAK OP ZUIL - wordt geleverd zonder kraan**

(E) WASH HAND BASIN ON PEDESTAL - delivered without tap

(F) LAVE-MAINS SUR PIÉDESTAL - livré sans robinet

(D) WASCHBECKEN AUF SÄULE - Auslieferung ohne Hahn

EURO	No.	cm
345,00	*317.131	85(H)x50x30



**(N) WASBAK - wandbevestiging, compleet met zwenkkraan en kniebediening**

(E) HAND WASH-BASIN - wall mounted, complete with swivel arm and knee operated tap

(F) LAVE MAINS - modèle mural, complet avec robinet pivotant et groupe de commande a genou

(D) WASCHBECKEN - Wandmodell, Komplet mit Hahn mit Schwenkarm und Knie Bedienung

EURO	No.	cm
545,00	*317.132	24(H)x50x35



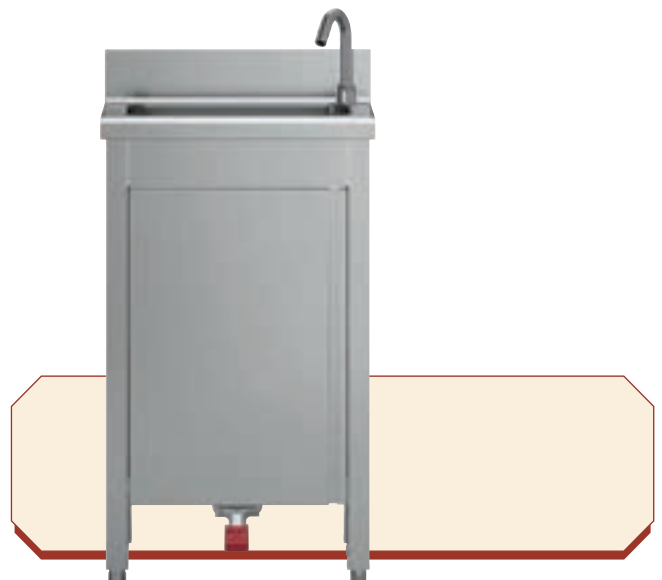
**(N) WASBAK-UNIT - compleet met zwenkkraan en pedaalbediening**

(E) WASH HAND BASIN - tap, pedal-operated, on swivel arm

(F) LAVE-MAINS - robinet pivotant, actionné par pédale

(D) WASCHBECKEN - Hahn mit Schwenkarm und Fussbedienung

EURO	No.	cm
1025,00	*317.135	85(H)x50x35





**(N) VERRIJDABARE AFVALCONTAINER - roestvrijstaal, met deksel en handgrepen**

- (E) DISPOSAL BIN - stainless steel, movable, with cover and grips
- (F) POUBELLE - inox, roulante, avec couvercle et anses
- (D) ABFALLEIMER - CNS, Fahrbar, mit Deckel und Handgriffen

No.	Ø cm	H cm
*317.116	40	60

EURO  
280,00

**(N) VERRIJDABARE AFVALCONTAINER - roestvrijstaal, met deksel, handgrepen en pedaalbediening**

- (E) DISPOSAL PEDAL BIN - stainless steel, mobile with lid and grips
- (F) POUBELLE A PEDAL - inox, roulante avec couvercle et des anses
- (D) PEDALABFALLEIMER - CNS, fahrbar mit Deckel und Handgriffen

No.	Ø cm	H cm
*317.017	40	60

EURO  
367,00

**(N) INLAS SPOELBAK - roestvrijstaal**

- (E) INSET SINK - stainless steel
- (F) ÉVIER ENCASTRÉ - inox
- (D) EINBAUSPÜLE - CNS

No.	cm	H cm
*953.800	<b>40x40</b>	25
*953.801	<b>40x40</b>	30
*953.802	<b>50x50</b>	25
*953.803	<b>50x50</b>	30
*953.810	<b>50x40</b>	25
*953.811	<b>60x50</b>	30

EURO  
94,00  
110,00  
133,00  
137,00  
110,00  
161,00

**(N) STANDPIJP COMPLEET - roestvrijstaal**

- (E) OVERFLOW TUBE COMPLETE - stainless steel
- (F) TUBE DE TROP-PLEIN COMPLET - inox
- (D) ÜBERLAUFROHR KOMPLETT - CNS

No.	H cm
*953.815	25
*953.816	30

EURO  
26,00  
27,00

**(N) WASBAK-UNIT - roestvrijstaal, wandbevestiging, compleet met zwenkkraan en pedaalbediening**

- (E) WASH HAND BASIN - stainless steel, wall-mounted, tap, pedal-operated, with swivel arm
- (F) LAVE-MAINS - inox, modèle mural, robinet pivotant, actionné par pédale
- (D) WASCHBECKEN - CNS, Wandmodell, Hahn mit Schwenkarm und Fussbedienung

No.	cm
*953.825	101,5(H)x36x42

EURO  
796,00



# modular Fun 600

Professionele Capaciteit in Compacte vormgeving



## Ⓝ MODULAR FUN 600

De Modular 600 Compact Line bestaat geheel uit onderling verwisselbare modules en neemt door de zeer compacte vorm weinig oppervlakte in beslag. Compact maar met professionele capaciteit, roestvrijstaal en onderling koppelbaar. De onderbouw is leverbaar in diverse uitvoeringen en het spreekt voor zich dat de Modular 600 Compact Line ook als tafelmodel zeer geschikt is.



## ⓔ MODULAR FUN 600

The Modular 600 Compact Line stands for mutually interchangeable modules and as a result of the compact gastronomy system MODULAR takes up very little space. Compact but with professional capacity, stainless steel and can be inter-connected.

The base units can be supplied in various models  
Modular 600 Compact Line is also suitable as table or counter top unit

## ⓕ MODULAR FUN 600

Capacité professionnelle pour un modèle compacte.

Le Modular 600 Ligne compacte est équipé de modules interchangeables et de par cette forme compacte prend peu de place. Compacte mais d'une capacité professionnelle, inox avec modules assemblables. Le soubassement est livrable dans différents modèles et il s'en va de soi que le Modular ligne 600 est aussi parfaitement adapté pour un modèle de table.

## ⓓ MODULAR FUN 600

Das System MODULAR Modular 600 Compact besteht aus gegenseitig auswechselbaren Elementen (Modulen). Die Das kompakte Gastronomie-System verlangt nur minimale Stellflächen. Kompakt, aber berufliche Leistungsfähigkeit, CNS und ist Interoperabilität. Unterbauten sind in verschiedenen Ausführungen lieferbar. selbstverständlich sind die Modular 600 Compact auch sehr beliebt als tisch- oder theken-modelle

### Ⓝ ELECTRISCHE APPARATUUR

- ⓔ ELECTRICAL EQUIPMENT
- ⓕ APPAREILLAGE ELECTRIQUE
- ⓓ ELEKTRO-GERÄTE

607-609,615

### Ⓝ NEUTRALE UNITS, ONDERBOUW EN ACCESSOIRES

- ⓔ NEUTRAL UNITS, BASE UNITS AND ACCESSORIES
- ⓕ ELEMENTS, SOUBASSEMENTS ET ACCESSOIRES NEUTRES
- ⓓ NEUTRALE ELEMENTE, UNTERBAUEN UND ZUBEHÖR

612,614

### Ⓝ GAS APPARATUUR

- ⓔ GAS EQUIPMENT
- ⓕ APPAREILS À GAZ
- ⓓ GAS-GERÄTE

611-613,615



\*606



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



# modular

## Fun 600



10L



10L+10L



MAX

1/2

1/4



MAX

1/1

1/6

1/6

1/6

Ⓝ **FRITEUSE - voorzien van geperste frituurbak met afgeronde hoeken, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar, controlelampjes en extra veiligheidsthermostaat, inhoud per bak 10 liter, frituurmand met kunststof greep, voorzien van kruimelvangers en koude zone, element is opklapbaar bij reiniging**

ⓔ **FRYER - deep drawn with rounded corners, built-in draining tap with discharge outlet, variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light, additional safety thermostat, capacity of pan 10 litres, frying basket with plastic grip, with cold zone and crumb sieves, element collapsible during cleaning of fryer**

ⓔ **FRITEUSE - cuve à coins arrondis, robinet de vidange incorporém thermostat de sécurité additionel, capacité de la cuve 10 litres, panier à manche plastique, avec zone froide et corbeille pour miettes, résistance escamotable pendant le nettoyage**

ⓓ **ELEKTRO FRITEUSE - Becken mit abgerundeten Ecken, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat, Inhalt Becken 10 Liter, Backkorb mit Kunststoff griff, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, Heizkörper zur Reinigung aufklappbar**

### 30 cm module

No.	Type	cm	V	W
*318.624	60/30 FRESE	41(H)x30x60	400	7500
*318.654	60/30 FRES	41(H)x30x60	400	9000

### 60 cm module

No.	Type	cm	V	W
*318.625	60/60 FRESE	41(H)x60x60	400	15000
*318.655	60/60 FRES	41(H)x60x60	400	18000

318.852 mand/basket/panier/Korbe **1/2 10L**

318.853 mand/basket/panier/Korbe **1/1 10L**

EURO  
875,00  
975,00

EURO  
1595,00  
1675,00

69,00  
115,00

Ⓝ **BAIN MARIE - gastronorm, dubbelwandig, geschikt voor gastronormbakken van maximaal 10 cm diep, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, voorzien van vlakke bodem met ingebouwd elementen en geperforeerd rooster, traploze thermostaat, ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje**

ⓔ **BAIN MARIE - gastronorm, double-walled, for gastronorm pans of maximally 10 cm depth, draining tap and discharge pipe, flat bottom with built-in element and extra perforated grid, thermostat, built-in On/Off switch and indicator light**

ⓔ **BAIN MARIE - pour bacs gastronorm, avec profondeur jusqu'à 10 cm, à double paroi, robinet et tuyau de vidage encastrés, filtre égouttoir en inox perforé au-dessus de sole plate avec résistance encastrée, thermostat à opération continue, commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle**

ⓓ **BAIN-MARIE - für Gastronorm Behälter bis 10 cm Tiefe, doppelwandig, Ablaufhahn gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden, eingebauter Heizkörper, Stufenloser Thermostat, eingebautem Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe**

### 30 cm module

No.	Type	cm	V	W
*318.664	60/30 BME	41(H)x30x60	230	1500

### 60 cm module

No.	Type	cm	V	W
*318.665	60/60 BME	41(H)x60x60	230	3000

EURO  
640,00

EURO  
715,00



# modular

## Fun 600

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer korte opwarmtijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelamp, bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal met extra grote, ingebouwde, vetopvanglade**

ⓔ GRIDDLE - plate surface can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, griddle made of smoothed, special quality cast steel, extra large built-in fat dripping tray

ⓕ PLAQUE GRILL - surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, thermostat à opération continue avec interrupteur marche-arrêt encastré et voyant lumineux, plaque en fonte lissée, avec tiroir de propreté et ramasse-jus extra-grand

ⓓ GRILLPLATTE - Bratfläche vollständig benutzbar, sehr kurze Aufheizzeit, stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe, Bratfläche aus flachgeschliffenem Guss, mit extra-grosser Fettauffangschale

### 30 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
1050,00	*318.642	60/30 FTE-CL	41(H)x30x60	230	3000

**plaat glad** / plate plain / plaque lisse / Bratfläche glatt

### 30 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
1125,00	*318.644	60/30 FTE-CR	41(H)x30x60	230	3000

**plaat gegroefd** / plate grooved / plaque rainurée / Bratfläche gerillt

Ⓝ **De 60 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

ⓔ The 60 cm modules have two independently adjustable heating zones

ⓕ Les modules 60 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants

ⓓ Die 60 cm-Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

### 60 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
1474,00	*318.643	60/60 FTE-CL	41(H)x60x60	400	6000

**plaat glad** / plate plain / plaque lisse / Bratfläche glatt

### 60 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
1595,00	*318.648	60/60 FTE-CLR	41(H)x60x60	400	6000

**plaat 2/3 glad - 1/3 gegroefd** / plate 2/3 plain - 1/3 grooved / plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée / Bratfläche 2/3 glatt - 1/3 gerillt







# modular Fun 600



**(N) PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met 4 standen schakelaar, controlelampje en aftapkraan, wordt zonder manden geleverd**

- (E) PASTA COOKER - 4-position regulator, indicator light and drainage tap, delivered without baskets
- (F) CUISEUR À PÂTES - commutateur à 4 allures, voyant lumineux et robinet de vidange, livrée sans paniers
- (D) TEIGWARENKOCHEK - 4-Position Regler, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn, geliefert ohne Korben

**30 cm module**

No.	Type	cm	V	W
*318.660	60/30 CPE	41(H)x30x60	230	3000

EURO
850,00

**60 cm module**

No.	Type	cm	V	W
*318.661	60/60 CPE	41(H)x60x60	400	9000

EURO
1145,00

318.848 mand/basket/panier/Korbe **CP/C8**

105,00

318.849 mand/basket/panier/Korbe **CP/C2/8**

145,00

**(N) KOOKPLAAT - zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaar en controlelampje per kookplaat**

- (E) COOKING PLATE - heavy cast iron "EGO" cooking plates of Ø 22 cm with stainless steel rim, 6-position regulator and indicator light for each cooking plate
- (F) PLAQUE DE CUISSON - plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateur à 6 allures de chauffe par plaque
- (D) ELEKTRO-KOCHEK - schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm mit CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

**30 cm module**

No.	Type	cm	V	W
*318.605	60/30 PCEE	41(H)x30x60	230	3000
*318.606	60/30 PCE	41(H)x30x60	400	4000

EURO
425,00
495,00

**60 cm module**

No.	Type	cm	V	W
*318.608	60/60 PCE	41(H)x60x60	400	8000

EURO
780,00

**90 cm module**

No.	Type	cm	V	W
*318.609	60/90 PCE	41(H)x90x60	400	10000

EURO
1095,00

**(N) KOOKPLAAT - infrarood keramische kookplaat, voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaar en controlelampje per kookplaat**

- (E) COOKING PLATE - infrared vitro-ceramic cooking plate, stainless steel rim, 6-position regulator and indicator light for each cooking plate
- (F) PLAQUE DE CUISSON - cuiseur infrarouge vitro-céramique, bordure inox, commutateurs à 6 allures de chauffe par plaque
- (D) ELEKTRO-KOCHEK - infrarot glas-keramisch platte, CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

**30 cm module**

No.	Type	cm	V	W
*318.662	60/30 PVE	41(H)x30x60	400	3600

EURO
1175,00

**60 cm module**

No.	Type	cm	V	W
*318.663	60/60 PVE	41(H)x60x60	400	8600

EURO
1795,00



**(N) GASFRITEUSES - voorzien van thermostatische veiligheidsklep, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. 2 vlampijpen per pan, inhoud per pan 8 liter, voorzien van koudezone en kruimelvangner, per unit een ingebouwde aftapkraan traploze thermostaat, piëzo ontsteking en frituurmand met kunststof greep, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**

**(E) GAS FRYERS - with thermostatical safety valve, right temperature reached within a few minutes by means of 2 burner pipes for each pan, capacity of pan 8 liters, with cold zone and crumb sieves, built-in draining tap; variable operation thermostat; piezo ignition, frying baskets with plastic grip, standard units for natural gas; units for propane also available**

**(F) FRITEUSES À GAZ - thermostat à réglage continu avec soupape de sécurité, 2 brûleurs à tubes par cuve, ainsi temps de préchauffage très bref; capacité par cuve 8 litres; avec zone froide et corbeille à miettes, par cuve robinet de vidange incorporé, thermostat à réglage continu, igniteur piézo et panier avec poignée plastique, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel mais sûr demande aussi livrable avec brûleurs à gaz propane**

**(D) GAS-FRITEUSEN - stufenloser Thermostat mit Sicherheitsventil, 2 Heizrohre pro Wanne ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit; Inhalt pro Wanne 8 Liter, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenlosem Thermostat, Piezo-Zündung und Backkorb mit Kunststoff Stiel je Wanne, serienmäßig ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propaangas**

### 30 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1190,00	*318.650	60/30 FRGV	41(H)x30x60	6,8
1190,00	*318.651	60/30 FRGV-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan	

### 60 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1975,00	*318.652	60/60 FRGV	41(H)x60x60	13,6
1975,00	*318.653	60/60 FRGV-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan	
80,00	318.851	mand/basket/panier/Korbe	<b>1/1 8L</b>	
69,00	318.852	mand/basket/panier/Korbe	<b>1/2 8L</b>	

**(N) FRITES WARMHOUDAPPARAAT - voorzien van infrarood keramisch element en speciaal fritesrooster in 1/1 gastronorm uitlekbak van 15 cm diep, thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje**

**(E) HEATED CHIP SCUTTLE - overhead infrared warmer, with perforated sloping bottom plate, thermostat with built-in On/Off switch and indicator light**

**(F) RÉSERVE À FRITES - chauffage par résistance céramique infrarouge et avec filtre égouttoir dans bac gastronorm avec profondeur de 15 cm, thermostat avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle**

**(D) ELEKTRO-FRITEN-WANNE - mit Keramik-Heizstrahler und gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt, in einem 1/1 Gastronorm-Becken 15 cm tief, Ein/Aus-Schalter mit Kontroll-Lampe eingebaut**

### 30 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
610,00	*318.692	60/30 SPE	48(H)x30x60	230	1000



# modular Fun 600

8L



8L + 8L



\*610

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



# modular Fun 600



**(N) GAS BAK/GRILLPLAAT** - bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal, maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. een dubbele gasbrander per zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, piëzo ontsteking en extra grote, ingebouwde, vetopvanglade, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

**(E) GAS GRIDDLE** - griddle made of smoothed, special quality cast steel, plate surface can be fully used, very short heating-up time by means of a double burner for each, thermostatically controlled, zone, equipped with thermostatical safety valve, thermo couple, piezo ignition and extra large, built-in dripping tray, standard units for natural gas, units for propane also available

**(E) PLAQUE GRILL À GAZ** - surface utile maximale, double brûleurs par zone, contrôlée par thermostat, ainsi temps de préchauffage très bref, plaque en fonte lissée, avec soupape thermostatique, thermo-couple, igniteur piézo et tiroir de propreté et ramasse-jus extra grand, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

**(D) GAS-GRILLPLATTE** - Bratfläche maximal benutzbar, Gasdoppelbrenner je thermostatisch kontrollierter, Heizzone ergibt sehr kurze Aufheizzeit, Bratfläche aus flachgeschliffenem Guss, mit thermostatischem Sicherheitsventil, Thermokreuz, Piezo-Zündung und extra-grosser Fett-Auffangschale, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas, jedoch ebenfalls lieferbar mit Düsen für Propangas

### 30 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.645	60/30 FTG-CL	41(H)x30x60	5,2

**plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

EURO  
1195,00

### 30 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.647	60/30 FTG-CR	41(H)x30x60	5,2

**plaat gegroefd**/plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt

EURO  
1225,00

### 60 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.646	60/60 FTG-CL	41(H)x60x60	10,4

**plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

EURO  
1650,00

### 60 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.649	60/60 FTG-CLR	41(H)x60x60	10,4

**plaat 2/3 glad - 1/3 gegroefd** / plate 2/3 plain - 1/3 grooved  
plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée / Bratfläche 2/3 glatt -1/3 gerillt

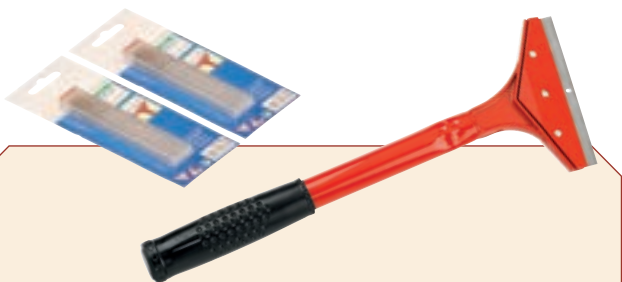
EURO  
1645,00

### (N) BAKPLAATSCHRAPER

- (E) GRIDDLE SCRAPER
- (F) BROSSSE A RACLOIR
- (D) GRIDDLE SCHABER

No.	L. cm
316.780	30
316.781	<b>set van 10 mesjes los</b> /set of 10 knives separately set 10 lames seul/Satz von 10 Klingen separat

EURO  
8,50  
3,95





# modular Fun 600

- Ⓝ **LAVASTEENGRILL GAS - met roestvrijstalen grillrooster, voorzien van piëzo ontsteking, thermokoppel, roestvrijstalen branders en waterbak, compleet met lavastenen**
- ⓔ GAS LAVASTONE GRILL - stainless steel grid, with piezo ignition, thermo-couple, stainless steel burners and watertray, complete with lavastones
- ⓕ GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - grille à inox, avec igniteur piëzo, thermo-couple, brûleurs inox et bac à l'eau, complète avec des pierres de lave
- ⓓ GAS-LAVASTEINGRILL - Rost aus CNS, mit Piezo-Zündung, Thermokreuz, CNS Brenner und Wasserbehälter, komplett mit Lavasteinen

### 30 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1170,00	*318.658	60/30 GRLL	41(H)x30x60	5,5

**rooster rvs/grid stainless steel/grille en inox/Rost CNS**

### 60 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1990,00	*318.659	60/60 GRLL	41(H)x60x60	11

**rooster rvs/grid stainless steel/grille en inox/Rost CNS**



- Ⓝ **WERK-UNITS - voorzien van roestvrijstalen opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt is voor opleg nylon snijblad**

- ⓔ WORK-UNIT - with stainless steel storage drawer, stainless steel top may also be used for lay-on nylon cutting board
- ⓕ MODULES NEUTRE - avec tiroir de rangement, inox, plan de travail inox sûr lequel peut être une planche à découper en nylon
- ⓓ ARBEITSPLATTEN - mit Schublade aus CNS, auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon-Schneideplatte gelegt werden

### 30 cm module

EURO	No.	Type	cm
345,00	*318.667	60/30 PLC	41(H)x30x60

### 60 cm module

EURO	No.	Type	cm
514,00	*318.668	60/60 PLC	41(H)x60x60



- Ⓝ **SNIJPLANK VOOR WERK UNIT - kunststof, wit**

- ⓔ CUTTING BOARD FOR WORKTOP - plastic, white
- ⓕ PLANCHE À DÉCOUPER POUR MODULE NEUTRE - plastique, blanc
- ⓓ SCHNEIDPLATTE FÜR ARBEITSPLATTE - Kunststoff, weiss

EURO	No.	Type	cm
27,50	318.685	60/30T	2(H)x29x52
55,00	318.686	60/60T	2(H)x59x52

- Ⓝ **SPOELBAK - compleet met mengkraan, overloop en afvoer**

- ⓔ SINK - complete with mixing tap, overflow and discharge
- ⓕ PLONGE - avec robinet mélangeur, bonde à trop plein et écoulement
- ⓓ SPÜLE - mit Mischbatterie, Überlauf- und Abwasserleitung

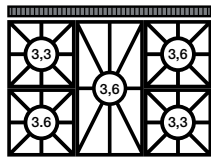
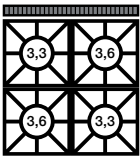
### 60 cm module

EURO	No.	cm	bak/sink/bac/Becken cm
710,00	*318.669	41(H)x60x60	15(H)x40x40





# modular Fun 600



**(N) GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van piëzo ontstekingen, thermokoppelingen, zware branders, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**

**(E) GAS COOKERS - with piezo ignitions, thermo-couples, heavy top burners, standard units for natural gas, units for propane also available**

**(F) RÉCHAUDS À GAZ - avec allumages piëzo, thermo-couples, brûleurs extra-forts, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane**

**(D) GAS-KOCHER - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propangas**

## **(N) GASKOOKTOESTEL - 2 branders**

**(E) GAS COOKER - 2 burners**

**(F) RÉCHAUD À GAZ - 2 brûleurs**

**(D) GAS-KOCHER - 2 Brenner**

### **30 cm module**

No.	Type	cm	GkW	EURO
*318.601	60/30 PCG/T	41(H)x30x60	6,9	595,00
*318.611	60/30 PCG/T- GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan		595,00

## **(N) GASKOOKTOESTEL - 4 branders**

**(E) GAS COOKER - 4 burners**

**(F) RÉCHAUD À GAZ - 4 brûleurs**

**(D) GAS-KOCHER - 4 Brenner**

### **60 cm module**

No.	Type	cm	GkW	EURO
*318.602	60/60 PCG/T	41(H)x60x60	13,8	915,00
*318.612	60/60 PCG/T- GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan		915,00

## **(N) GASKOOKTOESTEL - 5 branders**

**(E) GAS COOKER - 5 burners**

**(F) RÉCHAUD À GAZ - 5 brûleurs**

**(D) GAS-KOCHER - 5 Brenner**

### **90 cm module**

No.	Type	cm	GkW	EURO
*318.603	60/90 PCG/T	41(H)x90x60	17,4	1130,00
*318.613	60/90 PCG/T- GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan		1130,00

## **(N) PANROOSTER VERKLEINER**

**(E) GAS RING REDUCER**

**(F) RÉDUCTEUR DE GRILLE**

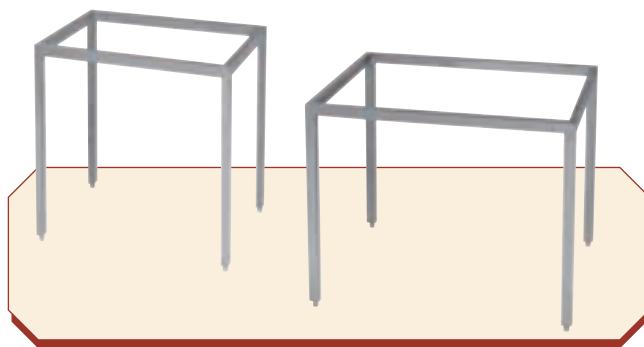
**(D) REDUZIERSTERN**

No.	cm	EURO
316.160	16,5x16,5	3,95

**(N) ONDERSTEL - met verstelbare poten**

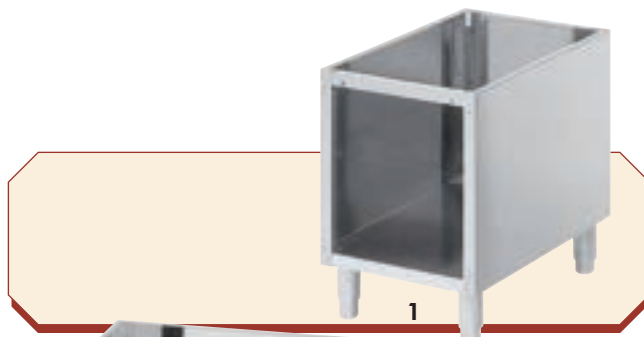
- (E) STAND - with adjustable feet
- (F) SOUBASSEMENT - piètement avec vérins de réglage
- (D) UNTERGESTELL - mit höhenverstellbaren Füßen

EURO	No.	cm
253,00	*318.681	57(H)x30x49
260,00	*318.682	57(H)x60x49



**(N) ONDERKASTEN - volledig uit roestvrijstaal, bestaan uit: ommanteling, onderschap en verstelbare poten, welke met deuren compleet gemaakt kunnen worden**

- (E) BASE UNITS - completely made of stainless steel. Consist of: side and top panels, base plate and adjustable feet, which can be completed with doors
- (F) SOUBASSEMENT - construites en inox, sont composés de l'habillage, une étagère basse et des pieds réglables. Pour les compléter il y a des portes
- (D) UNTERSCHRÄNKE - komplett aus Edelstahl, bestehend aus Verkleidung, Zwischenboden und höhen verstellbaren Füßen, welche mit Türen Komplettiert werden kann



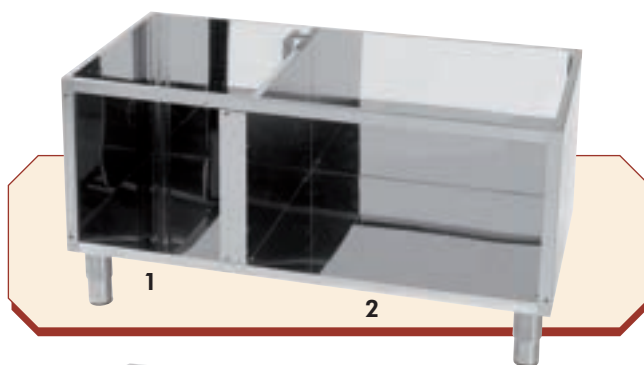
**30 cm module**

EURO	No.	Type	cm
315,00	*318.670	60/30B	57(H)x30x49



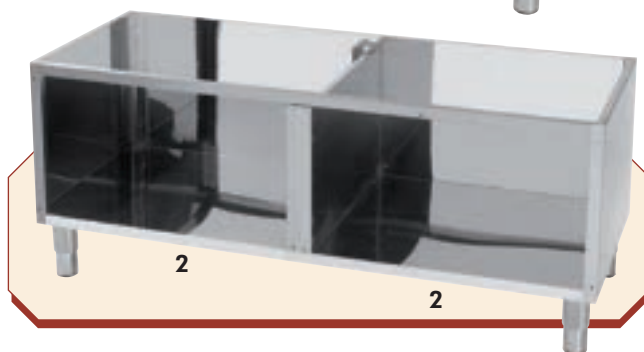
**60 cm module**

EURO	No.	Type	cm
380,00	*318.671	60/60B	57(H)x60x49



**90 cm module**

EURO	No.	Type	cm
465,00	*318.672	60/90B	57(H)x90x49



**120 cm module**

EURO	No.	Type	cm
540,00	*318.673	60/120B	57(H)x120x49

**(N) DEUR - voor compartimenten van 30 of 60 cm, dubbelwandig**

- (E) DOOR - for compartments of 30 or 60 cm, double-walled
- (F) PORTE - pour compartiments de 30 ou 60 cm, à double paroi
- (D) TÜR - für Abteile von 30 oder 60 cm, doppelwandig

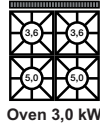
EURO	No.	Type	Module
195,00	318.675	60/30 PDX	30



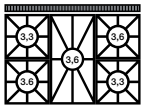


# modular

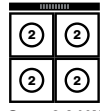
## Fun 600



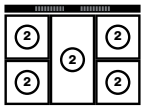
Oven 3,0 kW



Oven 3,0 kW



Oven 3,0 kW



Oven 3,0 kW



Ⓝ **GASFORNUIZEN - voorzien van piëzo ontstekingen, thermokoppeling, zware branders, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**

ⓔ GAS RANGES - with piezo ignitions, thermo-couples, heavy top burners, standard units for natural gas, units for propane also available

ⓔ FOURNEAUX À GAZ - avec allumages piëzo, thermo-couples, brûleurs extra-forts, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERDE - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

Ⓝ **GASFORNUIS - 4 branders + elektrische heteluchtoven**

ⓔ GAS RANGE - 4 burners + electric convection oven

ⓔ FOURNEAU À GAZ - 4 brûleurs + four à air pulsé électrique

ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 4 Brenner + Elektro Heissluftofen

### 60 cm module

No.	Type	cm	V	GkW
*318.690	60/60 CFGE	96(H)x60x60	230	13,8
318.018	rooster/grid/grille/Rost	<b>2/3 GN</b>		

EURO
1970,00
22,50

Ⓝ **GASFORNUIS - 5 branders + elektrische heteluchtoven**

ⓔ GAS RANGE - 5 burners + electric convection oven

ⓔ FOURNEAU À GAZ - 5 brûleurs + four à air pulsé électrique

ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 5 Brenner + Elektro Heissluftofen

### 90 cm module

No.	Type	cm	V	GkW
*318.691	60/90 CFGE	96(H)x90x60	230	17,4
318.019	rooster/grid/grille/Rost	<b>1/1 GN</b>		

EURO
2350,00
47,00

Ⓝ **ELEKTRISCH FORNUIS - 4 kookplaten + elektrische oven**

ⓔ ELECTRIC RANGE - 4 cooking plates + electric oven

ⓔ FOURNEAU À ÉLECTRIQUE - 4 plaques de cuisson + four à électrique

ⓓ ELECTRO-WIRTSCHAFTSHERD - 4 Kochplatten + Elektro-ofen

### 60 cm module

No.	Type	cm	V	W
*318.693	60/60 CFE	96(H)x60x60	400	11000
318.018	rooster/grid/grille/Rost	<b>2/3 GN</b>		

EURO
1860,00
22,50

Ⓝ **ELEKTRISCH FORNUIS - 5 kookplaten + elektrische oven**

ⓔ ELECTRIC RANGE - 5 cooking plates + electric oven

ⓔ FOURNEAU À ÉLECTRIQUE - 5 plaques de cuisson + four à électrique

ⓓ ELECTRO-WIRTSCHAFTSHERD - 5 Kochplatten + Elektro-ofen

### 90 cm module

No.	Type	cm	V	W
*318.694	60/90 CFE	96(H)x90x60	400	13000
318.019	rooster/grid/grille/Rost	<b>1/1 GN</b>		

EURO
2075,00
47,00

# modular Fun 650



- Ⓝ **MODULAR** bestaat geheel uit onderling verwisselbare modules. De onderbouw is leverbaar in diverse uitvoeringen. **MODULAR** omvat een leveringsprogramma dat praktisch alle wensen op bak en braad gebied vervult. Door het compacte gastronorm systeem neemt **MODULAR** zeer weinig vloeroppervlak in beslag. De ommanteling van deze range is geheel van roestvrijstaal vervaardigd. De diverse apparaten zijn onderling koppelbaar door lage of hoge verbindingstrippen. **HET SPREEKT VOOR ZICH DAT DE MODULAR APPARATUUR OOK ALS TAFELMODEL GESCHIKT IS!**
- ⓔ **MODULAR**, stands for mutually interchangeable modules. The base units can be supplied in various models. **MODULAR**, forms a supply programme that fulfills practically all wishes in the field of cooking. As a result of the compact gastronorm system **MODULAR** takes up very little space. All units are made of stainless steel. The various units can be inter-connected by low or high type connecting strips. **AS A MATTER OF COURSE MODULAR APPLIANCES ALSO ENJOY A GREAT POPULARITY AS TABLE OR COUNTER TOP UNIT**
- ⓕ Le système **MODULAR** se compose d'éléments (modules) mutuellement échangeables. Les soubassements sont livrables en types différents. L'assortiment **MODULAR** va audevant des désirs existants dans le domaine de frire et rôtir. Le système **MODULAR** gastronorme est compact et ne demande q'un encombrement limité. L'habillage des modules est en acier inoxydable. Les appareils divers sont accouplables moyennant des barettes de composition basses ou hautes. **C'EST EVIDENT QUE LES APPAREILS MODULAR SONT AUSSI TRES RECHERCHES COMME MODELES DE TABLE OU COMPTOIR**
- ⓓ Das System **MODULAR** besteht aus gegenseitig auswechselbaren Elementen (Modulen). Die Unterbauten sind in verschiedenen Ausführungen lieferbar. Das **MODULAR**-Assortiment kommt allen Wünschen auf dem Gebiete von Backen und Braten entgegen. Das kompakte Gastronorm-System verlangt nur minimale Stellflächen. Die Verkleidung der Geräte ist aus Chromnickelstahl. Die Verbindung der verschiedenen Geräten untereinander erfolgt durch einfach aufzusteckende Klemmstege. **SELBSTVERSTÄNDLICH SIND DIE MODULAR-GERÄTE AUCH SEHR BELIEBT ALS TISCH- ODER THEKEN-MODELLE**

Ⓝ **ELECTRISCHE APPARATUUR**

- ⓔ ELECTRICAL EQUIPMENT
- ⓕ APPAREILLAGE ELECTRIQUE
- ⓓ ELEKTRO-GERÄTE

**617-621**

Ⓝ **NEUTRALE UNITS, ONDERBOUW EN ACCESSOIRES**

- ⓔ NEUTRAL UNITS, BASE UNITS AND ACCESSORIES
- ⓕ ELEMENTS, SOUBASSEMENTS ET ACCESSOIRES NEUTRES
- ⓓ NEUTRALE ELEMENTE, UNTERBAUEN UND ZUBEHÖR

**626-627**

Ⓝ **GAS APPARATUUR**

- ⓔ GAS EQUIPMENT
- ⓕ APPAREILS À GAZ
- ⓓ GAS-GERÄTE

**622-625,628,629**





# modular Fun 650

10L



10L + 10L



MAX

1/1



MAX

2/1



Ⓝ **FRITEUSE - voorzien van geperste frituurbak met afgeronde hoeken, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar, controlelampjes en extra veiligheidsthermostaat, inhoud per bak 10 liter, frituurmand met kunststof greep, voorzien van kruimelvangers en koude zone, element is opklapbaar bij reiniging**

ⓔ **FRYER - deep drawn with rounded corners, built-in draining tap with discharge outlet, variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light, additional safety thermostat, capacity of pan 10 litres, frying basket with plastic grip, with cold zone and crumb sieves, element collapsible during cleaning of fryer**

ⓔ **FRITEUSE - cuve à coins arrondis, robinet de vidange incorporém thermostat de sécurité additionel, capacité de la cuve 10 litres, panier à manche plastique, avec zone froide et corbeille pour miettes, résistance escamotable pendant le nettoyage**

ⓓ **ELEKTRO FRITEUSE - Becken mit abgerundeten Ecken, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat, Inhalt Becken 10 Liter, Backkorb mit Kunststoffgriff, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, Heizkörper zur Reinigung aufklappbar**

### 40 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*318.041	65/40 FRESE	45(H)x40x65	400	7500	1195,00
*318.042	65/40 FRES	45(H)x40x65	400	9000	1250,00

### 70 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*318.046	65/70 FRESE	45(H)x70x65	400	15000	2095,00
*318.044	65/70 FRES	45(H)x70x65	400	18000	2150,00

318.853 mand/basket/panier/Korbe **1/1 10L**

318.852 mand/basket/panier/Korbe **1/2 10L**

115,00

69,00

Ⓝ **BAIN MARIE - geschikt voor gastronormbakken van maximaal 10 cm diep, dubbelwandig, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, voorzien van vlakke bodem met ingebouwde elementen en geperforeerd rooster, voorzien van traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje**

ⓔ **BAIN MARIE - for gastronorm pans of maximally 10 cm depth, double-walled, draining tap and discharge pipe, flat bottom with built-in element and extra perforated grid, thermostat with built-in On/Off switch and indicator light**

ⓔ **BAIN MARIE - pour bacs gastronorm avec profondeur jusqu'à 10 cm, à double paroi, robinet et tuyau de vidage encastrés, filtre égouttoir en inox perforé au-dessus de sole plate avec résistance encastrée, thermostat à opération continue avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle**

ⓓ **BAIN-MARIE - geeignet für Gastronormbehälter von maximal 10 cm tiefe, Doppelwandig, Ablaufhahn gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden, eingebauter Heizkörper, Stufenloser Thermostat mit eingebautem Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe**

### 40 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*318.022	65/40 BME	45(H)x40x65	230	1500	845,00

### 70 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*318.024	65/70 BME	45(H)x70x65	400	3000	1175,00



# modular Fun 650

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer korte opwarmtijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelamp, bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal met extra grote, ingebouwde, vetopvanglade**

ⓔ GRIDDLE - plate surface can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, griddle made of smoothed, special quality cast steel, extra large built-in fat dripping tray

ⓕ PLAQUE GRILL - surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, thermostat à opération continue avec interrupteur marche-arrêt encastré et voyant lumineux, plaque en fonte lissée, avec tiroir de propreté et ramasseur extra-grand

ⓓ GRILLPLATTE - Bratfläche vollständig benutzbar, sehr kurze Aufheizzeit, stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe, Bratfläche aus flachgeschliffenem Guss, mit extra-grosser Fettauffangschale

## 40 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
1475,00	*318.122	65/40 FTE-CL	45(H)x40x65	400	4500
		<b>plaat glad</b> /plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt			
1695,00	*318.124	65/40 FTE-CR	45(H)x40x65	400	4500
		<b>plaat gegroefd</b> /plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt			

Ⓝ **De 70 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

ⓔ The 70 cm modules have two independently adjustable heating zones

ⓕ Les modules 70 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants

ⓓ Die 70 cm-Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

## 70 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
2050,00	*318.126	65/70 FTE-CL	45(H)x70x65	400	9000
		<b>plaat glad</b> /plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt			
2395,00	*318.139	65/70 FTE-CLR	45(H)x70x65	400	9000
		<b>plaat 2/3 glad - 1/3 gegroefd</b> / plate 2/3 plain - 1/3 grooved plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée / Bratfläche 2/3 glatt - 1/3 gerillt			

Ⓝ **De 100 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

ⓔ The 100 cm modules have two independently adjustable heating zones

ⓕ Les modules 100 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants

ⓓ Die 100 cm-Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

## 100 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
2875,00	*318.129	65/100 FTE-CL	45(H)x100x65	400	12000
		<b>plaat glad</b> /plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt			



# modular Fun 650



- Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - met vulkraan, 4 standen schakelaar, controlelampje en aftapkraan, fijnmazige mandjes (optioneel)**
- ⓔ PASTA COOKER - with water(filling)tap, 4 position switch, indicator light and drainage tap, fine mesh baskets (optional)
- ⓔ CUISEUR À PÂTES - ave crobinet, commutateur 4 positions, voyant lumineux et robinet de vidange, paniers à mailles fines (optionnel)
- ⓓ TEIGWARENKOCHER - mit Wasserhahn, 4-Positionsschalter, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn, engmaschigen Körben (Optional)

#### 40 cm module

No.	Type	cm	V	W
*318.165	65/40 CPE	45(H)x40x65	400	6000

EURO
1149,00

#### 70 cm module

No.	Type	cm	V	W
*318.166	65/70 CPE	45(H)x70x65	400	9000

EURO
1425,00

- 318.844 mand/basket/panier/Korbe **CP/C4**
- 318.847 mand/basket/panier/Korbe **CP/C2/4**

105,00
145,00

- Ⓝ **KOOKPLAAT - elke zwaar gegoten "EGO" kookplaat Ø 22 cm, met roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaars en controlelampje**

ⓔ COOKING PLATE - each heavy cast iron "EGO" cooking plate Ø 22 cm, with stainless steel rim, 6-position regulators and indicator light

ⓔ PLAQUE DE CUISSON - chaque plaques fonte "EGO" Ø 22 cm, avec bordure inox, commutateurs à 6 allures de chauffe

ⓓ ELEKTRO-KOCHER - jedes schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm, mit CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe

#### 40 cm module

No.	Type	cm	V	W
*318.012	65/40 PCE	45(H)x40x65	400	5200

EURO
640,00

#### 70 cm module

No.	Type	cm	V	W
*318.014	65/70 PCE	45(H)x70x65	400	10400

EURO
1125,00

- Ⓝ **KOOKPLAAT - infrarood keramische kookplaat, onafhankelijke kookzones Ø 20 cm, traploze bediening en controlelampje per kookzone**

ⓔ COOKING PLATE - infrared ceramic hob, independent cooking zones Ø 20 cm, stepless control and indicator light per hob

ⓔ PLAQUE DE CUISSON - plaque vitrocéramique infrarouge, zones de cuisson indépendantes Ø 20 cm, contrôle continu et voyant lumineux par plaque

ⓓ ELEKTRO-KOCHER - Infrarot-Cerankochfeld, unabhängigen Kochzonen Ø 20 cm, stufenloser Regelung und Kontrollleuchte pro Kochfeld

#### 40 cm module

No.	Type	cm	V	W
*318.047	65/40 PVE	45(H)x40x65	400	4600

EURO
1590,00

#### 70 cm module

No.	Type	cm	V	W
*318.048	65/70 PVE	45(H)x70x65	400	9200

EURO
2645,00



# modular Fun 650

**(N) GASFRITEUSES - met thermostatische veiligheidsklep, maximaal beveiliging, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. 2 vlampijpen per pan, inhoud per pan 8 liter, voorzien van koudezone en kruimelvanger, per unit een ingebouwde aftapkraan traploze thermostaat, piëzo ontsteking en frituurmand met kunststof greep, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**

**(E) GAS FRYERS - with thermostatic safety valve, safety thermostat, right temperature reached within a few minutes by means of 2 burner pipes for each pan, capacity of pan 8 liters, with cold zone and crumb sieves, drain valve, adjustable thermostat; piezo ignition, frying baskets with plastic grip, standard units for natural gas; units for propane also available**

**(F) FRITEUSES À GAZ - avec soupape de sécurité thermostatique, thermostat de sécurité, 2 brûleurs à tubes par cuve, ainsi temps de préchauffage très bref; capacité par cuve 8 litres; avec zone froide et corbeille à miettes, par cuve robinet de vidange incorporé, thermostat à réglage continu, igniteur piézo et panier avec poignée plastique, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel mais sûr demande aussi livrable avec brûleurs à gaz propane**

**(D) GAS-FRITEUSEN - mit Thermostatische Sicherheitsventil, Sicherheit Thermostat, 2 Heiz-rohre pro Wanne ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit; Inhalt pro Wanne 8 Liter, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenlosem Thermostat, Piezo-Zündung und Backkorb mit Kunststoff Stiel je Wanne, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas**

## 40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1395,00	*318.043	65/40 FRG	45(H)x40x65	6,8
1395,00	*318.143	65/40 FRGP-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan	

## 70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2395,00	*318.045	65/70 FRG	45(H)x70x65	13,6
2395,00	*318.145	65/70 FRGP-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan	
80,00	318.851	mand/basket/panier/Korbe	<b>1/1 8L</b>	
69,00	318.852	mand/basket/panier/Korbe	<b>1/2 8L</b>	

**(N) FRITES WARMHOUDAPPARAAT - voorzien van infrarood keramisch element en speciaal fritesrooster in 1/1 gastronom uitlekbak van 15 cm diep, thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje**

**(E) HEATED CHIP SCUTTLE - overhead infrared warmer, with perforated sloping bottom plate, thermostat with built-in On/Off switch and indicator light**

**(F) RÉSERVE À FRITES - chauffage par résistance céramique infrarouge et avec filtre égouttoir dans bac gastronom avec profondeur de 15 cm, thermostat avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle**

**(D) ELEKTRO-FRITEN-WANNE - mit Keramik-Heizstrahler und gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt, in einem 1/1 Gastronom-Becken 15 cm tief, Ein/Aus-Schalter mit Kontroll-Lampe eingebaut**

## 40 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
760,00	*318.130	65/40 SPE	47(H)x40x65	230	1000

8L

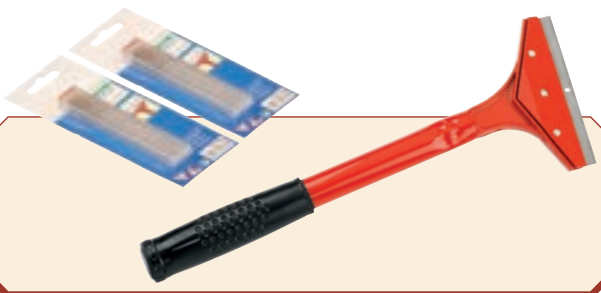


8L + 8L





# modular Fun 650



Ⓝ **GAS BAK/GRILLPLAAT** - bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal, maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. een dubbele gasbrander per zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, piëzo ontsteking en extra grote, ingebouwde, vetopvanglade, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

ⓔ **GAS GRIDDLE** - griddle made of smoothed, special quality cast steel, plate surface can be fully used, very short heating-up time by means of a double burner for each, thermostatically controlled, zone, equipped with thermostatical safety valve, thermo couple, piezo ignition and extra large, built-in dripping tray, standard units for natural gas, units for propane also available

ⓔ **PLAQUE GRILL À GAZ** - surface utile maximale, double brûleurs par zone, contrôlée par thermostat, ainsi temps de préchauffage très bref, plaque en fonte lissée, avec soupape thermostatique, thermo-couple, igniteur piézo et tiroir de propreté et ramasse-jus extra grand, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

ⓓ **GAS-GRILLPLATTE** - Bratfläche maximal benutzbar, Gasdoppelbrenner je thermostatisch kontrollierter, Heizzone ergibt sehr kurze Aufheizzeit, Bratfläche aus flachgeschliffenem Guss, mit thermostatischem Sicherheitsventil, Thermokreuz, Piezo-Zündung und extra-grosser Fett-Auffangschale, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas, jedoch ebenfalls lieferbar mit Düsen für Propangas

#### 40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*318.121	65/40 FTG-CL	45(H)x40x65	5,7	1550,00
<b>plaat glad</b> /plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt				
*318.123	65/40 FTG-CR	45(H)x40x65	5,7	1725,00
<b>plaat gegroefd</b> /plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt				

Ⓝ **De 70 en 100 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

ⓔ The 70 and 100 cm modules have two heating zones regulable independently

ⓔ Les modules 70 et 100 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendamment

ⓓ Die 70 und 100 cm Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

#### 70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*318.125	65/70 FTG-CL	45(H)x70x65	11,4	2195,00
<b>plaat glad</b> /plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt				
*318.138	65/40 FTG-CLR	45(H)x40x65	11,4	2395,00
<b>plaat 2/3 glad - 1/3 gegroefd</b> / plate 2/3 plain - 1/3 grooved plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée / Bratfläche 2/3 glatt - 1/3 gerillt				

#### 100 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*318.128	65/100 FTG-CL	45(H)x100x65	11,4	3025,00
<b>plaat glad</b> /plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt				

Ⓝ **BAKPLAATSCHRAPER**

ⓔ **GRIDDLE SCRAPER**

ⓔ **BROSSE A RACLOIR**

ⓓ **GRIDDLE SCHABER**

No.	L. cm	EURO
316.780	30	8,50
316.781	<b>set van 10 mesjes los</b> /set of 10 knives separately set 10 lames seul/Satz von 10 Klingen separat	3,95



# modular Fun 650

**(N) LAVASTEENGRILL GAS - grillrooster, piëzo ontsteking, thermokoppel, roestvrijstalen branders en waterbak, het 70 cm model heeft twee onafhankelijke verhittingszones, compleet met lavastenen**

**(E) GAS LAVASTONE GRILL - grid, piezo ignition, thermo-couple, stainless steel burners and watertray, the 70 cm model has two independently regulable heating zones, complete with lavastones**

**(F) GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - grille, igniteur piëzo, thermo-couple, brûleurs inox et bac à l'eau, le modèle 70 cm a deux zones de chauffage réglable indépendamment, complète avec des pierres de lave**

**(D) GAS-LAVASTEINGRILL - Rost, piezo-Zünderung, Thermokreuz, CNS Brenner und Wasserbehälter, das Modell 70 cm ist mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet, komplett mit Lavasteinen**

### 40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1625,00	*318.316	65/40 GRLI	45(H)x40x65	5,5

**rooster rvs/grid stainless steel/grille en inox/Rost CNS**

### 70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2425,00	*318.317	65/70 GRLI	45(H)x70x65	11

**rooster rvs/grid stainless steel/grille en inox/Rost CNS**

### (N) LAVASTENEN

**(E) LAVAGRILLSTONES**

**(F) PIERRES DE LAVE**

**(D) LAVASTEINE**

EURO	No.	kg
6,35	580.005	3

**(N) GAS-GRILL - grillrooster, piëzo ontsteking, thermokoppel, brander en vetopvangschaal van roestvrijstaal, de modellen van 70 cm hebben twee onafhankelijk instelbare verhittingszones**

**(E) GAS-GRILL - grid, piezo ignition, thermo couple, burner and dripping tray in stainless steel, the 70 cm modules have two heating zones, independently regulable**

**(F) GRILL À GAZ - grille, igniteur piëzo et thermo-couple, brûleur et tiroir ramasse-jus en acier inox, avec deux zones de chauffage, réglable indépendamment**

**(D) GAS-GRILL - Rost, Piezo-Zündung und Thermokreuz, brenner und Fettauffangschale aus CNS, Zwei Heizzonen, unabhängig einstellbar**

### 40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1445,00	*318.007	65/40 GRGI	45(H)x40x65	7,5

**rooster rvs/grid stainless steel/grille en inox/Rost CNS**

### 70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2175,00	*318.008	65/70 GRGI	45(H)x70x65	15

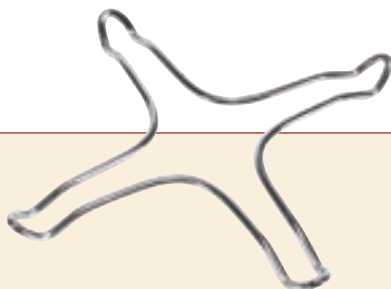
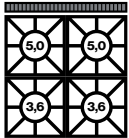
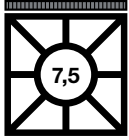
**rooster rvs/grid stainless steel/grille en inox/Rost CNS**





# modular

## Fun 650



- Ⓝ **GASKOOKTOESTEL - uitgerust met één grote brander en een werkrooster van 40x40 cm, voorzien van geëmailleerde morspan, waakvlam en thermokoppel**
- ⓔ GAS COOKER - with one large burner and 40x40 cm pan grid, enamelled spillover tray, pilot flame and thermo-couple
- ⓔ RÉCHAUD À GAZ - avec un brûleur extra-fort et surface utile 40x40 cm, avec des cuvette émaillées, veilleuse et thermo-couple
- ⓓ GAS-KOCHER - mit einem grossen Brenner und einem Arbeitsrost von 40x40 cm, mit emailierter Auffangschale, Zündflamme und Thermokreuz

### 40 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.400	65/40 PCGB-1F	45(H)x40x65	7,5

EURO
875,00

- Ⓝ **GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van piëzo ontstekingen, thermokoppel, zware koperen branders en geëmailleerde morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**

- ⓔ GAS COOKERS - with piezo ignitions, thermo-couples, heavy copper top burners and enamelled spillover trays, standard units for natural gas, units for propane also available
- ⓔ RÉCHAUDS À GAZ - avec allumages piëzo, thermo-couples, brûleurs extra-forts en cuivre et cuvettes émaillées, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane
- ⓓ GAS-KOCHER - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern aus Kupfer und emailierten Auffangschalen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propaangas

- Ⓝ **GASKOOKTOESTEL - 2 branders**

- ⓔ GASCOOKER - 2 burners
- ⓔ RÉCHAUD À GAZ - 2 brûleurs
- ⓓ GAS-KOCHER - 2 Brenner

### 40 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.002	65/40 PCGB	45(H)x40x65	8,6

EURO
745,00

\*318.102 65/40 PCGB-GPL **propaan**/propane/Propan

745,00
--------

- Ⓝ **GASKOOKTOESTEL - 4 branders**

- ⓔ GASCOOKER - 4 burners
- ⓔ RÉCHAUD À GAZ - 4 brûleurs
- ⓓ GAS-KOCHER - 4 Brenner

### 70 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.004	65/70 PCGB	45(H)x70x65	17,2

EURO
1275,00

\*318.104 65/70 PCGB-GPL **propaan**/propane/Propan

1275,00
---------

- Ⓝ **PANROOSTER VERKLEINER**

- ⓔ GAS RING REDUCER
- ⓔ RÉDUCTEUR DE GRILLE
- ⓓ REDUZIERSTERN

No.	cm
316.160	16,5x16,5

EURO
3,95

# modular Fun 650

- Ⓝ **WERK-UNITS - voorzien van roestvrijstalen, gastronorm opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt is voor opleg nylon snijblad (zie accessoires)**
- ⓔ WORK-UNIT - with stainless steel, gastronorm storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board (see accessories)
- ⓕ MODULES NEUTRE - avec tiroir de rangement gastronorm, inox, plan de travail inox sûr lequel peut être une planche à découper en nylon (voyez accessoires)
- ⓓ ARBEITSPLATTEN - mit Gastronorm Schublade aus CNS, auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon-Schneideplatte gelegt werden (siehe Zubehör)

## 40 cm module

EURO	No.	Type	cm
496,00	*318.052	65/40 PLC	45(H)x40x65

## 70 cm module

EURO	No.	Type	cm
665,00	*318.054	65/70 PLC	45(H)x70x65

- Ⓝ **SNIJPLANK VOOR WERK UNIT - kunststof, wit**
- ⓔ CUTTING BOARD FOR WORKTOP - plastic, white
- ⓕ PLANCHE À DÉCOUPER POUR MODULE NEUTRE - plastique, blanc
- ⓓ SCHNEIDPLATTE FÜR ARBEITSPLATTE - Kunststoff, weiss

EURO	No.	Type	cm
40,00	318.153	65/40T	2(H)x39x57
71,00	318.155	65/70T	2(H)x69x57

- Ⓝ **SPOELBAK - compleet met mengkraan, overloop en afvoer**
- ⓔ SINK - complete with mixing tap, overflow and discharge
- ⓕ PLONGE - avec robinet mélangeur, bonde à trop plein et écoulement
- ⓓ SPÜLE - mit Mischbatterie, Überlauf- und Abwasserleitung

## 70 cm module

EURO	No.	cm	bak/sink/bac/Becken	cm
915,00	*318.056	28(H)x70x65		15(H)x50x40

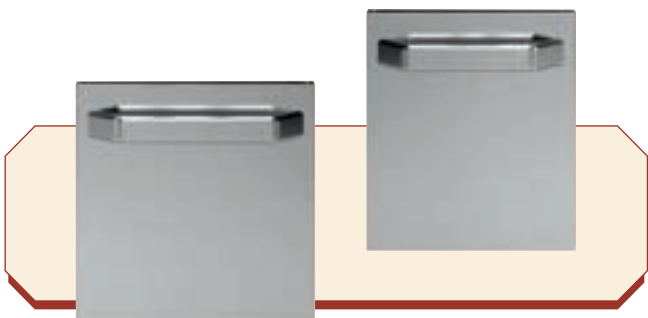
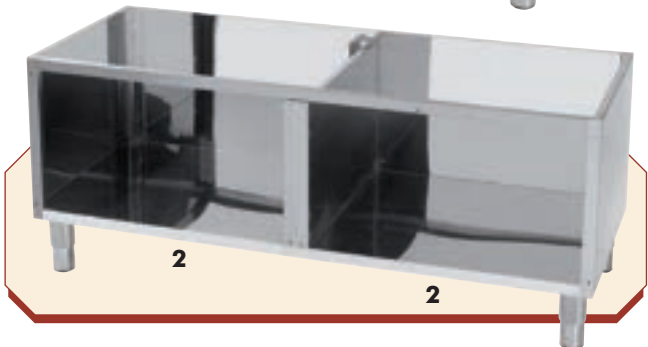
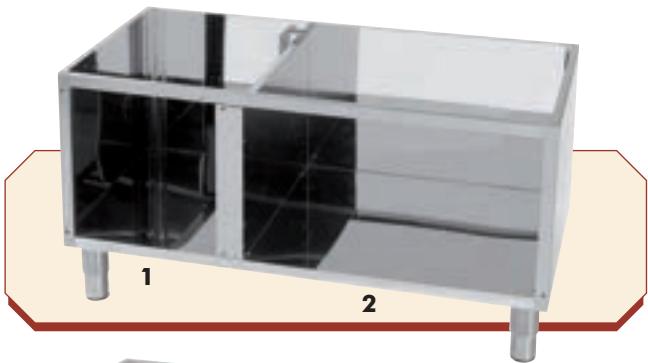
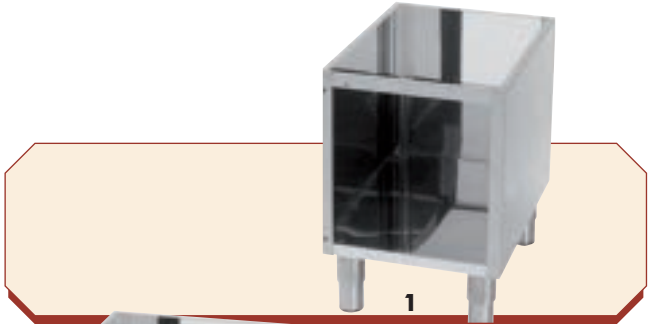
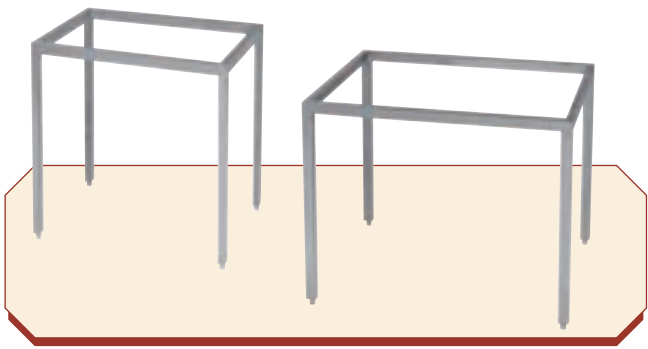
- Ⓝ **KANTELBARE BRAADPAN - voorzien van zware roestvrijstalen pan van 30 liter welke kantelt d.m.v. een inklapbaar, slingermechanisme, thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampjes**
- ⓔ TILTING BRATT PAN - equipped with heavy, stainless steel pan of 30 liter tilted over by a cranked handle mechanism, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator lights
- ⓕ SAUTEUSE BASCULANTE - avec cuve inox extra-fort de 30 litres, basculement manuelle moyennant manivelle, thermostat avec commutateur marche-arrêt encastré et avec témoins lumineux
- ⓓ KIPPBRATPFANNE - mit schwerer Pfanne von 30 Litern aus rostfreiem Stahl, das Kippen erfolgt mittels eines Kurbel-Mechanismus, Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampen

## 70 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
2795,00	*318.150	65/70 BRE	40(H)x70x65	400	6300







**(N) ONDERSTEL - met verstelbare poten**

(E) STAND - with adjustable feet

(F) SOUBASSEMENT - piètement avec vérins de réglage

(D) UNTERGESTELL - mit höhenverstellbaren Füßen

No.	cm
*318.061	57(H)x40x54
*318.062	57(H)x70x54

EURO
260,00
270,00

**(N) ONDERKASTEN - bestaan uit: ommanteling, onderschap en verstelbare poten. Met o.a. deuren, tussenplanken, roosters en gastronormgeleiderekken kunnen de kasten compleet gemaakt worden**

(E) BASE UNITS - consist of: side and top panels, base plate and adjustable feet. The base units can be completed with doors, shelves, grids and container guides

(F) SOUBASSEMENT - sont composés de l'habillage, une étagère basse et des pieds réglables. Pour les compléter il y a des portes, des étagères, des grilles et des guides gastronomes

(D) UNTERSCHRÄNKE - bestehend aus Verkleidung, Zwischenboden und höhenverstellbaren Füßen. Mit Türen, Table, Rosten und Gastronorm-Führungsschienen lassen sie sich dem individuellen Bedarf anpassen

**40 cm module**

No.	Type	cm
*318.063	65/40B	57(H)x40x54

EURO
385,00

**70 cm module**

No.	Type	cm
*318.064	65/70B	57(H)x70x54

EURO
440,00

**80 cm module**

No.	Type	cm
*318.065	65/80B	57(H)x80x54

EURO
495,00

**100 cm module**

No.	Type	cm
*318.068	65/100B	57(H)x100x54

EURO
540,00

**110 cm module**

No.	Type	cm
*318.066	65/110B	57(H)x110x54

EURO
610,00

**140 cm module**

No.	Type	cm
*318.067	65/140B	57(H)x140x54

EURO
670,00

**(N) DEUR - voor compartimenten van 40 of 70 cm, dubbelwandig**

(E) DOOR - for compartments of 40 or 70 cm, double-walled

(F) PORTE - pour compartiments de 40 ou 70 cm, à double paroi

(D) TÜR - für Abteile von 40 oder 70 cm, doppelwandig

No.	Type	Module
318.082	65/40 P	40
318.085	65/70 P	70

EURO
219,00
209,00

**Ⓝ GASFORNUIZEN - oven voorzien van uitneembare geleiders, oven thermostaat, lekbak, piëzo ontsteking, thermo-koppels, zware koperen branders, geëmailleerde morspannen, verstelbare poten, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**

**ⓔ STOVE - oven equipped with removable rails, oven thermostat, dripping tray, piezo ignitions, thermo-couples, heavy copper top burners, enamelled spillover trays, adjustable legs, standard units for natural gas, also available on propane**

**ⓕ FOURNEAUX À GAZ - four équipé de rails amovibles, tiroir de propreté et ramasse-jus, température du four réglée par thermostat, allumeurs piézo-électriques, thermo-couples, brûleurs fortes en cuivre avec cuvettes émaillées, pied réglables, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel mais aussi livrables avec brûleur à gaz propane**

**ⓓ GAS-HERDE - Ofen mit abnehmbaren Führungsschienen ausgestattet, Fettauffangpfanne, Thermostatische Temperaturregelung, mit Piezo-Zündungen, schweren Brennern aus Kupfer mit emailierten Auffangpfannen und Thermokreuzen, mit höhenverstellbaren Füßen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas, auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas**

**Ⓝ GASFORNUIS - 4 branders + gasoven**

**ⓔ STOVE - 4 burners + gas oven**

**ⓕ FOURNEAU À GAZ - 4 brûleurs + four à gaz**

**ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 4 Brenner + Gasofen**

#### 70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2175,00	*318.015	65/70 CFGB	99,5(H)x70x65	22,2
34,00	318.021	rooster/grid/grille/Rost	<b>53x53cm</b>	

**Ⓝ GASFORNUIS - 6 branders + gasoven + kast**

**ⓔ STOVE - 6 burners + gas oven + cabinet**

**ⓕ FOURNEAU À GAZ - 6 brûleurs + four à gaz + placard**

**ⓓ GAS-HERD - 6 Brenner + Gasofen + Schrank**

#### 110 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
3145,00	*318.017	65/110 CFGB	99,5(H)x110x65	30,8
34,00	318.021	rooster/grid/grille/Rost	<b>53x53cm</b>	

**Ⓝ GASFORNUIS MET ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN - 1/1 gastronorm**

**ⓔ STOVE WITH ELECTRIC CONVECTION OVEN - 1/1 gastronorm**

**ⓕ FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR À AIR PULSÉ ÉLECTRIQUE - 1/1 gastronorm**

**ⓓ GAS-HERD MIT HEISSLUFTOFEN - 1/1 gastronorm**

#### 70 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	GkW
2680,00	*318.215	65/70 CFGEB	99,5(H)x70x65		17,2
		<b>oven/four/Ofen</b>		400	3,96
47,00	318.019	rooster/grid/grille/Rost	<b>53x32,5cm</b>		

#### 110 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	GkW
3720,00	*318.217	65/110 CFGEB	99,5(H)x110x65		25,8
		<b>oven/four/Ofen</b>		400	3,96
47,00	318.019	rooster/grid/grille/Rost	<b>53x32,5cm</b>		



# modular Fun 650



Oven 5,0 kW



Oven 5,0 kW

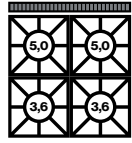


Oven 3,96 kW



# modular

## Fun 650



Ⓝ **GASKOOKTAFELS - voorzien van zware koperen branders, geëmailleerde morspennen en thermokoppel**

ⓔ GAS COOKING TABLES - heavy copper burners and enamelled spillover trays, with thermo-couples

ⓕ TABLE DE CUISSON À GAZ - brûleurs extra-forts en cuivre et cuvettes émaillées, avec thermo-couples

ⓓ GAS-TISCHHERD - mit grossen Brenner aus Kupfer und emaillierten Auffangschalen, mit Thermokreuzen

### 70 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.224	CEG/70	85(H)x70x65	17,2
*318.324	CEG/70P-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan	

EURO  
1295,00

1295,00

### 110 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.226	CEG/110	85(H)x110x65	25,8
*318.326	CEG110P-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan	

EURO  
1725,00

1725,00



Ⓝ **PLAATFORNUIS - plaat van gegoten en glad geslepen speciaal staal, verhitting door centraal geplaatste brander**

ⓔ GASCOOKER - plate is made of cast and smoothly ground special steel, heating by a centrally placed burner

ⓕ RÉCHAUD À GAZ - plaque est en acier spécial coulé et broyé doucement, chauffée par un brûleur placé au centre

ⓓ GAS-KOCHER - Glühplatte ist aus gegossenem und glatt geschliffenem Spezialstahl, erhitzt durch einen zentral platzierten Brenner

### 70 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.190	65/70 TPG	45(H)x70x65	8,2

EURO  
1495,00



Ⓝ **PLAATFORNUIS + GASOVEN - plaat van gegoten en glad geslepen speciaal staal, verhitting door centraal geplaatste brander**

ⓔ SOLID TOP + GASOVEN - plate is made of cast and smoothly ground special steel, heating by a centrally placed burner

ⓕ PLAQUE DE CUISSON + FOUR À GAS - plaque est en acier spécial coulé et broyé doucement, chauffée par un brûleur placé au centre

ⓓ GLÜHPLATTENHERD + GASOFEN - Glühplatte ist aus gegossenem und glatt geschliffenem Spezialstahl, erhitzt durch einen zentral platzierten Brenner

### 70 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.191	65/70 TPGF	99,6(H)x70x65	13,2
	<b>oven</b> /four/Ofen		5,0
318.021	rooster/grid/grille/Rost	<b>53x53cm</b>	

EURO  
2445,00

34,00

### 110 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.192	65/110 TPGFGB	99,6(H)x110x65	25,8
	<b>oven</b> /four/Ofen		5,0
318.021	rooster/grid/grille/Rost	<b>53x53cm</b>	

EURO  
3450,00

34,00



Ⓝ **FORNUIS - 1/1 gastronorm, 4 kookplaten en elektrische heteluchtoven**

- ⓔ STOVE - 1/1 gastronorm, 4 burners and electric convection oven  
 ⓕ FOURNEAU - 1/1 gastronorm, 4 brûleurs et four à convection électrique  
 ⓓ HERD - 1/1 gastronorm, 4 Brenner und elektrische Heißluftofen

**70 cm module**

EURO	No.	Type	cm	GkW
2475,00	*318.016	F65/70CFE <b>oven/four/Ofen</b>	99,6(H)x70x65	14,4 3,9
34,00	318.021	rooster/grid/grille/Rost	<b>53x32,5cm</b>	



Ⓝ **FRITES UITSCHEPBAK - wandmodel, roestvrijstaal met ophangbeugel en geperforeerde inlegplaat**

- ⓔ CHIPS SCUTTLE - stainless steel, with wall bracket and perforated bottom plate  
 ⓕ BAC À FRITES - inox, avec support mural et avec plaque d'insertion perforée égouttoir  
 ⓓ FRITES-AUSSCHÖPFWANNE - CNS, mit Wandhalterung und gelochtem Bodenrost

EURO	No.	cm
85,00	*921.800	20(H)x <b>40</b> x30
109,00	*921.801	20(H)x <b>70</b> x30
129,00	*921.802	20(H)x <b>100</b> x30
149,00	*921.803	20(H)x <b>120</b> x30



**NEW!**

Ⓝ **FRITES UITSCHEPBAK - 1/1 GN, roestvrijstaal met gebogen, geperforeerde inlegplaat**

- ⓔ CHIPS SCUTTLE - 1/1 GN, stainless steel, with perforated, sloping bottom plate  
 ⓕ RÉSERVE À FRITES - 1/1 GN, inox, avec filtre égouttoir en pente  
 ⓓ FRITEN-AUSSCHÖPFWANNE - 1/1 GN, CNS, mit gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt

EURO	No.	cm
89,00	*953.700	<b>compl./komplett</b> 15(H)x53x32,5
57,00	953.701	<b>rooster/inlay/plat/Einsatz</b>



# modular Fun 700



- Ⓝ De 700 serie van MODULAR omvat een compleet programma die elke wens in de professionele keuken vervult. De gehele 700 serie wordt gefabriceerd volgens de zwaarste normen. De ommanteling is geheel van roestvrijstaal vervaardigd en de staande modules worden onderling gekoppeld met koppelstrips. I.v.m. het uitgebreide assortiment van kookketels en kantelbare braadpannen in de 700 serie van MODULAR, worden op verzoek prijzen en documentatie naar u verzonden
- ⓔ The MODULAR 700 SERIE has a complete program fulfilling every wish in the professional kitchen. The complete serie is manufactured in accordance with the severest norms. The housing is all stainless steel and the stand up modules are connected by means of adaptor bars. Because of the vast extent of the assortment of boiling pans and tilting bratt pans in the MODULAR 700 serie, prices and documentation are available on request
- ⓕ Les SERIES MODULAR 700 ont un programme complet, réalisant tous les voeux dans la cuisine professionnelle. Les séries complètes sont fabriquées conforme aux normes les plus sevères. L'habillage est entièrement en acier inoxydable et les modules debouts se laissent accoupler moyennant des barettes de composition. À cause du volume de l'assortiment en marmites et sauteuses basculantes dans les série 700 de Modular, des prix et de la documentation sont disponibles sur demande
- ⓓ Die SERIEN MODULAR 700 haben ein komplettes Programm, das allen Wünschen in der Großküche entgegenkommt. Die vollständigen Serien werden den strengsten Normen gemäß hergestellt. Die Verkleidung ist vollständig aus CNS und die Standmodule werden beidseitig gekuppelt, mittels Verbindungsstegen. Wegen dem Umfang des Sortiments an Kochkesseln und Kippbratpfannen der MODULAR-Serien 700 sind Preise und Dokumentation auf Anfrage erhältlich



Ⓝ **FORNUIZEN**

- ⓔ GAS RANGES
- ⓔ FOURNEAUX A GAZ
- ⓔ GAS-WIRTSCHAFTSHERDE

**635-638**  
(700 serie)

Ⓝ **WERK UNITS**

- ⓔ WORK UNIT
- ⓔ MODULES NEUTRES
- ⓔ ARBEITSPLETTEN

**633**  
(700 serie)

Ⓝ **BAK/GRILLPLATEN & BAIN MARIE'S + FRITEUSES + ACC.**

- ⓔ GRIDDLES & BAIN MARIES + FRYERS + ACC.
- ⓔ PLAQUES A GRILLER ET ROTIR & BAIN MARIES + FRITEUSES + ACC.
- ⓔ GRIDDLE-PLATTEN & ELEKTRO-BAIN-MARIES + FRITEUSEN + ZUB.

**630-634**  
(700 serie)

# modular

## Fun 700



- Ⓝ **FRITEUSE - frituurbak met ingebouwde vetafvoer, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje, extra veiligheidsthermostaat, voorzien van kruimelvanger en koude zone**
- ⓔ **FRYER - deep drawn steel pan with built-in draining tap and outlet, variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light, with cold zone and crumb sieves**
- ⓕ **FRITEUSE ÉLECTRIQUE - cuve estampée avec robinet à vidange incorporé, thermostat et commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle, thermostat de sécurité additionnel, avec zone froide et corbeille pour miettes**
- ⓓ **ELEKTRO-FRITEUSE - Tiefgezogen Becken mit eingebautem Ablaufhahn. Stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe. Mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat. Mit Kaltzone und Brosamenkorb**

### 40 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	kW
1895,00	*318.734	70/40 FRESE	99(H)x40x70	400	7,5
1995,00	*318.735	70/40 FRES	99(H)x40x70	400	9,0

### 70 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	kW
2975,00	*318.737	70/70 FRESE	99(H)x70x70	400	15,0
3125,00	*318.736	70/70 FRES	99(H)x70x70	400	18,0

- 115,00 318.853 mand/basket/panier/Korbe **1/1 10L**
- 69,00 318.852 mand/basket/panier/Korbe **1/2 10L**

- Ⓝ **FRITEUSES GAS - frituurbak met ingebouwde vetafvoer, zeer snelle verhittings- tijd d.m.v. vlampijpen, met kruimelvangens, koude zone, thermostatische veiligheidsklep, maximaal beveiliging, traploze thermostaat, piëzo ontsteking, aardgas uitvoering, ook leverbaar op propaangas**

- ⓔ **GAS FRYER - stamped steel pan with built-in draining tap and discharge outlet, with thermostatical safety valve and thermal cut-out, right temperature reached within a few minutes by means of burner pipes, with crumb sieves, cold zone, variable operation thermostat, temperaturemeter and piezo ignition. For natural gas, propane also available on demand**

- ⓕ **FRITEUSE À GAZ - cuve estampée avec robinet à vidange incorporé, avec soupape de sécurité réglée thermostatiquement et thermo-stat de sécurité additionnel, avec afficheur de température et igniteur piëzo, brûleurs à tubes, ainsi temps de préchauffage très bref, zone froide, brûleurs gaz naturel, aussi livrable avec brûleurs gaz propane**

- ⓓ **GAS-FRITEUSE - mit eingebaute Ablaufhahn, stufenloser Thermostat mit Sicherheitsventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat, mit Temperaturanzeiger und Piezo-Zündung, 2 Heizkörper pro Becken ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, ausgestattet mit Düsen für Erdgas, auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propaangas**

### 40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2050,00	*318.730	70/40 FRGV	99(H)x40x70	11,0
2050,00	*318.732	70/40 FRGV-GPL <b>propaan</b> /propane/Propan		11,0

### 70 cm module

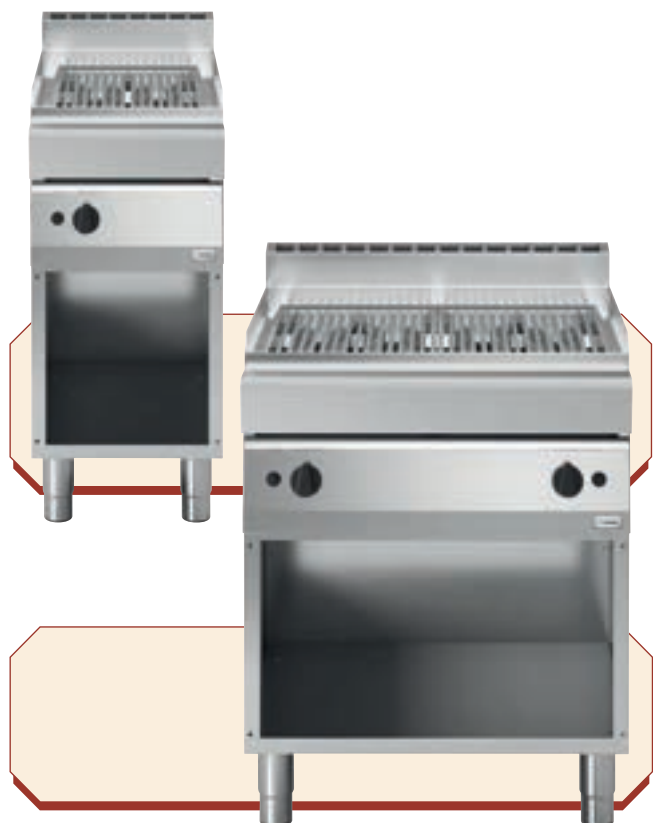
EURO	No.	Type	cm	GkW
3750,00	*318.731	70/70 FRGV	99(H)x70x70	22,0
3750,00	*318.733	70/70 FRGV-GPL <b>propaan</b> /propane/Propan		22,0

- 115,00 318.855 mand/basket/panier/Korbe **1/1 13L**
- 85,00 318.854 mand/basket/panier/Korbe **1/2 13L**



# modular

## Fun 700



**(N) LAVASTEENGRILL - compleet met onderbouw. Met grillrooster en voorzien van piëzo ontsteking, waakvlam, thermo-koppeling, roestvrijstalen branders en waterbak. De lavasteengrill heeft twee onafhankelijke verhittingszones. Compleet met lavastenen. Aardgas uitvoering. Ook leverbaar op propaangas**

**(E) GAS LAVASTONE GRILL - complete with base unit. With grid, piezo lighting, pilot flame, thermo-couple, stainless steel burners and watertray. The Gas Lavastone Grill has two independently regulable heating zones. Complete with lavastones. For natural gas. Propane also available on demand**

**(F) GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - complet avec soubassement, grille, ignition piëzo, thermo-couple, veilleuse pour l'allumage, brûleurs inox et bac à l'eau. Le grill aux pierres de Lava gaz a deux zones de chauffage réglable indépendamment. Complète avec des pierres de lave. Brûleurs gaz naturel, aussi livrable avec brûleurs gaz propane**

**(D) GAS-LAVASTEIN-GRILL - Komplett mit Unterbau. Mit Rost, Piezo Zündung mit einer Zündflamme, Thermokreuz, CNS-Brenner und Wasserbehälter. Gas-Lavastein-Grill ist ausgestattet mit zwei unabhängig einstellbaren Heiz-zonen. Komplett mit Lavasteinen. Ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch mit Düsen für Propangas lieferbar**

### 40 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.771	70/40 GRLL	99(H)x40x70	7,5

EURO
1995,00

### 80 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.773	70/80 GRLL	99(H)x80x70	15,0

EURO
3250,00

### (N) LAVASTENEN

(E) LAVAGRILLSTONES

(F) PIERRES DE LAVE

(D) LAVASTEINE

No.	kg
580.005	3

EURO
6,35

**(N) GAS-GRILL - grillrooster, piëzo ontsteking, thermokoppel, brander en vetopvangschaal van roestvrijstaal, de modellen van 70 cm hebben twee onafhankelijk instelbare verhittingszones**

(E) GAS-GRILL - grid, piezo ignition, thermo couple, burner and dripping tray in stainless steel, the 70 cm modules have two heating zones, independently regulable

(F) GRILL À GAZ - grille, igniteur piëzo et thermo-couple, brûleur et tiroir ramasse-jus en acier inox, avec deux zones de chauffage, réglable indépendamment

(D) GAS-GRILL - Rost, Piezo-Zündung und Thermokreuz, brenner und Fettauffangschale aus CNS, Zwei Heizzonen, unabhängig einstellbar

### 40 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.774	70/40 GRGI	99(H)x40x70	7,5

EURO
1850,00

### 70 cm module

No.	Type	cm	GkW
*318.776	70/70 GRGI	99(H)x70x70	15,0

EURO
3250,00

- Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT** - bakplaat van glad geslepen staal met maximaal benutbaar bakoppervlak, zeer snelle verhittingstijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar, met grote ingebouwde vetopvanglade
- ⓔ GRIDDLE - griddle surface of smoothed cast steel can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, with extra-large built-in dripping tray
- ⓕ PLAQUE GRILL - plaque en fonte lissée avec surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, avec thermostat à opération continue et interrupteur marche-arrêt encastré, avec tiroir de propreté et ramasse-jus
- ⓓ ELEKTRO-GRILLPLATTE - Bratfläche aus flach-geschliffenem Guss, maximal benutzbar, sehr kurze Aufheizzeit, mit stufenlosem Thermostat, eingebautem EIN/AUS-Schalter und einer Fett-Auffangschale

### 40 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	kW
1895,00	*318.756	70/40FTE-CL	99(H)x40x70	400	4,5
		<b>plaat glad</b> /plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt			
1950,00	*318.757	70/40 FTE-CR	99(H)x40x70	400	4,5
		<b>plaat gegroefd</b> /plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt			

### 70 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	kW
2725,00	*318.758	70/70 FTE-CL	99(H)x70x70	400	9,0
		<b>plaat glad</b> /plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt			
2795,00	*318.759	70/70 FTE-CLR	99(H)x70x70	400	9,0
		<b>2/3 glad - 1/3 gegroefd</b> / 2/3 plain - 1/3 grooved 2/3 lisse - 1/3 rainurée / 2/3 glatt - 1/3 gerillt			

- Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT GAS** - dubbele gasbrander per thermostatisch geregelde zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, piëzo ontsteking en ingebouwde vetopvanglade

- ⓔ GAS GRIDDLE - double burner for each thermostatically controlled zone, equipped with thermostatical safety valve, thermocouple, piezo ignition and built-in dripping tray
- ⓕ PLAQUE GRILL À GAZ - deux brûleurs par zone, contrôlée par thermostat, ainsi temps de préchauffage très bref, avec soupape thermostatique, thermocouple, igniteur piézo-électrique et tiroir de propreté et ramasse-jus
- ⓓ GAS-GRILLPLATTE - Gasdoppelbrenner je thermostatisch kontrollierter Heizzone ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit, mit thermostatischen Sicherheitsventilen, Thermokreuz, Piezo-Zündung und einer Fettauffangschale

### 40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1925,00	*318.752	70/40 FTG-CL	99(H)x40x70	5,7
		<b>plaat glad</b> /plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt		
2075,00	*318.753	70/40 FTG-CR	99(H)x40x70	5,7
		<b>plaat gegroefd</b> /plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt		

### 70 cm module

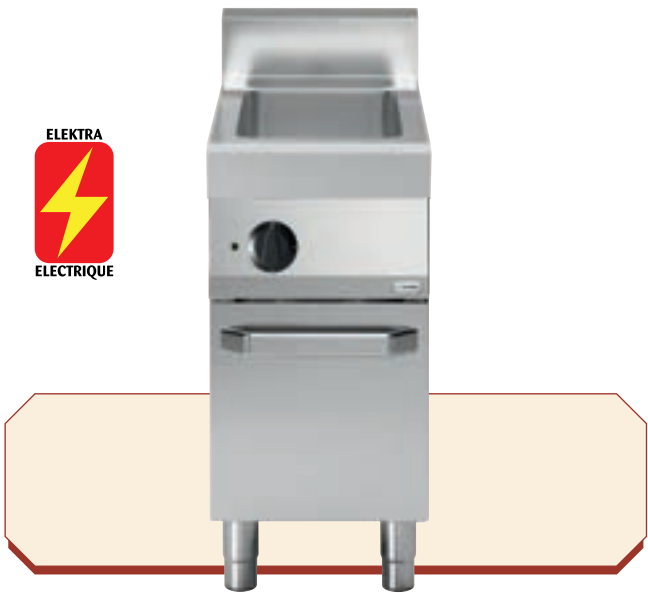
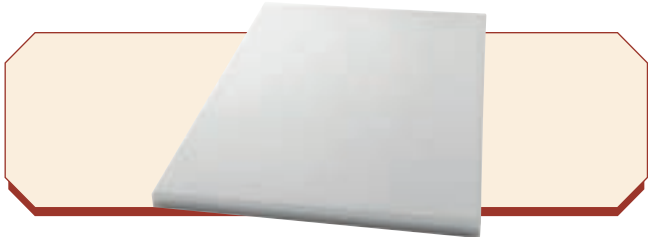
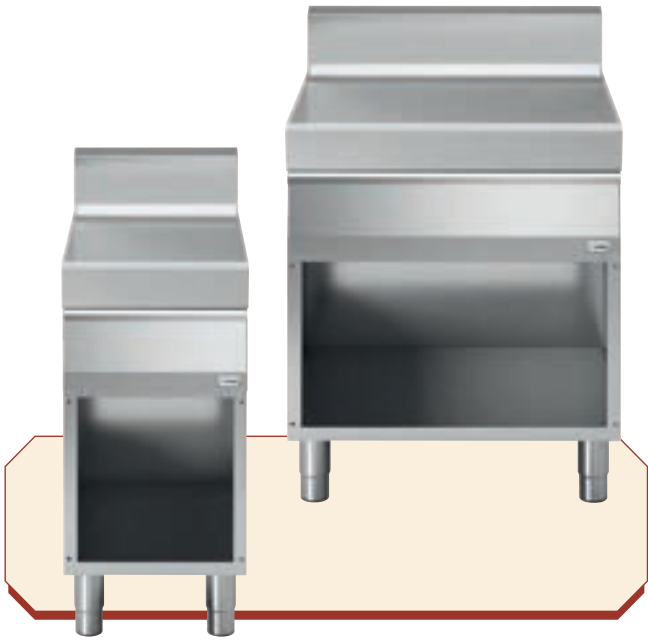
EURO	No.	Type	cm	GkW
2825,00	*318.754	70/70 FTG-CL	99(H)x70x70	11,4
		<b>plaat glad</b> /plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt		
2895,00	*318.755	70/70 FTG-CLR	99(H)x70x70	11,4
		<b>2/3 glad - 1/3 gegroefd</b> / 2/3 plain - 1/3 grooved 2/3 lisse - 1/3 rainurée / 2/3 glatt - 1/3 gerillt		





# modular

## Fun 700



Ⓝ **WERK-UNIT - voorzien van roestvrijstalen gastronorm opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt zijn voor nylon snijbladen**

ⓔ WORK UNIT - with stainless steel gastronorm storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board

ⓔ MODULE NEUTRE - avec tiroir de rangement gastronorm inox, plan de travail inox sur lequel peut être une planche à découper en nylon

ⓓ ARBEITSPLATTE - mit Gastronorm Schublade aus CNS. Auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon Schneideplatte gelegt werden

### 40 cm module

No.	Type	cm
*318.750	70/40 PLC	99(H)x40x70

EURO  
975,00

### 70 cm module

No.	Type	cm
*318.751	70/70 PLC	99(H)x70x70

EURO  
1145,00

Ⓝ **SNIJBLADEN VOOR WERK UNITS - kunststof, wit**

ⓔ CUTTING BOARDS FOR WORKTOPS - plastic, white

ⓔ PLANCHES À DÉCOUPER - plastique, blanc

ⓓ SCHNEIDEPLATTEN - Kunststoff, weiss

No.	Type	cm
318.748	70/40 T	2(H)x39x62
318.749	70/70 T	2(H)x69x62

EURO  
43,50  
77,00

Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - 1/1 GN, geschikt voor diverse maten fijnmazige mandjes (optioneel), zodat bijv. ook rijst kan worden gekookt, uitgerust met een vulkraan, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan**

ⓔ PASTA COOKER - 1/1 GN, suitable for fine mesh baskets (optional) so it can also be used for rice, water (filling) tap, variable thermostat, indicator light and drainage tap

ⓔ CUISEUR À PÂTES - 1/1 GN, pour plusieurs paniers à mailles fines (optionnel), dont le cuiseur se laisse utiliser aussi pour cuire du riz, avec robinet, thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange

ⓓ TEIGWARENKOCHER - 1/1 GN, für mehreren engmaschigen Körben (nicht mitgeliefert), so dass es auch für Reis geeignet ist, mit Wasserhahn, stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn

No.	Type	cm	V	W
*318.765	70/40 CPE	99(H)x40x70	400	7600

EURO  
2250,00

### mand los/basket only/corbeille seul/Korb einzeln

318.846	1/6 GN	20(H)x14x14	120,00
318.843	1/3 GN	20(H)x29x16	180,00
318.842	1/2 GN	20(H)x24x26	210,00

# modular Fun 700



Ⓝ **FRITES WARMHOUDAPPARAAT - voorzien van infrarood keramisch element en speciaal fritesrooster in 1/1 GN uitlekbak van 15 cm diep. Thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje**

ⓔ HEATED CHIP SCUTTLE - overhead infrared heat. With perforated sloping bottom plate. Thermostat with built-in On/Off switch and indicator light

ⓕ RÉSERVE À FRITES - chauffage par résistance céramique infrarouge et avec filtre égouttoir dans bac gastronomique avec profondeur de 15 cm. Thermostat avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

ⓓ ELEKTRO-FRITEN-WANNE - mit Keramik-Heizstrahler und gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt, in einem 1/1 GN-Becken 15 cm tief. Ein/Ausschalter mit Kontroll-Lampe eingebaut

## 40 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
1025,00	*318.738	70/40 SPE	101(H)x40x70	230	1000

Ⓝ **BAIN MARIE - 1x 1/1 of 2/1 gastronom, dubbelwandig, geschikt voor gastronormbakken van maximaal 10 cm diep, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, voorzien van vlakke bodem met ingebouwd elementen en geperforeerd rooster, traploze thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar en controle-lampje**

ⓔ BAIN MARIE - 1x 1/1 or 2/1 gastronom, doublewalled, for gastronorm pans of maximally 10 cm depth, built-in draining tap and discharge pipe, flat bottom with built-in element and extra perforated grid, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light

ⓕ BAIN MARIE - pour des bacs gastronomes 1x 1/1 ou 2/1 + avec profondeur jusqu'à 10 cm, a double paroi, robinet et tuyau de vidange encastrés, filtre égouttoir en inox perforé au-dessus de la sole plate avec résistance encastrée, thermostat à opération continue avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

ⓓ ELEKTRO-BAIN-MARIE - für GN-Behälter 1x 1/1 oder 2/1 bis 10 cm Tiefe, doppelwandig, Ablaufhahn eingebaut, gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden mit eingebautem Heizkörper, stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe

## 40 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
1295,00	*318.740	70/40 BME	99(H)x40x70	230	1500

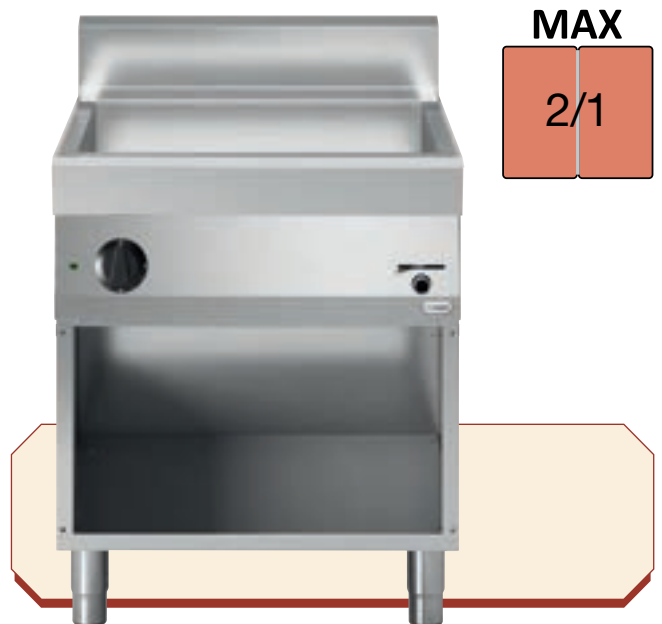
## 70 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
1675,00	*318.742	70/70 BME	99(H)x70x70	400	3000



MAX

1/1

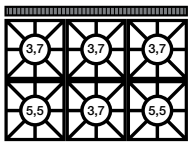
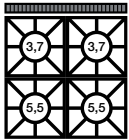


MAX

2/1

# modular

## Fun 700



Ⓝ **GASKOOKTAFEL - zonder oven met geëmailleerde morspannen, koperen branders, thermokoppel en verstelbare poten alsmede een waakvlam. De afmeting per branderdeel is 31 x 31 cm. Standaard uitvoering op aardgas**

ⓔ **GAS COOKING TABLE - with enamelled spillover, heavy copper burners, thermocouple and adjustable legs as well as a pilot flame for automatic ignition. Each burner with pan of 31 x 31 cm. Standard units for natural gas**

ⓕ **TABLE DE CUISSON À GAZ - Avec cuvettes émaillées, des brûleurs forts en cuivre, thermo-couple et pieds réglables ainsi qu'une veilleuse. Chaque brûleur avec grille de 31 x 31 cm. Livrés standard avec brûleurs à gaz naturel**

ⓓ **GAS-HERD - Mit emaillierten Fettauffangpfannen, schweren Brennern aus Kupfer, Thermokreuzen und verstellbaren Füßen sowie Zündflamme. Jeder Brenner mit Pfannenrost von 31x 31 cm. Serienmässig ausgestattet für Erdgas-Düsen**

### 40 cm module

No.	Type	cm	branders	GkW
*318.700	70/40 PCGB	99(H)x40x70	<b>2</b>	9,2
*318.707	70/40 PCGB	<b>propan</b> /propane/Propan		

EURO
1275,00
1275,00

### 70 cm module

No.	Type	cm	branders	GkW
*318.701	70/70 PCGB	99(H)x70x70	<b>4</b>	18,4
*318.708	70/70 PCGB	<b>propan</b> /propane/Propan		

EURO
1925,00
1925,00

### 110 cm module

No.	Type	cm	branders	GkW
*318.702	70/110 PCGB	99(H)x110x70	<b>6</b>	25,8
*318.709	70/110 PCGB	<b>propan</b> /propane/Propan		

EURO
2695,00
2695,00

## SERIE 700 GROOTKEUKENFORNUIZEN

Ⓝ **De GASFORNUIZEN zijn voorzien van geëmailleerde morspannen, koperen branders, thermokoppel en verstelbare poten alsmede een waakvlam, de ovens in de fornuizen zijn voorzien van een oventhermostaat, piëzo ontsteking, thermokoppel, waakvlam, en uitneembare geleiders, binnenafmeting gasoven: 28(H)x53x53 cm.**

**De gasfornuizen zijn er in een aardgas of propaan uitvoering.**

ⓔ The GAS STOVES are equipped with enamelled spillover trays, heavy copper burners, thermocouple and adjustable legs as well as a pilot flame for automatic ignition, the ovens have thermostat, piezo ignition and pilot flame, thermocouple and removable rails, internal dimension: 28(H)x53x53 cm.

The gas stoves are available in natural gas or propane versions.

ⓕ FOURNEAUX À GAZ avec cuvettes émaillées, des brûleurs fortes en cuivre, thermo-couple et pieds réglables ainsi qu'une veilleuse au lieu d'un igniteur piézo, les fours des fourneaux de la série ont un thermostat, un igniteur piézo et une veilleuse, un thermo-couple et des guides removibles, dimension intérieure de la four: 28(H)x53x53 cm.

Les fourneaux à gaz sont disponibles en version gaz naturel ou propane.

ⓓ GAS-HERDE mit emaillierten Fettauffangpfannen, schweren Brennern aus Kupfer, Thermokreuzen und verstellbaren Füßen sowie Zündflamme, die Öfen in diesen Herden haben einen Thermostat, eine Piezo-Zündung und eine Zündflamme, ein Thermokreuz und ausnehmbare Führungsschienen, innere Abmessung des Öfen: 28(H)x53x53 cm. Die Gaskocher sind in den Ausführungen Erdgas oder Propan erhältlich.

### Ⓝ GASFORNUIS - met gasoven

ⓔ GAS RANGE - with gas oven

ⓕ FOURNEAU À GAZ - avec four à gaz

ⓓ GAS-HERD - mit Gasofen

#### 70 cm module

EURO	No.	Type	cm	branders	GkW
2575,00	*318.705	70/70 CFGB	99,5(H)x70x70	4	23,4
2575,00	*318.703*	70/70 CFGB	<b>propaan</b> /propane/Propan		

#### 110 cm module

EURO	No.	Type	cm	branders	GkW
3750,00	*318.706*	70/110 CFG	99,5(H)x110x70	6	30,8
3750,00	*318.704*	70/110 CFG	<b>propaan</b> /propane/Propan		
34,00	318.021	rooster/grid/grille/Rost	<b>53x53cm</b>		

\* **voorzien van een kast**/with cupboard  
avec placard/mit Schrank

### Ⓝ GRILLPLAAT - voor 2 branders

ⓔ GROOVED PLATE - for 2 flames

ⓕ PLAQUE NERVURÉE - pour 2 brûleurs

ⓓ GERILLTE PLATTE - für 2 Brennern

EURO	No.	Type	cm
212,00	318.170	PB2F	5(H)x32x56

### Ⓝ PLAAT - voor 1 brander

ⓔ PLATE - for 1 flame

ⓕ PLAQUE - pour 1 brûleur

ⓓ PLATTE - für 1 Brenner

EURO	No.	Type	cm
131,00	318.175	PL1F	1,5(H)x32x27

### Ⓝ PANROOSTER VERKLEINER

ⓔ GAS RING REDUCER

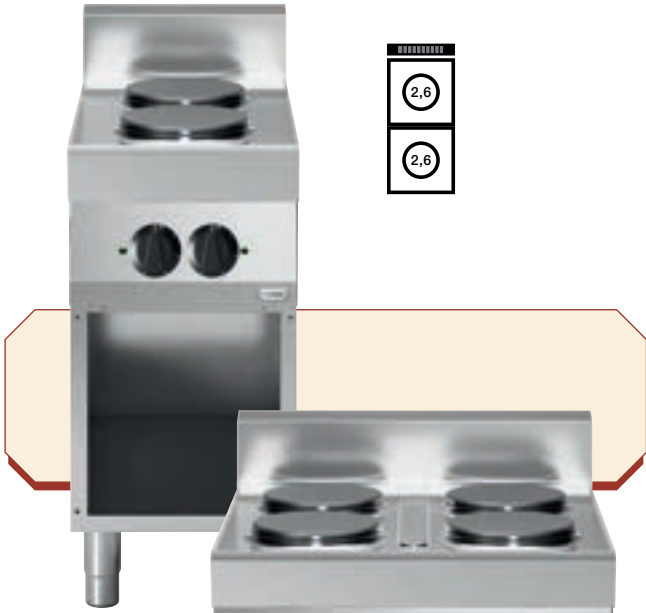
ⓕ RÉDUCTEUR DE GRILLE

ⓓ REDUZIERSTERN

EURO	No.	cm
3,95	316.160	16,5x16,5



# modular Fun 700



- Ⓝ **KOOKPLATEN - met zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaar en controlelampje per kookplaat**
- ⓔ COOKING PLATES - with heavy cast iron "EGO" cooking plates of Ø 22 cm with stainless steel rim, 6-position regulator and indicator light for each cooking plate
- ⓔ PLAQUES DE CUISSON - avec plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateur à 6 allures de chauffe par plaque
- ⓓ ELEKTRO-KOCHER - mit schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm mit CNS-Randeffassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

#### 40 cm module

No.	Type	platten/plates plaques/Platten	cm	V	kW	EURO
*318.710	70/40 PCE	<b>2</b>	99(H)x40x70	400	5,2	1025,00

#### 70 cm module

No.	Type	platten/plates plaques/Platten	cm	V	kW	EURO
*318.711	70/70 PCE	<b>4</b>	99(H)x70x70	400	10,4	1545,00

- Ⓝ **FORNUIS, HETELUCHTOVEN MET KOOKPLATEN 700 - heeft dezelfde kenmerken als de kookplaten maar met een 1/1 gastronom heteluchtoven als onderbouw, de heteluchtoven is voorzien van uitneembare geleiders, rooster, lekbak, thermostaat en controlelampje**

- ⓔ STOVE, CONVECTION OVEN WITH COOKING PLATES 700 - same as the cooking plates but with an 1/1 gastronom convection oven with removable guides, grid, dripping tray, thermostat and indicator light
- ⓔ FOURNEAU, FOUR À AIR PULSÉ ET PLAQUES DE CUISSON 700 - comme plaques électriques mais aussi avec une four à air pulsé, 1/1 Gastronom et avec des glissières amovibles, grille, tiroir de propreté, thermostat et voyant de contrôle
- ⓓ ELEKTRO-HERD MIT ELEKTRO-KOCHER UND HEISSLUFTOFEN 700 - wie Elektro-Kocher, jedoch mit einem Heissluftofen, 1/1 Gastronom mit ausnehmbaren Führungsschienen, Thermostat und Kontroll-Lampe

#### 70 cm module

No.	Type	platten/plates plaques/Platten	cm	V	kW	EURO
*318.715	70/70 CFE	<b>4</b>	99(H)x70x70	400	14,36	2695,00
318.019	rooster/grid/grille/Rost	<b>1/1 GN</b>				47,00

# modular Fun 700



**Ⓝ KOOKPLAAT - infrarood keramische kookplaat, onafhankelijke kookzones, verhittingsoppervlak van Ø20cm, traploze bediening en controlelampje per kookzone**

- ⓔ COOKING PLATE - infrared ceramic hob, independent cooking zones, heating surface of Ø20cm, stepless control and indicator light per hob
- ⓕ PLAQUE DE CUISSON - plaque vitrocéramique infrarouge, zones de cuisson indépendantes, surface de chauffe de Ø20cm, contrôle continu et voyant lumineux par plaque
- ⓓ ELEKTRO-KOCHER - Infrarot-Cerankochfeld, unabhängigen Kochzonen, Heizfläche von Ø20cm, stufenloser Regelung und Kontrollleuchte pro Kochfeld

**40 cm module**

EURO	No.	Type	cm	V	W
1795,00	*318.718	70/40 PVE	99(H)x40x70	400	5000

**80 cm module**

EURO	No.	Type	cm	V	W
2685,00	*318.719	70/80 PVE	99(H)x80x70	400	10000

**Ⓝ KOOKPLAAT - inductie keramische kookplaat, onafhankelijke kookzones, pandetectie, minimale diameter 12 cm, traploze bediening en controlelampje per kookzone**

- ⓔ COOKING PLATE - induction ceramic hob, independent cooking zones, pot recognition system, minimum diameter 12 cm, stepless control and indicator light per hob
- ⓕ PLAQUE DE CUISSON - plaque à induction vitrocéramique, zones de cuisson indépendantes, détection de casserole, diamètre minimum 12 cm, contrôle continu et voyant lumineux par plaque
- ⓓ ELEKTRO-KOCHER - Induktions-Cerankochfeld, unabhängigen Kochzonen, Topferkennungssystem, Mindestdurchmesser 12cm, stufenloser Regelung und Kontrollleuchte pro Kochfeld

**40 cm module**

EURO	No.	Type	cm	V	W
7195,00	*318.716	70/40 IND	99(H)x40x70	400	7000

**80 cm module**

EURO	No.	Type	cm	V	W
10150,00	*318.717	70/80 IND	99(H)x80x70	400	14000

**Ⓝ DEUR - enkel, voor compartimenten van 40 cm, dubbelwandig**

- ⓔ DOOR - single, for compartments of 40 cm, double-walled
- ⓕ PORTE - simple, pour compartiments de 40 cm, à double paroi
- ⓓ EINZELTÜR - für Abteile von 40 cm, doppelwandig

EURO	No.	Type
219,00	318.082	70/40

**Ⓝ DEUR - enkel (1 x35 cm), voor compartimenten van 70 cm, dubbelwandig**

- ⓔ DOOR - single (1x35 cm), for compartments of 70 cm, double-walled
- ⓕ PORTE - simple (1x35 cm), pour compartiments de 70 cm, à double paroi
- ⓓ DOPPELTÜR - (1x35 cm) für Abteile von 70 cm, doppelwandig

EURO	No.	Type
209,00	318.085	70/70



# modular Roc 700-900

- Ⓝ **ROC** serie is geboren om iets meer te bieden dan traditionele professionele keukens. Een product dat voldoet aan de behoeften van kracht, betrouwbaarheid en veiligheid door tegelijkertijd een strak en indrukwekkend ontwerp te bieden. De harmonieuze lijnen van de werkbladen vereenvoudigen het reinigen van de apparatuur, terwijl de vorm en de helling van de knoppen ze comfortabel en gemakkelijk te gebruiken maken. I.v.m. het uitgebreide assortiment in de serie **ROC** van **MODULAR**, worden op verzoek prijzen en documentatie naar u verzonden
- ⓔ **ROC** is born to offer something more than traditional professional kitchens. A product that meets the needs of power, reliability and safety by offering, at the same time, a sleek and impressive design. The harmonious lines of the worktops, simplifies the cleaning of the equipment, while the shape and inclination of the knobs make them comfortable and easy to use. Due to the extensive range in the **MODULAR ROC** serie, prices and documentation will be sent to you on request



# modular Roc 700-900

- Ⓕ **ROC** est née pour offrir quelque chose de plus que les cuisines professionnelles traditionnelles. Un produit qui répond aux besoins de puissance, de fiabilité et de sécurité en offrant, en même temps, un design élégant et impressionnant. Les lignes harmonieuses des plans de travail simplifient le nettoyage de l'équipement, tandis que la forme et l'inclinaison des boutons les rendent confortables et faciles à utiliser. la vaste gamme de la série **ROC** de **MODULAR**, les prix et la documentation vous seront envoyés sur demande
- Ⓖ **ROC** ist geboren, um mehr zu bieten als traditionelle Profiküchen. Ein Produkt, das die Anforderungen an Leistung, Zuverlässigkeit und Sicherheit erfüllt und gleichzeitig ein schlankes und beeindruckendes Design bietet. Die harmonische Linienführung der Arbeitsplatten vereinfacht die Reinigung der Geräte, während die Form und Neigung der Knöpfe die Bedienung komfortabel und einfach macht. Durch das umfangreiche Sortiment der **MODULAR ROC** Serien, Preise und Dokumentationen erhalten Sie auf Anfrage

brushed aluminum handles



double or single crown burners



refined design knobs

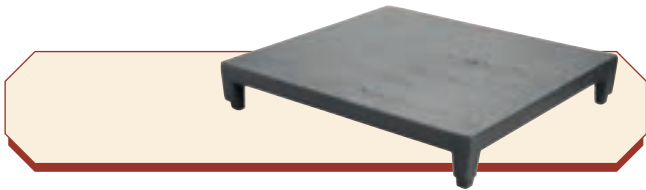


high resistance ceramic glass





ALL NEW!



Ⓝ **GASKOOKTOESTEL - tafelmodel, roestvrijstalen behuizing, voorzien van thermokoppel, gietijzeren panrooster en hoge rendementsbrander, voorzien van roestvrijstalen morspan**

ⓔ GASCOOKER - table model, stainless steel housing, with safety thermocouple, cast iron pan grid and high efficiency burner, fitted with stainless steel drip tray

ⓕ RECHAUD À GAZ - modèle table, châssis inox, avec thermocouples, grille de casserole en fonte et brûleur à haut rendement, équipé d'un bac de récupération en inox

ⓓ GAS-KOCHER - Tabelle Modell, CNS gehäuse, ausgestattet mit Thermoelement, gusseiserner Pfannenroste und leistungsstarke brenner, ausgestattet mit CNS Tropfschale

**AARDGAS/NATURAL GAS/GAZ NATUREL/ERDGAS**

No.	branders/burner brûleur/Brenner	cm	GkW	EURO
*305.001	1	20(H)x38,5x40	7,0	345,00
*305.002	2	20(H)x71,0x40	14,0	615,00

**PROPAAN/PROPANE/PROPANE/PROPAAN**

No.	branders/burner brûleur/Brenner	cm	GkW	EURO
*305.101	1	20(H)x38,5x40	7,0	345,00
*305.102	2	20(H)x71,0x40	14,0	615,00

**WOKRING/WOKRING/PORTE WOK/STÄNDER WOK**

No.	H cm	Ø cm	EURO
305.100	7,5	25	54,00

**DOORKOOKPLAAT/COOKER HOB  
PLAQUE DE FOUR/BACKBLECH**

No.	cm	EURO
305.105	6(H)x32,5x29,5	57,00

Ⓝ **HOKKER/GASBRANDER - robuuste behuizing en panrooster van roestvrijstaal, met extra grote krachtige brander met waakvlam en thermokoppel, voorzien van roestvrijstalen morspan en open onderkast**

ⓔ INDUSTRIAL GAS BURNER - housing and pan grid made of stainless steel, with extra large powerful burner with pilot light and thermocouple, with stainless steel drip tray and open base cabinet

ⓕ BRÛLEUR INDUSTRIEL - boîtier et grille de casserole en inox, avec brûleur puissant extra-large avec veilleuse et thermocouple, avec bac d'égouttage en inox et armoire de base ouverte

ⓓ GAS-HOCKERKOCHER - gehäuse und Pfannenroste aus Edelstahl, mit extra großem leistungsstarkem Brenner mit Zündflamme und Thermoelement, mit CNS Auffangschale und offenem Unterschrank

**AARDGAS/NATURAL GAS/GAZ NATUREL/ERDGAS**

No.	cm	GkW	EURO
*305.010	67(H)x50x62,5	9	450,00

**PROPAAN/PROPANE/PROPANE/PROPAAN**

No.	cm	GkW	EURO
*305.110	67(H)x50x62,5	9	450,00

**COOK & HOLD**  
oven**CaterChef**  
Professional Supplies

Ⓝ **COOK & HOLD OVEN** - uit- en inwendig geheel roestvrijstaal, speciaal voor langzaam garen, regenereren, ontdooien, warmhouden, geschikt voor 1/1 gastronorm en 60x40 cm 3 niveaus, met ingebouwde kerntemperatuurmeter, eenvoudig digitaal bedieningspaneel, temperatuurbereik 30-120°C

ⓔ COOK & HOLD OVEN - external and internal whole stainless steel, especially for slow cooking, regenerate, thawing, keep warm, suitable for 1/1 gastronorm and 60x40 cm, 3 levels, built-in core probe, simple digital control panel, temperature range 30-120°C

ⓕ FOUR COOK & HOLD - externe et interne en inox entièrement, surtout pour une cuisson lente, régénération, décongélation, maintien au chaud, adapté aux niveaux de 60x40 cm et les gastronorm 1/1, 3 étages, avec sonde de température à coeur intégrée, panneau de contrôle digital simple, température 30-120°C

ⓓ COOK & HOLD ÖFEN - aussen- und interne ganz CNS, speziell für langsames Kochen, regenerieren, Auftauen, Warmhalten, geeignet für 1/1 Gastronorm und 60x40 cm, Etagen mit integrierter Sonde, einfache digitale Bedienungsfläche, Temperaturbereich 30-120°C



EURO	No.	cap.	cm	V	W
N.M.L.	*688.100	<b>3x (1/1GN - 60x40)</b>	42(H)x50x69	230	1200

Ⓝ **HETELUCHTOVEN** - geheel roestvrijstalen mantel, geëmailleerde ovenruimte, tijdschakelaar, binnenverlichting, controlelampjes, thermostaat, maximaal beveiliging en dubbele beglazing

ⓔ CONVECTION OVEN - all stainless steel exterior, enameled oven interior, with interior lighting, timer, indicator lights, thermostat, thermal cut-out and double glass

ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - corps est tout inox, avec intérieur du four émaillé, avec éclairage intérieur, minuterie, voyants lumineux, thermostat, thermostat de sécurité et avec vitre double

ⓓ HEISLUFTÖFEN - Gehäuse aus CNS, Emaillierter Ofenraum, Zeitschalter, Innenbeleuchtung, Kontrolllampen, Thermostat, Sicherheitsthermostat sowie Doppelverglasung



EURO	No.	cap.	cm	V	W
495,00	*688.001	<b>4x (43x32)</b>	59(H)x60x59	230	2670
14,50	596.301	bakplaat/baking tray/plaque de four/Backblech			
14,50	596.350	rooster/wire rack/grille/Backrost			

Ⓝ **PIZZA OVEN** - roestvrijstaal, bakruimte voorzien van 2 pizza stenen, timer 60 min., thermostaat, temperatuurbereik 60-300°C

ⓔ PIZZA OVEN - stainless steel, baking space with 2 pizza stones, timer 60 min., thermostat, temperature range 60-300°C

ⓕ FOUR A PIZZA - inox, chambre de cuisson avec 2 pierres à pizza, minuterie 60 min., thermostat, température réglable 60-300°C

ⓓ PIZZA-OFEN - CNS, Backraum mit 2 Pizzasteinen, Timer 60 min., Thermostat, Temperaturbereich 60-300°C

**2 ETAGES**

EURO	No.	cap.	ext.cm	V	W
395,00	*688.175	<b>2x (8(H)x36,5x36,5)</b>	42(H)x61x56	230	3000

\*642

**EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**

**ROLLER  
GRILL**



**CaterChef**  
Professional Supplies



- Ⓝ **HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, dubbelglazen deur, tijdschakelaar, controlelampje, thermostaat, 2 roosters**
- ⓔ CONVECTION OVEN - stainless steel, compact design, double glass door, timer, pilot light, thermostat, 2 grids
- ⓔ FOUR À AIR PULSÉ - stainless steel, compact design, porte à double vitre, interrupteur d' horaire, signal lumineux, thermostat, 2 grilles
- ⓓ HEISLUFTOFEN - HEISLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, Doppelglastür, Timer, Kontrollleuchte, Thermostat, 2 Gitter

**COMPACT**

No.	cap.	cm	V	W
*304.090	<b>5x (1/2GN)</b>	49,5(H)x37x53,5	230	1500

EURO
635,00

- Ⓝ **HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, compleet met rooster en bakplaat, tijdschakelaar, thermostaat en controlelampje**
- ⓔ CONVECTION OVEN - stainless steel, compact design, complete with grid and tray, timer, thermostat and indicator light
- ⓔ FOUR À AIR PULSÉ - inox, dessein compacte, avec grille et plaque, minuterie, thermostat et voyant témoin
- ⓓ HEISLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, mit Rost und Blech, Zeitschaltuhr, Thermostat und Kontrolllampe

**FORNETTO**

No.	cap.	cm	V	W
*688.011	<b>4x (40x25)</b>	31,6(H)x52,7x48,6	230	2500

EURO
395,00

- 688.900 rooster/wire rack/grille/Backrost
- 688.901 bakplaat/baking tray/plaque de four/Backblech

24,00
24,00

- Ⓝ **HETELUCHTOVEN - met stoomfunctie, 2/3 GN, geheel roestvrijstaal, dubbelglazen deur, standenschakelaar met convection, stoom of een combinatie van deze twee, aparte ontdooifunctie, 1 rooster 2/3 GN, lekbak en stoomafvoerpijp, watertank met zichtbaar waterniveau (1,3 liter), thermostaat max. 200°C, tijdklok 120 minuten en continu-stand, controlelampjes**

- ⓔ CONVECTION OVEN - with steamfunction, 2/3 GN, stainless steel, double glass door, position switch for convection, steam or combination steam/convection and defrost function, 1 grid 2/3 GN, dripping tray and steam-outlet, watertank with level-indicator (1,3 liter), thermostat max. 200°C, timer 120 minutes with stay-on position, indicator lights
- ⓔ FOUR À AIR PULSÉ - avec fonction vapeur, 2/3 GN, inox, porte à double vitre, avec interrupteur de position à convection, vapeur ou une combinaison des deux, fonction décongélation, 1 grille 2/3 GN, réservoir d'eau avec niveau d'eau visible (1,3 liter), thermostat 200°C max., minuterie 120 min et position de continue, voyant temoine
- ⓓ HEISLUFTOFEN - mit Dampf-funktion, 2/3 GN, CNS, Doppelglass, kochen mittels Konvektion, Dampfgarung oder beides kombiniert und Auftaufunktion, 1 Roste 2/3 GN, Wassertank mit sichtbaren Wasserniveau (1,3 liter), Thermostat 200°C max. und Zeitschaltuhr 120 Min mit Dauergebrauch-position, Kontrolllampe

No.	cap.	cm	V	W
*688.150	<b>4x (2/3GN)</b>	39(H)x55x55	230	2500

EURO
560,00

- 596.300 rooster/wire rack/grille/Backrost

32,00
-------



**2 VENTILATOREN**

# 1/1 GastroNorm & BakeryNorm 60x40



**ALLE MODELLEN RONDOM RVS  
ALL TYPES STAINLESS STEEL EXTERIOR**



Ⓝ **HETELUCHTOVEN 1/1 GASTRONORM OF BAKERYNORM** - De BakeryNorm is ideaal voor het afbakken van stokbrood etc. Capaciteit 4 roosters 60x40 cm. Het GastroNorm model biedt ruimte aan 4 roosters 53x32,5 cm. Beide modellen zijn uitgerust met een geheel roestvrijstalen buitenmantel (ook achterzijde en onderzijde), geëmailleerde ovenruimte (type standaard), tijdschakelaar, binnenverlichting, controlelampje, thermostaat, maximaalbeveiliging, 4 roosters en dubbele beglazing. Voorzien van twee verhittingselementen en twee ventilatoren welke zorgen voor een perfecte verspreiding van de hetelucht

Ⓞ **CONVECTION OVEN 1/1 GASTRONORM OR BAKERYNORM** - BakeryNorm model is ideal for "baguettes" etc. Capacity: 4 grids 60x40 cm. GastroNorm model has 4 grids 53x32,5 cm. Both types with all stainless steel exterior, enamelled oven interior with light, timer, indicator lights, thermostat, thermal cut-out 4 grids and double glass. With two heating elements and two ventilators for perfect spreading of hot air

Ⓟ **FOUR À AIR PULSÉ 1/1 GASTRONORM OU BAKERYNORM** - Modèle BakeryNorm est idéal pour achever des baguettes etc. Capacité: 4 grilles 60x40 cm. Le GastroNorm-4 grilles 53x32,5 cm. Le corps des deux modèles est tout acier inoxydable. Avec intérieur du four émaillé et illuminé, minuterie, voyants lumineux, thermostat, thermostat de sécurité, quatre grilles et avec vitre double. Avec deux résistances dans le four et deux ventilateurs pour éloigner l'air superflue

Ⓞ **HEISLUFTOFEN 1/1 GASTRONORM ODER BAKERYNORM** - BakeryNorm ist besonders geeignet zum aufbacken von "Baguettes" etc. Kapazität: 4 Roste 60x40 cm. GastroNorm-4 Roste 53x32,5 cm. Beide Modellen haben ein Gehäuse vollständig aus CNS (auch unten und hinten), emailliertem Ofenraum, Zeitschalter, Innenbeleuchtung, Kontroll-Lampe, Thermostat, Sicherheitsthermostat, 4 Roste sowie Doppelglas. Mit zwei Heizkörpern und zwei leistungsfähigen Ventilatoren

### STANDAARD / STANDARD MODEL

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1975,00	*680.015	<b>4x (1/1GN)</b>	58,5(H)x <b>88,5</b> x67	230	3400
1995,00	*680.016	<b>4x (60x40)</b>	58,5(H)x <b>88,5</b> x67	230	3400

### MET RVS OVENRUIMTE EN VOCHTINJECTIE / WITH STAINLESS STEEL CHAMBER AND HUMIDIFIER

EURO	No.	cap.	cm	V	W
2275,00	*680.017	<b>4x (1/1GN)</b>	58,5(H)x <b>88,5</b> x67	400	5400
2295,00	*680.018	<b>4x (60x40)</b>	58,5(H)x <b>88,5</b> x67	400	5400

\*644



**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



- Ⓝ **HETELUCHTOVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, compact maar groots in prestaties en optimaal geïsoleerd, met timer- en temperatuurknop 260°C en controlelampje, voorzien van dubbele beglazing (cold touch)**
- ⓔ **CONVECTION OVEN - stainless steel housing and oven chamber, compact but large in performance and optimally insulated, with timer and temperature button 260°C and indicator light, equipped with double glass (cold touch)**
- ⓔ **FOUR À AIR PULSÉ - boîtier et chambre de cuisson en inox, compacts mais de grande performance et isolés de manière optimale, avec minuterie et bouton de température 260°C et voyant, équipé de double vitrage (touche froide)**
- ⓓ **HEISLUFTOFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum, kompakt, aber leistungsstark und optimal isoliert, mit Timer und Temperaturknopf 260°C und Kontrollleuchte, Doppelglas (Cold Touch)**

**ROBERTA - UNOX 5**

**Compleet met 3 bakplaten**

Complete with 3 baking trays  
 Complet avec 3 plaques à four  
 Komplet mit 3 Backblechen

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.060	<b>3x (34,2x24,2)</b>	40,2(H)x48x52,3	230	2700	650,00

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
 grille chromée/Backrost verchromt

596.360	34,2x24,2				17,00
---------	-----------	--	--	--	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.361	34,2x24,2				17,00
---------	-----------	--	--	--	-------

**LISA - UNOX 10**

**Compleet met 3 bakplaten**

Complete with 3 baking trays  
 Complet avec 3 plaques à four  
 Komplet mit 3 Backblechen

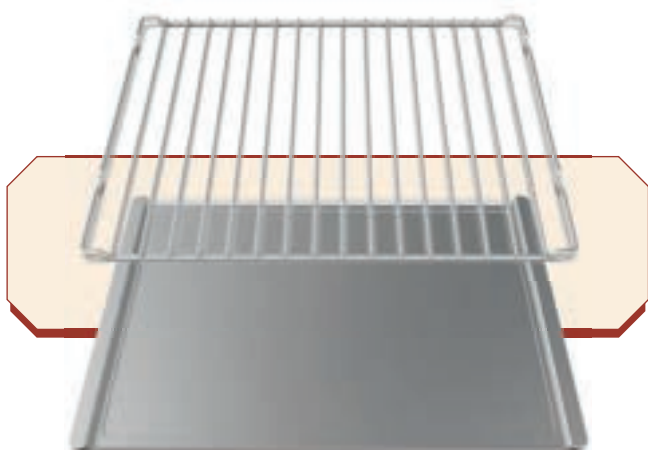
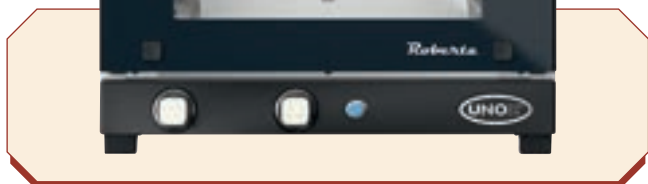
No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.062	<b>3x (46x33)</b>	40,2(H)x60x58,7	230	2700	700,00

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
 grille chromée/Backrost verchromt

596.340	46x33				20,75
---------	-------	--	--	--	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.341	46x33				20,75
---------	-------	--	--	--	-------



- Ⓝ **HETELUCHTOVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, compact maar groots in prestaties en optimaal geïsoleerd, met timer- en temperatuurknop 260°C en controlelampje, voorzien van dubbele beglazing (cold touch)**
- ⓔ **CONVECTION OVEN - stainless steel housing and oven chamber, compact but large in performance and optimally insulated, with timer and temperature button 260°C and indicator light, equipped with double glass (cold touch)**
- ⓕ **FOUR À AIR PULSÉ - boîtier et chambre de cuisson en inox, compacts mais de grande performance et isolés de manière optimale, avec minuterie et bouton de température 260°C et voyant, équipé de double vitrage (touche froide)**
- ⓓ **HEISSLUFTOFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum, kompakt, aber leistungsstark und optimal isoliert, mit Timer und Temperaturknopf 260°C und Kontrollleuchte, Doppelglas (Cold Touch)**

**ANNA - UNOX 20**

**Compleet met 4 roosters**

Complete with 4 wire racks  
 Complet avec 4 grilles  
 Komplet mit 4 Backroste

EURO	No.	cap.	cm	V	W
770,00	*596.065	<b>4x (46x33)</b>	47,2(H)x60x58,7	230	3000

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
 grille chromée/Backrost verchromt

20,75	596.340	46x33
-------	---------	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

20,75	596.341	46x33
-------	---------	-------

**DOMENICA - UNOX 60**

**Geleverd zonder roosters of bakplaten**

Delivered without grids or trays  
 Livrée sans grilles ou plaques  
 Geliefert ohne Roste oder Blechen

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1320,00	*596.070	<b>4x (60x40)</b>	47,2(H)x80x70,6	400	5300

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
 grille chromée/Backrost verchromt

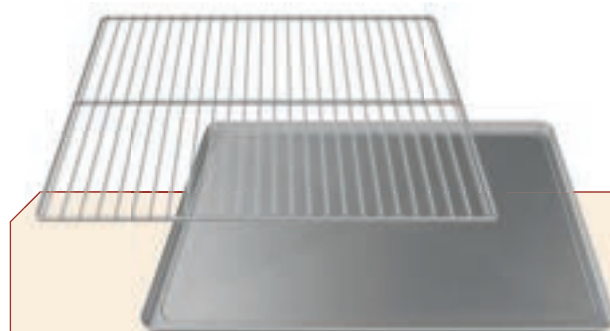
28,50	596.320	60x40
-------	---------	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

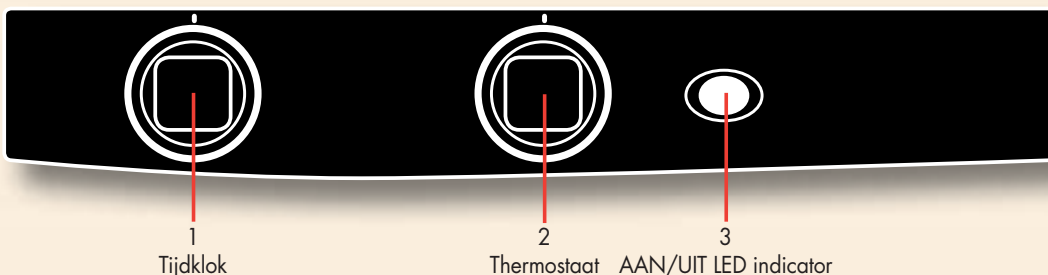
36,50	596.321	60x40
-------	---------	-------



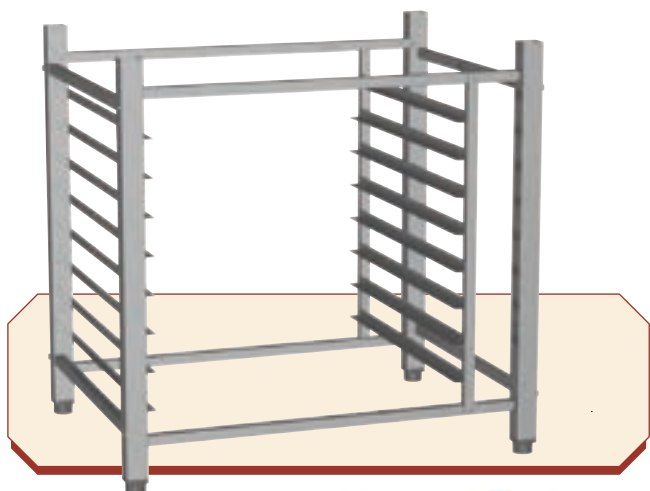
**BakeryNorm**



**Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel**  
 Type *Manual* avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld



**BakeryNorm**



Ⓝ **HETELUCHTOVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal en optimaal geïsoleerd, met timer- en temperatuurknop 260°C, controlelampje en handmatige bevochtiger, voorzien van dubbele beglazing (cold touch) wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

ⓔ **CONVECTION OVEN - stainless steel housing and oven chamber and optimally insulated. With timer and temperature 260°C button, indicator light and manual humidifier, equipped with double glass (cold touch) is supplied without grids or trays**

ⓔ **FOUR À AIR PULSÉ - boîtier et chambre de cuisson en inox et isolation optimale, avec minuterie et bouton de température à 260°C, indicateur et humidificateur manuel, équipé de double vitrage (cold-touch) livrée sans grilles ou plaques**

ⓓ **HEISLUFTOFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum und optimal isoliert, mit Timer und Temperaturknopf 260°C, Kontrolleuchte und manuellem Luftbefeuchter, ausgestattet mit Doppelverglasung (Cold Touch) geliefert ohne Roste oder Blechen**

**XFT 183 - ELENA Manual**

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.111	<b>3x (60x40)</b>	42,9(H)x80x77,4	230	3300	1410,00

**XFT 193 - ROSSELLA Manual**

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.116	<b>4x (60x40)</b>	50,9(H)x80x77,4	400	6500	1760,00

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
grille chromée/Backrost verchromt

596.320	60x40	28,50
---------	-------	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321	60x40	36,50
---------	-------	-------

**stoomcondensator/steam condenser**  
condenseur de vapeur/Dampfkondensator

No.	cm	V	W	EURO
*596.775	17(H)x33,9x23,4	230	8	460,00

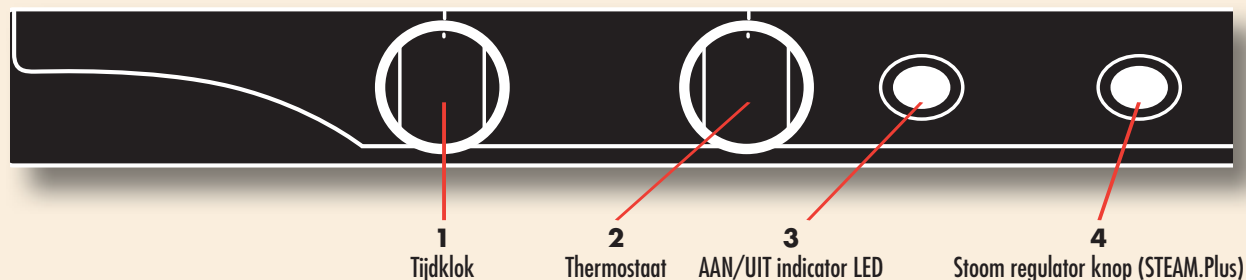
**onderstel/stand/soubassement/Untergestell**

*596.126	cap. <b>8x (46x33)</b>	78,2(H)x59,8x51,8	460,00
*596.128	cap. <b>8x (60x40)</b>	78,2(H)x79,8x59,9	495,00

**wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen**

	H cm	EURO
596.125	10	182,00

Type **Manual** is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel  
Type **Manual** avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld



**(N) ANALOGE COMBI OVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, met timer- en temperatuurknop 260°C, controlelampje en stoom regelaar voor directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten**

**(E) ANALOG COMBI OVEN - stainless steel housing and oven chamber, with timer and temperature button 260°C, indicator light and steam regulator for direct water injection Steam.Plus and the choice of 2 ventilation speeds, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, delivered without racks or trays**

**(F) ANALOG COMBI FOUR - boîtier et chambre de cuisson en inox, avec minuterie et bouton de température 260°C, voyant et régulateur de vapeur pour l'injection directe d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, livré sans étagères ni plateaux**

**(D) ANALOG COMBI OFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum, mit Timer und Temperaturknopf 260°C, Kontrollleuchte und Dampfregler zur direkten Feuchtigkeitsinjektion Steam.Plus und der Wahl von 2 Lüftungsstufen, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Kontrolle der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, Lieferung ohne Roste oder Blechen**

**XV 393 - ChefLux Manual**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
2700,00	*596.724	<b>5x (1/1GN)</b>	77,2(H)x75x77,3	400	7100

**XV 593 - ChefLux Manual**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
3600,00	*596.734	<b>7x (1/1GN)</b>	93,2(H)x86x88,2	400	10500

**XV 893 - ChefLux Manual**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
5200,00	*596.744	<b>12x (1/1GN)</b>	125,2(H)x86x88,2	400	15800

**rooster roestvrijstaal/wire rack stainless steel grille inox/Backrost CNS**

39,00 596.309 1/1 GN

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium plaque à four aluminium/Backblech aluminium**

49,00 596.311 1/1 GN

**installatie-kit/installation-kit/kit de installation/Installations-kit**

202,00 \*596.285

**schoonmaak kit/cleaning kit/kit de nettoyage/Reinigungsset**

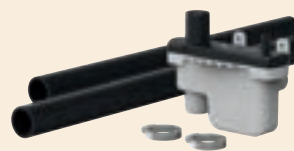
158,00 \*596.131



**1/1 GastroNorm**



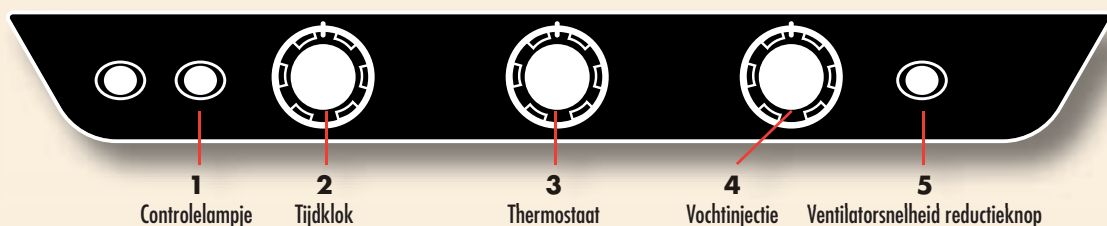
**596.285**



**596.131**



**Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel**  
 Type Manual avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld







Ⓝ **BAKE-OFF OVEN** - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, met timer- en temperatuurknop 260°C, controlelampje en stoom regelaar voor directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en drogen van producten, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

ⓔ **BAKE-OFF OVEN** - stainless steel housing and oven chamber, with timer and temperature button 260°C, indicator light and steam regulator for direct water injection Steam.Plus and the choice of 2 ventilation speeds, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, delivered without racks or trays

ⓔ **FOUR BAKE OFF** - boîtier et chambre de cuisson en inox, avec minuterie et bouton de température 260°C, voyant et régulateur de vapeur pour l'injection directe d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, livré sans étagères ni plateaux

ⓔ **BAKE-OFF OFEN** - CNS-Gehäuse und Ofenraum, mit Timer und Temperaturknopf 260°C, Kontrollleuchte und Dampfregler zur direkten Feuchtigkeitsinjektion Steam.Plus und der Wahl von 2 Lüftungsstufen, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Kontrolle der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, Lieferung ohne Roste oder Blechen

**XB 693 - BakerLux Manual**

No.	cap.	cm	V	W
*596.834	<b>6x (60x40)</b>	93(H)x86x88,2	400	10500

EURO
3600,00

**XB 893 - BakerLux Manual**

No.	cap.	cm	V	W
*596.844	<b>10x (60x40)</b>	125,2(H)x86x88,2	400	15800

EURO
5200,00

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
grille chromée/Backrost verchromt

596.320	60x40	28,50
---------	-------	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321	60x40	36,50
---------	-------	-------

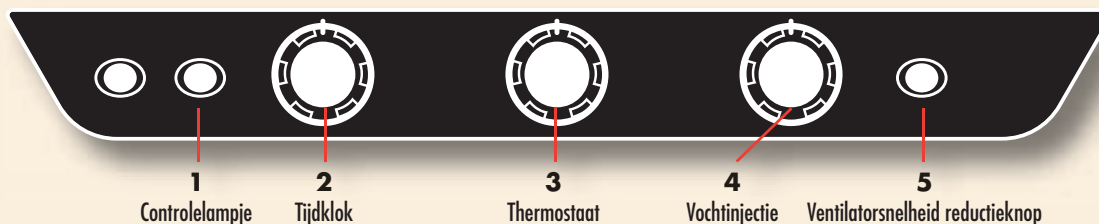
**onderstel/stand/soubassement/Untergestell**

*596.550	(XV393)	69,2(H)x73,2x54,6	580,00
*596.650		69,2(H)x84,2x66,5	650,00

**wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen**

596.284	268,00
---------	--------

Type **Manual** is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel  
Type **Manual** avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld

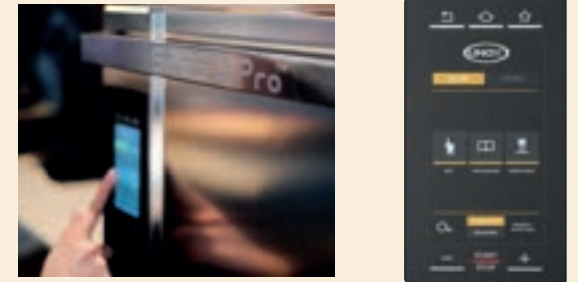


**(N) BAKERLUX SPEED.PRO - de innovatieve UNOX Bakerlux SPEED.Pro verwarmt snel elk voedsel door het combineren van convectie, geleiding en magnetron. De oven blijft zelfs tijdens de stand-by-fase op bedrijfstemperatuur. Dankzij de speciale SPEED-Plate kunt u bijvoorbeeld tot 4 sandwiches tegelijk bakken in 75 seconden. In de BAKE-modus kunt u uw bakprogramma's uitvoeren die uit verschillende stappen bestaan of de automatische CHEFUNOX-programma's gebruiken.**

**(E) BAKERLUX SPEED.PRO - the innovative UNOX Bakerlux SPEED.Pro quickly heats any food by combining convection, conduction and microwave. The oven remains at operating temperature even during the standby phase. Thanks to the special SPEED-Plate you can, for example, bake up to 4 sandwiches at the same time in 75 seconds. In BAKE mode, you can run your multi-step baking programs or use the automatic CHEFUNOX programs.**

**(F) BAKERLUX SPEED.PRO - l'innovant UNOX Bakerlux SPEED.Pro chauffe rapidement n'importe quel aliment en combinant convection, conduction et micro-ondes. Le four reste à température de fonctionnement même pendant la phase de veille. Grâce à la SPEED-Plate spéciale, vous pouvez, par exemple, cuire jusqu'à 4 sandwichs en même temps en 75 secondes. En mode BAKE, vous pouvez exécuter vos programmes de cuisson en plusieurs étapes ou utiliser les programmes automatiques CHEFUNOX.**

**(D) BAKERLUX SPEED.PRO - der innovative UNOX Bakerlux SPEED.Pro erhitzt durch die Kombination von Konvektion, Wärmeleitung und Mikrowelle schnell alle Speisen. Der Backofen bleibt auch während der Standby-Phase auf Betriebstemperatur. Dank der speziellen SPEED-Plate backen Sie zum Beispiel bis zu 4 Sandwiches gleichzeitig in 75 Sekunden. Im BAKE-Modus können Sie Ihre mehrstufigen Backprogramme ausführen oder die automatischen CHEFUNOX-Programme verwenden.**



**XESR-03HS-EDDN - SpeedPro**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
7600,00	*596.010	<b>3x (46x33)</b>	54,1(H)x61,2x74,6	400	6600

**ovenschap/oven paddle**  
pelle à four/Ofenschaufel

115,00	596.901	36,5x47,7
99,00	596.902	16,5x42,7

**bodembeschermer/bottom protector**  
protecteur de fond/Bodenschutzdecke

67,00	596.903	49x37,2
-------	---------	---------

**bakschaal/cooking basket**  
panier de cuisson/Gitter-Garkorb

109,00	596.904	2,5(H)x18x14
125,00	596.905	2,5(H)x28x18
129,00	596.906	2,5(H)x35,5x30,5

**bak/grillplaat/baking/grill plate**  
plaque de cuisson/grill/Back/Grillplatte

239,00	596.907	46x33
--------	---------	-------

**onderstel/stand/soubassement/Untergestell**

510,00	*596.137	73,8(H)x59,4x54,6
--------	----------	-------------------

**wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen**

268,00	*596.136	11(H)
--------	----------	-------



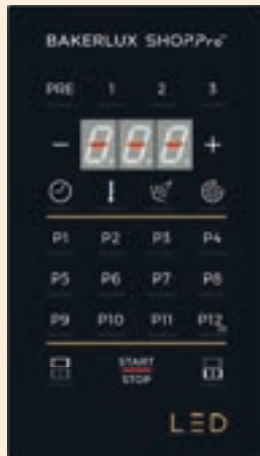


# BAKERLUX SHOP.Pro



## GO

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO is a pure convection oven. A tireless oven that was designed specifically for baking frozen croissants or for finishing prebaked frozen bread. Perfectly suited to the typical needs of cafés, snack bars, and smaller retail shops that don't need to bake delicate items.



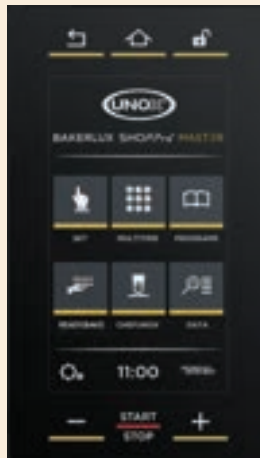
## LED

The BAKERLUX SHOP.Pro™ LED model is the first port of call for anyone who needs an easy-to-use convection oven that also gives you the option of adding humidity during the baking cycle as well as reducing fan speed to facilitate baking, such as large frozen loaves of bread, or frozen puff pastry products. The ability to control the BAKERLUX SHOP.Pro™ Prover from the control panel allows the oven to be stacked on top of it, creating a complete baking station. The hoods available for the BAKERLUX SHOP.Pro™ LED model are the water-supply-connected high-filtration steam-condensing BAKERLUX SHOP.Pro™ ventless hood or the BAKERLUX SHOP.Pro™ waterless hood, which requires no water supply.



## TOUCH

The BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH model offers all the advantages of + a 2.4 inch LCD display that allows you to store and name baking programs with pictures, as well as offering quick and intuitive programming. It is available with either a drop down door or in the Matic version, with a side opening door that opens automatically when the baking cycle is complete. The optional internet connection allows you to check actual use and remotely control every oven in every one of your shops directly from your PC or smartphone. The BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH is specifically equipped for the installation of the BAKERLUX SHOP.Pro™ ventless or waterless hoods and for controlling the prover directly from the oven's control panel. The MASTER control panel is the highest level of technological evolution that excels in baking performance, automatic programs, artificial intelligence and internet connection.



## MASTER

The BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, with its 7 inch control panel, is equipped with CHEFUNOX automatic baking programs, MULTI.Time technology - allowing you to bake up to 10 different item types at the same time - and the READY.Bake function, allowing even users with no experience to get perfect results. AUTO.Matic intelligent automatic door opening as standard, DDC.Stats report with usage statistics directly viewable from the display, and an optional Internet connection allowing you to remotely control your ovens from your PC and smartphone. Ventless hood, waterless hood and prover all controllable from the display.

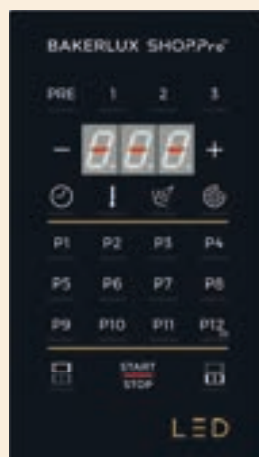


# BAKERLUX SHOP.Pro



## GO

Eenvoudig, essentieel, snel en concreet. BAKERLUX SHOP.Pro™ in de versie GO is een onvermoeibare convectie-oven die specifiek is ontwikkeld voor het afbakken van diepgevroren croissants of voor het goudbruin afbakken van diepgevroren brood. Deze oven is geschikt voor de typische behoeften van cafés, snackbars en supermarkten van kleine omvang waar geen delicate bakprocessen of bakprocessen met vocht worden verricht.



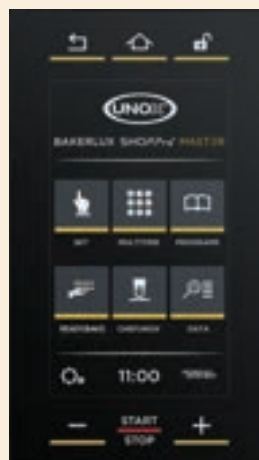
## LED

BAKERLUX SHOP.Pro™ in de versie LED is een convectie-oven die u de mogelijkheid biedt om tijdens het bakken vocht toe te voegen en de ventilatie te beperken zodat u ook de meeste bakprocessen kunt verrichten. De LED-versie is de perfecte oplossing voor iedereen die op zoek is naar een gebruiksvriendelijk instrument dat prestaties kan leveren die de banketbakkerswereld benadert. De mogelijkheid om de rijsoven vanaf het bedieningspaneel te controleren maakt de installatie in een kolom die een volledig bakstation vormt mogelijk. Op de LED-versie kan de ventless-stoomcondensatiekap met een hoog filtervermogen of de waterless-kap, waar geen wateraansluiting voor nodig is, worden geïnstalleerd.



## TOUCH

BAKERLUX SHOP.Pro™ in de versie TOUCH is voorzien van een lcd-display van 2.4 inch waar u op intuïtieve wijze programma's op kunt opslaan aan de hand van afbeeldingen. De oven kan verticaal - van boven naar beneden of horizontaal - van rechts naar links worden geopend. De horizontale opening kan handbediend of MATIC plaatsvinden. In het laatste geval wordt de oven automatisch aan het einde van de bereiding geopend. BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH kan worden voorzien van een internetverbinding die u kunt gebruiken om direct met de pc of de smartphone alle ovens van uw winkel te programmeren. Op de TOUCH-versie kan de ventless-kap of de waterless-kap worden geïnstalleerd.

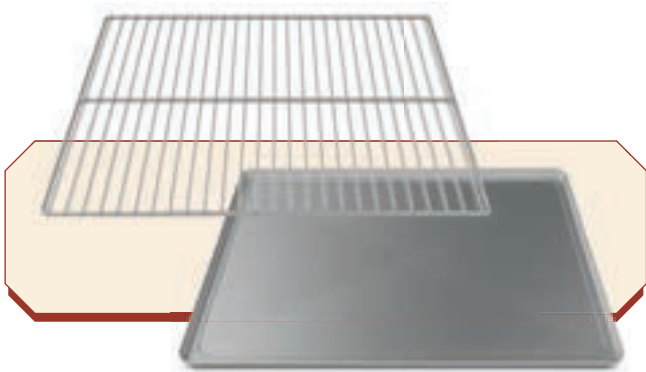


## MASTER

Het MASTER-bedieningspaneel is de meest volledige technologische evolutie van BAKERLUX SHOP.Pro™-ovens waarbij de aandacht is gericht op de bakprestaties, automatische programma's, kunstmatige intelligentie en een internetverbinding. BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER met een bedieningsdisplay van 7 inch beschikt over de automatische CHEFUNOX-bakprogramma's, MULTI.Time-technologie voor gelijktijdig bakken van 10 verschillende producten en de READY.Bake-functie die een onmiddellijk gebruik mogelijk maakt, ook door minder ervaren personeel. De automatische intelligente opening AUTO.Matic is standaard aanwezig, rapporten met DDC.Statsgebruiksstatistieken die direct op het display weergegeven kunnen worden en een optionele internetverbinding voor de controle van de ovens op afstand met behulp van de pc of smartphone. Ventless-kap, waterless-kap en rijsoven kunnen vanaf het display worden gecontroleerd.



**BakeryNorm**



**GO**

**BAKERLUX SHOP Pro**

PRE 1 2 3

⌚

— +

P1 P2 P3 P4

P5 P6 P7 P8

P9 P10 P11 P12

START STOP

**GO**

**BAKING PARAMETERS**

1/3

3 BAKING STEPS

⌚

0 - inf

TIMER

🌡️

50 - 260°C

TEMPERATURE

**QUICK FUNCTIONS**

📖

99 PROGRAMS

Ⓝ **BAKE-OFF OVEN GO/LED - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een digitaal bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur 260°C, aantal stappen in te stellen en 99 programma's op te slaan, bij de LED: mogelijkheid om hoeveelheid vocht in te stellen met de vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, de Arianna wordt geleverd met 4 bakplaten**

ⓔ **BAKE-OFF OVEN GO/LED - stainless steel housing and oven chamber, equipped with a digital control panel with the possibility to set time, temperature 260°C, number of steps and to store 99 programs, with the LED: possibility to adjust the amount of moisture with the Steam.Plus moisture injection and the choice of 2 ventilation speeds, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, the Arianna is supplied with 4 baking trays**

ⓔ **FOUR BAKE-OFF GO/LED - boîtier et chambre de cuisson en inox, équipé d'un panneau de commande numérique avec la possibilité de régler la durée, la température 260°C, le nombre d'étapes et de stocker 99 programmes, avec la LED: possibilité de régler la quantité d'humidité avec l'injection d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, le Arianna est fourni avec 4 plaques**

ⓔ **BAKE-OFF OFEN GO/LED - Gehäuse und Ofenraum, ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit der Möglichkeit, Zeit, Temperatur 260°C und Anzahl der Schritte einzustellen und 99 Programme zu speichern, mit der LED: Möglichkeit, die Feuchtigkeitsmenge mit dem Steam.Plus-Feuchtigkeitsinjektion und der Wahl von 2 Lüftungsgeschwindigkeiten einzustellen, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Steuerung der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, der Arianna wird mit 4 Backblechen geliefert**

**XEFR-04HS-EGDN - ARIANNA GO**

No.	cap.	cm	V	W
*596.173	<b>4x (46x33)</b>	50(H)x60x66,9	230	3500

EURO
1310,00

**XEFR-04HS-ELDV - ARIANNA LED**

No.	cap.	cm	V	W
*596.174	<b>4x (46x33)</b>	50(H)x60x66,9	230	3500

EURO
1520,00

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
grille chromée/Backrost verchromt

596.340	46x33	20,75
---------	-------	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.341	46x33	20,75
---------	-------	-------

**XEFR-03EU-EGDN - ELENA GO**

No.	cap.	cm	V	W
*596.191	<b>3x (60x40)</b>	42,5(H)x80x81,1	230	3500

EURO
1800,00

**XEFR-03EU-ELDV - ELENA LED**

No.	cap.	cm	V	W
*596.192	<b>3x (60x40)</b>	42,5(H)x80x81,1	230	3500

EURO
1930,00

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
grille chromée/Backrost verchromt

596.320	60x40	28,50
---------	-------	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321	60x40	36,50
---------	-------	-------

**Ⓝ BAKE-OFF OVEN GO/LED - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een digitaal bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur, aantal stappen in te stellen en 99 programma's op te slaan, bij de LED: mogelijkheid om hoeveelheid vocht in te stellen met de directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

**ⓔ BAKE-OFF OVEN GO/LED - stainless steel housing and oven chamber, equipped with a digital control panel with the possibility to set time, temperature 260°C, number of steps and to store 99 programs, with the LED: possibility to adjust the amount of moisture with the Steam.Plus moisture injection and the choice of 2 ventilation speeds, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, delivered without baking trays or racks**

**ⓕ FOUR BAKE-OFF GO/LED - boîtier et chambre de cuisson en inox, équipé d'un panneau de commande numérique avec la possibilité de régler la durée, la température 260°C, le nombre d'étapes et de stocker 99 programmes, avec la LED: possibilité de régler la quantité d'humidité avec l'injection d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, livrée sans grilles ou plaques**

**ⓓ BAKE-OFF OFEN GO/LED - CNS-Gehäuse und Ofenraum, ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit der Möglichkeit, Zeit, Temperatur 260°C und Anzahl der Schritte einzustellen und 99 Programme zu speichern, mit der LED: möglichkeit, die Feuchtigkeitsmenge mit dem Steam.Plus-Feuchtigkeitsinjektion und der Wahl von 2 Lüftungsgeschwindigkeiten einzustellen, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Steuerung der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, Lieferung ohne Roste oder Blechen**

**XEFR-04EU-EGDN - ROSSELLA GO**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
2230,00	*596.193	<b>4x (60x40)</b>	50(H)x80x81,1	400	6900

**XEFR-04EU-ELDV - ROSSELLA LED**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
2470,00	*596.194	<b>4x (60x40)</b>	50(H)x80x81,1	400	6900

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
grille chromée/Backrost verchromt

28,50 596.320 60x40

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

36,50 596.321 60x40

**onderstel/stand/soubassement/Untergestell**

510,00 \*596.137 73,8(H)x59,4x54,6

515,00 \*596.138 73,8(H)x78,2x67,5

**wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen**

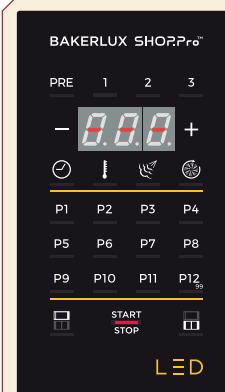
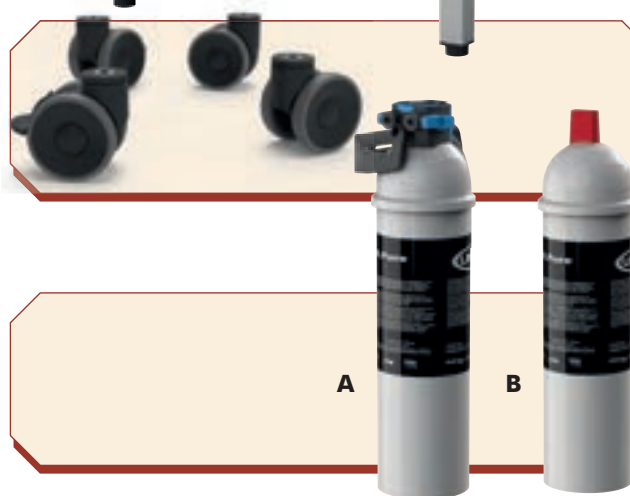
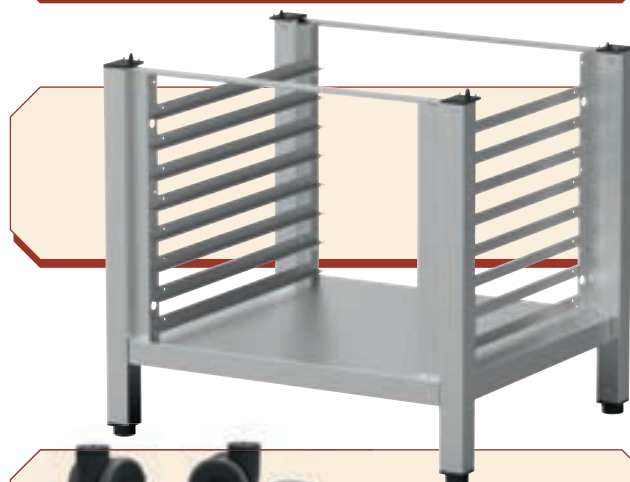
268,00 \*596.136 11(H)

**BAKERY.Pure waterontharder/water softener/adoucisseur d'eau/wasserenthärter**

155,00 \*596.913 **A**

**BAKERY.Pure navulling/refill/recharge/Nachfüllung**

91,00 \*596.914 **B**



**LED BAKING PARAMETERS**

**1/3**  
3 BAKING STEPS

**0 - inf**  
TIMER

**50 - 260°C**  
TEMPERATURE

**0-20-40-60-80-100%**  
HUMIDITY

**2**  
2 FAN SPEEDS

**QUICK FUNCTIONS**

**99 PROGRAMS**

**PROVER CONTROL**



**BakeryNorm**



## LED

### BAKING PARAMETERS

3 BAKING STEPS

0 - inf  
TIMER

50 - 260°C  
TEMPERATURE

0-20-40-60-80-100%  
HUMIDITY

2 FAN  
SPEEDS

### QUICK FUNCTIONS

99 PROGRAMS

PROVER CONTROL

Ⓝ **BAKE-OFF OVEN LED - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een digitaal bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur 260°C, aantal stappen, hoeveelheid vocht met de directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, het is mogelijk om tot 99 programma's op te slaan, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van roosters**

ⓔ **BAKE-OFF OVEN LED - stainless steel housing and oven chamber, equipped with a digital control panel with the possibility to set time, temperature 260°C, number of steps, possibility to adjust the amount of steam with the Steam.Plus moisture injection and the choice of 2 ventilation speeds, it is possible to save up to 99 programs, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, delivered without baking trays or racks**

ⓕ **FOUR BAKE-OFF LED - boîtier et chambre de cuisson en inox, équipé d'un panneau de commande numérique avec l'option de temps, température 260°C, nombre de pas, quantité d'humidité avec l'injection directe d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, il est possible de sauvegarder jusqu'à 99 programmes, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, livrée sans grilles ou plaques**

ⓓ **BAKE-OFF OFEN LED - CNS-Gehäuse und Ofenraum, ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit der Möglichkeit von Zeit, Temperatur 260°C, Anzahl der Schritte einzustellen, Feuchtigkeitsmenge mit der direkten Feuchtigkeitsinjektion Steam.Plus und der Wahl von 2 Lüftungsgeschwindigkeiten, es können bis zu 99 Programme gespeichert werden, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Steuerung der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, Lieferung ohne Roste oder Blechen**

**XEFR-06EU-ELRV - VITTORIA LED**

No.	cap.	cm	V	W
*596.196	<b>6x (60x40)</b>	68,2(H)x80x81,1	400	10100

EURO  
3700,00

**XEFR-10EU-ELRV - CAMILLA LED**

No.	cap.	cm	V	W
*596.198	<b>10x (60x40)</b>	95,2(H)x80x81,1	400	15500

EURO  
5200,00

**rooster roestvrijstaal/wire rack stainless steel**  
grille inox/Backrost CNS

720.318      60x40

16,50

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
grille chromée/Backrost verchromt

596.320      60x40

28,50

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321      60x40

36,50

**(N) BAKE-OFF OVEN MASTER - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een 6 inch LCD display met de mogelijkheid om tijd, temperatuur 260°C, aantal stappen, hoeveelheid vocht met de directe vochtinjectie Steam.Plus en ventilatie snelheid in te stellen, het is mogelijk om tot 99 programma's op te slaan, de oven beschikt o.a. over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, automatische CHEFUNOX bakprogramma's en MULTI.Time technologie, geleverd zonder bakplaten of roosters**

**(E) BAKE-OFF OVEN MASTER - stainless steel housing and oven chamber, equipped with a 6 inch LCD display with the possibility to set time, temperature 260°C, number of steps, amount of steam with the direct steam injection Steam.Plus and ventilation speed, it is possible to save up to 99 programs, the oven has, among other things, the Dry.Plus system for controlling the amount of steam and the drying of products, automatic CHEFUNOX baking programs and MULTI.Time technology, delivered without baking trays or racks**

**(F) FOUR BAKE-OFF MASTER - boîtier et chambre de cuisson en inox, équipé d'un écran LCD de 6 pouces avec la possibilité de régler l'heure, la température 260°C, le nombre d'étapes, quantité d'humidité avec l'injection directe d'humidité Steam.Plus et la vitesse de ventilation, il est possible de sauvegarder jusqu'à 99 programmes, le four est équipé, entre autres, du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et le séchage des produits, des programmes de cuisson automatiques CHEFUNOX et de la technologie MULTI.Time, livrée sans grilles ou plaques**

**(D) BAKE-OFF OFEN MASTER - CNS-Gehäuse und Ofenraum, ausgestattet mit einem 6 Zoll LCD-Display mit der Möglichkeit, Zeit, Temperatur 260°C, Anzahl der Schritte, Feuchtigkeitsmenge mit der direkten Dampfinjektion Steam.Plus und Belüftungsgeschwindigkeit einzustellen, es können bis zu 99 Programme gespeichert werden, der Ofen verfügt unter anderem über das Dry.Plus-System zur Steuerung der Feuchtigkeitsmenge und des Trocknens von Produkten, automatische CHEFUNOX-Bakprogramme und die MULTI.Time-Technologie, Lieferung ohne Roste oder Blechen**



**BakeryNorm**



**XEFR-06EU-EMRV - VITTORIA MASTER**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
4960,00	*596.197	<b>6x (60x40)</b>	68,2(H)x80x81,1	400	10300

**XEFR-10EU-EMRV - CAMILLA MASTER**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
6800,00	*596.199	<b>10x (60x40)</b>	95,2(H)x80x81,1	400	15500

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
grille chromée/Backrost verchromt

28,50 596.320 60x40

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

36,50 596.321 60x40

**BAKING PARAMETERS**



9 BAKING STEPS



0 - inf TIMER



50 - 260°C TEMPERATURE



0-20-40-60-80-100% HUMIDITY



2 FAN SPEEDS

**UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE**



ADAPTIVE COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

**QUICK FUNCTIONS**



896 PROGRAMS



PROVER CONTROL



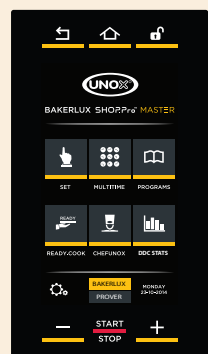
PRECONFIG. WI-FI & LAN



MULTI.TIME



AUTOMATIC BAKING



**MASTER**





**(N) INSTALLATIE-KIT - alleen voor BakerLux SHOP.Pro Camilla and Vittoria modellen (Type-DR)**

- (E) INSTALLATION-KIT - only for models BakerLux SHOP.Pro Camilla and Vittoria (Type-DR)
- (F) KIT DE INSTALLATION - uniquement pour les modèles BakerLux SHOP.Pro Camilla et Vittoria (Type-DR)
- (D) INSTALLATIONS-KIT - nur für BakerLux SHOP.Pro Camilla und Vittoria Modelle (Type-DR)

No.

\*596.163

EURO

172,00



**(N) INSTALLATIE + SCHOONMAAK KIT - alleen voor BakerLux SHOP.Pro Camilla and Vittoria modellen (Type-DR)**

- (E) INSTALLATION + CLEANING KIT - only for BakerLux SHOP.Pro models Camilla and Vittoria (Type-DR)
- (F) KIT DE INSTALLATION + NETTOYAGE - uniquement pour les modèles BakerLux SHOP.Pro Camilla et Vittoria (Type-DR)
- (D) INSTALLATION + REINIGUNGSSET - nur für BakerLux SHOP.Pro Camilla und Vittoria Modelle (Type-DR)

No.

\*596.164

EURO

415,00



**(N) SPRAYCLEANER - 750 ml**

- (E) SPRAYCLEANER - 750 ml
- (F) DÉTERGENT SPRAY&RINSE - 750 ml
- (D) SPRAYCLEANER - 750 ml

No.

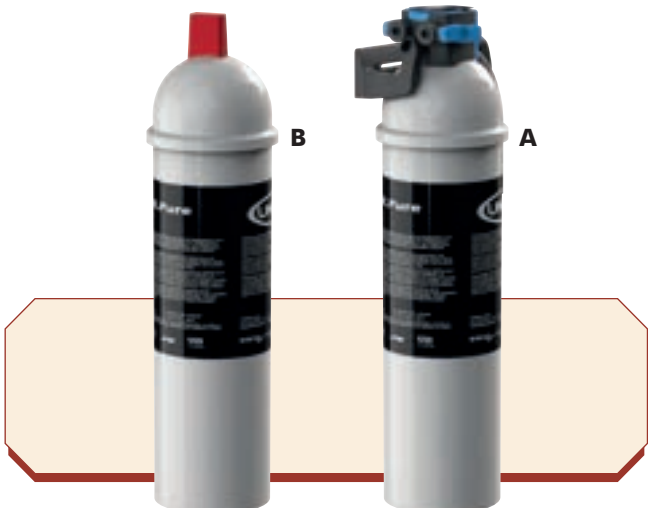
\*596.592

\*596.594 **doos met 12/box 12/carton 12/Karton 12**

EURO

10,50

125,00



**(N) WATERONTHARDER - UNOX.Pure**

- (E) WATER SOFTENER - UNOX.Pure
- (F) ADOUCISSEUR D'EAU - UNOX.Pure
- (D) WASSERENTHÄRTER - UNOX.Pure

No.

\*596.915 **A**

\*596.916 **B navulling/refill/recharge/Nachfüllung**

EURO

390,00

260,00

**(N) STOOMCONDENSOR - voor BakerLux SHOP.Pro modellen**

(E) STEAM CONDENSER - for BakerLux SHOP.Pro models

(F) CONDENSEUR DE VAPEUR - pour les modèles BakerLux SHOP.Pro

(D) DAMPFKONDENSOR - für BakerLux SHOP.Pro Modelle

EURO	No.	cm	V	W
605,00	*596.160	19,2(H)x47,1x32	230	8



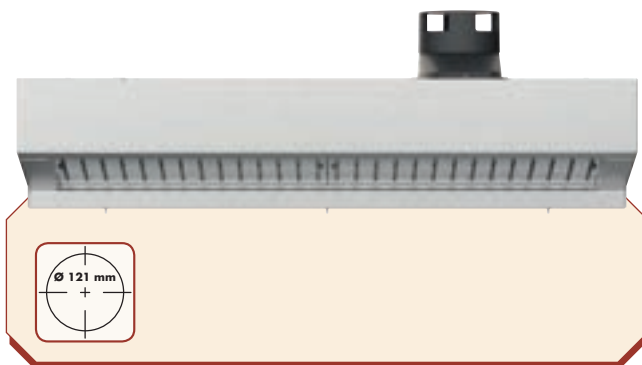
**(N) AFZUIGKAP MET STOOMCONDENSOR - voor BakerLux SHOP.Pro LED/MASTER 600x400 ovens**

(E) HOOD WITH STEAM CONDENSER - for BakerLux SHOP.Pro LED/MASTER 600x400 ovens

(F) HOTTE AVEC CONDENSEUR DE VAPEUR - pour BakerLux SHOP.Pro LED/MASTER fours 600x400

(D) HAUBE MIT INTEGRIERTEM DAMPFKONDENSATOR - für BakerLux SHOP.Pro LED/MASTER 600x400 elektro öfen

EURO	No.	cm	V	W
1390,00	*596.161	27,6(H)x80x86,3	230	200



**(N) ONDERSTEL - roestvrijstaal**

(E) STANDS - stainless steel

(F) SOUBASSEMENTS - inox

(D) UNTERGESTELLEN - CNS

**hoog model/high model/modèle haut/hohes Modell**

EURO	No.	Type	cm
515,00	*596.138	<b>60x40</b>	73,8(H)x78,2x67,5



**wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen**

EURO	No.
268,00	*596.136

**(N) ONDERSTEL - roestvrijstaal**

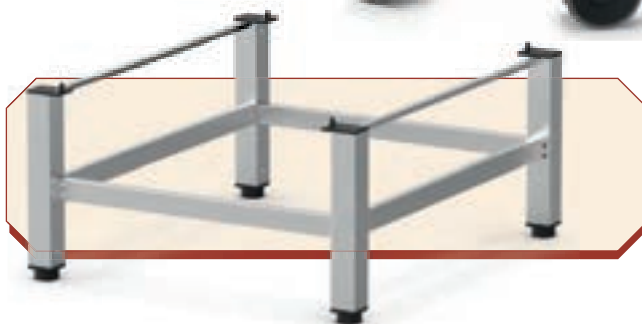
(E) STANDS - stainless steel

(F) SOUBASSEMENTS - inox

(D) UNTERGESTELLEN - CNS

**laag model/low model/modèle bas/niedriges Modell**

EURO	No.	Type	cm
425,00	*596.134	<b>60x40</b>	35,5(H)x79,4x68,8



**vloer model/floor stand/pietement/Bodenständer**

EURO	No.	Type	cm
232,00	*596.139	<b>60x40</b>	15(H)x79,4x68,8





# MIND Maps MASTER.Touch ONE

De kracht van uw creatieve instinct.  
*The power of your creative instincts.*



Revolutionaire functies in een intuïtief ontwerp.  
Creatieve vrijheid en precisie.

*Revolutionary features in an intuitive design.  
Creative freedom meets precision.*

**(N)** Eenvoudig en effectief, het bedieningspaneel van uw MIND Maps™ ONE biedt een snelle en nauwkeurige programmering.

Eenvoudig beheer van uw kookprogramma's met één druk op de knop, en volledige controle over elke aangesloten MAXI.Link accessoires. Het 9,5 inch bedieningspaneel MIND Maps™ ONE geeft u de vrijheid in uw keuze: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND Maps™ -technologie om uw kookprogramma te tekenen met behulp van de praktische Master Touch-pen.



Interface MASTER.Touch ONE

**(E)** Simple and effective, the control panel of your MIND Maps™ ONE offers fast and precise programming.

The easy management of your cooking programs at the touch of a button, and complete control of any connected MAXI.Link accessories. With its 9.5 inch touch screen, the MIND Maps™ ONE control panel gives you the freedom of choice: create a new program, save it in your personalised recipe library, or use the revolutionary MIND Maps™ visual technology to draw your cooking program using the practical Master Touch pen

# MIND.Maps MASTER.Touch PLUS



Het plezierige gevoel van totale controle.  
*The pleasure of being in control.*



Geavanceerde functies, hoge snelheid.

U bent goed tegen elke uitdaging opgewassen.

*Advanced features, high speed.*

*Rising to the challenge is easy.*

**(N)** Innovatief en toch eenvoudig - het is de nieuwe grens van communicatie tussen u en uw oven.

De controle van uw MIND.Maps™ PLUS-oven is het resultaat van verschillende revolutionaire ideeën en gebruiksgemak. Het 9,5 inch bedieningspaneel van uw MIND.Maps™ PLUS biedt u een ongekende keuze: creëer vrijuit een programma, gebruik één van de beschikbare automatische bereidingsprocessen en beheer maximaal 10 bereidingen tegelijkertijd. Maak gerust uw keuze.

MIND.Maps™ PLUS staat altijd voor u klaar.



Interface MASTER.Touch PLUS

**(E)** Innovative yet simple - it's the new frontier of communication between you and your oven.

The control panel of your MIND.Maps™ PLUS is the result of combining revolutionary ideas with ease of use. With its 9.5 inch touch screen, the MIND.Maps™ PLUS control panel gives you maximum possibility of choice: create your own program, use one of the many automatic cooking programs available and manage up to 10 timers simultaneously. The choice is yours.

MIND.Maps™ PLUS will always be ready.



# BAKERTOP CHEFTOP

# MIND Maps™ ONE & PLUS

**(E) Innovation, quality, ease of use.**

Unox technologies for CHEFTOP BAKERTOP MIND.Maps™

## Unox Intensive Cooking

You chose not to settle for less. Maximum cooking intensity.

Thanks to its technology, your CHEFTOP MIND.Maps™ oven is the most efficient and evolved cooking instrument in your kitchen, capable of guaranteeing extremely high performance levels and noticeable savings in terms of time, energy and labour in each one of its applications. Perfect cooking, uniformity in each pan inserted into the oven, saturated and dense steam in a few seconds or complete extraction of humidity, intense or gentle air flows. The combination oven taken to its maximum expression. But that's not all: UNOX INTENSIVE.Cooking also allows you to use your CHEFTOP MIND.Maps™ for cooking that is normally carried out with traditional equipment such as static or convection ovens.

### DRY.Maxi™

Humidity gives way to flavour.

Humidity is extracted, removed, eliminated. In part or completely, you decide. Give your preparations perfect consistency, colour and crunchiness every time. Well defined and subtle flavours, never mixed together. Meat, fish and vegetables maintain their identity and enhance their characteristics even when cooked at the same time. DRY.Maxi™ is the technology you'll never go without; the absence of humidity gives your more flavourful preparations even greater concentration. Ending a cooking process with DRY.Maxi™ will be like signing your masterpiece. Get used to doing great things.

### AIR.Maxi™

Conducts, unites, transforms.

The high-flow multi-fan AIR.Maxi™ system offers reliable results in every application. Powerful air flows capable of pushing heat into the depth of food, shortening cooking times for meat, fish and vegetables, grilled, fried or roast food, but which also provide controlled and gentle ventilation for gentle cooking, dehydration, delicate browning and overnight cooking. AIR.Maxi™ technology guarantees the best uniformity of cooking in every load condition for every kind of food thanks to the rotation reversals that occur according to the load and food type. Choose not to settle for less.

### STEAM.Maxi™

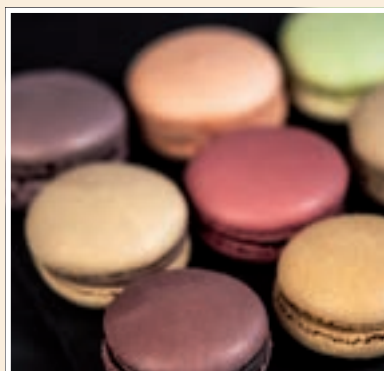
The power of steam is in your hands.

The continuous and rigorous control and precise calculation of the humidity changes in the cooking chamber make STEAM.Maxi™ your best ally in your cooking processes. From a hot dense cloud that envelops your food, to partial humidity. From 35 to 260 degrees. Everything you want. As you want it. STEAM.Maxi™ adapts to high cooking performance and at the same time guarantees energy and water savings thanks to the on-demand production of steam that is regulated by precise algorithms. Perfection. Density and Intensity.

### EFFICIENT.Power™

Power and efficiency.

High-efficiency heating elements or SPIDO.GAS™ forced air burners system with patented symmetrical heat exchangers: whichever power source you choose for your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, you're always guaranteed maximum performance and efficiency. Maximum speed of temperature rise and precisely maintaining it, energy savings ensured by the triple-glazed door and high performance insulating materials. In figures? From 60 to 260°C in 300 seconds in both electric and gas models. Category leading efficiency in combi mode, dry air and steam according to ENERGY STAR certification.





# BAKERTOP CHEFTOP

# MIND Maps™ ONE & PLUS

## (N) Innovatie, kwaliteit, gebruiksgemak.

Unox-technologieën voor CHEFTOP BAKERTOP MIND.Maps™

## Unox Intensive Cooking

U wilt meer: maximale bereidingsintensiteit

Dankzij de technologieën is uw CHEFTOP MIND.Maps™ oven het meest efficiënte en geavanceerde instrument in uw keuken dat zeer hoge prestaties en bij elke toepassing waarneembare besparingen op het gebied van tijd, energie en arbeidskosten kan waarborgen. Perfecte bereidingen, uniformiteit op elke tray, stoom binnen een enkele seconde of een volledige verwijdering van het vocht, intense of delicate luchtstromen. Het beste op het gebied van combi ovens. Maar dit is niet alles: UNOX INTENSIVE.Cooking biedt u de mogelijkheid om uw CHEFTOP MIND.Maps™ oven ook te gebruiken voor bereidingen die normaal gesproken met traditionele ovens, zoals statische elektrische ovens of convectie-ovens, worden verricht

### DRY.Maxi™

Vochtigheid maakt ruimte voor smaak.

Vochtigheid geëxtraheerd, verwijderd, geëlimineerd. Deels of volledig, de keuze is aan u. Zorg ervoor dat uw gerechten altijd consistent perfect gebraden en perfect krokant zijn. Uitgesproken maar delicate smaken die zich nooit vermengen. Gemengde bereidingen van vlees, vis of groenten die hun identiteit behouden en hun eigenschappen benadrukken. DRY.Maxi™ is de technologie waar u naar op zoek bent. De afwezigheid van vocht zorgt ervoor dat uw smakelijkste gerechten geconcentreerder zijn. Een bereiding afsluiten met DRY.Maxi™ komt overeen met het aanbrennen van uw signatuur op een kunstwerk. Bereid u voor op grote resultaten.

### AIR.Maxi™

Stuurt, combineert, transformeert.

Het AIR.Maxi™-systeem met high flow multi-ventilatoren waarborgt een uitstekend resultaat bij elke applicatie. Krachtige luchtstromen die de warmte tot diep in het voedsel laten binnendringen, de bereidingstijd voor vlees, vis en groenten, gegrilde, gefrituurde of gebraden gerechten verkorten, maar tevens een gecontroleerde, delicate en rustige ventilatie voor zachte bereidingen, drogingsprocessen, delicaat braden of bereidingen die de hele nacht duren. De AIR.Maxi™-technologie waarborgt een uitstekend gelijkmatige bereiding bij elke belasting en voor elk type voedsel dankzij de omkering van de draairichting die afhankelijk is van de belasting en het voedsel plaatsvindt. U wilt meer.

### STEAM.Maxi™

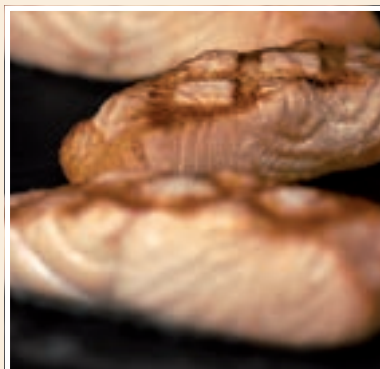
U heeft de kracht van stoom in uw handen.

Dankzij de continue en rigoureuze controle en exacte berekening van de schommelingen in de vochtigheid in de ovenruimte wordt STEAM.Maxi™ uw beste bondgenoot tijdens uw bereidingsprocessen. Van een dichte, warme wolk die uw gerechten omringt tot een gedeeltelijke vochtigheid. Van 35 naar 260 graden. Waar u ook naar op zoek bent en hoe u maar wilt. Met STEAM.Maxi™ raakt u gewend aan hoge bereidingsprestaties, terwijl u tegelijkertijd energie en water bespaart dankzij de on-demand-productie van stoom die door exacte algoritmen wordt geregeld. Perfectie, dichtheid en intensiteit.

### EFFICIENT.Power™

Vermogen en efficiëntie.

Hoog rendement elementen of het SPIDO.Gas™-systeem met geventileerde branders en gepatenteerde symmetrische warmtewisselaars: voor welk type u ook kiest, met uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS worden altijd de maximale prestaties en efficiëntie gewaarborgd. Maximaal snelle temperatuurstijging en precisie in het behoud van de temperatuur, energiebesparing dankzij driedubbelglas en hoogwaardige isolatiematerialen. Wilt u cijfers? Een overgang van 60°C naar 260°C in 300 seconden voor zowel de elektrische versie als de gasversie. Topefficiëntie binnen de categorie gecombineerde werking, droge lucht en stroom overeenkomstig het ENERGY STAR certificaat.





# BAKERTOP MASTER.Touch ONE

(N)

*U kunt elke uitdaging aan...*

## **INSTELLING Eenvoudig. Volledig. Intuïtief.**

De vrijheid om elk bereidingsproces duidelijk en intuïtief te kunnen instellen. Al uw parameters op één scherm: u kunt de uren, minuten en seconden instellen of kiezen voor een oneindige bereidingswijze of het 's nachts warmhouden. Kies de gewenste temperatuur, het klimaat en de ventilatiesnelheid voor elk bereidingstype. Creëer maximaal 9 verschillende instellingen die automatisch geprogrammeerd kunnen worden om alles dat u wilt te kunnen bereiden.

## **PROGRAMMA'S Uw meesterwerk. Vandaag, morgen, altijd.**

Al uw bereidingen zijn uniek en kunnen herhaald worden dankzij de persoonlijke bibliotheek waar u uw bereidingsprogramma's in kunt opslaan en ordenen. CHEFTOP MIND.Maps™ biedt de mogelijkheid om maximaal 380 programma's op te slaan en ze te organiseren in 16 verschillende groepen. De recepten kunnen dus worden ingedeeld naar aanleiding van de chef-koks die ze gebruiken of op type levensmiddel, zoals vlees, vis, groenten en desserts. De oven wordt het referentiepunt van uw keuken.

## **MIND.Maps™ Kies geen bereiding, maar ontwerp de uwe.**

Voeg uw master touch toe. Vrijuit, wanneer u dit wilt. Maak uw creativiteit herhaalbaar. De MIND.Maps™-technologie met visuele taal biedt u de mogelijkheid om met slechts een aantal handelingen op het display zelfs de meest ingewikkelde bereidingen te realiseren. Met de pen die in de handgreep van uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS is opgenomen kunt u de meest ingewikkelde bereidingsprocessen met maximale creativiteit uittekenen en oproepen wanneer u dit wilt. U bedenkt, de oven voert uit.

## **UNOX.CARE PROGRAMMA Bescherm de prestatie die je verdient.**

DET & Rinse™ is het reinigings- en glansmiddel ontworpen om elke dag maximale hygiëne te garanderen, lagere verbruikscijfers en duurzaamheid van elk onderdeel van uw CHEFTOP MIND.Maps™ -oven met het automatisch was systeem Rotor.KLEAN™ U kunt kiezen tussen de dubbele concentratie DET & Rinse™ ULTRAPLUS voor moeilijk te verwijderen vuil of DET & Rinse™ ECO voor dagelijkse reiniging en maximale milieuvriendelijkheid.



# BAKERTOP MASTER.Touch PLUS

*...en overtreft uw eigen verwachtingen*



## CHEFUNOX Kies wat u wilt bereiden. Start. Dat is alles.

Stel u voor dat u kunt beschikken over een bibliotheek aan afgemeten bereidingsprogramma's waarmee u het maximale resultaat kunt behalen zonder tijd en grondstoffen te verspillen. Kies het type bereiding, kies het soort voedsel, stel de gewenste bereidingsgraad in en uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS doet de rest. CHEFUNOX is het antwoord op de vraag naar hoge en herhaaldelijke kwaliteitsnormen. In elke situatie.

## MULTI.Time Multitasking waar u altijd van heeft gedroomd.

De gejaagdheid van een service op het drukste moment, de orders, de druk, de warmte en de spanning. Maar ook de noodzaak om binnen zo kort mogelijke tijd alles te regelen. Op nette en georganiseerde wijze. Dit is het moment waarop de MULTI. Time-technologie zich het beste uit door u de mogelijkheid te bieden om maximaal 10 bereidingen tegelijkertijd te beheren en altijd alles met een enkele blik onder controle te houden.

## MISE.EN.PLACE We gaan verder dan de organisatie van een keuken.

We hebben het onmogelijke mogelijk gemaakt. Met MISE.EN.PLACE wordt uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven nog waardevoller en intelligenter. Dankzij een unieke en intuïtieve functie stelt de oven de volgorde en de correcte tijden waarop de trays in de ovenruimte geplaatst moeten worden voor, zodat uw gerechten op exact hetzelfde moment gereed zullen zijn. Punctueel zijn was nooit eerder zo eenvoudig.

## ADAPTIVE.Cooking™ Altijd perfecte resultaten.

De ADAPTIVE.Cooking™-technologie transformeert uw oven in een intelligent instrument dat uw instellingen kan interpreteren en het gewenste resultaat begrijpt. Aan de hand van sensoren registreert uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS de schommelingen in de vochtigheid en de temperatuur, begrijpt het hoeveel voedsel daadwerkelijk in de oven is geplaatst en regelt het automatisch de bereiding door in te grijpen op alle parameters en de gecombineerde werking van de INTENSIVE.Cooking™-technologieën te moduleren, zodat u elke keer weer een identiek en perfect resultaat behaalt. Precies zoals u in gedachten had.



Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website [www.EMGA.com](http://www.EMGA.com)

**LONG Life 4**

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty\*

**LONG.Life4 - registreer U oven op internet**

Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren.

Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.





# BAKERTOP MASTER.Touch ONE

*You rise to meet every challenge...*

E

## SET Simple. Comprehensive. Intuitive.

The freedom to create any cooking program, in a clear and intuitive way. All of your parameters appear on one screen. You can set hours, minutes and seconds, or choose infinity cooking mode or even an overnight program. Choose the temperature you want, choose the climatic conditions and the fan speed. Create up to 9 steps in your cooking program, to cook anything that you want, exactly as you want it.

## PROGRAMS Your masterpieces. Today, tomorrow, forever.

All of your creations are unique and repeatable thanks to your personal recipe book which allows you to save and organise your cooking programs. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS allows you to save over 380 programs and to organise them into 16 different groups, so you can group your recipes according to who will use them or according to type of food, such as meat, fish, vegetables and deserts. It will become an invaluable tool in your kitchen.

## MIND.Maps™ Don't select a cooking program, draw your own.

Add your Touch of Brilliance. Freely, whenever you want. Make your creativity repeatable. The MIND.Maps™ visual language technology allows the most elaborate cooking processes to be created by hand on the control panel. With the pen set in the handle of your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS you can draw even the most complex cooking processes with the utmost creative freedom and then repeat them whenever you want. You create, the oven works.

## UNOX.CARE PROGRAM Protect the performance you deserve.

DET&Rinse™ is the detergent and rinse aid especially designed to ensure every day maximum hygiene levels, lower consumption rates and the durability of every component of your CHEFTOP MIND.Maps™ oven with the automatic washing system Rotor.KLEAN™ You can choose between double concentration DET&Rinse™ ULTRAPLUS for harder to shift dirt or DET&Rinse™ ECO for daily cleaning and maximum eco friendliness.



# BAKERTOP MASTER.Touch PLUS



*...and exceed your own expectations*

E

## CHEFUNOX Choose what you want to cook. Start. That's it.

Imagine you have full use of a library of cooking programs calibrated to achieve the best results with zero waste of time and raw material. Choose the cooking method, select the food category, set the degree of cooking required and your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS oven will do the rest. CHEF.UNOX is the answer to the demand for high and repeatable quality standards. In every situation.

## MULTI.Time Multitasking you've always dreamed of.

The frenzy of service at peak times, shouting out orders, pressure, heat, tension. The need to manage everything in the shortest time possible. Orderly and organised. This is the moment in which MULTI.Time technology comes into play, giving you the possibility of managing up to 10 cooking processes at the same time and always having maximum control at a glance.

## MISE.EN.PLACE We've gone further than kitchen organisation.

The incredible possible. With MISE. EN.PLACE, your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS oven acquires even more value and intelligence. Thanks to a unique and intuitive function, it recommends the correct order and times to insert each pan into the cooking chamber so that all your products are ready at the same time. Being on time has never been so simple.

## ADAPTIVE.Cooking™ Perfect results. Every time.

The ADAPTIVE.Cooking™ technology transforms your oven into an intelligent tool capable of interpreting your settings and understanding your desired result. Through its sensors and intelligence, your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS registers changes in humidity and temperature. It effectively understands the quantity of food inserted into the oven to then automatically regulate the cooking process by acting on all the parameters and modulating the combined action of the INTENSIVE.Cooking™ technologies, guaranteeing you an identical and perfect result every time. Exactly as you imagined.



**For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website [www.EMGA.com](http://www.EMGA.com)**

**LONG Life 4**

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty\*

**LONG.Life4 - register your oven on internet** and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours. This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

\*666



**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



Mind.Maps **ONE**



Mind.Maps **PLUS**



## BakeryNorm



Ⓝ **BAKE-OFF OVEN** - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, met DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 80mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

ⓔ **BAKE-OFF OVEN** - the control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, with DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean, distance between the racks is 80 mm, supplied without racks or baking trays

ⓔ **FOUR BAKE-OFF** - le panneau de commande de vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, avec la technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean, la distance entre les grilles est de 80 mm, livrée sans grilles ou plaques

ⓔ **BAKE-OFF OVEN** - das Bedienfeld gibt Ihnen die Freiheit, ein neues Programm zu erstellen, es in Ihrer personalisierten Rezeptbibliothek zu speichern oder die revolutionäre visuelle MIND.Maps™-Technologie zu verwenden, mit DRY.Maxi-Technologie für ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für perfektes Dämpfen, Air.Maxi für perfekte Heißluftzirkulation, automatischem Reinigungssystem Rotor.Klean, der Abstand zwischen den Racks beträgt 80 mm und wird ohne Roste oder Blechen geliefert

### XEBC-04EU-E1RM - BakerTop MindMaps **ONE**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.420	<b>4x (60x40)</b>	67,5(H)x86x96,7	400	7,4	4700,00

### XEBC-04EU-E1LM - BakerTop MindMaps **ONE**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.422*	<b>4x (60x40)</b>	67,5(H)x86x96,7	400	7,4	5000,00

\* **Greep links**/Handle left/Poignée gauche/Griff links

### XEBC-04EU-EPRM - BakerTop MindMaps **PLUS**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.424	<b>4x (60x40)</b>	67,5(H)x86x96,7	400	10,6	5700,00

### XEBC-06EU-E1RM - BakerTop MindMaps **ONE**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.430	<b>6x (60x40)</b>	84,3(H)x86x96,7	400	10,1	5850,00

### XEBC-06EU-E1LM - BakerTop MindMaps **ONE**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.432*	<b>6x (60x40)</b>	84,3(H)x86x96,7	400	10,1	6150,00

\* **Greep links**/Handle left

### XEBC-06EU-EPRM - BakerTop MindMaps **PLUS**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.434	<b>6x (60x40)</b>	84,3(H)x86x96,7	400	14,0	8000,00

**Ⓝ BAKE-OFF OVEN**

ⓔ BAKE-OFF OVEN

ⓕ FOUR BAKE-OFF

ⓓ BAKE-OFF OFEN

**XEBC-10EU-E1RM - BakerTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
8500,00	*596.440	<b>10x (60x40)</b>	116,3(H)x86x96,7	400	14,9

**XEBC-10EU-EPRM - BakerTop MindMaps PLUS**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
11400,00	*596.444	<b>10x (60x40)</b>	116,3(H)x86x96,7	400	21,0

**XEBL-16EU-E1RS - BakerTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
14500,00	*596.451*	<b>16x (60x40)</b>	187,5(H)x89,2x101,8	400	35,5

**\* inclusief inrijwagen 16x 60x40 cm**

trolley 16x 60x40 cm included  
chariot 16x 60x40 cm inclus  
inklusief Regalwagen 16x 60x40 cm

**XEBL-16EU-YPRS - BakerTop MindMaps PLUS**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
20000,00	*596.453*	<b>16x (60x40)</b>	187,5(H)x89,2x101,8	400	38,5

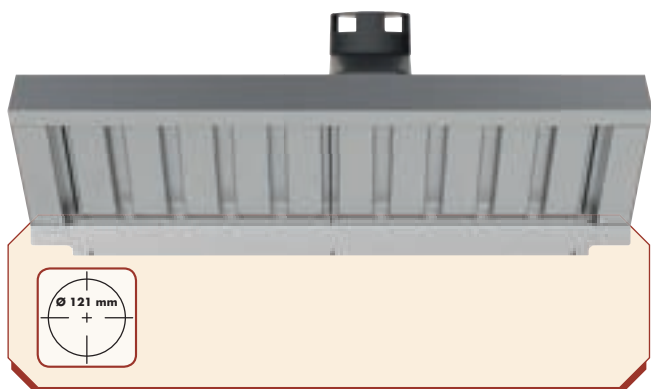
**\* inclusief inrijwagen 16x 60x40 cm**

trolley 16x 60x40 cm included  
chariot 16x 60x40 cm inclus  
inklusief Regalwagen 16x 60x40 cm



**BakeryNorm**




**Ⓝ AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensor, voor BakerTop MindMaps ovens**

- ⓔ HOOD - stainless steel with steam condensor, for BakerTop MindMaps ovens
- ⓔ HOTTE - inox avec condenseur de vapeur, pour les fours BakerTop MindMaps
- ⓓ DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensator, für BakerTop MindMaps Öfen

**XEBHC-HCEU**

No.	cm	V	W	EURO
*596.410	25,8(H)x86x114,5	230	100	1830,00

**Ⓝ ONDERSTELLEN - roestvrijstaal, voor BakerTop MindMaps ovens**

- ⓔ STANDS - stainless steel, suitable for BakerTop MindMaps ovens
- ⓔ SOUBASSEMENTS - inox, adapté pour les fours BakerTop MindMaps
- ⓓ UNTERGESTELLEN - CNS, geeignet für BakerTop MindMaps Öfen

**XWARC-07EF-H - hoog model/high model**  
 modèle haut/hohes Modell

No.	cm	voor/for/pour/für	EURO
*596.490	75,2(H)x84,2x71,3	BakerTop MindMaps	770,00

**XWARC-00EF-M - tussen model/intermediate model**  
 modèle intermédiaire/zwischen Modell

No.	cm	voor/for/pour/für	EURO
*596.482	46,2(H)x84,2x71,3	BakerTop MindMaps	490,00

**XWARC-00EF-L - laag model/low model**  
 modèle bas/niedriges Modell

No.	cm	voor/for/pour/für	EURO
*596.483	30,5(H)x84,2x71,3	BakerTop MindMaps	455,00

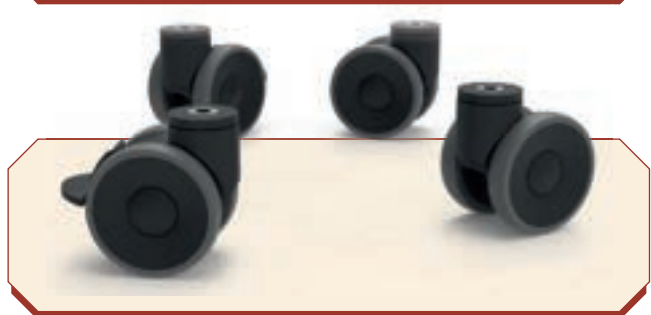
**XWALC-00EF-F - vloer model/floor stand**  
 piétement/Bodenständer

No.	cm	voor/for/pour/für	EURO
*596.489	11,3(H)x84,2x71,3	BakerTop MindMaps	386,00

**Ⓝ WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. MindMaps onderstellen**

- ⓔ SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the MindMaps stands
- ⓔ SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements MindMaps
- ⓓ SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen MindMaps

No.	H cm	EURO
*596.136	11	268,00





MIND Maps™  
ACCESSOIRES

- Ⓝ **INSTALLATIE-KIT - onmisbaar voor perfecte werking en installatie van de MindMaps ovens**
- ⓔ INSTALLATION-KIT - indispensable for perfect functioning and installation of the MindMaps ovens
- ⓕ KIT DE INSTALLATION - indispensable pour un fonctionnement irréprochable et l'installation des fours MindMaps
- ⓓ INSTALLATIONS-KIT - Unverzichtbar für die einwandfreie Funktion und Installation der MindMaps Öfen

**XUC001**

EURO	No.
202,00	*596.285

- Ⓝ **VOORSPOELDOUCHE - compleet**
- ⓔ RINSING SHOWER - complete
- ⓕ DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - complet
- ⓓ VORSPÜLDUSCHE - Komplet

**XHC001**

EURO	No.
158,00	*596.596

- Ⓝ **OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor MindMaps ovens**
- ⓔ OVEN DETERGENT & RINSE - only for MindMaps ovens
- ⓕ DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - seul pour les four MindMaps
- ⓓ OFENREINIGER UND GLANZ - allein für MindMaps Öfen

**DB 1015**

EURO	No.	Fles/Bottle/Bouteille/Flasch	Type
13,25	*596.591	1 x 1 Ltr.	A
129,00	*596.593	10 x 1 Ltr.	

**DB 1018 - ECO**

EURO	No.	Fles/Bottle/Bouteille/Flasch	Type
13,40	*596.598		B
131,00	*596.599	10 x 1 Ltr.	

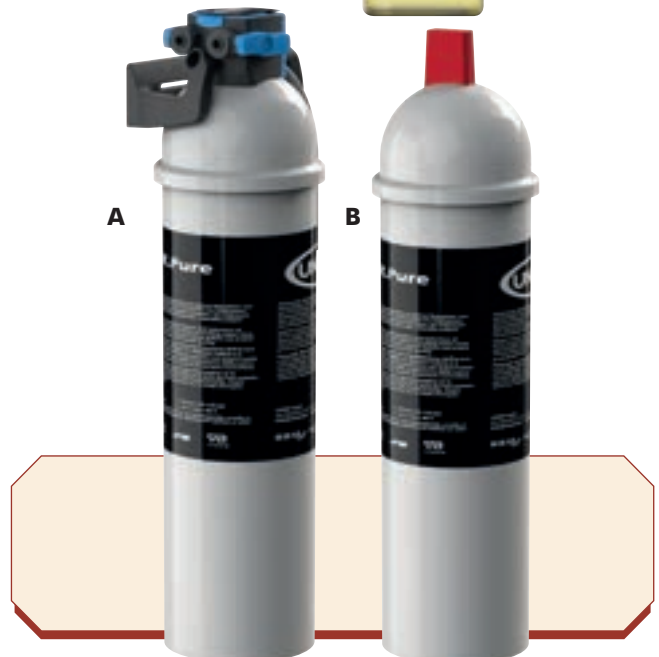
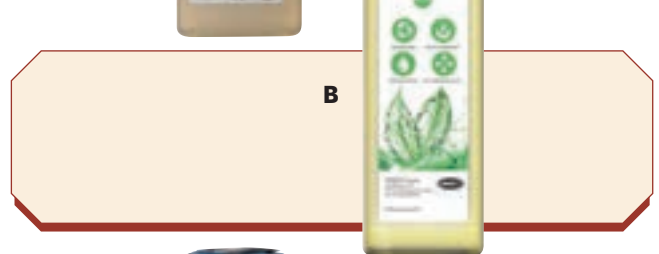
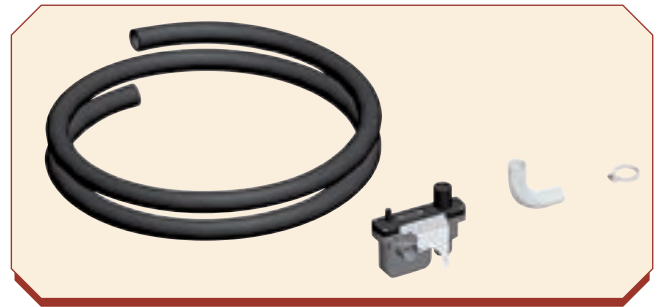
- Ⓝ **WATERONTHARDER - geschikt voor de MindMaps ovens**
- ⓔ WATER SOFTENER - suitable for MindMaps ovens
- ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours MindMaps
- ⓓ WASSERENTHÄRTER - geeignet für MindMaps Öfen

**TYPE Pure**

EURO	No.	Type	H cm	Type	Ø cm
390,00	*596.915	A	56	XHC003	14,4

- Ⓝ **WATERONTHARDER - navulling**
- ⓔ WATER SOFTENER - refill
- ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - recharge
- ⓓ WASSERENTHÄRTER - Nachfüllung

EURO	No.	Type	H cm	Type	Ø cm
260,00	*596.916	B	56	XHC004	14,4





# BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch ONE

*U kunt elke uitdaging aan...*

(N)

- UITDAGING 1 SELECTEER GEEN BAKPROGRAMMA MAAR STEL UW EIGEN BAKPROGRAMMA SAMEN.**  
Met de MIND.Maps™-technologie voor visuele taal kunt u zelfs de meest gecompliceerde bakprocessen met een paar eenvoudige handbewegingen op het scherm tot een goed einde brengen.
- UITDAGING 2 LEG UW VLEUGJE GENIALITEIT VAST VOOR HERHAALDELIJK GEBRUIK.**  
Met MIND.Maps™ kunt u al uw bakprocessen opslaan en deze omzetten in een schat aan ervaring waarvan al uw medewerkers gebruik kunnen maken. Uw vleugje genialiteit kan zo vaak worden toegepast als u wilt, met één druk op de knop.
- UITDAGING 3 BLADERDEEG, BISCUITGEBAK, SOEZENDEEG EN NOG VEEL MEER.**  
Welke bakmethode u ook wilt gebruiken en welk luchtvochtigheidsniveau u ook nodig hebt, DRY.Maxi™ en STEAM.Maxi™ regelen de luchtvochtigheid in de oven zodat resultaten van de allerhoogste kwaliteit worden bereikt.
- UITDAGING 4 EIS ALTIJD MAXIMALE KWALITEIT, BIJ ELKE HOEVEELHEID.**  
De AIR.Maxi™-technologie circuleert de lucht op een perfect uniforme manier. Wat de hoeveelheid ook is: u krijgt altijd maximale kwaliteit en uniformiteit, van de laagste tot de hoogste pan.
- UITDAGING 5 WERK IN EEN VEILIGE OMGEVING.**  
Het Protek.SAFE™-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werktemperatuur.
- UITDAGING 6 VERSPIL UW EIGEN TIJD OF DE TIJD VAN UW MEDEWERKERS NIET.**  
De AIR.Maxi™-technologie vermindert de baktijd met wel 40% vergeleken met de voorgaande CHEFTOP™-ovens. Dankzij het automatische Rotor.KLEAN™-reinigingssysteem in combinatie met het DET&Rinse™-reinigingsmiddel houdt u meer tijd over zodat u nieuwe uitdagingen in de keuken kunt aannemen.
- UITDAGING 7 BEHAAL EEN SNELLER RENDEMENT OP UW INVESTERING DOOR ENERGIE TE BESPAREN.**  
De Spido.GAS+™- (alleen voor PLUS-modellen) en Protek.SAFE™-systemen zorgen voor een hogere efficiëntie van het bakproces met het dubbele voordeel van respect voor het milieu en lagere bedrijfskosten.
- UITDAGING 8 EIS EEN BETROUWBARE OVEN DIE NIET VAN OPHOUDEN WEET. NET ALS U.**  
Innovatieve maar betrouwbare technologieën gecombineerd met robuuste productiedetails. Unox is niet bang voor tijd en maakt het mogelijk om uw productgarantie\* tot maximaal 4 jaar of 10.000 bedrijfsuren te verlengen.



BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch PLUS



...en overtreft uw eigen verwachtingen



 **GAS OP AANVRAAG**

## De MIND.Maps PLUS ovens

*garanderen ook de volgende uitdagingen*

### UITDAGING 9 WERK MET EEN INTELLIGENTE OVEN.

Het ADAPTIVE.Cooking™-systeem weet welke resultaten u wenst, interpreteert uw bakparameters, legt de veranderingen in de luchtvochtigheid en temperatuur tijdens het bakproces vast, en stelt de beste manier voor om precies dat resultaat te bereiken dat u wenst.

### UITDAGING 10 BEGIN MET BAKKEN, ZELFS ALS U DE OVEN NIET KENT.

Als u wilt delegeren, helpt ChefUnox u met een breed scala aan populaire bakprogramma's. Alle ervaring van Unox is met één druk op de knop beschikbaar.

### UITDAGING 11 BAK VERSCHILLENDE GERECHTEN, ALLEMAAL OP HETZELFDE MOMENT.

Met het MULTI.Time programma kunt u op hetzelfde moment maximaal 10 verschillende producten bakken. Elke heeft een timer toegewezen die de status van het bakproces aangeeft en adviseert u wanneer het klaar is

### UITDAGING 12 BEREID VERSCHILLENDE MAALTIJDONDERDELEN EN LAAT ZE ALLEMAAL OP DEZELFDE TIJD KLAAR ZIJN.

Het MISE.EN.PLACE-programma geeft u de exacte tijden waarop en de volgorde waarin u producten met verschillende baktijden in de oven moet plaatsen, zodat ze allemaal op dezelfde tijd klaar zijn.

Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website [www.EMGA.com](http://www.EMGA.com)

**LONG Life 4**

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty\*

### LONG.Life4 - registreer U oven op internet

Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren.

Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.





# BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch ONE

*You rise to meet every challenge...*

**E**

**CHALLENGE 1 DON'T SELECT A COOKING PROGRAM. DRAW YOUR OWN.**

The MIND.Maps™ visual language technology allows you to achieve even the most elaborate cooking processes with a few simple hand-drawn gestures on the screen.

**CHALLENGE 2 MAKE YOUR MASTER TOUCH REPEATABLE.**

With MIND.Maps™ you can save all your cooking processes and transform them into a patrimony of experience for all of your collaborators to use. Your touch of brilliance can be repeated as many times as you wish, at the touch of a button.

**CHALLENGE 3 GRILL, FRY, STEAM, AND SO MUCH MORE.**

AIR.Maxi™ technology distributes the air in a perfectly uniform manner. Whatever the load size you always have maximum quality and uniformity, from the lowest to the highest pan.

**CHALLENGE 4 ALWAYS DEMAND MAXIMUM QUALITY, WHATEVER THE LOAD.**

Protek.SAFE™ insulation material keeps the external temperature of the oven at a safe working temperature.

**CHALLENGE 5 WORK IN A SAFE ENVIRONMENT.**

Het Protek.SAFE™-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werktemperatuur.

**CHALLENGE 6 DON'T WASTE YOUR TIME, OR YOUR TEAM'S TIME.**

AIR.Maxi™ technology reduces the cooking time by up to 40% compared to the previous CHEFTOP™ ovens. The Rotor.KLEAN™ automatic washing system together with DET&Rinse™ detergent leaves you with more free time to take on new challenges in the kitchen.

**CHALLENGE 7 GET A FASTER RETURN ON YOUR INVESTMENT BY SAVING ENERGY.**

The Spido.GAS+™ (only for PLUS models) and Protek.SAFE™ systems increase the efficiency of the cooking process with the double advantage of respect for the environment and reduced running costs.

**CHALLENGE 8 DEMAND A RELIABLE AND TIRELESS OVEN. JUST LIKE YOU.**

Innovative yet dependable technologies combined with robust manufacturing details. Unox does not fear time and allows you to extend your product warranty\* up to 4 years or 10.000 hours on-time.



BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch PLUS



*...and exceed your own expectations*



## The MIND.Maps PLUS ovens

*also guarantee the following challenges*

**CHALLENGE 9 WORK WITH AN INTELLIGENT OVEN.**

The ADAPTIVE.Cooking™ system understands the results that you want, interprets your cooking parameters, records variations in humidity and temperature during the cooking process, and proposes the best way to give you exactly the result that you desire.

**CHALLENGE 10 START COOKING, EVEN IF YOU DON'T KNOW THE OVEN.**

When you want to delegate, ChefUnox is at hand with a wide range of popular cooking programs. All the experience of Unox at the touch of a button.

**CHALLENGE 11 COOK DIFFERENT FOOD, ALL AT THE SAME TIME.**

With the MULTI.Time program you can cook at the same time or in order up to 10 different products. Each of these is assigned with a timer that shows the status of the cooking process and advises you when it is ready.

**CHALLENGE 12 COOK DIFFERENT ITEMS AND HAVE ALL OF THEM READY AT THE SAME TIME.**

The MISE.EN.PLACE program gives you the exact timing and sequence with which you need to place products with different cooking times into the oven, so that they will all be ready at the same time.

For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website [www.EMGA.com](http://www.EMGA.com)

**LONG Life 4**

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty\*

LONG.Life4 - register your oven on internet and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours. This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.



Mind.Maps **ONE**



Mind.Maps **PLUS**

**2/3 GastroNorm**



**(N) COMBISTEAMER** - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

**(E) COMBISTEAMER** - the control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, standard with core temperature probe, DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean, distance between the shelves is 67 mm, supplied without racks or baking trays

**(F) COMBI-FOURS** - le panneau de commande vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, standard avec capteur de température à coeur, technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean, la distance entre les étagères est de 67 mm, livrée sans grilles ou plaques

**(D) COMBI-DAMPFER** - das Bedienfeld gibt Ihnen die Freiheit, ein neues Programm zu erstellen, es in Ihrer personalisierten Rezeptbibliothek zu speichern oder die revolutionäre visuelle MIND.Maps™-Technologie zu verwenden. Serienmäßig mit Kerntempersensur, DRY.Maxi-Technologie für die ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für das perfekte Dämpfen, Air.Maxi für die perfekte Heissluftzirkulation, automatisches Reinigungssystem Rotor.Klean, abstand zwischen den Fachböden beträgt 67 mm, und wird ohne Roste oder Blechen geliefert

**XECC-0523-E1RM - ChefTop MindMaps ONE COMPACT**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.231	<b>5x (2/3GN)</b>	64,9(H)x53,5x66	230	3,0	4600,00
*596.233	<b>5x (2/3GN)</b>	64,9(H)x53,5x66	400	5,2	4600,00

**XECC-0523-E1LM - ChefTop MindMaps ONE COMPACT**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.221*	<b>5x (2/3GN)</b>	64,9(H)x53,5x66	230	3,0	4900,00
*596.227*	<b>5x (2/3GN)</b>	64,9(H)x53,5x66	400	5,2	4900,00

\* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

**XECC-0523-EPRM - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.239	<b>5x (2/3GN)</b>	64,9(H)x53,5x66	400	5,2	5350,00

**(N) COMBISTEAMER**

(E) COMBISTEAMER

(F) COMBI-FOURS

(D) COMBIDÄMPFER

**XEVC-0311-E1RM - ChefTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
3900,00	*596.210	<b>3x (1/1GN)</b>	53,8(H)x75x78,3	230	3,0

**XEVC-0311-E1RM - ChefTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
3900,00	*596.212*	<b>3x (1/1GN)</b>	53,8(H)x75x78,3	400	5,0

\* Power Version

**XEVC-0311-E1LM - ChefTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
4200,00	*596.213*	<b>3x (1/1GN)</b>	53,8(H)x75x78,3	400	5,0

\* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links

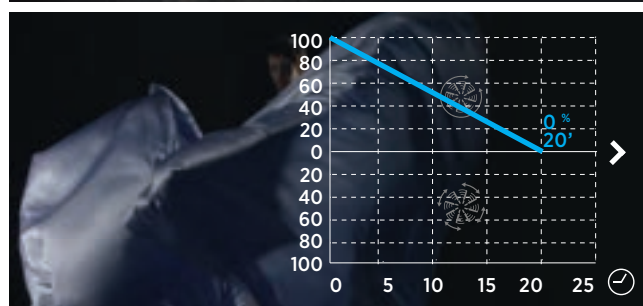
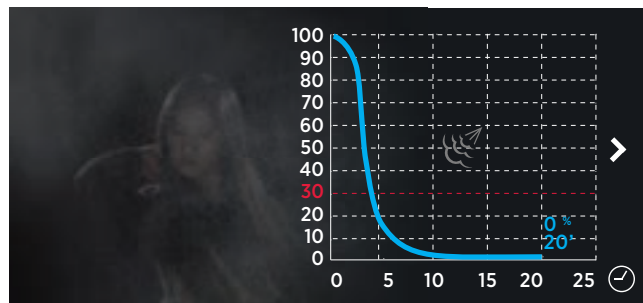
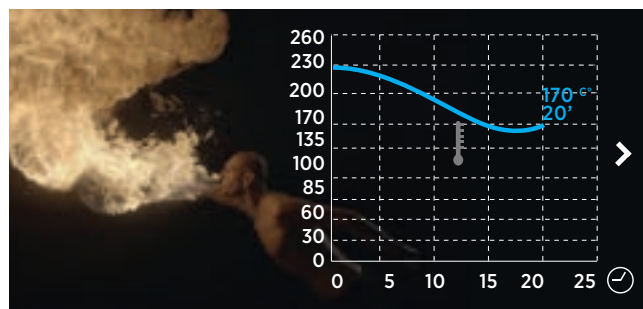
**XEVC-0311-EPRM - ChefTop MindMaps PLUS**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
4600,00	*596.214	<b>3x (1/1GN)</b>	53,8(H)x75x78,3	400	5,0

**XEVC-0311-EPLM - ChefTop MindMaps PLUS**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
4900,00	*596.211*	<b>3x (1/1GN)</b>	53,8(H)x75x78,3	400	5,0

\* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links



**1/1 GastroNorm**





Mind.Maps **PLUS**

## 1/1 **GastroNorm** **Plus Compact**



Ⓝ **COMBISTEAMER** - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

ⓔ COMBISTEAMER - the control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, standard with core temperature probe, DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean, distance between the shelves is 67 mm, supplied without racks or baking trays

ⓔ COMBI-FOURS - le panneau de commande vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, standard avec capteur de température à coeur, technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean, la distance entre les étagères est de 67 mm, livrée sans grilles ou plaques

ⓔ COMBI-DAMPFER - das Bedienfeld gibt Ihnen die Freiheit, ein neues Programm zu erstellen, es in Ihrer personalisierten Rezeptbibliothek zu speichern oder die revolutionäre visuelle MIND.Maps™-Technologie zu verwenden. Serienmäßig mit Kerntemperatursensor, DRY.Maxi-Technologie für die ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für das perfekte Dämpfen, Air.Maxi für die perfekte Heissluftzirkulation, automatisches Reinigungssystem Rotor.Klean, abstand zwischen den Fachböden beträgt 67 mm, und wird ohne Roste oder Blechen geliefert

### XECC-0513-EPRM - ChefTop MindMaps **PLUS COMPACT**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.237	<b>5x (1/1GN)</b>	64,9(H)x53,5x87,2	400	9,2	5950,00

### XECC-0513-EPLM - ChefTop MindMaps **PLUS COMPACT**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.228*	<b>5x (1/1GN)</b>	64,9(H)x53,5x87,2	400	9,2	6250,00

\* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links



**ChefTop**

**MIND Maps™**

**ONE & PLUS**



**Mind.Maps ONE**



**Mind.Maps PLUS**

Ⓝ **COMBISTEAMER**

ⓔ COMBISTEAMER

ⓕ COMBI-FOURS

ⓓ COMBIDÄMPFER

**XEVC-0511-E1RM - ChefTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
4600,00	*596.230	<b>5x (1/1GN)</b>	67,5(H)x75x78,3	230	3,0

**XEVC-0511-E1LM - ChefTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
4900,00	*596.236*	<b>5x (1/1GN)</b>	67,5(H)x75x78,3	230	3,0

\* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

**XEVC-0511-E1RM - ChefTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
4600,00	*596.232*	<b>5x (1/1GN)</b>	67,5(H)x75x78,3	400	9,3

\* **power version**

**XEVC-0511-E1LM - ChefTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
4900,00	*596.235*	<b>5x (1/1GN)</b>	67,5(H)x75x78,3	400	9,3

\* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

**XEVC-0511-EPRM - ChefTop MindMaps PLUS**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
5600,00	*596.234	<b>5x (1/1GN)</b>	67,5(H)x75x78,3	400	9,3

**XEVC-0511-EPLM - ChefTop MindMaps PLUS**

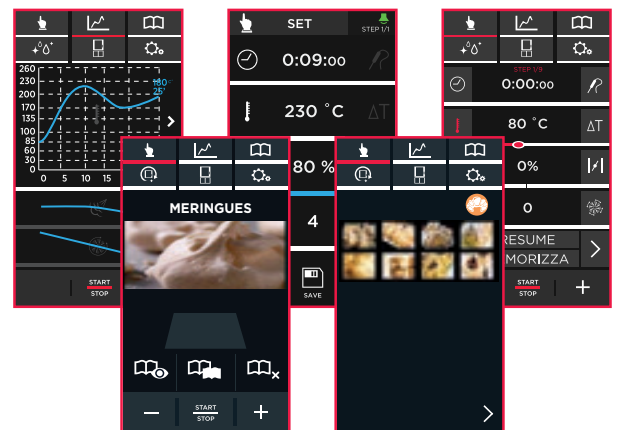
EURO	No.	cap.	cm	V	kW
5900,00	*596.229*	<b>5x (1/1GN)</b>	67,5(H)x75x78,3	400	9,3

\* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

**1/1 GastroNorm**



**1/1 GastroNorm**



\*678



**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



Mind.Maps **ONE**

Mind.Maps **PLUS**



**1/1 GastroNorm**



**(N) COMBISTEAMER** - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder bakplaten

**(E) COMBISTEAMER** - the control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, standard with core temperature probe, DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean, distance between the shelves is 67 mm, supplied without racks or baking trays

**(F) COMBI-FOURS** - le panneau de commande vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, standard avec capteur de température à coeur, technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean, la distance entre les étagères est de 67 mm, livrée sans grilles ou plaques

**(D) COMBI-DAMPFER** - das Bedienfeld gibt Ihnen die Freiheit, ein neues Programm zu erstellen, es in Ihrer personalisierten Rezeptbibliothek zu speichern oder die revolutionäre visuelle MIND.Maps™ -Technologie zu verwenden. Serienmäßig mit Kerntempersensur, DRY.Maxi-Technologie für die ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für das perfekte Dämpfen, Air.Maxi für die perfekte Heissluftzirkulation, automatisches Reinigungssystem Rotor.Klean, abstand zwischen den Fachböden beträgt 67 mm, und wird ohne Roste oder Blechen geliefert

**XEVC-0711-E1RM - ChefTop MindMaps ONE**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.240	<b>7x (1/1GN)</b>	84,3(H)x75x78,3	400	11,7	6000,00

**XEVC-0711-E1LM - ChefTop MindMaps ONE**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.242*	<b>7x (1/1GN)</b>	84,3(H)x75x78,3	400	11,7	6300,00

\* **Greep links**/Handle left/Poignée gauche/Griff links

**XEVC-0711-EPRM - ChefTop MindMaps PLUS**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.244	<b>7x (1/1GN)</b>	84,3(H)x75x78,3	400	11,7	7950,00

**XEVC-0711-EPLM - ChefTop MindMaps PLUS**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.245*	<b>7x (1/1GN)</b>	84,3(H)x75x78,3	400	11,7	8250,00

\* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links



**ChefTop**

**MIND Maps™**

**ONE & PLUS**



Mind.Maps **ONE**



Mind.Maps **PLUS**

**(N) COMBISTEAMER**

**(E) COMBISTEAMER**

**(F) COMBI-FOURS**

**(D) COMBIDÄMPFER**

**XEVC-1011-E1RM - ChefTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
7600,00	*596.250	<b>(10x 1/1GN)</b>	101(H)x75x78,3	400	18,5

**XEVC-1011-E1LM - ChefTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
7900,00	*596.251*	<b>(10x 1/1GN)</b>	101(H)x75x78,3	400	18,5

\* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

**XEVC-1011-EPRM - ChefTop MindMaps PLUS**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
10600,00	*596.254	<b>(10x 1/1GN)</b>	101(H)x75x78,3	400	18,5

**XEVC-1011-EPLM - ChefTop MindMaps PLUS**

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
10900,00	*596.255*	<b>(10x 1/1GN)</b>	101(H)x75x78,3	400	18,5

\* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links



**1/1 GastroNorm**



\*680



**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



1/1 **GastroNorm**  
**BIG COMBI OVEN**



Ⓝ **COMBISTEAMER** - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

ⓔ **COMBISTEAMER** - the control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, standard with core temperature probe, DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean, distance between the shelves is 67 mm, supplied without racks or baking trays

ⓔ **COMBI-FOURS** - le panneau de commande vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, standard avec capteur de température à coeur, technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean, la distance entre les étagères est de 67 mm, livrée sans grilles ou plaques

ⓓ **COMBI-DAMPFER** - das Bedienfeld gibt Ihnen die Freiheit, ein neues Programm zu erstellen, es in Ihrer personalisierten Rezeptbibliothek zu speichern oder die revolutionäre visuelle MIND.Maps™-Technologie zu verwenden. Serienmäßig mit Kerntemperatursensor, DRY.Maxi-Technologie für die ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für das perfekte Dämpfen, Air.Maxi für die perfekte Heissluftzirkulation, automatisches Reinigungssystem Rotor.Klean, abstand zwischen den Fachböden beträgt 67 mm, und wird ohne Roste oder Blechen geliefert

**XEVL-2011-E1RS - ChefTop MindMaps ONE**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.261*	<b>(20x 1/1GN)</b>	187,5(H)x89,2x101,8	400	35,5	14200,00

**\* inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN**

trolley 20x 1/1 GN included  
 chariot 20x 1/1 GN inclus  
 inklusief Regalwagen 20x 1/1 GN

**XEVL-2011-YPRS - ChefTop MindMaps PLUS**

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.265*	<b>(20x 1/1GN)</b>	187,5(H)x89,2x101,8	400	38,5	19800,00

**\* inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN**

trolley 20x 1/1 GN included  
 chariot 20x 1/1 GN inclus  
 inklusief Regalwagen 20x 1/1 GN

ALL NEW!



Mind.Maps ZERO

## 1/1 GastroNorm



Ⓝ **COMBISTEAMER** - Mind.Maps ZERO heeft een digitale bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur, vocht, 2 ventilatie snelheden, 3 bakstappen in te stellen en tot 99 programma's op te slaan. De oven beschikt over Steam.Plus technologie voor het toevoegen van vocht aan het bakproces vanaf 35°C in stappen van 20%, Air.Plus voor een perfecte hete luchtcirculatie en de Dry.Plus technologie zorgt voor afvoer van vocht uit de ovenruimte en het drogen van producten voor een optimaal bakresultaat

ⓔ **COMBISTEAMER** - Mind.Maps ZERO have a digital control panel with the possibility to set time, temperature, humidity, 2 fan speeds, 3 baking steps and to store up to 99 programs. The oven has Steam.Plus technology for adding humidity to the baking process from 35°C in steps of 20%, Air.Plus for perfect hot air circulation and Dry.Plus technology ensures extraction of humidity and drying of products for an optimal baking result

ⓕ **COMBI-FOURS** - Mind.Maps ZERO a un panneau de commande numérique avec la possibilité de régler l'heure, la température, l'humidité, 2 vitesses de ventilation, 3 étapes de cuisson et de stocker jusqu'à 99 programmes. Le four est doté de la technologie Steam.Plus pour ajouter de l'humidité au processus de cuisson à partir de 35°C par pas de 20%, Air.Plus pour une circulation parfaite de l'air chaud et la technologie Dry.Plus assure l'extraction de l'humidité et le séchage des produits pour un résultat de cuisson optimal

ⓓ **COMBI-DAMPFER** - Mind.Maps ZERO hat ein Bedienung des digitalen Bedienfeldes mit der Möglichkeit Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit, 2 Lüftergeschwindigkeiten, 3 Backstufen einzustellen und bis zu 99 Programme zu speichern. Der Ofen verfügt über die Steam.Plus-Technologie zur Befeuchtung des Backprozesses ab 35°C in 20 %-Schritten, Air.Plus für perfekte Heißluftzirkulation und Dry.Plus-Technologie sorgt für Luftfeuchtigkeitsabzug und Trocknung der Produkte für ein optimales Backergebnis

### XEVC-0511-EZRM - ChefTop MindMaps ZERO

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3400,00	*596.271	5x 1/1 GN	67,5(H)x75x78,3	230	3,0

### XEVC-0511-EZRM - ChefTop MindMaps ZERO

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3400,00	*596.273	5x 1/1 GN	67,5(H)x75x78,3	400	9,3

### XEVC-0711-EZRM - ChefTop MindMaps ZERO

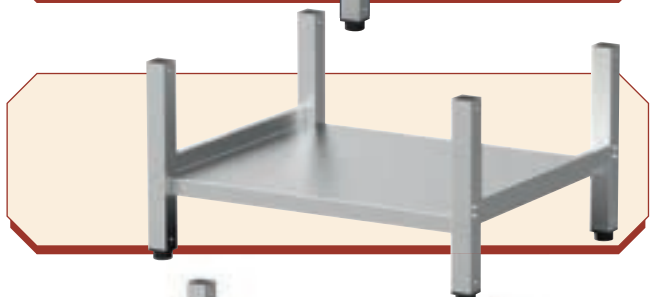
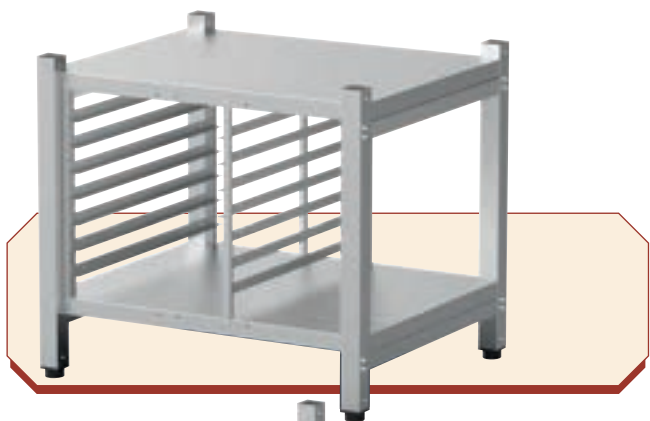
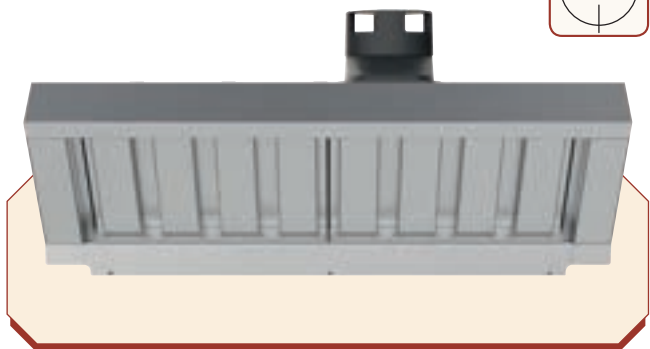
EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4450,00	*596.275	7x 1/1 GN	84,3(H)x75x78,3	400	11,7

### XEVC-1011-EZRM - ChefTop MindMaps ZERO

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
6000,00	*596.278	10x 1/1 GN	101,0(H)x75x78,3	400	18,5



MIND Maps™  
ACCESSOIRES



**(N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensator, voor ChefTop MindMaps ovens**

- (E) HOOD - stainless steel with steam condensor, for ChefTop MindMaps ovens
- (E) HOTTE - inox avec condenseur de vapeur, pour les fours ChefTop MindMaps
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensator, für ChefTop MindMaps Öfen

**XEVHC-HC11**

No.	voor/for/pour/für	cm	V	W
*596.200	1/1 GN ONE & PLUS	26(H)x75x96	230	100

EURO  
1750,00

**XECHC-HC23**

No.	voor/for/pour/für	cm	V	W
*596.205	2/3 GN ONE & PLUS	34(H)x54x82	230	100

EURO  
1660,00

**XECHC-HC13**

No.	voor/for/pour/für	cm	V	W
*596.206	1/1 GN PLUS COMPACT	34(H)x54x102	230	100

EURO  
1660,00

**(N) ONDERSTELLEN - roestvrijstaal, voor de ChefTop MindMaps ovens**

- (E) STANDS - stainless steel, suitable for the ChefTop MindMaps ovens
- (E) SOUBASSEMENTS - inox, adapté pour les fours ChefTop MindMaps
- (D) UNTERGESTELLEN - CNS, geeignet für den ChefTop MindMaps Öfen

**XWVRC-0011-H - hoog model/high model  
modèle haut/hohes Modell**

No.	cm	voor/for/pour/für
*596.290	75,2(H)x73,2x54,6	ChefTop MindMaps

EURO  
680,00

**XWVRC-0011-M - tussen model/intermediate model  
modèle intermédiaire/zwischen Modell**

No.	cm	voor/for/pour/für
*596.282	46,2(H)x73,2x54,6	ChefTop MindMaps

EURO  
425,00

**XWVRC-0011-L - laag model/low model  
modèle bas/niedriges Modell**

No.	cm	voor/for/pour/für
*596.283	30,5(H)x73,2x54,6	ChefTop MindMaps

EURO  
386,00

**XWVRC-0011-F - vloer model/floor stand  
pietement/Bodenständer**

No.	cm	voor/for/pour/für
*596.289	11,3(H)x73,2x54,6	ChefTop MindMaps

EURO  
330,00

**(N) WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. MindMaps onderstellen**

- (E) SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the MindMaps stands
- (E) SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements MindMaps
- (D) SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen MindMaps

No.	H cm
596.136	11

EURO  
268,00



**MIND Maps™**  
**ACCESSOIRES**

- (N) INSTALLATIE-KIT - onmisbaar voor perfecte werking en installatie van de MindMaps ovens**
- (E) INSTALLATION-KIT - indispensable for perfect functioning and installation of the MindMaps ovens**
- (F) KIT DE INSTALLATION - indispensable pour un fonctionnement irréprochable et l'installation des fours MindMaps**
- (D) INSTALLATIONS-KIT - Unverzichtbar für die einwandfreie Funktion und Installation der MindMaps Öfen**

**XUC001**

EURO	No.
202,00	*596.285

- (N) VOORSPOELDOUCHE - compleet**
- (E) RINSING SHOWER - complete**
- (F) DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - complet**
- (D) VORSPÜLDUSCHE - Komplet**

**XHC001**

EURO	No.
158,00	*596.596

- (N) OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor MindMaps ovens ONE & PLUS**
- (E) OVEN DETERGENT & RINSE - only for MindMaps ovens ONE & PLUS**
- (F) DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - seul pour les four MindMaps ONE & PLUS**
- (D) OFENREINIGER UND GLANZ - allein für MindMaps Öfen ONE & PLUS**

**DB 1015**

EURO	No.	Fles/Bottle/Bouteille/Flasch	Type
13,25	*596.591	<b>1 x 1 Ltr.</b>	<b>A</b>
129,00	*596.593	<b>10 x 1 Ltr.</b>	

**DB 1018 - ECO**

EURO	No.	Fles/Bottle/Bouteille/Flasch	Type
13,40	*596.598	<b>1 x 1 Ltr.</b>	<b>B</b>
131,00	*596.599	<b>10 x 1 Ltr.</b>	

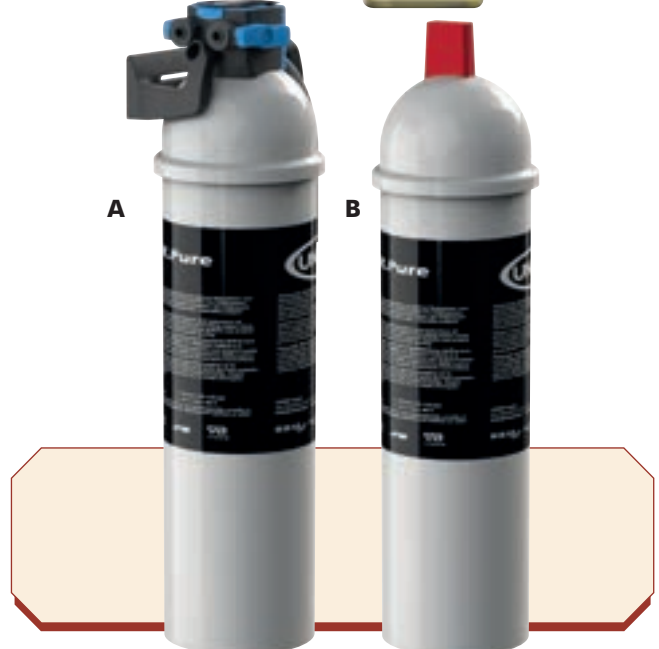
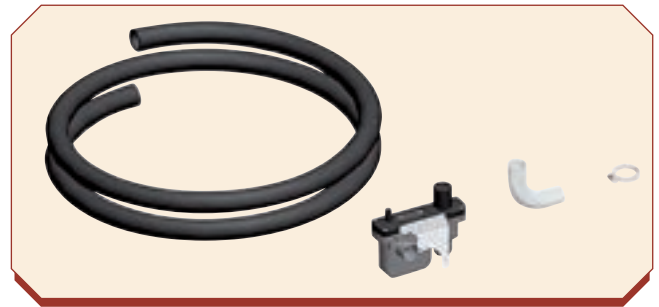
- (N) WATERONTHARDER - geschikt voor de MindMaps ovens**
- (E) WATER SOFTENER - suitable for MindMaps ovens**
- (F) ADOUCISSEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours MindMaps**
- (D) WASSERENTHÄRTER - geeignet für MindMaps Öfen**

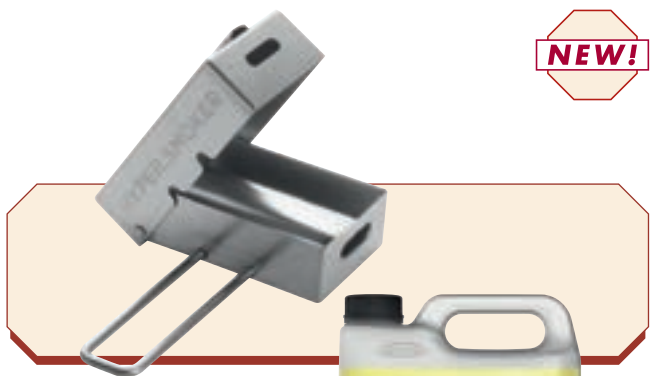
**TYPE Pure**

EURO	No.	Type	H cm	Type	Ø cm
390,00	*596.915	<b>A</b>	55,7	XHC003	14,4

- (N) WATERONTHARDER - navulling**
- (E) WATER SOFTENER - refill**
- (F) ADOUCISSEUR D'EAU - recharge**
- (D) WASSERENTHÄRTER - Nachfüllung**

EURO	No.	Type	H cm	Type	Ø cm
260,00	*596.916	<b>B</b>	55,7	XHC004	14,4



**NEW!**

**(N) HYPERSMOKER - Om te roken in een ChefTop MindMaps PLUS**

- (E) HYPERSMOKER - For smoking in a ChefTop MindMaps oven
- (F) HYPERSMOKER - Pour le fumage dans les ChefTop MindMaps PLUS
- (D) HYPERSMOKER - Zum Rauchen in ChefTop MindMaps PLUS

No.

\*596.925

EURO

212,00

**(N) OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor Evolution ovens**

- (E) OVEN DETERGENT & RINSE - only for Evolution ovens
- (F) DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - seul pour les four Evolution
- (D) OFENREINIGER UND GLANZ - allein für Evolution Öfen

**DB 1016**

No.

Lit.

\*596.595

**1x 5**

\*596.597

**2x 5**

EURO

53,00

104,00

**(N) WERKTAFEL tevens ONDERSTEL - roestvrijstaal, met verstelbare poten**

- (E) WORKING TABLE also STAND - stainless steel, with adjustable feet
- (F) TABLE DE PRÉPARATION aussi SOUBASSEMENT - en acier inox, avec pieds réglables
- (D) ARBEITSTISCH ebenfalls geeignet als UNTERGESTELL - CNS, mit verstellbaren Füßen

No.

Type

cm

\*921.008

8x **1/1 GN**90(H)x **90x80**

\*921.010

10x **1/1 GN**90(H)x **90x70**

\*921.011

10x **60x40**90(H)x**100x70**

EURO

435,00

845,00

915,00

**(N) De getoonde modellen zijn een groot deel van de UNOX MIND.Maps ovens. Meer informatie over de complete serie UNOX MIND.Maps ovens of afwijkende uitvoeringen kunt vinden op [www.emga.com](http://www.emga.com) of opvragen via [info@emga.com](mailto:info@emga.com). Prijzen van modellen die niet in deze catalogus staan kunnen we u dan op aanvraag aanbieden.**

**(E) The showed models are a big part of the UNOX MIND.Maps ovens. More info of the complete range of UNOX MIND.Maps ovens or other versions can be find on [www.emga.com](http://www.emga.com) or via [info@emga.com](mailto:info@emga.com). Prices of models not listed in this catalogue can be offered on request.**

**(F) Les modèles présentés ici sont partie de la collection UNOX. Vous pouvez trouver davantage d'informations sur la collection UNOX MIND.Maps concernant ces modèles ou autres sur notre site [www.emga.com](http://www.emga.com) ou demandé par [info@emga.com](mailto:info@emga.com). Vous pouvez si vous le désirez vous informer auprès de nous sur les prix des modèles qui n'apparaissent pas sur cette catalogue.**

**(D) Die Mustern sind ein großer Teil der UNOX MIND.Maps. Weitere Informationen zu diesen UNOX MIND.Maps Kollektion oder anderen Öfen finden Sie auf [www.emga.com](http://www.emga.com) oder über [info@emga.com](mailto:info@emga.com). Preise der Modelle, die nicht in diesem Katalog aufgeführt, können wir auf Anfrage anbieten.**

**(N) GRILLPLAAT- aluminium, non-stick coated**

- (E) GRILLPLATE - aluminium, non-stick coated
- (F) PLAQUE GRILL - aluminium, anti-adhésif
- (D) GRILLPLATTE - Aluminium, Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	Type	mm
179,00	729.011	1/1 GN	530x325



**(N) GRILL ROOSTER - aluminium, non-stick coated**

- (E) GRILL RACK - aluminium, non-stick coated
- (F) GRILLE - aluminium, anti-adhésif
- (D) GRILL ROST - Aluminium, Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	Type	mm
138,00	596.315	1/1 GN	530x325



**(N) STOKBROOD ROOSTER - geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden**

- (E) BAGUETTE WIRERACK - perforated aluminium, for 5 baguettes
- (F) GRILLE BAGUETTE - aluminium perforée, pour 5 baguettes
- (D) BAGUETTE ROST - perforiertem Aluminium, für 5 Baguettes

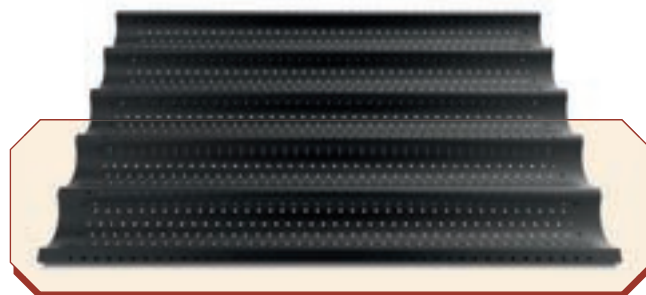
EURO	No.	Type	mm
52,00	596.328	Bakerynorm	600x400



**(N) STOKBROOD ROOSTER - zwart, non-stick geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden**

- (E) BAGUETTE WIRERACK - black, non-stick Perforated aluminium, for 5 baguettes
- (F) GRILLE BAGUETTE - noir, aluminium perforée anti-adhésive, pour 5 baguettes
- (D) BAGUETTE ROST - schwarz, Antihaft-perforiertem Aluminium, für 5 Baguettes

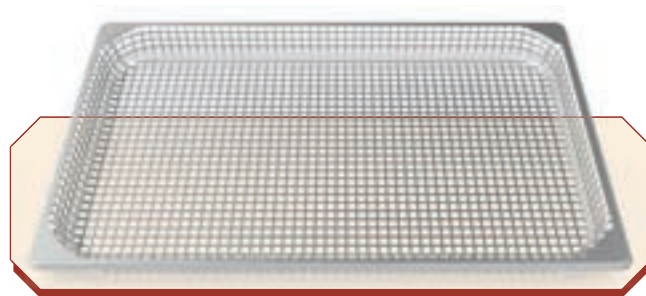
EURO	No.	Type	mm
64,00	596.329	Bakerynorm	600x400



**(N) ROOSTER - roestvrijstaal, voor o.a. patat**

- (E) WIRERACK - stainless steel, for a.o. chips
- (F) GRILLE - inox, pour e.a. pommes frites
- (D) ROST - CNS, für u.a. Fritten

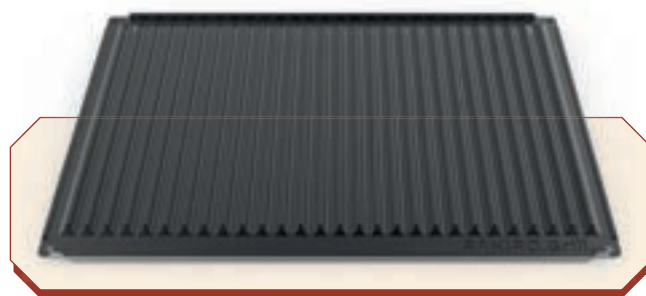
EURO	No.	Type	mm
88,00	596.330	1/1 GN	530x325



**(N) GRILLPLAAT - aluminium/ non-stick, grillen van verschillende soorten voedsel in zeer korte tijd**

- (E) GRILLPLATE - aluminium/non-stick coated, to grill different types of food in a very short time
- (F) PLAQUE GRILL - aluminium/anti-adhésif, griller des aliments divers dans un temps très court
- (D) GRILLPLATTE - Aluminium/ Antihaft-Beschichtung, grillen von verschiedene Lebensmittel in sehr kurzen Zeit

EURO	No.	Type	mm
192,00	596.333	1/1 GN	530x325



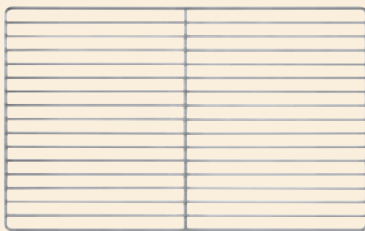
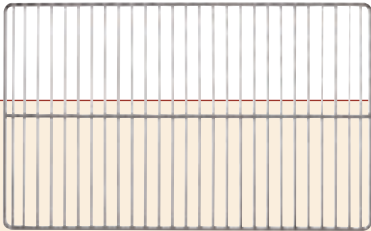


**(N) GRILLPLAAT- aluminium, non-stick coated**

- (E) GRILLPLATE - aluminium, non-stick coated
- (F) PLAQUE GRILL - aluminium, teflon coated
- (D) GRILLPLATTE - Aluminium, Antihaft-Beschichtung

No.	mm	Type
729.001	380x265	<b>gegroefd</b> /grooved/rainures/gerillt
729.002	380x265	<b>glad</b> /plain/lisse/Glatt

EURO
55,00
39,50

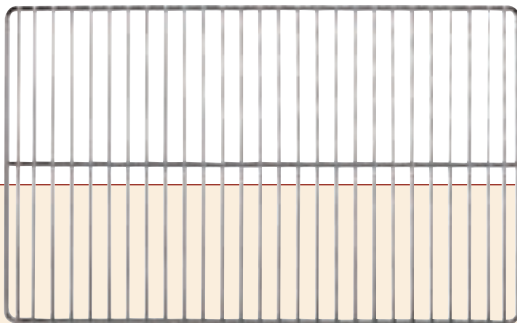


**(N) ROOSTER - 1/1 gastronorm, verchromd**

- (E) WIRE RACK - 1/1 gastronorm, chromed
- (F) GRILLE - 1/1 gastronorme, chromée
- (D) BACKROST - 1/1 Gastronorm, verchromt

No.	mm	draad/wire/fil/Draht
958.010	530x325	<b>kort</b> /short/court/kurz
958.110	530x325	<b>lang</b> /long/long/lang

EURO
17,00
17,00



**(N) ROOSTER - roestvrijstaal**

- (E) WIRE RACK - stainless steel
- (F) GRILLE - inox
- (D) BACKROST - CNS

No.	Type	mm
596.300	2/3 GN	354x325
596.309	1/1 GN	530x325
596.320*	bakerynorm	600x400

EURO
32,00
39,00
28,50

\* **verchromd**/chromed/chromée/verchromt

**(N) STOKBROOD ROOSTER - verchromd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat**

- (E) WIRE RACK FOR FRENCH LOAVES - chromed, patented model for optimal baking results
- (F) GRILLE POUR BAGUETTES - chromée, modèle breveté pour des résultats de la cuisson de pain optimaux
- (D) BACKROST FÜR PARISER BROT - chromiertes, patentiertes Modell für optimale Backresultate

No.	Type	mm
596.326	bakerynorm	600x400
596.324		460x330

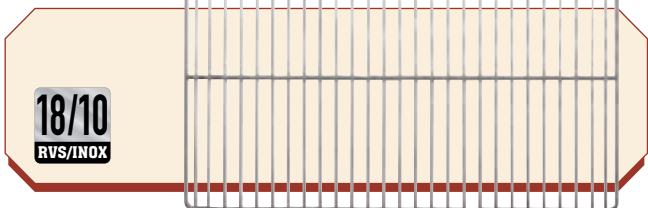
EURO
36,50
0,01

**(N) ROOSTER - roestvrijstaal**

- (E) WIRE RACK - stainless steel
- (F) GRILLE - inox
- (D) BACKROST - CNS

No.	Type	mm
720.316	1/1 GN	530x325
720.318	bakerynorm	600x400

EURO
13,25
16,50



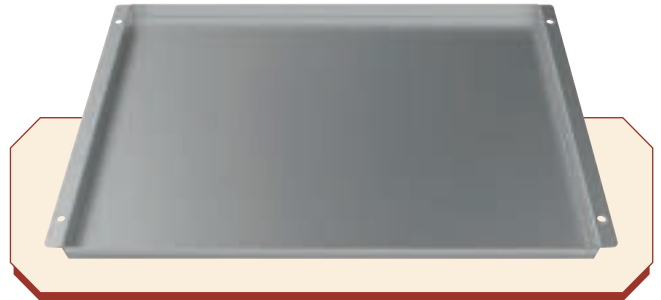
- (N) BAKPLAAT - plaatstaal**
- (E) BAKING TRAY - stamped steel**
- (F) PLAQUE DE FOUR - tôle d'acier**
- (D) BACKBLECH - Stahlblech**

EURO	No.	Type	mm
25,50	921.012	1/1 GN	<b>12(H)</b> x530x325
29,50	921.013	bakerynorm	<b>12(H)</b> x600x400



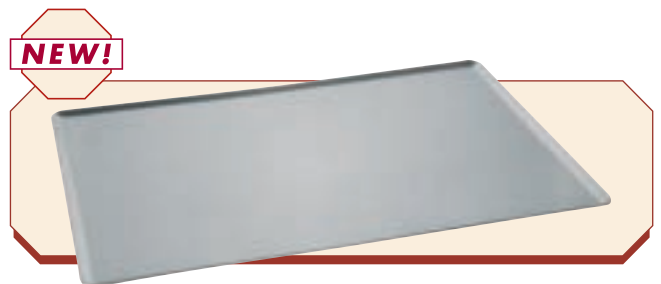
- (N) BAKPLAAT - aluminium**
- (E) BAKING TRAY - aluminium**
- (F) PLAQUE DE FOUR - aluminium**
- (D) BACKBLECH - Aluminium**

EURO	No.	Type	mm
49,00	596.311	1/1 GN	<b>15(H)</b> x530x325
36,50	596.321	bakerynorm	<b>20(H)</b> x600x400



- (N) BAKPLAAT - aluminium**
- (E) BAKING TRAY - aluminium**
- (F) PLAQUE DE FOUR - aluminium**
- (D) BACKBLECH - Aluminium**

EURO	No.	Type	mm
26,50	070.044	bakerynorm	<b>20(H)</b> x600x400



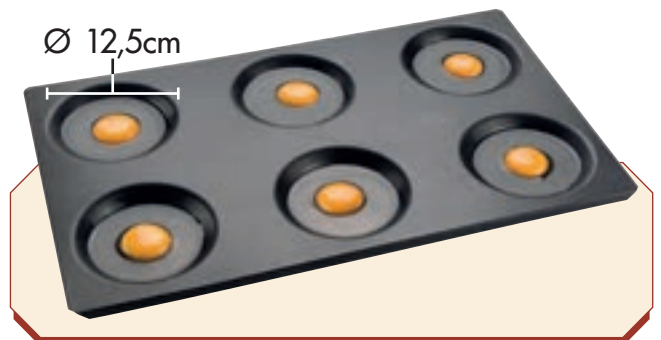
- (N) BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd**
- (E) BAKING TRAY - aluminium, perforated**
- (F) PLAQUE DE FOUR - aluminium, perforée**
- (D) BACKBLECH - Aluminium, perforiert**

EURO	No.	Type	mm
74,00	596.313	1/1 GN teflon coated	<b>15(H)</b> x530x325
42,00	596.322	bakerynorm	<b>15(H)</b> x600x400
54,00	596.323	bakerynorm + teflon coated	<b>15(H)</b> x600x400



- (N) BAKPLAAT - aluminium**
- (E) BAKING TRAY - aluminium**
- (F) PLAQUE DE FOUR - aluminium**
- (D) BACKBLECH - Aluminium**

EURO	No.	Type	mm
70,00	720.207	1/1 GN	<b>16(H)</b> x530x235







**(N) GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal, met vlakke rand, mat**

(E) GASTRONORM TRAY - stainless steel, flat edge, matt

(F) BAC GASTRONORME - inox, bord plat, mat

(D) GASTRONORM-SCHALE - CNS, Rand flach, mattiert

No.	Type GN	mm	EURO
953.311	1/1	20(H)x530x325	14,70
953.312	1/1	40(H)x530x325	16,65
953.313	1/1	65(H)x530x325	19,00



**(N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, geperforeerd**

(E) GASTRONORM PAN - stainless steel, perforated

(F) BAC ALIMENTAIRE GASTRONORME - inox, perforé

(D) GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, perforiert

No.	Type GN	H mm	EURO
953.537	2/3	20	13,50
953.536	2/3	40	17,10
953.534	2/3	65	23,10
953.533	2/3	100	28,00
953.532*	2/3	150	34,50
953.531*	2/3	200	42,00
953.517	1/1	20	18,45
953.516	1/1	40	20,90
953.514	1/1	65	28,50
953.513	1/1	100	38,00
953.512*	1/1	150	49,50
953.511*	1/1	200	63,00

\* ook perforatie op de hoeken/also perforation on the corners  
aussi perforation sur les coins/auch Perforation an den Ecken



**(N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal**

(E) GASTRONORM PAN - stainless steel

(F) BAC ALIMENTAIRE GASTRONORME - inox

(D) GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS

No.	Type GN	H mm	EURO
953.248	2/4	20	13,85
953.247	2/4	40	14,95
953.244	2/4	65	16,50
953.243	2/4	100	20,30
953.242	2/4	150	26,00
953.658	2/3	20	10,95
953.659	2/3	40	13,95
953.234	2/3	65	17,35
953.233	2/3	100	21,75
953.232	2/3	150	27,00
953.231	2/3	200	30,50
953.353	1/1	20	14,70
953.354	1/1	40	16,65
953.114	1/1	65	23,50
953.113	1/1	100	27,50
953.112	1/1	150	39,50
953.111	1/1	200	47,00

**(N) OVENSCHAAL - geëmailleerd**

(E) OVEN TRAY - enamelled

(F) PLAQUE FOUR - émaillée

(D) BACKOFEN-PFANNE - emailiert

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm**

EURO	No.	H mm
16,45	953.713	20
17,25	953.712	40
18,25	953.711	60

**(N) OVENSCHAAL - geëmailleerd**

(E) OVEN TRAY - enamelled

(F) PLAQUE FOUR - émaillée

(D) BACKOFEN-PFANNE - emailiert

EURO	No.	Type	mm
28,50	316.800	2/3 GN	<b>20(H)</b> x354x325
32,50	316.801	2/3 GN	<b>40(H)</b> x354x325
34,00	316.802	2/3 GN	<b>60(H)</b> x354x325
32,50	316.803	1/1 GN	<b>20(H)</b> x530x325
37,00	316.804	1/1 GN	<b>40(H)</b> x530x325
39,00	316.805	1/1 GN	<b>60(H)</b> x530x325
49,00	316.806	2/1 GN	<b>20(H)</b> x650x530
54,00	316.807	2/1 GN	<b>40(H)</b> x650x530
59,00	316.808	2/1 GN	<b>60(H)</b> x650x530
36,75	316.810	bakerynorm	<b>20(H)</b> x600x400
42,50	316.811	bakerynorm	<b>40(H)</b> x600x400
46,50	316.812	bakerynorm	<b>60(H)</b> x600x400

**(N) OVENSCHAAL - geëmailleerd. met lekrooster**

(E) OVEN TRAY - enamelled, with drain tray

(F) PLAQUE FOUR - émaillée, avec grill perforé

(D) BACKOFEN-PFANNE - emailiert, mit Abtropfroste

EURO	No.	mm
56,00	316.820	<b>20(H)</b> x400x300

**(N) OVENWANTEN - suède, per paar**

(E) OVEN MITTS - suède, per pair

(F) MOUFLES DE PATISSIER - suède, par paire

(D) BACKHANDSCHUHE - Wildleder, pro Paar

EURO	No.	L cm
9,95	079.020	44

**(N) VEILIGHEIDSWANTEN - hittebestendig, per paar**

(E) PROTECTION MITTS - heat resistant, per pair

(F) MOUFLES DE SÉCURITÉ - résistant à la chaleur, par paire

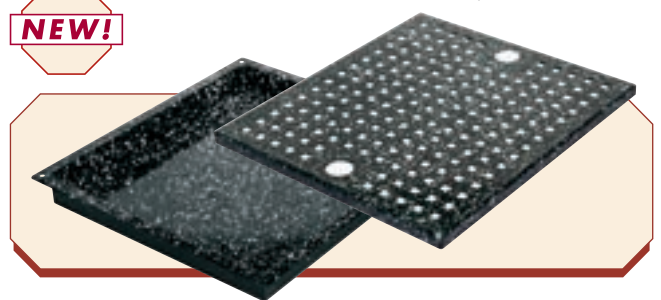
(D) SCHUTZHANDSCHUHE - Hitzebeständig, pro Paar

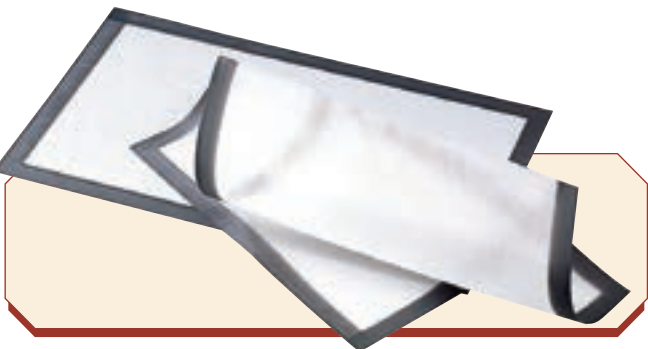
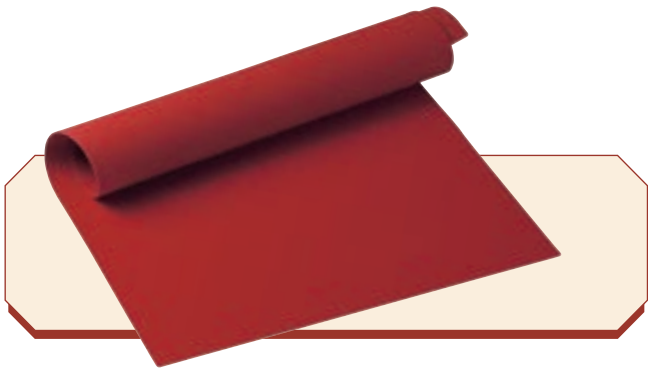
**BEIGE**

EURO	No.	L cm
12,95	079.001	42
10,25	079.002	25

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	L cm
12,95	079.101	42
10,25	079.102	25





- (N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT**
- (E) NON-STICK BAKING MAT
- (F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES
- (D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT

**SILICONFLEX -60° / +230°C**

No.	Type	mm
090.053	1/1 GN	530x325
090.060	Bakernorm	600x400

EURO
13,45
18,45

- (N) BAKPLAATVELLEN - PTFE coating**
- (E) LINING SHEETS - PTFE coated
- (F) FEUILLES DE CUISSON - revêtues PTFE
- (D) BACKTRENNFOLIE - PTFE beschichtet

**20 VELLEN/20 SHEETS/20 FEUILLES/20 STÜCK**

No.	Type	mm
957.011	1/1 GN	515x312
957.060	Bakernorm	590x390

EURO
66,50
92,00

- (N) BAKPAPIER - tweezijdig silicone, anti-aanbak**
- (E) BAKING RELEASE PAPER - greaseproof, siliconized
- (F) PAPIER SILICONE - papier siliconé, double face, anti-adhésif
- (D) BACKTRENNPAPIER - beidseitig silikonisiert

**DOOS 500 VEL/BOX 500 SHEETS  
BOÎTE 500 FEUILLES/SCHACHTEL 500 STÜCK**

No.	Type	mm
050.070	1/1 GN	530x325
050.072	Bakernorm	600x400

EURO
30,00
42,00

- (N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT**
- (E) NON-STICK BAKING MAT
- (F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES
- (D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT

**-30° / +230°C**

No.	Type	mm
160.040	1/2 Bakernorm	400x300
160.041	Bakernorm	600x400
160.042	1/1 GN	530x325

EURO
12,35
20,35
16,75

- (N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT - extra zwaar**
- (E) NON-STICK BAKING MAT - heavy duty
- (F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES - extra forte
- (D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT - schwere Ausführung

**-40° / +250°C**

No.	Type	mm
070.040	1/2 Bakernorm	400x300
070.041	Bakernorm	600x400
070.042	1/1 GN	530x325

EURO
18,20
22,65
19,00

# 6040<sup>®</sup>

## sessanta quaranta

Ⓝ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN** - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/ bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

- ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe
- ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine
- ⓓ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



### Ⓝ **BAKMAT BakeryNorm 60x40cm**

ⓔ BAKING MOULD BakeryNorm 60x40cm

ⓕ MOULE BakeryNorm 60x40cm

ⓓ BACKFORM BakeryNorm 60x40cm

#### **BRIOCHETTE - 24x**

EURO	No.	Ø mm	H mm
57,00	070.601	79	35

#### **MADELEINE - 44x**

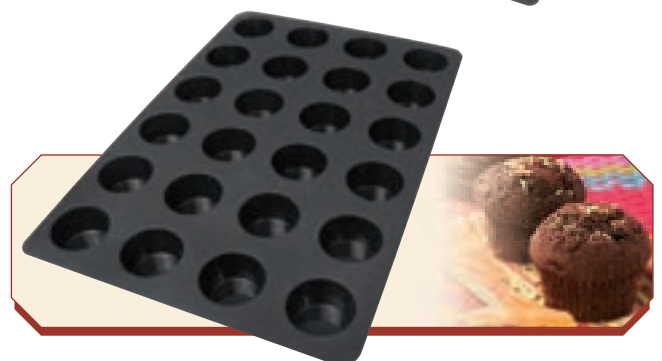
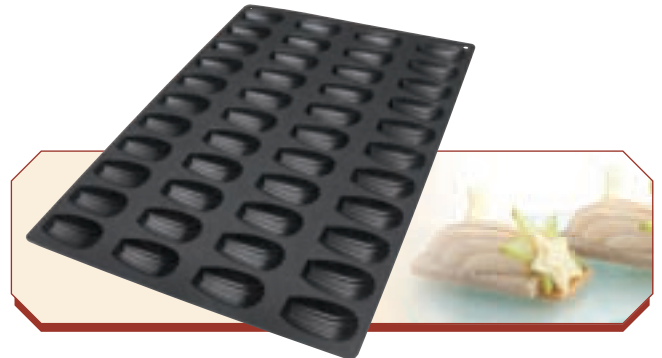
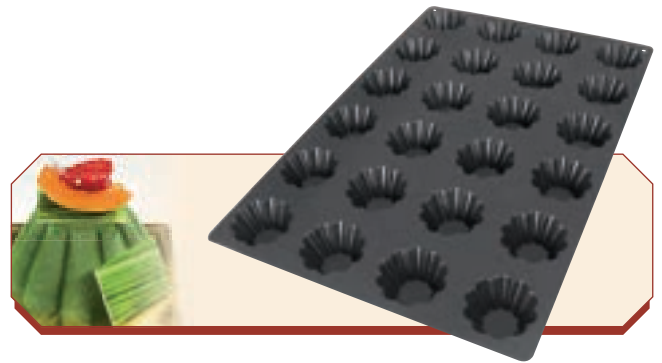
EURO	No.	mm	H mm
57,00	070.605	77x45	18

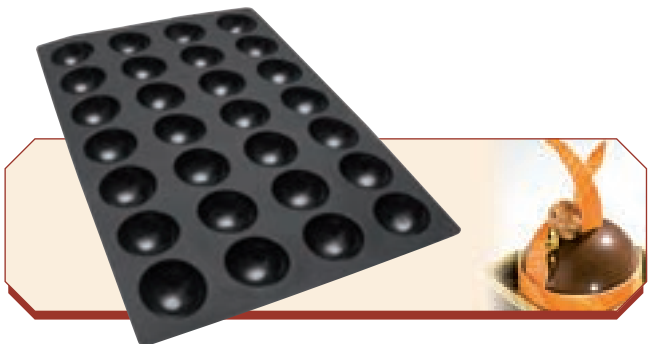
#### **MINI-CAKE - 30x**

EURO	No.	mm	H mm
57,00	070.606	99x49	30

#### **MUFFIN - 24x**

EURO	No.	Ø mm	H mm
57,00	070.609	69	39

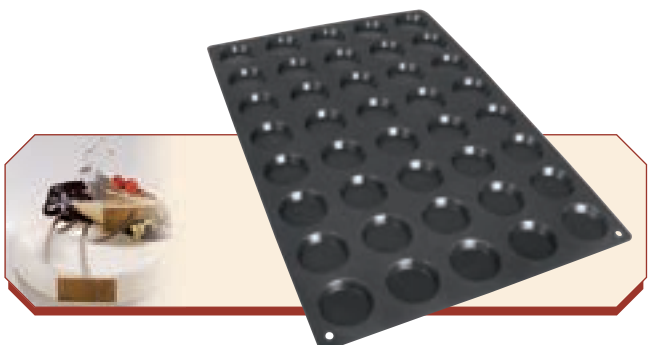




- Ⓝ **BAKMAT BakeryNorm 60x40cm**
- ⓔ BAKING MOULD BakeryNorm 60x40cm
- ⓕ MOULE BakeryNorm 60x40cm
- ⓓ BACKFORM BakeryNorm 60x40cm

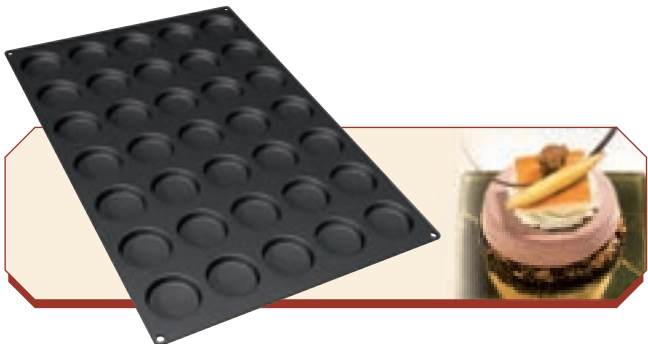
**HALF-SPHERE - 28x**

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.603	70	35	57,00



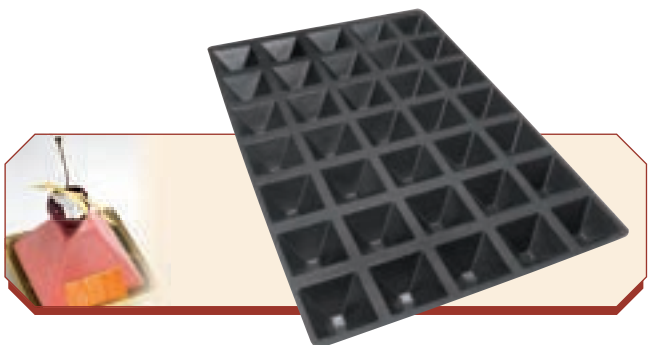
**TARTELLETES - 40x**

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.604	60	11	57,00



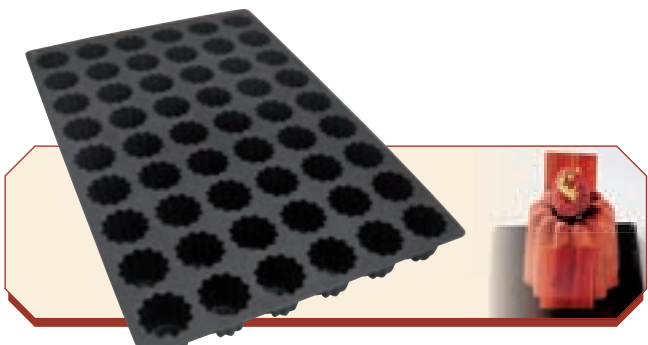
**FLORENTINS - 35x**

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.607	60	12	57,00



**PYRAMIDS - 35x**

No.	mm	H mm	EURO
070.610	65x65	35	57,00



**CANNELES - 54x**

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.602	56	50	57,00

- (N) FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabliteitsring**  
**(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring**  
**(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation**  
**(D) FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring**



- (N) BAKVORM CAKE**  
**(E) BAKING MOULD CAKE**  
**(F) MOULE À CAKE**  
**(D) BACKFORM CAKE**

EURO	No.	cm	H cm
10,50	070.085	24x10	7
10,50	070.086	26x10	7
11,50	070.084	30x10	7



- (N) BAKVORM TAART - kartel**  
**(E) BAKING MOULD FLAN - star**  
**(F) MOULE À TARTE - cannelées**  
**(D) BACKFORM KUCHEN - Stern**

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,50	070.087	24	3
10,50	070.088	26	3
11,50	070.089	28	3



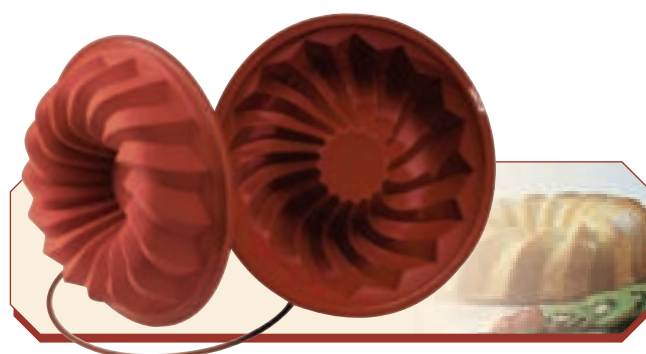
- (N) BAKVORM TAART - glad**  
**(E) BAKING MOULD FLAN - smooth**  
**(F) MOULE À TARTE - lisse**  
**(D) BACKFORM KUCHEN - Glatt**

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,50	070.090	20	4
10,50	070.091	24	4
11,50	070.092	28	5



- (N) BAKVORM SAVARIN**  
**(E) BAKING MOULD SAVARIN**  
**(F) MOULE À SAVARIN**  
**(D) BACKFORM SAVARIN**

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,50	070.094	24	6



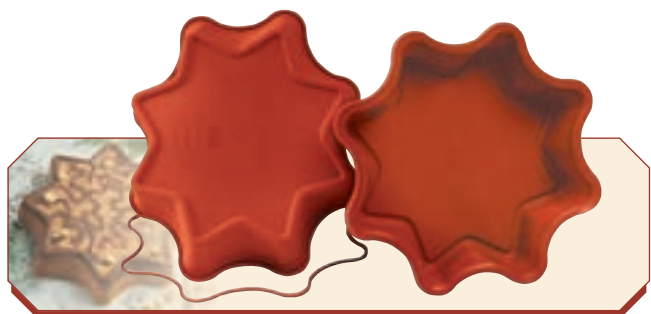
- (N) BAKVORM TULBAND**  
**(E) BAKING MOULD TURBAN**  
**(F) MOULE À GÂTEAU DE SAVOI**  
**(D) BACKFORM GUGELHUPF**

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,50	070.095	22	11



-60°C  
+230°C

UNI  
FLEX



**(N) FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabliteitsring**

- (E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring  
(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation  
(D) FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring

**(N) BAKVORM MARGUERITE**

- (E) BAKING MOULD MARGUERITE  
(F) MOULE À MARGUERITE  
(D) BACKFORM MARGUERITE

No.	Ø cm	H cm
070.083	22	5

EURO  
10,50

**(N) BAKVORM GROTE STER**

- (E) BAKING MOULD BIG STAR  
(F) MOULE À GRANDE ÉTOILE  
(D) BACKFORM GROSSER STERN

No.	Ø cm	H cm
070.082	26	5

EURO  
10,45

**(N) BAKVORM SAVARIN CAKE**

- (E) BAKING MOULD SAVARIN CAKE  
(F) MOULE À CAKE SAVARIN  
(D) BACKFORM SAVARIN CAKE

No.	Ø cm	H cm
070.098	24	6

EURO  
10,50

**(N) BAKVORM BRIOCHE**

- (E) BAKING MOULD BRIOCHE  
(F) MOULE À BRIOCHE  
(D) BACKFORM BRIOCHE

No.	Ø cm	H cm
070.096	22	8

EURO  
10,50

**(N) BAKVORM TAART**

- (E) BAKING MOULD FLAN  
(F) MOULE À TARTE  
(D) BACKFORM KUCHEN

No.	cm	H cm
070.093	28x22	4
070.099	23x23	4

EURO  
11,50  
11,50



**N FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig**

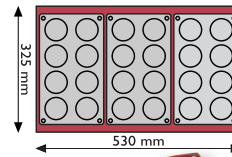
**E FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe**

**F MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une réutilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine**

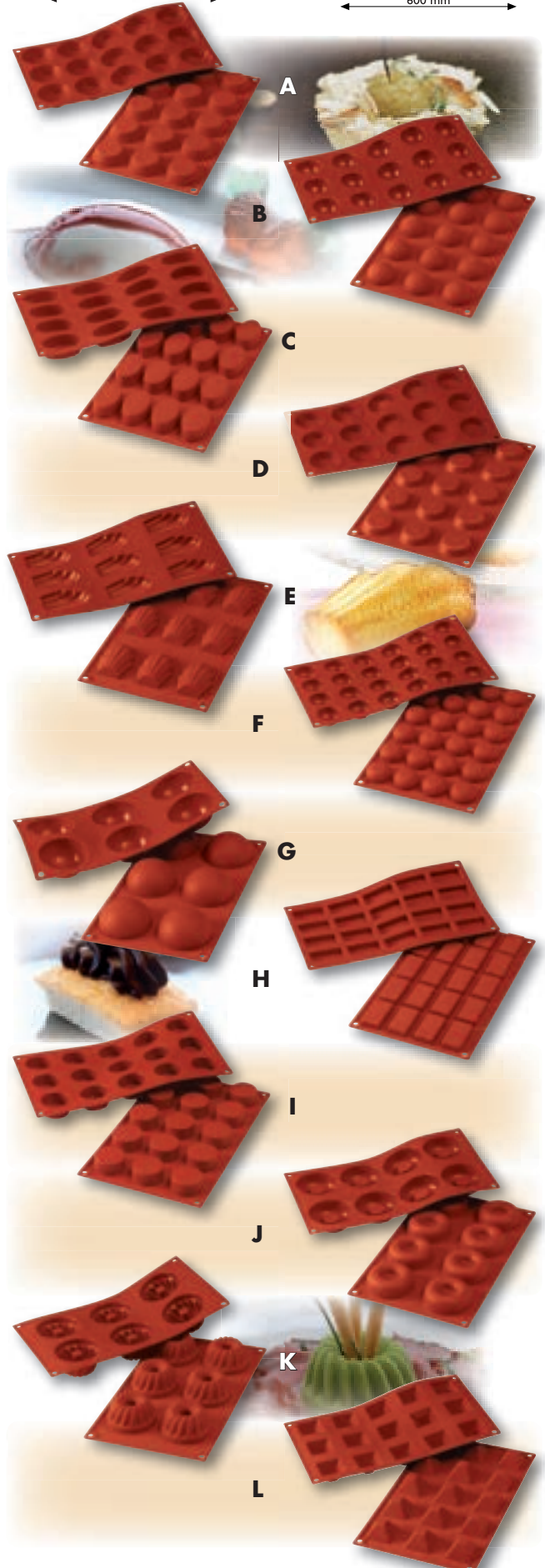
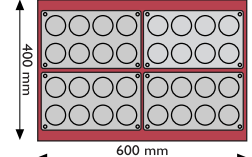
**D FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig**



**1/1 Gastronorm**



**Bakerynorm**



**N BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking**

**E BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack**

**F MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister**

**D BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung**

**TARTELETTA**

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
9,35	070.050	<b>A</b>	SF014	50	15

**MINI SEMISFERA**

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
9,35	070.051	<b>B</b>	SF005	40	20

**SMALL OVAL**

EURO	No.	Type	mm	H mm	
9,35	070.052	<b>C</b>	SF017	55x33	20

**MINI TARTELETTA**

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
9,35	070.053	<b>D</b>	SF013	45	10

**MADELEINE**

EURO	No.	Type	mm	H mm	
9,35	070.054	<b>E</b>	SF032	68x45	17

**POMPONETTE**

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
9,35	070.055	<b>F</b>	SF009	34	16

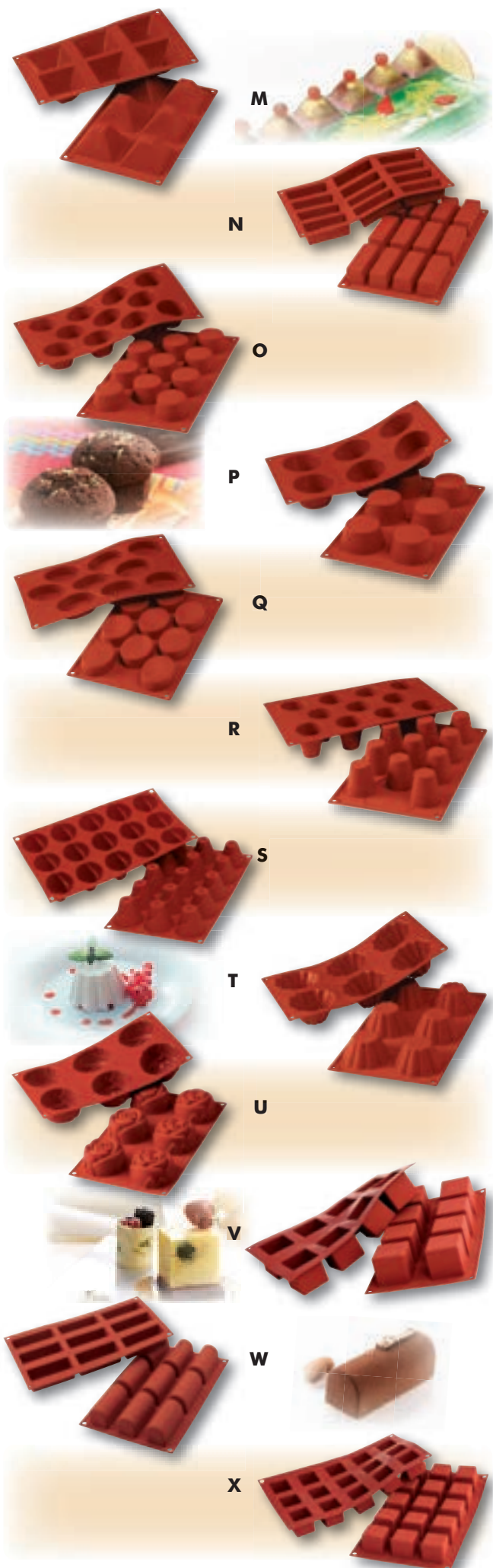
**SEMISFERA**

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
9,35	070.056	<b>G</b>	SF002	70	35

**FINANZIERE**

EURO	No.	Type	mm	H mm	
9,35	070.057	<b>H</b>	SF025	49x26	11





Ⓝ **BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking**

ⓔ BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack

ⓕ MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister

ⓓ BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

**PETIT FOUR**

No.	Type		Ø mm	H mm
070.058	<b>I</b>	SF027	40	20

EURO
9,35

**MEDIUM SAVARIN**

No.	Type		Ø mm	H mm
070.059	<b>J</b>	SF011	65	21

EURO
9,35

**GUGELHUPF**

No.	Type		Ø mm	H mm
070.060	<b>K</b>	SF058	70	36

EURO
9,35

**MINI PYRAMID**

No.	Type		mm	H mm
070.061	<b>L</b>	SF008	36x36	22

EURO
9,35

**PYRAMID**

No.	Type		mm	H mm
070.062	<b>M</b>	SF007	71x71	40

EURO
9,35

**CAKE**

No.	Type		mm	H mm
070.063	<b>N</b>	SF026	79x29	30

EURO
9,35

**MINI MUFFIN**

No.	Type		Ø mm	H mm
070.064	<b>O</b>	SF022	51	28

EURO
9,35

**MUFFIN**

No.	Type		Ø mm	H mm
070.065	<b>P</b>	SF023	69	35

EURO
9,35

**MEDIUM OVALI**

No.	Type		mm	H mm
070.071	<b>Q</b>	SF018	70x50	20

EURO
9,35

**MEDIUM BABA**

No.	Type		Ø mm	H mm
070.072	<b>R</b>	SF020	45	48

EURO
9,35

**MEDIUM VULCANO**

No.	Type		Ø mm	H mm
070.073	<b>S</b>	SF094	52	44

EURO
9,35

**BRIOCHETTE**

No.	Type		Ø mm	H mm
070.074	<b>T</b>	SF034	79	37

EURO
9,35

**ROSE**

No.	Type		Ø mm	H mm
070.075	<b>U</b>	SF077	76	40

EURO
9,35

**CUBE**

No.	Type		mm	H mm
070.076	<b>V</b>	SF0104	50x50	50

EURO
10,25

**MIDI BÛCHE**

No.	Type		mm	H mm
070.077	<b>W</b>	SF130	84x35	32

EURO
10,25

**CUBE**

No.	Type		mm	H mm
070.078	<b>X</b>	SF105	35x35	35

EURO
10,25

**(N) TEMPERATUURMETER/TIMER - met roestvrijstalen insteekvoeler en draad, kunststof, magneetbevestiging, klappbaar display, instelbaar temperatuurtijdbereik en timer met waarschuwingssignaal**

**(E) THERMOMETER/TIMER - with stainless steel plug sensor wire, plastic, with magnetic attachment, folding display, adjustable temperature and timer time range with tone**

**(F) THERMOMETRE/MINUTERIE - avec inox fil capteur, plastique, avec fixation magnétique, pliage affichage, gamme temps température et minuterie réglable avec ton**

**(D) THERMOMETER/ZEITUHR - mit Edelstahl-plug - Sensorkabel, Kunststoff, mit magnetischen Anlage, faltbare Display, einstellbare Temperatur und Timer-Zeitbereich mit Ton**



EURO

17,95

No.	L cm sonde	min. / max.
*598.250 11		0°C / +250°C

**(N) TEMPERATUURMETER/TIMER - met roestvrijstalen insteekvoeler en draad, kunststof, magneetbevestiging, klappbaar display, instelbaar temperatuurtijdbereik en timer met waarschuwingssignaal**

**(E) THERMOMETER/TIMER - with stainless steel plug sensor wire, plastic, with magnetic attachment, folding display, adjustable temperature and timer time range with tone**

**(F) THERMOMETRE/MINUTERIE - avec inox fil capteur, plastique, avec fixation magnétique, pliage affichage, gamme temps température et minuterie réglable avec ton**

**(D) THERMOMETER/ZEITUHR - mit Edelstahl-plug - Sensorkabel, Kunststoff, mit magnetischen Anlage, faltbare Display, einstellbare Temperatur und Timer-Zeitbereich mit Ton**



EURO

13,50

No.	L cm sonde	min. / max.
*843.005 14		0°C / +250°C

**(N) THERMOMETER - digitaal, kunststof, met roestvrijstalen insteekvoeler, inclusief batterij**

**(E) THERMOMETER - digital, plastic, with stainless steel probe, battery included**

**(F) THERMOMÈTRE - digital, plastique, avec sonde inox, batterie incluses**

**(D) THERMOMETER - digital, Kunststoff schwarz, mit CNS Fühler, inklusiv Batterie**



EURO

11,95

No.	L cm sonde	min. / max.
*843.006 14		-50°C / +300°C

**(N) THERMOMETER - digitaal, zwart kunststof, met clipbevestiging en kunststof beschermhuls, met roestvrijstalen insteekvoeler**

**(E) THERMOMETER - digital, black plastic, with pocket-clip and plastic sleeve, with stainless steel probe**

**(F) THERMOMÈTRE - digital, plastique noir, avec clip de poche, avec sonde inox**

**(D) THERMOMETER - digital, Kunststoff schwarz, mit CNS Fühler**



EURO

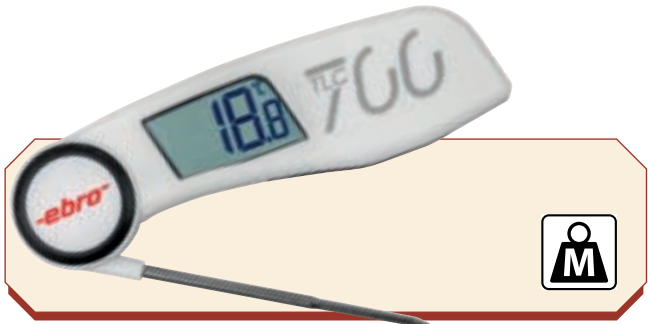
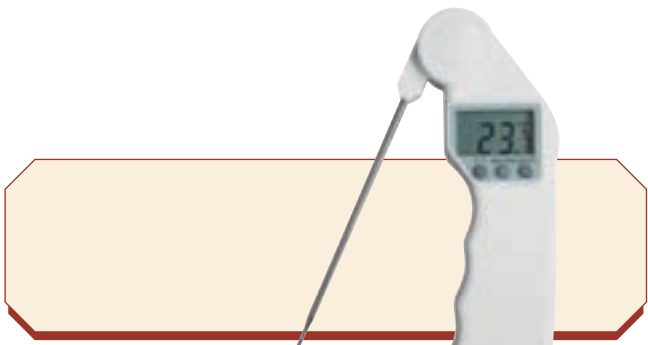
11,95

No.	L cm sonde	min. / max.
*598.363 17		-10°C / +200°C

\*698

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



**(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler**

- (E) THERMOMETER - digital, with stainless steel retractable sensor
- (F) THERMOMÈTRE - digital, avec capteur pivotant en acier inox
- (D) THERMOMETER - digital, mit einziehbarem Sensor aus Edelstahl

No.	L cm sonde	min. / max.
*208.073 29		-50°C / +300°C

EURO  
16,95

**(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler**

- (E) THERMOMETER - digital, with stainless steel retractable sensor
- (F) THERMOMÈTRE - digital, avec capteur pivotant en acier inox
- (D) THERMOMETER - digital, mit einziehbarem Sensor aus Edelstahl

No.	L cm sonde	min. / max.
*208.072 27		-50°C / +300°C

EURO  
19,50

**(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler**

- (E) THERMOMETER - digital, with stainless steel retractable sensor
- (F) THERMOMÈTRE - digital, avec capteur pivotant en acier inox
- (D) THERMOMETER - digital, mit einziehbarem Sensor aus Edelstahl

No.	L cm sonde	min. / max.
*926.010 19		-30°C / +220°C

EURO  
74,00

**(N) THERMOMETER - digitaal, voorzien van vaste roestvrijstalen voeler, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet**

- (E) THERMOMETER - digital, with fixed stainless steel handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers
- (F) THERMOMÈTRE - digital, avec filet inox, le thermomètre et d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse
- (D) THERMOMETER - digital, mit festen CNS Fühler, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

**TTX 110**

No.	L cm sonde	min. / max.
*926.008 18		-50°C / +350°C

EURO  
99,00

**(N) THERMOMETER - digitaal, voorzien van hittebestendige voelercabel en handvat, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet**

- (E) THERMOMETER - digital, with heat resistant cable and handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers
- (F) THERMOMÈTRE - digital, avec filet et manche resistant chaud, le thermomètre et d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse
- (D) THERMOMETER - digital, mit hitzebeständige Draht und Griff, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

**TTX 200**

No.	L cm sonde	min. / max.
*926.007 105		-30°C / +200°C

EURO  
163,00

**NEW!**

Ⓝ **THERMOMETER - digitaal, met roestvrijstalen voeler, spatwaterdicht en voorzien van displayverlichting, zijbevestiging voeler op de unit**

ⓔ THERMOMETER - digital, with stainless steel probe, splash-proof and with illuminated display, probe attached to side panel

ⓕ THERMOMÈTRE - digital, avec sonde inox, étanche aux projections, la fenêtre montrant les degrés est illuminée, la sonde est attachée au côté latéral de l'appareil

ⓓ THERMOMETER - digital, mit CNS Fühler, spritzwassersicher, das Fenster, das die Temperatur anzeigt, ist beleuchtet. Der Fühler wird an der Seite des Geräts befestigt

EURO	No.	L cm sonde	display mm	min. / max.
32,00	*501.301	10	42x22	-30°C / +250°C

Ⓝ **THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler**

ⓔ THERMOMETER - digital, with fold back probe made of stainless steel

ⓕ THERMOMÈTRE - digital, avec capteur pivotant en inox

ⓓ THERMOMETER - digital, mit schwenkbarem Fühler aus CNS

#### TLC 1598

EURO	No.	L cm sonde	min. / max.
245,00	*926.002	10,5	-50°C / +200°C

Ⓝ **DUO THERMOMETER - infrarood, met inklapbare roestvrijstalen voeler**

ⓔ DUO THERMOMETER - infrared, with fold back probe made of stainless steel

ⓕ THERMOMÈTRE DUAL - infrarouge, avec capteur pivotant en acier inox

ⓓ THERMOMETER DUO - infrarot, mit schwenkbarem Fühler aus CNS

#### TLC 730

EURO	No.	L cm sonde	min. / max.
219,00	*926.005	10	-50°C / +250°C

Ⓝ **THERMOMETER - digitaal, voorzien van hitte bestendige voelercabel en handvat, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet**

ⓔ THERMOMETER - digital, with heat-resistant cable and handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers

ⓕ THERMOMÈTRE - digital, avec filet et manche résistant chaud, le thermomètre est d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse

ⓓ THERMOMETER - digital, mit Hitzebeständige Draht und Griff, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

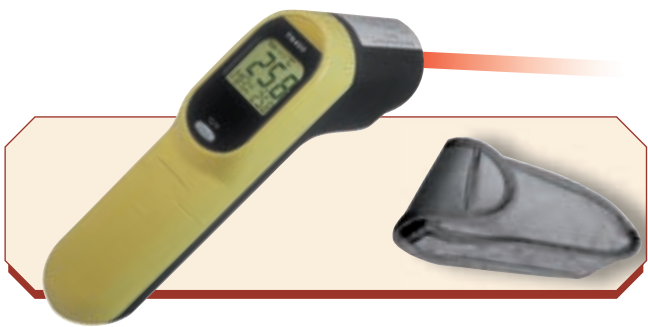
#### TFX 410

EURO	No.	L cm sonde	min. / max.
330,00	*926.001	12	-50°C / +300°C



\*700

**EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**(N) THERMOMETER - infrarood, inclusief etui**

- (E) THERMOMETER - infrared, with pouch
- (F) THERMOMÈTRE - infrarouge, poche inclus
- (D) THERMOMETER - infrarot, mit Tasche

No.	min. / max.
*208.070	-60°C / +500°C

EURO  
42,00



**(N) KOEL/VRIESTHERMOMETER - met temperatuur alarm, magneetbevestiging, inclusief batterij**

- (E) COLD STORAGE THERMOMETER - with temperature alarm with magnetic attachment, battery included
- (F) THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - avec sonnette d'alarm, avec fixation magnétique, batterie incluses
- (D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - mit Temperaturalarm, Magnethalterung, inklusiv Batterie

No.	min. / max.
*598.342	-50°C / +70°C

EURO  
11,95



**(N) KOOKWEKKER - met magneetbevestiging, inclusief batterij**

- (E) COOKING TIMER - with magnetic attachment, battery included
- (F) MINUTEUR - avec fixation magnétique, batterie incluses
- (D) ZEITMESSER - Magnethalterung, inklusiv Batterie

No.	cm	min.
*598.310	7(H)x5,3x0,8	99

EURO  
6,25



**(N) KOOKWEKKER - staand of met magneetbevestiging, inclusief batterij**

- (E) COOKING TIMER - standing or with magnetic attachment, battery included
- (F) MINUTEUR - debout ou avec fixation magnétique, batterie incluses
- (D) ZEITMESSER - zu hängen und stellen Magnethalterung, inklusiv Batterie

No.	cm	min.
*598.312	7(H)x8x2,5	99

EURO  
9,55



**(N) KOOKWEKKER - roestvrijstaal/kunststof**

- (E) COOKING TIMER - stainless steel/plastic
- (F) MINUTEUR - inox/plastique
- (D) ZEITMESSER - CNS/Kunststoff

No.	cm	min.
*016.054	3,6(H)x6,0 Ø	60

EURO  
10,85



**(N) KOOKWEKKER - inclusief batterij**

- (E) COOKING TIMER - battery included
- (F) MINUTERIE - batterie incluses
- (D) ZEITMESSER DIGITAL - inklusiv Batterie

No.	cm	min.
*598.315	7,0(H)x6,5 Ø	99

EURO  
5,50

**A**

a-board	367
adaptor bar	243, 247, 321, 437
adhesive textsigns	366
air pot	80-81
alligator	336
apple corer	224
apple divider	197
apple peeler, corer & slicer	337
apron	189, 599
apron acid resistant	189
araven	262-265, 275, 278-279, 354-356
ash collector	32
ashtray	32-33, 362, 364
ashtray, wall model	364
attachments imperia	348-349
attachments kenwood	534-538
attachments kitchenaid	540-543
attachments severin	539
attachments unox	658, 669-670, 683-685

**B**

bain-marie	434-439, 607, 617, 634
bain-marie trolley	438
bake-off oven	667-668
bakers knife	212, 217
bakers wavy edge knife	213, 218-219
baking mat	691
baking mat non-stick	177
baking mould	170-176, 178-179, 692-697
baking release paper	177
baking tray	253-254, 688
bakery sieve	162
bar keep	95
bar spoon	93
barrier rope	368
barrier stand	368
base unit	512, 614, 625
basin	181-182
basin kitchen bowl	182-183
basket	122-124
basket mini	50
basket roll top	122
basting spoon	141
batons cutter	560, 562
baume sugarmeter	206
beaker	529-531
beer serving tray	110
beer skimmer	90
bestron	428
beverage container	354
beverage dispenser	354
bill tray	46
bistro serving pan	297
blender	528-531
blender "santosafe"	530
blinis fry pan	286
blow torch	328-329
boning knife	214, 218, 220
boska	205, 230, 232, 350
bottle brush	281
bottle opener	102
bottle scraper	160
bottles cooler	411
bouillon cup and saucer	270
bouillon strainer	153
bowl	74-75, 270, 272
bowl strainer	152-153
bracket	95, 603
bracket holder	603

braising pan	299, 305
bread basket	48-49, 122-124
bread cutting board	239-240
bread knife	212, 218, 220, 226
bread roller	163
bread toaster	468-471
bright spark	327-329, 331
brunoise slicer	340
brush	160, 280-281, 370-371
bucket	282-283
buffet counter top cutlery dispenser	126
buffet counter top dispenser	126
buffet display refrigerated	120-121, 394
buffet etagère	122
buffet serving flatware	138-139, 140, 326
buffet stand	126
buffet tray	119
buffet trolley	383
buffet unit	421
buffet-bar	421
buffet-cold drink dispenser	312
buffet-line, melamine	324
burgvogel	212-215
burners for canned heat	313-314
butchers block brush	203
butchers saw	203
butter pot	62
butter spreader	26

**C**

cake divider	162
cake fork	27
cake mould	178-179, 692-693
cake ring	170
cake server	132
cake stand	128-132
cake tong	136
can opener	192, 344-345
canned heat	318-319
caramel cream mould	180
caramelizer	328
card holder	29-30
carving aid	203
carving board	238, 240
casserole	60, 288
caterchef	256, 260, 395, 423, 426, 429, 431, 437 440-448, 457-461, 466-467, 471-477, 481, 488 497-498, 509, 517, 519, 529, 533, 559, 642-643
caterchef cutting board	234-238
caterchef serving tray	108-110
catercool	403, 413-417, 419, 422
caterflame	319, 329
cateringbox	211, 390-392, 395, 398
caterracks	580-588
caution sign	370
centrifugal juicer	525-526
ceramic	350
ceramic contact grill	478-479, 482
ceramic lyonnaise fry pan	291-292
chafing dish	313-317
chain	446
chalk marker	29, 367
champagne bottle stopper	97
champagne bowl	85, 88
check presenter	46
cheese cutter	231, 350
cheese cutting wire	230
cheese cuttingboard	231
cheese grinder	557, 561
cheese knife	217, 230, 351
cheese scraper	231

cheese shaker	148
cheese slicer	230
cheese slicer, warm	350
cheese cutter	226
chef's attache	223
chef's knife	213, 216, 221, 227
chef's whisk	144-145
cheftop	487
cherry stoner	201
chicken grill	493
chinese chefs knife	214, 219
chips bagger	148
chips basket	149
chips scuttle	628
chips shovel	146, 149
chocolate mould	176
chocolate warmer	431-432
cleaner for wallboard	367
cleaning kit	657
climatisation cabinet for wine bottles	412
clingfilm	233
clingfilm dispenser	233
clip	586
clip platemate	104
cloche	72
cloth microfiber	189
cocktail shaker	93
cocktail strainer	93
cocotte	60-61
coffee brewer	423, 427
coffee decanter	78
coffee grinder	425
coffee grounds receptacle	424
coffee pot	76-77
coffee queen	424
coffee spoon	27
colander	284-285, 302
cold drink dispenser	422
cold storage thermometer	206, 701
combi microwave	464-466
combined mixer and beater	554
combisteamer	675-682
computing scale	379
condiment set	36-38
condiments tray	94
confectionery funnel	161
conical basin	183
conical strainer	153-154
contact grill	478-482
contact sandwich toaster	476
convection oven	637, 642-650, 653-656, 667-668
conveyor toaster	470-471
cook & hold oven	642
cooking fuel	318
cooking plate	488-489, 609, 619, 637-638
cooking thermometer	206
cooking timer	701
cooks apron	189
cooks chopper	214, 220
cooler	413
coolhead	418-419
cooling elements	394
cooling lid	390
cooling table	419
cooling top	391
copper cleaner	368
coquille shell	54, 222
cork screw	98-99, 101
cork screw sleeve	98
cornetstand	210
cornflakes-dispenser	310-311

counter display sneeze guard	602
counter top cutlery dispenser	127
counter tray	267-268
cover	299
cover basket	72
cover, dishwashing rack	587
cover, gastronorm	250-251, 257, 259
cream jug	76-77
cream whipper	346
cream whipper chargers	346
crêpe suzettes pan	286, 290, 295-296
crêpesmaker	477
cri-cri	574-577
crumb scoop	146
cubes disc	562
cup and saucer	70, 270-271
cup coffee filters	423
cup dispenser	185
cup rack	580
cup warmer	429
cupboards for banquets	389
cutlery basket	125, 274
cutlery beaker	127, 273, 586
cutlery bin	125, 274
cutlery bistro	16-17
cutlery dispenser	127
cutlery paris	25
cutlery pro-sup alida	22
cutlery pro-sup barcelona	18
cutlery pro-sup canada	21
cutlery pro-sup economy line	19
cutlery pro-sup hotel extra	19
cutlery pro-sup madrid	22
cutlery pro-sup nice	23
cutlery pro-sup ps1 line	20
cutlery pro-sup ps2 line	21
cutlery rest	141, 325
cutlery sydney	24
cutler	556-557
cutting board	58, 234-238, 240-241
cutting board unit	238
cutting board, worktop	612, 624, 633
cutting stand	241

**D**

de buyer	286-289
decoration bottle	186-187
decoration green	147
digital thermometer	698-701
discs	562
discs santos	560
dish	57, 63-65, 74-75, 113, 397
dishbrush	280, 371
dishwasher	590-593, 595, 597
dispenser	42, 232-233, 310-311, 352-355
dispenser unit	355
display cooler	413
display plateau	118
display tray	112-113, 268, 275
disposal bags	362
disposal bin	279, 357, 359, 361-363, 605
dolly	357
dough cutter	163
dough cutter set	164-165
dough ruler	162
dough scraper	164, 502
drawerset	601
dreizack	193, 216-224
drip rack	162
drip tray	252, 275, 385
drip tray, gastronorm	252

dualit .....	444, 469, 474, 486
dust pan .....	281, 370
dutch fritters griddle .....	486-487
dynamic .....	343, 549-554

**E**

egg container .....	278
egg cup .....	73, 272
egg dish .....	63
egg frying ring .....	170
egg separator .....	201
egg slicer .....	196-197
egg spoon .....	73, 272
eggs cooker .....	504
electric heating .....	315-317
electric kebab slicer .....	570
electric range .....	615
electric slicer .....	565-569
elettrobar .....	590-592, 596-597
espresso coffee grinder .....	425
espresso machine .....	424
etagère .....	51-52, 129
evolutionmix .....	532
exhaust hood .....	515, 669, 683
exit table .....	594, 596
extender dishwashing racks .....	588

**F**

fancy cutter set .....	164
fat skimmer .....	146
fat thermometer .....	205
filing pin .....	232
finger bowl .....	71
fingerfood sticks .....	204
fish dish .....	113
fish fillet knife .....	220
fish fry pan .....	287
fish fryer .....	510-511
fish lifter .....	142
fish scaler .....	227
flatware .....	271
flatware basket .....	587
flatware rack .....	581
flatware rack with extenders .....	586
floor cleaner .....	280, 371
floor mat .....	370
flour sifter .....	162
foil .....	233
fondue pot .....	350
food box .....	278
food boxes, gastronorm .....	260, 262, 264-265
food container .....	272, 356-357
food display hot unit .....	456-459
food dryer .....	559
food packaging vacuum machine .....	518
food warmer .....	433, 442-444
foodspatula .....	156-157
freezer .....	408-409
french cheese guillotine .....	231
french fry bag holder .....	51
french fry cutter .....	333-335
french fry disc .....	562
french fry dish .....	51
french fry dripping tray .....	150
french fry paper bag holder .....	148
french loaf basket .....	124
fried ice machine .....	399
frikandel cutter .....	149
frontloader thermo .....	392-393
fruit basket .....	522
fruit slicer .....	339-340

fruit wedger .....	332
fry pan .....	61, 290
fryer .....	504-513, 607, 610, 617, 620, 630
fryer fat filter .....	151, 514
frying oil quality assurance test-set .....	150
fuel paste .....	319
funnel .....	184

**G**

gam .....	562-563
game hook .....	203
gamel .....	396
garlic grater .....	194
garlic press .....	199
garnishing tubes .....	168
gas blow lamp .....	328
gas container .....	327-331
gas cooker .....	330-331, 350, 492, 613, 615, 623, 627
gas cooking table .....	627, 635
gas fryer .....	610, 620, 630
gas griddle .....	483, 611, 621, 632
gas grill .....	622, 631
gas lavastone grill .....	493, 612, 622, 631
gas lighter .....	327
gas range .....	615, 626, 636
gas range with electric convection oven .....	626
gas ring reducer .....	613, 623, 636
gastronorm food boxes .....	260, 262, 264-265
gastronorm pan .....	243-249, 256, 259, 267, 321-325
gastronorm pan, cover .....	250-251
gastronorm pan, melamine .....	266, 324
gastronorm pan, perforated .....	248
gastronorm pan, polycarbonate .....	256
gastronorm pan, with handles .....	249
gastronorm pans .....	325, 689
gastronorm tray .....	253-254, 689
glass and cup washer .....	590, 593
glass cleaning brush .....	91
glass cloth .....	190
glass drippingtray .....	90
glasses, polycarbonate .....	104-105
grape fruit knife .....	225
grated cheese bowl .....	44
grater .....	194-195
gratin dish .....	63
grating disc .....	560, 562
gravy boat .....	72
grease collector and conveyor .....	151, 514
grease filter cone rack .....	151, 514
grease filter cones .....	151, 514
grid .....	414
griddle .....	483, 608, 611, 618, 621, 632
griddle fat brush .....	160
griddle plate .....	297
griddle press .....	202
griddle scraper .....	611, 621
grilling skewer .....	204
grillpan .....	287, 295
grillplate .....	686, 297
grooved plate .....	636

**H**

ham slicing stand .....	347
hamburger maker .....	202
hand dryer .....	374
hand mixer .....	548-551, 554-555
handle .....	280, 371, 373
hanging knife rack .....	229
heat shade .....	450-455
heated chip scuttle .....	610, 620, 634
heating element for shelf stand .....	602



heating plate .....	448-449
herb scissors .....	192
honey dispenser .....	42
hood .....	658
hot air heated cupboard .....	460, 602
hot buffet unit .....	449
hot chocolate dispenser .....	430
hot cupboard .....	460-461, 602
hot dispenser .....	432
hot foodwarmers .....	462
hot plate .....	393, 447-448, 451, 462
hot pot soup kettle .....	442-444
hot tray warmer .....	330
hot water kettle .....	308
hot water urn .....	429
hotdog warmer .....	488

**I**

ice cream basin .....	211, 398
ice cream dipper .....	207
ice cream portioner .....	208-209
ice cream portioner container .....	210
ice cream spatula .....	156, 207
ice cream thermobox .....	211
ice crusher .....	404-405
ice cube machine .....	402-403
ice cube pail .....	89
ice cube tray .....	90
ice spaghetti machine .....	403
ice teppanyaki .....	399
ice tong .....	88, 136
ice-cream maker .....	401
ice-cream thermobox .....	398
icing tubes .....	167-168
imperia .....	348-349
induction cooker .....	489-491
industrial burner .....	492-493, 641
infrared thermometer .....	700-701
ingredients container .....	279, 356
insect-exterminator .....	574-577
inset sink .....	605
installation-kit .....	657, 670, 684-685
insulated food container .....	396

**J**

janitor cart .....	372-373
jigger .....	92
juice extractor .....	524, 527
juicer .....	94, 332, 334, 521-523
julienne slicer .....	336

**K**

kai .....	215
kayser .....	346
kebab cutter & spitter .....	203, 570
kenwood .....	528, 534-538, 548
key-ring .....	143
kisag .....	327, 330, 350
kitchen bowl .....	181
kitchen cloth .....	189-190
kitchen fork .....	216, 221, 227
kitchen knife .....	216
kitchen machine .....	534-537, 539-542, 546
kitchen machine induction .....	537
kitchen roll holder .....	227
kitchen scissors .....	193, 218
kitchen tool rack .....	142, 158
kitchen wallet .....	223
kitchenaid .....	468, 529, 540-543, 549, 556
kneader .....	544-545, 547

knife and tool grinder .....	572
knife bags .....	215
knife block .....	215
knife pushers .....	334
knife rolls .....	215
knife sharpener .....	214, 216, 221, 227, 572-573
knife units .....	334
knife wallet .....	223
knocking off ring .....	594

**L**

ladle .....	142-143, 268-269, 326
lamp .....	450-451, 453
lamp for heat shade .....	449-450, 453-454
lavagrillstones .....	493, 622, 631
lavastone grill .....	493, 631
lavastone grill gas .....	493, 612, 622, 631
lemon decorator .....	224
lemon peeler .....	224
lemon slice squeezer .....	94
lid disposal bin .....	357
lid ice cream basin .....	211, 398
lime squeezer .....	93
linen trolley .....	281, 369
lining sheets .....	177, 691
lobster cracker .....	55
lobster pick .....	55
lune .....	454
lyonnaise fry pan .....	287-288, 290-292, 295-296, 300

**M**

mach .....	435, 557
magnetic knife rack .....	229
mandoline .....	341
marinating syringe .....	203
marker food boxes .....	263-265
master frost .....	402
max pro .....	313-314, 355, 420, 432-438, 460, 555
measure jug .....	185
measure master .....	95
measuring .....	95
measuring pourer .....	96
measuring spoon set .....	229
meat fork .....	216, 221, 227
meat hammer .....	202
meat hook .....	203
meat mincer .....	571
meat pounder .....	202
meat tenderizer .....	570
meat thermometer .....	205
meat tray .....	268, 275-276
melamine .....	73-75, 266-272, 324
melon baller .....	224
menu sleeve .....	28
menu stand .....	28-29
microwave .....	464, 466-467
microwave with grill and convection oven .....	465
milantost .....	468, 471-472, 474, 479, 482
milk frother .....	424
milk jug .....	77
milkshake mixer .....	520
mincing knife .....	220
miroil .....	150-151, 514
mixer .....	544-545, 547
mixing bowl .....	181
mixing glass .....	93
mixing paddle .....	158, 269
mixing smoking shavings .....	558
mixing tap with swivel arm .....	599
mobile racks .....	386-387
mobile racks cover .....	388

mobile racks for dishwashing racks .....	385
modular .....	593-595, 606-624, 626-640
mo-el .....	374, 574-577
mop .....	373
mop bucket .....	372
mophandle .....	373
mortar .....	205
motor .....	349
mozzarella cutter .....	197
mug .....	70, 271-272
multinox .....	600-601, 603-605
multi-opener .....	102
multiple wheel dough cutter .....	163
multi-purpose spatula .....	133
mushroom cutter .....	196
mussel pan .....	56, 293
musso .....	400-401

**N**

napkin dispenser .....	127
napkin holder .....	45
nesting basket set .....	147
neumärker .....	484-486
non-stick bakingsheet .....	691
noodle machine .....	348-349
noodle maker .....	348-349
nut grater .....	194

**O**

octalux .....	449
oil bottle .....	36
oil spray .....	44
olives spoon .....	26
omelette fry pan .....	288
omelette knife .....	228
onion slicer .....	336
open extender .....	588
open hopper bins .....	125, 274
open rack .....	581
open rack with extenders .....	585
oriental cooks knife .....	214, 218, 221
outdoor ashtray .....	33
oval fish fry pan .....	287
oven detergent & rinse .....	670, 684-685
oven gloves .....	191
oven mitts .....	191, 690
oven thermometer .....	206
oven tray .....	253, 690
overflow tube .....	605
overhead warmer .....	446
oyster fork .....	55
oyster opener .....	222

**P**

paella pan .....	287
pail dispenser .....	352
pail mini .....	50
pan covers .....	299
pan strainer .....	302
parcel scale .....	375
parer .....	225
paring knife .....	212, 217-219, 225
parmesan grating disc .....	560
party couvert .....	26
party tray .....	114
pasta cooker .....	516-517, 609, 619, 633
pasta cookpot .....	301-302
pastry bag .....	166
pastry bag disposable .....	166
pastry bag holder .....	167

pastry bag silicone .....	166
pastry server .....	132
pate cutter .....	226
pate mould .....	188
patio heater .....	365
pedal bin .....	358-360, 363
peeling knife .....	212, 217, 219
pepper grinder .....	39-41
pepper shaker .....	34-35, 148-149
percolator .....	426
persjuicer froid .....	527
pitabasket .....	48
pitcher .....	82-83
pizza box .....	395
pizza cutter .....	502
pizza delivery bag .....	395
pizza ladle .....	140, 500
pizza oven .....	500-501, 642
pizza oven brush .....	503
pizza ovenbrush with scraper .....	503
pizza peel .....	140, 502-503
pizza plate .....	65-66
pizza scissors .....	193, 503
pizza shovel .....	140, 502
placemate .....	70
plate .....	66-69, 270-271, 397, 636
plate couscous .....	67
plate cover .....	273
plate mate .....	381-382
plate rack .....	381-383, 581
plate rack with extenders .....	584
plate transport trolley .....	383
platemate clip .....	104
platters with slate-look .....	59
plunger .....	282
poffertjes fry pan .....	286
polishing plane .....	239
polycarbonate .....	271
polycarbonate, glasses .....	104-105
popcorn machine .....	558
porcelain .....	59, 62-70, 397
portioner .....	161
potato masher .....	143
potato peeler .....	196, 200
potato ricer .....	198
potato spiral cutter .....	198
potato spiral cutting machine .....	337
potatoes masher .....	333
pottery .....	60-61
poultry shears .....	193
pourer .....	96
powdered sugar pourer .....	43, 148
powdered sugar sifter .....	162
pre rinse spray unit .....	598
pre rinse table .....	594, 596
preparation table .....	418, 601
preparation unit .....	420
presentation tray .....	58
protection cover plate rack .....	382
protection mitts .....	191, 690
pudding mould .....	180
pujadas .....	286-295, 298-301, 303-308
pyrogel .....	318

**Q**

quartz grill .....	499
--------------------	-----

**R**

rack dolly .....	587
rack for 6 discs .....	560
raclette appliance .....	351

radish decorator .....	196
ramekin .....	62, 75
range .....	628, 637
range ring hook .....	147
reception bell .....	103
refrigerated counter .....	416-417
refrigerated display .....	413, 415-416
refrigerated pastry display .....	414
refrigerator .....	406-407, 409-410, 413
regas .....	60-61
rest tray .....	182, 275, 279
revol .....	59, 62-63, 68, 77
ribble cut slicer .....	560
rice cooker .....	463
rice portioner .....	163
rinsing shower .....	670, 684
roast pot .....	292-294
roasting pan .....	303
roller grill .....	421, 456, 462, 480, 483, 485 492, 494, 499, 512, 558, 643
rolling pin .....	169
rolltop cover .....	116-117
roltex .....	104-108
rösti .....	560
rotpunkt .....	81
rubbermaid .....	281, 357-358, 364, 369-370

**S**

sabatie .....	227
salad-bar .....	421
salad bowl .....	182
salad dryer .....	343
salad fork .....	268-269
salad spoon .....	268-269
salad tong .....	135
saladette .....	418-419
salamander .....	494-498
salmon slicer .....	218, 220
salt grinder .....	39-41
salt shaker .....	34-35, 148-149
sammic .....	335
sandwich holder .....	473, 475, 499
sandwich toaster .....	472-475
santoku .....	214
santos .....	405, 422, 425, 520-527, 530-531, 544, 560
saturnia .....	63-65
sauce dispenser .....	352-355
sauce ladle .....	141, 269
sauce pan .....	296, 300, 306-308
sauce spoon .....	141
sauce strainer .....	153
sauce warmer .....	431
sausage stuffer .....	570
sausage warmer .....	488
sauteuse .....	296, 300-301
scale .....	375-379
scissors sharpener .....	572-573
scoop .....	155
scraper .....	159
scraping knife .....	229
seafood plate .....	54
self extinguishing wastepaper bin .....	363
serving bistro pan .....	56
serving cloth .....	190
serving pan .....	297
serving skewers rack .....	53
serving snack warmer .....	57, 330
serving spatula .....	132
serving stand .....	52
serving tong .....	133, 135-137, 272
serving tray .....	58, 106-112, 114-118, 267

servicing trolley .....	384-385
set of weels, multinox .....	601
set of wheels, unox .....	669, 683
severin .....	424, 427, 464-479, 488, 504, 518 521, 525, 528, 539, 548, 556
shaker .....	92
sharpening steel .....	214, 216, 221, 227
shelf stand .....	602
shell .....	54, 222
sherbet dish .....	210
shipsbell .....	103
shoe-cleaning machine .....	369
showcase roll top .....	119
sign .....	366
silverware basket .....	273
sink .....	600, 612, 624
sink grid .....	594, 600
sink, inset .....	605
sitram .....	293, 296
skewer .....	53, 204
skimmer .....	140, 142, 146
slicer .....	213, 216, 560, 562, 564
slotted turner .....	228, 269
small sauce pan .....	331
smokers' pole .....	364
smoking oven .....	558-559
snail dish .....	54
snail fork .....	55
snail plate .....	54
snail tong .....	55
sorbet spoon .....	27
sorbetiere .....	400-401
soup bowl .....	71
soup kettle .....	442-444
soup ladle .....	269
soup tureen .....	71
sous vide .....	440-441
spaghetti bowl .....	64
spaghetti tong .....	134
spanisch mop .....	372
spatula .....	157, 228
spirit pourer .....	96
spoon .....	157-158
spoon drop .....	187
sprycleaner .....	657
spray-nozzle .....	91
spring .....	316, 368
spring cake tin .....	170
springform pan .....	170
squeeze bottle .....	186-187
squeeze bottle station .....	187
stacking container .....	276-278, 500
stand .....	614, 625, 658, 669, 683
stand for wine-bucket .....	86
steak fork .....	16
steak knife .....	16-17, 217
steak tartare mould .....	202
steam condenser .....	658
steam cooker .....	302
steel brush .....	147
stemware racks .....	583
step stool .....	281
stew .....	293-294
stew pan .....	299, 305, 308
stilfer .....	456, 489, 509-511, 515-516
stirring spoon .....	157-158
stock pot with tap .....	298
stöckel .....	208-210
stockpot .....	299, 304, 308
storage container .....	279
storage rack for cutting boards .....	237, 239

storage rack with gn-grids .....	601
strawberry slicer .....	197
sugar bowl .....	42, 44, 76-77
sugar density meter .....	206
sugar pourer .....	43
sugar sifter .....	162
sugar thermometer .....	206
sugar tong .....	136
supply table .....	594, 596
suspension system .....	603
sword skewer .....	52, 204

**T**

tab-grabber .....	232
table cloth clip .....	45
table crumber .....	47
table numbers .....	30
table signs .....	31
table-tidy .....	44
tabletop can opener .....	344-345
tabletop plate rack .....	381
tammy cloth .....	190
tartare mould .....	202
tea box .....	42
tea pot .....	76-77
tea spoon .....	27
tecnoinox .....	404, 495-496, 498
tellier .....	335, 342
terrine mould .....	188
text sign .....	366
thermometer .....	700-701
thermal granulate .....	318
thermo future box .....	120, 211, 390-395, 398
thermoblender .....	532-533
thermometer .....	698-700
thermometer infrared .....	700-701
tilting bratt pan .....	624
timbal mould .....	180
t-legs stand .....	446
toaster .....	498
toilet brush .....	282
tomato corer .....	197
tomato knife .....	212, 217, 219
tomato slicer .....	225, 336, 338
tool-rack .....	142, 158
top .....	390
tote bin .....	125, 274
towel .....	189-190
tray .....	56, 112, 267, 272, 297
tray rack .....	580
triturator .....	342
trolley .....	392
tumbler racks .....	582
turning spatula .....	228

**U**

universal tong .....	133-135
unox .....	478, 645-658, 667-685
unox accessoires .....	670, 684
utility knife .....	217, 226
utz .....	251, 259

**V**

vacuum jug .....	78-81
vacuum machine .....	518-519
vacuum pump .....	97
vacuum sealer bags .....	519
vase .....	47
vegetable cutter .....	339, 341, 556-557, 561, 563
vegetable cutter mandoline .....	340-341

vegetable dish .....	58
vegetable grater .....	194
vegetable peeler .....	200
vegetable slicer .....	201, 336, 339-341, 556
vegetable strainer .....	154
vegetable wedger .....	332
vinegar bottle .....	36
vinegar spray .....	44
vouchers holder .....	232

**W**

waca .....	73, 268-272
waca melamine .....	269
waffle baking appliance .....	485
waffle iron .....	484-486
wall bracket .....	381
wall cupboard .....	603
wall shelf .....	603
wall shelf bracket .....	603
wallboard .....	367
warehouse scale .....	378
wash hand basin .....	604-605
wastepaperbasket with ashtray .....	362
water jug .....	77
water softener .....	599, 657, 670, 684
waterboiler .....	429
watercooker .....	428
wedding cake stand .....	128
weisser .....	344
westmark .....	42, 57, 132-135, 140, 161, 171, 181 .. 192-197, 200-206, 227, 230, 302, 331-343, 573
whetting stone .....	573
whipped cream bowl .....	42
whisk .....	144-145
wind light .....	47
wine aerator .....	100
wine bucket .....	84-85, 87-88
wine bucket table top bracket .....	86
wine cooler .....	85
wine cooler bag .....	85
wine decanter .....	100
wine decanter funnel .....	100
wine decanter set .....	100
wire glass rack .....	101
wire rack .....	255, 420, 686-687
wire rack for french loaves .....	255, 687
wok .....	289, 292, 294
wok induction cooker .....	490
work unit .....	612, 624, 633
workbrush .....	280, 371
working table .....	685
wüsthof .....	193, 216-224

**Z**

zassenhaus .....	40-41
zesteur .....	224
zojirushi .....	80

**A**

abat jour pour lampe chauffante infra rouge ...	450-454
accessoires imperia .....	348-349
accessoires kenwood .....	534-538
accessoires kitchenaid .....	540-543
accessoires modular .....	614, 623, 625, 638
accessoires severin .....	539
adaptateur pour balance .....	376
adoucisseur d'eau .....	599, 657, 670, 684
aide au tranchage .....	203
aiguiseur électrique .....	572-573
aiguiseur rapide .....	573
alligator .....	336
allume-gaz .....	327
aplatisseur de viande .....	202
appareil à couper et enfiler sateh et kebab .....	203, 570
appareil à crème chantilly .....	346
appareil à popcorn .....	558
appareil croque monsieur .....	476
appareils à raclette .....	351
araven .....	262-265, 275, 278-279, 354-356
ardoise .....	367
armoire chauffante .....	460
armoire de climatisation à vin .....	412
armoire murale .....	603
armoires chauffantes ventilées .....	462
armoires pour banquets .....	389
assiette .....	66-69, 270-271, 397
assiette à couscous .....	67
assiette à crêpe .....	66
assiette à pizza .....	65-66
assiette à steak .....	59
assiette d'entree .....	67
atomiseur à huile .....	44
atomiseur à vinaigre .....	44
attendrisseur à viande .....	570

**B**

bac à bec .....	125, 274
bac à débarasser .....	125, 274
bac à glaçons .....	90
bac à restes .....	182, 275, 279
bac à viande .....	268, 275-276
bac alimentaire gastronomique ..	254-259, 265, 325, 689
bac égouttoir .....	275
bac empilable .....	276-278, 500
bac gastronomique ..	243-254, 266-267, 321-325, 689
bac gastronomique avec poignées ..	249
bac gastronomique perforé .....	248
bac gastronomique polycarbonate ..	256, 265
bac gastronomique transparent .....	256-257, 265
bac pour marc de café .....	424
bague caoutchouc amortisseur .....	594
bain-marie .....	434-439, 607, 617, 634
bain-marie, caterchef .....	434
bakertop accessoires .....	669-670, 683-684
balance .....	375-379
balance électronique .....	375-379
balance électronique/ordinator .....	379
balance mécanique .....	375
balance pour colis .....	378
balayette .....	281, 370
bar keep .....	95
barette de montage pour bain-marie ..	437
barette magnétique .....	229
barre de montage pour bain-marie ..	243, 247, 321
bassine de cuisine .....	181-183
bassine de cuisine fond plat .....	183

bassine de cuisine hémisphérique .....	182
batterie chauffe plats .....	462
batteur mélangeur .....	544-547
baume .....	206
bestron .....	428
beurrier .....	62
blender .....	528-531
blender "santosafe" .....	530
bloc à couteaux .....	215
bloc eutectiques .....	394
boîte à aliments .....	260-264, 272, 278-279, 356-357
boîte à épices à glace .....	94
boîte de découpoirs .....	164-165
boîte de thé .....	42
bol .....	270, 272
bol à bouillon et soustasse .....	270
bol à pâtisserie .....	181
bol à soupe .....	71
bol à spaghetti .....	64
bol, mélamine .....	74-75
boska .....	205, 230, 232, 350
bouchon de champagne .....	97
bouchon verseur .....	96
bouilleur .....	429
bouilloire à eau .....	308, 428
bouteille de dosage .....	186-187
braisière .....	292, 299, 305
bright spark .....	327-329, 331
broc .....	82-83
broche épée .....	52, 204
brochette à kebab .....	53, 204
brochette à sateh .....	53, 204
bross vaisselle .....	280, 371
brosse .....	280, 371
brosse à fil laiton avec raclour pour four pizza ..	503
brosse à fil métallique .....	147
brosse à laver .....	280, 371
brosse à laver les verres .....	91
brosse à racloir .....	611, 621
brosse à toilette .....	282
brosse en fils d'acier .....	203
brosse pour four à pizza .....	503
brosserie .....	280, 371
broyeur à glaçons .....	404-405
brûleur industriel .....	492-493, 641
brûleur pour pate combustible .....	313-314
brunoise, coupe légumes .....	340
burette pour huile .....	36
burette pour vinaigre .....	36
burgvogel .....	212-215

**C**

cafetière .....	76-78
capuchons porte assiettes .....	382
caquelon à fondue .....	350
carafe à decanter .....	100
cartouches .....	346
casier à assiettes .....	581
casier à assiettes avec réhausses .....	584
casier à couverts .....	125, 273-274, 581, 587
casier à grand plateaux avec un côté ouvert ..	580
casier à tasses .....	580
casier à verres .....	582
casier à verres à pied .....	583
casier avec réhausses .....	586
casier de bas .....	581
casier de base avec réhausses .....	585
casse-pattes homard .....	55
casserole .....	60

casserole à friture .....	149
casserole .....	296, 300, 306-308
cassolette à beurre .....	331
caterchef .....	256, 260, 395, 423, 426, 429, 431, 437
.....	440-448, 457-461, 466-467, 471-477, 481, 488
.....	497-498, 509, 517, 519, 529, 533, 559, 642-643
caterchef planches à découper .....	234-238
caterchef plateau .....	108-110
catercool .....	403, 413-417, 419, 422
caterflame .....	319, 329
caterracks .....	580-588
cendrier .....	32-33, 362
cendrier mural .....	364
cendrier pour l'extérieur .....	33
centrifugeuse .....	525-526
céramique .....	350
cerce à oeuf au plat .....	170
cerce à tarte .....	170
chafing dish .....	313-317
chaîne .....	446
chalumeau .....	328-329
chariot à casiers .....	587
chariot à linge .....	281, 369
chariot bain marie .....	438
chariot d'assiettes .....	383
chariot de lavage .....	372-373
chariot de nettoyage .....	372-373
chariot de service .....	384-385
chariot de service et de débarrassage .....	384-385
chariot porte assiettes dressées .....	382
chariot pour porte plateaux .....	383
chariot pour porte ramasse couverts .....	383
chauffage de terrasse .....	365
chauffage électrique .....	315-317
chauffe assiettes à air pulsé .....	602
chauffe chocolat .....	432
chauffe hotdog .....	488
chauffe mets .....	433, 442
chauffe mets infrarouges .....	446
chauffe saucisses .....	488
chauffe soupe au bain marie .....	442-444
chauffe-assiettes .....	460-461
chauffe-chocolat .....	431
chauffe-sauce .....	431
chauffe-tasses .....	429
cheftop .....	487
cheftop accessoires .....	683, 685-687
chevalet .....	367
chinois .....	154
chocolatière .....	430
cireuse à chaussures .....	369
ciseaux à fines herbes .....	192
ciseaux à pizza .....	193, 503
ciseaux de cuisine .....	193, 218
ciseaux de gibier .....	193
clip .....	586
clip platemate .....	104
cloche .....	72
cloche couvre-assiette .....	273
cloche maritime .....	103
clochette .....	103
cocotte .....	60-61, 293-294
coffee queen .....	424
cold press juicer .....	527
collecteur à cendre .....	32
collecteurs à cigarettes .....	364
combi-four .....	675-682
comptoir garniture réfrigéré .....	418
comptoir réfrigérée .....	419

condenseur de vapeur unox .....	658
congélateur .....	408-409
console murale porte assiettes .....	381
contact-grill .....	478-482
contact-grill panini .....	479-482
contact-grill vitroceramique .....	478-479, 482
container/distributeur de boisson .....	354
conteneur de garniture .....	420
conteneur de transport .....	211, 390-391, 395, 398
conteneur de transport de glace .....	211, 398
conteneur de transport de pizza .....	395
conteneur empilable .....	276-278
coolhead .....	418-419
coquetier .....	73, 272
coquille saint-jacques, nature .....	54, 222
corbeille .....	122-124
corbeille à baguette .....	124
corbeille à déchets .....	362
corbeille à déchets auto extincteur .....	363
corbeille à fruits .....	522
corbeille à pain .....	48-49, 122-124
corbeille à pita .....	48
corbeille couvercle roulant .....	122
corbeille mini .....	50
corde d'ornement .....	368
cornet à frites .....	51
coupe à glace .....	210
coupe champignons .....	196
coupe de fromage .....	231
coupe de pommes frites .....	51
coupe foie gras .....	226
coupe fraise .....	197
coupe fricadelle .....	149
coupe frites .....	333-335
coupe fromage .....	230-231
coupe fromage .....	226
coupe fruits .....	332, 339-340
coupe julienne .....	336
coupe légumes .....	194, 201, 332, 336, 339-341, 561
coupe légumes mandoline .....	340-341
coupe légumes universel .....	563
coupe mozzarella .....	197
coupe oeufs .....	196-197
coupe oignons .....	336
coupe pommes .....	197
coupe roquefort .....	231
coupe tomates .....	338
coupe volaille .....	193
coupelle .....	63-65, 74-75, 397
coupelle à creme chantilly .....	42
coupelle à sucre .....	42
couperet .....	214, 220
coupe-tomates .....	336
couteau à beurre .....	26
couteau à désosser .....	214, 218, 220
couteau à éplucher .....	225
couteau à fromage .....	217, 230, 351
couteau à huîtres .....	222
couteau à jambon .....	213
couteau à légumes .....	212, 217-219
couteau à pain .....	212, 218, 220, 226
couteau à pamplemousse .....	225
couteau à saumon .....	218, 220
couteau à steak .....	16-17, 217
couteau à tomates .....	212, 217, 219
couteau à viande .....	213, 216
couteau chef chinois .....	214, 219
couteau coude à crêpes .....	228
couteau d'office .....	212, 217, 219, 226

couteau de chef .....	213, 216, 221
couteau de cuisine .....	216, 227
couteau de pâtissier .....	212, 217
couteau filet de poisson .....	220
couteau japonais .....	214, 218, 221
couteau scie .....	213, 218-219
couteau scie à tomates .....	225
couvercle .....	299
couvercle cuvettes à glace .....	211, 398
couvercle passoire .....	302
couvercle poubelle .....	357
couvercle pour bac gastronomique .....	250-251, 257, 259
couvercle refroidissement .....	390
couvercle roll-top .....	120, 125, 274
couvercle roulant .....	116-117
couvercle, casiers .....	587
couvert amuse bouche .....	26
couvert bistro .....	16-17
couvert de buffet .....	138-139, 140, 326
couverts .....	271
couverts paris .....	25
couverts pro-sup alida .....	22
couverts pro-sup barcelona .....	18
couverts pro-sup canada .....	21
couverts pro-sup economy line .....	19
couverts pro-sup hotel extra .....	19
couverts pro-sup madrid .....	22
couverts pro-sup nice .....	23
couverts pro-sup ps1 line .....	20
couverts pro-sup ps2 line .....	21
couverts sydney .....	24
couvre-plat .....	72
crêpière .....	286, 290, 296, 477
cri-cri .....	574-577
crochet esse .....	203
cruche .....	82
cuillère .....	157-158, 269
cuillère à arroser .....	141-143, 326
cuillère à bouillon .....	269
cuillère à café .....	27
cuillère à cocktail .....	93
cuillère à dessert .....	27
cuillère à glace .....	207
cuillère à oeuf .....	73, 272
cuillère à pommes .....	224
cuillère à salade .....	268-269
cuillère à sauce .....	141, 269
cuillère à thé .....	27
cuillère d'olive .....	26
cuillère en bois .....	157
cuillère plume .....	187
cuillère portionneuse .....	208-209
cuiseur à induction .....	489-491
cuiseur à oeufs .....	504
cuiseur à pâtes .....	516-517, 609, 619, 633
cuiseur à riz .....	463
curette à homard .....	55
cutter .....	557
cuvette à rincer cuillères portionneuses .....	210
cuvettes à glace .....	211, 398

**D**

de buyer .....	286-289
débouchoir .....	282
décapsuleur .....	102
décore-citron .....	224
décore-radis .....	196
déco-spirale pour pommes de terre farcies .....	198
découpoirs décoratifs .....	164-165

demi traiteur .....	299, 305, 308
dénoyauteur à cerises .....	201
dérouleur à essuie-tout .....	227
désinsectiseur .....	574-577
display présentoir .....	126
disque .....	562
disque à cubes .....	562
disque à frites .....	562
disque avec couteaux dents .....	560
disque avec couteaux ondulants .....	560
disque santos .....	560
distributeur .....	310-311, 352-353, 355
distributeur de boisson réfrigérée .....	312, 422
distributeur de condiments .....	279, 356
distributeur de muesli .....	310-311
distributeur de sauces .....	354
distributeur de seau .....	352
distributeur film alimentaire .....	232-233
diviseur à gateaux .....	162
dolly .....	357
doseur .....	42-43, 96
doseur de miel .....	42
doseur pour boissons .....	95-96
douche pré-rinçage .....	598, 670, 684
douilles .....	167-168
dreizack .....	193, 216-224
dualité .....	444, 469, 474, 486
dynamic .....	343, 549-554

**E**

écailleur à poisson .....	227
échelle .....	386-387
échelle à casiers .....	385
écriteau .....	366
écriteau avec "ne pas fumer s.v.p." .....	366
écumoir à bière .....	90
écumoire .....	140, 142
écumoire à friture .....	146
écumoire à gras .....	146
égouttoir de verre .....	90
égouttoir gastronomique .....	252
égouttoir pommes frites .....	150
élément chauffant .....	602
electrobar .....	590-592, 596-597
émulsionneur de lait .....	424
ensemble de cuillères à mesure .....	229
entonnoir .....	161, 184
entonnoir carafe de vin .....	100
entonnoir de pommes frites .....	148
éplucheur .....	196, 200, 225
éplucheur de pommes .....	337
escabeau .....	281
essoreuse à salade/légumes .....	343
étagère .....	51-52, 122, 129, 602-603
étagère de buffet .....	122
étamine .....	190
évier encastré .....	605
evolutionmix .....	532

**F**

faitout .....	292-294, 299, 305
feuille de cuisson .....	177
feuille de cuisson anti-adhésives .....	177
feuilles de cuisson .....	691
feutre .....	263
feutre-craie .....	29, 367
fil à fromage .....	230
film .....	233

film alimentaire .....	233
filtre à huile .....	151, 514
filtres pour cafetières .....	423
fouet .....	144-145
fouet marmite .....	144
four à air pulsé .... 637, 642-650, 653-656, 667-668	
four à pizza .....	500-501, 642
four bake-off .....	642, 667-668
four cook & hold .....	642
four micro-ondes .....	464-467
four micro-ondes avec grill et four à air pulsé .....	465
fourchette à escargots .....	55
fourchette à gateaux .....	27
fourchette à huîtres .....	55
fourchette à salade .....	268-269
fourchette à steak .....	16
fourchette à viande .....	216, 221, 227
fourchette de cuisine .....	216, 221, 227
fourneau .....	628, 637
fourneau à électrique .....	615
fourneau à gaz .....	615, 626, 636
fourneau à gaz avec four à air pulsé électrique .....	626
fried ice machine .....	399
friteuse .....	504-513, 607, 610, 617, 620, 630
friteuse à gaz .....	610, 620, 630
friteuse à poissons .....	510-511
fromagère de bar .....	44
frontloader .....	392-393
fumoir .....	558-559
fusil de chef .....	214, 216, 221, 227

**G**

gam .....	562-563
gants de patissier .....	191
gâteau pate distributeur .....	161
gaufrier .....	484-486
gel combustible .....	318-319
gel nettoyant cuivre .....	368
girolle .....	231
gobelet mixer pour cocktails .....	93
gobelet verre mixer pour cocktails .....	93
godet couverts .....	127, 273
godet pour lavage couverts .....	127, 273, 586
granules thermiques .....	318
grattoir pour pâte .....	164, 502
grill à gaz .....	622, 631
grill aux pierres de lave .....	493
grill aux pierres de lave à gaz .....	612, 622, 631
grille .....	255, 414, 420, 686-687
grille avec pieds .....	162
grille pain .....	468-471
grille pain sandwich .....	472-475
grille plastifiée .....	255, 420
grille pour baguettes .....	255, 687
grille pour plonge .....	594, 600
grille rilsan .....	255, 420
grilles/poussoir .....	334

**H**

hachoir berceuse .....	220
hachoir viande .....	571
hot dispenser .....	432
hotte .....	515, 658, 669, 683
housse chariot porte assiettes .....	382
housse jetable pour chariot .....	388

**I**

ice teppanyaki .....	399
imperia .....	348-349
indicatif adhésif .....	366
intermediaire .....	390
intermediaire refroidissement .....	391

**K**

kai .....	215
kayser .....	346
kenwood .....	528, 534-538, 548
kenwood accessoires .....	534-536, 538
kisag .....	327, 330, 350
kit de installation .....	657, 670, 684-685
kit de nettoyage .....	657
kitchenaid .....	468, 529, 540-543, 549, 556
kitchenaid accessoires .....	540-543

**L**

l'aérateur à vin .....	100
lampe .....	453
lampe abat-jour .....	450-453, 455
lampe bougie .....	47
lave mains .....	604-605
lave-vaisselle .....	591-593, 595, 597
lave-vaisselle verres et tasses .....	590, 593
légumier .....	58
line-miss accessoires .....	658
louche .....	142-143, 268, 326
louche à pizza .....	140, 500
lune .....	454

**M**

mach .....	435, 557
machine à aiguiser les couteaux .....	572
machine à café .....	423, 427
machine à café espresso .....	424
machine à emballer sous vide .....	518-519
machine à emballer sous vide .....	518
machine à glace spaghetti .....	403
machine à glaçons .....	402-403
machine à hamburgers .....	202
machine à pâte .....	348-349
machine à piler les glaçons .....	404-405
machine à saucisse .....	570
machine de cuisine .....	534-537, 539-542, 556-557
machine de découpage de pommes de terre .....	337
mallette de chef .....	223
mance mop .....	373
manche .....	373
manche pour mop .....	280, 371
manche tire-bouchon .....	98
mandoline .....	341
marmite .....	296, 300, 306-308
marmite à moule .....	56, 293
marmite traiteur à pâtes .....	301-302
marteau à viande .....	202
master frost .....	402
max pro .... 313-314, 355, 420, 432-438, 460, 555	
measure master .....	95
mélamine .....	73-75, 266-272, 324
mélangeur .....	529-531
ménagère .....	36-38
menu pochette .....	28
mesure .....	185
mesure à boisson .....	92
milantost .....	468, 471-472, 474, 479, 482



mini brochettes .....	204
minuteur œuf .....	701
miroil .....	150-151, 514
mixer à boissons .....	520
mixer de bar .....	529
mixer plongeant .....	548-555
modular .....	593-595, 606-624, 626-640
module neutre .....	612, 624, 633
mo-el .....	374, 574-577
mop .....	372-373
mop espagnol .....	372
moque .....	70, 271-272
mortier .....	205
moteur .....	349
mouffes de pâtissier .....	191, 690
mouffes de sécurité .....	191, 690
moule .....	170-173, 694-695
moule à cake .....	178-179, 692-693
moule à charnière .....	170
moule à chocolat .....	176
moule à flan .....	180
moule à pudding .....	180
moule à silicone .....	172-176, 178-179, 692-697
moule à steak hâché .....	202
moule à terrine .....	188
moulin à café .....	425
moulin à poivre .....	39-41
moulin à sel .....	39-41
moulin broyeur .....	154, 342
multinox .....	600-601, 603-605
musso .....	400-401

**N**

nettoyant pour ardoise .....	367
neumärker .....	484-486
nid à friture .....	147
numeros de table .....	30

**O**

octalux .....	449
ordinateur et balance électronique .....	379
outil torche multi-fonctions .....	328-329
ouvre boîtes .....	192, 344-345
ouvre huîtres .....	222
ouvre multi-usage .....	102

**P**

palette-raclette .....	159
palette-spatule .....	228
palette-triangle .....	229
panneau d'avertissement .....	370
papier silicone .....	177, 691
passe-sauce .....	153-154
passoire .....	152-153, 284-285, 302
passoire à cocktail .....	93
passoire à farine .....	162
passoire à sauce .....	153
passoire demi-sphérique .....	152
passoire sucre en poudre .....	162
pate combustible .....	318
pèle pommes trancheur .....	337
pelle .....	228
pelle à farine .....	155
pelle à friture .....	149
pelle à glace .....	207
pelle à pizza .....	140, 502-503
pelle à poisson .....	142
pelle à servir .....	132

pelle à tartes .....	131-132
pelle ajourée .....	228, 269
pelle ménagère .....	281, 370
penderie de cuisine .....	142
percolateur .....	426
pèse-sirop .....	206
Pierre à affuter .....	573
pierres de lave .....	493, 622, 631
pilon à pommes de terre .....	143
pince à escargots .....	55
pince à gâteaux .....	136
pince à glace .....	88, 136
pince à griller .....	136
pince à homard .....	55
pince à salade .....	135
pince à sandwich .....	473, 475, 499
pince à service .....	133, 135-137, 272
pince à spaghetti .....	134
pince à sucre .....	136
pince universelle .....	133-135
pinceau .....	160
pinces plaques grill .....	160
pince-nappe .....	45
pique a barbecue .....	204
pique-fiches .....	232
piques à brochette .....	204
placemate .....	70
planche .....	241
planche à découper .....	58, 234-240, 612, 624, 633
planche à pain .....	239-240
planche à trancher .....	238, 240
plaque .....	636
plaque chauffante .....	393, 447-448, 451
plaque de cuisson .....	609, 619, 637-638
plaque de four .....	253-254, 688, 690
plaque grill .....	297, 331, 483, 608, 611, 618
.....	621, 632, 686
plaque grill à gaz .....	483, 611, 621, 632
plaque nervurée .....	636
plaque poffertjes .....	486-487
plaque snack .....	483
plaques de cuisson .....	488
plaques de cuisson électriques .....	489
plat .....	56-57, 112-113, 118, 267, 297, 325
plat à escargots .....	54
plat à gratiner .....	63
plat à oreilles .....	63
plat à poisson .....	113
plat à rôtir .....	303
plat d'étalage .....	112-113, 267-268, 272, 275
plate mate .....	381-382
plateau .....	106-110
plateau à buffet .....	119
plateau à presentation .....	58
plateau à servir .....	58, 106-112, 114-118, 267
plateau à tarte .....	128-132
plateau à tarte pour mariage .....	128
plateau de service .....	114
plateau fruits de mer .....	54
plateau pour verres à bière .....	110
plateaux en l'ardoise .....	59
platemate clip .....	104
plonge .....	600, 612, 624
poche pâtissière .....	166
poche pâtissière jetable .....	166
poche pâtissière silicone .....	166
poêle à blinis .....	286
poêle à crêpes .....	286, 290, 295-296
poêle à frire .....	288, 290-292

poêle à frire céramique .....	291
poêle à grill .....	295
poêle à paëlla .....	287
poêle à poffertjes .....	286
poêle à poissons ovale .....	287
poêle à servir .....	297
poêle grill .....	287
poêle lyonnaise .....	287-288, 290-291, 295-296, 300
poêlon .....	61
poivrière .....	34-35, 148-149
polycarbonate .....	104-105, 271
pommes gaufrettes .....	560
pompe à vide .....	97
porcelaine .....	59, 62-70, 397
porte assiettes .....	383
porte assiettes dressées .....	381
porte clés .....	143
porte disques pour 6 disques .....	560
porte fiches .....	232
porte filtre à l'huile .....	151, 514
porte gobelets .....	185
porte louches .....	158
porte ramasse couvert .....	126-127
porte support .....	603
porte-addition .....	46
porte-carte .....	29-30
porte-couteaux .....	229
porte-couteaux magnétique .....	229
porte-manger isotherme .....	396
porte-menu .....	28-29
porte-planches à découper .....	237, 239
porte-seau à champagne .....	86
porte-serviettes .....	45
portionneur à riz .....	163
pot à crème .....	76-77
pot à lait .....	77
pot à pompe .....	80-81
pot de thé .....	76-77
pot isothermique .....	78-81
potelet à corde .....	368
potelet à sangle .....	368
poterie .....	60-61
poubelle .....	279, 357, 359, 361-363, 605
poubelle à pédale .....	358-360, 363
poudreuse à fromage .....	148
présentoir .....	52
présentoir à sachets de pommes frites .....	148
presse aliment .....	202
presse-agrumes .....	521-524
presse-agrumes à main .....	94, 332, 334
presse-ail .....	199
presse-citron .....	93
presse-fruits .....	522-524, 527
presse-purée .....	198, 333
presse-tranche-citron .....	94
protecteur de marche .....	602
pujadas .....	286-295, 298-301, 303-308
pyrogel .....	318

**Q**

quartz grill .....	499
--------------------	-----

**R**

rabot polissoir .....	239
rack à verres .....	101
raclette .....	502
raclette pour sol .....	280, 371
racloir à bocal .....	160

ramasse couverts .....	125, 274
ramasse-miettes .....	47
ramequin .....	62, 75
râpe .....	194-195, 560, 562
râpe à ail .....	194
râpe à fromage .....	557, 561
râpe à noix .....	194
râpe à parmesan .....	560
réceptacle à déchets de table .....	44
réchaud .....	330
réchaud à gaz .....	330-331, 350, 492, 613-627
réipient à gaz .....	327-331
réipient de gras et seau de transport .....	151, 514
réducteur de grille .....	613, 623, 636
réfrigérateur .....	406-407, 409-410, 413
réfrigérateur présentoir .....	413
refroidisseur à vin .....	85
refroidisseur de bouteilles .....	411
regas .....	60-61
règle à pâte .....	162
rehausse pour casier .....	588
repose cuillère .....	141, 325
réserve à frites .....	610, 620, 628, 634
revol .....	59, 62-63, 68, 77
rince bouteille .....	281
rince-doigts .....	71
rince-verres .....	91
robinet mélangeur pivotant .....	599
roller grill .....	421, 456, 462, 480, 483, 485
.....	492, 494, 499, 512, 558, 643
roltex .....	104-108
rôtissoire .....	493
rotpunkt .....	81
rouleau à pate .....	163, 169
rouleau à pate extensible .....	163
rouleau à pointiller .....	163
roulette à pizza .....	502
rubbermaid .....	281, 357-358, 364, 369-370

**S**

sabatier .....	227
sac de livraison de pizza .....	395
sac de pommes frites .....	51
sac poubelle .....	362
sac refroidisseur à vin .....	85
sacs sous vide .....	519
salad'bar .....	421
saladette .....	418-419
saladier .....	182
salamandre .....	494-498
salière .....	34-35, 148-149
sammic .....	335
santoku .....	214, 218, 221
santos .....	405, 422, 425, 520-527, 530-531, 544, 560
saturnia .....	63-65
saucière .....	72
saupoudreuse .....	43, 148
sauteuse .....	296, 300-301
sauteuse besculante .....	624
sautoir .....	288
scie de boucher .....	203
sciure à fumer mixte .....	558
seau .....	282-283
seau à bouteille .....	84-85
seau à champagne .....	87-88
seau à glaçons .....	89
seau de lavage .....	372
seau mini .....	50
sèche mains .....	374

seche-aliments .....	559
separe-oeufs .....	201
seringue à marinade .....	203
serre-jambon .....	347
serviette de service .....	190
servir chauffe plat .....	57, 330
servir poêle à bistro .....	56
servir porte brochettes .....	53
set de douilles .....	168
set de roues, multinox .....	601
set de roues, unox .....	669, 683
severin .....	424, 427, 464-479, 488, 504, 518
.....	521, 525, 528, 539, 548, 556
severin accessoires .....	539
shaker .....	92-93
sign de table .....	31
siphon crème chantilly .....	346
sitram .....	293, 296
sommelier .....	98-99
sonnette de reception .....	103
sorbetière .....	400-401
soubassement .....	512, 614, 625, 658, 669, 683
soupière .....	71
sous vide .....	440-441
spatule .....	133, 156-158
spatule multi-usage .....	133
spraycleaner .....	657
spring .....	316, 368
standard cornet de glace .....	210
station bouteille de dosage .....	187
stifler .....	456, 489, 509-511, 515-516
stöckel .....	208-210
sucrier .....	76-77
sucrier de bar .....	44
sucrier-doseur .....	43
support .....	603
support de sac de pommes frites .....	51
support de sac pommes frites .....	148
support etagere .....	603
support mural .....	95
support pour poches dresser .....	167
systeme de suspension .....	603

**T**

table à découper .....	241
table à filer .....	241
table de cuisson à gaz .....	627, 635
table de préparation .....	601, 685
table de pré-rinçage .....	594, 596
table de sortie .....	594, 596
table pour découper .....	238
tablier .....	189, 599
tablier résistant aux acides .....	189
tamis .....	162
tapis de sol .....	370
tasse et soustasse .....	70, 270-271
tecnoinox .....	404, 495-496, 498
tellier .....	335, 342
terrine à paté .....	188
test-set pour déterminer la qualité d'huile de friture ..	150
théière .....	76-77
thermo future box .....	120, 211, 390-395, 398
thermoblender .....	532-533
thermomètre .....	698-700
thermomètre à cuisson .....	206
thermomètre à huile .....	205
thermomètre à sucre .....	206
thermomètre congélateur .....	206, 701
thermomètre de four .....	206

thermomètre digital .....	699
thermomètre infrarouge .....	700-701
thermomètre sonde .....	205
timbale à pudding .....	180
tire-bouchon .....	98-99
tire-bouchons de comptoir .....	101
tiroir de propreté .....	385
tiroirs 1/1 gastronorm .....	601
tisonnier .....	147
t-legs stand .....	446
toaster convoyeur .....	470-471
torchon de cuisine .....	189-190
torchon essuie-verre .....	190
torchon microfibre .....	189
traiteur .....	299, 304, 308
traiteur avec robinet .....	298
tranche fromage chaud .....	350
tranche fromage fraise .....	350
trancheur .....	560, 562, 564-569
trancheur batons .....	560, 562
trancheur électrique .....	565-569
trancheuse électrique de kebab .....	570
trolley .....	392
trousse à couteaux .....	215, 223
trousse souple .....	223
tube de trop-plein .....	605

**U**

unox .....	478, 645-658, 667-685
unox accessoires .....	670, 684
utz .....	251, 259

**V**

vase .....	47
verdure décoration .....	147
verre polycarbonate .....	104-105
verseur .....	96
vide pomme .....	224
vide tomate .....	197
vitrine chauffante .....	456-459
vitrine chauffante gastronomique .....	456-457
vitrine couvercle roulant .....	119
vitrine réfrigérée .....	120-121, 394, 413-417
vitrites bain-marie chauffante .....	436
voute chauffante .....	448-449

**W**

waca .....	73, 268-272
weisser .....	344
westmark .....	42, 57, 132-135, 140, 161, 171, 181
..	192-197, 200-206, 227, 230, 302, 331-343, 573
wok .....	289, 292, 294
wok induction .....	490
wüsthof .....	193, 216-224

**Z**

zassenhaus .....	40-41
zesteur .....	224
zójirushi .....	80

**A**

abdeckungskorb .....	72
abfallbehälter .....	279, 357, 359, 361-362
abfalleimer .....	605
abfallsack .....	362
abgießhilfe .....	302
abklopftring .....	594
abraumbehälter .....	125, 274
absperrränder .....	368
abtropfrost .....	252
abtropfrost, gastronom .....	252
abwiegeschaukel .....	155
abziehstahl .....	214, 216, 221, 227
accessoires .....	670, 684
alkoholmass .....	92
alleswender .....	133
alligator .....	336
allzweck-bürste .....	280, 371
allzweck-flammenzünder .....	327
anfuhrstisch .....	596
anfuhrstisch .....	594
ansatzgeräte imperia .....	348-349
ansatzgeräte kenwood .....	534-536
ansatzgeräte kenwood .....	535, 538
ansatzgeräte kitchenaid .....	540-543
ansatzgeräte severin .....	539
apfelentkerner .....	224
apfelschälmaschine .....	337
apfelsinenschäler .....	224
apfelteiler .....	197
araven .....	262-265, 275, 278-279, 354-356
arbeitsplatte .....	612, 624, 633
arbeitsstisch .....	601, 685
aschenbecher .....	32-33
aschensammler .....	32
ascherbehälter .....	362
aufbewahrungsregal .....	601
auffangschale .....	385
aufhängesystem .....	603
aufsatzregal .....	602
aufsatzteil .....	390
aufschnitt-maschine .....	564-569
aufschnittmesser .....	216
aufsteckrahmen .....	588
aufstrichmesser .....	26
ausbeinmesser .....	214, 218, 220
ausgangstisch .....	594, 596
ausgiesser .....	96
auslageplatte .....	112-113, 267-268, 272, 275
ausrol-nudelmachine .....	348
ausstecher-satz .....	164-165
austernbrecher .....	222
austerngabel .....	55
austernöffner .....	222

**B**

backblech .....	253-254, 688
bäckerei siebe .....	162
bäckermesser .....	212, 218-219
backform .....	170-175, 178-179, 692-697
backhandschuhe .....	191, 690
backkelle .....	146
backlineal .....	162
backofen-pfanne, gastronom .....	253, 690
backrost .....	255, 686-687
backrost für pariser brot .....	255, 687
backtrenn folie .....	177, 691
backtrenn mat .....	691
backtrenn mat antihalt .....	177
backtrenn papier .....	177, 691
bain-marie .....	434-439, 607, 617 634

bain-marie suppenkessel .....	442-444
bain-marie wagen .....	438
bain-marie, caterchef .....	434
bar keep .....	95
bar löffel .....	93
barmixer .....	529
baume .....	206
becher .....	271-272, 529-531
becher-spender .....	185
behältersystem .....	126
beilagenbehälter .....	94
besteck .....	271
besteck bistro .....	16-17
besteck paris .....	25
besteck pro-sup alida .....	22
besteck pro-sup barcelona .....	18
besteck pro-sup canada .....	21
besteck pro-sup economy line .....	19
besteck pro-sup hotel extra .....	19
besteck pro-sup madrid .....	22
besteck pro-sup nice .....	23
besteck pro-sup ps1 line .....	20
besteck pro-sup ps2 line .....	21
besteck sydney .....	24
besteck-ablage .....	141, 325
besteck-ausgabeunit .....	127
besteck-ausgeber .....	127
besteck-behälter .....	125, 274
besteck-kocher .....	127, 273, 586
besteck-korb .....	125, 274, 581
besteckkorb, mit aufsteckrahmen .....	586
besteck-tragkorb .....	273
bestron .....	428
bierglasbürstenständer .....	91
bierglasträger .....	110
bierschaumabstreifer .....	90
bistro servierpfanne .....	297
blender .....	528-531
blender "santosafe" .....	530
blinispfanne .....	286
blockbürste .....	203
bodenmatte .....	370
bon-aufspiesser .....	232
bon-halter .....	232
boska .....	205, 230, 232, 350
bratenlöffel .....	141
bratenspiess .....	52-53, 204
bratenthermometer .....	205
bratentopf .....	293-294, 299, 305
bratpfanne .....	288, 290-291, 303
brenner für brennpaste .....	313-314
brennpaste .....	318-319
bright spark .....	327-329, 331
brotkorb .....	48-49, 122-124
brotmesser .....	212, 218, 220, 226
brotröster .....	468-471
brotschneidplatte .....	239-240
brunoise schneider .....	340
buffet ausgeber .....	126
buffet kanne .....	82-83
buffet speisenwärmer .....	448-449
buffet/salat gerät .....	421
buffet-ausgeber .....	383
buffet-besteckausgeber .....	126
buffet-gestel .....	122
buffet-servierbesteck .....	138-139, 140, 326
buffet-tablett .....	119
buffet-tortenständer .....	130-131
burgvogel .....	212-215
bürsten .....	280, 371
buttermesser .....	26
buttertöpfchen .....	62

**C**

cakesform .....	178-179, 692-693
casserole .....	60
caterchef .....	440-441
caterchef .....	256, 260, 395, 423, 426, 429, 431, 437
.....	440-448, 457-461, 466-467, 471-477, 481, 488
.....	497-498, 509, 517, 519, 529, 533, 559, 642-643
caterchef schneideplatte .....	234-238
caterchef servier tablett .....	108-110
catercool .....	403, 413-417, 419, 422
caterflame .....	319, 329
catering-transportbehälter .....	211, 390-392, 395, 398
cater racks .....	580-588
chafing dish .....	313-317
champagneflaschenverschiesser .....	97
champignon-schneider .....	196
chefs brenner .....	328-329
chefschrürze .....	189
cheftop .....	487
chinesisches kochmesser .....	214, 219
clip .....	586
cloche .....	72
cocktailsieb .....	93
cocotte .....	60-61
coffee queen .....	424
cold press juicer .....	527
combidämpfer .....	667-668, 675-682
cook & hold öfen .....	642
coolhead .....	418-419
crêpes-eisen .....	477
crêpe-suzette-pfanne .....	286, 290, 295-296
cri-cri .....	574-577
cutter .....	556-557

**D**

dampfkocher .....	302
dampfkondensator .....	658
de buyer .....	286-289
deckel abfallbehälter .....	357
deckel speise-eisbehälter .....	211, 398
deckel, gastronom .....	257
deckel, gastronombehälter .....	250-251, 259
deckel, pfanne .....	299
deckel, spülkörbe .....	587
dekorationflasche .....	186-187
dekorationlöffel .....	187
dekoriationsgrün .....	147
digital-thermometer .....	698-701
dispenser .....	352-353, 355
dolly .....	357
dosenöffner .....	192, 344-345
dosier-ausgiesser .....	95-96
dosier-kanne .....	42
drahtbürste .....	147
dreizack .....	193, 216-224
dualit .....	444, 469, 474, 486
dunstabzughaube .....	515, 669, 683
durchlauf-toaster .....	470, 471
durchschub-spülmaschine .....	595
dynamic .....	343, 549-554

**E**

eidotter-trenner .....	201
eierbecher .....	73, 272
eierbehälter .....	278
eierkocher .....	504
eierlöffel .....	73, 272
eierplatte .....	63
eierteiler .....	196-197
eimer .....	282-283

eimer mini .....	50
eimerdispenser .....	352
einbauspüle .....	605
einweg-sahnekapseln .....	346
einweg-spritzbeutel .....	166
eis spaghetti .....	403
eisdipper .....	207
eishorn standard .....	210
eismaschine .....	401
eisportionierer .....	208-209
eisportioniererspüle .....	210
eisschale .....	210
eisspaten .....	207
eistransportbehälter .....	211, 398
eiswürfelbehälter .....	89-90
eiswürfelmaschine .....	402-403
eiswürfelzange .....	88, 136
eiszerkleinerer .....	404-405
elektrische kebab-schneider .....	570
elektro-friten wanne .....	610, 620, 634
elektro-friteuse .....	607, 617, 630
elektro-griddle platten .....	608, 618
elektro-heizung .....	315-317
elektro-herd .....	615
elektro-kocher .....	488-489, 609, 619, 637-638
elektro-tischherd .....	615
elektro-wärmeschrank .....	460
elektro-wirtschaftsherd .....	615, 637
elettrobar .....	590-592, 596-597
erdbeerschneider .....	197
erdnüssenlöffel .....	26
espresso-kaffeemühle .....	425
espresso-maschine .....	424
essige zerstäuber .....	44
essigflasche .....	36
etagère .....	51-52, 129
evolutionmix .....	532

**F**

fettauffang transporteimer .....	151, 514
fettschaumlöffel .....	146
fingerfood sticks .....	204
fingerschale .....	71
fischbackpfanne .....	287
fischbackschaufel .....	228
fischentschupper .....	227
fischfiletmesser .....	220
fischfriteuse .....	510-511
fischheber .....	142
fischplatte .....	113
flaschekühler .....	85
flaschekühler tasche .....	85
flaschenbürste .....	281
flaschenkühler .....	411
flaschenöffner .....	102
flaschenreiniger .....	160
fleischgabel .....	216, 221, 227
fleischhaken .....	203
fleischhammer .....	202
fleischklopfer .....	202
fleischmesser .....	216
fleischmulde .....	268, 275-276
fleischwolf .....	571
fleischzartmacher .....	570
folien .....	233
folien abreissvorrichtung .....	232-233
fondanttrichter .....	161
fondue-topf .....	350
food wärmeschrank .....	462
fried ice machine .....	399
frikandellenschneider .....	149

frischhaltebox .....	272
fritesscheibe .....	562
friteuse .....	504-513, 607, 610, 617, 620, 630
fritten-ausschöpfwanne .....	628
frittier öl test-set .....	150
fritüre korb .....	149
fritüre schaumlöffel .....	146, 149
fritüre-krumenschaufel .....	146
fritüre-ölfilter .....	151, 514
frontloader .....	392-393
früchtekorb .....	522
fruchten/gemuseschneider .....	332
fruchtpresse .....	522-524
fruchtschneider .....	339-340
futteral .....	223

**G**

gam .....	562-563
gamel .....	396
garnierausstecher-satz .....	164-165
garnierbehälter .....	420
garniertüllen .....	168
gasdose .....	327-331
gas-friteuse .....	610, 620, 630
gas-grill .....	611-612, 621-622, 631
gas-grillplatte .....	611, 621, 632
gas-herd .....	615, 626-628, 635
gas-hockerkocher .....	492-493, 641
gas-kocher .....	492-493, 613, 615, 623, 627, 641
gas-rechaud .....	330-331, 350
gas-tischherd .....	615, 626-627
gastronorm-behälter .....	243-249, 259-266, 321-325
gastronorm-behälter, deckel .....	250-251
gastronorm-behälter, gelocht .....	248
gastronorm-behälter, mit griffen .....	249
gastronorm-behälter, polycarbonat .....	256
gastronorm-schale .....	253-254, 267, 325, 689
gas-wirtschafts-herd .....	615, 626, 636
gas-wirtschafts-herd, mit heissluftofen .....	626
gazesieb .....	153-154
gebäckgabel .....	27
gebäckzange .....	136
geflügelschere .....	193
gefrierschrank .....	408-409
gemüsemesser .....	217-219
gemüseschneider .....	336, 339-341, 556-557
gemüseschneider-maschine .....	561, 563
gemüseschüssel .....	58
gemüseseiher .....	284-285, 302
gemüsesieb .....	154
geschirr waschbrause .....	598
geschirrbürste .....	280, 371
geschirrspülmaschine .....	591-593, 595, 597
getränke-dispenser .....	312, 422
getranke-kontainer/spender .....	354
getränkemixer .....	520
gewürzkasten .....	279, 356
giesslöffel .....	141
gitter .....	414
glasabtropfrost .....	90
gläser und tassenspülmaschine .....	590, 593
gläser, polykarbonat .....	104-105
gläsernachs-pülgerät .....	91
gläser-schiene .....	101
gläser-tuch .....	190
grapefruitmesser .....	225
gratinierplatte .....	63
griddle platte .....	483
griddle schaber .....	611, 621
grill presse .....	202
grill rost .....	686

grillbürste .....	147
grillpfanne .....	287, 295
grillplatte .....	297, 331, 483, 608-621, 632, 686
grillplatten-fettpinsel .....	160
grillspiess .....	52, 204
grossküchensieb .....	152

**H**

hackmesser .....	214, 220
hähnchengrill .....	493
hamburgermaker .....	202
händetrockner .....	374
hand-saftpresse .....	94, 332, 334
haube .....	658
heissluftofen .....	642-650, 653-656, 658, 667-668
heisswassergerät .....	429
heisswasserkocher .....	429
heizkörper .....	602
hochzeitstortenständer .....	128
holzlöffel .....	157
honigbrine .....	42
hot dispenser .....	432
hotdog wärmer .....	488
hummergabel .....	55
hummerkacker .....	55

**I**

ice teppanyaki .....	399
imperia .....	348-349
induktionkocher .....	489-491
insektenvernichter .....	574-577
installations-kit .....	657, 670, 684-685
isolierkanne .....	78-81
isolierter transportbehälter .....	211, 390-395, 398

**J**

jakobsmuschel .....	54, 222
japanisches kochmesser .....	214, 218, 221
julieneschneider .....	336

**K**

kaffeefiltrierpapier .....	423
kaffeekanne .....	76-78
kaffeelöffel .....	27
kaffeemaschine .....	423, 427
kaffeemühle .....	425
kaffeesatz auffangbehälter .....	424
kai .....	215
kakaostreuer .....	43
kanne .....	82-83
karamelleform .....	180
kartenhalter .....	29-30
kartoffelausstecher .....	224
kartoffelpresse .....	198, 333
kartoffelschälmesser .....	225
kartoffelspirale .....	198
kartoffel-spirale-ausschnitt-maschine .....	337
kartoffelstampfer .....	143
käse/pate schneider .....	226, 231
käsedose .....	44
käsehobel .....	230
käsemesser .....	217, 230, 351
käserreiber .....	557, 561
käseschaber .....	231
käseschneidebrett .....	231
käseschneidedraht .....	230
käseschneider .....	231, 350, 561
käseschneider warm .....	350
käsestreuer .....	148
kasserolle .....	292

kasten für bestecke .....	587
kayser .....	346
kehrgarnitur .....	281, 370
kellenhalter .....	142, 158
kellnermesser .....	98-99
kellnermesser stecketui .....	98
kenwood .....	528, 534-538, 548
keramik .....	350
keramik lyonerpfanne .....	291-292
kesselbesen .....	144
kette .....	446
kippbratpfanne .....	624
kirschenensteiner .....	201
kisag .....	327, 330, 350
kitchenaid .....	468, 529, 540-543, 549, 556
klammer platemate .....	104
klimatisierter weinschrank .....	412
klingel .....	103
knetmaschine .....	544-545, 547
knoblauchpresse .....	199
knoblauchreibe .....	194
knochensäge .....	203
kochkoffer .....	223
kochlöffel .....	157
kochmesser .....	213, 216, 221, 227
kochthermometer .....	206
kochtopf .....	299, 304-305, 308
kochtopf, mit ablaufhahn .....	298
kombiöffner .....	102
konditormesser .....	212, 217
kontakt grill .....	478-482
korb .....	122-124
korb filterpapier .....	423
korb mini .....	50
korb rolldeckel .....	122
körbe für gläser mit stiel .....	583
körbe für gläser ohne stiel .....	582
körbewagen .....	587
korkenzieher .....	98-99, 101
kräuterschere .....	192
kreidemarker .....	29, 367
kreidetafel .....	367
krümfeger .....	47
küchenherdplattenringhaken .....	147
küchenmaschine .....	534-536, 539-542, 546
küchenmaschine induktion .....	537
küchenmesser .....	216
küchenrollenhalter .....	227
küchenschere .....	193, 218
küchenschüssel .....	181-183
küchentuch .....	189-190
kühl aufsatzvitrine .....	417
kühlakkus .....	394
kühl aufsatzteil .....	391
kühldeckel .....	390
kühlraum-thermometer .....	206, 701
kühlschrank .....	406-407, 409-410
kühltisch .....	418-419
kühlvitrine .....	120-121, 394, 413-417
kupfer-reinigungspaste .....	368

**L**

lachmesser .....	218, 220
lamp .....	449-451, 453-454
lampenschirm .....	452, 455
lampenschirm für infrarot wärmelampe .....	450-454
lavasteine .....	493, 622, 631
lavasteingrill .....	493, 631
lavasteingrill gas .....	612, 622, 631
lebensmittelbehälter .....	356-357
lebensmittelbehälter, gastronorm .....	260, 262, 264-265

lebensmittelbox .....	278
lebensmittelrockner .....	559
lochtüllen .....	167-168
löffel .....	158, 269
löffelschaber .....	159
lune .....	454
lyonerpfanne .....	287-288, 290-292, 295-296, 300

**M**

mach .....	435, 557
magazinschaufel .....	155
magnet-messerhalter .....	229
mandoline .....	340-341
marinierspritze .....	203
master frost .....	402
max pro .....	313-314, 355, 420, 432-438, 460, 555
measure master .....	95
meer-delikatesplatte .....	54
mehlsiebe .....	162
melamin .....	73-75, 266-272, 324
menage .....	36-38
messbecher .....	185
messerblock .....	215
messereinsatz/stempel .....	334
messerfutteral .....	223
messerhalter .....	229
messerschleif gerät .....	572-573
messerschleif maschine .....	572
messertaschen .....	215
messlöffel-set .....	229
microfasertuc h .....	189
mikrowelle .....	464-467
mikrowelle mit grill und heissluftofen .....	465
milanttoast .....	468, 471-472, 474, 479, 482
milch aufschäumer .....	424
milchbecher .....	70
milchkanne .....	76-77
miroil .....	150-151, 514
mischbatterie .....	599
mischmaschine .....	544-545, 547
mixbecher .....	93
mixer und rührwerk .....	554
mixerschüssel .....	181-183
mixglas .....	93
modular .....	593-595, 606-624, 626-640
mo-el .....	374, 574-577
mop .....	373
mop stiel .....	373
mörser .....	205
motor .....	349
mozzarellaschneider .....	197
multi-hacker .....	201
multinox .....	600-601, 603-605
muschel-topf .....	56, 293
müsli-spender .....	310-311
musso .....	400-401

**N**

nestbacklöffel .....	147
neumärker .....	484-486
nudelgerät .....	348-349
nussreibe .....	194

**O**

octalux .....	449
ofenthermometer .....	206
officemesser .....	212, 217, 226
ölfilter .....	151, 514
ölfilterhälter .....	151, 514
ölf flasche .....	36

ölthermometer .....	205
ölzerstäuber .....	44
omelettenpfanne .....	288

**P**

paellapfanne .....	287
paketwaage .....	375
palette .....	157, 228
pan .....	61
pariser brotkorb .....	124
parmesan reibscheibe .....	560
party platte .....	114
partybesteck .....	26
passier-gerät .....	342
passiersieb .....	153
passiertuch .....	190
pasteleform .....	188
patio-heizung .....	365
pedal abfallbehälter .....	363
pedaleimer .....	358-360, 363, 605
perkolator .....	426
pfeffermühle .....	39-41
pfefferstreuer .....	34-35, 148-149
pinsel .....	160
pitakorb .....	48
pizza ofen .....	500-501, 642
pizza-lieferbeutel .....	395
pizzaofen-bürste .....	503
pizzaschaufel .....	140, 502-503
pizzaschere .....	193, 503
pizza-schneiderad .....	502
pizzaspachtel .....	140, 502
pizzateller .....	65-66
pizza-transportbehälter .....	395
plate mate .....	70, 381-382
platemate klammer .....	104
platte .....	57, 63-65, 112-113, 118, 397, 636
platte in schiefer-optik .....	59
platte, gerillt .....	636
plattenwärmer .....	330
poftertjes pfanne .....	286
poftertjes platte .....	486-487
polierhobel .....	239
polykarbonat .....	104-105, 271
pommes-frites-beutelhalter .....	51
pommes-frites-schale .....	51
pommes-frites-schneider .....	333-335
pommes-frites-seiher .....	150
pommes-frites-trichter .....	148
pommes-frites-tütenstander .....	148
popcorn-maschine .....	558
portionierer .....	208-209
porzellan .....	59, 62-70, 397
potterie .....	60-61
präsentierplatte .....	58
puddingform .....	180
puderzuckersiebe .....	162
puderzuckerstreuer .....	43, 148
pujadas .....	286-295, 298-301, 303-308
pumpkanne .....	80-81
putzeimer .....	372
putzwagen .....	372-373
pyrogel .....	318

**Q**

quartz grill .....	499
quetschflasche .....	186-187
quetschflasche station .....	187

**R**

raclette-gerät .....	351
radieschenverzierer .....	196
rahmkanne .....	76-77
ramekin .....	62, 75
räuchergerät .....	558
räuchermehlmischung .....	558
räucherofen .....	558-559
receptionsschelle .....	103
rechaud batterie .....	462
rechnungs-behälter .....	46
reduzierstern .....	613, 623, 636
réfrigerateur .....	413
réfrigerateur présentoir .....	413
regalwagen .....	386-387
regalwagen staubschutzhaube .....	388
regalwagen, für spülkörbe .....	385
regas .....	60-61
reibe .....	194-195
reibscheibe .....	560, 562
reiniger .....	367
reinigungsset .....	657
reis/speisenformer .....	163
reiskocher .....	463
restenbehälter .....	182, 275, 279
revol .....	59, 62-63, 68, 77
riffelscheidescheibe .....	560
roller grill .....	421, 456, 462, 480, 483, 485
.....	492, 494, 499, 512, 558, 643
rollholz .....	169
rolltop deckel, vitrine .....	119
rolltop hauben .....	116-117
roltex .....	104-108
rost .....	255, 420, 686
rösti .....	560
rotpunkt .....	81
rubbermaid .....	281, 357-358, 364, 369-370
rührbesen .....	144-145
rührmaschine .....	544-545, 547
rührschüssel .....	181-183
rührspaten .....	156-158

**S**

sabatier .....	227
saftpresse .....	94, 521-524, 527
sahnegerät .....	346
sahneschale .....	42
saladette .....	418-419
salamander .....	494-499
salatgabel .....	268-269
salatlöffel .....	268-269
salatschleuder .....	343
salatschüssel .....	182
salzmühle .....	39-41
salzstreuer .....	34-35, 148-149
sammic .....	335
sandwich toaster .....	472, 476
sandwich-klemmzange .....	473, 475, 499
santoku .....	214
ssantos 405, 422, 425, 520-527, 530-531, 544, 560	
saturnia .....	63-65
satz rollen, multinox .....	601
satz rollen, unox .....	669, 683
sauce warmer .....	431
saucen-dispenser .....	352-355
saucenlöffel .....	141, 269
saucensieb .....	153
sauciere .....	72
sauteuse .....	296, 300-301
schaber .....	159



schale	54, 74-75, 222
schälmesser	212, 217, 219
schaschlik sateh-schneider	203, 570
schaschlikspieß	53, 204
schaumkelle	146
schaumlöffel	140, 142
scheiben	562
scheiben, santos	560
scheuerbesen	280
scheuerbesen	280, 371
schild	366
schild "nicht rauchen bitte"	366
schinkenmesser	213
schinkenspanner	347
schleifstein	573
schlüsselring	143
schneckengabel	55
schneckenpfanne	54
schneckenplatte	54
schneckenzange	55
schneeschlackessel	181-183
schneidebrett	58, 238, 240
schneidebrett-tisch	241
schneideplatte	633
schneideplatte	234-238, 240-241, 633
schneideplatte, arbeitsplatte	612, 624
schneideplatten-ständer	237, 239
schneideplatte-tisch	238
schneidescheibe	560
schokolade wärmer	431, 432
schokoladeform	176
schokolademilch erhitzer	430
schöpflöffel	500
schöpflöffel	140-143, 268, 326, 500
schubladenblock 1/1 gastronorm	601
schuhputzmaschine	369
schürze	599
schürze	189
schürze säurebeständig	189
schüssel	74-75, 270, 272
schutzhandschuhe	191, 690
schutzhäuben teller regal	382
sektflaschenverschliesser	97
selbstlöschender papierkorb	363
servier bistrofanne	56
servier platte	58, 112
servier snack wärmer	57, 330
servier spießenträger	53
servier tablett	106-112, 114-118, 267
servier und abräumwagen	385
servierpfanne	297
servierschaufel	132
serviertuch	190
servierwagen	384-385
servierzange	133, 135-137, 272
serviettenausgeber	127
serviettenständer	45
severin	424, 427, 464-479, 488, 504, 518 521, 525, 528, 539, 548, 556
shaker	92
sichtlagerkästen	125, 274
sitram	293, 296
sorbetiere	400-401
sorbetlöffel	27
sossenpfännchen	331
sossenschüssel	72
sous vide	440-441
spachtel	229
spaghettischale	64
spaghettizange	134
spanischer mop besen	372

sparschäler	196, 200, 225
speise warmhaltestrahler	446
speise-eisbehälter	211, 398
speisekarten halter	28-29
speisekarten tasche	28
speisen warmhaltestrahler	446
speisentransportwagen	389
speisenwarmhalte-gerät	433, 442-444
spender	310-311
spender-einheit	355
spickmesser	219, 226
spiegeleier-backring	170
spitzsieb	153-154
spraycleaner	657
spring	316, 368
springform	170
spritzbeutel	166
spritzbeutel silikon	166
spritzbeutel-absetzständer	167
spüle	612, 624
spüle, einbau	605
spülrost	594, 600
spültisch	600
stäbchenscheibe	560, 562
stabmixer	548-555
stampfer	282
ständer, für 6 scheiben	560
standfüsse	446
stapelbehälter	276-277, 500
steakgabel	16
steakmesser	16-17, 217
sterntüllen	167
stiel	280, 371, 373
stielkasserolle	296, 300, 306-308
stift	263
stilfer	456, 489, 509-511, 515-516
stipprolle	163
stöckel	208-210
strang	368
suppenkessel	442-444
suppenlöffel	269
suppenschüssel	71
suppentasse	71
suppentasse und untertasse	270
suppenterrine	71

**T**

tablettkorb	580
tartarform	202
tasse und untertasse	70, 270-271
tassenkorb	580
tassenwärmer	429
tecnoinox	404, 495-496, 498
teebox	42
teekanne	76-77
teelöffel	27
teigportionierer	161
teigrädchen	163
teigroller	169
teigschaber	164
teigschneider	163
teigschräber	164, 502
teigstecher	164
teigwaren kochtopf	301-302
teigwarenkocher	516-517, 609, 619, 633
teilgerät	337
teller	66-69, 270-271, 397
teller couscous	67
teller regal	381-382
tellerdeckel	273
tellerkorb	581

tellerkorb, mit aufsteckrahmen .....	584
tellerstapler .....	383
tellerwagen .....	383
tellerwärmer .....	460
tellerwärmer .....	461, 602
tellier .....	335, 342
terrassen heizstraler .....	365
terrassen-aschenbecher .....	33
terrinenform .....	188
terrinen-pressform .....	188
text schilder .....	366
theke klarsicht schutzaufsatz .....	602
theckenklingel .....	103
thermisches granulat .....	318
thermo behälter .....	396
thermo frontloader .....	392-393
thermo future box .....	120, 211, 390-395, 398
thermoblender .....	532-533
thermometer .....	205-206, 698-700
thermometer, infrarot .....	700-701
timbalforn .....	180
tischabfallbehälter .....	44
tischglocke .....	103
tischherd .....	628
tischnummer .....	30
tischschild .....	31
tischtuchklammer .....	45
toilettengarnitur .....	282
tomatenmesser .....	212, 217, 219, 225
tomatenschneider .....	336, 338
tomatenstrunk-entferner .....	197
tortenheber .....	131-132
tortenplatte .....	128-132
tortenring .....	170
tortenständer .....	128, 130-131
tortenteiler .....	162
träger .....	603
trägerhalter .....	603
tranchierbrett .....	238, 240
tranchierhilfe .....	203
trichter .....	184
trittthocker .....	281
trolley für thermobox .....	392
tropfschale .....	275
tüllen .....	167-168
fürtextschilder .....	366

**U**

überlaufrohr .....	605
überzugsgitter .....	162
universalkorb .....	581
universalkorb, mit aufsteckrahmen .....	585
universalreibe .....	194
universalzange .....	133-136
unox .....	478, 645-658, 667-685
untergestell .....	614, 625, 658, 669, 683
untergestell .....	658
unterlage .....	56, 297
unterschrank .....	614, 625
unterschranke .....	512
utz .....	251, 259

**V**

vakuumbutels .....	519
vakuumaschine .....	518-519
vakuumpumpe .....	97
vase .....	47
verbindungssteg .....	243, 247, 321, 437
vorbereitungstische .....	418
vorratsbehälter .....	279

vorsicht zeigen .....	370
vorspültisch .....	594, 596
vorwaschtisch .....	594, 596

**W**

waage .....	375-379
waage mit rechner .....	379
waca .....	73, 268-272
waffeleisen .....	484-486
wand-aschenbecher .....	364
wandbord .....	603
wandbordträger .....	603
wandhalterung .....	95
wandkapselheber .....	102
wandkonsole .....	381
wandschrank .....	603
wärmeplatte .....	447-448, 451
warmhalteplatte .....	393
warmhaltevitrine .....	456, 457-459
waschbecken .....	604-605
wasche wagen .....	281, 369
wasserenthärter .....	599, 657, 670, 684
wasserkanne .....	76-77
wasserkessel .....	308
wasserkocher .....	428
wasserscheiber .....	280, 371
wc-garnitur .....	282
wegwerf-spritzbeutel .....	166
weinbelüfter .....	100
weindekanter .....	100
wein-dekanter satz .....	100
weindekanter trichter .....	100
weinkühler .....	84-85, 87-88
weinkühlerhalter .....	86
weinkühlerständer .....	86
weisser .....	344
wender .....	269
werbbeauftragter .....	367
westmark .....	42, 57, 132-135, 140, 161, 171, 181
.. 192-197, 200-206, 227, 230, 302, 331-343, 573	
wetzstahl .....	214, 216, 221, 227
wetzstein .....	573
wiegemesser .....	220
wind-licht .....	47
winkelpalette .....	228
wirtschaftsherd .....	628
wok .....	289, 292, 294
würfelscheibe .....	562
wurstfüllmaschine .....	570
wurstwärmer .....	488
wüsthof .....	193, 216-224

**Z**

zassenhaus .....	40-41
zeitmesser .....	701
zentrifuge .....	525-526
zigaretten kollektor .....	364
zitronendekormesser .....	224
zitronenpresse .....	93
zitronenschaber .....	224
zitronenschnittpresse .....	94
zitronenverzierer .....	196
zajirushi .....	80
zuckerdose .....	44, 76-77
zuckerschale .....	42
zuckerstreuer .....	43
zuckerthermometer .....	206
zuckerwaage .....	206
zuckerzange .....	136
zwiebelschneider .....	336

**000...**

001.001	287	006.421	213	016.092	200
001.002	287	006.422	213	016.094	200
001.003	287	006.423	213	016.095	94
001.004	287	006.424	213	016.100	201
001.005	287	006.425	213	016.101	197
001.006	287	006.426	213	016.102	197
001.007	287	006.427	214	016.105	228
001.008	287	006.428	214	016.106	228
001.009	287	006.429	214	016.110	181
001.010	287	006.430	214	016.111	181
001.011	287	006.431	214	016.112	181
001.012	287	006.432	214	016.113	181
001.021	286	006.433	214	016.114	154
001.022	286	006.435	212	016.115	205
001.023	286	006.436	212	016.120	57
001.024	286	006.437	212	016.140	302
001.025	286	006.438	212	016.145	334
001.026	286	006.439	212	016.150	194
001.033	287	006.499	215	016.151	194
001.041	287	007.001	228	016.152	194
001.042	287	007.002	228	016.155	194
001.044	287	007.003	228	016.160	573
001.051	286	007.004	228	016.170	336
001.053	286	007.005	228	016.210	171
001.054	286	007.006	228	016.211	171
001.056	289	007.008	228	016.214	171
001.058	289	007.015	223	016.215	171
001.060	289	008.009	225	016.217	171
001.062	289	008.015	573	016.218	171
001.065	289	008.025	193	016.225	375
001.070	287	008.080	202	017.004	155
001.072	287	012.001	98	017.005	155
001.075	287	013.001	228	017.006	155
001.082	288	013.002	228	017.007	155
001.083	288	014.008	205	017.008	155
001.084	288	014.010	229	017.009	155
001.100	340	014.011	229	018.002	192
001.150	340	014.030	337	018.005	101
001.213	286	015.001	192,344	018.030	345
001.216	286	015.002	102	018.031	345
002.003	288	015.003	136	018.032	345
002.005	288	015.004	102	018.035	345
002.006	288	015.005	102	019.001	229
002.007	288	015.007	98	019.002	229
002.008	288	015.008	160	020.001	347
002.009	288	015.010	136	020.005	232
002.010	288	015.018	52,204	020.040	231
002.011	288	015.029	52,204	020.043	231
002.012	288	015.030	169	020.050	573
002.013	288	015.050	192	021.011	570
002.025	288	015.055	204	022.002	147
002.026	288	015.060	204	022.010	152
002.027	288	015.062	204	022.011	152
002.028	288	015.064	204	022.012	152
002.029	288	016.001	196	022.018	147
002.030	288	016.002	135	022.020	144
002.031	288	016.003	135	022.021	144
002.033	288	016.005	196	023.001	273,586
002.228	56,297	016.006	140	023.004	279
002.252	56,297	016.007	133	023.005	279
002.328	56,297	016.008	133	023.013	273
003.001	225	016.009	133	023.017	273
003.004	225	016.010	133	023.018	273
003.006	228	016.011	197	023.019	273
003.007	228	016.012	133	023.020	273
003.008	228	016.013	196	023.021	273,586
003.010	227	016.014	154	023.130	383
003.013	225	016.015	55	023.150	383
003.017	228	016.016	55	023.170	383
003.018	228	016.017	198	023.200	383
003.020	226	016.018	196	023.220	383
003.021	226	016.019	340	023.250	383
004.010	225	016.021	155	023.280	383
004.011	224	016.023	202	023.320	383
004.012	224	016.024	206	024.001	169
004.013	224	016.027	44	024.002	169
004.240	224	016.028	132	024.003	169
004.242	224	016.029	170	024.030	233
004.244	224	016.030	227	024.031	233
004.246	224	016.031	224	024.045	233
004.248	224	016.032	193	024.046	233
004.250	224	016.033	343	024.050	388
004.252	224	016.034	135	024.051	388
005.007	227	016.036	72	024.052	388
005.022	227	016.037	203	024.054	388
005.024	227	016.038	203	025.001	163
005.026	227	016.039	201	025.002	163
006.045	226	016.040	200	026.001	164
006.050	214	016.042	200	026.010	165
006.143	225	016.043	197	026.015	165
006.400	212	016.044	197	026.020	165
006.401	212	016.045	196	027.001	185
006.402	212	016.047	331	027.002	185
006.403	212	016.048	201	027.003	185
006.404	212	016.050	199	027.004	185
006.405	212	016.052	222	027.005	185
006.410	213	016.054	701	027.006	184
006.411	213	016.055	230	027.007	184
006.412	213	016.058	202	027.008	184
006.413	213	016.059	202	027.009	184
006.414	213	016.065	162	027.011	155
006.415	213	016.072	201	027.012	155
006.416	213	016.077	194	027.013	155
006.419	214	016.080	192	027.014	155
006.420	213	016.085	161	027.020	185
		016.090	341	027.021	185

027.022	185	040.014	209	050.030	128
027.111	155	040.015	209	050.031	128
030.020	302	040.016	209	050.032	128
030.024	301	040.017	209	050.040	161
030.030	302	040.018	209	050.041	161
030.124	301	040.019	209	050.045	161
030.150	150	040.020	209	050.050	128
032.001	157	040.021	209	050.052	128
032.002	157	040.022	209	050.070	177,691
032.003	157	040.111	210	050.072	177,691
032.004	157	040.114	210	050.082	284
032.005	157	040.115	210	051.021	170
032.006	157	040.116	210	051.022	170
032.008	157	040.204	209	051.023	170
032.010	157	040.205	209	051.072	170
032.011	157	040.206	209	051.073	170
032.012	157	040.207	209	051.074	170
032.013	157	040.208	209	051.080	170
032.014	157	040.209	209	051.082	170
032.016	157	040.210	209	051.084	170
032.019	157	040.212	209	051.264	165
032.020	58	040.216	209	051.274	165
032.030	157	040.220	209	051.500	86
032.031	157	040.222	209	054.100	168
032.035	477	040.224	209	054.101	168
032.036	477	040.230	209	055.001	183
032.037	477	040.236	209	055.002	183
032.050	58	040.240	209	055.003	183
032.051	58	040.245	209	055.004	183
032.100	159	040.250	209	055.005	183
033.004	208	040.255	209	055.006	183
033.008	208	040.260	209	055.007	183
033.010	208	040.265	209	055.010	185
033.012	208	040.270	209	055.011	185
033.016	208	040.285	209	055.012	185
033.020	208	040.300	209	055.060	130
033.024	208	040.308	208	057.010	98
033.030	208	040.310	208	059.010	46
033.040	208	040.320	208	059.012	46
033.050	208	040.330	208	059.015	82
033.060	208	040.340	208	059.018	82
033.070	208	040.350	208	059.020	158
033.100	208	040.360	208	059.021	158
033.114	208	040.399	208	059.022	158
033.120	208	040.400	232	059.023	158
033.130	208	040.401	232	059.024	158
033.140	208	040.402	232	059.026	158
033.561	140,326	040.405	207	059.030	163
033.562	140,326	040.415	207	059.031	163
033.563	140,326	040.425	207	059.032	163
033.564	140,326	041.001	93	059.040	181
035.024	160	041.002	93	059.041	181
035.026	163	041.010	93	059.042	181
035.027	163	041.011	93	059.043	181
035.030	162	041.015	93	059.044	181
035.031	162	041.030	26	059.050	277
035.039	158	041.041	502	059.051	277
035.041	164	041.045	503	059.055	277
035.042	164	041.050	156	059.080	370
035.043	164	041.052	156	059.085	370
035.044	164	041.054	156	059.086	281
035.046	181	041.060	130	059.090	155
035.048	181	041.061	130	059.091	155
035.049	181	042.001	151,514	059.092	155
035.050	181	042.002	151,514	059.093	155
035.053	162	043.000	207	059.094	155
037.001	222	043.001	207	059.100	184
038.111	259	043.002	207	059.101	184
038.112	259	043.003	207	059.102	184
038.113	259	043.004	207	059.103	184
038.115	251,259	043.005	207	060.001	75
038.121	259	043.104	207	060.002	75
038.122	259	043.114	207	060.003	75
038.123	259	043.124	207	060.004	75
038.125	251,259	044.001	193	060.008	75
038.131	259	046.001	316	060.009	75
038.132	259	046.002	316	060.010	74
038.133	259	046.004	318	060.011	74
038.135	251,259	046.006	318	060.012	74
038.141	259	046.008	318	060.013	74
038.142	259	046.010	368	060.041	267
038.145	251,259	046.011	368	060.060	267
038.					

060.313	266,324	070.096	173,695	079.002	191,690	110.001	144	125.614	25	145.210	117
060.321	266,324	070.098	173,695	079.011	191	110.002	144	125.615	25	145.215	116,118
060.322	266,324	070.099	173,695	079.100	191,690	110.003	144	125.616	25	145.220	117
060.323	266,324	070.150	167	079.101	191,690	110.004	144	125.617	25	145.221	117
060.326	266,324	070.300	128	079.102	191,690	110.005	144	125.618	25	145.225	119
060.327	266,324	070.500	394	080.001	96	110.006	144	125.619	25	145.226	119
060.333	266,324	070.501	394	080.002	96	110.050	101	125.620	25	145.235	119
060.343	266	070.502	391,394	080.007	28	110.055	101	125.621	25	145.236	119
060.363	266	070.551	388	080.010	103	110.080	53	130.010	49	145.240	116,117
060.411	266,324	070.552	388	080.015	182	110.100	239	130.012	49	145.245	118
060.412	266,324	070.601	178,692	080.020	97	110.145	86	130.030	48	145.250	116
060.413	266,324	070.602	179,693	080.040	96	110.150	86	130.032	48	145.251	116
060.421	266,324	070.603	179,693	080.041	96	115.002	34	130.045	45	145.255	121
060.422	266,324	070.604	179,693	080.102	96	115.008	30	130.050	424	145.256	121
060.423	266,324	070.605	178,692	081.015	39	115.040	110	130.060	84	145.257	121
060.427	266,324	070.606	178,692	081.016	39	115.041	57,330	130.065	90	145.258	121
060.433	266,324	070.607	179,693	081.025	35	115.042	57,330	130.100	83	145.264	70
060.443	266	070.609	178,692	081.026	35	115.044	110	130.101	126	145.265	70
060.463	266	070.610	179,693	081.028	34	115.050	51	130.102	126	145.266	70
061.002	210	070.710	333	081.030	43	115.058	88	130.103	126	145.270	74
062.001	89	070.712	333	081.031	42	115.115	315	130.104	126	145.271	74
062.002	89	070.714	333	081.032	42	120.015	98	130.106	52	145.280	75
062.003	89	070.720	333	081.045	44	120.200	99	130.108	52	145.281	75
062.004	89	070.721	333	081.076	39	120.205	99	130.115	310	145.290	33
062.005	89	070.722	333	081.100	42	125.001	49	130.116	33	145.291	33
062.007	55	070.723	333	084.010	572	125.002	49	130.118	33	145.300	129
064.001	154	072.001	94	085.010	573	125.005	103	130.145	29	145.302	129
064.002	154	072.002	94	085.040	89	125.010	103	130.150	315	145.303	129
064.003	154	072.004	94	085.042	88,136	125.012	46	130.155	85	150.002	219
064.004	154	072.010	82	085.050	183	125.015	141,325	130.157	85	150.006	219
064.005	154	072.015	148	085.051	183	125.020	252	130.160	120	150.009	219
064.006	154	072.016	137	085.052	183	125.021	252	130.161	120	150.010	219
064.015	199	072.017	137	085.053	183	125.022	252	130.172	131	150.012	219
064.021	183	072.025	32	085.054	183	125.033	229	130.175	45	150.016	219
064.022	183	072.031	160	085.055	183	125.040	49	130.176	131	150.017	219
064.023	183	072.033	160	085.060	183	125.041	49	130.183	130	150.022	220
064.031	285	072.035	160	085.061	183	125.045	49	130.184	130	150.023	220
064.032	285	072.040	207	085.062	183	125.046	49	130.185	130	150.026	220
064.033	285	072.041	207	085.063	183	125.050	232	130.190	45	150.027	220
064.036	285,302	072.042	207	085.070	183	125.055	123	130.192	45	150.032	220
064.038	285,302	072.043	207	085.071	183	125.056	123	130.195	227	150.036	220
064.040	89	072.044	207	085.073	183	125.057	123	130.200	114	150.076	221
064.042	89	072.050	132	085.074	183	125.060	123	130.205	114	150.080	221
064.055	230	072.052	132	085.080	154	125.061	123	130.210	114	150.082	221
065.001	188	072.065	58	085.120	88	125.062	123	130.220	112	150.090	221
065.002	188	072.067	58	085.140	88	125.063	123	130.222	112	150.092	221
065.004	188	072.069	58	085.145	87	125.065	123	130.225	112	150.102	220
065.008	188	072.070	187	085.146	87	125.066	123	130.252	84	150.110	221
065.010	188	072.071	187	085.147	87	125.068	123	130.255	85	150.112	221
065.011	188	072.072	187	085.148	87	125.075	232	130.257	85	150.116	221
065.012	188	072.073	187	085.149	87	125.080	122	130.305	116	150.141	223
065.013	188	072.075	187	085.150	112	125.081	122	130.310	116	150.146	223
065.018	188	072.080	187	085.160	283	125.083	122	130.330	114	150.147	223
065.019	188	072.081	187	085.161	283	125.084	122	130.553	522	150.148	223
068.001	159	072.082	187	085.162	283	125.086	125,274	130.611	267,325	150.165	219
068.005	55	072.083	187	085.170	284	125.090	123	130.612	267,325	150.171	221
070.031	176	072.085	187	085.171	284	125.095	122	130.613	267,325	150.172	221
070.032	176	072.090	30	085.172	284	125.096	122	130.701	47	150.190	221
070.033	176	072.094	46	085.200	313,314	125.098	122	130.702	47	150.192	221
070.034	176	072.101	240	085.270	284	125.099	120,274	130.703	47	150.205	219
070.035	176	072.103	240	085.271	284	125.100	232	130.704	47	150.210	220
070.036	176	072.110	240	085.272	284	125.110	135	130.709	47	150.212	220
070.037	176	072.130	267	085.520	113	125.112	135	130.710	47	150.230	220
070.040	177,691	072.140	75	085.525	113	125.114	135	140.002	330	150.236	222
070.041	177,691	072.141	75	085.530	113	125.116	135	140.003	330	150.237	222
070.042	177,691	072.150	75	085.535	113	125.120	137	140.005	330	150.402	218
070.044	254,688	072.151	75	085.540	113	125.121	137	140.008	199	150.403	217
070.045	166	072.152	75	085.545	113	125.122	137	140.010	134	150.404	217
070.050	174,696	072.153	75	085.550	113	125.123	137	140.012	134	150.408	217
070.051	174,696	072.154	75	085.555	113	125.124	137	140.015	134	150.410	217
070.052	174,696	072.220	343	085.560	113	125.125	137	140.017	134	150.411	216
070.053	174,696	072.230	395	088.752	43	125.130	137	140.030	141	150.412	216
070.054	174,696	072.232	395	088.760	37	125.131	137	140.031	141	150.413	217
070.055	174,696	072.361	59	088.761	37	125.132	137	140.032	141	150.414	217
070.056	174,696	072.362	59	088.767	37	125.133	137	140.041	89	150.416	217
070.057	174,696	072.363	59	088.768	37	125.134	137	140.043	89	150.417	217
070.058	175,697	073.006	90	088.820	38	125.135	137	140.045	143	150.420	218
070.059	175,697	074.003	44	088.821	38	125.145	229	140.050	199	150.426	218
070.060	175,697	074.006	36	088.822	38	125.160	229	140.110	168	150.428	218
070.061	175,697	074.015	43	088.823	38	125.200	239	140.125	169	150.434	216
070.062	175,697	074.016	43	088.824	38	125.210	33	142.005	72	150.436	216
070.063	175,697	074.017	36	088.911	35	125.211	33	142.007	72	150.438	216
070.064	175,697	074.023	36	090.053	177,691	125.240	50	142.010	284	150.446	217
070.065	175,697	074.024	36	090.060	177,691	125.241	50	142.012	284	150.451	218
070.071	175,697	074.030	53,204	090.100	168	125.242	50	142.021	153	150.465	218
070.072	175,697	074.031	53,204	093.001	454	125.244	50	142.023	153	150.471	218
070.073	175,697	074.032	53,204	093.021	454	125.246	50	142.031	152	150.472	216
070.074	175,697	074.033	53,204	093.022	454	125.247	50	142.032	152	150.474	216
070.075	175,697	074.034	184	093.024	454	125.248	50	142.033	152	150.476	216
070.076	175,697	074.035	184	093.040	453	125.250	50	142.034	152	150.478	216
070.077	175,697	074.036	184	093.041	453	125.251	50	142.041	146	150.482	217
070.078	175,697	074.037	184	093.100	232	125.252	50	142.043	146	150.484	217
070.082	173,695	074.038	35	093.101	232	125.411	24	142.044	146	150.485	193,218
070.083	173,695	074.039	35	093.102	232	125.412	24	142.045	146	150.486	216
070.084	172,694	074.044	36	093.103	232	125.413	24	145.102	141,325	150.488	216
070.085	172,694	075.001	233	093.104	232	125.414	24	145.105	232	150.491	216
070.086	172,694	075.002	233	093.500	449,453	125.415	24	145.110	121	150.492	216
070.087	172,694	075.00									

180.030 ..... 89  
 180.040 ..... 56,293  
 180.042 ..... 56,293  
 180.045 ..... 56,293  
 180.060 ..... 183  
 180.061 ..... 183  
 180.062 ..... 183  
 180.190 ..... 127

**200...**

202.001 ..... 341  
 202.003 ..... 341  
 202.005 ..... 338  
 202.006 ..... 338  
 202.010 ..... 53  
 202.012 ..... 53  
 202.015 ..... 187  
 202.020 ..... 339  
 202.022 ..... 339  
 202.070 ..... 351  
 202.071 ..... 351  
 202.072 ..... 351  
 202.075 ..... 351  
 202.077 ..... 351  
 202.100 ..... 341  
 202.120 ..... 339  
 203.001 ..... 334  
 203.002 ..... 334  
 203.003 ..... 334  
 203.004 ..... 334  
 203.005 ..... 334  
 203.015 ..... 338  
 203.030 ..... 332  
 203.031 ..... 332  
 203.050 ..... 350  
 203.051 ..... 350  
 203.052 ..... 350  
 203.060 ..... 570  
 203.101 ..... 334  
 204.025 ..... 330,350  
 204.054 ..... 327,350  
 204.055 ..... 327,350  
 204.060 ..... 327  
 204.065 ..... 159  
 204.066 ..... 159  
 206.005 ..... 332  
 206.015 ..... 345  
 206.016 ..... 345  
 206.017 ..... 345  
 206.100 ..... 521  
 207.001 ..... 349  
 207.002 ..... 349  
 207.004 ..... 349  
 207.010 ..... 348  
 207.013 ..... 349  
 207.031 ..... 348  
 207.050 ..... 349  
 207.220 ..... 348  
 207.221 ..... 348  
 207.222 ..... 348  
 207.224 ..... 348  
 207.226 ..... 348  
 207.420 ..... 348  
 208.001 ..... 198  
 208.002 ..... 194  
 208.005 ..... 161  
 208.010 ..... 342  
 208.011 ..... 342  
 208.012 ..... 342  
 208.013 ..... 342  
 208.020 ..... 342  
 208.021 ..... 342  
 208.022 ..... 342  
 208.023 ..... 342  
 208.030 ..... 342  
 208.031 ..... 342  
 208.032 ..... 342  
 208.033 ..... 342  
 208.034 ..... 342  
 208.035 ..... 342  
 208.040 ..... 342  
 208.041 ..... 342  
 208.042 ..... 342  
 208.043 ..... 342  
 208.044 ..... 342  
 208.045 ..... 342  
 208.050 ..... 345  
 208.055 ..... 102  
 208.058 ..... 375  
 208.060 ..... 377  
 208.061 ..... 377  
 208.062 ..... 377  
 208.063 ..... 377  
 208.065 ..... 377  
 208.066 ..... 377  
 208.068 ..... 377  
 208.069 ..... 377  
 208.070 ..... 701  
 208.072 ..... 699  
 208.073 ..... 699  
 208.075 ..... 345  
 208.076 ..... 345  
 208.077 ..... 345  
 208.080 ..... 336

208.085 ..... 336  
 208.090 ..... 336  
 208.100 ..... 201  
 208.106 ..... 335  
 208.108 ..... 335  
 208.110 ..... 335  
 208.113 ..... 335  
 208.114 ..... 335  
 208.118 ..... 231  
 208.120 ..... 226  
 208.206 ..... 335  
 208.208 ..... 335  
 208.210 ..... 335  
 208.213 ..... 335  
 208.214 ..... 335  
 208.306 ..... 335  
 208.307 ..... 335  
 208.308 ..... 335  
 208.309 ..... 335  
 208.310 ..... 335  
 208.311 ..... 335  
 208.312 ..... 335  
 208.313 ..... 335  
 208.314 ..... 335  
 220.001 ..... 44  
 220.002 ..... 34  
 220.006 ..... 85  
 220.007 ..... 85  
 220.010 ..... 332  
 220.015 ..... 205  
 220.020 ..... 100  
 220.021 ..... 100  
 220.022 ..... 100  
 220.025 ..... 100  
 220.026 ..... 98  
 220.030 ..... 92  
 220.032 ..... 193  
 220.035 ..... 101  
 220.046 ..... 102  
 220.055 ..... 97  
 220.056 ..... 97  
 220.060 ..... 231  
 220.061 ..... 241  
 220.066 ..... 83  
 220.070 ..... 99  
 220.075 ..... 99  
 220.078 ..... 99  
 220.090 ..... 347  
 220.092 ..... 347  
 230.001 ..... 104  
 230.002 ..... 104  
 230.005 ..... 104  
 230.010 ..... 104  
 230.011 ..... 104  
 230.013 ..... 105  
 230.014 ..... 105  
 230.015 ..... 105  
 230.020 ..... 105  
 230.022 ..... 105  
 230.025 ..... 105  
 230.026 ..... 105  
 230.028 ..... 105  
 230.029 ..... 105  
 230.035 ..... 104  
 230.040 ..... 104  
 235.001 ..... 390  
 235.002 ..... 390  
 235.003 ..... 390  
 235.004 ..... 390  
 235.005 ..... 390  
 235.012 ..... 391  
 235.014 ..... 391  
 235.023 ..... 120  
 235.024 ..... 390  
 235.026 ..... 390  
 235.028 ..... 211,398  
 235.030 ..... 211,398  
 235.032 ..... 211,398  
 235.034 ..... 211,398  
 235.038 ..... 395  
 235.041 ..... 395  
 235.042 ..... 395  
 235.048 ..... 392  
 235.050 ..... 393  
 235.051 ..... 393  
 235.052 ..... 392  
 235.055 ..... 392  
 235.081 ..... 120  
 235.085 ..... 120  
 235.090 ..... 390  
 235.100 ..... 391  
 235.101 ..... 391  
 235.102 ..... 391  
 235.103 ..... 391  
 235.104 ..... 391  
 235.110 ..... 391  
 235.121 ..... 390,394  
 235.122 ..... 391,394  
 235.125 ..... 393  
 235.131 ..... 390,394  
 235.200 ..... 396  
 235.202 ..... 397  
 235.211 ..... 397  
 235.212 ..... 397  
 235.213 ..... 397  
 235.214 ..... 397

235.215 ..... 397  
 235.221 ..... 397  
 235.222 ..... 397  
 235.223 ..... 397  
 235.224 ..... 397  
 235.225 ..... 397  
 235.230 ..... 397  
 235.231 ..... 397  
 235.232 ..... 397  
 235.235 ..... 397  
 235.236 ..... 397  
 235.237 ..... 397  
 245.001 ..... 119  
 245.005 ..... 119  
 245.010 ..... 119  
 245.020 ..... 119  
 245.050 ..... 131  
 250.001 ..... 346  
 250.002 ..... 346  
 250.003 ..... 346  
 250.006 ..... 346  
 250.010 ..... 346  
 250.024 ..... 346  
 250.050 ..... 346

**300...**

300.010 ..... 503  
 300.012 ..... 503  
 300.015 ..... 503  
 302.010 ..... 465  
 304.006 ..... 499  
 304.010 ..... 499  
 304.015 ..... 499  
 304.020 ..... 470  
 304.025 ..... 477  
 304.041 ..... 485  
 304.042 ..... 485  
 304.045 ..... 483  
 304.046 ..... 483  
 304.047 ..... 483  
 304.061 ..... 480  
 304.062 ..... 480  
 304.063 ..... 480  
 304.070 ..... 558  
 304.080 ..... 462  
 304.085 ..... 462  
 304.090 ..... 643  
 304.111 ..... 512  
 304.112 ..... 512  
 304.113 ..... 512  
 304.125 ..... 494  
 304.150 ..... 492  
 304.151 ..... 492  
 304.152 ..... 492  
 304.171 ..... 421  
 304.180 ..... 421  
 304.246 ..... 483  
 304.247 ..... 483  
 304.300 ..... 456  
 304.400 ..... 456  
 304.401 ..... 456  
 304.851 ..... 512  
 304.853 ..... 512  
 305.001 ..... 641  
 305.002 ..... 641  
 305.010 ..... 641  
 305.095 ..... 125,274  
 305.099 ..... 125,274  
 305.100 ..... 641  
 305.101 ..... 641  
 305.102 ..... 641  
 305.105 ..... 641  
 305.110 ..... 641  
 308.021 ..... 486  
 308.025 ..... 486  
 308.072 ..... 484  
 308.074 ..... 484  
 308.075 ..... 484  
 308.076 ..... 484  
 308.078 ..... 484  
 308.079 ..... 484  
 308.081 ..... 484  
 308.082 ..... 484  
 308.171 ..... 485  
 308.173 ..... 485  
 308.175 ..... 485  
 308.185 ..... 484  
 310.001 ..... 469  
 310.002 ..... 469  
 310.003 ..... 469  
 310.004 ..... 469  
 310.007 ..... 474  
 310.008 ..... 444  
 310.011 ..... 486  
 311.060 ..... 378  
 311.062 ..... 378  
 314.008 ..... 558  
 316.160 ..... 613,636  
 316.530 ..... 593  
 316.540 ..... 593  
 316.550 ..... 593  
 316.555 ..... 592  
 316.570 ..... 595  
 316.572 ..... 594

316.573 ..... 594  
 316.574 ..... 594  
 316.575 ..... 594  
 316.576 ..... 594  
 316.577 ..... 594  
 316.780 ..... 611,621  
 316.781 ..... 611,621  
 316.800 ..... 253,690  
 316.801 ..... 253,690  
 316.802 ..... 253,690  
 316.803 ..... 253,690  
 316.804 ..... 253,690  
 316.805 ..... 253,690  
 316.806 ..... 253,690  
 316.807 ..... 253,690  
 316.808 ..... 253,690  
 316.810 ..... 690  
 316.811 ..... 690  
 316.812 ..... 690  
 316.820 ..... 690  
 317.001 ..... 601  
 317.002 ..... 601  
 317.003 ..... 601  
 317.004 ..... 601  
 317.005 ..... 601  
 317.006 ..... 601  
 317.007 ..... 601  
 317.017 ..... 605  
 317.020 ..... 601  
 317.021 ..... 601  
 317.040 ..... 601  
 317.041 ..... 601  
 317.042 ..... 601  
 317.045 ..... 601  
 317.062 ..... 602  
 317.070 ..... 602  
 317.071 ..... 602  
 317.072 ..... 602  
 317.073 ..... 602  
 317.075 ..... 602  
 317.076 ..... 602  
 317.080 ..... 603  
 317.081 ..... 603  
 317.082 ..... 603  
 317.083 ..... 603  
 317.084 ..... 603  
 317.085 ..... 603  
 317.090 ..... 603  
 317.091 ..... 603  
 317.092 ..... 603  
 317.095 ..... 603  
 317.096 ..... 603  
 317.097 ..... 603  
 317.098 ..... 603  
 317.099 ..... 603  
 317.116 ..... 605  
 317.120 ..... 600  
 317.121 ..... 600  
 317.122 ..... 600  
 317.123 ..... 600  
 317.125 ..... 600  
 317.126 ..... 600  
 317.130 ..... 604  
 317.131 ..... 604  
 317.132 ..... 604  
 317.135 ..... 604  
 317.140 ..... 599  
 317.141 ..... 599  
 317.145 ..... 598  
 317.146 ..... 598  
 317.147 ..... 600  
 317.148 ..... 600  
 317.255 ..... 594  
 317.500 ..... 601  
 317.502 ..... 594  
 318.002 ..... 623  
 318.004 ..... 623  
 318.007 ..... 622  
 318.008 ..... 622  
 318.009 ..... 494  
 318.012 ..... 619  
 318.014 ..... 619  
 318.015 ..... 626  
 318.016 ..... 628  
 318.017 ..... 626  
 318.018 ..... 615  
 318.019 ..... 615,626  
 318.021 ..... 626,628  
 318.022 ..... 617  
 318.024 ..... 617  
 318.041 ..... 617  
 318.042 ..... 617  
 318.043 ..... 620  
 318.044 ..... 617  
 318.045 ..... 620  
 318.046 ..... 617  
 318.047 ..... 619  
 318.048 ..... 619  
 318.052 ..... 624  
 318.054 ..... 624  
 318.056 ..... 624  
 318.061 ..... 625  
 318.062 ..... 625  
 318.063 ..... 625  
 318.064 ..... 625  
 318.065 ..... 625

318.066 ..... 625  
 318.067 ..... 625  
 318.068 ..... 625  
 318.082 ..... 625,638  
 318.085 ..... 625,638  
 318.102 ..... 623  
 318.104 ..... 623  
 318.109 ..... 494  
 318.121 ..... 621  
 318.122 ..... 618  
 318.123 ..... 621  
 318.124 ..... 618  
 318.125 ..... 621  
 318.126 ..... 618  
 318.128 ..... 621  
 318.129 ..... 618  
 318.130 ..... 620  
 318.138 ..... 621  
 318.139 ..... 618  
 318.143 ..... 620  
 318.145 ..... 620  
 318.150 ..... 624  
 318.153 ..... 624  
 318.155 ..... 624  
 318.165 ..... 619  
 318.166 ..... 619  
 318.170 ..... 636  
 318.175 ..... 636  
 318.190 ..... 627  
 318.191 ..... 627  
 318.192 ..... 627  
 318.215 ..... 626  
 318.217 ..... 626  
 318.224 ..... 627  
 318.226 ..... 627  
 318.316 ..... 622  
 318.317 ..... 622  
 318.324 ..... 627  
 318.326 ..... 627  
 318.400 ..... 623  
 318.601 ..... 613  
 318.602 ..... 613  
 318.603 ..... 613  
 318.605 ..... 609  
 318.606 ..... 609  
 318.608 ..... 609  
 318.609 ..... 609  
 318.611 ..... 613  
 318.612 ..... 613  
 318.613 ..... 613  
 318.624 ..... 607  
 318.625 ..... 607  
 318.642 ..... 608  
 318.643 ..... 608  
 318.644 ..... 608  
 318.645 ..... 611  
 318.646 ..... 611  
 318.647 ..... 611  
 318.648 ..... 608  
 318.649 ..... 611  
 318.650 ..... 610  
 318.651 ..... 610  
 318.652 ..... 610  
 318.653 ..... 610  
 318.654 ..... 607  
 318.655 ..... 607  
 318.658 ..... 612  
 318.659 ..... 612  
 318.660 ..... 609  
 318.661 ..... 609  
 318.662 ..... 609  
 318.663 ..... 609  
 318.664 ..... 607  
 318.665 ..... 607  
 318.667 ..... 612  
 318.668 ..... 612  
 318.669 ..... 612  
 318.670 ..... 614  
 318.671 ..... 614  
 318.672 ..... 614  
 318.673 ..... 614  
 318.675 ..... 614  
 318.681 ..... 614  
 318.682 ..... 614  
 318.685 ..... 612  
 318.686 ..... 612  
 318.690 ..... 615  
 318.691 ..... 615  
 318.692 ..... 610  
 318.693 ..... 615  
 318.694 ..... 615  
 318.700 ..... 635  
 318.701 ..... 635  
 318.702 ..... 635  
 318.703 ..... 636  
 318.704 ..... 636  
 318.705 ..... 636  
 318.706 ..... 636  
 318.707 ..... 635  
 318.708 ..... 635  
 318.709 ..... 635  
 318.710 ..... 637  
 318.711 ..... 637  
 318.715 ..... 637  
 318.716 ..... 638  
 318.717 ..... 638

318.718 ..... 638  
 318.719 ..... 638  
 318.730 ..... 630  
 318.731 ..... 630  
 318.732 ..... 630  
 318.733 ..... 630  
 318.734 ..... 630  
 318.735 ..... 630  
 318.736 ..... 630  
 318.737 ..... 630  
 318.738 ..... 634  
 318.740 ..... 634  
 318.742 ..... 634  
 318.748 ..... 633  
 318.749 ..... 633  
 318.750 ..... 633  
 318.751 ..... 633  
 318.752 ..... 632  
 318.753 ..... 632  
 318.754 ..... 632  
 318.755 ..... 632  
 318.756 ..... 632  
 318.757 ..... 632  
 318.758 ..... 632  
 318.759 ..... 632  
 318.765 ..... 633  
 318.771 ..... 631  
 318.773 ..... 631  
 318.774 ..... 631  
 318.776 ..... 631  
 318.842 ..... 633  
 318.843 ..... 633  
 318.844 ..... 619  
 318.846 ..... 633  
 318.847 ..... 619  
 318.848 ..... 609  
 318.849 ..... 609  
 318.851 ..... 610,620  
 318.852 ..... 607,617  
 318.853 ..... 607,630  
 318.854 ..... 630  
 318.855 ..... 630  
 320.200 ..... 424  
 321.201 ..... 492  
 321.202 ..... 492  
 321.211 ..... 492  
 321.212 ..... 492  
 321.216 ..... 493  
 325.005 ..... 598  
 330.002 ..... 423  
 330.003 ..... 78,423  
 330.005 ..... 423  
 330.006 ..... 78,423  
 330.010 ..... 555  
 330.012 ..... 555  
 330.015 ..... 555  
 340.001 ..... 599  
 340.002 ..... 599  
 340.003 ..... 599  
 340.004 ..... 599  
 340.007 ..... 335  
 340.008 ..... 335  
 340.009 ..... 335  
 340.010 ..... 335  
 340.011 ..... 335  
 340.012 ..... 335  
 340.020 ..... 376  
 340.022 ..... 376  
 340.026 ..... 379  
 340.900 ..... 376  
 350.900 ..... 446  
 385.061 ..... 63  
 385.062 ..... 63  
 385.106 ..... 62  
 385.108 ..... 62  
 385.109 ..... 62  
 385.118 ..... 64

**400...**

403.002 ..... 566  
 403.003 ..... 567  
 403.004 ..... 567  
 403.005 ..... 567  
 403.007 ..... 566  
 403.008 ..... 566  
 403.009 ..... 567  
 403.010 ..... 567  
 403.030 ..... 557  
 403.050 ..... 572  
 403.110 ..... 569  
 403.120 ..... 569  
 403.250 ..... 564  
 403.300 ..... 564  
 403.310 ..... 564  
 403.320 ..... 564  
 403.001 ..... 401  
 406.002 ..... 401  
 406.003 ..... 401  
 406.006 ..... 400  
 406.010 ..... 400  
 406.011 ..... 400  
 408.001 ..... 425  
 408.002 ..... 557  
 408.005 ..... 404  
 408.006 ..... 523

408.002	557	417.005	430	505.903	576	521.041	540	537.025	529	556.100	104
408.005	404	417.013	430	505.915	574,576	521.042	540	537.100	545	560.010	35
408.006	523	417.023	430	505.920	575	521.043	540	537.105	443	560.012	35
408.007	522	417.105	430	505.940	575	521.045	540	537.108	443	560.023	137
408.009	522	417.110	430	508.005	488	521.050	541	537.109	443	560.024	159
408.010	522	420.001	474	508.008	488	521.051	541	537.110	443	560.030	137
408.011	524	420.002	474	508.010	488	521.052	541	537.112	443	560.034	159
408.012	425	420.004	474	508.015	451	521.053	541	537.115	442	560.040	137
408.013	523	420.012	474	508.016	451	521.090	468	537.140	337	560.042	159
408.015	547	420.022	474	508.020	452	521.091	468	537.141	337	560.124	159
408.016	557	420.025	471	508.021	452	521.160	549	537.150	337	560.134	159
408.018	557	420.032	474	508.022	452	521.161	549	537.300	429	560.142	159
408.019	557	420.042	468	508.023	452	521.162	549	537.901	545	560.224	159
408.020	557	420.044	468	508.024	452	521.163	549	537.902	545	560.234	159
408.021	557	420.050	471	508.025	516	521.211	542	537.903	545	560.242	159
408.022	557	420.070	482	508.026	452	521.220	542	537.904	545	560.324	159
408.023	557	420.072	482	508.030	434	521.221	542	537.921	545	560.334	159
408.045	530	420.074	482	508.040	434	521.222	542	537.922	545	560.342	159
408.047	530	420.075	482	508.050	447	521.223	542	537.923	545	562.001	344
408.048	530	420.077	482	508.100	447	521.232	542	537.924	545	562.002	344
408.049	530	420.079	482	508.108	504	521.233	542	540.001	60	562.003	344
408.050	526	420.080	482	508.112	513	521.234	542	540.002	60	562.005	344
408.051	530	420.084	482	508.115	462	521.235	542	540.010	60	562.006	344
408.052	544	420.092	479	508.120	462	521.315	529	540.011	60	562.007	344
408.053	530	420.094	479	508.122	462	521.400	556	540.012	60	570.010	591
408.055	530	420.099	472	508.124	513	521.402	556	540.013	60	570.035	590
408.056	530	420.100	472	508.125	516	523.001	520	540.020	61	570.040	590
408.058	530	420.101	472	508.128	504	523.010	405	540.101	60	570.050	591
408.060	529	420.200	472	508.200	493	523.901	520	540.102	60	570.051	591
408.061	529	420.201	472	508.210	493	523.902	520	540.110	60	570.055	591
408.062	531	420.301	472	508.212	513	527.009	510	540.111	60	570.056	591
408.065	520	425.010	525	508.224	513	527.010	436	540.112	60	570.075	592
408.070	523	430.028	110	508.843	516	527.012	436	540.113	60	570.076	592
408.071	422	430.036	110	508.844	516	527.020	511	540.120	61	570.110	596
408.072	422	430.040	110	508.851	505	527.022	511	540.121	61	570.111	596
408.073	422	430.045	110	508.852	504,505	527.026	510	540.130	60	570.112	596
408.079	526	430.110	110	508.853	505	527.049	516	540.131	60	570.120	596
408.095	405	430.132	108	508.854	513	527.109	511	540.132	60	570.121	596
408.105	404	430.135	108	513.030	365	527.112	510	540.140	61	570.180	597
408.106	523	430.151	109	513.035	365	527.115	511	540.141	61	580.005	493,622
408.114	425	430.152	109	514.002	328,365	527.126	511	541.003	363	585.003	198
408.120	527	430.153	109	514.005	328	527.151	489	541.005	363	585.403	198
408.152	524	430.154	109	514.006	328	527.152	489	541.010	363	595.001	79
408.166	531	430.155	109	514.010	329	527.209	510	541.025	362	595.005	79
408.200	561	430.161	109	514.011	331	527.212	510	542.007	403	595.008	79
408.210	560	430.162	109	514.012	331	527.255	515	542.008	403	595.010	79
408.211	560	430.163	109	514.018	329	527.309	511	542.009	403	595.015	79
408.212	560	430.164	109	514.020	328	527.312	511	542.010	403	595.020	81
408.213	560	430.165	109	514.028	328,365	527.315	511	542.021	520	595.025	81
408.214	560	430.171	109	514.031	327	527.318	456	542.022	520	595.030	81
408.215	560	430.172	109	514.032	327,329	527.319	456	542.901	520	595.050	79
408.216	560	430.173	109	514.041	365	527.412	511	542.902	520	595.052	79
408.217	560	430.174	109	515.040	166	527.841	516	546.010	372	595.055	79
408.218	560	430.175	109	515.055	166	527.842	516	546.011	372,373	595.057	79
408.219	560	430.330	111	515.065	166	527.851	510,511	546.012	372,373	595.060	78
408.220	560	430.336	111	516.020	518	527.853	511	546.014	372	595.061	78
408.221	560	430.340	111	516.030	518	527.854	510,511	551.000	553	595.062	78
408.222	560	430.360	111	516.040	518	527.856	511	551.001	553	596.010	650
408.223	560	430.430	111	517.001	405	530.004	32	551.002	553	596.040	478
408.224	560	430.436	111	518.001	106	530.010	279	551.003	553	596.045	478
408.225	560	430.440	111	518.002	106	530.025	95	551.005	343	596.050	478
408.226	560	430.530	111	518.003	106	530.026	95	551.006	553	596.055	478
408.235	560	430.536	111	518.004	106	530.102	186	551.009	343	596.060	645
408.252	524	430.540	111	518.005	106	530.103	186	551.010	343	596.062	645
408.901	522,524	440.015	240	518.006	106	530.136	110	551.020	551	596.065	646
408.902	522,524	450.010	532	518.007	106	530.140	110	551.022	553	596.070	646
408.903	522,524	450.100	533	518.009	106	532.010	82	551.025	554	596.111	647
408.904	523	480.001	369	518.010	106	532.011	82	551.030	521	596.116	647
408.905	523	480.002	369	518.020	108	532.015	82	551.050	550	596.125	647
408.907	544			518.021	108	532.016	82	551.051	549	596.126	647
408.908	544			518.022	108	532.020	182	551.054	554	596.128	647
408.909	544			518.024	108	532.021	182	551.055	554	596.131	648
408.910	544			518.025	108	532.022	182	551.060	550	596.134	658
408.911	547	501.301	700	518.026	108	532.023	182	551.061	549	596.136	669,683
408.912	547	502.004	495	518.102	106	532.025	182	551.065	549	596.137	650,654
408.913	520	502.005	495	518.103	106	532.030	273	551.066	549	596.138	654,658
408.914	520	502.040	496	518.104	106	532.031	273	551.083	551	596.139	658
408.915	529	502.060	496	518.105	106	532.032	273	551.086	553	596.160	658
408.917	531	502.080	496	518.109	106	532.033	273	551.091	551	596.161	658
410.009	571	502.300	498	518.132	107	532.040	271	551.092	551	596.163	657
410.012	571	502.305	498	518.133	107	532.041	271	551.095	550	596.164	657
410.022	571	502.500	404	518.151	108	532.042	271	551.250	554	596.173	653
410.122	571	504.001	522	518.152	108	532.048	271	551.450	552	596.174	653
410.132	571	505.215	374	518.154	108	532.145	271	551.460	552	596.191	653
414.005	572	505.245	374	518.155	108	532.146	271	551.461	552	596.192	653
414.006	572	505.304	575	518.232	107	532.150	118	551.462	552	596.193	654
415.010	563	505.307	575	518.233	107	532.152	118	551.465	552	596.194	654
415.020	547	505.308	575	518.332	107	534.016	95	552.060	515	596.196	655
415.110	562	505.309	575	518.333	107	534.017	95	552.090	515	596.197	656
415.111	562	505.360	576	518.432	107	534.110	95	552.100	515	596.198	655
415.112	562	505.361	576	518.433	107	534.136	95	556.001	381	596.199	656
415.113	562	505.375	574	518.812	106	534.151	95	556.002	381	596.200	683
415.114	562	505.395	574,576	518.813	106	535.001	384	556.003	381	596.205	683
415.115	562	505.397	574	518.815	106	535.002	384	556.004	381	596.206	683
415.120	562	505.399	576	520.026	302	535.020	386	556.005	381	596.210	676
415.122	562	505.400	576	521.004	540	535.025	386	556.010	381	596.211	676
415.124	562	505.700	574	521.005	541	535.030	386	556.011	381	596.212	676
415.126	562	505.701	574	521.007	541	535.040	386	556.012	381	596.213	676
415.128	562	505.716	577	521.011	543	535.042	386	556.013	381	596.214	676

596.233	675	600.012	275	680.080	559
596.234	678	600.013	275	680.081	457
596.235	678	600.014	275	680.082	457
596.236	678	600.020	282	680.085	570
596.237	677	600.021	282	680.100	473
596.239	675	600.022	282	680.105	442
596.240	679	600.023	282	680.110	442
596.242	679	600.025	372	680.118	476
596.244	679	600.038	182	680.120	476
596.245	679	600.040	182	680.125	487
596.250	680	600.041	182	680.130	476
596.251	680	600.042	182	680.150	423
596.254	680	600.043	182	680.151	423
596.255	680	600.044	182	680.195	568
596.261	681	600.048	361	680.200	473
596.265	681	600.049	361	680.209	505
596.271	682	600.050	361	680.250	487
596.273	682	600.051	361	680.255	487
596.275	682	600.052	361	680.300	440
596.278	682	600.060	363	680.308	441
596.282	683	600.061	363	680.311	440
596.283	683	600.062	363	680.315	559
596.284	649	600.072	359	680.425	565
596.285	648,670	600.075	360	680.430	565
596.289	683	600.076	360	680.433	565
596.290	683	600.077	360	682.001	416
596.300	255,643	600.085	363	682.004	416
596.301	642	600.086	363	682.010	416
596.309	255,648	600.087	363	685.004	319
596.311	254,648	600.088	363	685.015	329
596.313	688	600.089	363	685.024	319
596.315	686	600.090	363	685.072	319
596.320	255,646	600.091	363	685.100	319
596.321	254,646	600.092	363	685.104	319
596.322	254,688	600.093	363	688.001	642
596.323	254,688	600.094	363	688.003	498
596.324	687	600.095	372	688.005	506
596.326	255,687	600.100	372	688.008	507
596.328	686	600.110	373	688.011	643
596.329	686	600.120	373	688.014	469
596.330	686	600.121	373	688.015	509
596.333	686	600.122	373	688.016	469
596.340	645,653	600.125	373	688.018	509
596.341	645,653	600.200	278	688.020	475
596.350	642	600.201	278	688.021	475
596.360	645	600.202	278	688.022	475
596.361	645	600.225	373	688.025	434
596.410	669	600.250	125,274	688.027	434
596.420	667	600.330	264	688.030	437
596.422	667	600.340	264	688.031	437
596.424	667	600.350	264	688.032	437
596.430	667	600.370	264	688.033	437
596.432	667	600.380	264	688.034	437
596.434	667	600.390	264	688.040	437
596.440	668	600.400	264	688.042	455
596.444	668	600.410	264	688.043	455
596.451	668	600.420	264	688.044	455
596.453	668	600.430	264	688.045	455
596.482	669	600.440	264	688.046	455
596.483	669	600.450	264	688.050	461
596.489	669	600.470	264	688.051	461
596.490	669	600.480	264	688.052	461
596.550	649	600.490	264	688.055	506
596.591	670,684	600.510	264	688.060	490
596.592	657	600.520	264	688.061	491
596.593	670,684	600.530	264	688.062	489
596.594	657	600.540	264	688.064	490
596.595	685	600.550	264	688.065	490
596.596	670,684	600.600	264	688.066	490
596.597	685	600.903	90	688.067	489
596.598	670,684	605.002	411	688.070	447
596.599	670,684	605.004	411	688.075	447
596.650	649	605.012	411	688.076	458
596.724	648	605.014	411	688.078	458
596.734	648	610.001	91	688.081	459
596.744	648	620.036	293	688.082	477
596.775	647	620.224	293	688.084	477
596.834	649	635.002	76	688.085	463
596.844	649	635.003	76	688.087	463
596.901	650	635.004	76	688.090	426
596.902	650	635.005	76	688.091	426
596.903	650	635.007	76	688.092	426
596.904	650	635.008	76	688.095	471
596.905	650	635.009	76	688.100	642
596.906	650	635.010	76	688.103	439
596.907	650	635.012	76	688.105	441
596.913	654	635.015	76	688.106	439
596.914	654	635.016	76	688.107	504
596.915	657,670	635.017	76	688.120	429
596.916	670,684	650.045	359	688.130	519
596.925	685	650.050	361	688.133	519
598.250	698	680.009	505	688.134	519
598.310	701	680.010	505	688.145	497
598.312	701	680.011	493	688.150	643
598.315	701	680.015	644	688.151	422
598.342	701	680.016	644	688.160	497
598.363	698	680.017	644	688.170	501
		680.018	644	688.172	501
		680.025	487	688.175	501,642
		680.045	457	688.190	429
		680.050	458	688.191	429
		680.058	505	688.192	429
		680.070	459	688.193	429
		680.071	459	688.200	471
		680.072	459	688.208	507
		680.073	459	688.210	467

**600...**

600.002	276
600.004	276
600.005	281
600.010	275
600.011	275

688.212	467
688.213	467
688.215	467
688.217	466
688.218	509
688.240	517
688.242	517
688.245	517
688.250	450
688.251	450
688.252	450
688.253	450
688.255	451
688.256	451
688.260	450
688.261	450
688.262	450
688.263	450
688.265	453
688.266	453
688.267	453
688.300	471
688.320	568
688.325	568
688.330	568
688.400	481
688.405	481
688.410	481
688.415	481
688.420	481
688.425	481
688.500	483
688.510	483
688.515	483
688.600	448
688.610	448
688.620	448
688.630	448
688.808	508
688.828	508
688.900	643
688.901	643
688.902	431
688.903	439
688.904	439
688.905	506
688.906	439
688.907	439
688.908	507
688.915	509
688.918	508,509

**700...**

700.025	567
700.200	142
700.515	132
700.520	132
700.525	132
700.530	142
700.560	388
700.565	388
705.050	30
705.051	30
705.052	30
705.053	30
705.054	30
705.055	30
705.060	31
705.062	31
705.075	31
705.085	148
705.086	148
705.090	127
705.091	127
705.092	127
705.095	127,273
705.200	366
705.201	366
705.202	366
705.203	366
705.204	366
705.205	366
705.206	366
705.207	366
705.208	366
705.209	366
705.210	366
705.211	366
705.212	366
705.214	366
705.215	366
705.216	366
705.217	366
705.218	366
705.250	366
705.300	150
705.310	283
705.315	283
705.320	283
705.325	283
705.402	210
705.403	210
705.404	210
705.448	101

705.468	101
706.025	402
706.040	402
706.060	402
710.020	447
710.021	447
710.022	447
710.023	447
710.052	438
710.053	438
710.054	438
710.060	460
710.062	460
710.100	389
710.105	389
710.110	451
710.120	389
710.125	389
710.200	449
710.205	449,450
710.206	449,450
710.220	449
710.300	449
710.330	449
710.400	449
710.701	446
710.703	446
710.705	446
710.707	446
710.709	446
710.715	446
712.010	417
712.011	413
712.012	417
712.013	413
712.015	417
712.017	417
712.020	416
712.021	417
712.022	417
712.024	416
712.025	417
712.027	417
712.030	414
712.032	414
712.036	414
712.038	399
712.040	399
712.045	399
712.060	415
712.065	415
712.068	415
712.100	418
712.115	419
712.120	419
712.125	418
712.140	418
712.510	419
720.001	299
720.002	299
720.003	299
720.004	299
720.005	299
720.006	299
720.007	299
720.008	299
720.009	299
720.010	299
720.011	299
720.012	299
720.015	299
720.016	299
720.017	299
720.018	299
720.019	299
720.020	299
720.021	299
720.022	299
720.023	299
720.024	299
720.025	299
720.026	299
720.027	299
720.028	299
720.029	299
720.030	299
720.031	299
720.032	299
720.033	299
720.039	300
720.040	300
720.041	300
720.042	300
720.043	300
720.044	300
720.045	300
720.050	300
720.051	300
720.052	300
720.055	300
720.056	300
720.070	299

720.560	304	720.872	291	721.902	137	744.112	18	765.107	69	828.001	147
720.561	304	720.873	291	721.903	137	744.113	18	765.110	64	828.010	147
720.562	305	720.875	291	721.904	137	744.114	18	765.111	64	829.001	203,570
720.563	305	720.876	291	721.906	137	744.115	18	765.112	64	832.080	202
720.564	305	720.877	291	721.907	137	744.116	18	765.113	64	832.100	202
720.565	305	720.878	291	721.911	137	744.117	18	765.120	64	832.150	202
720.566	305	720.880	291	721.912	137	744.118	18	765.121	64	833.001	149
720.567	305	720.881	291	721.913	137	744.119	18	765.122	64	833.002	149
720.568	305	720.882	291	721.915	137	744.122	18	765.123	64	833.010	149
720.570	304	720.883	291	721.917	137	744.211	19	765.124	64	833.020	43
720.571	304	720.885	291	721.921	137	744.212	19	765.130	69	833.025	43
720.572	305	720.886	291	721.925	202	744.213	19	765.131	69	836.001	203
720.573	305	720.887	291	721.930	145	744.214	19	765.132	69	837.020	276
720.574	305	720.888	291	721.931	145	744.215	19	765.133	69	837.040	276
720.575	305	720.890	289	721.932	145	744.216	19	765.175	66	839.001	153
720.576	305	720.895	286	721.933	145	744.217	19	767.030	26	839.002	153
720.577	305	720.900	295	721.934	145	744.218	19	767.035	26	839.003	153
720.578	305	720.901	295	721.950	145	744.219	19	767.500	27	839.004	153
720.580	304	720.902	295	721.951	145	744.411	21	767.065	26	839.005	153
720.581	304	720.903	295	721.952	145	744.412	21	767.070	26	840.000	113,275
720.582	305	720.906	295	721.953	145	744.413	21	767.201	139	840.001	113,275
720.583	305	720.908	295	721.954	145	744.414	21	767.202	139	842.001	153
720.584	305	720.910	295	721.956	145	744.415	21	767.204	139,326	842.002	153
720.585	305	720.912	292	721.957	145	744.416	21	767.205	139	843.001	206
720.586	305	720.915	295	721.958	145	744.417	21	767.206	139	843.002	206
720.587	305	720.920	295	722.001	384	744.418	21	767.207	139	843.003	205
720.588	305	720.921	295	722.002	384	744.419	21	767.208	139	843.004	206
720.590	304	720.922	295	725.005	141	744.511	22	767.209	139	843.005	698
720.591	304	720.930	292	725.006	141	744.512	22	767.210	326	843.006	698
720.592	305	720.931	292	725.010	136	744.513	22	767.212	139,326	845.001	16
720.593	305	720.932	292	725.015	136	744.517	22	767.213	139,326	845.002	16
720.594	305	720.935	292	725.025	180	744.518	22	767.214	139	846.031	368
720.595	305	720.936	292	725.050	133	744.519	22	767.215	139	846.040	368
720.596	305	720.938	292	725.112	142	744.711	22	767.216	139	846.044	368
720.597	305	720.940	294	727.001	17	744.712	22	780.040	500	848.005	203
720.598	305	720.941	294	727.002	17	744.713	22	780.044	500	848.006	203
720.605	308	720.942	294	727.003	17	744.714	22	780.045	500	849.001	230
720.606	308	720.943	294	727.004	17	744.715	22			849.010	230
720.608	308	720.944	294	727.070	17	744.716	22			849.011	230
720.609	308	720.945	294	727.074	17	744.717	22			849.189	164
720.611	308	720.946	294	727.075	17	744.718	22			850.001	125,274
720.612	308	720.950	294	729.001	687	744.719	22	801.001	102	850.002	125,274
720.613	308	720.951	294	729.002	687	744.811	23	802.002	193	850.021	90
720.615	308	720.952	294	729.005	53	744.812	23	803.001	147	852.020	53,204
720.616	308	720.953	294	729.011	686	744.813	23	803.002	147	852.025	53,204
720.617	308	720.954	294	729.114	253	744.814	23	804.002	45	852.030	53,204
720.618	308	720.955	294	729.115	253	744.815	23	806.001	189	852.035	53,204
720.619	308	720.956	294	729.116	253	744.816	23	806.005	189,599	852.084	203
720.620	308	720.960	307	729.124	253	744.817	23	807.001	229	852.104	203
720.621	308	720.961	307	729.125	253	744.818	23	807.002	229	852.125	203
720.623	308	720.963	306	729.126	253	744.819	23	807.003	229	852.146	203
720.630	308	720.964	306	729.154	253	744.821	23	807.011	229	852.166	203
720.631	308	720.965	306	729.155	253	744.823	23	807.012	229	852.188	203
720.632	308	720.968	307	729.156	253	765.000	66	807.013	229	852.210	203
720.634	308	720.970	307	733.001	367	765.001	66	809.010	124	852.280	203
720.655	180	720.971	307	733.002	367	765.002	66	809.015	124	853.011	258
720.656	180	720.973	306	733.003	367	765.003	66	809.020	124	853.012	258
720.657	180	720.974	306	733.012	367	765.005	67	809.021	124	853.013	258
720.679	308	720.975	306	733.020	29,367	765.007	69	809.025	124	853.014	258
720.680	308	720.978	307	733.025	29,367	765.009	67	812.001	112	853.021	258
720.681	308	720.980	307	733.026	29,367	765.010	67	813.001	573	853.022	258
720.686	285	720.981	307	733.028	367	765.011	67	813.002	573	853.023	258
720.687	285	720.983	306	733.030	28	765.018	67	814.001	54,222	853.024	258
720.688	285	720.984	306	733.032	29	765.019	67	815.030	92	853.031	258
720.689	285	720.985	306	733.042	28	765.020	67	815.031	92	853.032	258
720.700	290	720.988	307	733.044	28	765.021	67	815.032	92	853.033	258
720.701	290	720.990	307	733.060	367	765.023	65	815.037	54	853.034	258
720.702	290	720.991	307	733.061	367	765.024	65	815.039	72	853.042	258
720.703	290	720.993	306	735.001	68	765.025	65	815.040	72	853.043	258
720.704	290	720.994	306	735.002	68	765.026	65	815.045	29	853.044	258
720.705	290	720.995	306	735.003	68	765.027	65	815.046	29	853.062	258
720.706	290	720.998	307	735.004	68	765.028	65	815.047	29	853.063	258
720.707	290	721.010	192,344	735.010	68	765.030	68	815.048	73	853.064	258
720.710	291	721.012	215	735.150	62	765.031	68	815.311	21	853.090	258
720.711	291	721.015	252	735.190	62	765.032	68	815.312	21	853.091	258
720.712	291	721.025	252	735.191	62	765.035	68	815.313	21	853.822	261
720.713	291	721.035	252	735.192	62	765.040	65	815.317	21	853.823	261
720.745	290	721.040	334	735.193	62	765.042	65	815.318	21	853.827	251,261
720.746	290	721.065	252	735.290	37	765.043	65	815.319	21	853.830	261
720.750	291	721.110	445	735.321	77	765.044	65	815.322	21	853.831	261
720.751	291	721.115	445	735.410	54	765.045	65	816.001	225	853.832	261
720.752	291	721.125	98	735.517	62	765.050	70	818.001	229	853.833	261
720.753	291	721.223	243,321	735.541	59	765.051	70	820.001	283	853.837	251,261
720.754	291	721.224	243,321	735.544	59	765.052	70	820.002	283	853.838	261
720.755	291	721.233	243,321	735.551	59	765.053	70	820.003	283	853.839	261
720.756	291	721.234	243,321	735.555	59	765.054	70	820.011	283	853.840	261
720.757	291	721.237	243,321	735.565	59	765.055	70	820.012	283	853.841	261
720.758	291	721.238	243,321	735.572	59	765.068	70	820.013	283	853.842	261
720.785	289	721.253	243,321	735.631	63	765.070	66	820.017	151,514	853.843	261
720.790	292	721.254	243,321	735.780	54	765.072	66	820.100	241	853.847	251,261
720.791	292	721.290	243,321	735.785	54	765.075	66	820.125	181	853.848	261
720.792	292	721.291	243,321	735.901	52	765.077	66	820.140	181	853.849	261
720.793	292	721.313	244,322	735.902	52	765.078	65	821.001	282	853.850	261
720.810	288	721.314	244,322	744.001	16	765.079	65	821.002	282	853.851	261
720.811	288	721.315	244,322	744.002	16	765.080	63	822.001	226	853.852	261
720.812	288	721.323	244,322	744.005	26	765.081	63	824.001	91	853.853	261
720.813	288	721.324	244,322	744.011	17	765.082	63	824.002	91	853.857	251,261
720.815	288	721.325	244,322	744.015	88,136	765.083	63	824.003	91	853.858	261
720.825	162	721.333	244,322	744.020	48	765.090	63	824.004	91	853.859	261
720.826	162	721.413	245,323	744.							



853.870	260	861.512	57	880.020	31
853.871	260	861.515	57	880.021	31
853.872	260	861.600	360	880.030	31
853.873	260	861.601	360	880.032	31
853.877	251,260	861.602	360	880.040	31
853.878	260	861.603	360	880.050	602
853.879	260	862.224	293	880.055	602
853.880	260	862.328	293	880.060	366
853.881	260	862.332	293	880.110	30
853.887	251,260	862.600	296	880.111	30
853.888	260	862.610	296	880.112	30
853.889	260	862.621	296	880.113	30
857.001	32	862.635	296	880.114	30
857.021	194	864.112	350	881.011	102
857.026	92	865.000	352	882.001	234
857.027	92	865.001	352	882.002	234
857.051	71	865.002	352	882.003	234
857.052	71	865.005	352	882.004	234
857.053	71	865.006	352	882.005	234
857.071	71	865.010	352	882.006	234
859.104	375	865.011	352	882.011	234
859.112	375	865.012	352	882.012	234
859.301	376	865.013	352	882.013	234
859.306	376	865.020	352	882.014	234
859.315	376	865.021	352	882.015	234
859.320	376	865.022	352	882.016	234
859.415	378	865.024	354	882.021	241
859.425	378	865.026	354	882.025	238
859.435	378	865.028	354	882.026	238
859.505	379	865.034	354	882.030	169
859.510	379	865.035	354	882.031	169
859.715	378	865.036	354	882.032	169
859.725	378	865.038	354	882.050	156
859.735	378	865.040	353	882.051	156
861.001	77	865.041	353	882.052	156
861.002	77	865.042	353	882.053	156
861.003	77	865.043	353	882.054	156
861.004	77	865.060	353	882.055	156
861.005	77	865.061	353	882.057	156
861.006	77	865.062	353	882.070	239
861.007	77	865.063	353	882.075	239
861.008	77	865.064	353	882.080	156
861.009	77	865.065	353	882.085	347
861.010	77	865.075	353	882.090	237
861.011	77	865.076	353	882.091	237
861.012	77	865.100	354	882.092	237
861.013	77	865.101	354	882.093	237
861.014	77	865.102	354	882.094	237
861.016	77	865.200	352	882.095	237
861.017	77	865.201	352	882.096	237
861.019	77	865.202	352	882.099	237
861.020	77	865.210	352	882.100	156
861.021	77	866.001	558	882.105	239
861.022	77	866.006	558	882.110	239
861.023	77	866.007	558	882.115	236
861.024	77	866.008	558	882.120	156
861.025	77	869.315	81	882.140	156
861.031	72	869.320	81	882.150	156
861.032	72	869.325	81	882.151	156
861.033	72	875.010	51	882.152	156
861.035	42	875.011	51	882.153	156
861.036	42	875.015	51	882.154	156
861.041	73	875.016	51	882.160	156
861.045	345	875.050	52	882.180	156
861.046	345	875.055	52	882.190	236
861.047	345	875.075	51	882.191	236
861.050	71	875.110	51	882.192	236
861.055	94	875.115	51	882.193	236
861.060	48	875.150	52	882.215	236
861.061	48	875.155	52	882.241	234
861.070	444	875.175	51	882.242	234
861.085	317	876.011	160	882.250	58
861.090	444	876.012	160	882.251	234
861.100	316	876.013	160	882.252	234
861.110	433	876.014	160	882.255	58
861.120	316	877.025	169	882.261	234
861.130	317	877.033	169	882.262	234
861.132	317	877.038	169	882.271	234
861.135	317	877.046	169	882.272	234
861.144	121,394	878.001	190	882.281	234
861.146	310	878.005	189	882.282	234
861.147	310	878.006	189	882.291	234
861.148	310	878.007	189	882.292	234
861.150	310	878.008	189	882.315	236
861.152	311	878.009	190	882.341	234
861.180	420	878.010	190	882.342	234
861.182	420	878.012	190	882.351	234
861.184	420	878.013	190	882.352	234
861.186	420	878.015	190	882.361	234
861.200	317	878.025	189	882.362	234
861.220	113	878.026	189	882.371	234
861.225	113	878.027	189	882.372	234
861.230	113	878.028	189	882.381	234
861.235	113	878.035	189	882.382	234
861.240	113	878.060	189	882.391	234
861.245	113	878.110	190	882.392	234
861.250	113	878.112	190	882.415	236
861.255	113	878.113	190	882.441	235
861.261	113	878.202	190	882.442	235
861.280	368	880.001	28	882.451	235
861.285	368	880.002	28	882.452	235
861.310	315	880.006	210	882.461	235
861.500	50	880.011	28	882.462	235
861.501	50	880.012	28	882.471	235
861.502	50	880.015	28	882.472	235
861.510	57	880.016	28	882.481	235

882.482	235	893.022	182	899.060	149
882.491	235	893.023	182	899.070	241
882.492	235	893.024	182	899.100	32
882.515	236	893.025	182	899.101	435
882.541	235	893.026	182	899.102	435
882.542	235	893.027	182	899.103	435
882.551	235	893.031	136	899.104	435
882.552	235	893.032	134	899.148	158
882.561	235	893.039	55	899.149	158
882.562	235	893.070	45	899.151	185
882.571	235	893.071	136	899.310	170
882.572	235	893.075	55	899.312	170
882.581	235	893.080	146	899.314	170
882.582	235	893.094	88,136	899.316	170
882.591	235	893.095	208	899.360	424
882.592	235	894.001	162		
882.600	237	894.002	151,514		
882.610	238	894.003	146		
882.611	238	894.004	146		
882.615	236	894.005	146		
882.620	238	894.007	146		
882.621	238	894.008	146		
882.625	238	894.009	146		
882.626	238	894.010	146		
882.630	238	894.012	146		
882.631	238	894.015	149		
882.641	235	894.016	149		
882.642	235	894.017	149		
882.651	235	894.018	149		
882.652	235	894.019	149		
882.661	235	894.020	149		
882.662	235	894.021	149		
882.671	235	894.022	149		
882.672	235	894.023	149		
882.681	235	894.024	149		
882.682	235	894.026	143		
882.691	235	894.027	143		
882.692	235	894.040	148		
882.700	239	894.045	146		
882.741	236	894.101	146		
882.742	236	894.110	147		
882.751	236	895.006	170		
882.752	236	895.007	170		
882.761	236	895.008	170		
882.762	236	895.009	170		
882.771	236	895.010	164		
882.772	236	895.011	164		
882.815	236	895.012	164		
882.915	236	895.018	303		
885.005	230	895.020	303		
885.010	230	895.023	303		
885.012	230	895.024	303		
885.020	205	895.085	148		
885.021	205	895.100	167		
885.027	275	895.101	167		
885.028	275	895.102	167		
885.029	275	895.103	167		
885.035	350	895.104	167		
885.040	232	895.105	167		
885.042	230	895.106	167		
885.043	230	895.107	167		
885.060	231	895.108	167		
885.061	231	895.109	167		
887.007	155	895.110	167		
887.008	155	895.111	167		
887.009	155	895.112	167		
887.015	180	895.113	167		
887.058	32	895.114	167		
887.075	92	895.115	167		
890.001	163	895.116	167		
890.002	163	895.118	167		
890.011	162	895.120	167		
892.001	40	895.125	167		
892.002	40	895.126	167		
892.003	40	895.127	167		
892.004	40	895.128	167		
892.005	41	895.129	167		
892.008	41	895.130	167		
892.049	40	895.131	167		
892.050	40	895.132	167		
892.090	240	895.133	167		
892.092	240	895.134	167		
892.095	240	895.135	167		
892.101	40	895.136	167		
892.102	40	895.137	167		
892.103	40	895.138	167		
892.104	40	895.139	167		
892.113	40	895.140	167		
892.149	40	895.141	167		
892.150	40	895.200	167		
892.160	39	895.201	167		
892.161	39	895.885	33		
892.162	39	895.887	33		
892.163	39	895.890	33		
892.170	39	898.030	384		
892.171	39	898.035	385		
892.201	41	898.036	385		
892.202	41	898.050	358		
892.203	41	898.051	358		
892.204	41	898.052	358		
892.249	41	898.424			

910.053	464	921.800	628	943.016	280,371	953.232	247,689	953.701	628	962.062	83
910.054	477	921.801	628	943.026	280,371	953.233	247,689	953.711	253,690	962.063	83
910.055	464	921.802	628	943.057	280,371	953.234	247,689	953.712	253,690	962.064	83
910.056	464	921.803	628	943.058	280,371	953.235	250	953.713	253,690	962.065	354
910.058	465	926.001	700	943.061	280,371	953.236	250	953.800	605	962.070	279,356
910.062	548	926.002	700	943.062	280,371	953.242	247,689	953.801	605	962.071	279,356
910.069	412	926.005	700	943.065	281	953.243	247,689	953.802	605	962.072	279,356
910.071	412	926.007	699	943.066	281	953.244	247,689	953.803	605	962.073	279,356
910.080	539	926.008	699	943.067	281	953.245	250	953.810	605	962.076	356
910.081	556	926.010	699	943.080	280,371	953.246	250	953.811	605	962.078	356
910.082	539	926.050	150	943.081	280,371	953.247	254,689	953.815	605	962.080	186
910.083	479	927.004	154	943.082	280,371	953.248	254,689	953.816	605	962.081	186
910.084	539	927.012	297	953.001	257	953.311	253,689	953.825	605	962.082	186
910.085	518	927.013	297	953.002	257	953.312	253,689	953.835	261	962.083	186
910.086	539	930.027	54	953.006	251,257	953.313	253,689	953.845	261	962.085	186
910.088	539	930.028	54	953.007	252,257	953.321	253	953.855	261	962.086	186
910.100	401	930.035	48	953.011	257	953.351	254	953.865	260	962.087	186
910.142	548	930.121	113	953.012	257	953.352	254	953.875	260	962.088	186
910.144	504	931.002	62	953.013	257	953.353	114,254	953.940	211,398	962.090	186
910.900	539	931.005	71	953.014	257	953.354	254,689	953.941	211,398	962.091	186
910.901	539	931.017	73	953.015	251,257	953.411	249	953.942	211,398	962.092	186
910.902	539	935.001	301	953.016	251,257	953.412	249	953.944	211,398	962.093	186
910.903	539	935.002	301	953.017	252,257	953.413	249	953.945	211,398	962.110	278
911.025	362	935.003	301	953.018	251,257	953.414	249	953.946	211,398	962.122	263
915.014	80	935.004	301	953.021	257	953.415	250	953.948	211,398	962.132	263
915.020	80	935.101	503	953.022	257	953.421	249	953.950	207	962.142	262
915.030	80	935.104	503	953.023	257	953.422	249	953.951	207	962.150	355
915.031	80	935.105	140,502	953.024	257	953.423	249	953.953	207	962.152	355
915.032	80	935.106	140,502	953.025	251,257	953.424	249	953.954	207	962.155	355
915.033	80	935.110	193,503	953.026	251,257	953.431	249	954.030	158	962.157	355
915.040	80	935.112	164,502	953.027	252,257	953.432	249	954.040	158	962.162	262
915.041	80	935.113	502	953.028	251,257	953.433	249	954.050	158	962.200	278
919.001	191	935.114	140,500	953.031	257	953.434	249	956.001	279,356	962.201	278
919.002	191	935.115	140,502	953.032	257	953.435	250	956.002	279,356	962.202	278
920.017	428	935.116	140,502	953.033	257	953.441	249	956.003	279,356	962.205	278
920.100	546	937.114	73,272	953.034	257	953.442	249	956.010	277	962.206	278
920.911	546	937.132	269	953.035	251,257	953.443	249	956.011	277	962.207	278
920.912	546	937.138	269	953.036	251,257	953.444	249	956.012	277	962.209	278
920.913	546	937.141	271	953.037	252,257	953.445	250	956.013	277	962.231	263
920.914	546	937.151	271	953.041	256	953.451	249	956.014	277	962.232	263
920.915	546	937.152	269	953.042	256	953.452	249	956.015	277	962.311	263
921.008	685	937.153	271	953.043	256	953.453	249	956.020	282	962.312	263
921.010	685	937.154	269	953.044	256	953.454	249	956.021	282	962.313	263
921.011	685	937.155	271	953.045	251,256	953.455	250	956.022	282	962.314	263
921.012	254,688	937.157	271	953.046	251,256	953.461	249	956.030	184	962.321	263
921.013	254,688	937.160	158	953.047	252,256	953.462	249	956.031	184	962.322	263
921.014	126	937.162	158	953.061	256	953.463	249	956.032	184	962.323	263
921.015	126	937.164	158	953.062	256	953.464	249	956.033	184	962.324	263
921.020	355	937.181	33	953.063	256	953.465	250	956.034	184	962.332	263
921.024	126	937.185	33	953.064	256	953.471	249	956.035	184	962.333	263
921.025	126	937.220	158,269	953.065	251,256	953.472	249	956.036	184	962.334	263
921.030	127	937.225	269	953.066	251,256	953.473	249	956.037	184	962.342	262
921.034	126	937.230	269	953.067	252,256	953.474	249	956.040	185	962.343	262
921.036	383	937.240	269	953.068	251,257	953.475	250	956.041	185	962.344	262
921.038	126	937.245	269	953.090	256	953.511	248,689	956.042	185	962.362	262
921.040	127	937.250	269	953.091	256	953.512	248,689	956.045	155	962.363	262
921.060	387	937.255	269	953.095	251,256	953.513	248,689	956.047	284	962.364	262
921.061	387	937.304	272	953.096	251,256	953.514	248,689	956.049	276	962.392	262
921.062	387	937.415	272	953.111	247,689	953.515	250	956.050	283	962.393	262
921.063	387	937.611	272	953.112	247,689	953.516	248,689	956.051	283	962.394	262
921.065	387	937.615	269	953.113	247,689	953.517	248,689	956.052	283	962.400	263,265
921.066	387	937.625	269	953.114	247,689	953.521	248	956.053	283	962.401	263,265
921.067	387	937.640	268	953.115	250	953.522	248	956.113	277	962.411	265
921.068	387	937.641	268	953.116	250	953.523	248	956.114	277	962.412	265
921.069	387	937.642	268	953.118	250	953.524	248	956.150	359	962.413	265
921.076	383	937.643	268	953.121	246	953.525	250	957.011	177,691	962.414	265
921.090	420	937.644	268	953.122	246	953.526	248	957.060	177,691	962.421	265
921.091	420	937.650	268	953.123	246,325	953.527	248	958.001	473,499	962.422	265
921.110	313	937.651	268	953.124	246,325	953.531	248,689	958.010	255,687	962.423	265
921.116	313	937.652	268	953.125	250	953.532	248,689	958.110	255,687	962.424	265
921.119	314	937.653	268	953.126	250	953.533	248,689	959.011	27	962.431	265
921.125	313	937.660	268	953.128	250	953.534	248,689	959.012	27	962.432	265
921.130	313	937.661	268	953.131	246	953.535	250	959.100	16	962.433	265
921.132	313	937.671	268	953.132	246	953.536	248,689	959.211	20	962.434	265
921.145	314	937.672	268	953.133	246,325	953.537	248,689	959.212	20	962.442	265
921.150	314	937.680	268	953.134	246,325	953.541	248	959.213	20	962.443	265
921.151	385	937.681	268	953.135	250	953.542	248	959.214	20	962.444	265
921.153	385	937.685	268	953.136	250	953.543	248	959.215	20	962.462	265
921.155	385	937.686	268	953.138	250	953.544	248	959.216	20	962.463	265
921.170	315	937.726	270,272	953.141	246	953.545	250	959.217	20	962.464	265
921.175	315	937.736	272	953.142	246	953.546	248	959.218	20	966.001	19
921.210	362	937.768	272	953.143	246	953.547	248	959.219	20	966.002	19
921.212	362	937.786	270	953.144	246	953.554	248	959.223	20	966.003	19
921.235	460	937.806	32	953.145	250	953.555	250	959.225	20	966.004	19
921.250	436	937.810	32	953.146	250	953.556	248	959.911	27	966.005	19
921.251	436	937.830	270	953.147	355	953.557	248	959.915	27	966.016	88
921.252	436	937.862	270	953.161	246	953.565	252	961.001	396	966.025	44
921.350	438	937.864	270	953.162	246	953.575	252	961.002	396	966.030	84
921.351	438	937.915	268	953.163	246	953.585	252	961.003	396	966.032	84
921.421	355	937.924	270	953.164	246	953.595	252	961.010	396	966.050	148
921.422	355	937.926	270	953.165	250	953.601	275	961.011	396	966.051	148
921.425	355	937.928	270	953.166	250	953.602	275	961.012	396	966.052	148
921.431	355	937.932	73,272	953.170	277,500	953.603	275	961.013	396	966.116	153
921.451	433	937.934	272	953.171	277,500	953.648	247,437	961.020	180	966.118	153
921.452	433	937.938	270	953.172	277,500	953.649	247,437	961.021	180	966.120	153
921.453	433	940.020	78	953.175	277,500	953.650	247,437	961			

<b>969.041</b>	145
<b>969.042</b>	145
<b>969.043</b>	145
<b>969.044</b>	145
<b>969.045</b>	145
<b>969.070</b>	94
<b>969.080</b>	144
<b>969.081</b>	144
<b>969.082</b>	144
<b>969.083</b>	144
<b>969.601</b>	144
<b>969.602</b>	144
<b>969.603</b>	144
<b>969.604</b>	144
<b>969.605</b>	144
<b>969.702</b>	138,326
<b>969.703</b>	138
<b>969.704</b>	138,326
<b>969.705</b>	138
<b>969.706</b>	138
<b>969.707</b>	138,143
<b>969.708</b>	138,326
<b>969.709</b>	138,326
<b>969.710</b>	138
<b>969.720</b>	145
<b>969.725</b>	138,145
<b>969.730</b>	145
<b>969.830</b>	145
<b>969.835</b>	145
<b>969.840</b>	145
<b>969.845</b>	145
<b>969.850</b>	145
<b>969.855</b>	145
<b>969.860</b>	145
<b>975.010</b>	56,293
<b>975.015</b>	56,293
<b>975.020</b>	56,293

### CR...

<b>cr-0</b>	588
<b>cr0010</b>	581
<b>cr0100</b>	581
<b>cr0101</b>	585
<b>cr0102</b>	585
<b>cr0103</b>	585
<b>cr0104</b>	585
<b>cr0105</b>	585
<b>cr0200</b>	581
<b>cr0300</b>	581
<b>cr0301</b>	584
<b>cr0302</b>	584
<b>cr0303</b>	584
<b>cr0304</b>	584
<b>cr-09</b>	588
<b>cr0910</b>	582
<b>cr0911</b>	582
<b>cr0912</b>	582
<b>cr0913</b>	582
<b>cr0914</b>	582
<b>cr0921</b>	583
<b>cr0922</b>	583
<b>cr0923</b>	583
<b>cr0924</b>	583
<b>cr1001</b>	586
<b>cr1002</b>	586
<b>cr1003</b>	586
<b>cr1004</b>	586
<b>cr1005</b>	586
<b>cr1006</b>	586
<b>cr-16</b>	588
<b>cr1602</b>	586
<b>cr1604</b>	586
<b>cr1605</b>	586
<b>cr1610</b>	582
<b>cr1611</b>	582
<b>cr1612</b>	582
<b>cr1613</b>	582
<b>cr1614</b>	582
<b>cr1621</b>	583
<b>cr1622</b>	583
<b>cr1623</b>	583
<b>cr1624</b>	583
<b>cr2000</b>	580
<b>cr2001</b>	580
<b>cr-25</b>	588
<b>cr2510</b>	582
<b>cr2511</b>	582
<b>cr2512</b>	582
<b>cr2513</b>	582
<b>cr2514</b>	582
<b>cr2521</b>	583
<b>cr2522</b>	583
<b>cr2523</b>	583
<b>cr2524</b>	583
<b>cr-36</b>	588
<b>cr3610</b>	582
<b>cr3611</b>	582
<b>cr3612</b>	582
<b>cr3613</b>	582
<b>cr3614</b>	582
<b>cr3621</b>	583
<b>cr3622</b>	583
<b>cr3623</b>	583
<b>cr3624</b>	583

<b>cr-49</b>	588
<b>cr4910</b>	582
<b>cr4911</b>	582
<b>cr4912</b>	582
<b>cr4913</b>	582
<b>cr4914</b>	582
<b>cr4921</b>	583
<b>cr4922</b>	583
<b>cr4923</b>	583
<b>cr4924</b>	583
<b>cr5000</b>	580
<b>cr5500</b>	587
<b>cr6000</b>	587
<b>cr6100</b>	273,586
<b>cr6500</b>	587
<b>cr7000</b>	587
<b>cr7500</b>	587

### RM...

<b>rm1040</b>	358
<b>rm1050</b>	358
<b>rm1060</b>	358
<b>rm2609</b>	357
<b>rm2610</b>	357
<b>rm2619</b>	357
<b>rm2620</b>	357
<b>rm2631</b>	357
<b>rm2632</b>	357
<b>rm2640</b>	357
<b>rm3526</b>	357
<b>rm3527</b>	357
<b>rm3530</b>	357
<b>rm3536</b>	357
<b>rm3539</b>	357
<b>rm3600</b>	357
<b>rm3800</b>	364
<b>rm3801</b>	364
<b>rm3802</b>	364
<b>rm3804</b>	364
<b>rm3808</b>	364
<b>rm3820</b>	364
<b>rm3825</b>	364
<b>rm9092</b>	373
<b>rm9146</b>	373
<b>rm9240</b>	369
<b>rm9241</b>	369
<b>rm9245</b>	369
<b>rm9246</b>	369
<b>rm9300</b>	281,369
<b>rm9374</b>	370
<b>rm9375</b>	370
<b>rm9588</b>	370
<b>rm9912</b>	370

**N**

**Deze nieuwste EMGA Catalogus bevat de sterkste artikelen van de belangrijkste fabrikanten van alle continenten.**

**Artikelen welke EMGA niet kan vinden in het standaard assortiment, worden in speciale opdracht van EMGA ontwikkeld en geproduceerd door fabrikanten welke de beste prijs/kwaliteit verhouding bieden.**

**Uiteraard is er naast het Nederlands, zeker ook i.v.m. de vele internationale afnemers, weer gebruik gemaakt van Engelse, Franse en Duitse tekst.**

**Voortdurend wordt gestreefd naar een optimale aanpassing van de EMGA collectie aan de wensen van de professionele gebruiker. Afwijkingen in ontwerp, uitvoering en kleur van de in de EMGA Catalogus getoonde artikelen zijn derhalve in sommige gevallen mogelijk.**

**Binnen de Benelux kunnen EMGA artikelen uitsluitend via de groothandel worden betrokken.**

**De Algemene verkoop-, leverings- en betalingsvoorwaarden van EMGA International B.V. kunnen wij u op verzoek toesturen.**

**De genoemde prijzen in deze catalogus zijn exclusief B.T.W.**

**Nederlandse index bladzijde 6 – 14  
en de numerieke index bladzijde 723 - 731**

**E**

**This latest EMGA Catalogue shows the most successful products of known manufacturers from various parts of the world.**

**If our clients require products which is not included in the standard assortment, EMGA will search or gives special orders to manufacturers to develop and produce these items in a best price/quality ratio.**

**In close cooperation with manufacturers and clients, EMGA constantly seeks an optimal adjustment of all EMGA articles to the demands of the professional user and the market.**

**This may cause deviations in design, execution and colour from the illustration and description in this catalogue.**

**For our considerable number of international clients we again made use of English, French and German texts next to Dutch.**

**For index in English, please consult pages 702 - 708  
and numerically index pages 723 - 731**

**F**

**Ce nouveau catalogue EMGA vous présente les meilleurs produits des meilleurs fabricants du monde entier.**

**Au cas où nos clients auraient besoin d'articles en dehors de notre gamme standard, EMGA charge les fabricants de développer et de réaliser ces articles spécialement pour eux au meilleur rapport qualité/prix.**

**Au regard de nos nombreux clients internationaux, nous proposons en dehors des textes néerlandais, des traductions en anglais, français et allemand.**

**Nous nous efforçons d'adapter et d'optimiser la gamme EMGA aux besoins du professionnel.**

**Les produits photographiés dans le catalogue EMGA peuvent en réalité différer en conception, réalisation et couleur.**

**A l'intérieur du BENELUX, nos produits sont exclusivement vendus par des grossistes.**

**Pour l'index Français veuillez consulter les pages 709 - 715  
Voir l'index numérique aux pages 723 - 731**

**D**

**Dieser neueste EMGA-Katalog zeigt die erfolgreichsten Erzeugnisse wichtiger Fabrikanten aus der ganzen Welt.**

**Wenn unsere Abnehmer Erzeugnisse, die im Sortiment fehlen, brauchen, wird EMGA spezielle Aufträge zur Entwicklung und Herstellung dieser Erzeugnisse erteilen.**

**Es spricht für sich, dass dies zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis passiert.**

**In engster Zusammenarbeit mit Abnehmern und Herstellern strebt EMGA ständig danach, ihre Artikel auf optimale Art und Weise den Wünschen und Bedürfnissen der gewerblichen Kunden anzupassen. Deswegen können Gestaltung, Ausführung und Farbe manchmal von den im EMGA-Katalog aufgeführten Artikeln abweichen.**

**Um unserer immer wachsender Zahl internationaler Abnehmer bestens dienen zu können, stellen wir unsere Texte nicht nur im Niederländischen, sondern auch wieder im Englischen, im Deutschen und im Französischen zur Verfügung.**

**Den Deutschen Index finden Sie auf den Seiten 716 – 722  
und den Index nach Artikelnummern auf den Seiten 723 - 731**