

Het Essentiële

PROFESSIONELE TOESTELLEN VOOR HORECA • VITRINES & TOONBANKEN

BESTEL ONLINE 24U/24 / 7D/7
WWW.COLLIN-LUCY.BE



10.000 M² KWALITEITSPRODUCTEN
UIT VOORRAAD VERKRIJGBAAR!

CATALOGUS 2023

- ◆ VITRINES & TOONBANKEN
- ◆ KOELEN
- ◆ KOELEN AFI
- ◆ WASSEN
- ◆ BAKKEN
- ◆ BAKKEN AFI
- ◆ KLEIN MATERIAAL
- ◆ VALENTINE
- ◆ SOFRACA
- ◆ RVS & VENTILATIE





Beste klanten,

Wij hebben het genoeg van de **Essentials 2023** voor te stellen. Zoals u in onze vorige editie hebt kunnen ontdekken, bevat deze catalogus een gevarieerd aanbod van producten tegen een onmiddellijk gerichte prijs.

In 2021 hebt u kunnen kennismaken met onze site voor onlinebestellingen, **www.collin-lucy.be**, die UITSLUITEND bestemd is voor onze dealers/ installateurs.

AFI Collin voert vanouds een nauwgezet distributiebeleid, respecteert zijn dealers en doet niet aan directe verkoop.

2023 is het jaar van de '**VOORRAAD**'. Door de gezondheidscrisis hebben we een bewogen periode achter de rug. Nu worden we geconfronteerd met andere situaties, die even moeilijk zijn. Daarom hebben wij ervoor gekozen een toekomstgericht voorraadbeleid te voeren, zodat we u het hele jaar door voldoende producten kunnen aanbieden en u nooit in de problemen komt door tekorten.

Wij verbinden er ons als invoerder toe u voldoening te schenken wat de beschikbaarheid en de kwaliteit van de producten en de dienstverlening betreft.

AFI Collin staat meer dan ooit aan uw zijde en heeft in zijn lange bestaan al meermaals zijn veerkracht bewezen.

AFI Collin viert dit jaar zijn **72-jarig bestaan**. Wij danken u voor uw trouw en uw vertrouwen!

CHRISTINE COTTARD

Voorzitster

SINDS 1950
AFI collin-lucy[®]

Welkom bij AFI Collin-Lucy!

AFI Collin-Lucy is een Belgische vennootschap die **professionele keukenuitrusting voor hotels, restaurants en grootkeukens invoert en verdeelt** via een netwerk van dealers en installateurs.

AFI Collin-Lucy werd in 1950 opgericht en is met **72 lentes** de oudste vennootschap van de FURNOTEL Groep.

De **FURNOTEL Groep** werd met de jaren opgebouwd en omvat de Franse ondernemingen **Furnotel, Sofraca, Isotech** en **Nosem**, naast de Belgische vennootschap **AFI Collin-Lucy**.








AFI Collin-Lucy, 72 jaar ten dienste van een trouw cliënteel!



AFI Collin-Lucy, een gevarieerd productaanbod voor de horeca.

De AFI Collin-Lucy catalogus die u in handen hebt, is een verzameling van meer dan **1500 productreferenties**, verdeeld over **10 universums**.

- | | |
|--|---|
|  VITRINES EN TOONBANKEN |  BAKKEN AFI |
|  KOELEN |  KLEIN MATERIAAL |
|  KOELEN AFI |  FRITEUSES VALENTINE |
|  WASSEN |  SOFRACA |
|  BAKKEN |  RVS EN VENTILATIE |

Elk universum is herkenbaar aan zijn kleur. Dit vergemakkelijkt de navigatie in dit document en het zoeken van kwaliteitsproducten.





AFI Collin-Lucy, 10.000 m² aan voorraadruimte beschikbaar!

AFI Collin-Lucy staat ook voor 10.000 m² kwaliteitsproducten die in onze gebouwen worden opgeslagen. Op die manier kunnen wij rechtstreeks leveren aan onze dealers en installateurs.

Bestel via e-mail of telefonisch bij de verkoopadministratie van AFI Collin-Lucy, of rechtstreeks op de website www.collin-lucy.be, die 24/7 beschikbaar is.

Dankzij het trackingsysteem van onze partner GEODIS kunt u uw bestelling altijd opvolgen.

10.000 M² KWALITEITSPRODUCTEN IN VOORRAAD!



AFI collin-lucy[®]

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE - België

☎ 00 32 61 51 11
10

commercial@collin-lucy.com
sav@collin-lucy.com

www.collin-lucy.be

UW CONTACTPERSONEN BIJ AFI COLLIN-LUCY

OPERATIONEEL DIRECTEUR EN TECHNISCH DIRECTEUR



Philippe ALAIME

00 32 497 43 00 87

00 32 61 51 11 10

philippe.alaime@collin-lucy.com

DIENT VERKOOPADMINISTRATIE



Colette

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com



Delphine

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com



Céline

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com



Priscillia

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com



Stefanie

00 32 61 51 11 10 #1 #3

commercial@collin-lucy.com

DIENT LEVERINGEN



Corinne

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com

UW CONTACTPERSONEN BIJ AFI COLLIN-LUCY



MAATSCHAPPELIJKE ZETEL

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE - BELGIË

Onthaal: 00 32 61 51 11 10

www.collin-lucy.be



DIENST BOEKHOUDING



Éloïse

00 32 61 51 11 10 #1 #4
compta@collin-lucy.com



Jessica

00 32 61 51 11 10 #1 #4
compta@collin-lucy.com

TECHNISCHE DIENST & ONDERDELEN



José

00 32 61 51 11 10 #1 #2
sav@collin-lucy.com



Ludovic

00 32 61 51 11 10 #1 #2
sav@collin-lucy.com



Olivier

00 32 61 51 11 10 #1 #2
sav@collin-lucy.com

DIENST LOGISTIEK



Benoit

00 32 61 51 11 10 #1
logistique@collin-lucy.com



Martial

00 32 61 51 11 10 #1
logistique@collin-lucy.com



Pascal

00 32 61 51 11 10 #1
logistique@collin-lucy.com

De professionele kenkens
van uw klanten
onmiddellijk uitgerust
met de onlinebestelling!

AFi collin-lucy®

Onze website voor
onlinebestellingen
is
**ALLEEN TOEGANKELIJK
VOOR
INSTALLATEURS
EN DEALERS**

**GEEN DIRECTE
VERKOOP
AAN DE
EINDGEBRUIKER!**



BESTEL ONLINE OP

WWW.COLLIN-LUCY.BE



NIUW | DEALERS EN INSTALLATEURS

BESTEL ONLINE!



Wacht niet langer en registreer u op onze nieuwe website!

www.collin-lucy.be

De nieuwe referentie voor de aankoop van professioneel keukenmateriaal: Horeca of grootkeukens!

10 000 m² voorraad voor een ruimere keuze, betere beschikbaarheid in real time, grotere reactiviteit en hogere snelheid.

Oerdegelijke logistiek die garant staat voor een snelle levering, bij messaging en bevrachting

Een afdeling onderdelen
& een doorgewinterde klantenservice



Belangrijkste functies van de website Collin-Lucy.be

GEMAKKELIJK TE DOWNLOADEN DOCUMENTATIE

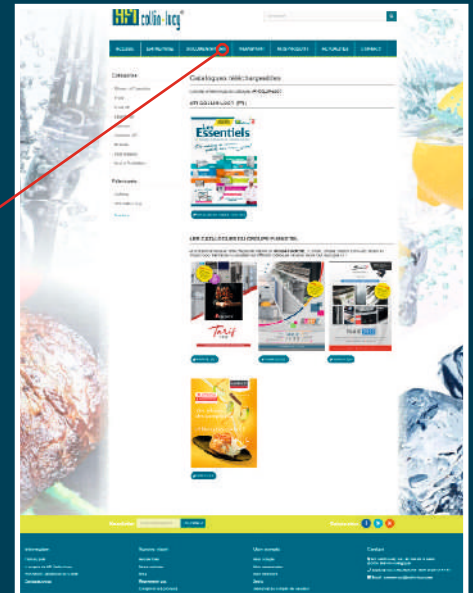
Volledige documentatie van de AFI-Collin-Lucy producten beschikbaar op uw tablet of computer!

Het tabblad **DOCUMENTATIE** op onze site vergemakkelijkt de toegang tot de AFI-Collin-Lucy producten voor installateurs en dealers van horecamateriaal, vitrines en toonbanken.

ENTREPRISE DOCUMENTATIONS

Dit tabblad biedt een rechtstreekse downloadlink naar het **pdf-bestand** van de **AFI Collin-Lucy catalogus**.

U vindt op deze pagina ook een snelkoppeling naar de andere pdf-catalogi van de Furnotel Groep.



INFORMATIE EN NIEUWS

Op de website www.collin-lucy.be vindt u ook:

Alle nodige informatie over het bedrijf AFI Collin-Lucy en zijn werking.

- Contactgegevens van het commerciële team
- Contactformulieren voor de klanten
- Procedure om dealer te worden
- Een kaart met onze dealers in heel Frankrijk
- Informatie over het vervoer van uw goederen
- Nieuws over onze producten en andere veranderingen

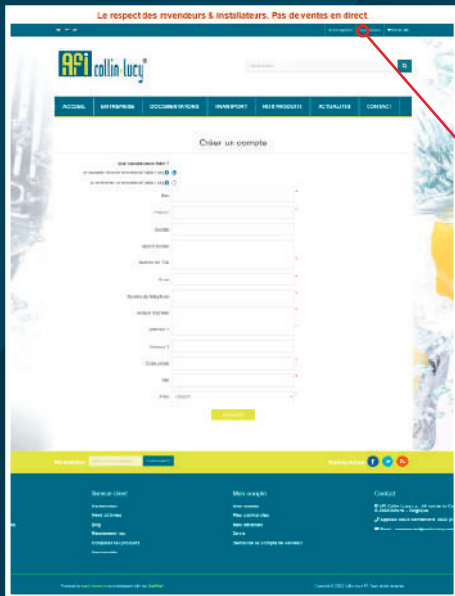
En een volledige catalogus met meer dan 1500 referenties voor de horeca, met de mogelijkheid om 24/7 online te bestellen.

BESTEL ONLINE OP

WWW.COLLIN-LUCY.BE



IK BESTEL OP WWW.COLLIN-LUCY.BE



REGISTRATIE VAN UW ACCOUNT & AANMELDING

- 1** U bent dealer of installateur en u wenst **exclusief toegang tot meer dan 1500 referenties** voor horecamateriaal, vitrines en toonbanken?

Registreer u nu op de website www.collin-lucy.be.



- 2** Hebt u al een account op onze site?

Meld u op www.collin-lucy.be aan wanneer het u past om uw winkelmandje te vullen.

COLLIN-LUCY UNIVERSUMS & PRODUCTGAMMA'S

- 3** Achter het tabblad **ONZE PRODUCTEN** kunt u snel alle universums van de AFI Collin-Lucy catalogus ontdekken.

Vitrines, toonbanken, koelen, wassen, baktoestellen en klein materiaal, RVS en ventilatie ...

Meer dan 10.000 m² permanente voorraad staat tot uw beschikking op de website www.collin-lucy.be

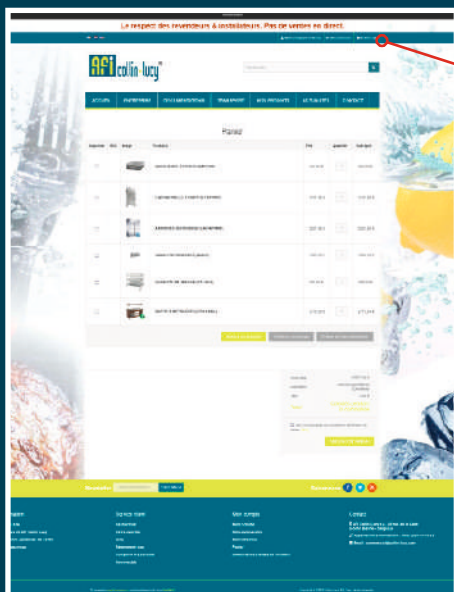


UW BESTELLINGEN OP IEDER OGENBLIK!

- 4** Hebt u uw keuze gemaakt? Klik op uw **WINKELMANDJE** om een keuzelijst te bekijken van de producten die u op de wachtlijst voor bestelling hebt geplaatst.

Rond uw bestelling af door naar de onderzijde van deze lijst te gaan en klik op de knop **GA NAAR HET WINKELMANDJE**

Op een pagina met een volledige lijst van de geselecteerde producten kunt u **UW BESTELLING VALIDEREN** bij de VA.



Verzending en Logistiek op top- niveau!



AFI Collin-Lucy biedt u, in samenwerking met transportbedrijf GÉODIS, een gloednieuw systeem voor **ONLINE OPVOLGING VAN UW VERZENDING.**

NIEUWE EENVOUDIGE INTERNETRUIMTE, SPECIAAL VOOR UW VERZENDING

Met één klik ziet u alle informatie over de verschillende stappen van uw verzending

BERICHT VAN KENNISGEVING VAN LEVERING

1 dag of twee dagen vooraf een kennisgevingsbericht van de levering van uw producten.

U HOEFT NIETS IN TE TIKKEN!

De kennisgeving omvat een **automatische link** waarop u moet klikken om de details van de lopende levering te bekijken.

IN 1 KLIK!

In 1 klik alle informatie over de verschillende stappen voor de verzending van uw producten.

TIJDVENSTER VAN LEVERING

De ochtend van de levering krijgt u een tweede kennisgeving met het tijdvenster waarin onze chauffeur langskomt

BIJ AFWEZIGHEID

De dag nadien programmeert u online een nieuwe afspraak voor levering of kiest u een andere leveringswijze (afhalen in opslagplaats, ...)



GEODIS

YOUR PARTNER
FOR LOGISTICS AND DISTRIBUTION

Dienst VERZENDINGEN &
LOGISTIEK

0032 (0)61 51 11 10



VRIJWARING TRANSPORT

ZEER BELANGRIJK

- De goederen reizen op risico van de **GEADRESSEERDE**.

BIJ DE LEVERING

- Controleer in aanwezigheid van de chauffeur het aantal pakketten en de staat van de ontvangen goederen.
- U MOET alle pakketten openen zonder rekening te houden met de staat van de verpakking.

BIJ GESCHILLEN

- Vermeld eventuele schade of ontbrekende pakketten nauwkeurig op de leveringsbon.
- Als het ontvangen materiaal onbruikbaar of onherstelbaar is, weiger dan het pakket en vermeld de reden op de bon.
- Bevestig het geschil binnen 48 uur per aangetekende brief aan de transporteur.
- Als deze voorwaarden vervuld zijn en alleen dan verbinden wij ons ertoe het beschadigde materiaal onmiddellijk om te ruilen, na ontvangst van het door de transporteur afgeleverde geschilnummer.

TER HERINNERING!

DE VERMELDING 'DOOS IN GOEDE STAAT'
OF 'ONDER VOORBEHOUD VAN CONTROLE VAN DE INHOUD'
ONTHEFT DE TRANSPORTEUR
VAN ELKE AANSPRAKELIJKHEID
EN SLUIT ELK VERHAAL UIT.



*1 pakket geweigerd, want beschadigd
vastgesteld na uitpakken*

*Materiaal beschadigd, deur ingedeukt
in verpakking in goede staat*

*1 pakket geweigerd, want deur
ingedeukt*

NIET ONTVANKELIJK

ONTVANKELIJK

RETOURZENDING VAN MATERIAAL

RETOURZENDING VAN NIEUW MATERIAAL

- Retourzendingen worden niet aanvaard zonder onze voorafgaande toestemming.
- Retours die aanvaard worden, worden uitsluitend franco verzonden.
- Producten die meer dan 3 maanden voordien werden gefactureerd of die niet meer in hun originele verpakking zitten, kunnen in geen geval worden geretourneerd.
- Voor retourzendingen van nieuw materiaal wordt altijd een vergoeding van 20% van het factuurbedrag aangerekend (+ facturatie port heen).

RETOURZENDING VOOR HERSTELLING

- Retourzendingen worden niet aanvaard zonder onze voorafgaande toestemming.
- Retours die aanvaard worden, worden uitsluitend franco verzonden.



INFORMATIE EN VOORWAARDEN

TRANSPORT

De goederen reizen altijd voor risico van de koper. Een zichtbaar onbeschadigd pakket betekent niet dat de goederen niet beschadigd raakten.

Alle **AL DAN NIET ZICHTBARE** schade dient in aanwezigheid van de vervoerder te worden gerapporteerd, op de vrachtbrief vermeld en aangetekend aan de vervoerder te worden bevestigd.

BIJ NIET-NALEVING VAN DEZE PROCEDURE IS GEEN VERHAAL MOGELIJK.

FRANCO VERZENDING VANAF 450 € NETTO

VERZENDINGSKOSTEN

Alle verzendingen voor een waarde van minder dan 450 € netto gebeuren op kosten van de klant.

Voor elke verzending voor een waarde van minder dan 450 € netto zullen forfaitaire verzendkosten van 30 € worden aangerekend.

VERVANGSTUKKEN

Vervangonderdelen worden verstuurd met betaling binnen 7 dagen. Defecte artikelen onder garantie moeten binnen 4 weken na ontvangst portvrij aan ons worden terugbezorgd om voor terugbetaling in aanmerking te komen.

PRIJZEN

De opgegeven prijzen zijn aanbevolen verkoopprijzen exclusief btw.

VOLUMEKORTINGEN: vraag het ons.

BESTELLINGEN

Bestellingen dienen per fax, e-mail of met de post te worden overgemaakt. Met telefonische bestellingen wordt geen rekening gehouden. Bij bestellingen van speciaal materiaal vragen we 30 % voorschot.

GOEDERENRETOUR

Zonder onze schriftelijke toestemming worden onderdelen of materiaal niet omgeruild.

Controleer bij levering altijd of u het correcte materiaal ontving

Iedere aanvaarde retour wordt gecrediteerd aan 90 %; de resterende 10 % geldt als vergoeding van de kosten.

Alleen nieuw materiaal mag worden teruggestuurd; bovendien dient dit in de originele verpakking te gebeuren.

BETALING

Onze facturen zijn betaalbaar op 30 dagen na factuurdatum. De eerste levering gebeurt steeds onder rembours. De artikelen in deze catalogus worden enkel verkocht aan erkende installateurs en dealers.

Dit document is niet contractueel bindend; de onderneming behoudt zich het recht voor om alle wijzigingen die zij om technische redenen of in het kader van verbeteringen noodzakelijk acht door te voeren.

Prijzen aan wijziging onderhevig. Foto's, schetsen, decoratie en beschrijvingen onder voorbehoud.

PRIJSLIJST 2023 - PUBLIEKSPRIJZEN (EXCL. BTW) IN €

ALGEMENE VERKOOPSVORWAARDEN: ZIE COVER

Laten we problemen vermijden!

CONTROLEER DE GOEDEREN BIJ LEVERING. NADIEN IS HET TE LAAT...

- Controleer het aantal colli, de conformiteit van het materiaal en de staat van de goederen in aanwezigheid van de vervoerder. Een intacte verpakking betekent niet dat de inhoud intact is... verwijder de verpakking en controleer!
- Noteer uw opmerkingen op het vervoersdocument. De vervoerders zijn verzekerd en vergoeden u voor schade.
- Stel de vervoerder binnen 48 uur per aangetekende brief op de hoogte van het probleem.
- Het is onze taak en plicht om u bij te staan; stel ons gelijktijdig op de hoogte, zodat wij de nodige stappen t.o.v. de vervoerder kunnen zetten. Let wel: wij hebben geen enkel verhaal als u de wettelijke procedure niet naleefde.

De formule "onder voorbehoud van nazicht" heeft geen enkele juridische waarde.



PAGINA'S
38 TOT
99

UNIVERSUM
VITRINES &
TOONBANKEN

PAGINA'S
100 TOT
180

UNIVERSUM
KOELEN

PAGINA'S
182 TOT
197

UNIVERSUM
KOELEN AFI

PAGINA'S
198 TOT
204

UNIVERSUM
WASSEN AFI

PAGINA'S
206 TOT
223

UNIVERSUM
BAKKEN

INHOUDE



PAGINA'S
224 TOT
264

UNIVERSUM
BAKKEN AFI

PAGINA'S
266 TOT
295

UNIVERSUM
KLEIN MATERIAAL

PAGINA'S
296 TOT
312

UNIVERSUM
VALENTINE

Valentine®
SWISS MADE

PAGINA'S
314 TOT
343

UNIVERSUM
SOFRACA

SOFRACA®

PAGINA'S
344 TOT
367

UNIVERSUM
RVS & VENTILATIE

INHOUDE

UNIVERSUM

VITRINES & TOONBANKEN

TOONBANKEN	38 tot 43
GAMMA VIS	44 tot 45
VITRINES	46 tot 50
OPZETVITRINES	51 tot 54
ZELFBEDIENING EN MINI MARKET	55 tot 57
VITRINES <i>CRIOCABIN</i> TASTE PRESERVATION.....	58 tot 85
VITRINES E-LINE	86 tot 91

TOONBANKEN

- 38 TOONBANKEN RECHTE RUIT
- 40 TOONBANKEN GEBOGEN RUIT
- 42 TOONBANKEN RECHTE RUIT, IN DE FABRIEK GEMONTEERD
- 43 KOELBUFFETTEN

GAMMA VOOR VIS

- 44 KOELVITRINES VOOR VIS
- 45 KOELKASTEN VOOR VIS
- 45 WERKTAFELS VOOR VIS

TOONBANKEN

- 46 VITRINES PATISSERIE • RECHTE RUIT
- 47 VITRINES PATISSERIE • GEBOGEN RUIT
- 48 VITRINES PATISSERIE • 4-ZIJDIGE BEGLAZING
- 49 VITRINES BAKKERIJ/PATISSERIE 4-ZIJDIGE BEGLAZING • DRIEDUBBEL GLAS GEVENTILEERD
- 50 VITRINES • 4-ZIJDIGE BEGLAZING

OPZETVITRINES

- 51 OPZETVITRINES • 4-ZIJDIGE BEGLAZING DUBBEL GLAS
- 52 GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER
- 53 GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL SCHUIFDEUREN BEDIENING LANGS VOREN EN LANGS ACHTER
- 53 WARME VITRINES OPZETMODEL SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER
- 54 VITRINES OPZETMODEL MET EN ZONDER WAGEN

ZELFBEDIENING & MINI MARKET

- 55 EILANDJES – ZELFBEDIENING
- 56 MODULES GMS – MINI MARKET • NEGATIEF • 2 DEUREN
- 57 MODULES GMS – MINI MARKET • NEGATIEF • 3 DEUREN

UNIVERSUM VITRINES & TOONBANKEN

CRIO CABIN
TASTE PRESERVATION



STANDAARDVITRINES

- 64 STANDAARDVITRINES • MODEL ESPRIT
- 64 STANDAARDVITRINES • MODEL ELISIR
- 65 STANDAARDVITRINES • MODEL EDONE
- 65 STANDAARDVITRINES • MODEL ELECTRA
- 66 STANDAARDVITRINES • MODEL ERGO
- 66 STANDAARDVITRINES • MODEL ESEDRA
- 67 STANDAARDVITRINES • MODEL EXTRA

STANDAARDVITRINES MODEL ENIXE

- 71 VITRINES ENIXE
- 72 VITRINES ENIXE MET ONDERKOELING
- 73 VITRINES ENIXE ZONDER BERGRUIMTE
- 74 VITRINES ENIXE ZONDER BERGRUIMTE • VLEES
- 75 PATISSERIEVITRINES ENIXE
- 76 BROODVITRINE ENIXE
- 77 WARME VITRINE ENIXE VOOR BAIN-MARIE
- 78 GEVENTILEERDE VERWARMDE VITRINE ENIXE
- 79 VITRINEHOEKMEUBEL ENIXE

VITRINES OP MAAT

VITRINES OP MAAT

- 61 VITRINES OP MAAT • MODEL ELFIN
- 61 VITRINES OP MAAT • MODEL EXPLORER
- 62 VITRINES OP MAAT • MODEL EMERALD
- 62 VITRINES OP MAAT • MODEL ETOILE
- 63 VITRINES OP MAAT • MODEL EPSILON PASTRY
- 63 VITRINES OP MAAT • MODEL EVODUE



WANDKASTEN

- 81 WANDKASTEN • MODEL ERIDE
- 81 WANDKASTEN • MODEL ENEOS
- 82 WANDKASTEN • MODEL ENCORE
- 82 WANDKASTEN • MODEL EPV
- 83 WANDKASTEN • MODEL ETHOS

KOELKAMERS

- 84 KOELKAMERS • MODEL ELLE SYSTEM
- 85 KOELKAMERS • MODEL GENESIS

UNIVERSUM

VITRINES & TOONBANKEN

KOELVITRINES

- 88 GEVENTILEERDE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE
- 88 STATISCHE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE
- 88 GEVENTILEERDE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE
- 88 STATISCHE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE
- 88 GEVENTILEERDE CHOCOLADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE MET REGELING VAN DE VOCHTIGHEIDSGRAAD
- 89 GEVENTILEERDE SALADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE



WARME VITRINES

- 89 VITRINES MET BAIN-MARIE
- 89 GEVENTILEERDE VERWARMDE VITRINES VOOR GN-BAKKEN
- 89 VITRINES MET WARMHOUDPLAAT

ALE VITRINES

- 90 NEUTRALE VITRINES
- 90 GEKOELDE, GEVENTILEERDE HOEKMEUBELEN MET GLAS
- 90 NEUTRALE HOEKMEUBELEN MET GLAS
- 91 KASSAMEUBELEN EEN NIVEAU
- 91 KASSAHOEKEN



STANDAARDVITRINES

E-LINE

DECOR SIMPLY



UNIVERSUM VITRINES & TOONBANKEN

NIEUW



KOELVITRINES

- 95 KOELVITRINES MET BERGRUIMTE N
- 96 KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE N

GEKOELDE HOEKMEUBELS

- 97 GEKOELDE HOEKMEUBELS
ZONDER BERGRUIMTE N

MEUBELS

- 98 KASSAMEUBELS & MEUBEL
BINNEN-/ BUITENHOEK N
- 99 KASSAMEUBELS PBM & MEUBELS
BINNEN-/ BUITENHOEK N

VITRINE ISOTEKA®

uw vitrine voor slagers,
charcutiers, traiteurs



UNIVERSUM KOELLEN

BARKASTEN	104 tot 116
MINIBARS & WIJNKASTEN	117 tot 119
KOELKASTEN	120 tot 134
KOELKASTEN SERIE STAR*	135 tot 140
TAFELS, SALADETTES & MEUBELS SERIE STAR*	141 tot 153
GEKOELDE PIZZAMEUBELS SERIE AFISTAR	154
KOELKASTEN EN GEKOELDE WERKTAFELS N SERIE KA*	155 tot 157
WANDMEUBELS	158 tot 162
OPZETKOELERS	163 tot 170
DIEPVRIEZERS & DIEPVRIESKOFFERS	171 tot 175
IJSBLOKJESMACHINES	176 tot 177
GEMENGDE CELLEN	178 tot 179
AFVALBAKKOELERS	180

BARKASTEN

GLAZEN DEUREN • 855MM

104 BARKASTEN KLAPDEUREN

GLAZEN DEUREN • 900MM

105 BARKASTEN RVS KLAPDEUREN

106 BARKASTEN KLAPDEUREN

107 BARKASTEN SCHUIFDEUREN

GLAZEN DEUREN • 930MM

108 BARKASTEN KLAPDEUREN

109 BARKASTEN SCHUIFDEUREN

SERIE FGB • 890MM

110 BARKASTEN VOLLE DEUREN

111 BARKASTEN RVS VOLLE DEUREN

112 BARKASTEN GLAZEN DEUREN

113 BARKASTEN RVS GLAZEN DEUREN

114 BARKASTEN VOLLE DEUREN
ZONDER KOELUNIT

115 BARKASTEN GLAZEN DEUREN
ZONDER KOELUNIT

116 OPTIES: LADENBLOKKEN EN ROOSTERS

UNIVERSUM KOELLEN

MINIBARS & WIJNKASTEN

- 117 HOTELMINIBARS
- 118 WIJNKASTEN • DEUR GEROOKT GLAS • TWEE TEMPERATUURZONES
- 119 WIJNKASTEN

KOELKASTEN

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

- 120 KOELKASTEN • T°+
- 121 KOELKASTEN • 400 EN 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 122 KOELKASTEN • RVS OF SKINPLATE • T°+/-
- 123 FLESSENKOELERS • T°+
- 124 GEVENTILEERDE NEGATIEVE KOELKASTEN
- 125 KOELKASTEN • GN 2/1 EN 600X400 • T°+
- 125 KOELKASTEN 2 KLAPDEUREN • T°+
- 126 FLESSENKOELERS
2 SCHUIFDEUREN
- 127 KOELKASTEN • GN 2/1
RVS OF SKINPLATE • T°+
- 128 OPZETVITRINES • T°-
- 129 OPZETVITRINES • T°+

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

- 130 KOELKASTEN • T°+/-
- 131 KOELKASTEN • 400 EN 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 132 KOELKASTEN • RVS OF SKINPLATE • T°+/-
- 133 KOELKASTEN • DUBBELE GN 2/1
OF 600X400 • T°+/-
- 134 KOELKASTEN • GN 2/1
RVS OF SKINPLATE • T°+/-

KOELKASTEN SERIE STAR❄️

- 135 KOELKASTEN • 600 EN 1200 L • T°+/-
- 136 KOELKASTEN • 700 EN
1400 L • GN 2/1 • T°+/-
- 137 KOELKASTEN • 700 EN 1400
HALVE DEUREN • T°+/-
- 138 KOELKASTEN **VIS** • T°+
- 139 KOELKASTEN • GLAZEN DEUREN
GN 2/1 • T°+/-
- 140 KOELKASTEN • 600X400
EN 600X800 • T°+/-

WERKTAFELS, SALADETTES & MEUBELS

SERIE STAR❄️

- 141 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • 2 - 3 DEUREN
- 142 GEKOELDE WERKTAFELS **700**
2-4-6 LADEN
- 143 SALADETTES **700** • 2 - 3 DEUREN
- 144 SALADETTES **700** • 2 - 3 DEUREN
- 145 SALADETTES **700** • 2 - 3 GLAZEN • DEUREN
- 146 WERKTAFELS + OPEN SALADETTE **700**
GN 1/1 • 2 - 3 DEUREN
- 147 GEKOELDE PIZZAMEUBELS 'ECO' **700**
- 148 GEKOELDE WERKTAFELS **600**
2 - 3 - 4 DEUREN

- 149 GEKOELDE WERKTAFELS **700**
GN 1/1 • 2 - 3 - 4 DEUREN
- 150 GEKOELDE WERKTAFELS **700** GN
1/1 • 2 - 3 - 4 GLAZEN DEUREN
- 151 BEREIDINGSMEUBELS **700/800**
2 - 3 DEUREN
- 152 GEKOELDE WERKTAFELS **800**
600X400 • 2 - 3 DEUREN
- 153 PIZZAMEUBELS **800** • MET VITRINE

SERIE AFISTAR

- 154 GEKOELDE PIZZAMEUBELS
MET VITRINE • VERHOOGD

UNIVERSUM KOELEN

KASTEN & WERKTAFELS SERIE KA❄️

KOELKASTEN

- 155** KOELKASTEN • GN 2/1
1 - 2 VOLLE DEUREN • T°+/- **N**

GEKOELDE WERKTAFELS

- 156** WERKTAFELS **600** • MET OF ZONDER
OPSTAND
2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • T°+ **N**
- 157** WERKTAFELS **700** • GN 1/1
MET OF ZONDER OPSTAND
2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • T°+ **N**

WANDMEUBELS

- 158** FLESSENKOELERS
- 159** WANDMEUBELS • SERIE PSI II •
KLAP- OF SCHUIFDEUREN
- 160** WANDMEUBELS
• SERIE PSI II ZWART • KLAP- OF
SCHUIFDEUREN **N**
- 161** WANDMEUBELS • SERIE DELTA
- 162** WANDKASTEN • KLAPDEUREN

DIEPVRIEZERS & DIEP- VRIESKOFFERS

- 171** ROOMIJSTOONBANKEN
- 172** FLESSENKOELERS
SERIE BRASSERIE • SCHUIFDEUREN
- 172** DIEPVRIEZERS • GLAZEN SCHUIFDEUREN
- 173** DIEPVRIEZERS • GLAZEN SCHUIFDEUREN
- 174** DIEPVRIEZERS • KLAPDEKSEL

OPZETKOELINGEN

- 164** OPZETTOONBANKEN VOOR ROOMIJS
- 165** OPZETKOELINGEN
SCHUIFDEUREN
HOOGTE 265 MM
- 166** OPZETKOELINGEN
SCHUIFDEUREN
HOOGTE 330 MM
- 167** OPZETKOELINGEN
SERIE ECO
- 169** GEKOELDE VULEENHEDEN
RECHTE VITRINES • SERIE **AFI★STAR**
- 170** GEKOELDE VULEENHEDEN
RVS DEKSELS

IJSBLOKJESMACHINES

- 176** IJSBLOKJESMACHINES MET
BESPENKELINGSSYSTEEM
- 177** IJSBLOKJESMACHINES MET PALETSSYSTEEM

GEMENGDE CELLEN & AFVALBAKKOELERS

- 178** GEMENGDE KOELCELLEN •
3 - 5 - 10 NIVEAUS
- 179** GEMENGDE KOELCELLEN
• 5 - 10 - 13 NIVEAUS
- 180** AFVALBAKKOELERS

UNIVERSUM **KOELEN AFI**

KOELKASTEN	184 tot 187
GEKOELDE WERKTAFELS	188 tot 192
GEKOELDE ONDERSTELLEN	193 tot 195
OPTIES WERKTAFELS & SOKKELS	197

KOELKASTEN

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

- 184** KOELKASTEN • GN 2/1 • T°+/-
- 185** KOELKASTEN HALVE DEUREN • GN 2/1 • T°+/-

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

- 186** KOELKASTEN • GN 2/1 • T°+
- 187** KOELKASTEN HALVE DEUREN • GN 2/1 • T°+



GEKOELDE WERKTAFELS

WERKTAFELS VOLLE DEUREN

- 188** WERKTAFELS **700** • GN 1/1 • T°+
- 189** WERKTAFELS NEGATIEF **700** • GN 1/1

GLAZEN WERKTAFELS

- 190** WERKTAFELS **700** • GN 1/1 • T°+

WERKTAFELS MET LADEN

- 191** WERKTAFELS **700** • GN 1/1
4 - 6 - 8 LADEN • T°+/-
- 192** WERKTAFELS **700** • GN 1/1
6 - 9 - 12 LADEN • T°+/-

GEKOELDE ONDERSTELLEN

- 193** ONDERSTELLEN **600/700** • 2 - 3 - 4 DEUREN • T°+
- 195** ONDERSTELLEN **600/700** • 4 - 6 - 8 LADEN • T°+

OPTIES WERKTAFELS & SOKKELS

- 197** LADENKITS **700**

UNIVERSUM **WASSEN AFI**

GLAZENWASSERS & VAATWASSERS 200 tot 201

VAATWASSER MET KAP 202 tot 203

TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN 204

GLAZENWASSERS & VAATWASSERS

200 GLAZENWASSERS EN VAATWASSERS

201 GLAZENWASSERS EN VAATWASSERS • INGEBOUWDE AFVOERPOMP

VAATWASSER MET KAP

202 VAATWASSER MET KAP • EENFASIG • 230 V

203 VAATWASSER MET KAP • DRIEFASIG • 400 V

TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN

204 TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN VAN DE VAATWASSER



UNIVERSUM **BAKKEN**

GASPITTEN, KOOKPLATEN EN FRITEUSES	208 tot 213
FORNUIZEN	214
PROFESSIONELE OVENS	215 tot 219
PIZZAOVENS	220 tot 223

GASPITTEN, KOOKPLATEN EN FRITEUSES

OPZETKOOKMATERIAAL

- 208 KOOKPLATEN • GAMMA **TOP 650**
- 209 SNACKPLATEN • GAMMA **TOP 650**
- 210 FRITEUSES • GAMMA **TOP 650**
- 211 LAVASTEENGRILLS • GAMMA **TOP 650**
- 211 ONDERSTELLEN • GAMMA **TOP 650**

KOOKMATERIAAL OP KOFFER

- 212 FRITEUSES OP KOFFER • GAMMA **TOP 700**
- 213 PASTAKOKERS OP KOFFER

FORNUIZEN

- 214 FORNUIZEN OP KAST EN OP OVEN • GAMMA **TOP 700**

PROFESSIONELE OVENS

- 215 CONVECTIEOVENS MET MANUELE BEVOCHTIGER
- 215 CONVECTIEOVENS KERAMISCHE BAKRUIMTE
- 216 CONVECTIEOVENS ELEKTROMECHANISCHE MET BEVOCHTIGER
- 217 CONVECTIEOVENS PROGRAMMEERBAAR MET BEVOCHTIGER
- 218 GEMENGDE OVENS
- 219 PATISSERIEOVEN MET MANUELE BEVOCHTIGER

PIZZAOVENS

- 220 PIZZAOVENS VOOR PIZZA Ø 25 EN 30 CM • GAMMA **AFI**
- 221 PIZZAOVENS • VOOR PIZZA Ø 33 CM
- 222 PIZZAOVENS • VOOR PIZZA Ø 34 CM
- 223 PIZZAOVENS VOLLEDIG VUURVAST

UNIVERSUM **BAKKEN AFI**

FORNUIZEN • SERIE 700	228 tot 230
OPZETMATERIAAL • SERIE 700	231 tot 243
KOOKPOTTEN & BRAADPANNEN • SERIE 700 ..	244 tot 245
ACCESSOIRES • SERIE 700	246
FORNUIZEN • SERIE 900	248 tot 249
OPZETMATERIAAL • SERIE 900	250 tot 260
MATERIAAL VLOERMODEL • SERIE 900	261 tot 263
ACCESSOIRES • SERIE 900	264

FORNUIZEN • SERIE 700

- 228** GASFORNUIZEN OP OVEN GN 2/1
- 229** ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1
- 230** FORNUIZEN 6 GASPITTEN OF 4 GASPITTEN + DOORKOOKPLATEN OP GASOVEN

OPZETMATERIAAL • SERIE 700

- | | |
|---|--|
| 231 SCHOTELWARMERS TAFELMODEL | 238 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL
ENKELE KOOKPLATEN |
| 232 INDUCTIEPLATEN TAFELMODEL | 239 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL
DUBBELE KOOKPLATEN |
| 233 VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN
TAFELMODEL | 240 FRITEUSES OPZETMODEL |
| 234 DOORKOOKPLATEN | 241 ZOUTSTATIONS OPZETMODEL |
| 234 WOK OPZETMODEL | 241 NEUTRALE WERKBLADEN OPZETMODEL |
| 235 LAVASTEENGRILLS OPZETMODEL | 242 PASTAKOKERS TAFELMODEL |
| 235 CHARGRILLS TAFELMODEL | 242 SALAMANDERS |
| 236 GASGRILLS OPZETMODEL
• ENKELE KOOKPLATEN | 243 BAINS-MARIE OPZETMODEL |
| 237 GASGRILLS OPZETMODEL
• DUBBELE KOOKPLATEN | |

UNIVERSUM **BAKKEN AFI**

KOOKPOTTEN & BRAAD- PANNEN • SERIE 700

- 244 KOOKPOTTEN
- 245 BRAADPANNEN

ACCESSOIRES • SERIE 700

- 246 ONDERSTELLEN • SERIE 700

FORNUIZEN • SERIE 900

- 248 GASFORNUIZEN OP OVEN
- 249 ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP OVEN

OPZETMATERIAAL • SERIE 900

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 250 SCHOTELWARMERS OPZETMODEL 251 WOK OPZETMODEL 251 DOORKOOKPLATEN 252 INDUCTIEPLATEN TAFELMODEL 253 VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN TAFELMODEL 254 GASGRILLS OPZETMODEL • ENKELE KOOKPLATEN 255 GASGRILLS OPZETMODEL • DUBBELE KOOKPLATEN | <ul style="list-style-type: none"> 256 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL ENKELE KOOKPLATEN 257 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL DUBBELE KOOKPLATEN 258 LAVASTEENGRILLS OPZETMODEL 258 CHARGRILLS TAFELMODEL 259 ZOUTSTATIONS OPZETMODEL 259 NEUTRALE WERKBLADEN OPZETMODEL 260 BAINS-MARIE OPZETMODEL |
|--|---|

MATERIAAL VLOERMODEL • SERIE 900

- 261 FRITEUSES
- 262 PASTAKOKERS
- 263 BRAADPANNEN

ACCESSOIRES • SERIE 900

- 264 ONDERSTELLEN

UNIVERSUM **KLEIN MATERIAAL**

MENGENS & KNEDERS	268 tot 272
GRILLS · TOASTERS · SALAMANDERS	273 tot 283
BORDENWARMERS, BAINS-MARIE & VERWARMINGSBASIS	284 tot 285
FRITEUSES TAFELMODEL & KOFFER	286 tot 289
SNIJMACHINES & HAKMOLENS	290 tot 292
MICROGOLFOVENS	293 tot 294
WEEGSCHALEN	295

MENGENS & KNEDERS

- 268 PLANEETMENGENS · 10 & 20 LITER
- 269 PLANEETMENGENS · 3 SNELHEDEN
- 270 DIGITALE KNEDERS · 2 SNELHEDEN
- 270 MECHANISCHE KNEDERS · 2 SNELHEDEN
- 271 PIZZADEEGKNEDERS VASTE KOP EN KUIP
- 272 PIZZADEEGKNEDERS OPKLAPBAAR KOPSTUK AFNEEMBARE KUIP
- 272 PIZZADEEGROLLERS

GRILLS · TOASTERS · SALAMANDERS

- 273 GERIBDE GRILLS
- 274 GRILLS PANINITOASTERS · GAMMA **AFI**
- 275 TOASTERS MET TRANSPORTBAND · GAMMA **AFI**
- 275 TOASTERS
- 276 SALAMANDERS · GAMMA **AFI**
- 276 SALAMANDERS MET VERSTELBARE BOVENZIJD
- 277 SALAMANDERS DOORGEEF · PRO
- 277 HOMOGENISERENDE SNIJDERS · **AFI**
- 278 DÖNER GRILLS · GAMMA **AFI**
- 278 DÖNER KEBAB-MESSEN · GAMMA **AFI**
- 279 INDUCTIEPLATEN · 28 CM
- 280 SNACKPLATEN · GLAD EN GEGROEFD
- 281 SNACKPLATEN · GLAD
- 282 SNACKPLATEN · 2/3 - 1/3
- 283 VUURVASTE STEENGRILLS
- 283 BRANDERS OP VOET

BORDENWARMERS, BAINS-MARIE & VERWARMINGSBASIS

- 284 BORDENWARMERS
- 284 BAIN-MARIE TAFELMODEL
- 285 VERWARMINGSBASIS VOOR GN 1/1 N

FRITEUSES OPZETMODEL & KOFFER

- 286 FRITEUSES TAFELMODEL
- 287 FRITEUSES TAFELMODEL
- 288 FRITEUSES OP KOFFER
- 289 TAFELMODELFRITEUSES EN FRITEUSES OP KOFFER

SNIJMACHINES & HAKMOLENS

- 290 SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING · SERIE T/C
- 290 SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING · SERIE SUPER
- 291 SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING · SERIE KING
- 291 SNIJMACHINES MET TANDWIEL
- 292 HAKMOLENS

MICROGOLFOVENS

- 293 PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS
- 294 PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS

WEEGSCHALEN

- 295 ELEKTRONISCHE WEEGSCHALEN PRO
- 295 ELEKTRONISCHE WEEGSCHALEN PRO VLOERMODEL

UNIVERSUM **VALENTINE**

ELEKTRISCHE FRITEUSES • SERIE EVO . 298 TOT 308

FRITEUSES TAFELMODEL309 TOT 312

WARMHOUDERS VOOR FRIETEN312

ELEKTRISCHE FRITEUSES • SERIE EVO

- 298** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • SERIE EVO 600 • 25-28 LITER
- 299** FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING • SERIE EVO 600 • 25-28 LITER
- 300** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • SERIE EVO 400 • 15-18 LITER
- 301** FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING • SERIE EVO 400 • 15-18 LITER
- 302** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • SERIE EVO 2525 • 2 X 9-10 LITER
- 303** FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING • SERIE EVO 2525 • 2 X 9-10 LITER
- 304** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • SERIE EVO 250 • 9-10 LITER
- 305** FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING • SERIE EVO 250 • 9-10 LITER
- 306** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • SERIE EVO 2200 • 2 X 7-8 LITER
- 307** FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING • SERIE EVO 2200 • 2 X 7-8 LITER
- 308** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • SERIE EVO 200 • 7-8 LITER

FRITEUSES TAFELMODEL

- | | |
|---|--|
| 309 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 13 LITER | 311 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 5 LITER |
| 309 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 10 LITER | 312 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 2-3 LITER |
| 310 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 7 LITER | |

WARMHOUDERS VOOR FRIETEN

- 312** ELEKTRISCHE WARMHOUDERS VOOR FRIETEN

UNIVERSUM **SOFRACA**

VERWARMDE VITRINES	316
VOEDSELVERWARMERS	317 tot 318
SCHOTELWARMERS	317
VISIO BUFFET	319
OVENS	321 tot 323
SALAMANDERS & TOASTERS	324 tot 325
FRITEUSES	327 tot 328 & 339 tot 341
SUIKERSPIN- & POPCORNMACHINES	329 tot 330
WAFELIJZERS	331 tot 333
PANNENKOEKENPLATEN	334 tot 337
AUTOMATISCHE IJSVERGRUIZER & MIXER	338
PANINIGRILLS, HAMBURGERPLATEN	342 tot 343

VERWARMDE VITRINES

- 316 2 NIVEAUS • BEDIENING VOOR- & ACHTERAAN
- 316 3 NIVEAUS • GEVENTILEERD

INFRAROODBRUGGEN

- 317 INFRAROODBRUGGEN MET AFGESCHERMDE WEERSTANDEN

SCHOTELWARMERS

- 317 SCHOTELWARMERS OP GAS • 2 & 3 PITTEN

VERWARMINGSBRUGGEN

- 318 VITROKERAMISCHE VERWARMINGSBRUGGEN N

VISIO BUFFET

- 319 VISIO BUFFET

VITROKERAMISCHE PLATEN

- 320 VITROKERAMISCHE HAMBURGERPLATEN
- 320 ULTRAVLAKKE VITROKERAMISCHE PLATEN

OVENS

- 321 SNELBAKOVEN
- 322 CONVECTIEOVENS
- 323 INFRAROOD KWARTS-PIZZAOVENS

SALAMANDERS & TOASTERS

- 324 SALAMANDERS VERSTELBARE BASIS
- 325 MULTIFUNCTIONELE TOASTERS MET REGELING

FRITEUSES

- 327 KERMISFRITEUSES OP GAS
- 328 BEIGNETFRITEUSES
- 328 DOSEERDER VOOR CHURROS

SUIKERSPINMACHINES

- 329 SUIKERSPINMACHINES

POPCORNMACHINES

- 330 POPCORNMACHINES

WAFELIJZERS

- 331 ELEKTRISCHE EXPRESS WAFELIJZERS
- 332 ELEKTRISCHE WAFELIJZERS RONDE OF AARVORMIGE WAFELS
- 333 OMKEERBARE WAFELIJZERS OP GAS

PANNENKOEKENPLATEN

- 334 ELEKTRISCHE PANNENKOEKENPLATEN N
- 335 PANNENKOEKENPLATEN OP GAS N
- 336 ELEKTRISCHE KERMISPANNENKOEKENPLAAT N
- 337 KERMISPANNENKOEKENPLAAT OP GAS N

IJSVERGRUIZER & MIXER

- 338 AUTOMATISCHE IJSVERGRUIZER
- 338 BARMIXER N

FRITEUSES

- 339 ELEKTRISCHE 12-LITER FRITEUSE OP KOFFER
- 339 ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSE 8 LITER MET AFTAPKRAAN
- 340 ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSE - 10 LITER MET AFTAPKRAAN
- 340 ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSE - 2 KUIPEN VAN 4 & 8 LITER
- 341 GASFRITEUSE- 16 LITER OP KOFFER
- 341 ELEKTRISCHE WARMHOUDER VOOR FRIETEN

PANINIGRILLS

- 342 ELEKTRISCHE PANINIGRILLS N

HAMBURGERPLATEN

- 343 ELEKTRISCHE HAMBURGERPLATEN N

UNIVERSUM

RVS & VENTILATIE

WERKTAFELS & KASTEN	346 tot 352
REKKEN & WAGENS	353 tot 359
AFWASBAKKEN & AFVALBAKKEN	359 tot 361
DAMPKAPPEN & VENTILATIE	362 tot 365
GASTRONORMBAKKEN & ROOSTERS	366 tot 367

WERKTAFELS & KASTEN

- 346** WERKTAFELS • SERIE 600
- 347** WERKTAFELS • SERIE 700
- 348** KASTTAFELS
- 349** KASTTAFELS • VERWARMD
- 349** WERKTAFELS VOOR VIS
- 350** WANDKASTEN
MET EN ZONDER SCHUIFDEUREN
- 351** KASTEN
KLAP- OF SCHUIFDEUREN
- 351** BEZEMKAST • KLAPDEUREN
- 352** KOFFIELADEN
- 352** SPECIALE OPEN ONDERSTELLEN VOOR KOFFIE
- 352** ONDERSTELLEN MET LADEN

REKKEN & WAGENS

- 353** WAGENS VOOR GASTRONORMBAKKEN
GN 1/1 EN GN 2/1
- 353** DIENWAGENS
- 354** WANDREKKEN 300 MM EN 400 MM
- 355** REKKEN AISI 304 OP POTEN • 4 NIVEAUS
- 356** REKKEN VOOR KOELCELLEN
- 357** SUPERVERSTEVIGDE EPOXY
- 358** VERCHROOMDE REKKEN
- 359** REK VOOR CHEFTAFEL

AFWASBAKKEN & AFVALBAKKEN

- 359** CHEFTAFELS MET GOOTSTEEN
- 360** AFWASBAKKEN ZONDER REK ACHTERAAN
- 361** HANDWASBAKJES
- 361** MOBIELE AFVALBAKKEN
- 361** BLOEMCONTAINERS

DAMPKAPPEN & VENTILATIE

- 362** DAMPKAPPEN
- 363** DAMPKAPPEN
AL GEMONTEERDE LEDVERLICHTING
- 364** AFZUIGMOTORS
- 364** STANDAARD AFZUIGINSTALLATIES
- 365** FILTEREN VAN VETTEN EN GEUREN
- 365** FILTEREN VAN VETTEN
EN GEUREN INGEBOUWDE MOTOR

GASTRONORMBAKKEN & ROOSTERS

- 366** GASTRONORMBAKKEN
- 367** DEKSELS
- 367** ROOSTERS

UNIVERSUM VITRINES & TOONBANKEN

TOONBANKEN.....	38 tot 43
GAMMA VIS.....	44 tot 45
VITRINES.....	46 tot 50
OPZETVITRINES.....	51 tot 54
ZELFBEDIENING EN MINI MARKET.....	55 tot 57
VITRINES <i>CRIO</i> CABIN TASTE PRESERVATION.....	58 tot 85
VITRINES E-LINE.....	86 tot 91
VITRINES ISOTEKA®.....	92 tot 99

INHOUD

TOONBANKEN

- | | | | | |
|-----------|------------|---|-----------|---------------|
| 38 | TOONBANKEN | RECHTE RUIT | 43 | KOELBUFFETTEN |
| 40 | TOONBANKEN | GEBOGEN RUIT | | |
| 42 | TOONBANKEN | RECHTE
BEGLAZING, IN DE FABRIEK GEMONTEERD | | |

GAMMA VOOR VIS

- 44** KOELVITRINES VOOR VIS
- 45** KOELKASTEN VOOR VIS
- 45** WERKTAFELS VOOR VIS

TOONBANKEN

- | | | | |
|-----------|--|-----------|--|
| 46 | VITRINES PATISSERIE • RECHTE RUIT | 49 | VITRINES BAKKERIJ/PATISSERIE
4-ZIJDIGE BEGLAZING • DRIEDUBBEL
GLAS
GEVENTILEERD |
| 47 | VITRINES PATISSERIE • GEBOGEN RUIT | | |
| 48 | VITRINES PATISSERIE •
4-ZIJDIGE BEGLAZING | 50 | VITRINES • 4-ZIJDIGE BEGLAZING |

OPZETVITRINES

- | | | | |
|-----------|---|-----------|---|
| 51 | OPZETVITRINES • 4-ZIJDIGE BEGLAZING
DUBBEL GLAS | 53 | WARME VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN • BEDIENING
LANGS ACHTER |
| 52 | GEKOELDE VITRINES
OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER | 54 | VITRINES OPZETMODEL
MET EN ZONDER WAGEN |
| 53 | GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN
BEDIENING LANGS VOREN EN LANGS ACHTER | | |

ZELFBEDIENING & MINI MARKET

- 55** EILANDJES – ZELFBEDIENING
- 56** MODULES GMS – MINI MARKET • NEGATIEF • 2 DEUREN
- 57** MODULES GMS – MINI MARKET • NEGATIEF • 3 DEUREN

CRIOCABIN

TASTE PRESERVATION

VITRINES OP MAAT & STANDAARD

VITRINES OP MAAT

- 61 VITRINES OP MAAT • MODEL ELFIN
- 61 VITRINES OP MAAT • MODEL EXPLORER
- 62 VITRINES OP MAAT • MODEL EMERALD
- 62 VITRINES OP MAAT • MODEL ETOILE
- 63 VITRINES OP MAAT • MODEL EXPLORER
- 63 VITRINES OP MAAT • MODEL EVODUE

STANDAARDVITRINES

- 64 STANDAARDVITRINES • MODEL ESPRIT
- 64 STANDAARDVITRINES • MODEL ELISIR
- 65 STANDAARDVITRINES • MODEL EDONE
- 65 STANDAARDVITRINES • MODEL ELECTRA
- 66 STANDAARDVITRINES • MODEL ERGO
- 66 STANDAARDVITRINES • MODEL ESEDRA
- 67 STANDAARDVITRINES • MODEL EXTRA

STANDAARDVITRINES MODEL ENIXE

- 71 VITRINES ENIXE
- 72 VITRINES ENIXE MET ONDERKOELING
- 73 VITRINES ENIXE ZONDER BERGRUIMTE
- 74 VITRINES ENIXE ZONDER BERGRUIMTE • VLEES
- 75 PATISSERIEVITRINES ENIXE

- 76 BROODVITRINE ENIXE
- 77 WARME VITRINE ENIXE VOOR BAIN-MARIE
- 78 GEVENTILEERDE VERWARMDE VITRINE ENIXE
- 79 VITRINEHOEKMEUBEL ENIXE

WANDKASTEN

- 81 WANDKASTEN • MODEL ERIDE
- 81 WANDKASTEN • MODEL ENEOS
- 82 WANDKASTEN • MODEL ENCORE
- 82 WANDKASTEN • MODEL EPV
- 83 WANDKASTEN • MODEL ETHOS

KOELKAMERS

- 84 KOELKAMERS • MODEL ELLE SYSTEM
- 85 KOELKAMERS • MODEL GENESIS





STANDAARDVITRINES E-LINE

DECOR SIMPLY

KOELVITRINES

- 88 GEVENTILEERDE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE
- 88 STATISCHE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE
- 88 GEVENTILEERDE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE
- 88 STATISCHE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE
- 88 GEVENTILEERDE CHOCOLADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE MET REGELING VAN DE VOCHTIGHEIDSGRAAD
- 89 GEVENTILEERDE SALADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE



WARME VITRINES

- 89 VITRINES MET BAIN-MARIE
- 89 GEVENTILEERDE VERWARMDE VITRINES VOOR GN-BAKKEN
- 89 VITRINES MET WARMHOUDPLAAT



NEUTRALE VITRINES

- 90 NEUTRALE VITRINES
- 90 GEKOELDE, GEVENTILEERDE HOEKMEUBELEN MET GLAS
- 90 NEUTRALE HOEKMEUBELEN MET GLAS
- 91 KASSAMEUBELEN EEN NIVEAU
- 91 KASSAHOEKEN

KOELVITRINES ISOTEKA®

KOELVITRINES

- 95 KOELVITRINES MET BERGRUIMTE N
- 96 KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE N

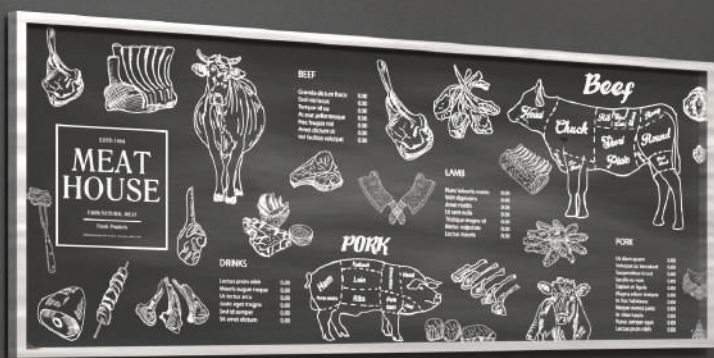
GEKOELDE HOEKMEUBELS

- 97 GEKOELDE HOEKMEUBELS
ZONDER BERGRUIMTE N

MEUBELS

- 98 HORIZONTALE MEUBELS & HOEKMEUBEL
BINNEN-/ BUITENHOEK N
- 99 HORIZONTALE MEUBELS PBM &
HOEKMEUBELS BINNEN-/ BUITENHOEK N





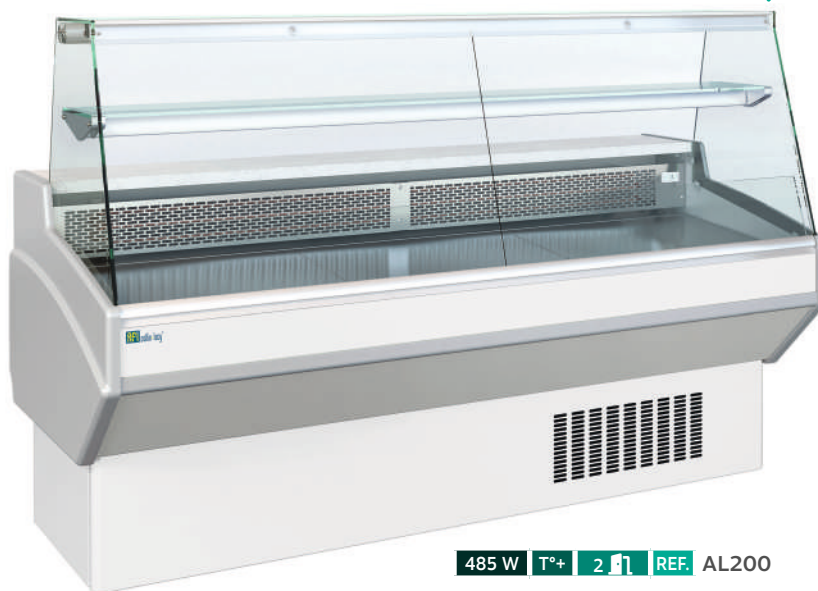
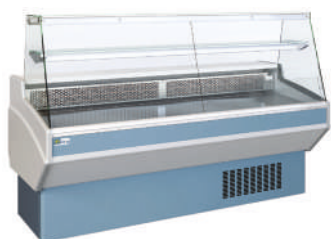
KOELVITRINES
ISOTEKA®

TOONBANKEN

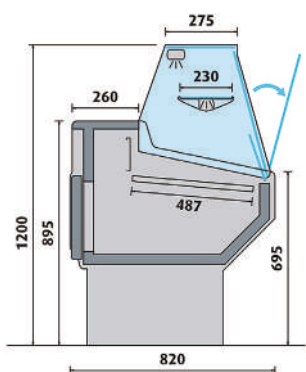
RECHTE RUIT

- TUSSENTABLET VAN GLAS MET LEDVERLICHTING
- Gas R290
- Temperatuur + 3°C/+ 6°C
- Statische of geventileerde koeling
- Marmeren werkblad
- Presentatieruimte van RVS
- Met verlichting
- Gekoelde bergruimte
- Tussentablet
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing
- 230 V mono
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

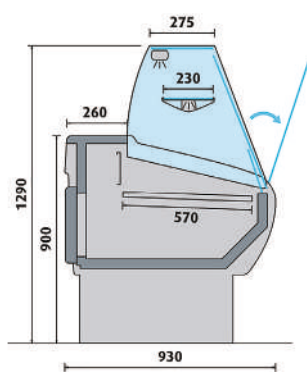
Kleuropties: op aanvraag



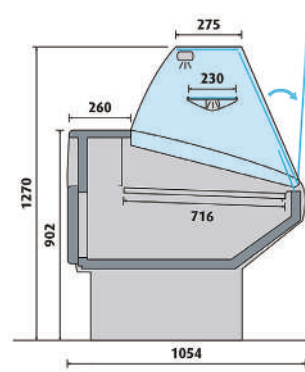
AL/AL V



BE/BE V



OM/OM V



AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2256515	AL100	92
2256516	AL130	111
2256517	AL150	126
2256518	AL200	165
2256519	AL250	204

AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2256500	BE100	89
2256501	BE130	109
2256502	BE150	123
2256503	BE200	164
2256504	BE250	205

AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2257500	OM100	73
2257501	OM130	87
2257502	OM150	104
2257503	OM200	135
2257504	OM250	162
2257505	OM300	196

KITS WIELEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
KAL	100 - 130 - 150	114
KAL-P	200 - 250	152

KLEUREN

Standaardkleur	Kleuropties

Diepte 820 mm • Statische koeling

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AL100	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2366
AL130	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2541
AL150	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2778
AL200	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3619
AL250	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4220

Diepte 820 mm • Geventileerde koeling

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AL100V	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2507
AL130V	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2799
AL150V	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3044
AL200V	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3978
AL250V	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4585

Diepte 931 mm • Statische koeling

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BE100	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2504
BE130	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2724
BE150	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3003
BE200	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3897
BE250	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4577

Diepte 931 mm • Geventileerde koeling

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BE100V	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2688
BE130V	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2986
BE150V	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3271
BE200V	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	4256
BE250V	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4950

Diepte 1054 mm • Statische koeling

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OM100	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2784
OM130	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3027
OM150	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3281
OM200	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3965
OM250	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5088
OM300	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	5640

Diepte 1054 mm • Geventileerde koeling

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OM100V	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	3032
OM130V	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3283
OM150V	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3573
OM200V	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	4393
OM250V	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5545
OM300V	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	6049

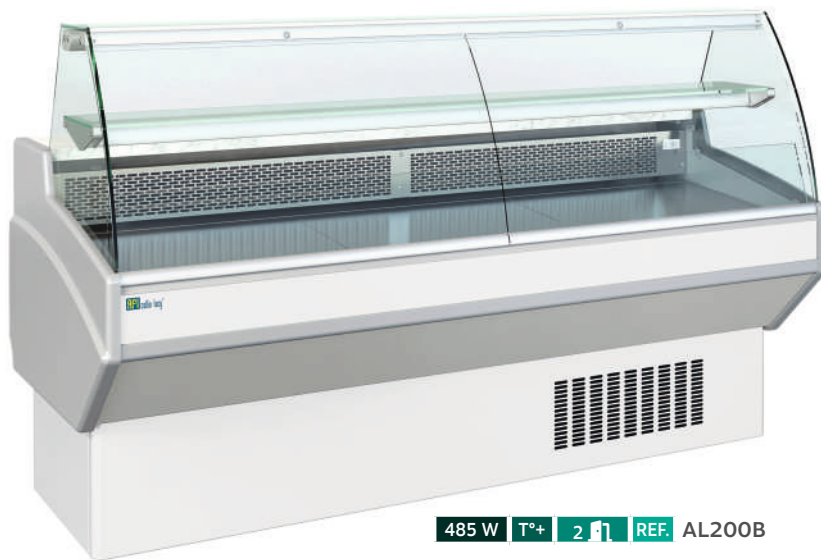
TOONBANKEN

GEBOGEN RUIT

TUSSENTABLET VAN GLAS MET LEDVERLICHTING

- Gas R290
- Temperatuur + 3°C/+ 6°C
- Statische of geventileerde koeling
- Marmeren werkblad
- Presentatieruimte van RVS
- Met verlichting
- Gekoelde bergruimte
- Tussentablet
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing
- 230 V mono
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

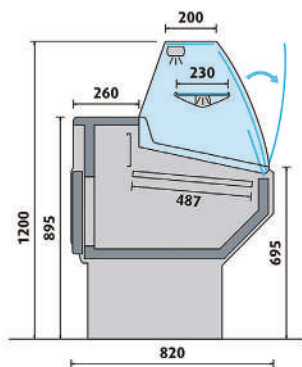
Kleuropties: op aanvraag



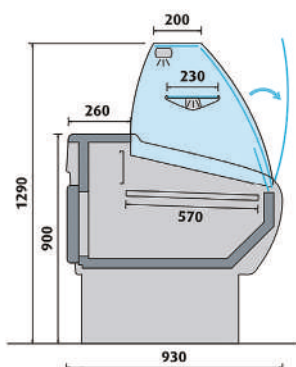
485 W T⁺ 2 REF. AL200B



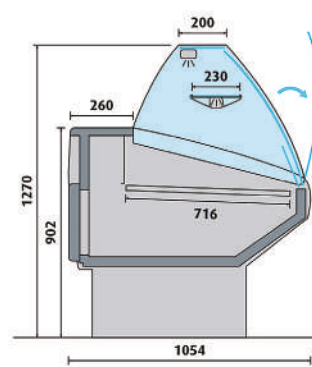
AL B/AL VB



BE B/BE VB



OM B/OM VB



AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2256515	AL100	92
2256516	AL130	111
2256517	AL150	126
2256518	AL200	165
2256519	AL250	204

AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2256500	BE100	89
2256501	BE130	109
2256502	BE150	123
2256503	BE200	164
2256504	BE250	205

AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2257500	OM100	73
2257501	OM130	87
2257502	OM150	104
2257503	OM200	135
2257504	OM250	162
2257505	OM300	196

KITS WIELEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
KAL	100 - 130 - 150	114
KAL-P	200 - 250	152

KLEUREN

Standaardkleur	Kleuropties

Diepte 820 mm • Statische koeling

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AL100B	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2422
AL130B	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2610
AL150B	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2847
AL200B	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3702
AL250B	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4318

Diepte 820 mm • Geventileerde koeling

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AL100BV	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2526
AL130BV	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2867
AL150BV	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3113
AL200BV	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	4062
AL250BV	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4693

Diepte 931 mm • Statische koeling

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BE100B	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2530
BE130B	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2753
BE150B	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3031
BE200B	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3931
BE250B	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4611

Diepte 931 mm • Geventileerde koeling

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BE100BV	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2714
BE130BV	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	3017
BE150BV	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3298
BE200BV	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	4289
BE250BV	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4986

Diepte 1054 mm • Statische koeling

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OM100B	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2753
OM130B	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3000
OM150B	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3252
OM200B	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3941
OM250B	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5523
OM300B	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	5623

Diepte 1054 mm • Geventileerde koeling

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OM100VB	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	3002
OM130VB	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3257
OM150VB	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3544
OM200VB	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	4369
OM250VB	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5523
OM300VB	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	6026

TOONBANKEN

IN DE FABRIEK GEMONTEERDE RECHTE BEGLAZING

GECOATE VERDAMPER

- Koelmiddel R290
- Temperatuur +2°C/+5°C
- Buitenplaat vooraf gecoat, binnenkant van RVS
- Gekromde randen aan de binnenzijde voor een vlotte reiniging
- De magnetische afdichtingsstrook houdt de koude lucht binnen
- Gemakkelijk te verwijderen zonder gereedschap
- Digitale thermostaat
- Compressor van hoge kwaliteit
- Ledverlichting binnenin
- Gemonteerd geleverde beglazing
- Schakelaar
- Ventilatoren
- Koelsysteem met automatische ontthooing
- Verstelbare poten van RVS of vergrendelbare wielen
- Met gekoelde bergruimte
- 1 glazen tablet
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid
- 230 V mono
- Diepte toonbank: 580 mm

GAS R290

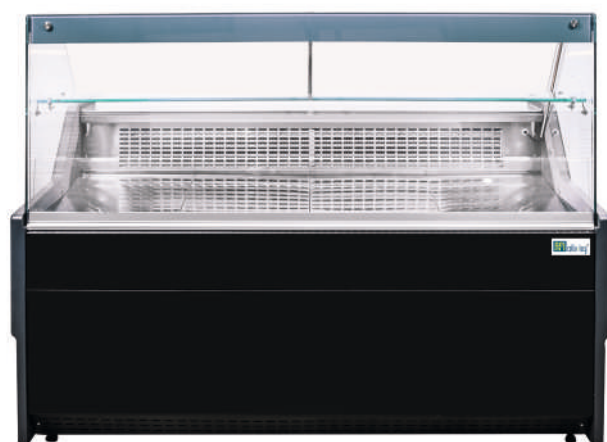
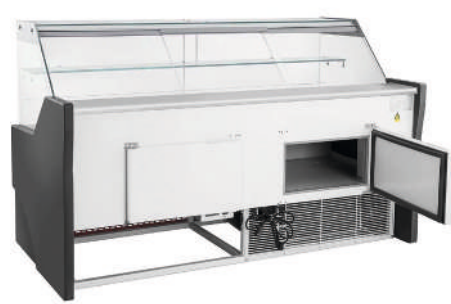
GEVENTILEERDE KOELING

GECOATE VERDAMPER

ZWART OF GRIJS

DIEPTE BLAD:
- BOVENSTE SCHAP: 330 MM

- TUSSENSCHAP: 200 MM
- WERKBLAD: 195 MM



REF. VSA1500D.V1B



REF. VSA1500D.V1G





ZWARTE TOONBANKEN

Ref.	Achterdeuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
VSA1200D.V1B	1	420	450	130	1340 x 900 x 1230	2903
VSA1500D.V1B	2	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2926
VSA2000D.V1B	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	3198
VSA2500D.V1B	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	3591

GRIJZE TOONBANKEN

Ref.	Achterdeuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
VSA1200D.V1G	1	420	450	130	1340 x 900 x 1230	2903
VSA1500D.V1G	2	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2926
VSA2000D.V1G	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	3198
VSA2500D.V1G	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	3591

KOELBUFFETTEN

GAS R134a 
 POSITIEVE TEMPERATUREN 
 KLEUR NOTELAAR 
 GN-BAKKEN 1/1 

- Koelgas R134a
- Temperatuur 2°C/10°C
- Ingebouwde verlichting
- Bakken in roestvast staal
- Voor bakken van 150 mm diepte
- Rekken
- Granieten werkblad
- Zijwanden en behuizing van hout
- Kleur notelaar
- 4 wielen (2 met rem)

**GASTRO
BAKKEN**
zie pagina 366 



6 GN 1/1 | 200270 W | T+ | REF. RTS-2150L



3 GN 1/1 | 170 W | T+ | REF. RTS-1210L



4 GN 1/1 | 170 W | T+ | REF. RTS-1490L

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTS-1210L	3 bakken GN 1/1	170	104	1210 × 765 × 1370	2298
RTS-1490L	4 bakken GN 1/1	170	123	1490 × 765 × 1370	2540
RTS-2150L	6 bakken GN 1/1	200/270	156	2150 × 765 × 1370	3142

GEKOELDE VITRINES VOOR VIS

GAMMA AFI

- Koelmiddel R449a
- Temperatuur: 0°C/+4°C
- Op wieltjes
- Constructie van roestvast staal
- Ecologische isolatie van polyurethaan
- Elektronische hermostaat - thermometer voor temperatuurcontrole
- Geschikt voor ijsbed
- Aftapslang
- Automatische ontthooing
- Afdruijsysteem met waterverdamer
- Statisch koelsysteem
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid
- Vaste beglazing voor VP-201/251/301-K

SERIE

GAS R449a

POSITIEVE TEMPERATUREN

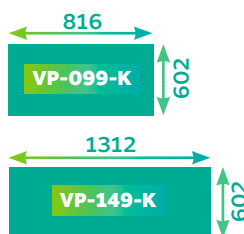
STATISCHE KOELING

RVS

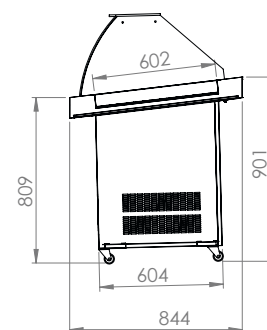


435 W T⁺ REF. VP-099-K

UITSTALVLAKKEN



VP-099-K/VP-149-K



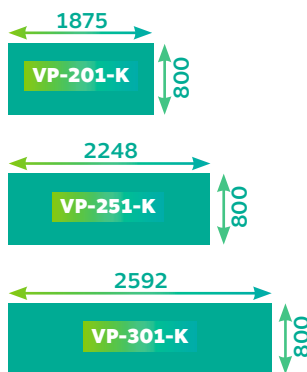
POSITIEVE VITRINES

Ref.	Vermogen (W)	Uitstalvlak (mm) L x D	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
VP-099-K	435	816 x 602	940 x 900 x 1200	1725
VP-149-K	435	1312 x 602	1410 x 900 x 1200	2150

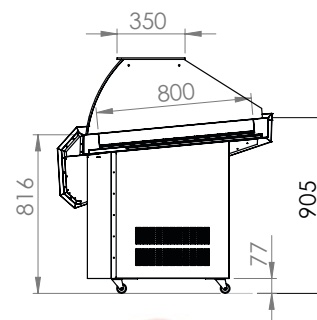


590 W T⁺ REF. VP-201-K

UITSTALVLAKKEN



VP-201-K/ VP-251-K/ VP-301-K



POSITIEVE VITRINES

Ref.	Vermogen (W)	Uitstalvlak (mm) L x D	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
VP-201-K	590	1875 x 800	2000 x 1100 x 1200	3938
VP-251-K	590	2248 x 800	2500 x 1100 x 1200	4688
VP-301-K	772	2592 x 800	3000 x 1100 x 1200	5375

*Een volledige
werkomgeving
te ontdekken in ons gamma
Viswinkels!*



KOELKASTEN VOOR VIS

SERIE STAR • BUITEN EN BINNEN RVS
POSITIEF

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Binnen- en buitenzijde RVS
- Koelmiddel: R290
- Statische koeling met ventilator
- Temperatuur: -2°C/+8°C
- Ventilator- en verlichtingsschakelaar in de deur
- Vervangbare magnetische deurdichting
- Op wieltjes
- 7 niveaus voor bakken 600x400
- Voor bakken van 120 mm diepte
- 230 V mono

Geleverd met 7 bakken

**TE ONTDEKKEN IN ONS UNIVERSUM 'KOELEN'
PAGINA 138**



WERKTAFELS VOOR VIS



- 3 AFMETINGEN TUSSEN 1 EN 2 METER
- HOOGTE 80 CM
- RVS AISI 304
- Vierkante buizen 40 x 40 mm
- Legblad onderaan verstevigd met omegaprofiel

**TE ONTDEKKEN IN ONS RVS-UNIVERSUM
PAGINA 349**



VITRINES PATISSERIE

RECHTE RUIT • 2 OF 3 REKKEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- In de hoogte verstelbare poten
- Getemperd glas
- 2 of 3 rekken
- Automatische ontthooing
- Automatische verdamping van het dooiwater
- Sluiting achteraan met schuifdeuren

GAS R290 

GEVENTILEERDE KOELING 

2 -3 REKKEN 

POSITIEVE TEMPERATUREN 

- Digitale thermostaat
- Ledverlichting binnenin

Diepte Tablet*

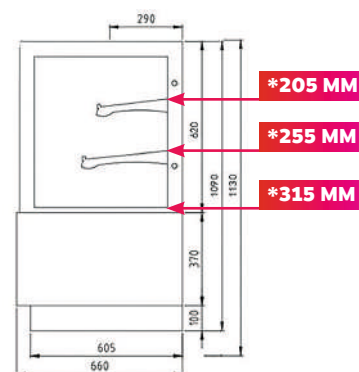


560 L REF. EDEN60

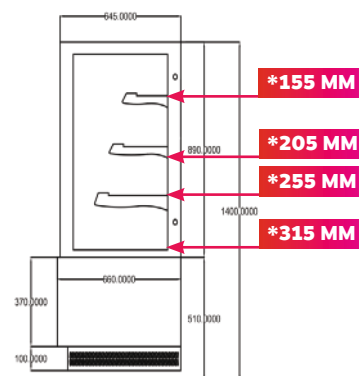


650 L REF. EDEN600

EDEN 40 > 70



EDEN 400 > 600



RECHTE RUITEN • 2 REKKEN

Ref.	Volume (liter)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EDEN40	340	900 x 660 x 1200	1543
EDEN50	450	1200 x 660 x 1200	1608
EDEN60	560	1500 x 660 x 1200	1796
EDEN70	680	1800 x 660 x 1200	2709

RECHTE RUITEN • 3 REKKEN

Ref.	Volume (liter)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EDEN400	395	900 x 660 x 1400	1969
EDEN500	525	1200 x 660 x 1400	2032
EDEN600	650	1500 x 660 x 1400	2220
EDEN700	790	1800 x 660 x 1400	2709

VITRINES PATISSERIE GEBOGEN RUIT • 2 OF 3 REKKEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- In de hoogte verstelbare poten
- Getemperd glas
- 2 of 3 rekken
- Automatische ontdooiing
- Automatische verdamping van het dooiwater
- Sluiting achteraan met schuifdeuren

GAS R290 

GEVENTILEERDE KOELING 

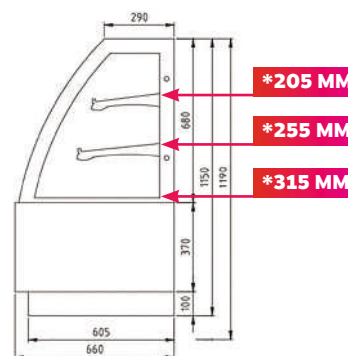
2 -3 REKKEN 

POSITIEVE TEMPERATUREN 

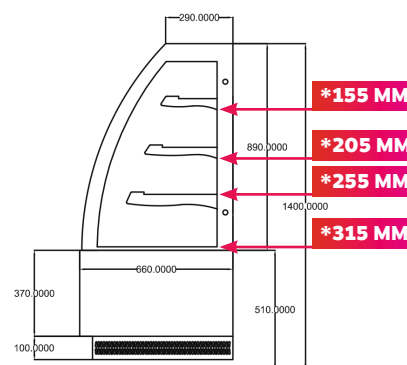
- Digitale thermostaat
- Ledverlichting binnenin

DIEPTE TABLET*

OASIS 40 > 70



OASIS 400 > 600



560 L REF. OASIS60



REF. OASIS600

GEBOGEN RUITEN • 2 REKKEN

Ref.	Volume (liter)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OASIS40	340	900 x 660 x 1200	1543
OASIS50	450	1200 x 660 x 1200	1608
OASIS60	560	1500 x 660 x 1200	1796
OASIS70	680	1800 x 660 x 1200	1975

GEBOGEN RUITEN • 3 REKKEN

Ref.	Volume (liter)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OASIS400	n.g.	900 x 660 x 1400	1969
OASIS500	n.g.	1200 x 660 x 1400	2032
OASIS600	n.g.	1500 x 660 x 1400	2220
OASIS700	n.g.	1800 x 660 x 1400	2709

VITRINES PATISSERIE

4-ZIJDIGE BEGLAZING

- Koelmiddel R290
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Getemperd glas aan de vier zijden
- Verstelbare tabletten
- 4 universele wielen met verstelbare poten
- De ventilator schakelt onmiddellijk uit als de deur opengaat.

- Ontdooiingsschakelaar van de ruiten: de ontdooiingsschakelaar kan 's nachts of in een droge omgeving worden uitgeschakeld om energie te besparen.
- Automatische ontdooiing
- Automatische verdamping van het dooiwater
- Microchannel condensor

- Digitale thermostaat Dixell
- Binnenkant met verticale ledlamp in de 4 hoeken
- Ventilatoren
- Slot
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid
- 230 V mono
- Kabellengte: 1,5m

GAS R290 

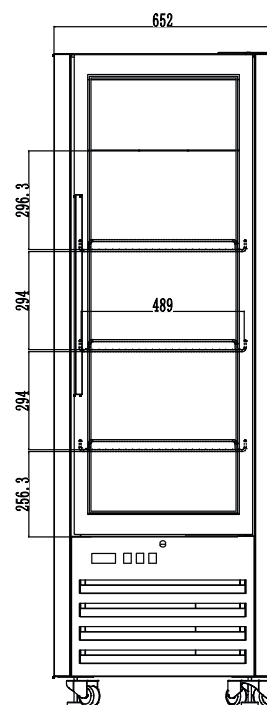
POSITIEVE TEMPERATUREN 

GEVENTILEERDE KOELING 



400 L T°+ REF. FC430R

FC430R



POSITIEVE VITRINES

Ref.	Volume (liter)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FC430R	400	650 x 650 x 1950	2907

VITRINES BAKKERIJ/PATISSERIE

4-ZIJDIGE BEGLAZING, DRIEDUBBELE BEGLAZING

• **GEVENTILEERD**

- **KOELT PERFECT DANKZIJ DE VERDAMPER IN HET BOVENSTE DEEL VAN DE VITRINE**
- Panoramisch, voorzien van een witte ledverlichting type bakkerij op de 4 stijlen aan de binnenzijde; deze gekoelde vitrines zetten uw gebak, taarten, cocktails, gekoelde dranken in de kijker!
- Gemonteerd op 4 wielen met dubbel remblok
- Geventileerd koelsysteem voor een homogene temperatuur (klasse T3 - test bij 25°C - 70% vochtigheid)
- Automatische ontthooing met elektronische thermostaat
- Uitrusting: 5 verstelbare, glazen bladen
- Deur met magnetisch slot
- Compressor Tecumseh France
- 230 V mono

GAS R134a/R452a
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING

POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur +2°C/+10°C

NEGATIEVE KASTEN

- Koelmiddel R452a
- Temperatuur -5°C/-20°C



250 L | 0,43 KW | T°+ | REF. 4FA60P



350 L | 0,8 KW | T°- | REF. 4FA80N

VITRINES • POSITIEVE GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
4FA60P	250	0.43	150	600 x 630 x 1850	3188
4FA80P	350	0.8	160	800 x 630 x 1850	4179

VITRINES • NEGATIEVE GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
4FA60N	250	0.43	160	600 x 630 x 1850	5480
4FA80N	350	0.8	180	800 x 630 x 1850	6489

OPTIES VITRINE VOOR + 800 M HOOGTE

VITRINES

4-ZIJDIGE BEGLAZING

- Koelmiddel R449a
- Temperatuur 0°C/+8°C
- Ecologische isolatie van polyurethaan
- Roosters van gelamineerd plastic, in de hoogte verstelbaar
- Eindeloopschakelaar om de ventilator uit te schakelen bij opening van de deur
- Elektronische thermostaat - thermometer voor temperatuurcontrole

- Automatische ontdooiing
- Afdruijsysteem met waterverdamer
- Geventileerde koeling
- Ledverlichting meegeleverd
- Wielen meegeleverd

Verdamper in het bovenste deel

GAS R449a 

POSITIEVE TEMPERATUREN 

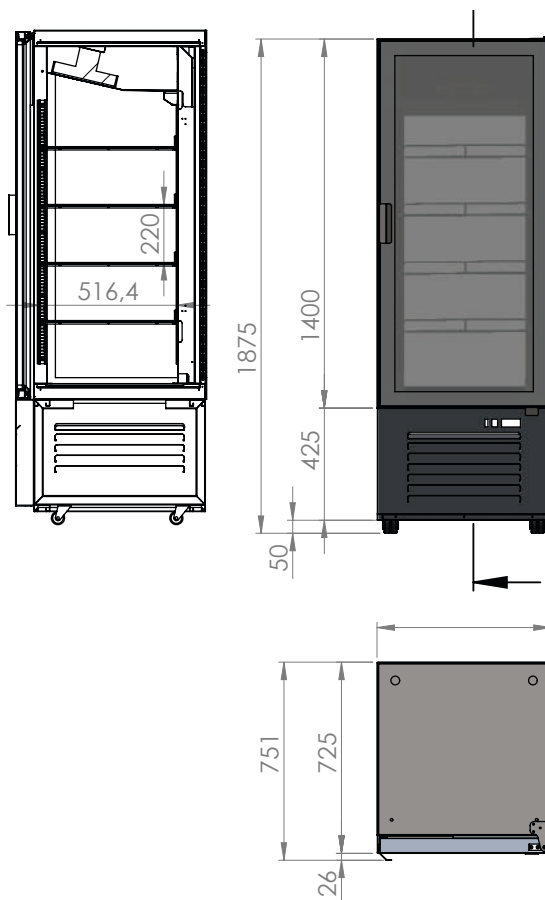
GEVENTILEERDE KOELING 

ROOSTERS 510X510 MM 



600 L 772 W T°+ REF. CR-077-1

CR-077-1




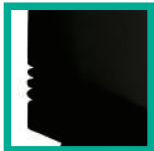
VITRINES POSITIEF GEVENTILEERD

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CR-077-1	600	772	700 x 730 x 1900	6000

VITRINES OPZETMODEL 4-ZIJDIGE BEGLAZING, DUBBELE BEGLAZING

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur + 0°C/+ 12°C
- Bovenverlichting binnenin
- Digitale temperatuurcontrole en display
- Met PVC beklede verstelbare tabletten
- Dubbele beglazing aan 4 zijden
- Onderhoudsvrije condensor
- Geventileerd koelsysteem
- Automatische ontthooiing
- Luchtkanaal buiten het glas om condensatie af te voeren

GAS R134a 
 POSITIEVE TEMPERATUREN 
 GEVENTILEERDE KOELING 



RT-58LB-3
ZWARTE VITRINE



58 L 190 W T°+ REF. RT-58L-3



RT-78LB-3
ZWARTE VITRINE



78 L 190 W T°+ REF. RT-78L-3

VITRINES WIT • POSITIEVE GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RT-58L-3	58	190	32	452 x 406 x 816	778
RT-78L-3	78	190	36	452 x 406 x 966	804

VITRINES ZWART • POSITIEVE GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RT-58LB-3	58	190	32	452 x 406 x 816	778
RT-78LB-3	78	190	36	452 x 406 x 966	804

GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER

- **DUBBELE BEGLAZING AAN 4 ZIJDEN**
- Koelmiddel R134a
- Temperatuur 0°C/+12°C
- Onderhoudsvrije condensor
- In de hoogte verstelbare roosters
- Instelbare temperatuurregeling

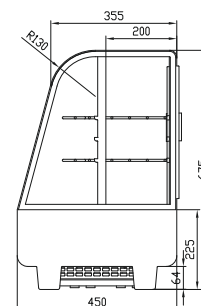
- Automatische ontthooing
- Geventileerd koelsysteem
- Ledverlichting
- Schuifdeuren
- Zwart decor voor RTW-100L
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

GAS R134a 

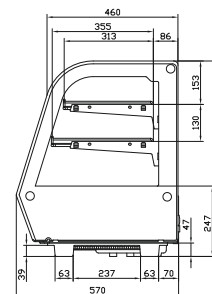
KOUDE TEMPERATUREN 

GEVENTILEERDE KOELING 

RTW-100L



RTW-120L/RTW-160L



160 W | 100 L | T°+ | REF. RTW-100L



160 W | 120 L | T°+ | REF. RTW-120L

GEBOGEN VITRINES

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. roosters (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTW-100L	100	160	39	645 x 323	682 x 450 x 675	892
RTW-120L	120	160	57	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	1099
RTW-160L	160	160	66	813 x 335 - 813 x 367	880 x 568 x 686	1176

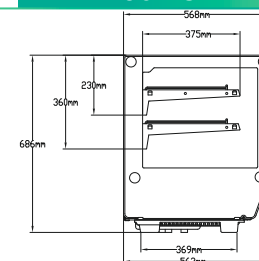


160 W | 120 L | T°+ | REF. RTW-120L-5



160 W | 160 L | T°+ | REF. RTW-160L-5

RTW-120L-5/RTW-160L-5




RECHTE VITRINES


Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. roosters (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTW-120L-5	120	160	57	636 x 367	702 x 568 x 686	1099
RTW-160L-5	160	160	66	813 x 367	880 x 568 x 686	1176

GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL SCHUIFDEUREN • BEDIENING VOORAAN EN ACHTERAAN

- **DUBBELE BEGLAZING AAN 4 ZIJDEN**
- Koelmiddel R134a
- Temperatuur 0°C/+12°C
- Onderhoudsvrije condensor
- In de hoogte verstelbare

- roosters
- Instelbare temperatuurregeling
- Automatische ontthooiing
- Geventileerd koelsysteem
- Ledverlichting

GAS R134a 

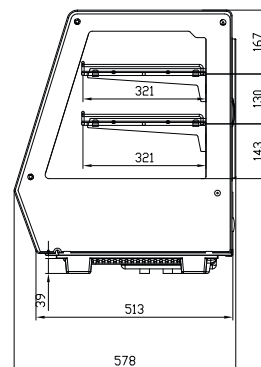
KOUDE TEMPERATUREN 

GEVENTILEERDE KOELING 

- Schuifdeuren
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid



RTW-125L



160 W | 125 L | T°+ | REF. RTW-125L

RECHTE VITRINES

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. roosters (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTW-125L	125	160	54	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	1108

VERWARMDE VITRINES OPZETMODEL SCHUIFDEUREN • BEDIENING ACHTERAAN

- Temperatuur 30°C/90°C
- Verchromde verstelbare roosters
- Instelbare temperatuurregeling
- Temperatuuraflezing
- Ledverlichting
- Schuifdeuren
- Gebogen glas vooraan

WARME TEMPERATUREN 



1100 W | 120 L | T°+ | REF. RTR-120L

1500 W | 160 L | T°+ | REF. RTR-160L

GEBOGEN VITRINES

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTR-120L	120	1100	35	678 x 568 x 686	878
RTR-160L	160	1500	43	856 x 568 x 686	949

VITRINES OPZETMODEL MET EN ZONDER WAGEN



GAS R134a

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING

- Koelmiddel R134A
- Temperatuur +2°C/+12°C
- Digitale controle en aflezing van de temperatuur
- Automatische ontdooiing
- Direct koelsysteem
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

RTW-118L

- Roestvast staal
- Aan-uitschakelaar

- Verstelbare poten
- Voor bakken van 55 mm diepte
- Vorm gelijk welke tafel om tot een gekoelde vitrine met zelfbediening. Deze opzetbare vitrine heeft een aantrekkelijk design met een gebogen ingang vooraan en achteraan. Ideaal voor het uitstallen van voedingsproducten die moeten worden gekoeld en die de klant langs voren kan nemen.

RTW-175L/RTW-255L

- Ledverlichting binnenin die op de bovenkant schijnt
- Verdamer bovenaan met reservoir om condensatie op te vangen
- Enkele en gebogen beglazing vooraan
- Schuifdeur
- Voor bakken van 65 mm diepte



118 L T+ REF. RTW-118L



175 L T+ REF. RTW-175L



255 L T+ REF. RTW-255L

VITRINES ZONDER WAGEN

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. bodem (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTW-118L	2 bakken GN 1/1	105	38.5	627 x 519	695 x 882 x 417	1065
RTW-175L	4 bakken GN 1/1 + 2 bakken GN 1/4	200	66	818 x 540	915 x 890 x 542	1983
RTW-255L	6 bakken GN 1/1 + 2 bakken GN 1/4	200	84	1154 x 540	1250 x 890 x 542	2054



175 L T+ REF. RTW-175LT



255 L T+ REF. RTW-255LT

VITRINES MET WAGEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTW-175LT	915 x 890 x 1080	2026
RTW-255LT	1250 x 890 x 1080	2102

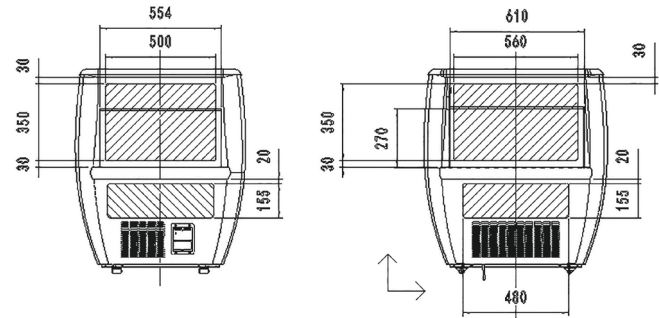
EILANDJES – ZELFBEDIENING

GAS R290 
 POSITIEVE TEMPERATUREN 
 GEVENTILEERDE KOELING 

- Koelmiddel R290
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- 4 verstelbare poten
- 3-zijdige beglazing
- Compact, energiezuinig product

- Verdamping van het dooiwater met warm gas
- Display Setter
- Thermostaat Dixell
- Laadhoogte op eilandje: 270 mm
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60%

- vochtigheid
- 230 V mono
- Kabellengte: 2m



STP0908

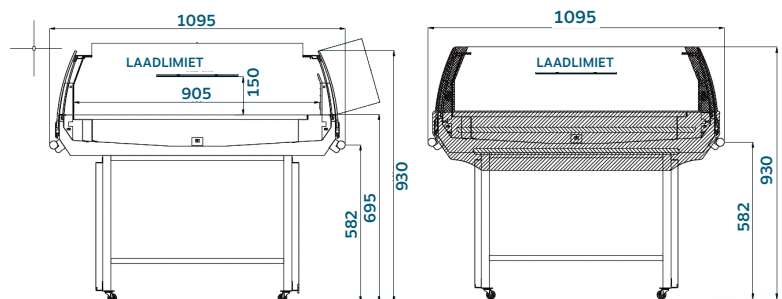
87 L REF. STP0908

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
STP0908	87	230	772 x 833 x 930	2096

- Koelmiddel R290
- Temperatuur 0°C/+6°C
- Geventileerde koeling
- Verdamping van het dooiwater met warm gas
- 4 verstelbare poten

- Vinverdamer koper-aluminium + ventilator
- Automatische ontthooiing
- Meer uitstalruimte
- Thermostaat Dixell

- Laadhoogte op eilandje: 150 mm
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid
- 230 V mono
- Kabellengte: 2m



STP1310

190 L REF. STP1310

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
STP1310	190	550	1370 x 1080 x 935	3550

GMS MODULES – MINI MARKET

NEGATIEF • 2 DEUREN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -18°C/-22°C
- Twee temperatuurzones, met temperatuurbewaarzone
- Ledverlichting
- Goed uitstaleffect
- Automatische ontthooiing
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid
- Mono 230 V

ONDERSTE DEEL

- Statische koeling
- Korfscheiders voor supermarkt: 2+1
- Digitale thermostaat
- Verstelbare poten
- Prijsetiketten

TWEE TEMPERATUURZONES:

één temperatuur voor het bovenste meubel en één voor het onderste

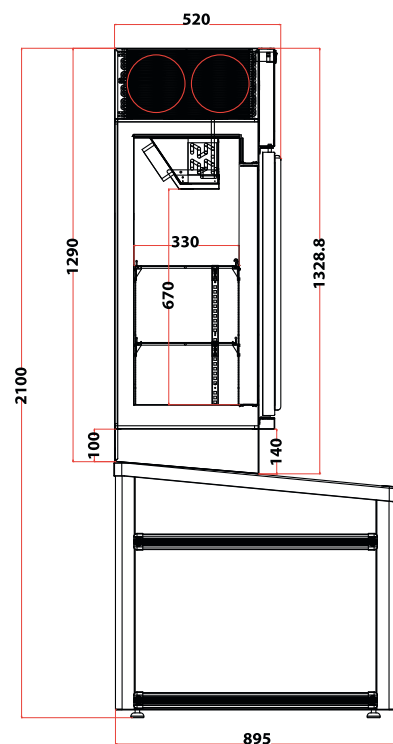
GAS R290 
 NEGATIEVE TEMPERATUREN 
 STATISCHE/ GEVENTILEERDE KOELING 

BOVENSTE DEEL

- Geventileerde koeling
- 4 rekken



CQSUP15



REF. CQSUP15

MODULES • NEGATIEVE KOUDE

Ref.	Deel	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CQSUP15	Onderste deel	2	595	378	n.g.	1515 x 900 x 855	4839
	Bovenste deel	2	300	312	125	1505 x 520 x 1330	

GMS MODULES – MINI MARKET

NEGATIEF • 3 DEUREN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -18°C/-22°C
- Twee temperatuurzones, met temperatuurbewaarzone
- Ledverlichting
- Goed uitstaleffect
- Automatische ontthooing
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid
- Mono 230 V

ONDERSTE DEEL

- Statische koeling
- Korfscheiders voor supermarkt: 2+1
- Digitale thermostaat
- Verstelbare poten
- Prijsetiketten

NIEUW

GAS R290 
 NEGATIEVE TEMPERATUREN 
 STATISCHE/ GEVENTILEERDE KOELING 

BOVENSTE DEEL

- Geventileerde koeling
- 6 rekken

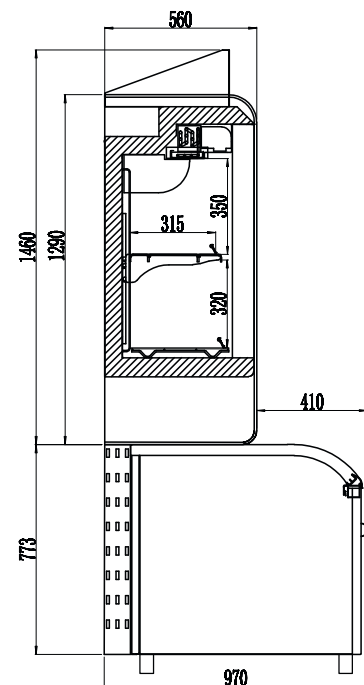
TWEE TEMPERATUURZONES:
 één temperatuur voor het bovenste meubel en één voor het onderste



REF. CQSUP21



CQSUP21



MODULES • NEGATIEVE KOUDE

Ref.	Deel	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CQSUP21	Onderste deel	2	n.g.	n.g.	n.g.	n.g.	6861
	Bovenste deel	3	420	312	155	2105 x 560 x 2060	

DE ELEGANTIE VAN HET ITALIAANSE DESIGN



Ontdek onze nieuwe, innoverende en personaliseerbare productgamma's

Het allergrootste aanbod van
standaard- en personaliseerbare vitrines, wandkasten en koelkamers
die zich perfect aanpassen aan uw interieur

RUIM GAMMA VITRINES OP MAAT

PAGINA'S 61 TOT 63

Na een doorgedreven marktstudie en een grondig onderzoek van de behoeften van onze klanten ontwerpen wij innoverende ideeën voor de inrichting van het verkooppunt.



Model EVODUE | HYPERMODERN DESIGN VOOR DE PATISSERIE

Maximale souplesse om tegemoet te komen aan de specifieke behoeften van elke klant.

RUIM GAMMA STANDAARDVITRINES

PAGINA'S 64 TOT 67



CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

ZIE DETAILS OP PAGINA 53

Model EXTRA | SCHOONHEID ALS PRINCIPE

Bij Criocabin hangt er dankzij de nieuwe formule een "low-cost" aan de vitrines met oogstrelend design.



NIEUW DESIGN

ZIE DETAILS OP PAGINA 71

Model ENIXE | ELEGANTIE VINDT HAAR WEG NAAR HET VERKOOPPUNT

De effen vlakken doen design en uitgestalde waren optimaal tot hun recht komen. Opklapbare ruiten: een nieuwe bestseller.

RUIM GAMMA WANDKASTEN



CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

Model ETHOS | DE CRITERIA VAN SELFERVICE HERDACHT

Meubel volledig uitgevoerd in roestvrij staal. 1,7 m² gekoelde displayoppervlakte bij een vloeroppervlakte van slechts 0,7 m².

RUIM GAMMA KOELKAMERS



Model ELLE SYSTEM

Kwaliteit, modulariteit en design zijn de norm.

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

VITRINES OP MAAT

MODEL **ELFIN**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SERIE



UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

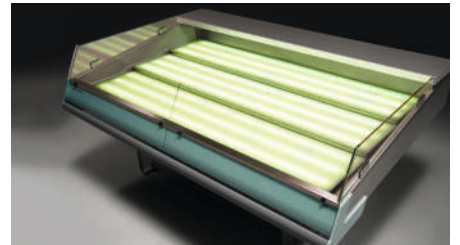
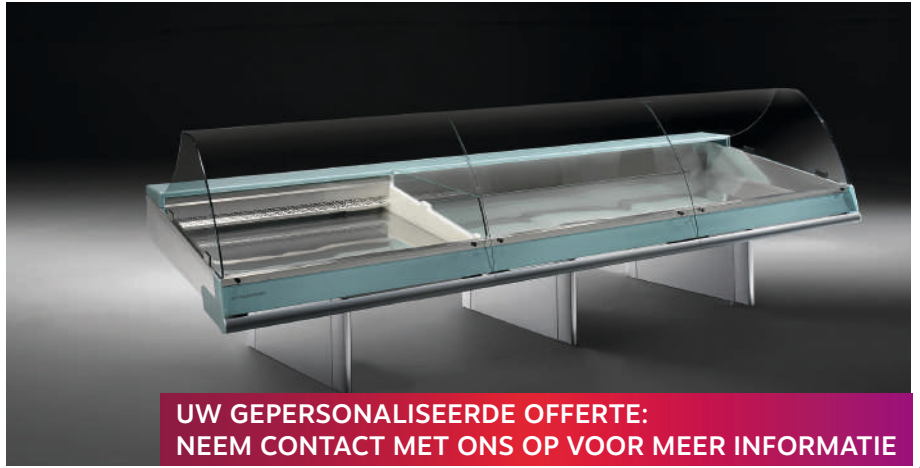


VITRINES OP MAAT

MODEL **EXPLORER**



VITRINES OP MAAT MODEL EMERALD



VITRINES OP MAAT MODEL ETOILE



VITRINES OP MAAT

MODEL **EPSILON PASTRY**

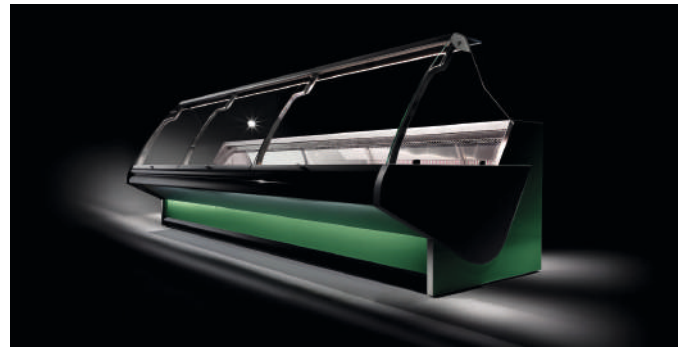
CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SERIE



VITRINES OP MAAT

MODEL **EVODUE**



**UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE**

STANDAARDVITRINES MODEL **ESPRIT**



STANDAARDVITRINES MODEL **ELISIR**



STANDAARDVITRINES

MODEL **EDONE**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SERIE



UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

STANDAARDVITRINES

MODEL **ELECTRA**

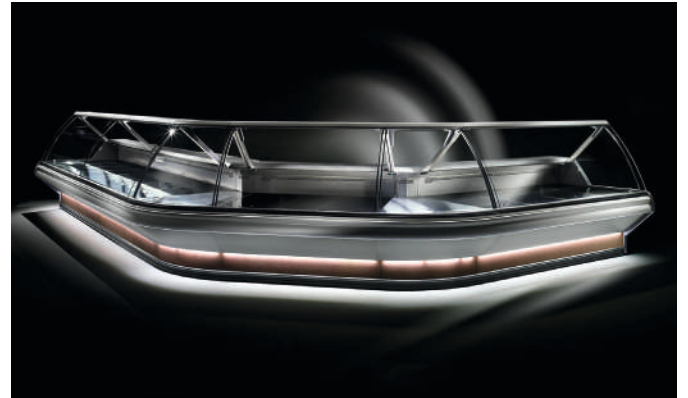


STANDAARDVITRINES

MODEL **ERGO**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

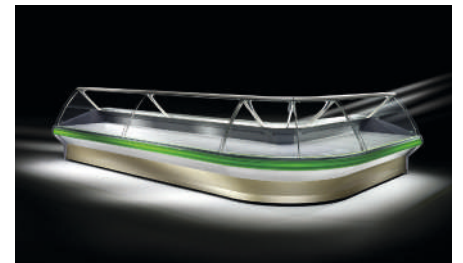
SERIE



UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

STANDAARDVITRINES

MODEL **ESEDRA**



STANDAARDVITRINES MET GEKOELDE BERGRUIMTE

MODEL **EXTRA** - EA100



UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE



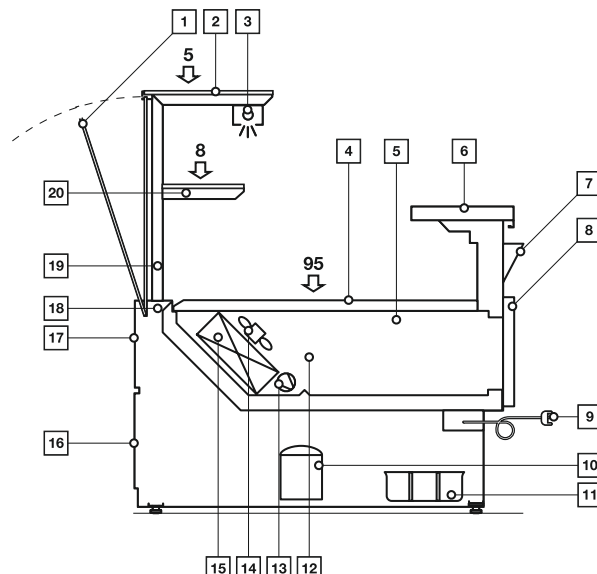
Koelvitrines met bergruimte: oogstrelend design hoeft niet peperduur te zijn

EIGENSCHAPPEN VAN DE EXTRA-EA100 VITRINE

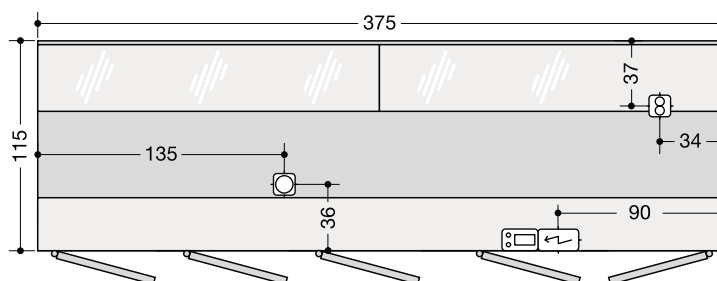
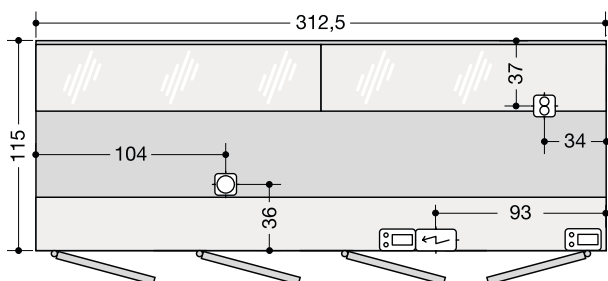
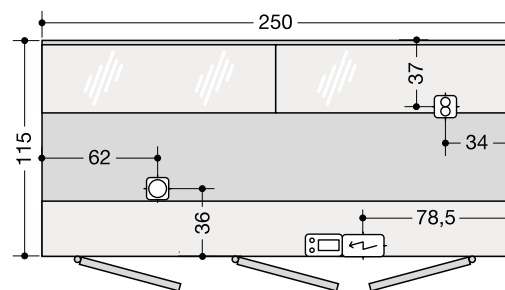
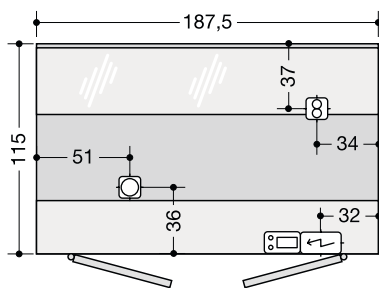
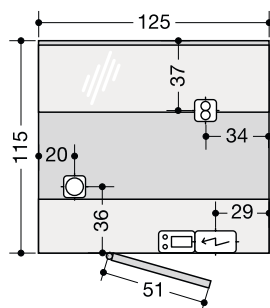
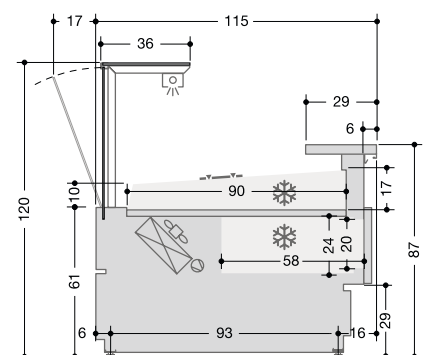
- 1 Opklapbare vierkante ruiten
- 2 Vast bovenblad in glas van 36 cm
- 3 Verlichting: Osram fluorescentielamp Warm White 830 (p)
- 4 Grijs gelakt uitstalvlak
- 5 De binnenzijde van de vitrine is afgewerkt met geplastificeerde plaat
- 6 Werkblad in krasbestendig roestvrij staal
- 7 Papierhouder *
- 8 Gekoelde bergruimte met deurtjes
- 9 Vitrine zonder koelaggregaat: aansluitplaat
- 10 Vitrine met koelaggregaat: elektrisch verdeelbord

- 11 Opvangbak condenswater*
- 12 Geventileerd ontdooien bij uitgeschakelde compressor
- 13 Thermostatisch koelventiel R290. (p)
- 14 Geventileerde koeling met potentiometer voor regeling van het luchtdebiet
- 15 Verdamer gecoat door kataforese
- 16 Frontpaneel in geplastificeerde plaat - zie kleurkaart (p)
- 17 Voorzijde personaliseerbaar - zie kleurkaart (p)
- 18 Samenvoegbaar
- 19 90° hoeken gesloten en open
- 20 Tussentablet*

(P) PERSONALISEERBAAR OP VRAAG
* OPTIONEEL



- Bedrijfstemperatuur: 3°C/+5°C
- Klimaatklasse 3 (EN441)
- Temperatuurklasse M2
- Geventileerde koeling
- Ontdooit bij uitschakeling compressor (weerstand*)
- Displayoppervlakte 0,9 m² per strekkende meter
- Verdampers gecoat door kataforese
- Verlichting fluorescentielamp met wit licht (kleur 830)
- Mechanische reactor
- Elektronische controle
- Gemiddeld koelvermogen 300 W per strekkende meter (verdamping -10 °C)

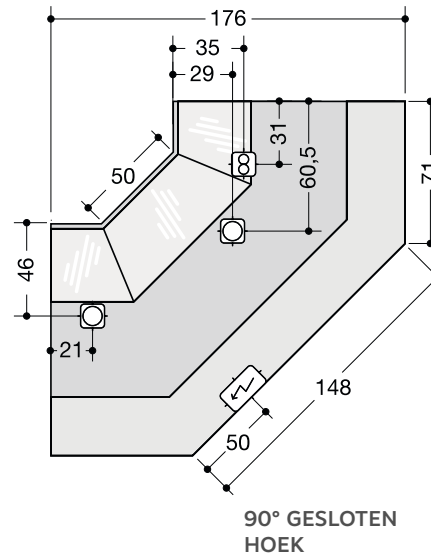
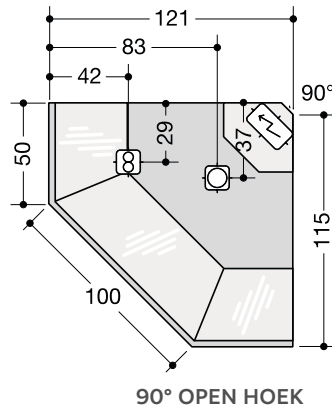


EXTRA-EA100 VITRINES MET ONDERKOELING

Lengte van het meubel (cm) zonder zijwanden	125	187,5	250	312,5	375
Koelvermogen (W) verdamping -10°	425	615	815	1010	1200
Waterafvoer: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Gasaansluiting: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12
Gekoelde bergruimte (dm ³)	139	213	286	360	432
Displayoppervlakte (m ²)	1,13	1,7	2,25	2,81	3,38
Ruiten: aantal	1	1	2	2	2
Voedingsspanning (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Koelaggregaat (W)	430	500	590	950	950
Ventilatoren (W)	40	80	80	120	120
Condenserende weerstand (W)	24	36	49	62	74
Verlichting fluorescentielamp Ø 32 mm	T8 1 x 30 W (90)	1 x 58 W (150)	1 x 30 W (90) 1 x 36 W (120)	1 x 36 W (120) 1 x 58 W (150)	1 x 30 W (90) 2 x 36 W (120)
Totaal opgenomen vermogen (W) zonder de opties	522	678	778	1224	1234
Ontdooingsweerstand (W) *	300	450	600	750	900
Papierhouder: aantal *	1	1	2	2	3

* OPTIONEEL

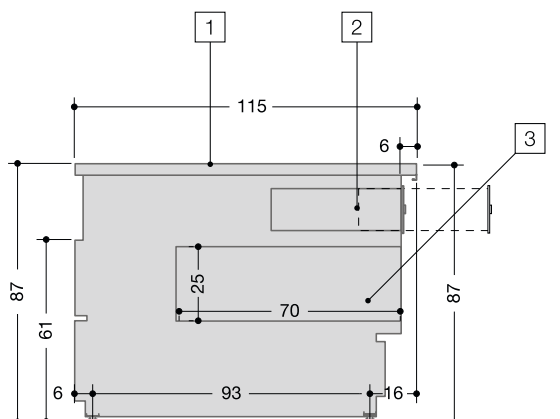
- Bedrijfstemperatuur: 3°C/+5°C
- Klimaatklasse 3 (EN441)
- Temperatuurklasse M2
- Geventileerde koeling
- Ontdooit bij uitschakeling
- compressor (weerstand*)
- Verdamer gecoat door kataforese
- Verlichting fluorescentielamp met wit licht (kleur 830)
- Mechanische reactor
- Elektronische controle
- Gemiddeld koelvermogen 300 W per strekkende meter (verdamping -10 °C)



GEKOELDE HOEKMEUBELEN EXTRA-EA100

	90° open hoek	90° gesloten hoek
Koelvermogen (W) verdamping -10°	460	460
Waterafvoer: ø (mm)	Ø 40	Ø 40
Gasaansluiting: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12
Displayoppervlakte (m ²)	0,96	1,44
Ruiten: aantal	3	3
Vaste ramen (niet-openend): aantal	-	-
Koelaggregaat (W)	380	430
Ventilatoren (W)	120W	120
Condenserende weerstand (W)	36	15
Verlichting fluorescentielamp Ø 32 mm	1 x 18 W (60)	1 x 18 W (60)
Verlichting DULUX compacte fluorescentielampen (W)	2 x 18 W	2 x 18 W
Totale opgenomen energie (W)	590	620
Ontdooiingsweerstand (W)*	300	450

* OPTIONEEL



KASSAGEDEELTE

- 1 Oppervlak in krasbestendig, roestvrij AISI-staal.
- 2 Geldlade met sleutel
- 3 Tablet aan achterzijde

LINEAIR GEDEELTE

- Lengte zonder zijwand: 62,5 - 93,7



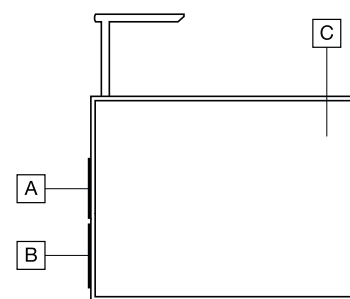
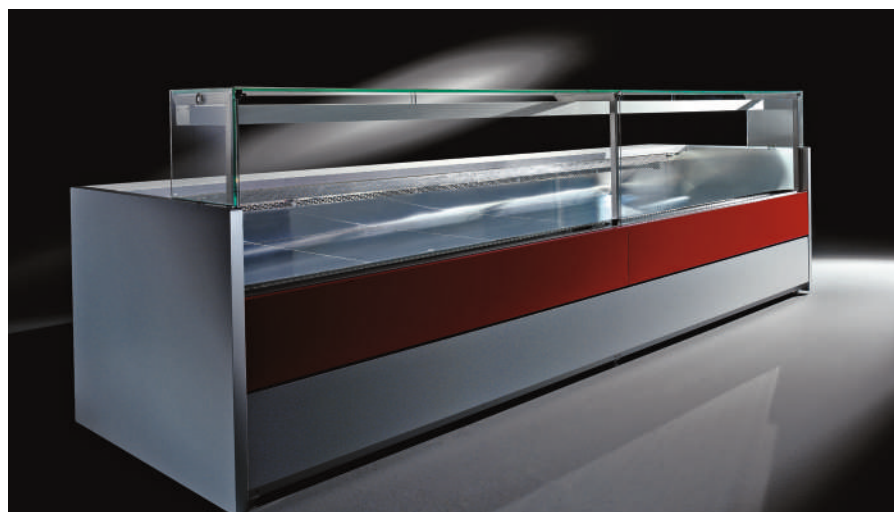
Op verzoek voeren wij de meubelen uit in uw gepersonaliseerde kleuren.

Onze verf op waterbasis staat borg voor een mooiere glans en een dikkere laklaag. Onze strenge hygiëne- en gezondheidsvoorschriften gelden niet enkel voor het verkooppunt, maar strekken zich ook uit tot het productieproces waarbij we de gezondheid van onze medewerkers en het milieu vooropstellen. Om druktechnische redenen kunnen de kleuren verschillen van de kleuren in de catalogus.

KLEUREN EXTRA-EA100

A	B	C
D90		
D91		
D94		
D96		
D97		
D98		
P36*		
P37*	D91	D91
P61*	D90*	D90*
P63*	D94*	D94*
P64*	D96*	D96*
P66*	D97*	D97*
P67*	D98*	D98*
P70*		
P72*		
P73*		
PXX*		
PMX*		
I301*		
I302*		
I303*		

D = GEPLASTIFICEERDE PLAAT
 P = SPECIALE METAALVERF
 I = ROESTVRIJ STAAL
 * = KLEURTOESLAG



SAMENVOEGBARE STANDAARDVITRINES

MODEL **ENIXE**

CRIO CABIN
TASTE PRESERVATION

SERIE

GAS R290

* J

UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

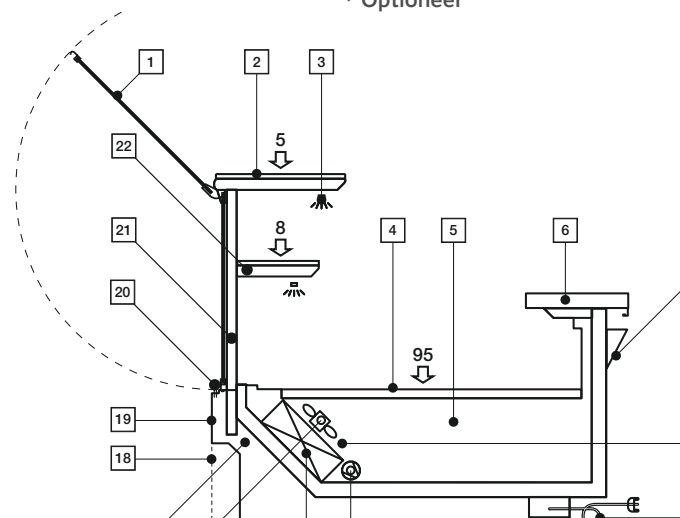


NIEUW DESIGN 2020

De effen vlakken doen design en uitgestalde waren optimaal tot hun recht komen

EIGENSCHAPPEN VAN DE ENIXE VITRINE

- 1 Opklapbare ruit
 - 2 Vast, 36 cm breed glazen blad
 - 3 Witte ledverlichting 4000°K (p)
 - 4 Displayoppervlak in roestvrij staal AISI 304
 - 5 Binnenzijde van de eenheid in roestvrij staal AISI 304
 - 6 Werkblad in krasbestendig roestvrij staal
 - 7 Papierhouder in roestvrij staal
 - 8 Geventileerde ontdooiing met compressorblok
 - 9 Kast zonder koeleenheid: bevestigingsklem
 - 10 Vitrine met de koeleenheid: bedieningspaneel
 - 11 Reservoir voor opvang van condenswater*
 - 12 Thermostatisch koelventiel R290 (p)
 - 13 Verdampers gecoat door kataforese (uitgezonderd EI300)
 - 14 Stootvaste plint aan de voor- en achterzijde
 - 15 Personaliseerbaar frontpaneel - zie collectie kleurstalen (p)
 - 16 Geventileerde koeling met potentiometer om de ventilatie aan te passen
 - 17 Samenvoegbaar
 - 18 Front Enixe Lounge
 - 19 Kader aan de voorzijde in gelakt aluminium
 - 20 Condenserende ventilatie aan voorzijde en zijkant
 - 21 Sferische hoeken 90°-45° binnen- en buitenkant
 - 22 Glazen tussenschap*
- (p) Personaliseerbaar op vraag
* Optioneel

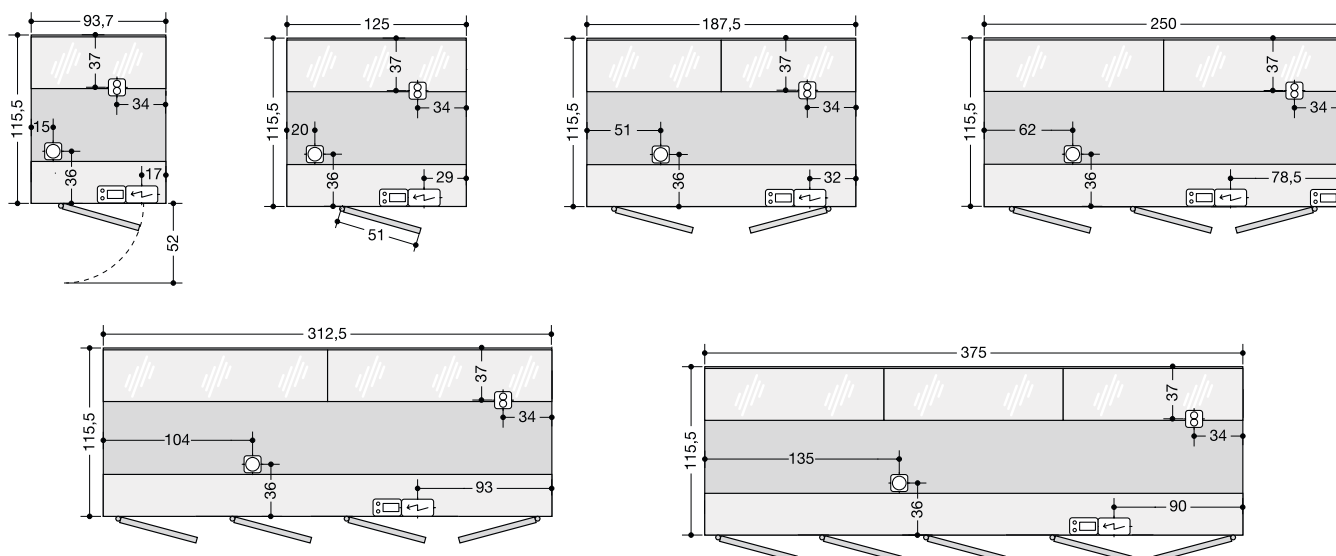
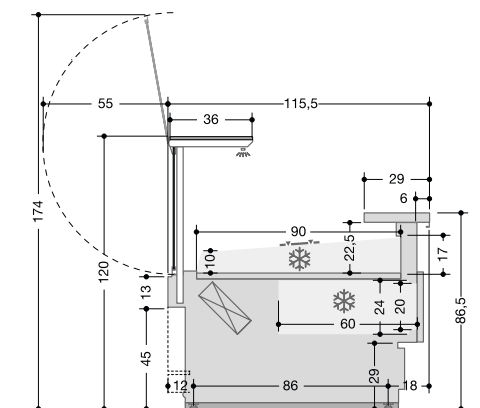


GEKOELDE VITRINES MET ONDERKOELING

MODEL **ENIXE** - EI100

- Bedrijfstemperatuur: 3°C/+5°C
- Klimaatklasse 3 (EN441)
- Temperatuurklasse M2
- Geventileerde koeling
- Ontdooit bij uitschakeling compressor (weerstand*)
- Displayoppervlakte 0,9 m² per

- strekkende meter
- Verdampers gecoat door kataforese
- Bediening: elektronisch
- Gemiddeld koelvermogen 300 W per strekkende meter (verdamping -10 °C)



GEKOELDE VITRINE ENIXE EI100 MET ONDERKOELING

Lengte van het meubel (cm) zonder zijwanden	93,7	125	187,5	250	312,5	375
Koelvermogen (W) verdamping -10°	315	425	615	815	1010	1200
Waterafvoer: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Gasaansluiting: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12
Gekoelde bergruimte (dm ³)	102	139	213	286	360	432
Displayoppervlakte (m ²)	0,84	1,13	1,7	2,25	2,81	3,38
Ruiten: aantal	1	1	2	2	2	3
Papierhouder: aantal	1	1	1	2	2	3
Voedingsspanning (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Koelaggregaat (W)	430	430	500	590	950	950
Ventilatoren (W)	60	60	120	120	180	180
Ledverlichting (W)	24	32	48	64	80	96
Totaal opgenomen vermogen (W) zonder de opties	514	522	668	774	1210	1226
Ontdooiweerstand (W)*	225	300	450	600	750	900
Ledverlichting aan de voorzijde (W)*	12	16	24	32	40	48

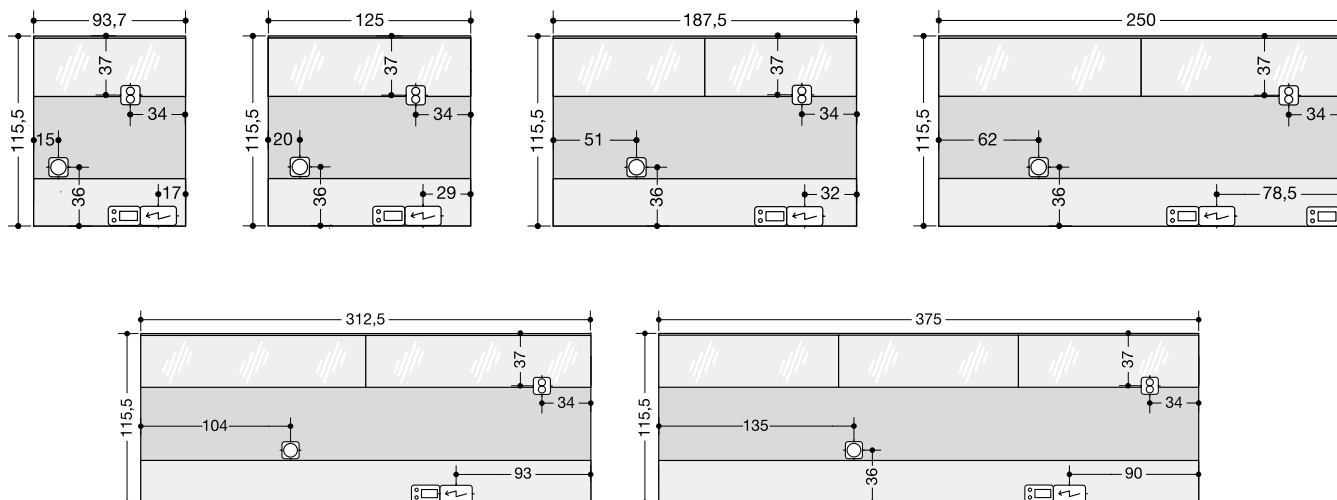
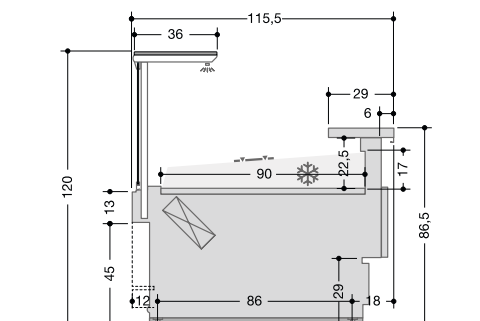
* OPTIONEEL

GEKOELDE VITRINES ZONDER ONDERKOELING

UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

MODEL ENIXE - EI200

- Bedrijfstemperatuur: 3°C/+5°C
- Klimaatklasse 3 (EN441)
- Temperatuurklasse M2
- Geventileerde koeling
- Ontdooit bij uitschakeling compressor (weerstand*)
- Displayoppervlakte 0,9 m² per strekkende meter
- strekkende meter
- Verdampers gecoat door kataforese
- Bediening: elektronisch
- Gemiddeld koelvermogen 300 W per strekkende meter (verdamping -10 °C)



GEKOELDE VITRINE ENIXE EI200 ZONDER ONDERKOELING

Lengte van het meubel (cm) zonder zijwanden	93,7	125	187,5	250	312,5	375
Koelvermogen (W) verdamping -10°	315	425	615	815	1010	1200
Waterafvoer: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Gasaansluiting: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12
Displayoppervlakte (m ²)	0,84	1,13	1,7	2,25	2,81	3,38
Ruiten: aantal	1	1	2	2	2	3
Papierhouder: aantal	1	1	1	2	2	3
Voedingsspanning (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Koelaggregaat (W)	430	430	500	590	950	950
Ventilatoren (W)	60	60	120	120	180	180
Ledverlichting (W)	24	32	48	64	80	96
Totaal opgenomen vermogen (W) zonder de opties	514	522	668	774	1210	1226
Ontdooiingsweerstand (W)*	225	300	450	600	750	900
Ledverlichting aan de voorzijde (W)*	12	16	24	32	40	48

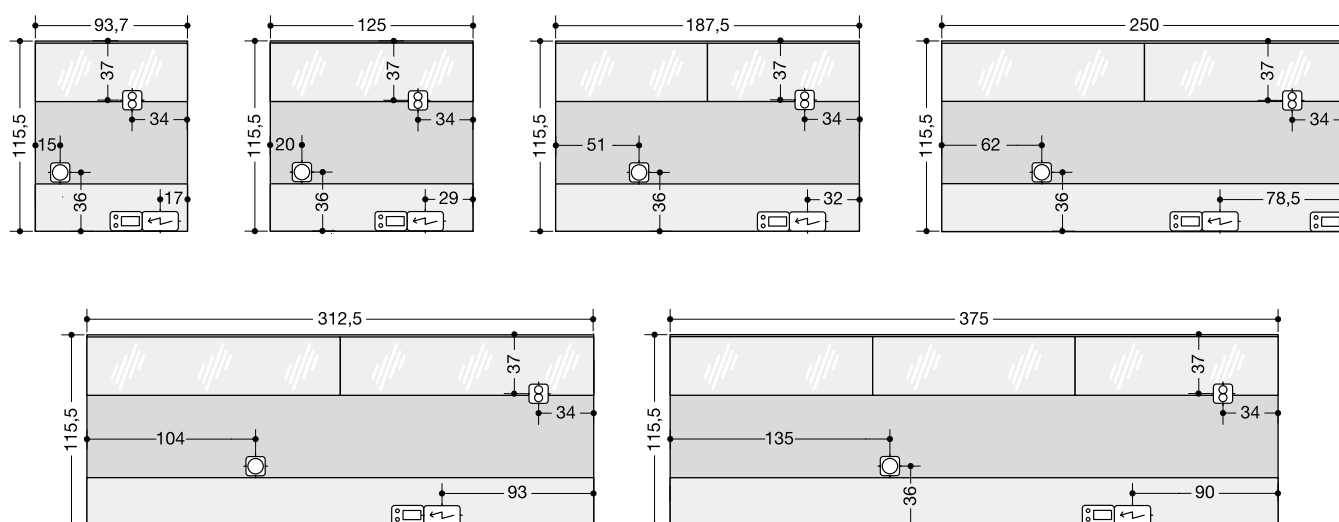
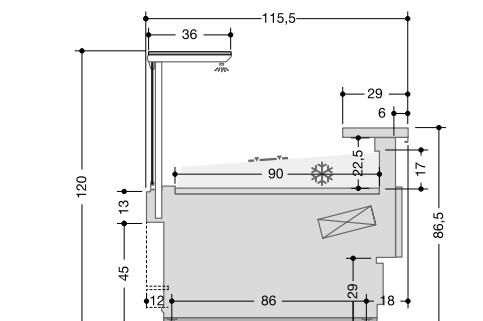
* OPTIONEEL

GEKOELDE VITRINES ZONDER ONDERKOELING

MODEL **ENIXE** - E1250 M1 - **VLEES**

UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

- Bedrijfstemperatuur: 3°C/+5°C
 - Klimaatklasse 3 (EN441)
 - Temperatuurklasse M1
 - Geventileerde koeling
 - Ontdooit bij uitschakeling compressor (weerstand*)
 - Displayoppervlakte 0,9 m²
- per strekkende meter
- Verdampers gecoat door kataforese
 - Bediening: elektronisch
 - Gemiddeld koelvermogen 300 W per strekkende meter (verdamping -10 °C)



GEKOELDE VITRINE ENIXE E1250 M1 ZONDER ONDERKOELING

Lengte van het meubel (cm) zonder zijwanden	93,7	125	187,5	250	312,5	375
Koelvermogen (W) verdamping -10°	360	450	675	900	1125	1350
Waterafvoer: Ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Gasaansluiting: Ø (mm)	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14
Displayoppervlakte (m ²)	0,84	1,13	1,7	2,25	2,81	3,38
Ruiten: aantal	1	1	2	2	2	3
Papierhouder: aantal	1	1	1	2	2	3
Voedingsspanning (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Koelaggregaat (W)	430	430	500	590	950	950
Ventilatoren (W)	60	60	120	120	180	180
Ledverlichting (W)	24	32	48	64	86	96
Totaal opgenomen vermogen (W) zonder de opties	514	522	668	774	1210	1226
Ontdooiweerstand (W)*	225	300	450	600	750	900
Ledverlichting aan de voorzijde (W)*	12	16	24	32	40	48

* OPTIONEEL

GEKOELDE PATISSERIEVITRINES

MODEL **ENIXE** - EI300 - **PASTRY**

UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

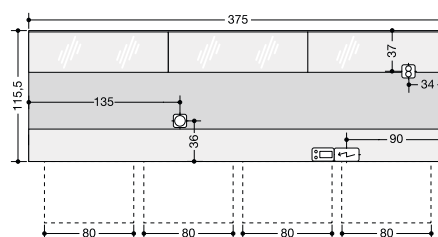
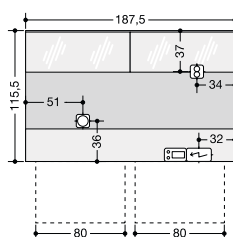
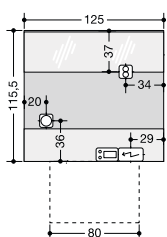
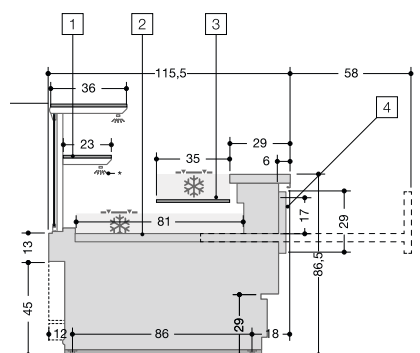
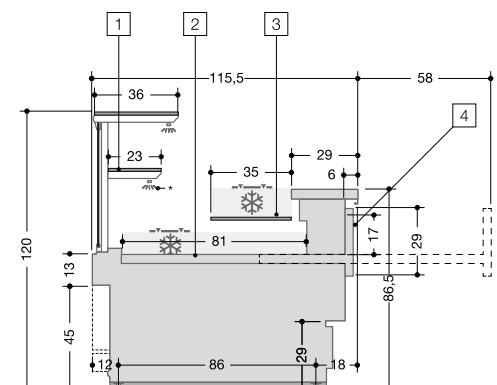
Eigenschappen van de ENIXE EI300 - PASTRY vitrine

- 1 Tablet bovenaan niet gekoeld - tabletverlichting
- 2 Binnenzijde crèmekleurig gelakt
- 3 Gekoeld tablet
- 4 Wegneembare koellade

* OPTIONEEL

- Bedrijfstemperatuur: 4°C/+6°C
- Klimaatklasse 3 (EN441)
- Temperatuurklasse H1
- Geventileerde koeling
- Ontdooit bij uitschakeling compressor (weerstand*)
- Displayoppervlakte 1,1 m² per

- strekkende meter
- Verdamer: voorgelakt
- Bediening: elektronisch
- Gemiddeld koelvermogen 300 W per strekkende meter (verdamping -10 °C)



GEKOELDE PATISSERIEVITRINE ENIXE EI300 - PASTRY

Lengte van het meubel (cm) zonder zijwanden	125	187,5	375
Koelvermogen (W) verdamping -10°	425	615	1200
Waterafvoer: ø (mm)	ø 40	ø 40	ø 40
Gasaansluiting: ø (mm)	ø 6-12	ø 6-12	ø 6-12
Displayoppervlakte (m ²)	1,15	2	4,2
Ruiten: aantal	1	2	3
Voedingsspanning (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Koelaggregaat (W)	430	500	950
Ventilatoren (W)	60	120	180
Ledverlichting (W)	32	48	96
Totaal opgenomen vermogen (W) zonder de opties	520	678	1232
Ontdooiingsweerstand (W)*	300	450	900
Ledverlichting tussentablet (W)*	32	48	96
Ledverlichting aan de voorzijde (W)*	16	24	48

* OPTIONEEL

BROODVITRINES

MODEL ENIXE - EI310 - BREAD

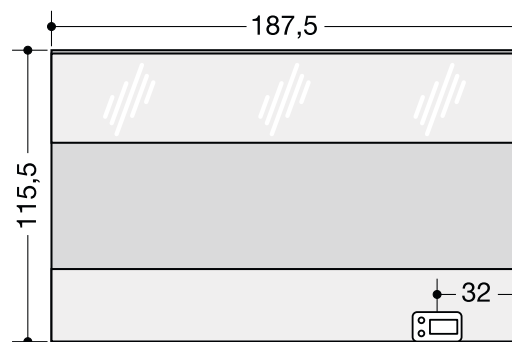
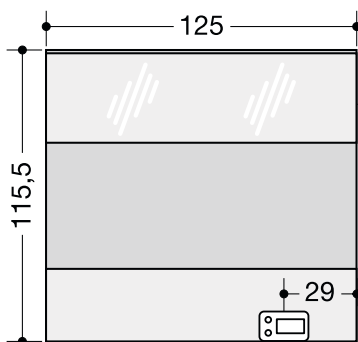
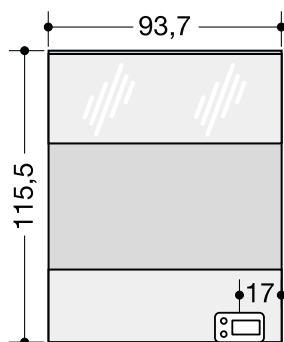
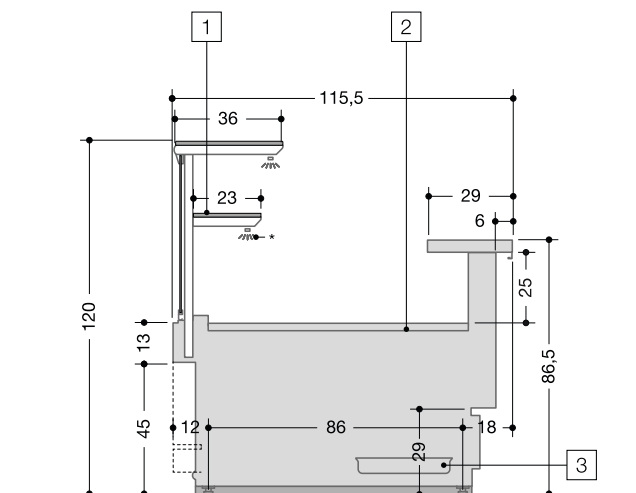
UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

Displayoppervlakte 0,83 m² per strekkende meter

Eigenschappen van de ENIXE EI310 - BREAD vitrine

- 1 Tablet bovenaan niet gekoeld - tabletverlichting*
- 2 Binnenkant van het meubel in crèmekleurig laminaat
- 3 Opgvangbak voor kruimels

* OPTIONEEL



BROODVITRINE ENIXE EI310 - BREAD

Lengte van het meubel (cm) zonder zijwanden	93,7	125	187,5
Displayoppervlakte (m ²)	0,78	1	1,55
Ruiten: aantal	1	1	2
Papierhouder: aantal	1	1	1
Voedingsspanning (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Ledverlichting (W)	24	32	48
Totaal opgenomen vermogen (W) zonder de opties	24	32	48
Ledverlichting tussentablet (W)*	24	32	48
Ledverlichting aan de voorzijde (W)*	12	16	24

* OPTIONEEL



WARME VITRINES VOOR BAIN-MARIE

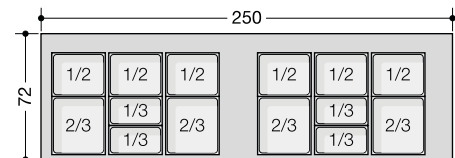
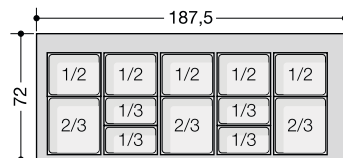
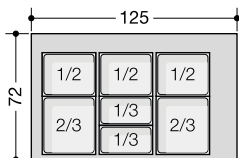
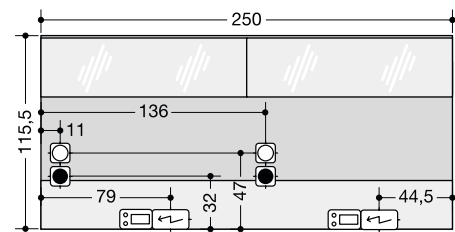
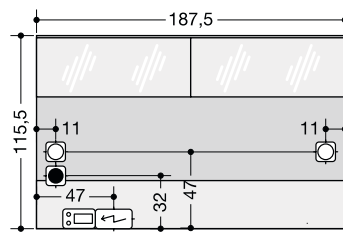
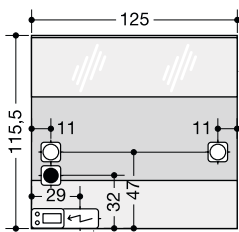
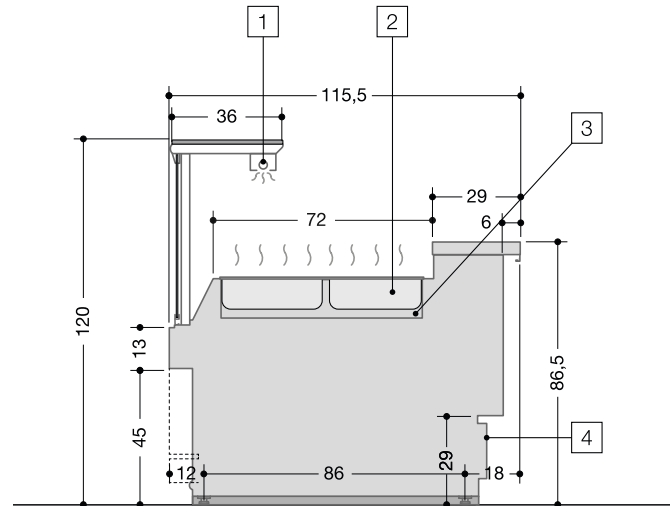
MODEL **ENIXE** - EI400

UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

- Bedrijfstemperatuur: 70°C
- Displayruimte: platen met gastronombakken: h = 10 cm
- Verlichting: infraroodlamp
- Bediening: elektromechanisch

Eigenschappen van de ENIXE EI400 vitrine

- 1 Warmtelamp
- 2 Bain-marie
- 3 Elektronische vlotter voor het vullen met water
- 4 Bedieningspaneel met vermogensregeling voor het warme deel en de warmtelamp



WARME VITRINE VOOR BAIN-MARIE EI400 ENIXE

Lengte van het meubel (cm) zonder zijwanden	93,7	125	187,5
Waterafvoer: Ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Aansluiting wateraanvoer (vrouwelijk)	Ø 3/4 duim	Ø 3/4 duim	Ø 3/4 duim
Ruiten: aantal	1	2	2
Papierhouder: aantal	1	1	2
Voedingsspanning (V)	400-3-50	400-3-50	400-3-50
Weerstand (W)	2400	4000	4800
Warmtelamp (W)	1000	1500	2000
Totaal opgenomen vermogen (W) zonder de opties	3400	5500	6800

AFMETINGEN EN STRUCTUUR VAN DE GASTRONOMPLATEN

Baktype	1/2	1/3	2/3
Afmetingen (cm)	32,5 x 26,5	32,5 x 17,6	32,5 x 35,4
Hoogte (cm)	10	10	10

* OPTIONEEL

VERWARMDE GEVENTILEERDE VITRINES

MODEL ENIXE - EI410

CRIO CABIN
TASTE PRESERVATION

SERIE

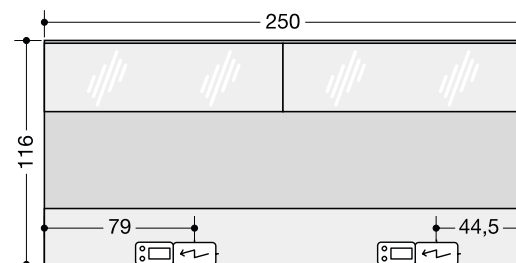
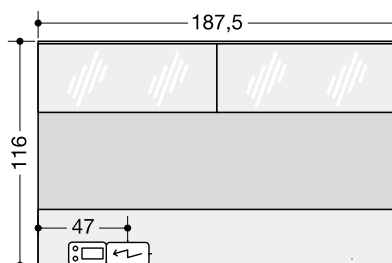
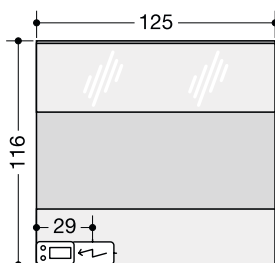
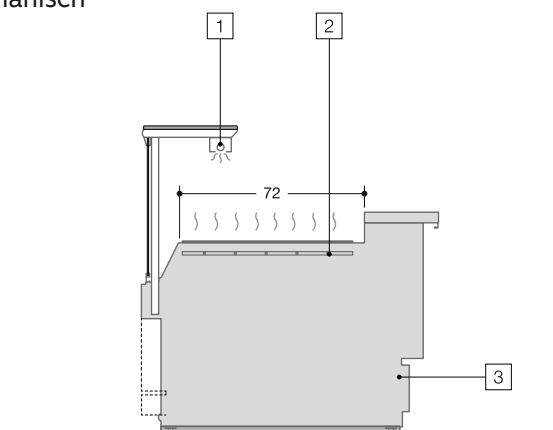
GAS R290

✱

- Bedrijfstemperatuur 70 °C
- Displayoppervlakte 0,8 m² per strekkende meter
- Verlichting met infraroodlamp
- Bediening: elektromechanisch

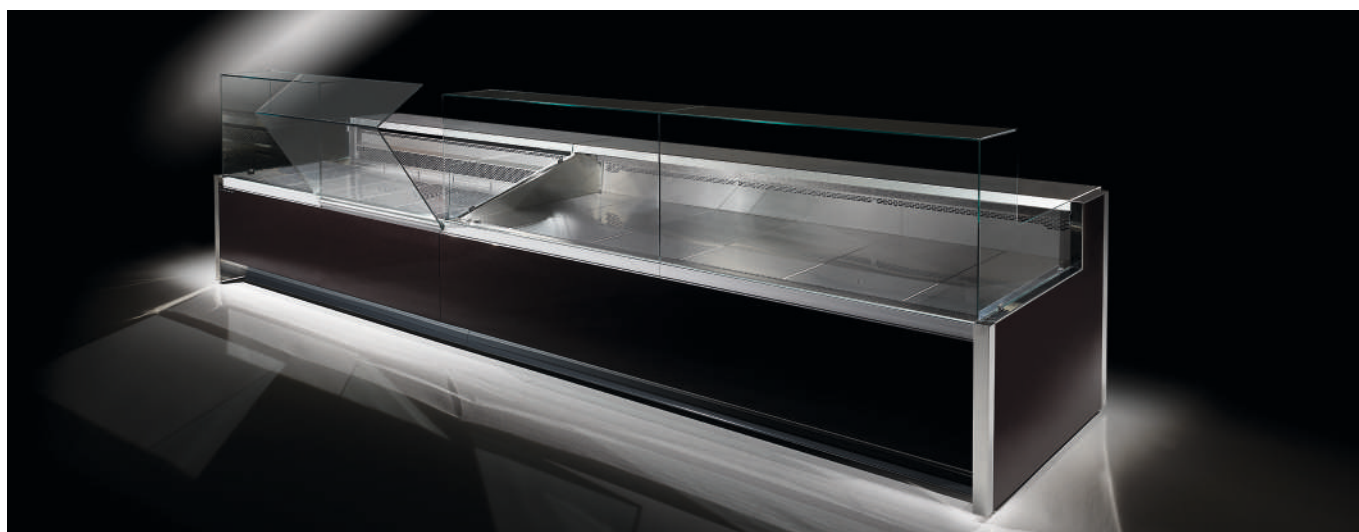
Eigenschappen van de ENIXE EI400 vitrine

- 1 Warmtelamp
- 2 Warmhoudplaat
- 3 Bedieningspaneel met vermogensregeling voor het warme deel en de warmtelamp



VERWARMDE VITRINE MET DROGE WARMTE ENIXE EI410

Lengte van het meubel (cm) zonder zijwanden	125	187,5	250
Ruiten: aantal	1	2	2
Papierhouder: aantal	1	1	2
Voedingsspanning (V)	400-3-50	400-3-50	400-3-50
Weerstand (W)	1500	2500	3000
Warmtelamp (W)	1000	1500	2000
Totaal opgenomen vermogen (W) zonder de opties	2500	4000	5000



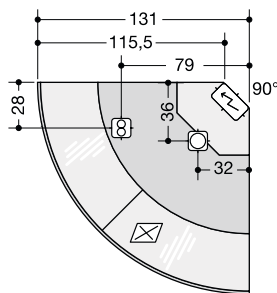
VITRINEHOEKMEUBELEN

UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

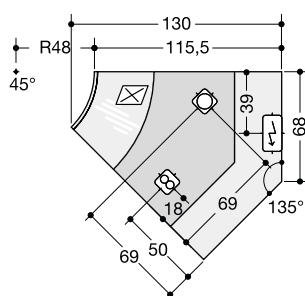
MODEL ENIXE

AA90° OPEN HOEK • AC45° GESLOTEN HOEK • AC90° GESLOTEN HOEK

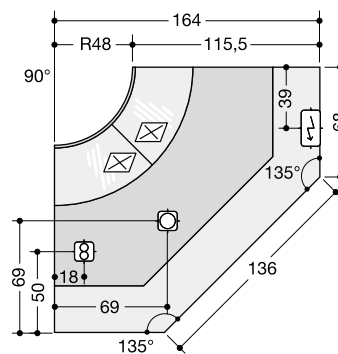
- Bedrijfstemperatuur: 3°C/+5°C
- Klimaatklasse 3 (EN441)
- Temperatuurklasse M2
- Geventileerde koeling
- Ontdooit bij uitschakeling
- compressor (weerstand*)
- Displayoppervlakte 0,9 m² per strekkende meter
- Verdamer gecoat door kataforese
- Bediening: elektronisch
- Gemiddeld koelvermogen 300 W per strekkende meter (verdamping -10 °C)



90° OPEN HOEK



45° GESLOTEN HOEK

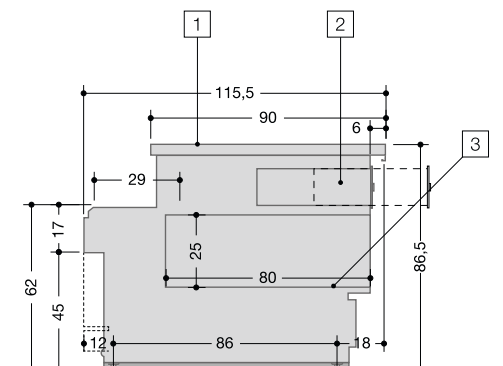


90° GESLOTEN HOEK

GEKOELDE HOEKMEUBELEN AA90° OPEN HOEK • AC45° GESLOTEN HOEK • AC90° GESLOTEN HOEK

Hoektype	90° open hoek	45° gesloten hoek	90° gesloten hoek
Koelvermogen (W) verdamping -10°	460	310	460
Waterafvoer: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Gasaansluiting: ø (mm)	6-12	6-12	6-12
Displayoppervlakte (m ²)	0,96	0,72	1,44
Ruiten: aantal	2	1	2
Vaste ramen (niet-openend): aantal	1	1	2
Koelaggregaat (W)	380	430	430
Ventilatoren (W)	120	60	120
Ledverlichting (W)	20	12	20
Totaal opgenomen vermogen (W) zonder de opties	520	552	570
Ontdooingsweerstand (W)*	300	225	450
Ledverlichting aan de voorzijde (W)*	10	3	6

* OPTIONEEL



KASSAGEDEELTE

- 1 Oppervlak in krasbestendig, roestvrij staal AISI 304.
- 2 Geldlade met sleutel
- 3 Tablet aan achterzijde

LINEAIR GEDEELTE

- Lengte zonder zijwand: 62,5 - 93,7



Op verzoek voeren wij de meubelen uit in uw gepersonaliseerde kleuren.

Onze verf op waterbasis staat borg voor een mooiere glans en een dikkere laklaag. Onze strenge hygiëne- en gezondheidsvoorschriften gelden niet enkel voor het verkooppunt, maar strekken zich ook uit tot het productieproces waarbij we de gezondheid van onze medewerkers en het milieu vooropstellen. Om druktechnische redenen kunnen de kleuren verschillen van de kleuren in de catalogus.

KLEUREN ENIXIE

A	C	E
D90	D91	
D91	D90*	
D94	D94*	
D96	D96*	
D97	D97*	
D98	D98*	
RAL*	RAL*	
P36*	P36*	
P37*	P37*	
P61*	P61*	
P62*	P62*	
P63*	P63*	
P64*	P64*	
P65*	P65*	
P66*	P66*	
P67*	P67*	
P70*	P70*	
P72*	P72*	
P73*	P73*	
I301*	I301*	
I302*	I302*	
I303*	I303*	
W102*	W102*	
W103*	W103*	
W161*	W161*	
W170*	W170*	
W162*	WXX*	
		I301 RAL9006 RAL9005* RAL9010* RAL*

D = GEPLASTIFICEERDE PLAAT

RAL = RAL-KLEUR ZONDER METAAL-GLANS (EPOXYPOEDERVERF)

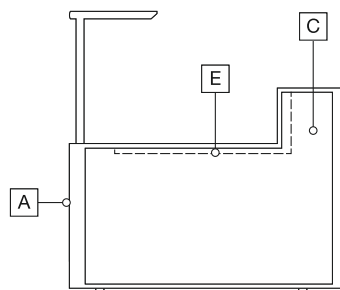
P = SPECIALE METAALVERF

I = ROESTVRIJ STAAL

W = HOUT

WXX = ANDERE KLEUREN 'W'

* = KLEURTOESLAG



WANDKASTEN

MODEL **ERIDE**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVAT ON

SERIE



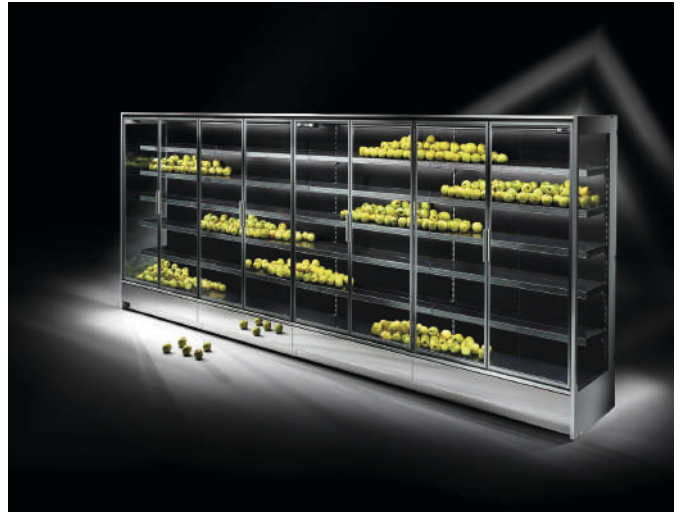
UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

WANDKASTEN

MODEL **ENEOS**



WANDKASTEN
MODEL **ENCORE**



**UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE**

WANDKASTEN
MODEL **EPV**



WANDKASTEN

MODEL **ETHOS**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SERIE



UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE



KOELKAMERS

MODEL **ELLE SYSTEM**



KOELKAMERS

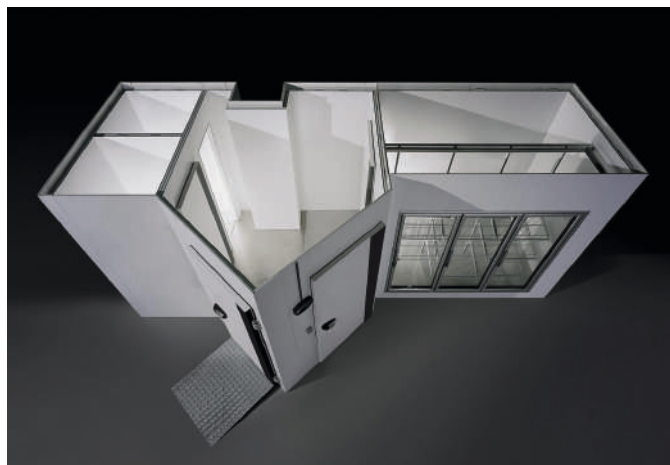
MODEL **GENESIS**

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

SERIE



**UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE**



KOELVITRINES

- 88 GEVENTILEERDE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE
- 88 STATISCHE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE
- 88 GEVENTILEERDE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE
- 88 STATISCHE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE
- 88 GEVENTILEERDE CHOCOLADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE MET REGELING VAN DE VOCHTIGHEIDSGRAAD
- 89 GEVENTILEERDE SALADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE

WARME VITRINES

- 89 VITRINES MET BAIN-MARIE
- 89 GEVENTILEERDE VERWARMDE VITRINES VOOR GN-BAKKEN
- 89 VITRINES MET WARMHOUDPLAAT

NEUTRALE VITRINES

- 90 NEUTRALE VITRINES
- 90 GEKOELDE, GEVENTILEERDE HOEKMEUBELEN MET GLAS
- 90 NEUTRALE HOEKMEUBELEN MET GLAS
- 91 KASSAMEUBELEN EEN NIVEAU
- 91 KASSAHOEKEN

STANDAARDVITRINES
E-LINE
DECOR SIMPLY

STANDAARDVITRINES E-LINE

DECOR SIMPLY

E-LINE

SERIE



UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

AFWERKING

Kleuren beschikbaar in gestratificeerde decors



CASSIS



KASJMIER



LIMOEN



ORANJE



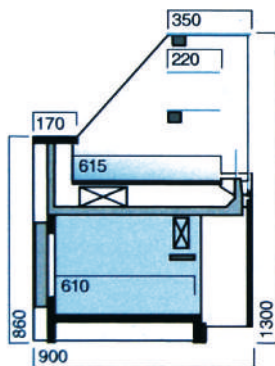
ZWART

OPTIE

RAL-kleur naar keuze



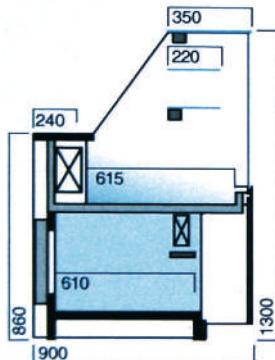
E-LINE SERIE



GEVENTILEERDE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE

Temperatuur: +3°C/+5°C

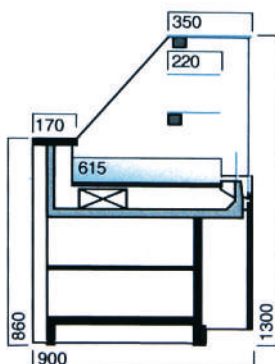
Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte (m ²)	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELVT 125	1250	0,77	471	647	1
ELVT 165	1650	1,02	855	825	2
ELVT 205	2050	1,26	855	844	2
ELVT 250	2500	1,54	1038	876	3



STATISCHE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE

Temperatuur: +3°C/+5°C

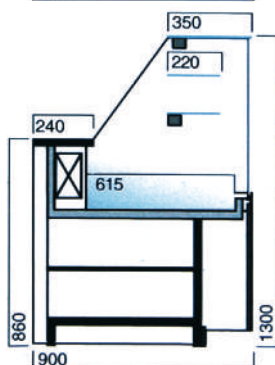
Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte (m ²)	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELET 125	1250	0,77	471	647	1
ELET 165	1650	1,02	471	825	2
ELET 205	2050	1,26	855	844	2
ELET 250	2500	1,54	855	876	3



GEVENTILEERDE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE

Temperatuur: +3°C/+5°C

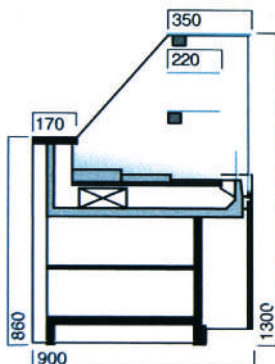
Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte (m ²)	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELVS 85	850	0,52	471	612	-
ELVS 125	1250	0,72	471	647	-
ELVS 165	1650	1,02	855	825	-
ELVS 205	2050	1,26	855	844	-
ELVS 250	2500	1,54	855	876	-



STATISCHE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE

Temperatuur: +3°C/+5°C

Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte (m ²)	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELES 85	850	0,52	281	459	-
ELES 125	1250	0,72	281	487	-
ELES 165	1650	1,02	471	652	-
ELES 205	2050	1,26	855	830	-
ELES 250	2500	1,54	855	858	-



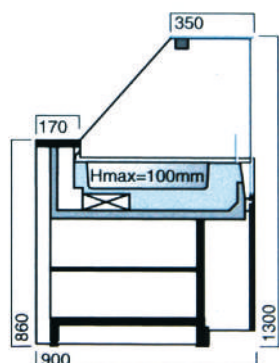
GEVENTILEERDE CHOCOLADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE MET REGELING VAN DE VOCHTIGHEIDSGRAAD

Temperatuur: +5°C/+13°C

Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte (m ²)	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELVSCH 85	850	-	471	614	-
ELVSCH 125	1250	-	471	647	-

UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

E-LINE SERIE



GEVENTILEERDE SALADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE Temperatuur: +3°C/+6°C

Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte (m ²)	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELVSSL 85	850	-	471	615	-
ELVSSL 125	1250	-	471	647	-
ELVSSL 165	1650	-	855	825	-



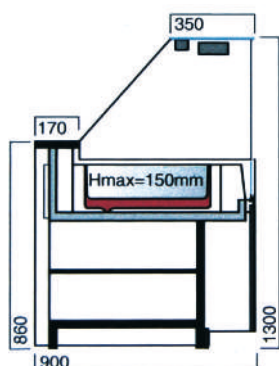
850
2 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/9 (176 X 108 X 100)



1250
3 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)



1650
4 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)



VITRINES MET BAIN-MARIE Temperatuur: +60°C/+65°C

Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte (m ²)	Verwarmend vermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELVBM 85	850	-	1500	1173	-
ELVBM 125	1250	-	3000	3295	-
ELVBM 165	1650	-	3000	3425	-



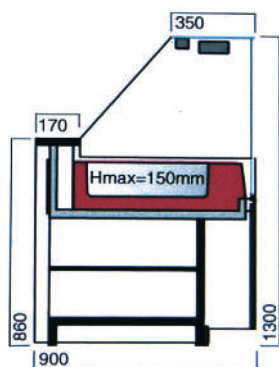
850
2 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/9 (176 X 108 X 100)



1250
3 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)



1650
4 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)



GEVENTILEERDE VERWARMDE VITRINES VOOR GN-BAKKEN Temperatuur: +60°C/+65°C

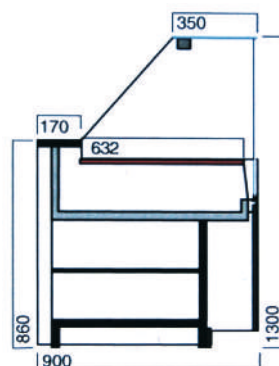
Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte (m ²)	Verwarmend vermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELAQV 85	850	0,51	240	1043/1543	-
ELAQV 125	1250	0,76	240	1835/2335	-



850
2 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/9 (176 X 108 X 100)



1250
3 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/6 (176 X 162 X 100)

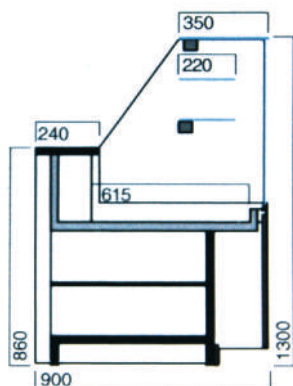


VITRINES MET WARMHOUDPLAAT Temperatuur: +60°C/+65°C

Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte (m ²)	Verwarmend vermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELVTA 85	850	0,51	240	890	-
ELVTA 125	1250	0,76	240	1240	-

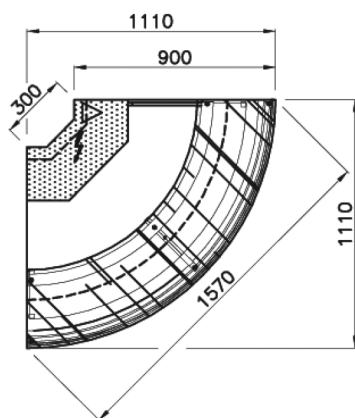
UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

E-LINE SERIE



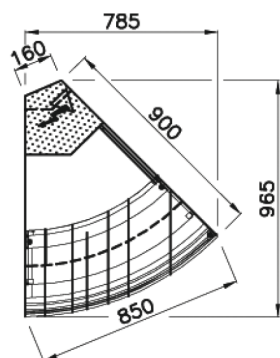
NEUTRALE VITRINES

Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte (m ²)	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELVNT 85	850	0,90	-	-	-
ELVNT 125	1250	1,32	-	-	-
ELVNT 165	1650	1,74	-	-	-
ELVNT 205	2050	2,16	-	-	-
ELVNT 250	2500	2,64	-	-	-



GEKOELDE, GEVENTILEERDE HOEKMEUBELN MET GLAS

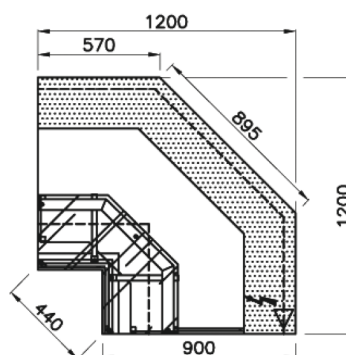
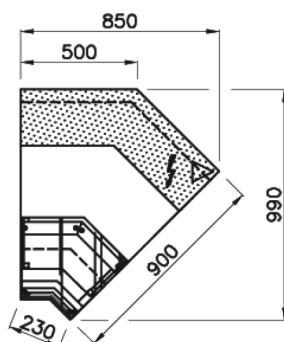
Ref.	Hoekmeubelen	Gekoelde displayoppervlakte (m ²)	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELCVVE 90	buitenzijde	-	-	-	-
ELCVVI 45	binnenin	-	-	-	-
ELCVVI 90	binnenin	-	-	-	-



NEUTRALE HOEKMEUBELN MET GLAS

Ref.	Hoekmeubelen	Gekoelde displayoppervlakte (m ²)	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELCVNE 45	buitenzijde	-	-	-	-
ELCVNE 90	buitenzijde	-	-	-	-
ELCVNI 45	binnenin	-	-	-	-
ELCVNI 90	binnenin	-	-	-	-

= Bedieningszijde

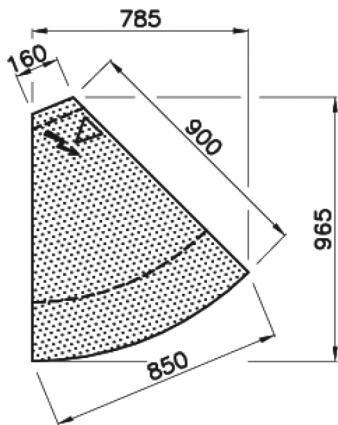
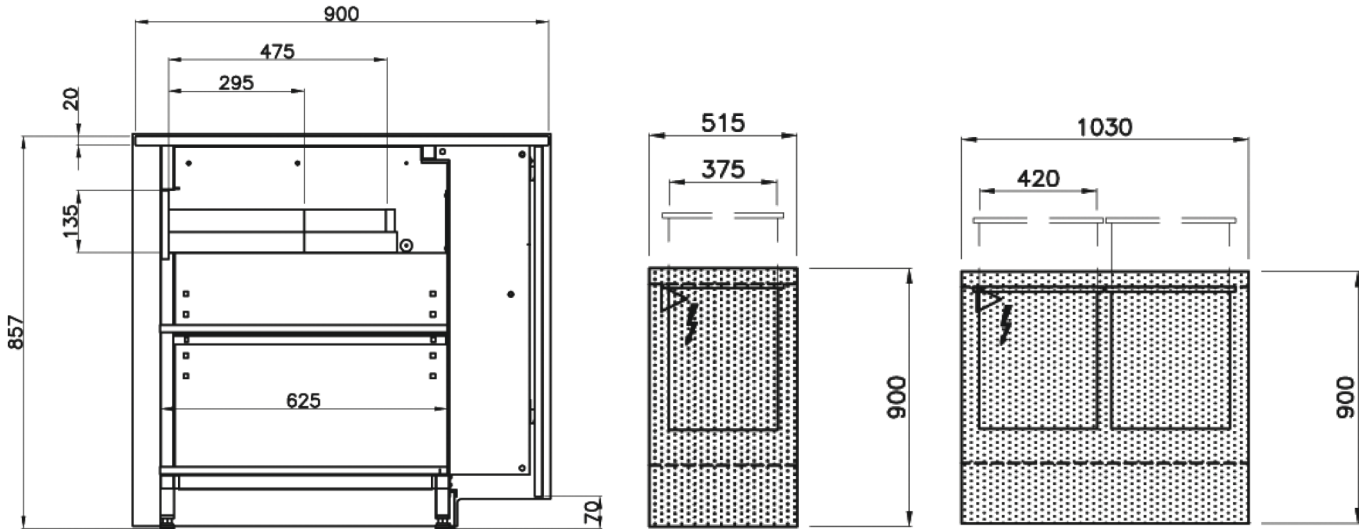


UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

E-LINE SERIE

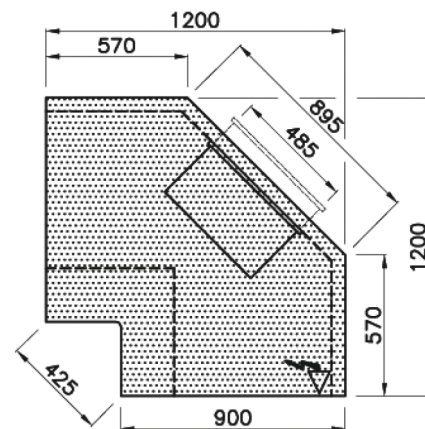
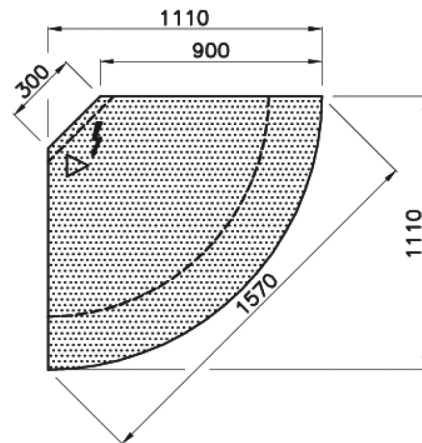
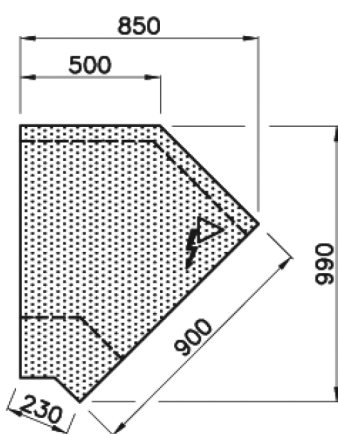
KASSAMEUBELS EEN NIVEAU

Ref.	Hoekmeubelen	Gekoelde displayoppervlakte (m ²)	Verwarmend vermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELCX 515	-	-	-	-	-
ELCX 1030	-	-	-	-	-



KASSAHOEKEN

Ref.	Hoekmeubelen	Gekoelde displayoppervlakte (m ²)	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELCXE 45	-	-	-	-	-
ELCXE 90	-	-	-	-	-
ELCXI 45	-	-	-	-	-
ELCXI 90	-	-	-	-	-



KOELVITRINES

- 95 KOELVITRINES MET BERGRUIMTE **N**
- 96 KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE **N**

GEKOELDE HOEKMEUBELS

- 97 GEKOELDE HOEKMEUBELS
ZONDER BERGRUIMTE **N**

MEUBELS

- 98 HORIZONTALE MEUBELS & HOEKMEUBEL
BINNEN-/ BUITENHOEK **N**
- 99 HORIZONTALE MEUBELS PBM & HOEKMEUBELS
BINNEN-/ BUITENHOEK **N**



KOELVITRINES
ISOTEKA®

KOELVITRINES - MET OF ZONDER BERGRUIMTE - MET OF ZONDER KOELGROEP

NIEUW

ISOTEKA®

SERIE



VITRINE ISOTEKA®

uw vitrine voor slagers,
charcutiers, traiteurs &
kaashandelaars



KOELVITRINES – MET OF ZONDER BERGRUIMTE - MET OF ZONDER KOELGROEP

NIEUW

ISOTEKA®

SERIE

Afneembare openschuifbare achterpanelen van plexiglas (standaard) voor een hoger koelrendement en een minimaal energieverbruik

Binnen-/buitenkuip in roestvrij staal voor een langere levensduur

Niet-gekoeld tussentablet (als optie verkrijgbaar)



Zijpanelen van dubbel glas & luchttoevoer aan de voorzijde om de condensatie te beperken

Geventileerde koeling met regeling van de ventilatiesnelheid voor een gelijkmatige temperatuurverdeling en een werking die perfect is aangepast aan de uitgestalde producten.

GEKOELDE VITRINES - MET BERGRUIMTE ZONDER KOELGROEP - MET ZIJWANDEN

NIUW
ISOTEKA® SERIE

**UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE**

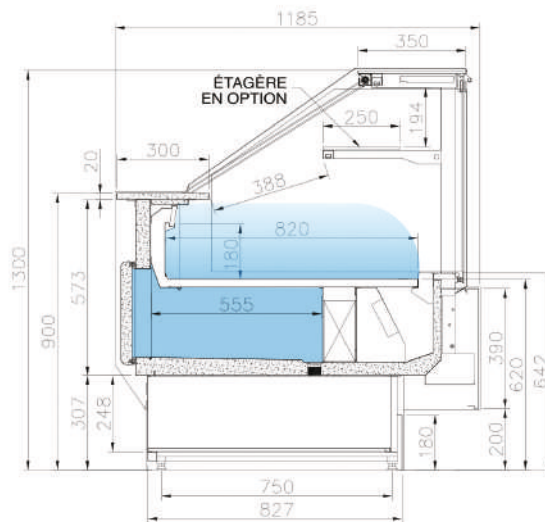
- Werkingstemperatuur -1 tot +5 °C
- Klimaatklasse 3M1
- Zonder koelgroep (ingebouwde groep als optie verkrijgbaar)
- Geventileerde koeling met snelheidsregeling
- Ventilatiesysteem met regelbare snelheid
- R290-gas met capillaire expansie in ingebouwde groep
- R452A-, R449A-, R454C-gas (te vermelden bij de bestelling), expansie via reduceerventiel zonder koelgroep
- Anticondensatiesysteem met inblazing van lucht aan de voorzijde en dubbele glaspanelen aan de zijkanten
- Elektronische thermostaat
- Automatische ontdooiing
- Afvoer van het ontdooiingswater (herverdampingskit als optie verkrijgbaar)
- Afvoerdiameter: 32 mm
- (Een heftruck gebruiken om de vitrines van 3125 en 3750 mm uit te laden)

Bedrijfsomgeving +25°C en 60% vochtigheid

VERSIE MET GROEP:
Neem contact met ons op voor meer informatie



REF. ISORTV1875



MET BERGRUIMTE • ZONDER GROEP

Ref.	Temp. (°C)	Lengte met zijwanden (mm)	Lengte zonder zijwanden (mm)	Displayopp. (m²)	Koelvermogen tot -10 °C (W)	Opgenomen vermogen zonder groep (W)	Opgenomen vermogen ingebouwde koelgroep (W)*	Deuren bergruimte (N)	Opbergoppervlakte bergruimte (m²)
ISORTV937	-1° / +5°C	977	937	0,77	703	86	498	1	0,52
ISORTV1250	-1° / +5°C	1290	1250	1,03	938	94	610	2	0,69
ISORTV1562	-1° / +5°C	1602	1562	1,28	1 172	137	876	2	0,86
ISORTV1875	-1° / +5°C	1915	1875	1,54	1 407	142	930	3	1,04
ISORTV2500	-1° / +5°C	2540	2500	2,05	1 875	188	1184	4	1,38
ISORTV3125	-1° / +5°C	3165	3125	2,92	2 343	274	-	5	1,73
ISORTV3750	-1° / +5°C	3790	3750	3,07	2 812	282	-	6	2,08

* HET VERMOGEN MET 500 W VERHOGEN VOOR OPTIONELE AUTOMATISCHE HERVERDAMPING

KOELVITRINES – ZONDER BERGRUIMTE ZONDER KOELGROEP - MET ZIJWANDEN

NIEUW

ISOTEKA®

SERIE

UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

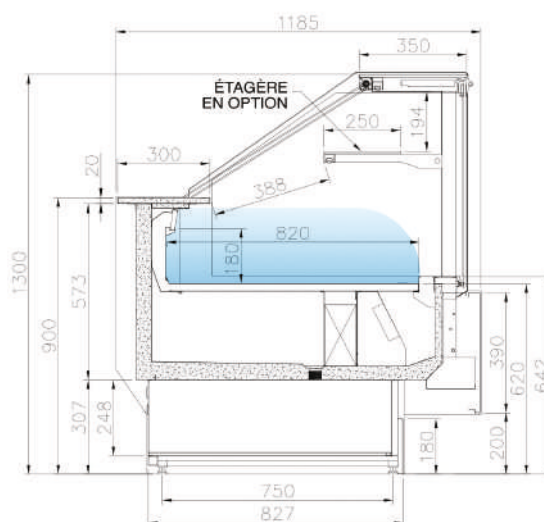
- Werkingstemperatuur -1 tot +5 °C
- Klimaatklasse 3M1
- Zonder koelgroep (ingebouwde groep als optie verkrijgbaar)
- Geventileerde koeling met snelheidsregeling
- Ventilatiesysteem met regelbare snelheid
- R290-gas met capillaire expansie
- in ingebouwde groep
- R452A-, R449A-, R454C-gas (te vermelden bij de bestelling), expansie via reduceerventiel zonder koelgroep
- Anticondensatiesysteem met inblazing van lucht aan de voorzijde en dubbele glaspanelen aan de zijkanten
- Elektronische thermostaat
- Automatische ontdooiing
- Afvoer van het ontdooiingswater (herverdampingskit als optie verkrijgbaar)
- Afvoerdiameter: 32 mm
- *(Een heftruck gebruiken om de vitrines van 3125 en 3750 mm uit te laden)*

Bedrijfsomgeving +25°C en
60% vochtigheid

VERSIE MET GROEP:
Neem contact met ons op voor meer informatie



REF. ISORSV1875



ZONDER BERGRUIMTE • ZONDER GROEP

Ref.	Temp. (°C)	Lengte met zijwanden (mm)	Lengte zonder zijwanden (mm)	Displayopp. (m²)	Koelvermogen tot -10 °C (W)	Opgenomen vermogen zonder groep (W)	Opgenomen vermogen ingebouwde koelgroep (W)*
ISORSV937	-1° / +5°C	977	937	0,77	703	86	498
ISORSV1250	-1° / +5°C	1290	1250	1,03	938	94	610
ISORSV1562	-1° / +5°C	1602	1562	1,28	1172	137	876
ISORSV1875	-1° / +5°C	1915	1875	1,54	1407	142	930
ISORSV2500	-1° / +5°C	2540	2500	2,05	1875	188	1184
ISORSV3125	-1° / +5°C	3165	3125	2,92	2343	274	-
ISORSV3750	-1° / +5°C	3790	3750	3,07	2812	282	-

* HET VERMOGEN MET 500 W VERHOGEN VOOR OPTIONELE AUTOMATISCHE HERVERDAMPING

GEKOELDE HOEKMEUBELS - ZONDER BERGRUIMTE

ZONDER KOELGROEP - ZONDER ZIJWANDEN

NIUW
ISOTEKA® SERIE

**UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE**

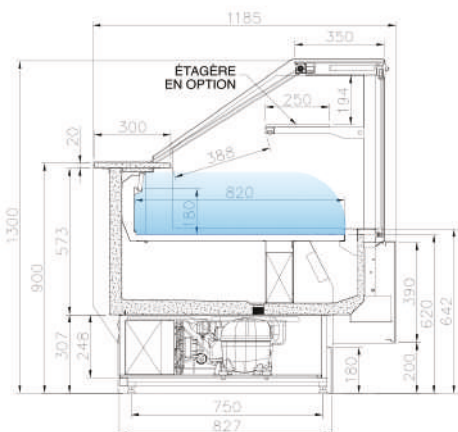
- Werkingstemperatuur -1 tot +5 °C
- Klimaatklasse 3M1
- Zonder koelgroep (ingebouwde groep als optie verkrijgbaar)
- Geventileerde koeling met snelheidsregeling
- Ventilatiesysteem met regelbare snelheid
- R290-gas met capillaire expansie in ingebouwde groep
- R452A-, R449A-, R454C-gas (te vermelden bij de bestelling), expansie via reduceerventiel zonder koelgroep
- Anticondensatiesysteem met inblazing van lucht aan de voorzijde en dubbele glaspanelen aan de zijkanten
- Elektronische thermostaat
- Automatische ontdooiing
- Afvoer van het ontdooiingswater (herverdampingskit als optie verkrijgbaar)
- Afvoerdiameter: 32 mm

Bedrijfsomgeving +25°C en 60% vochtigheid

VERSIE MET GROEP:
Neem contact met ons op voor meer informatie



REF. ISORSVI90

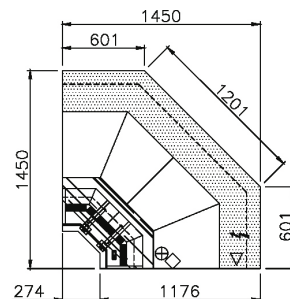
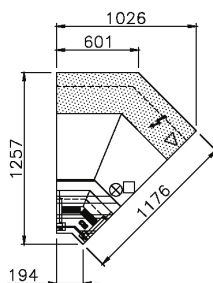
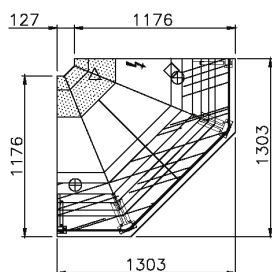
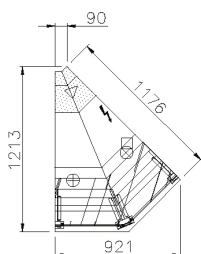


ZONDER BERGRUIMTE · ZONDER GROEP

Ref.	Hoek	Temp. (°C)	Lengte zonder zijwanden (mm)	Koelvermogen tot -10 °C (W)	Opgenomen vermogen zonder groep (W)	Opgenomen vermogen ingebouwde koelgroep (W)*
BUITENHOEK (ALLEEN MET KOELGROEP OP AFSTAND)						
ISORSVE45	45°	-1° / +5°C	921	938	56	-
ISORSVE90	90°	-1° / +5°C	1303	938	94	-
BINNENHOEK						
ISORSVI45	45°	-1° / +5°C	1026	938	64	580
ISORSVI90	90°	-1° / +5°C	1450	938	86	602

* HET VERMAGEN MET 500 W VERHOGEN VOOR OPTIONELE AUTOMATISCHE HERVERDAMPING

HOEK 45°: BUITENHOEK **HOEK 90°: BUITENHOEK** **HOEK 45°: BINNENHOEK** **HOEK 90°: BINNENHOEK**



HORizontale Meubels & Hoekmeubels Binnen-/ Buitenhoek

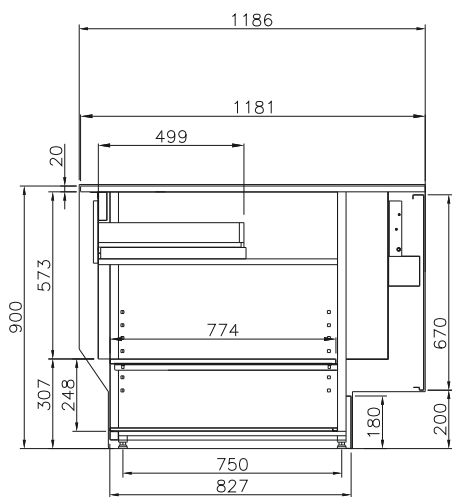
NIEUW
ISOTEKA® SERIE

**UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE**

- Verstelbare poten
- Constructie in grijs laminaat
- Werkblad in verdicht wit marmer
- Open bergruimte (kant bediening)
- 1 tussentablet
- 1 berglade



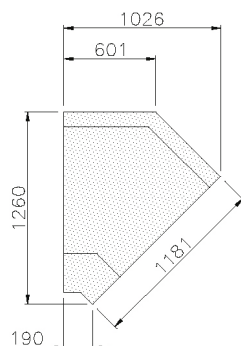
REF. ISOCS937



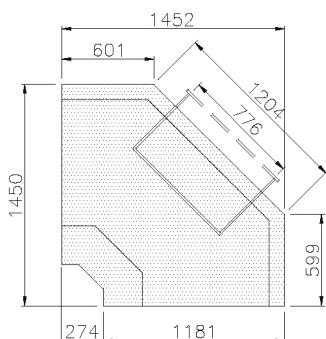
KASSAMEUBELS & KASSAHOEKEN

Ref.	Kassa	Lengte zonder zijwanden (mm)	Diepte zonder zijwanden (mm)
KASSAMEUBEL (MET 1 ZIJWAND)			
ISOCS937	-	937	1181
ISOCS1250	-	1250	1181
MEUBEL MET BUITENHOEK (ZONDER ZIJWANDEN)			
ISOCSE45	45°	1216	1181
ISOCSE90	90°	1304	1181
MEUBEL MET BINNENHOEK (ZONDER ZIJWANDEN)			
ISOCSI45	45°	1026	1181
ISOCSI90	90°	1452	1181

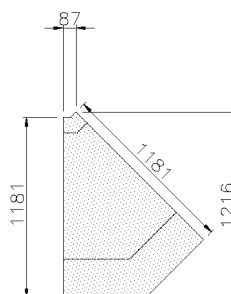
HOEK 45°: BINNENHOEK



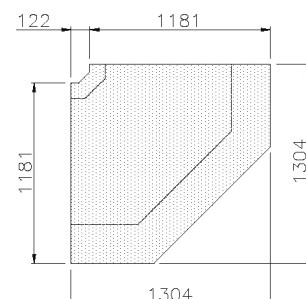
HOEK 90°: BINNENHOEK



HOEK 45°: BUITENHOEK



HOEK 90°: BUITENHOEK



KASSAMEUBELS PBM & HOEKMEUBELS BINNEN-/ BUITENHOEK

NIUW

ISOTEKA®

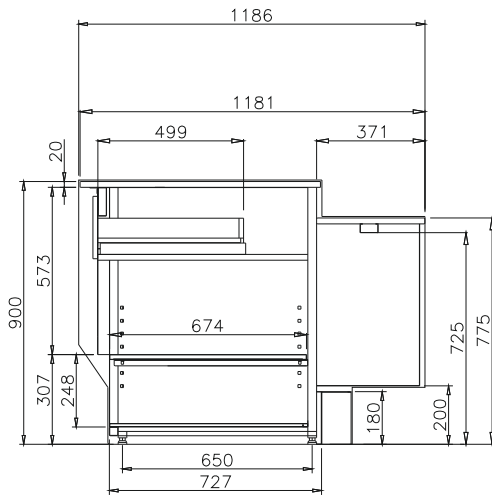
SERIE

**UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE**

- Verstelbare poten
- Constructie in grijs laminaat
- Werkblad in verdicht wit marmer 2 niveaus
- Open bergruimte (kant bediening)
- 1 tussentablet
- 1 berglade



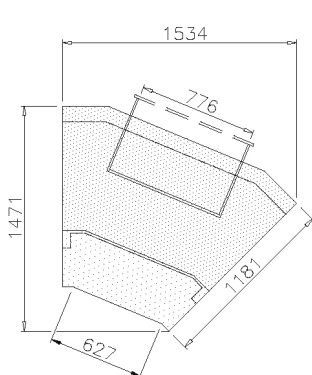
REF. ISOPMR937



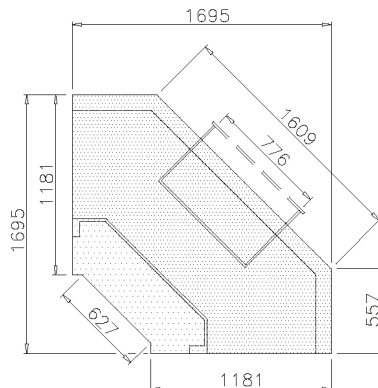
KASSAMEUBELS PBM & KASSAHOEKEN PBM

Ref.	Kassa	Lengte zonder zijwanden (mm)	Diepte zonder zijwanden (mm)
KASSAMEUBEL PBM (MET 1 ZIJWAND)			
ISOPMR937	-	937	1181
ISOPMR1250	-	1250	1181
MEUBEL PBM MET BUITENHOEK (ZONDER ZIJWANDEN)			
ISOPMRE45	45°	1048	1181
ISOPMRE90	90°	1304	1181
MEUBEL PBM MET BINNENHOEK (ZONDER ZIJWANDEN)			
ISOPMRI45	45°	1534	1181
ISOPMRI90	90°	1695	1181

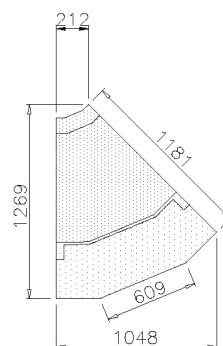
HOEK 45°: BINNENHOEK



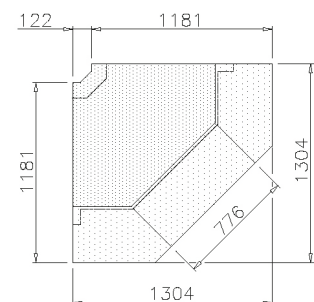
HOEK 90°: BINNENHOEK



HOEK 45°: BUITENHOEK



HOEK 90°: BUITENHOEK



UNIVERSUM KOELLEN

BARKASTEN	104 tot 116
MINIBARS & WIJNKASTEN	117 tot 119
KOELKASTEN	120 tot 134
KOELKASTEN	
SERIE STAR*	135 tot 140
TAFELS, SALADETTES & MEUBELS	
SERIE STAR*	141 tot 153
GEKOELDE PIZZAMEUBELS	
SERIE AFISTAR	154
KOELKASTEN EN GEKOELDE WERKTAFELS N	
SERIE KA*	155 tot 157
WANDMEUBELS	158 tot 162
OPZETKOELERS	163 tot 170
DIEPVRIEZERS & DIEPVRIESKOFFERS	171 tot 175
IJSBLOKJESMACHINES	176 tot 177
GEMENGDE CELLEN	178 tot 179
AFVALBAKKOELERS	180

INHOUD

BARKASTEN

GLAZEN DEUREN • 855MM

104 BARKASTEN KLAPDEUREN

GLAZEN DEUREN • 900MM

105 BARKASTEN RVS KLAPDEUREN

106 BARKASTEN KLAPDEUREN

107 BARKASTEN SCHUIFDEUREN

GLAZEN DEUREN • 930MM

108 BARKASTEN KLAPDEUREN

109 BARKASTEN SCHUIFDEUREN

SERIE FGB • 890MM

110 BARKASTEN VOLLE DEUREN

111 BARKASTEN RVS VOLLE DEUREN

112 BARKASTEN GLAZEN DEUREN

113 BARKASTEN RVS GLAZEN DEUREN

114 BARKASTEN VOLLE DEUREN
ZONDER KOELUNIT115 BARKASTEN GLAZEN DEUREN
ZONDER KOELUNIT

116 OPTIES: LADENBLOKKEN EN ROOSTERS

MINIBARS & WIJNKASTEN

117 HOTELMINIBARS

118 WIJNKASTEN • DEUR GEROOKT GLAS • TWEE TEMPERATUURZONES

119 WIJNKASTEN

KOELKASTEN

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

120 KOELKASTEN • T°+

121 KOELKASTEN • 400 EN
600 L • GN 2/1 • T°+/-

122 KOELKASTEN • RVS OF SKINPLATE • T°+/-

123 FLESSENKOELERS • T°+

124 GEVENTILEERDE NEGATIEVE KOELKASTEN

125 KOELKASTEN • GN 2/1 EN 600X400 • T°+

125 KOELKASTEN 2 KLAPDEUREN • T°+

126 FLESSENKOELERS
2 SCHUIFDEUREN127 KOELKASTEN • GN 2/1
RVS OF SKINPLATE • T°+

128 OPZETVITRINES • T°-

129 OPZETVITRINES • T°+

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

130 KOELKASTEN • T°+/-

131 KOELKASTEN • 400 EN
600 L • GN 2/1 • T°+/-

132 KOELKASTEN • RVS OF SKINPLATE • T°+/-

133 KOELKASTEN • DUBBELE GN 2/1
OF 600X400 • T°+/-134 KOELKASTEN • GN 2/1
RVS OF SKINPLATE • T°+/-

KOELKASTEN SERIE STAR❄️

135 KOELKASTEN • 600 EN 1200 L • T°+/-

136 KOELKASTEN • 700 EN
1400 L • GN 2/1 • T°+/-137 KOELKASTEN • 700 EN 1400
HALVE DEUREN • T°+/-138 KOELKASTEN **VIS** • T°+139 KOELKASTEN • GLAZEN DEUREN
GN 2/1 • T°+/-140 KOELKASTEN • 600X400
EN 600X800 • T°+/-

WERKTAFELS, SALADETTES & MEUBELS

SERIE STAR ❄️

- | | |
|--|---|
| 141 GEKOELDE WERKTAFELS
700 • 2 - 3 DEUREN | 148 GEKOELDE WERKTAFELS 600
2 - 3 - 4 DEUREN |
| 142 GEKOELDE WERKTAFELS 700
2-4-6 LADEN | 149 GEKOELDE WERKTAFELS 700
GN 1/1 • 2 - 3 - 4 DEUREN |
| 143 SALADETTES 700 • 2 - 3 DEUREN | 150 GEKOELDE WERKTAFELS 700 GN
1/1 • 2 - 3 - 4 GLAZEN DEUREN |
| 144 SALADETTES 700 • 2 - 3 DEUREN | 151 BEREIDINGSMEUBELS 700/800
2 - 3 DEUREN |
| 145 SALADETTES 700 • 2 - 3
GLAZEN • DEUREN | 152 GEKOELDE WERKTAFELS 800
600X400 • 2 - 3 DEUREN |
| 146 WERKTAFELS + OPEN SALADETTE 700
GN 1/1 • 2 - 3 DEUREN | 153 PIZZAMEUBELS 800 • MET VITRINE |
| 147 GEKOELDE PIZZAMEUBELS 'ECO' 700 | |

SERIE AFISTAR

- 154** GEKOELDE PIZZAMEUBELS
MET VITRINE • VERHOOGD

KASTEN & WERKTAFELS SERIE KA ❄️

KOELKASTEN

- 155** KOELKASTEN • GN 2/1
1 - 2 VOLLE DEUREN • T°+/- **N**

GEKOELDE WERKTAFELS

- 156** WERKTAFELS **600** • MET OF ZONDER
OPSTAND
2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • T°+ **N**
- 157** WERKTAFELS **700** • GN 1/1
MET OF ZONDER OPSTAND
2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN
• T°+ **N**

WANDMEUBELS

- 158** FLESSENKOELERS
- 159** WANDMEUBELS • SERIE PSI II • KLAP- OF SCHUIFDEUREN
- 160** WANDMEUBELS • SERIE PSI II ZWART • KLAP- OF SCHUIFDEUREN **N**
- 161** WANDMEUBELS • SERIE DELTA
- 162** WANDKASTEN • KLAPDEUREN

OPZETKOELINGEN

- | | |
|--|--|
| 164 OPZETTOONBANKEN VOOR ROOMIJS | SERIE ECO |
| 165 OPZETKOELINGEN
SCHUIFDEUREN
HOOGTE 265 MM | 169 GEKOELDE VULEENHEDEN
RECHTE VITRINES • SERIE AFI STAR |
| 166 OPZETKOELINGEN
SCHUIFDEUREN
HOOGTE 330 MM | 170 GEKOELDE VULEENHEDEN
RVS DEKSELS |
| 167 OPZETKOELINGEN | |

DIEPVRIEZERS & DIEPVRIESKOFFERS

- 171** ROOMIJSTOONBANKEN
- 172** FLESSENKOELERS
SERIE BRASSERIE • SCHUIFDEUREN
- 172** DIEPVRIEZERS • GLAZEN SCHUIFDEUREN
- 173** DIEPVRIEZERS • GLAZEN SCHUIFDEUREN
- 174** DIEPVRIEZERS • KLAPDEKSEL

IJSBLOKJESMACHINES

- 176** IJSBLOKJESMACHINES • BESPRENKLINGSSYSTEEM
- 177** IJSBLOKJESMACHINES • PALETSSYSTEEM

GEMENGDE CELLEN & AFVALBAKKOELERS

- 178** GEMENGDE KOELCELLEN • 3 - 5 - 10 NIVEAUS
- 179** GEMENGDE KOELCELLEN • 5 - 10 - 13 NIVEAUS
- 180** AFVALBAKKOELERS

AFi collin-lucy®

BARKASTEN

1 - 2 - 3 GLAZEN KLAPDEUREN

AUTOMATISCHE ONTDOOIING EN VERDAMPING

- Koelmiddel R600a
- Barkast met ingebouwde koelgroep (onderin)
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Behuizing skinplate
- Binnenzijde aluminium
- Af te sluiten met sleutel
- Geventileerde verdamper

- Binnenverlichting
- Elektronische thermostaat
- Isolatiedikte 32,5 mm

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

HOOGTE 855 mm

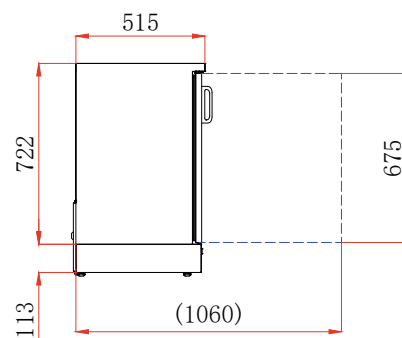
DIEPTE NIVEAU 0: 200 MM



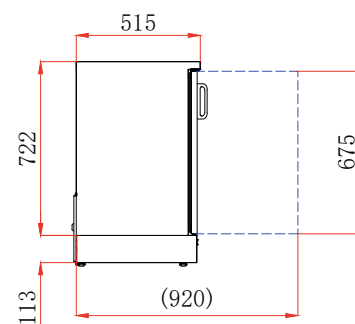
SKINP. T⁺ 1 REF. C1B.X

GAS R600a	
POSITIEVE TEMPERATUREN	
INGEBOUWDE KOELGROEP	
BEHUIZING SKINPLATE	
1 - 2 - 3 DEUREN	
HOOGTE 855 mm	

C1B.X



C2B.X/C3B.X



SKINP. T⁺ 2 REF. C2B.X



SKINP. T⁺ 3 REF. C3B.X

KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
C1B.x	1	142	209	80	600 x 515 x 855	708
C2B.x	2	227	198	92	920 x 515 x 855	840
C3B.x	3	341	253	123	1350 x 515 x 855	1434

RVS BARKASTEN

2 - 3 GLAZEN Klapdeuren

- Koelmiddel R600a
- Temperatuur 0°C/+8°C
- Materiaal buitenkant: RVS, materiaal binnenkant: gegaufreerd aluminium
- Zelfsluitende deur
- Dubbelgelaagd getemperd glas
- Ventilatorgesteunde koeling
- Verstelbare poten
- Automatische ontdooiing
- Afneembare digitale thermostaat

- Ledverlichting binnenin
- Slot
- Klimaatklasse: 18-32°C
- 230 V mono

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

DIEPTE NIVEAU 0: 200 MM

GAS R600a	
GEVENTILEERDE KOELING	
RVS	
2 -3 DEUREN	
HOOGTE 900 mm	

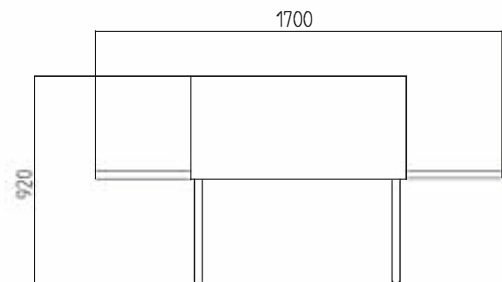
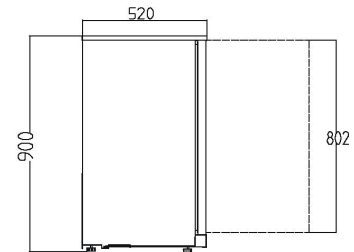


RVS 208 L 2 REF. C2BI



RVS 320 L 3 REF. C3BI

C2BI/C3BI



KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
C2BI	2	208	4,4	70	900 x 520 x 900	885
C3BI	3	320	5,3	92	1350 x 520 x 900	1528

BARKASTEN

1 - 2 - 3 GLAZEN KLAPDEUREN

- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +1°C/+10°C
- Klimaatklasse 4
- Buitenzijde zwartgelakt staal
- Binnenzijde van aluminium
- Verdamer met ingebouwde leiding met een ventilatorgestuurd koelsysteem
- Automatische ontdooicyclus bij stilleggen van de compressor
- Isolatie: Cyclopentaan (40 mm per zijde)

- Digitale thermostaat
- Zelfsluitende deur
- Verwijderbare dichtingsvoeg
- Getemperd veiligheidsglas
- Standaard gemonteerd slot
- Horizontale binnenledverlichting
- Verstelbare poten

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

AFI	SERIE
GAS R600a	☼
POSITIEVE TEMPERATUREN	🔒
ZWARTGELAKT	🔧
1 - 2 - 3 DEUREN	📏
HOOGTE 900 mm	📏



GELAKT T°+ 1 📏 REF. RW138H

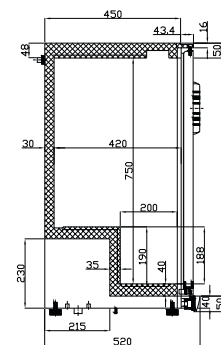


GELAKT T°+ 2 📏 REF. RW208H



GELAKT T°+ 3 📏 REF. RW330H

RW138H/RW208H/RW330H



KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RW138H	1	133	180	44	600 x 520 x 900	633
RW208H	2	201	230	62	900 x 520 x 900	844
RW330H	3	320	240	80	1350 x 520 x 900	1330

BARKASTEN

2 - 3 GLAZEN SCHUIFDEUREN

- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +1°C/+10°C
- Klimaatklasse 4
- Buitenzijde zwartgelakt staal
- Binnenzijde van aluminium
- Verdamer met ingebouwde leiding met een ventilatorgestuurd koelsysteem
- Automatische ontdooicyclus bij stilleggen van de compressor
- Isolatie: Cyclopentaan (40 mm per zijde)

- Digitale thermostaat
- Zelfsluitende deur
- Verwijderbare dichtingsvoeg
- Getemperd veiligheidsglas
- Standaard gemonteerd slot
- Horizontale binnenledverlichting
- Verstelbare poten

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

AFI	SERIE
GAS R600a	
POSITIEVE TEMPERATUREN	
ZWARTGELAKT	
2 -3 DEUREN	
HOOGTE 900 mm	

UNIVERSUM KOELEN



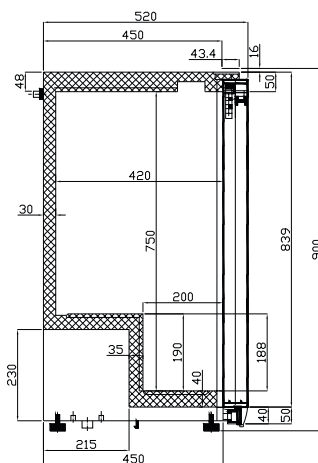
GELAKT T+ 2 REF. RW208S



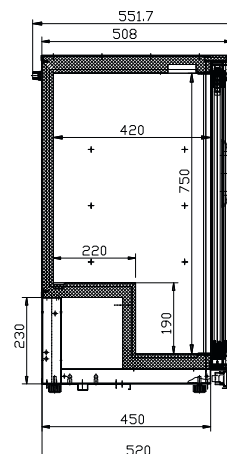
GELAKT T+ 3 REF. RW330S

HOOGTE 900 MM

RW208S



RW330S



SCHUIFDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RW208S	2	201	230	58	900 x 520 x 900	810
RW330S	3	320	240	80	1350 x 520 x 900	1362

BARKASTEN

1 - 2 - 3 GLAZEN KLAPDEUREN

AUTOMATISCHE ONTDOOIING EN VERDAMPING

- Koelmiddel R600a
- Barkast met ingebouwde koelgroep (onderin)
- Temperatuur +2°C/+10°C
- Behuizing skinplate
- Binnenzijde aluminium
- Af te sluiten met sleutel

- Geventileerde verdamper
- Binnenverlichting
- Elektronische thermostaat
- Isolatiedikte 32,5 mm

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

HOOGTE 930 mm

GAS R600a	
POSITIEVE TEMPERATUREN	
INGEBOUWDE KOELGROEP	
BEHUIZING SKINPLATE	
1 - 2 - 3 DEUREN	
HOOGTE 930 mm	



SKINP. T°+ 1 REF. C1B



SKINP. T°+ 2 REF. C2B



SKINP. T°+ 3 REF. C3B

KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
C1B	1	140	250	54	602 x 535 x 930	768
C2B	2	223	250	75	920 x 535 x 930	889
C3B	3	335	250	95	1350 x 535 x 930	1427

OPTIES ROOSTERS

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
CC1	Roosters (2) 520 x 315 mm	11
CC2	Roosters (4) 415 x 315 mm	11

BARKASTEN

1- 2 - 3 GLAZEN SCHUIFDEUREN

- **AUTOMATISCHE ONTDOOIING EN VERDAMPING**
- Koelmiddel R600A
- Barkast met ingebouwde koelgroep (onderin)
- Temperatuur +2°C/+10°C
- Behuizing skinplate
- Binnenzijde aluminium
- Af te sluiten met sleutel

- Geventileerde verdamper
- Binnenverlichting
- Elektronische thermostaat
- Isolatie dikte 32,5 mm

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

HOOGTE 930 mm

GAS R600a	
POSITIEVE TEMPERATUREN	
INGEBOUWDE KOELGROEP	
BEHUIZING SKINPLATE	
1 - 2 - 3 DEUREN	
HOOGTE 930 mm	



SKINP. T°+ 1 REF. C1C

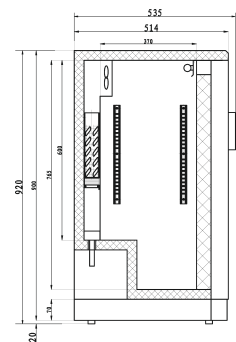


SKINP. T°+ 2 REF. C2C



SKINP. T°+ 3 REF. C3C

C1C/C2C/C3C



SCHUIFDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
C1C	1	140	250	52	602 x 535 x 930	792
C2C	2	223	250	72	920 x 535 x 930	914
C3C	3	335	250	91	1350 x 535 x 930	1485

OPTIES ROOSTERS

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
CC3/1	Roosters (4) 400 x 315 mm	11
CC3/2	Roosters (2) 440 x 315 mm	11

BARKASTEN

2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • INGEBOUWDE KOELGROEP

- BUITENKANT SKINPLATE ZWART
BINNENKANT SKINPLATE WIT
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- Compressorunit links ingebouwd
- Koelmiddel: R290
- Hoogte binnenzijde 74 cm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechttop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- De condensor is vlot toegankelijk en vergt geen gereedschap voor reiniging
- Geventileerde koeling

- Robuuste constructie op verstelbare poten (7 cm)
- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Ledverlichting
- Opvang van het dooiwater en automatische herverdamping
- Afmetingen deuropeningen:
 - FGB125/177/229: 340 mm
 - FGB145/206/267: 440 mm

GAS R290 ❄️
 GEVENTILEERDE KOELING ❄️
 INGEBOUWDE KOELGROEP 🗄️
 BEHUIZING SKINPLATE 🏠
 2-3-4 DEUREN 🚪
 HOOGTE ZONDER POTEN 820 mm 📏

LADEN
 zie pagina 116



Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur
Hoogte zonder poten: 820 mm



SKINP. 320 W 2 🚪 REF. FGB125



SKINP. 370 W 3 🚪 REF. FGB177



SKINP. 400 W 4 🚪 REF. FGB229

Op bestelling
RECHTS INGEBOUWDE KOELGROEP

2 VOLLE DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB125	🔗 216-264 🗑️ 396-432	229	320	80	1255 x 565 x 890	1861
FGB145	🔗 252-308 🗑️ 462-528	283	340	85	1455 x 565 x 890	1946

3 VOLLE DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB177	🔗 360-440 🗑️ 630-744	390	370	100	1775 x 565 x 890	2273
FGB206	🔗 414-506 🗑️ 759-840	466	390	112	2065 x 565 x 890	2401

4 VOLLE DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB229	🔗 504-616 🗑️ 864-1056	521	400	116	2295 x 565 x 890	2827
FGB267	🔗 567-704 🗑️ 1056-1152	622	420	130	2675 x 565 x 890	3068

RVS BARKASTEN


2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • INGEBOUWDE KOELGROEP


- BUITEN- EN BINNENZIJD VAN RVS
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- Koelmiddel: R290
- Hoogte binnenzijde 74 cm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechtop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- Geventileerde koeling
- Robuuste constructie op verstelbare poten (7 cm)


- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Thermostaatregeling
- Ledverlichting
- Afmetingen deuropeningen:
 - FGB125/177/229i: 340 mm
 - FGB145/206/267i: 440 mm


Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur


Hoogte zonder poten: 820 mm


GAS R290 

GEVENTILEERDE KOELING 

INGEBOUWDE KOELGROEP 

RVS 

2-3-4 DEUREN 

HOOGTE ZONDER POTEN 820 mm 



Op bestelling
RECHTS INGEBOUWDE KOELGROEP

RVS 400 W 4  REF. FGB229i

2 VOLLE DEUREN RVS

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB125i	↻ 216-264 ☒ 396-432	229	320	80	1225 x 565 x 890	1960
FGB145i	↻ 252-308 ☒ 462-528	283	340	85	1455 x 565 x 890	2045

3 VOLLE DEUREN RVS

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB177i	↻ 360-440 ☒ 630-744	390	370	100	1775 x 565 x 890	2401
FGB206i	↻ 414-506 ☒ 759-840	466	390	112	2065 x 565 x 890	2528

4 VOLLE DEUREN RVS

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB229i	↻ 504-616 ☒ 864-1056	521	400	116	2295 x 565 x 890	2955
FGB267i	↻ 567-704 ☒ 1056-1152	622	420	130	2675 x 565 x 890	3196

BARKASTEN

2 - 3 - 4 GLAZEN DEUREN • INGEBOUWDE KOELGROEP

- GAS R290
- GEVENTILEERDE KOELING
- INGEBOUWDE KOELGROEP
- BEHUIZING SKINPLATE
- 2-3-4 DEUREN
- HOOGTE ZONDER POTEN 820 mm

- BUITENKANT SKINPLATE ZWART
- BINNENKANT SKINPLATE WIT
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- Compressorunit links ingebouwd
- Koelmiddel: R290
- Hoogte binnenzijde 74 cm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechttop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- De condensor is vlot toegankelijk en vergt geen gereedschap voor reiniging
- Geventileerde koeling

- Robuuste constructie op verstelbare poten (7 cm)
- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Ledverlichting
- Opvang van het dooiwater en automatische herverdamping
- Afmetingen deuropeningen:
 - FGB125/177/229PV: 340 mm
 - FGB145/206/267PV: 440 mm

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

Hoogte zonder poten: 820 mm



SKINP. 330 W 2 REF. FGB125PV



SKINP. 370 W 3 REF. FGB177PV



SKINP. 410 W 4 REF. FGB229PV

Op bestelling
RECHTS INGEBOUWDE KOELGROEP

2 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB125PV	☞ 216-264 ☝ 396-432	229	330	92	1255 x 565 x 890	2102
FGB145PV	☞ 252-308 ☝ 462-528	283	350	97	1455 x 565 x 890	2202

3 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB177PV	☞ 360-440 ☝ 630-744	390	370	108	1775 x 565 x 890	2614
FGB206PV	☞ 414-506 ☝ 759-840	466	390	126	2065 x 565 x 890	2770

4 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB229PV	☞ 504-616 ☝ 864-1056	521	410	136	2295 x 565 x 890	3295
FGB267PV	☞ 567-704 ☝ 1056-1152	622	430	166	2675 x 565 x 890	3523

RVS BARKASTEN

2 - 3 - 4 GLAZEN DEUREN • INGEBOUWDE KOELGROEP

- BUITEN- EN BINNENZIJD VAN RVS
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- Koelmiddel: R290
- Hoogte binnenzijde 74 cm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechtop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- Geventileerde koeling
- Robuuste constructie op verstelbare poten (7 cm)

- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Thermostaatregeling
- Ledverlichting
- Afmetingen deuropeningen:
 - FGB125/177/229PVi: 340 mm
 - FGB145/206/267PVi: 440 mm

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

Hoogte zonder poten: 820 mm

GAS R290	
GEVENTILEERDE KOELING	
INGEBOUWDE KOELGROEP	
RVS	
2-3-4 DEUREN	
HOOGTE ZONDER POTEN 820 mm	



Op bestelling
RECHTS INGEBOUWDE KOELGROEP

RVS | 410 W | 4 | REF. FGB229PVi

2 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB125PVi	↻ 216-264 ☒ 396-432	229	330	92	1225 x 565 x 890	2202
FGB145PVi	↻ 252-308 ☒ 462-528	283	350	97	1455 x 565 x 890	2301

3 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB177PVi	↻ 360-440 ☒ 630-744	390	370	108	1775 x 565 x 890	2770
FGB206PVi	↻ 414-506 ☒ 759-840	466	390	126	2065 x 565 x 890	2926

4 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB229PVi	↻ 504-616 ☒ 864-1056	521	410	136	2295 x 565 x 890	3423
FGB267PVi	↻ 567-704 ☒ 1056-1152	622	430	166	2675 x 565 x 890	3651

BARKASTEN

2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • ZONDER KOELGROEP

- BUITENKANT SKINPLATE ZWART
- BINNENKANT SKINPLATE WIT
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- Koelmiddel: R600a
- Hoogte binnenzijde 74 cm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechttop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- Geventileerde koeling
- Robuuste constructie op

- verstelbare poten (7 cm)
- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Thermostaatregeling
- Verlichting

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

Hoogte zonder poten: 820 mm

VOOR KOELGROEP OP AFSTAND
Uitgerust met verdamper +

GAS R600a	
GEVENTILEERDE KOELING	
ZONDER KOELGROEP	
BEHUIZING SKINPLATE	
2-3-4 DEUREN	
HOOGTE ZONDER POTEN 820 mm	

LADEN
zie pagina 116



SKINP. 320 W 2 REF. FGB118SG

2 VOLLE DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB118SG	☞ 216-264 ☞ 396-432	265	320	59	1180 x 565 x 890	1477
FGB138SG	☞ 252-308 ☞ 462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1563

3 VOLLE DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB170SG	☞ 360-440 ☞ 630-744	432	320	90	1700 x 565 x 890	1861
FGB199SG	☞ 414-506 ☞ 759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	1989

4 VOLLE DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB222SG	☞ 504-616 ☞ 864-1056	597	320	105	2220 x 565 x 890	2315
FGB260SG	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	760	386	152	2600 x 565 x 890	2528

BARKASTEN

2 - 3 - 4 GLAZEN DEUREN • **ZONDER KOELGROEP**

- BUITENKANT SKINPLATE ZWART
BINNENKANT SKINPLATE WIT
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- Koelmiddel: R600a
- Hoogte binnenzijde 74 cm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechtop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- Geventileerde koeling

- Robuuste constructie op verstelbare poten (7 cm)
- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Thermostaatregeling
- Verlichting

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

Hoogte zonder poten: 820 mm

GAS R600a	
GEVENTILEERDE KOELING	
ZONDER KOELGROEP	
BEHUIZING SKINPLATE	
2-3-4 DEUREN	
HOOGTE ZONDER POTEN 820 mm	

VOOR KOELGROEP OP AFSTAND
Uitgerust met verdamper + capillair, verlichting, digitale thermostaat



SKINP. 320 W 2 REF. FGB118SGV

2 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB118SGV	☞ 216-264 ☞ 396-432	265	320	59	1180 x 565 x 890	1733
FGB138SGV	☞ 252-308 ☞ 462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1804

3 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB170SGV	☞ 360-440 ☞ 630-744	432	320	90	1700 x 565 x 890	2216
FGB199SGV	☞ 414-506 ☞ 759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	2344

4 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB222SGV	☞ 504-616 ☞ 864-1056	597	320	105	2220 x 565 x 890	2784
FGB260SGV	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	760	320	152	2600 x 565 x 890	2983

OPTIES EN TOEBEHOREN VOOR BARKASTEN

LADENBLOKKEN SKINPLATE OF RVS

SKINPLATE OF RVS 

Opties laden: verkrijgbaar in 2 afmetingen. Door u te monteren. Eenvoudig te monteren.



LADEN ZWARTE SKINPLATE • VOOR FGB118SG - FGB125 - FGB170SG - FGB177 - FGB222SG - FGB229

Ref.	Laden	Binnenafm. (mm) nuttige L x D x H	Afm. voorkant L x D (mm)	Prijs (excl. btw) €
NTFGB3	1/3 - 1/3 - 1/3	280 x 410 x 190	260 x 440	710
NTFGB2	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	568
NTFGB1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	540

LADEN ZWARTE SKINPLATE • VOOR FGB138SG - FGB145 - FGB199SG - FGB206 - FGB260SG - FGB267

Ref.	Laden	Binnenafm. (mm) nuttige L x D x H	Afm. voorkant L x D (mm)	Prijs (excl. btw) €
NTFGB33	1/3 - 1/3 - 1/3	380 x 410 x 190	260 x 540	767
NTFGB22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	625
NTFGB11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	597

LADEN RVS • VOOR FGB125I - FGB177 i - FGB229I

Ref.	Laden	Afm. (mm) L x D x H	Afm. voorkant L x D (mm)	Prijs (excl. btw) €
NTFGBI3	1/3 - 1/3 - 1/3	280 x 410 x 190	260 x 440	710
NTFGBI2	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	597
NTFGBI1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	739

LADEN RVS • VOOR FGB145I - FGB206I I - FGB267I

Ref.	Laden	Afm. (mm) L x D x H	Afm. voorkant L x D (mm)	Prijs (excl. btw) €
NTFGBI33	1/3 - 1/3 - 1/3	380 x 410 x 190	260 x 540	795
NTFGBI22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	653
NTFGBI11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	625

OPTIES ROOSTERS

Ref.	mm	Prijs (excl. btw) €
F30/1	350 x 405	22
F31/1	400 x 405	24
F32/1	500 x 405	32
F30/2	405 x 405	26
F31/2	455 x 405	28
F32/2	550 x 405	34

MODELLEN ROOSTERS

Ref.	Beschrijving
FGB108	4 x F30/1
FGB118	4 x F31/1
FGB138	4 x F32/1
FGB158	2 x F30/1 + 4 x F30/2
FGB170	2 x F31/1 + 4 x F31/2
FGB199	2 x F32/1 + 4 x F32/2
FGB222	8 x F31/2
FGB260	8 x F32/2

HOTELMINIBARS

VOLLE EN GLAZEN DEUREN

AMMONIAKGAS 
POSITIEVE TEMPERATUREN 

- HEEL GELUIDSARM
- OMKEERBARE DEUR
- NH3-absorptiekoeling (Ammoniak)
- Ledverlichting
- Deurslot
- Temperatuur +4°C/+12°C
- Automatische ontdooiing
- Ammoniakgas
- Deurdichtingen met clips

Uitrusting: 2 roosters

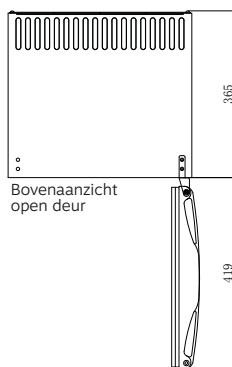


65W  REF. MB40

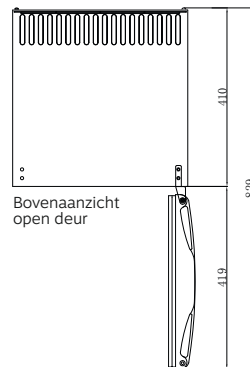


65 W  REF. RCG40A

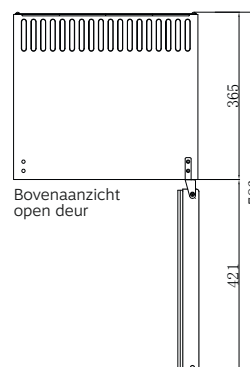
MB30



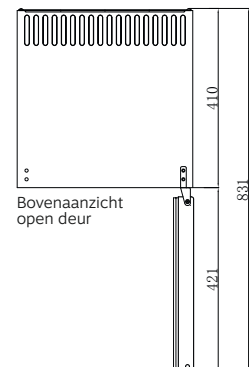
MB40/MB50



RCG30A



RCG40A/RCG50A



VOLLE DEUREN



Ref.	Roosters	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MB30	2	24	65	13	402 x 420 x 500	446
MB40	2	34	65	17	402 x 455 x 560	482
MB50	3	42	65	17	402 x 450 x 670	476

GLAZEN DEUREN

Ref.	Roosters	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RCG30A	2	24	65	14	402 x 420 x 500	460
RCG40A	2	34	65	18	402 x 455 x 560	474
RCG50A	3	42	65	29	402 x 450 x 670	505

WIJNKASTEN

DEUR MET GEROOKT GLAS • TWEE TEMPERATUURZONES

GAS R600a 
 2 TEMPERATUURZONES 
 GEVENTILEERDE KOELING 

- 2 KOOLSTOFFILTERS
- ONTGEURDERS
- DUBBELE TEMPERATUURCONTROLE (+5°C/+10°C BOVEN EN +10°C/+18°C ONDER) NIET OMKEERBAAR
- OMKEERBARE DEUR
- Koelmiddel R600A
- Glazen deur met dubbele beglazing
- Deuromtrek in RVS
- Verticale greep

- Automatische ontdooiing
- Geventileerde koeling
- Thermostatische scheiding voor CW360DT
- Met slot voor CW510DT



Uitrusting: 5 roosters voor CW360DT
Uitrusting: 8 roosters voor CW510DT



87 W 38  REF. CW360DT



180 W 174  REF. CW510DT



GEROOKT GLAS

Ref.	Aantal flessen	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CW360DT	38	87	41	493 x 587 x 840	979
CW510DT	174	180	100	598 x 685 x 1750	2217

WIJNKASTEN

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur 20,7°C
- Interne structuur van ABS
- Statische koeling
- Verschillende temperaturniveaus
- Digitale thermometer
- 2 verstelbare poten vooraan + 2 wielen achteraan
- Licht- en ventilatorschakelaar
- Slot
- Deur met dubbele beglazing

KLS149W

- 3 verstelbare steunkaders (twee kaders om de flessen in het horizontale rooster 1 te plaatsen en om de flessen op 45° te plaatsen)

GAS R134a 
 POSITIEVE TEMPERatuur 
 STATISCHE KOELING 

KLD372W

- Binnenverlichting
- 7 verstelbare steunkaders (5 kaders om de flessen in de horizontale kaders te plaatsen en 2 om de flessen op 45° te plaatsen)



33  0,12 KW REF. KLS149W



78  0,12 KW REF. KLD372W

Ref.	Aantal flessen (75 cl)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLS149W	33	145	0,12	44	595 x 664 x 810	682
KLD372W	78	332	0,12	67	595 x 640 x 1856	852

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN POSITIEF VERTICAAL

NIET OMKEERBARE DEUR

- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +1°C / +10°C
- Geventileerde koeling
- Slot
- Mechanische thermostaat en analoge thermometer
- Scharnier rechts

DC388PV

- Cyclische ontdooiing compressor
- Isolatie: Cyclopentaan (45 mm per zijde)
- Verwijderbare dichting

- Led-binnenverlichting
- Schakelaar
- Lichtstrip
- Dubbele condenserende beglazing (VERWARMD)
- Roll bond verdamper + ventilator
- Verstelbare poten
- Standaardvergrendeling
- 4 verstelbare roosters + 1 onderste rooster (500x400)
- Wieltjes voor vlotte opstelling
- Maximaal 16 niveaus met een tussenafstand van 50 mm

XLS-412W

GAS R600a



POSITIEVE TEMPERATUREN



GEVENTILEERDE KOELING



- Buiten- en binnenzijde zwart
- Deur dubbele beglazing
- Binnenverlichting in het bovendeeel en op de zijkanten
- 230 V mono
- 5 roosters
- 2 verstelbare poten vooraan en 2 wielen achteraan



350 L | 56 KG | REF. DC388PV



382 L | 94 KG | REF. XLS-412W


POSITIEVE KAST GLAZEN DEUR


Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
DC388PV	350	155	56	600 x 570 x 1835	1146
XLS-412W	382	n.g.	94	593 x 620 x 1830	1268


KOELKASTEN GLAZEN DEUREN


POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH

400 LITER EN 600 LITER GN 2/1 • GELAKT

GAS R600a 

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN 

GEVENTILEERDE/STATISCHE KOELING 

GELAKT 

- Koelmiddel R600a
- Buitenbekleding: wit gelakt
- Binnenzijde: Thermisch gevormd ABS
- Slot met sleutel
- Digitaal scherm
- Voorzien voor een omgevingstemperatuur van maximaal 32°C
- 230 V mono

Geleverd met 2 achteraan gemonteerde wieltjes.

POSITIEVE KASTEN

- **AUTOMATISCHE ONTDOOIING EN HERVERDAMPING**
- **OMKEERBARE DEUR**
- Roll bond verdamper + ventilator
- Temperatuur 0°C/+10°C
- Isolatie: 45 mm (A40BPV) en 60 mm (A60BPV)
- Inhoud : 19 niveaus met een tussenafstand van 70 mm

Uitrusting: 3 in de hoogte verstelbare roosters

NEGATIEVE KASTEN

- Statische koeling
- Werkingstemperatuur -10°C/-25°C
- Isolatie: 60 mm

Uitrusting: 7 vaste verdampingsroosters



GELAKT 350 L 185 W REF. A40BPV

GELAKT 555 L 358 W REF. A60BNV

POSITIEVE KASTEN GLAZEN DEUREN 400 & 600 LITER

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
A40BPV	350	185	69	600 x 600 x 1850	1325
A60BPV	570	185	90	770 x 690 x 1890	1563

NEGATIEVE KASTEN GLAZEN DEUREN 400 & 600 LITER

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
A40BNV	440	358	73	600 x 600 x 1850	1672
A60BNV	555	358	94	770 x 690 x 1890	1916

OPTIES (ALLEEN VOOR T° +) WITTE GEPLASTICEERDE ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
GA40	506 x 415	12
GA60	654 x 525	18

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH
RVS OF SKINPLATE

GAS R600a/R290
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE/STATISCHE KOELING
SKINPLATE OF RVS

DIGITALE THERMOSTAAT

- Op wieltjes
- Ledverlichting
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- Afwerking binnenzijde in thermisch gevormd polystyrol
- 230 V mono
- Geventileerde condensor
- Zelfsluitende deur
- Slot

AV360 en AV360N: buitenzijde wit
AV360L en AV360LN: buitenzijde RVS

POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel R600A
- Temperatuur +1°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Geventileerde verdamper (geluidarme tangentiële ventilator)
- Automatische herverdamping
- Isolatie van polyurethaan 50 mm
- Automatische ontdooiing

Uitrusting: 4 in de hoogte verstelbare roosters (495 x 428 mm)

NEGATIEVE KASTEN

- Gas R290
- Temperatuur -18°C/-22°C
- Statische koeling
- Isolatie van polyurethaan 60 mm
- Manuele ontdooiing

Uitrusting: 6 vaste koelroosters die de verdamper vormen (493 x 380 mm)

POSITIEVE TEMPERATUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AV360	308	220	84	590 x 600 (+45) x 1860	1491
AV360L	308	220	87	590 x 600 (+45) x 1860	1563

NEGATIEVE TEMPERATUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AV360N	268	335	96	620 x 620 (+40) x 1860	1903
AV360LN	268	335	96	620 x 620 (+40) x 1860	1974

OPTIES (ALLEEN VOOR T° +) ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
CAV35	495 x 435	30

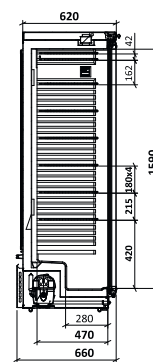
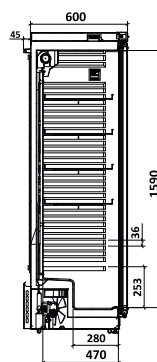


SKINP. 308 L 220 W REF. AV360

RVS 268 L 335 W REF. AV360LN

AV360/ AV360L

AV360N/ AV360LN



KOELERS VOOR FLESSEN EN BLIKJES

1 GLAZEN DEUR

- Koelmiddel R600
- Temperatuur 0°C/10°C
- 1 verticale ledverlichting
- 2 verstelbare poten + 2 wielen
- Mechanische thermostaat
- Zelfsluitende deur (behalve voor KLRF225)
- Licht- en ventilatorchakelaar
- Mechanische grendel
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

AFI	SERIE
GAS R600	
POSITIEVE TEMPERATUREN	
GEVENTILEERDE KOELING	
1 DEUR	
5 ROOSTERS	



225 L T+ REF. KLRF225



240 L T+ REF. KLRF240



370 L T+ REF. KLRF370

1 GLAZEN DEUR

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Roosters	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLRF225	♂130 ♀260	5	225	60	450 x 497 x 1881	938
KLRF240	♂151 ♀335	5	240	72	595 x 614 x 1320	710
KLRF370	♂217 ♀467	5	370	74	595 x 650 x 2000	852

GEVENTILEERDE NEGATIEVE KOELKASTEN

1 GLAZEN DEUR

- Koelmiddel R290
- Temperatuur - 18°C/-24°C
- 1 horizontale ledverlichting
- 2 verstelbare poten + 2 wielen
- Mechanische thermostaat
- Zelfsluitende deur
- Licht- en ventilatorschakelaar
- Automatische ontdooiing
- Analoge thermometer
- Uitneembare en geventileerde roosters voor KLVG490
- Bedrijfsomgeving: 32°C en 65% vochtigheid

AFI	SERIE
GAS R290	
NEGATIEVE TEMPERATUREN	
GEVENTILEERDE KOELING	
1 DEUR	
5-6 ROOSTERS	
ALUMINIUM	



ALU 374 L T° REF. KLVG370



ALU 496 L T° REF. KLVG490

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Roosters	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLVG370	5	374	670	98	640 x 670 x 2056	1520
KLVG490	6	496	870	128	670 x 718 x 2026	2060

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

GN 2/1 EN 600X400 • THERMISCH GEVORMD • POSITIEF
EUROPESE MAKELIJ

- GESCHIKT VOOR ROOSTERS GN2/1 EN 600 X 400
- DIGITALE THERMOSTAAT
- Gas R600a
- Temperatuur +1°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Binnenledverlichting
- Buitenbekleding witte skinplate
- Afwerking binnenzijde: thermisch gevormd
- 230 V mono
- Isolatie van polyurethaan 60 mm
- Geventileerde verdamper (geluidarme tangentiële ventilator)

- Automatische herverdamping
- Geventileerde condensor
- Automatische ontdooing
- Zelfsluitende deur

Uitrusting: 4 in de hoogte verstelbare roosters GN2/1 (650 x 530 mm)

Op wieltjes gemonteerd geleverd



GAS R600a

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

SKINPLATE

ROOSTERS GN 2/1 EN 600x400



SKINP. 455 L 240 W REF. N500V

POSITIEVE TEMPERATUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
N500V	455	240	104	750 x 740(+45) x 1900	1832

OPTIES ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
MC21	GN 2/1	40

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

2 POSITIEVE KLAPDEUREN

- DIGITALE THERMOSTAAT
- Gas R290
- Temperatuur +1°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Ledverlichting
- Binnen- en buitenzijde van witte skinplate
- 230 V mono
- Isolatie van polyurethaan 50 mm
- Automatische ontdooing
- Zelfsluitende deur
- 2 sloten
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem



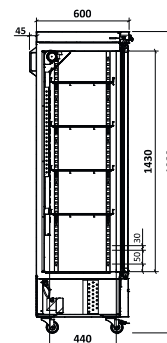
GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

SKINPLATE

ARV800PV



SKINP. 585 L 475 W REF. ARV800PV

POSITIEVE TEMPERATUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ARV800PV	585	475	164	1180 x 605(+45) x 2090	2898

OPTIES ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
CARV	1055 x 395	80

KOELERS VOOR FLESSEN EN BLIKJES

2 GLAZEN SCHUIFDEUREN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur 0°C/10°C
- 2 verticale ledverlichtingen
- 4 poten
- Mechanische thermostaat
- Licht- en ventilatorschakelaar
- Mechanische grendel
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

AFI

SERIE

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

2 DEUREN

4 ROOSTERS

678 L T⁺ REF. KLRF680793 L T⁺ REF. KLRF790

2 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Roosters	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLRF680	470 940	4	678	140	880 x 712 x 2001	1563
KLRF790	685 1214	4	793	158	990 x 822 x 2001	1761

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

POSITIEF GEVENTILEERD GN 2/1

RVS OF SKINPLATE

GAS R600a 

POSITIEVE TEMPERATUREN 

GEVENTILEERDE KOELING 

SKINPLATE OF RVS 

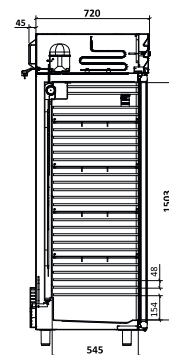
ROOSTERS GN 2/1 

- **DIGITALE THERMOSTAAT**
- Ledverlichting
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- Afwerking binnenzijde van thermisch gevormd polystyrol
- Bovenop ingebouwde koelgroep
- Isolatie van polyurethaan 60 mm
- 230 V mono
- Geventileerde condensor
- Zelfsluitende deur
- In de hoogte verstelbare poten RVS

- POSITIEVE KASTEN**
- Koelmiddel R600a
 - Temperatuur +1°C/+8°C
 - Geventileerde koeling
 - Geventileerde verdampers (geluidarme tangentiële ventilator)
 - Automatische herverdamping
 - Automatische ontthooiing

Uitrusting: 4 in de hoogte verstelbare GN2/1 roosters (650 x 530 mm)

ATG600V/ ATG600AV



ATG600V: buitenzijde wit
ATG600AV: buitenzijde RVS



SKINP. 476 L T⁺ REF. ATG600V

RVS 476 L T⁺ REF. ATG600AV

POSITIEVE TEMPERATUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ATG600V	476	255	109	750 x 720(+45) x 1995	1989
ATG600AV	476	255	114	750 x 720(+45) x 1995	2074

OPTIES ROOSTERS GN 2/1

Ref.	Prijs (excl. btw) €
MC21	40

OPZETVITRINES GLAZEN DEUREN

NEGATIEF

GAS R290 
 NEGATIEVE TEMPERATUREN 
 GEVENTILEERDE KOELING 

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -13°C/-22°C
- Ledverlichting binnenin die op de bovenkant schijnt
- Digitale temperatuurcontrole en display
- Deur dubbele beglazing
- Zelfsluitende deur
- Verstelbaar rooster PVC
- Geventileerd koelsysteem
- Onderhoudsvrije condensor
- Automatische ontdooiing
- Vergrendelbare deur
- Lichtgevend display bovenaan (voor RTD-49LC en RTD-99LC)
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid



49 L 160 W T° REF. RTD-49L



99 L 160 W T° REF. RTD-99L

ZONDER LICHTGEVEND DISPLAY BOVENAAN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTD-49L	49	160	35	620 x 575 x 552	1080
RTD-99L	99	160	41	620 x 575 x 712	1145



49 L 160 W T° REF. RTD-49LC



99 L 160 W T° REF. RTD-99LC

MET LICHTGEVEND DISPLAY BOVENAAN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTD-49LC	49	160	35	620 x 575 x 676	1142
RTD-99LC	99	160	42	620 x 575 x 836	1205

OPZETVITRINES GLAZEN DEUREN

POSITIEF

- Koelmiddel R600a
- Temperatuur 0°C/+10°C
- Klimaatklasse 4
- Buitenzijde van zwartgelakte plaat
- Binnenzijde van zwart aluminium
- Verdampert met ingebouwde leiding met een ventilatorgestuurd koelsysteem
- Manuele ontdooiing
- Isolatie: Cyclopentaan

- (45 mm per zijde)
- Verwijderbare dichtingsvoeg
- Autonome schakelaar voor de binnenverlichting
- Getemperd veiligheidsglas met dubbele dikte
- Zelfsluitende deur
- Standaard gemonteerd slot
- Verstelbare poten

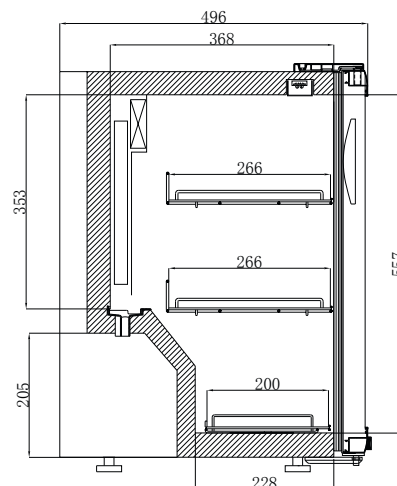
Uitrusting: 3 verstelbare roosters

AFI	SERIE
GAS R600a	
POSITIEVE TEMPERATUREN	
ZWARTGELAKT	
1 DEUR	



GELAKT T⁺ 1 REF. RWRC60





RWRC60



KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RWRC60	1	60	80	33	432 x 496 x 672	710

KOELKASTEN VOLLE DEUREN POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH

GAS R600/R290 
 POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN 
 GEVENTILEERDE/STATISCHE KOELING 
 GELAKT 

- ABS KUIP MET AFGERONDE HOEKEN: GEMAKKELIJK TE REINIGEN
- ELEKTRONISCHE THERMOSTAAT
- DIGITAAL SCHERM
- BINNENVERLICHTING
- AF TE SLUITEN MET SLEUTEL
- Buitenbekleding: wit gelakt
- Binnenzijde: Thermisch gevormd ABS
- Omkeerbare deurgreep
- Voorzien voor een omgevingstemperatuur van maximaal 32°C.
- 230 V mono



GELAKT 130 L T+ REF. A20BPP

Uitrusting: 3 roosters

Geleverd met 2 achteraan gemonteerde wielletjes.

POSITIEVE KASTEN

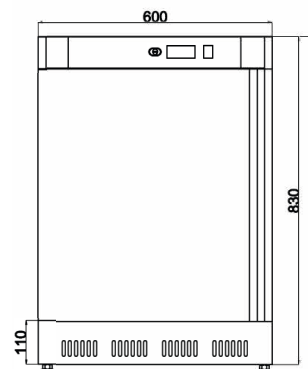
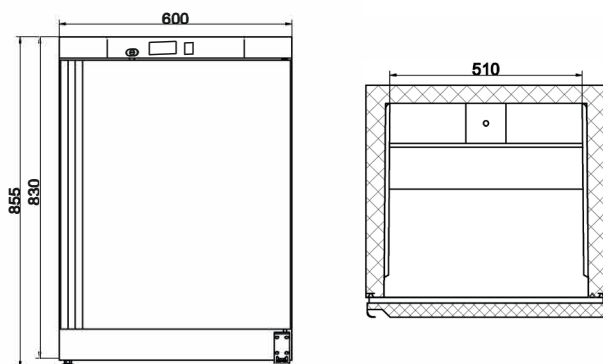
- **AUTOMATISCHE ONTDOOIING EN HERVERDAMPING**
- Koelmiddel R600
- Roll bond verdamper + luchtverdelingsventilator
- Werkingstemperatuur +2°C/+8°C
- Isolatie: 40 mm zonder CFK

NEGATIEVE KASTEN

- **VASTE VERDAMPINGSROOSTERS**
- Koelmiddel R290
- Statische koeling
- Werkingstemperatuur -10°C/-25°C
- Isolatie: 60 mm zonder CFK
- Manuele ontdooiing

A20BPP

A20BNP



POSITIEVE KASTEN


Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
A20BPP	130	120	44	600 x 585 x 855	627


NEGATIEVE KASTEN


Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
A20BNP	120	150	44	600 x 585 x 855	677


KOELKASTEN VOLLE DEUREN

**400 LITER EN 600 LITRES GN 2/1 • GELAKT
POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH**

GAS R600/R290 

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN 

GEVENTILEERDE/STATISCHE KOELING 

GELAKT 

- Buitenbekleding: wit gelakt
- Binnenzijde: Thermisch gevormd ABS
- Slot met sleutel
- Digitaal scherm
- Voorzien voor een omgevingstemperatuur van maximaal 32°C.
- 230 V mono
- Poten: hoogte 90 mm voor A60BPP en A60BNP

Geleverd met 2 achteraan gemonteerde wieltjes.

POSITIEVE KASTEN

- **ROLL BOND VERDAMPER + VENTILATOR**
- **OMKEERBARE DEUR**
- Koelmiddel R600
- Temperatuur 0°C/+10°C
- Automatische ontthooiing en herverdamping
- Isolatie: 45 mm
- Zonder CFK

Uitrusting: 3 in de hoogte verstelbare roosters

NEGATIEVE KASTEN

- **OMKEERBARE DEUR**
- Koelmiddel R290
- Statische koeling
- Werkingstemperatuur -10°C/-25°C
- Isolatie: 60 mm
- Zonder CFK
- Manuele ontthooiing

Uitrusting: 7 vaste verdampingsroosters



GELAKT 350 L T°+ REF. A40BPP



GELAKT 555 L T°- REF. A60BNP

POSITIEVE KASTEN VOLLE DEUREN 400 & 600 LITER

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
A40BPP	350	185	69	600 x 600 x 1850	19 niveaus - tussenafstand : 70 mm	1287
A60BPP	570	185	90	770 x 690 x 1890	19 niveaus - tussenafstand : 70 mm	1516

NEGATIEVE KASTEN VOLLE DEUREN 400 & 600 LITER

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
A40BNP	440	358	73	600 x 600 x 1850	1366
A60BNP	555	358	94	770 x 690 x 1890	1587

OPTIES (ALLEEN VOOR T°+)

WITTE GEPLASTICEERDE ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
GA40	506 x 415	12
GA60	654 x 525	18

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH
SKINPLATE OF RVS • OMKEERBARE DEUREN

GAS R600a/R290

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE/STATISCHE KOELING

SKINPLATE OF RVS

- OMKEERBARE DEUR
- DIGITALE THERMOSTAAT
- Op wieltjes
- 230 V mono
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- Afwerking binnenzijde van thermisch gevormd polystyrol
- Geventileerde condensor
- Zelfsluitende deur
- Slot

POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel R600A
- Temperatuur +1°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Isolatie van polyurethaan 50 mm
- Geventileerde verdampers (geluidarme tangentiële ventilator)
- Automatische herverdamping
- Automatische ontdooiing

NEGATIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -18°C/-22°C
- Statische koeling
- Isolatie van polyurethaan 60 mm
- Manuele ontdooiing

Uitrusting: 6 vaste koelroosters die de verdampers vormen (493 x 380 mm)

AP360 en AP360N: buitenzijde wit
AP360L en AP360LN: buitenzijde RVS

Uitrusting: 4 in de hoogte verstelbare roosters (495 x 428 mm)

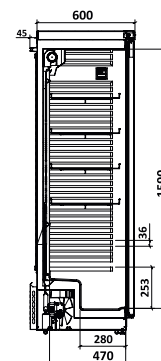


SKINP. 268 L T° REF. AP360N

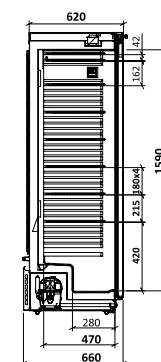


RVS 308 L T°+ REF. AP360L

AP360/AP360L



AP360N/AP360LN



POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AP360	308	210	71	590 x 600 (+45) x 1860	1293
AP360L	308	210	76	590 x 600 (+45) x 1860	1392

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AP360N	268	320	80	620 x 620 (+40) x 1860	1520
AP360LN	268	320	80	620 x 620 (+40) x 1860	1619

OPTIES (ALLEEN VOOR T° +) ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
CAV35	495 x 435	30

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH
DUBBELE GN 2/1 OF 600X400 • BINNENKANTEN ABS

- OMKEERBARE DEUR
- DIGITALE THERMOSTAAT
- 230 V mono
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- Afwerking binnenzijde van thermisch gevormd polystyrol
- Isolatie van polyurethaan 60 mm
- Geventileerde condensor
- Zelfsluitende deur

Op wieltjes gemonteerd geleverd

N500P en N500N: buitenzijde wit
N500iP en N500iN: buitenzijde RVS



SKINP. 455 L T°+ REF. N500P



RVS 442 L T°- REF. N500iN

POSITIEVE KASTEN

- GESCHIKT VOOR ROOSTERS GN 2/1 OF 600 X 400
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +1°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Geventileerde verdamper (geluidarme tangentiële ventilator)
- Automatische herverdamping
- Automatische ontthooing

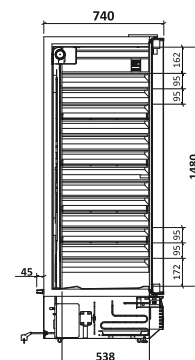
Uitrusting: 4 in de hoogte verstelbare roosters GN2/1 (650 x 530 mm)

NEGATIEVE KASTEN

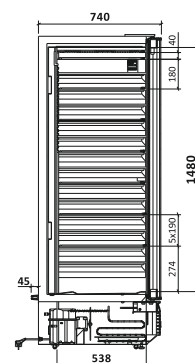
- OMKEERBARE DEUR
- Koelmiddel R290
- Temperatuur -18°C/-22°C
- Statische koeling
- Manuele ontthooing

Uitrusting: 6 vaste koelroosters (650 x 510 mm)

N500P/N500iP



N500N/N500iN



POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
N500P	455	220	90	750 x 740(+45) x 1900	1520
N500iP	455	220	97	750 x 740(+45) x 1900	1648

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
N500N	442	330	96	750 x 740(+45) x 1900	1705
N500iN	442	330	102	750 x 740(+45) x 1900	1832

OPTIES (ALLEEN VOOR T° +) ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
MC21	GN 2/1	40

GAS R600a/R290

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE/STATISCHE KOELING

SKINPLATE OF RVS

ROOSTERS GN 2/1 EN 600x400

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH
GN 2/1 • SKINPLATE OF RVS

- OMKEERBARE DEUR
- DIGITALE THERMOSTAAT
- Ledverlichting
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- Afwerking binnenzijde van thermisch gevormd polystyrol
- Bovenop ingebouwde koelgroep
- 230 V mono
- Isolatie van polyurethaan 60 mm
- Geventileerde condensor
- In de hoogte verstelbare poten RVS
- Zelfsluitende deur

ATG600 en ATG600N:
buitenzijde wit
ATG600A en ATG600AN:
buitenzijde RVS



SKINP. 476 L T°+ REF. ATG600



RVS. 459 L T°- REF. ATG600AN

OP12
KIT MET 12
MANDEN

GAS R600/R290

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE/STATISCHE KOELING

SKINPLATE OF RVS

ROOSTERS GN 2/1

POSITIEVE KASTEN

- LEDVERLICHTING
- Koelmiddel R600
- Temperatuur +1°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Geventileerde verdampers (geluidarme tangentiële ventilator)
- Automatische herverdamping
- Automatische ontdooing

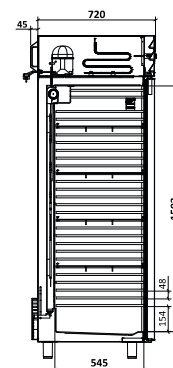
Uitrusting: 5 in de hoogte
verstelbare
roosters GN 2/1 (650 x 530
mm)

NEGATIEVE KASTEN

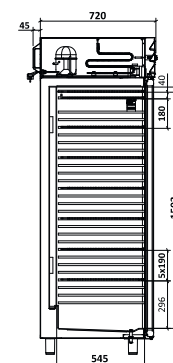
- Koelmiddel R290
- Statische koeling
- Temperatuur -18°C/-22°C
- Manuele ontdooing
- Opties: Manden

Uitrusting: 6 vaste koelroosters
die de verdampers vormen (650
x 530 mm)

ATG600/ATG600A



ATG600N/ATG600AN



POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ATG600	476	220	95	750 x 720(+45) x 1995	1705
ATG600A	476	220	98	750 x 720(+45) x 1995	1818

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ATG600N	459	330	96	750 x 720(+45) x 1995	1818
ATG600AN	459	330	100	750 x 720(+45) x 1995	1932

OPTIES KITS VAN 12 MANDEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
OP12	26

OPTIES ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
MC21	GN 2/1	40

OPTIES KIT WIELEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
KR600	79

KOELKASTEN

SERIE STAR • 600 EN 1200 LITER • 1 - 2 DEUREN
POSITIEF OF NEGATIEF

- **OMKEERBARE DEUR**
- Roestvrij staal voor binnen- en buitenzijde met afgeronde hoek onderaan om gemakkelijk te reinigen
- Geventileerde koeling
- Ventilator- en verlichtingsschakelaar in de deur
- Vervangbare magnetische deurdichting
- 230 V mono

POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur +2°C/+8°C

NEGATIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -18°C/-22°C

Uitrusting: 3 GN 2/1 roosters
530x650 mm per deur

Verdamper aan binnenzijde



RVS 600 L 1 DEUR REF. AAF6P

RVS 1200 L 2 DEUR REF. AAF12P

STAR

GAS R290

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

RVS

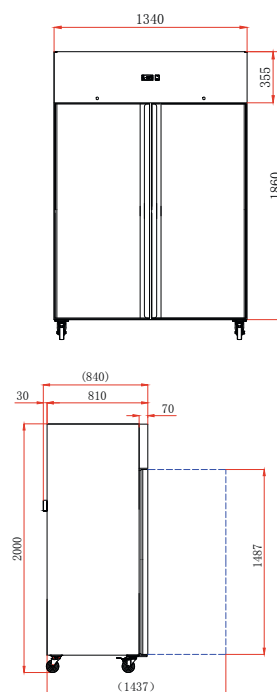
1 - 2 DEUREN

ROOSTERS GN 2/1

SERIE



AAF12P/AAF12N



POSITIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAF6P	1	600	195	125	680 x 810 x 2010	1673
AAF12P	2	1200	380	213	1340 x 810 x 2010	2495

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAF6N	1	600	450	132	680 x 810 x 2010	1903
AAF12N	2	1200	700	221	1340 x 810 x 2010	2659

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (14 tot 18 cm)	39
AAKITFOOT-6	Kit verstelbare poten - 6 poten (14 tot 18 cm)	59

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF7	Geplastificeerd GN 2/1 rooster	30
SAF7	Set geleiders	18

KOELKASTEN

SERIE STAR • 700 EN 1400 LITER • 1 - 2 DEUREN

POSITIEF OF NEGATIEF • **GECOATE VERDAMPER**

- TROPENVASTE GROEP MONOBLOK
- KLIMAATKLASSE 5
- OMKEERBARE DEUR
- Op wieltjes
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Slot
- Geventileerde koeling
- Verlichtings- en verluchtingsschakelaar in de deur
- Automatische ontthooiing
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Deurdichtingen met clips
- Digitale thermostaat

- 230 V mono
- Inhoud: Maximaal 22 niveaus met een tussenafstand van 55 mm

Uitrusting: 3 GN 2/1 roosters 530x650 mm per deur

Ingebouwde verdamper

POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur +2°C/+8°C

NEGATIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -18°C/-22°C

STAR ❄️

GAS R290

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

TROPENVASTE GROEP

GECOATE VERDAMPER

RVS

1 - 2 DEUREN

ROOSTERS GN 2/1

SERIE

❄️

🔗

❄️

🚪

📏

📏



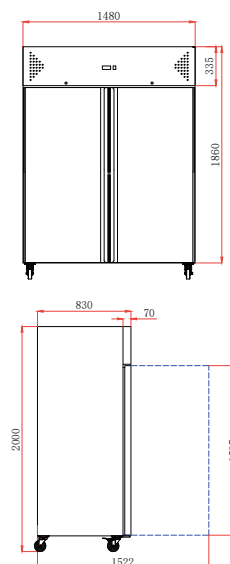
AAF14P/AAF14N



RVS | 700 L | 1 🚪 | REF. AAF7P



RVS | 1400 L | 2 🚪 | REF. AAF14P



POSITIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAF7P	1	700	456	134	740 x 830 x 2010	1686
AAF14P	2	1400	650	198	1480 x 830 x 2010	2661

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAF7N	1	700	1000	138	740 x 830 x 2010	1935
AAF14N	2	1400	1300	208	1480 x 830 x 2010	2896



OPTIES OPHANGKIT VOOR WILD

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITGIBIER	Max. gewicht 60 kg	22

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (14 tot 18 cm)	39
GAF7	Geplastificeerd GN 2/1 rooster	30
SAF7	Set geleiders	18

KOELKASTEN

SERIE STAR • 700 EN 1400 LITER • 2 - 4 HALVE DEUREN • POSITIEF OF NEGATIEF • **GECOATE VERDAMPER**

- TROPENVASTE GROEP MONOBLOK
- KLIMAATKLASSE 5
- OMKEERBARE DEUREN
- Buiten- en binnenzijde van roestvrij staal
- Automatische sluiting bij minder dan 90° opening
- Slot
- Geventileerde koeling
- Digitale thermostaat
- Compressor van hoge kwaliteit
- Ledverlichting
- Automatische ontdooiing
- Op wieltjes

- Deurdichtingen met clips
- Ventilator- en verlichtingsschakelaar in de deurtjes

Uitrusting: 3 GN 2/1 roosters 530x650 mm per zijde

POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur +2°C/+8°C

NEGATIEVE KASTEN

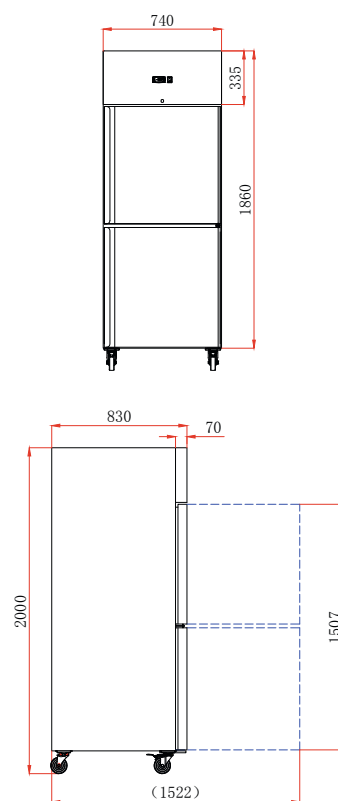
- Koelmiddel R290
- Temperatuur -18°C/-22°C



RVS 700 L 2 1/1 REF. AAF7PPNM

RVS 1400 L 4 1/1 REF. AA14PNNM

AAF7PPNM/AAF7PNNM



STAR

GAS R290

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

TROPENVASTE GROEP

GECOATE VERDAMPER

GEVENTILEERDE KOELING

RVS

2-4 HALVE DEUREN

ROOSTERS GN 2/1

SERIE

UNIVERSUM KOELEN

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Halve deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAF7PPNM	2	700	230	136	740 x 830 x 2010	1723
AA14PPNM	4	1400	430	213	1480 x 830 x 2010	2716

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Halve deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAF7PNNM	2	700	495	141	740 x 830 x 2010	1975
AA14PNNM	4	1400	795	226	1480 x 830 x 2010	2951

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (14 tot 18 cm)	39
AAKITFOOT-6	Kit verstelbare poten - 6 poten (14 tot 18 cm)	59

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF7	Geplastificeerd GN 2/1 rooster	30
SAF7	Set geleiders	18

KOELKASTEN VOOR VIS

SERIE STAR • BINNEN- EN BUITENZIJDIGE RVS

POSITIEF

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Binnen- en buitenzijde RVS
- Koelmiddel: R290
- Statische koeling met ventilator
- Temperatuur: -2°C/+8°C
- Ventilator- en verlichtingsschakelaar in de deur
- Vervangbare magnetische deurdichting

- Op wieltjes
- 7 niveaus voor bakken 600x400
- Voor bakken van 120 mm diepte
- 230 V mono

Geleverd met 7 bakken



RVS T°+ REF. AA6PF

STAR FISH SERIE

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING MET VENTILATOR

TROPENVASTE GROEP

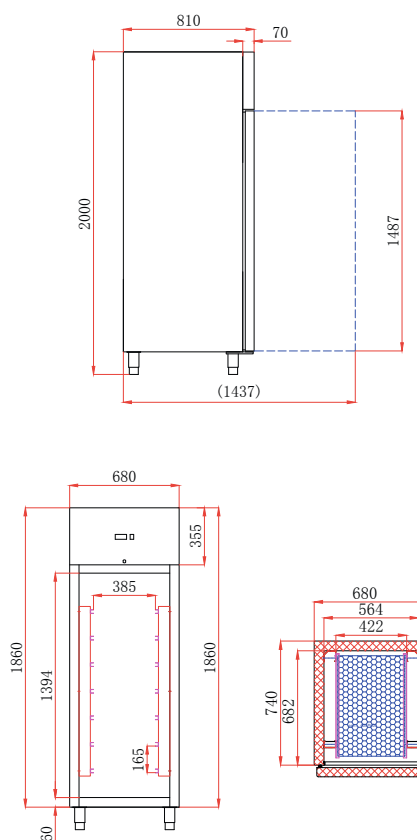
RVS

TE ONTDEKKEN MATERIAAL

VISWINKELS **PAGINA 44**
GEKOELDE VITRINES

VISWINKELS **PAGINA 349**
WERKTAFELS

AA6PF



POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA6PF	600	175	123	680 x 810 x 2010	1878

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (14 tot 18 cm)	39

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
BACP	Bak 600 x 400	101

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

SERIE STAR GN 2/1 • POSITIEF OF NEGATIEF

GECOATE VERDAMPER

- TROPENVASTE GROEP MONOBLOK
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- RVS AISI 304 voor binnen en buiten
- Geventileerde koeling
- Afgeronde hoeken voor gemakkelijke reiniging
- Vervangbare magnetische deurdichting
- Op wieltjes

- Ventilatorschakelaar in deur
- Afzonderlijke lichtschakelaar
- 230 V mono

Uitrusting: 3 roosters per deur

POSITIEVE KASTEN

- Temperatuur +2°C/+8°C

NEGATIEVE KASTEN

- Temperatuur -15°C/-18°C

STAR

GAS R290

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

TROPENVASTE GROEP

GECOATE VERDAMPER

RVS AISI 304

ROOSTERS GN 2/1



AISI 304 T°+ 650 L REF. AAAF7PV



AISI 304 T°- 650 L REF. AAAF7NV

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAAF7PV	650	215	147	740 x 830 x 2010	1736

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAAF7NV	650	495	155	740 x 830 x 2010	2137

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (14 tot 18 cm)	39

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF7	Geplastificeerd GN 2/1 rooster	30
SAF7	Set geleiders	18

KOELKASTEN

SERIE STAR 600X400 EN 600X800

POSITIEF OF NEGATIEF • GECOATE VERDAMPER

- TROPENVASTE GROEP MONOBLOK
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Slot
- Geventileerde koeling
- Verlichtings- en verluchtingsschakelaar in de deur
- Automatische ontdooiing
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Deurdichtingen met clips
- Op wieltjes
- Digitale thermostaat

- 230 V mono
- Inhoud: Maximaal 17 niveaus met een tussenafstand van 70 mm

Uitrusting: geleverd met 7 paar geleiders met tussenafstand van 105 mm

POSITIEVE KASTEN

- Temperatuur +2°C/+8°C

NEGATIEVE KASTEN

- Temperatuur -18°C/-22°C

STAR

GAS R290

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

TROPENVASTE GROEP

GECOATE VERDAMPER

RVS

600X400/600X800

SERIE



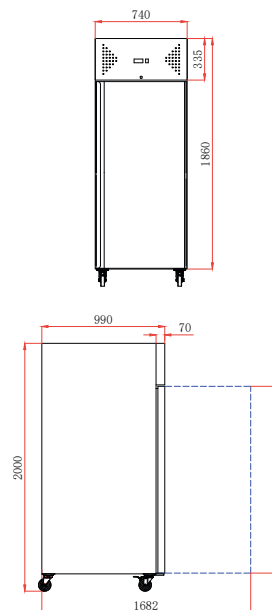
AA8PP/AA8PN



RVS 650 L T+ REF. AA7PP



RVS 737 L T+ REF. AA8PP



POSITIEVE KASTEN • 600 X 400 EN 600 X 800

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA7PP	650	456	134	740 x 840 x 2010	1686
AA8PP	737	550	158	740 x 990 x 2010	1751

NEGATIEVE KASTEN • 600 X 400 EN 600 X 800

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA7PN	650	1000	138	740 x 840 x 2010	1935
AA8PN	737	1250	168	740 x 990 x 2010	1890

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (14 tot 18 cm)	39

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF8	Geplastificeerd 600 x 800 rooster	30
SAF7P	Set geleiders voor AA7PP/PN	18
SAF8	Set geleiders voor AA8PP/PN	18

GEKOELDE WERKTAFELS

SERIE STAR • 2 - 3 DEUREN

BUITEN- EN BINNENZIJDEN RVS

- BINNEN- EN BUITENZIJDEN IN RVS/ GEGALVANISEERDE ACHTERWAND
- GEÏNJECTEERDE VERDAMPER
- Koelmiddel R290
- Digitale thermostaat
- Verstelbare poten
- Deurdichtingen met clips

- 230 V mono
- Statische koeling met ventilator
- Omgevingstemperatuur: 32°C
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 50 mm

Uitrusting: 1 rooster per deur

STAR **700** SERIE

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING MET VENTILATOR

RVS

2 -3 DEUREN



UNIVERSUM KOELEN



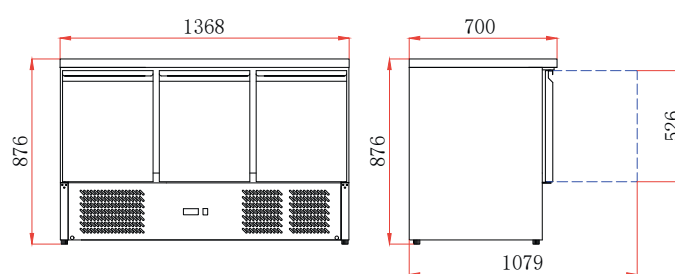
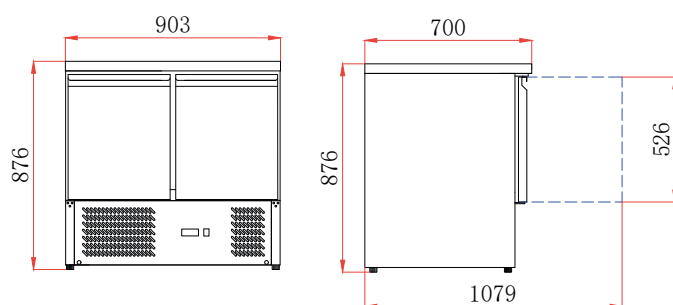
RVS 240 L 2 REF. AAS901



RVS 368 L 3 REF. AAS903T

AAS901

AAS903T



POSITIEVE SALADETTES

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAS901	2	240	180	69	903 x 700 x 876	842
AAS903T	3	368	270	95	1368 x 700 x 876	1504

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	28
SAF2	Set geleiders	16

GEKOELDE WERKTAFELS

SERIE STAR • 2 - 4 - 6 LADEN
BUITEN- EN BINNENZIJD E RVS

- AISI304 voor binnen- en buitenzijde met afgeronde hoek onderaan om gemakkelijk te reinigen
- Koelmiddel R290
- Met plateau van roestvrij staal
- GN1/1 legblad of GN1/1 lade
- Binnenafmetingen van de laden
- 300x525 mm
- Maximumdiepte van de bakken GN 1/1: 150mm
- Vervangbare magnetische deurdichting
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Verdampers in de wand
- 230 V mono

STAR **700**

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

RVS AISI 304

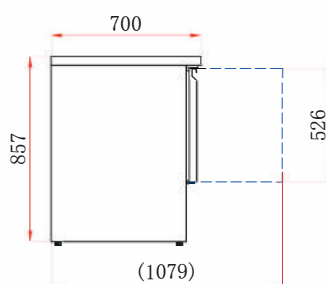
2-4-6 GN 1/1 LADEN

SERIE

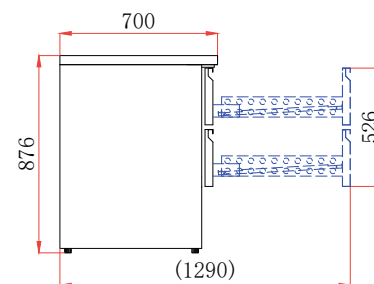


AISI 304 230 L 1 1 2 REF. AAS901-2D

AAS901-2D



AAS901-4D/ AAS903-6D



AISI 304 220 L 4 REF. AAS901-4D



AISI 304 368 L 6 REF. AAS903-6D

POSITIEVE SALADETTES

Ref.	Deuren en laden	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAS901-2D	1 deur + 2 GN 1/1 laden	230	170	92	900 x 700 x 880	1027
AAS901-4D	4 GN 1/1 laden	220	170	98	900 x 700 x 880	1206
AAS903-6D	6 GN 1/1 laden	368	240	145	1365 x 700 x 880	2000

SALADETTES

SERIE STAR • 2 - 3 DEUREN
BUITEN- EN BINNENZIJDE RVS

- **VERDAMPER IN DE WAND**
- Koelmiddel R290
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Digitale thermostaat
- Verstelbare poten
- Deurdichtingen met clips
- 230 V mono
- Statische koeling met ventilator
- Omgevingstemperatuur: 32°C
- Temperatuur: +2°C/+8°C

- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 50 mm
- Voor bakken van 150 mm diepte

Uitrusting: 1 rooster per deur

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

DIEPTE WERKBLAD: 135 MM

STAR 700

SERIE

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING MET VENTILATOR

RVS

2 - 3 DEUREN



GASTRO BAKKEN
 zie pagina 366



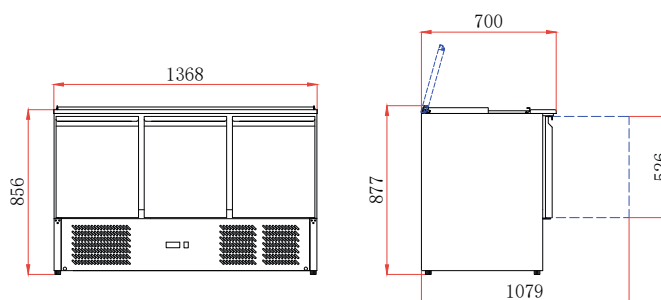
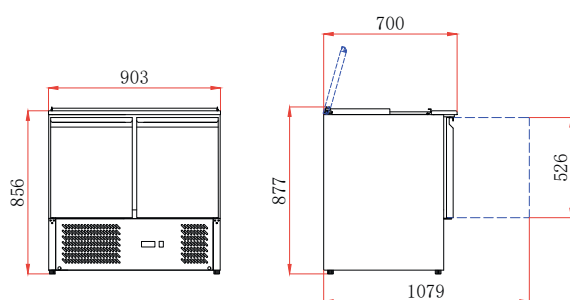
RVS 240 L 2 DEUREN REF. AAS900



RVS 368 L 3 DEUREN REF. AAS903

AAS900

AAS903



POSITIEVE SALADETTES

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
AAS900	2	240	180	69	903 x 700 x 877	2 bakken GN 1/1 en 3 bakken GN 1/6	827
AAS903	3	368	270	115	1368 x 700 x 877	4 bakken GN 1/1	1474

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF3	Rooster GN 1/1	28
SAF3	Set geleiders	16

SALADETTES

SERIE STAR • 2 - 3 DEUREN
BUITEN- EN BINNENZIJD RVS

- BINNEN- EN BUITENZIJD IN RVS/ GEGALVANISEERDE ACHTERWAND
- GEÏNJECTEERDE VERDAMPER
- Koelmiddel R290
- Digitale thermostaat
- Verstelbare poten
- Deurdichtingen met clips
- 230 V mono
- Statische koeling met ventilator

- Omgevingstemperatuur: 32°C
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 50 mm
- Voor bakken van 150 mm diepte

Uitrusting: 1 rooster per deur

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

STAR 700 SERIE

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING MET VENTILATOR

RVS

2 - 3 DEUREN

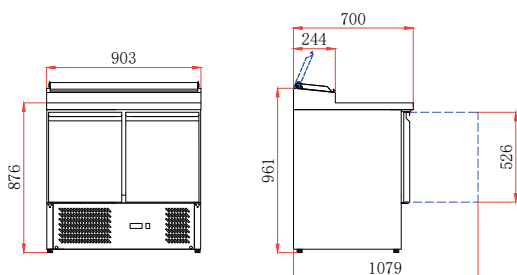


RVS 240 L 2 DEUREN REF. AAPS200

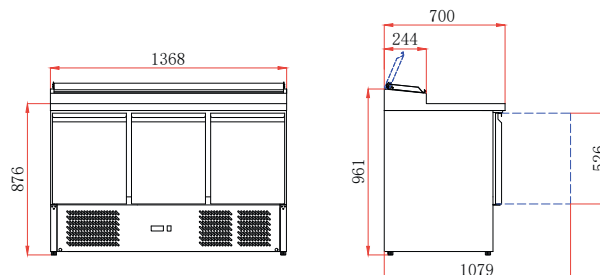


RVS 392 L 3 DEUREN REF. AAPS300

AAPS200



AAPS300



POSITIEVE SALADETTES

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
AAPS200	2	240	180	70	903 x 700 x 961	5 bakken GN 1/6	994
AAPS300	3	392	270	104	1368 x 700 x 961	8 bakken GN 1/6	1708

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	28
SAF2	Set geleiders	16

SALADETTES

SERIE STAR • 2 - 3 DEUREN
BUITEN- EN BINNENZIJDE RVS • GLAZEN STRUCTUREN

- **VERDAMPER IN DE WAND**
- Koelmiddel R290
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Digitale thermostaat
- Verstelbare poten
- Deurdichtingen met clips
- 230 V mono
- Statische koeling met ventilator
- Omgevingstemperatuur: 32°C
- Temperatuur: +2°C/+8°C

- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 50 mm
- Voor bakken van 150 mm diepte

Uitrusting: 1 rooster per deur

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

DIEPTE WERKBLAD: 135 MM

STAR 700

SERIE

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING MET VENTILATOR

RVS

2 - 3 DEUREN



GASTRO BAKKEN
 zie pagina 366



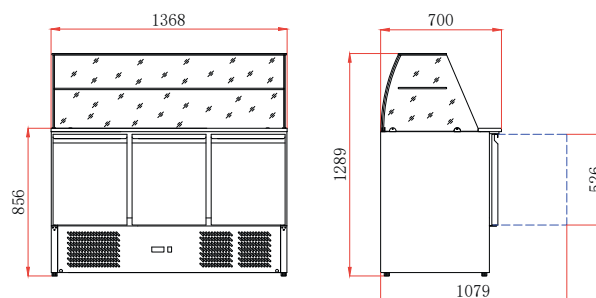
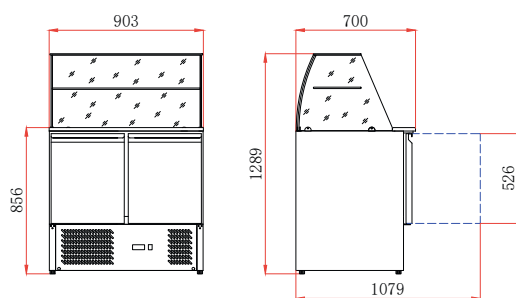
RVS 240 L 2 DEUREN REF. AAS900V



RVS 368 L 3 DEUREN REF. AAS903V

AAS900V

AAS903V



POSITIEVE SALADETTES

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
AAS900V	2	240	180	89	903 x 700 x 856 (1289 met beglazing)	2 bakken GN 1/1 en 3 bakken GN 1/6	1092
AAS903V	3	368	270	165	1368 x 700 x 856 (1289 met beglazing)	4 bakken GN 1/1	1614

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF3	Rooster GN 1/1	28
SAF3	Set geleiders	16

GEKOELDE WERKTAFELS + OPEN SALADETTE

SERIE STAR GN 1/1 • 2 - 3 DEUREN

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- Temperatuur -2°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Roestvast staal voor binnen en buiten
- Afgeronde hoeken onderaan voor gemakkelijke reiniging
- Zelfsluitende deur

- Vervangbare magnetische deurdichting
- 1 rek per rooster en geschikt voor bak GN 1/1
- Voor bakken van 150 mm diepte
- 230 V mono

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

STAR 700

SERIE

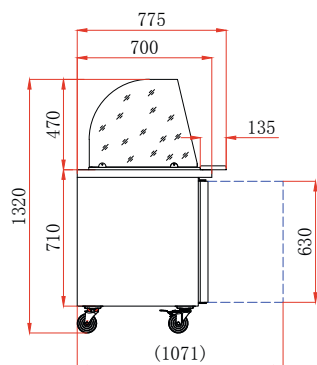
- GAS R290
- POSITIEVE TEMPERATUREN
- GEVENTILEERDE KOELING
- TROPENVASTE GROEP
- RVS
- 2-3 DEUREN
- ROOSTERS GN 1/1

GASTRO BAKKEN
zie pagina 366

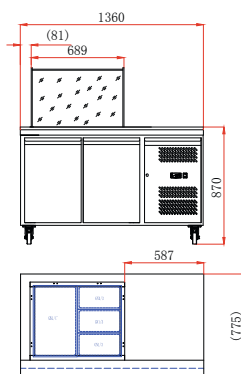


RVS | 465 L | 3 | REF. AA3PP+PS

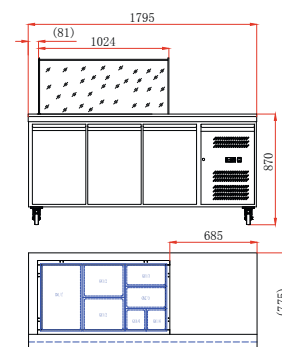
AA2PP+PS/AA3PP+PS



AA2PP+PS



AA3PP+PS



POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Inhoud	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA2PP+PS	2	2 bakken GN 1/1	314	215	115	1360 x 700 x 1365	1696
AA3PP+PS	3	3 bakken GN 1/1	465	230	137	1795 x 700 x 1365	2205

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	39

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	28
SAF2	Set geleiders	16

GEKOELDE "ECO" PIZZAMEUBELS

SERIE STAR • BUITEN- EN BINNENZIJDEN RVS

- GRANIETEN WERKBLAD
- Binnen- en buitenzijde in RVS
- Koelmiddel R290
- In de isolatie verzonken verdamper
- Corrosiebestendig
- Digitale thermostaat
- Deurdichtingen met clips
- 230 V mono
- Motor onderaan
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Capaciteit werktafel: 5 niveaus

per deur met een tussenafstand van 70 mm

- Voor bakken van 150 mm diepte

Uitrusting:
1 GN 1/1 rooster per deur

AAPS903PZ: Verkoopstandaard met afzonderlijke koeling inbegrepen

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

STAR 700

SERIE

- GAS R290
- POSITIEVE TEMPERATUREN
- RVS
- GRANIETEN WERKBLAD
- 2-3 DEUREN

GASTRO BAKKEN
zie pagina 366



RVS | 240 L | 2 | REF. AAPS900

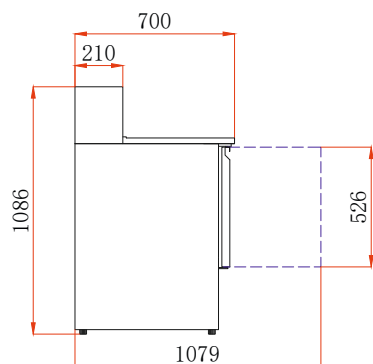


RVS | 402 L | 3 | REF. AAPS903

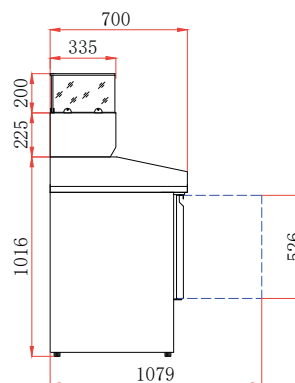


RVS | 368 L | 3 | REF. AAPS903PZ

AAPS900/AAPS903



AAPS903PZ



POSITIEVE PIZZAMEUBELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
AAPS900	2	240	180	106	900 x 700 x 1075	5 bakken GN 1/6	855
AAPS903	3	402	270	166	1365 x 700 x 1075	8 bakken GN 1/6	1501
AAPS903PZ	3	368	390	270	1400 x 700 x 1020	6 bakken GN 1/4	2042

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF3	Rooster GN 1/1	28
SAF3	Set geleiders	16

GEKOELDE WERKTAFELS

SERIE STAR • MET OF ZONDER OPSTAND • 2 - 3 - 4 DEUREN

GECOATE VERDAMPER

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- Op wieltjes
- Digitale thermostaat
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Deurdichtingen met clips
- Automatische sluiting van de deur

- Afgeronde hoeken
- 230 V mono
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Inhoud: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm

Uitrusting:
1 rooster 325x430 mm per deur

STAR 600 SERIE

GAS R290 ❄️

POSITIEVE TEMPERATUREN 🌡️

MET/ZONDER OPSTAND 📏

TROPENVASTE GROEP 🌿

GECOATE VERDAMPER 🔧

RVS 🏠

2-3-4 DEUREN 🚪



RVS 228 L 2 🚪 REF. AAS2PP

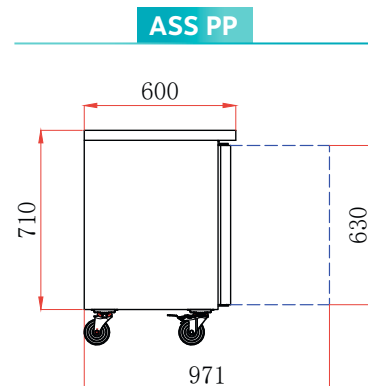


RVS 339 L 3 🚪 REF. AAS3PP



AAS4PD
MET OPSTAND

RVS 449 L 4 🚪 REF. AAS4PP



ZONDER OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAS2PP	2	228	233	94	1360 x 600 x 850	1467
AAS3PP	3	339	275	111	1795 x 600 x 850	1929
AAS4PP	4	449	380	136	2230 x 600 x 850	2121

MET OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAS2PD	2	228	233	94	1360 x 600 x 950	1504
AAS3PD	3	339	275	111	1795 x 600 x 950	1976
AAS4PD	4	449	380	136	2230 x 600 x 950	2178

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (14 tot 18 cm)	39

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF1	Geplastificeerd rooster 430 x 325	28
SAF1	Set geleiders	16

GEKOELDE WERKTAFELS

SERIE STAR GN 1/1 • MET OF ZONDER OPSTAND
2 - 3 - 4 DEUREN • GECOATE VERDAMPER

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- Op wieltjes
- Digitale thermostaat
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ galvanized achterwand
- Deurdichtingen met clips
- Automatische sluiting van de deur
- Afgeronde hoeken

- 230 V mono
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Inhoud: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm

Uitrusting:
1 GN 1/1 rooster per deur

STAR 700

SERIE
 GAS R290
 POSITIEVE TEMPERATUREN
 MET/ZONDER OPSTAND
 TROPENVASTE GROEP
 GECOATE VERDAMPER
 RVS
 2-3-4 DEUREN
 ROOSTERS GN 1/1

SERIE



REF. AAKITDRAWER
 Geschikt voor serie STAR 700
LADENKIT 2 X 1/2

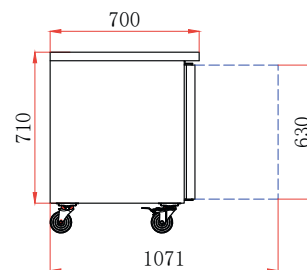


RVS 282 L 2 REF. AA2PP



RVS 417 L 3 REF. AA3PP

AA PP

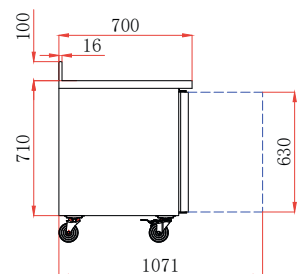


AA4PD
MET OPSTAND

RVS 553 L 4 REF. AA4PP



AA PD



ZONDER OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA2PP	2	282	233	110	1360 x 700 x 850	1671
AA3PP	3	417	275	140	1795 x 700 x 850	2171
AA4PP	4	553	380	160	2230 x 700 x 850	2412

MET OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA2PD	2	282	233	110	1360 x 700 x 950	1711
AA3PD	3	417	275	140	1795 x 700 x 950	2205
AA4PD	4	553	380	160	2230 x 700 x 950	2467

ACCESSOIRES LADENKIT 2 X 1/2 GN1/1 OM TE MONTEREN

Ref.	Verenigbaarheid	Prijs (excl. btw) €
AAKITDRAWER	Serie STAR 700 + Serie AAFIT 700	295

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (14 tot 18 cm)	39
GAF2	Gepastificeerd GN 1/1 rooster	28
SAF2	Set geleiders	16

GEKOELDE WERKTAFELS GLAZEN DEUREN

SERIE STAR GN 1/1 · 2 - 3 - 4 DEUREN

GECOATE VERDAMPER

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Roestvast staal voor binnen en buiten
- Afgeronde hoeken onderaan voor gemakkelijke reiniging
- 1 rek per deur en geschikt voor bak GN 1/1
- Zelfsluitende deur
- Vervangbare magnetische deurdichting
- Op wieltjes
- Afzonderlijke lichtschakelaar
- 230 V mono

STAR 700 SERIE

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

TROPENVASTE GROEP

GECOATE VERDAMPER

RVS

2-3-4 DEUREN

ROOSTERS GN 1/1



RVS 282 L 2 REF. AA2PV

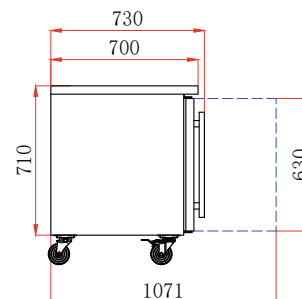


RVS 417 L 3 REF. AA3PV



RVS 553 L 4 REF. AA4PV

AA2PV/AA3PV/AA4PV



POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA2PV	2	282	215	125	1360 x 700 x 850	1723
AA3PV	3	417	230	153	1795 x 700 x 850	2233
AA4PV	4	553	345	182	2230 x 700 x 850	2509

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (14 tot 18 cm)	39

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	28
SAF2	Set geleiders	16

BEREIDINGSMEUBELS

SERIE STAR • 2 - 3 DEUREN

BUITEN- EN BINNENZIJDE RVS

GECOATE VERDAMPER

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- Op wieltjes
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Digitale thermostaat
- Deurdichtingen met clips
- Werkblad in RVS
- Geventileerde koeling
- 230 V mono
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 50 mm
- Voor bakken van 150 mm diepte

Uitrusting: 1 rooster per deur

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

STAR 700/800

SERIE

- GAS R290
- POSITIEVE TEMPERATUREN
- GEVENTILEERDE KOELING
- TROPENVASTE GROEP
- GECOATE VERDAMPER
- RVS
- 2-3 DEUREN



GASTRO BAKKEN
zie pagina 366



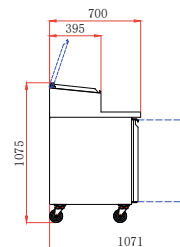
AAS27PP/AAS37PP



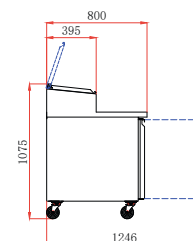
RVS 282 L 2 REF. AAS27PP



RVS 580 L 3 REF. AAS38PP



AAS28PP/AAS38PP



REEKS 700 • POSITIEVE TAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
AAS27PP	2	282	330	122	1360 x 700 x 1085	6 bakken GN 1/3	1805
AAS37PP	3	417	370	130	1795 x 700 x 1085	8 bakken GN 1/3	2288

REEKS 800 • POSITIEVE TAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
AAS28PP	2	390	330	138	1510 x 800 x 1085	7 bakken GN 1/3	1930
AAS38PP	3	580	370	180	2020 x 800 x 1085	10 bakken GN 1/3	2425

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (14 tot 18 cm)	39

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1 voor AAS27PP/37PP	28
SAF2	Set geleiders voor AAS27PP/ 37PP	16
GAF28	Rooster 400 x 600 voor AAS28PP/38PP	30
SAF28	Set geleiders voor AAS28PP/ 38PP	18

GEKOELDE WERKTAFELS

SERIE STAR 600X400 · 2 - 3 DEUREN

WERKBLADEN RVS OF GRANIET

GECOATE VERDAMPER

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Op wieltjes
- Koelmiddel R290
- Digitale thermostaat
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Deurdichtingen met clips
- Automatische sluiting van de

- deur
- Afgeronde hoeken
- 230 V mono
- Geventileerde koeling
- Temperatuur: +2°C/+8°C
- Inhoud: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm

Uitrusting: 5 paar geleiders per deur



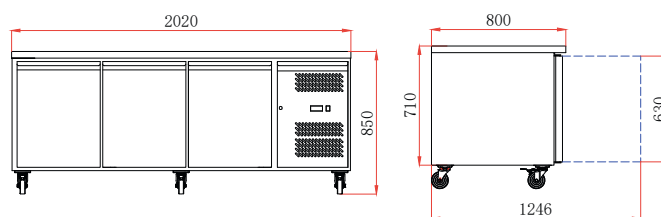
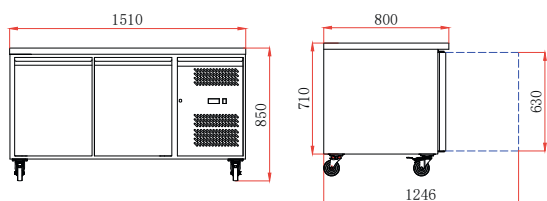
WERKBLAD RVS 390 L 2 DEUR REF. AA28PP



GRANIETEN WERKBLAD 580 L 3 DEUR REF. AA38PPDM3

AA28PP/AA28PPDM2

AA38PP/AA38PPDM3



WERKBLAD RVS · POSITIEVE TAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA28PP	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	1686
AA38PP	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	2188

GRANIETEN WERKBLAD · POSITIEVE TAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA28PPDM2	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	1893
AA38PPDM3	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	2338

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (14 tot 18 cm)	39

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF28	Rooster 400 x 600	30
SAF28	Set geleiders	18

STAR 800 SERIE

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

TROPENVASTE GROEP

GECOATE VERDAMPER

RVS

WERKBLAD RVS OF GRANIET

2-3 DEUREN



GEKOELDE PIZZAMEUBELS

SERIE STAR • MET VITRINE

GECOATE VERDAMPER

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- Op wieltjes
- Digitale thermostaat
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Deurdichtingen met clips
- Automatische sluiting van de deur
- Afgeronde hoeken
- Geventileerde koeling voor het blad
- Statische koeling voor de vitrine
- Granieten werkblad

- 230 V mono
- Temperatuur: +2°C/+8°C
- Inhoud: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm
- Hoogte opstand: 150 mm
- Voor bakken van 150 mm diepte

Uitrusting: 1 rooster per deur (600x400mm)

AA2PZ+TB: 7 niet gekoelde deegladen

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

STAR 800

SERIE

- GAS R290
- POSITIEVE TEMPERATUREN
- GEVENTILEERDE KOELING TAFEL/STATISCHE KOELING VITRINE
- TROPENVASTE GROEP
- GECOATE VERDAMPER
- RVS
- GRANIETEN WERKBLAD
- 2-3 DEUREN



RVS 390 L 2 DEUREN REF. AA2PZ

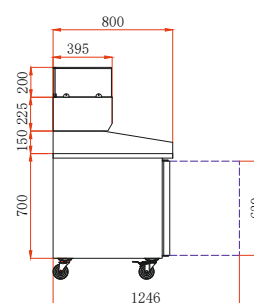


RVS 580 L 2 DEUREN + 7 LADEN REF. AA2PZ+TB



RVS 585 L 3 DEUREN REF. AA3PZ

AA PZ



POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren en laden	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
AA2PZ	2	390	340+170	250	1510 x 800 x 1000	6 bakken GN 1/3	2357
AA3PZ	3	585	450+170	320	2020 x 800 x 1000	9 bakken GN 1/3	2897
AA2PZ+TB	2 deuren + 7 laden	580	395	366	2025 x 800 x 1435	9 bakken GN 1/3	3059

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (14 tot 18 cm)	39

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF28	Rooster 400 x 600	30
SAF28	Set geleiders	18

GEKOELDE PIZZAMEUBELS

SERIE AFISTAR • MET VITRINE • VERHOOGD

GECOATE VERDAMPER

NIEUW ROESTVRIJ STAAL 304
Binnen- en buitenzijde AiSi 304/
gegalvaniseerde achterwand

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- Op wieltjes
- Digitale thermostaat
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Deurdichtingen met clips
- Automatische sluiting van de deur
- Afgeronde hoeken
- Geventileerde koeling voor het blad
- Statische koeling voor de vitrine
- Granieten werkblad

- 230 V mono
- Temperatuur: +2°C/+8°C
- Inhoud: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm
- Voor bakken van 150 mm diepte

Hoogte opstand: 200 mm
Voor een betere benutting van het werkblad onder de vitrine

Uitrusting: 1 rooster per deur (600x400mm)

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

AFI STAR	800	SERIE
GAS R290		❄️
POSITIEVE TEMPERATUREN		📏
GEVENTILEERDE KOELING TAFEL/STATISCHE KOELING VITRINE		❄️
TROPENVASTE GROEP		🌧️
GECOATE VERDAMPER		📏
RVS		🔄
GRANIETEN WERKBLAD		📏
2-3 DEUREN		🚪



HOOGTE VAN DE OPSTAND 5 CM HOGER

+ 5 CM



RVS | 390 L | 2 🚪 | REF. TRIPZ2P-HIGH



RVS | 585 L | 3 🚪 | REF. TRIPZ3P-HIGH

POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
TRIPZ2P-HIGH	2	390	340+170	250	1510 x 800 x 1000	6 bakken GN 1/3	2522
TRIPZ3P-HIGH	3	585	450+170	320	2020 x 800 x 1000	9 bakken GN 1/3	3067

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	39
AAKITCASTERS - 6	Kit wielen - 6 wielen	94

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF28	Rooster 400 x 600	30
SAF28	Set geleiders	18

KOELKASTEN

GAMMA AFI GN 2/1 • 1 - 2 VOLLE DEUREN POSITIEF OF NEGATIEF

- TROPENVASTE GROEP
- Koelmiddel R290
- Capaciteit GN 2/1
- Binnenzijde AISI 304
- Buitenzijde AISI 441
- Geventileerde koeling met monobloksysteem
- Automatische ontthooing
- Afneembare roosters in geplastificeerd staal GN 2/1 (650 x 530 mm)
- Omkeerbare deur
- Automatische sluiting
- Ledlamp bovenaan

- Slot met sleutels
- 4 RVS poten

Uitrusting: 3 roosters per deur

POSITIEVE KASTEN

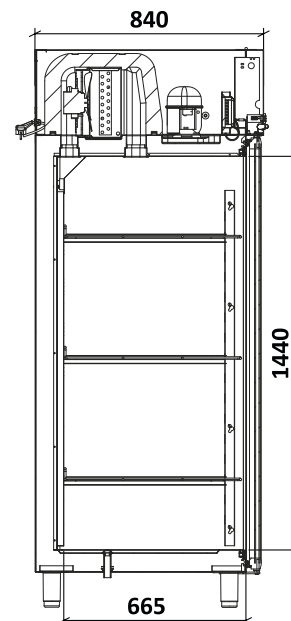
- Temperatuur -2°C/+8°C
- ISOLATIE: POLYURETHAAN 80 MM

NEGATIEVE KASTEN

- Temperatuur -15°C/-25°C
- ISOLATIE: POLYURETHAAN 80 MM

NIEUW

AFI	SERIE
GAS R290	❄️
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN	🔒
RVS AISI 304 / 441	🏠
1-2 DEUREN	📏
ROOSTERS GN 2/1	🍽️



AISI 304 535 L 1 📏 REF. AGP700TA

AISI 304 1225 L 2 📏 REF. AGP1400TA

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AGP700TA	1	535	315	145	720 x 840 x 2035	2548
AGP1400TA	2	1225	430	235	1440 x 840 x 2035	3836

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AGP700TAN	1	535	560	150	720 x 840 x 2035	3136
AGP1400TAN	2	1225	700	235	1440 x 840 x 2035	4480

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAGP	Rooster GN 2/1	49
SAGP	Set geleiders	29

GEKOELDE WERKTAFELS

GAMMA AFI • ZONDER OPSTAND

2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • **POSITIEF**

- **TROPENVASTE GROEP**
- Geventileerde koeling
- Uitneembare motor rechts
- Ingeperste binnenbodem
- Buitenoppervlak RVS AISI 441
- Binnenoppervlak RVS AISI 304
- Werkblad RVS AISI 304
- Achterzijde in verzinkt staal
- Automatische ontdooiing
- Verstelbare poten in RVS
- RVS schaphouder
- Met of zonder opstand 100 mm

• Inhoud: GN 1/1 - 325 x 530 mm

Uitrusting:
1 rooster 325 x 430 mm per deur

POSITIEVE WERKTAFELS

- Koelmiddel R290
- Temperatuur +2°C/+8°C
- **ISOLATIE:**
POLYURETHAAN 60 MM

NIEUW

SERIE



GAS R290 

POSITIEVE TEMPERATUREN 

ZONDER OPSTAND 

RVS AISI 304 / 441 

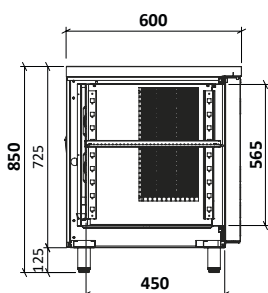
2-3-4 DEUREN 



AISI 304 / 441 238 L 2  REF. BRS15



AISI 304 / 441 367 L 3  REF. BRS20



AISI 304 / 441 495 L 4  REF. BRS25

ZONDER OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BRS15	2	238	180	119	1500 x 600 x 900	2450
BRS20	3	367	224	153	2000 x 600 x 900	2912
BRS25	4	495	244	188	2500 x 600 x 900	3514

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GBRS	Rooster GN 1/1	35
SBRS	Set geleiders	20

GEKOELDE WERKTAFELS

GAMMA AFI • ZONDER OPSTAND

2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • POSITIEF

- TROPENVASTE GROEP
- Geventileerde koeling
- Uitneembare motor rechts
- Ingeperste binnenbodem
- Buitenoppervlak RVS AISI 441
- Binnenoppervlak RVS AISI 304
- Werkblad RVS AISI 304
- Achterwand in gegalvaniseerd staal
- Automatische ontdooiing
- Verstelbare poten in RVS
- RVS schaphouder

- Met of zonder opstand 100 mm
- Inhoud: GN 1/1 - 325 x 530 mm

Uitrusting:
1 rooster 325 x 430 mm per deur

POSITIEVE WERKTAFELS

- Koelmiddel R290
- Temperatuur +2°C/+8°C
- ISOLATIE:
POLYURETHAAN 60 MM

NIEUW



AFI 700

SERIE


GAS R290 

POSITIEVE TEMPERATUREN 

ZONDER OPSTAND 

RVS AISI 304 / 441 

2-3-4 DEUREN 

AISI 304 / 441 291 L 2  REF. BRG15

AISI 304 / 441 447 L 3  REF. BRG20

AISI 304 / 441 604 L 4  REF. BRG25

ZONDER OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BRG15	2	291	192	128	1500 x 700 x 900	2548
BRG20	3	447	240	164	2000 x 700 x 900	3038
BRG25	4	604	263	203	2500 x 700 x 900	3598

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GBRG	Rooster GN 1/1	39
SBRG	Set geleiders	20

UNIVERSUM KOELEN

BESTEL OP HET INTERNET WANNEER HET U PAST: WWW.COLLIN-LUCY.BE

157

KOELERS VOOR FLESSEN EN BLIKJES

- Koelmiddel R290
- Temperatuur 0°C/10°C
- 2 verticale ledverlichtingen
- Elektronische thermostaat

- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

Mechanisch luik



SERIE

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

4 ROOSTERS



607 L T⁺ REF. KLRFO600

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Roosters	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLRFO600	☞ 276 ☞ 621	4	607	129	880 x 750 x 2147	3153


WANDMEUBELEN


SERIE PSI II • KLAP- OF SCHUIFDEUREN


2 GLAZEN DEUREN


- Koelmiddel R452A
- Geventileerde koeling met ingebouwde koelgroep
- Automatische verdamping van het dooiwater
- Gebruiksvriendelijke elektronische regelaar
- Ledverlichting in het bovenste gedeelte

- Decoratie en binnenzijde in gelakt plaatstaal of in RVS
- Panoramische dagzijden aan de zijkant met dubbele beglazing
- Profiel prijshouder in transparant PVC
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

GAS R452a 

POSITIEVE TEMPERATUREN 

GEVENTILEERDE KOELING 

INGEBOUWDE KOELGROEP 

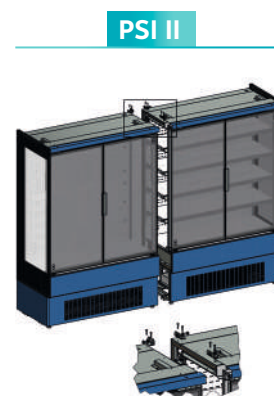
Kleuropties: besteltermijn 4/5 weken



1,14 m² 1915 W T⁺ REF. PSI II P 1510



1,14 m² 1380 W T⁺ REF. PSI II PC 1510



op bestelling
KOELGROEP OP AFSTAND

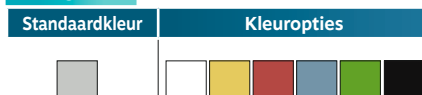
2 KLAPDEUREN

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PSI II P 1310	0,98	1915	225	1305 x 635 x 1920	4797
PSI II P 1510	1,14	1915	245	1505 x 635 x 1920	5143
PSI II P 1935	1,48	2120	285	1930 x 635 x 1920	6948

2 SCHUIFDEUREN

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PSI II PC 1310	0,98	1000	225	1310 x 670 x 1920	5363
PSI II PC 1510	1,14	1380	245	1510 x 670 x 1920	5766
PSI II PC 1935	1,48	1950	285	1935 x 670 x 1920	7705

KLEUREN



WANDMEUBELEN

SERIE PSI II ZWART • KLAP- OF SCHUIFDEUREN

- 2 GLAZEN DEUREN
- Koelmiddel R452A
- Geventileerde koeling met ingebouwde koelgroep
- Automatische verdamping van het dooiwater
- Gebruiksvriendelijke elektronische regelaar
- Ledverlichting in het bovenste gedeelte
- Decoratie en binnenzijde in gelakt plaatstaal of in RVS
- Panoramische dagzijden aan de zijkant met dubbele beglazing
- Profiel prijshouder in transparant PVC
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

NIEUW

GAS R452a

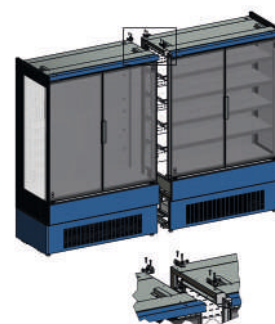
POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

INGEBOUWDE KOELGROEP

1,14 m² 1915 W T⁺ REF. PSI II P 1510 N

PSI II



2 KLAPDEUREN

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PSI II P 1310 N	0,98	1915	225	1305 x 635 x 1920	4797
PSI II P 1510 N	1,14	1915	245	1505 x 635 x 1920	5143
PSI II P 1935 N	1,48	2120	285	1930 x 635 x 1920	6948

2 SCHUIFDEUREN

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PSI II PC 1310 N	0,98	1000	225	1310 x 670 x 1920	5363
PSI II PC 1510 N	1,14	1380	245	1510 x 670 x 1920	5766
PSI II PC 1935 N	1,48	1950	285	1935 x 670 x 1920	7705

WANDMEUBELEN

SERIE DELTA • ZUIVELPRODUCTEN EN CHARCUTERIE

- PLAATSBESPAREND
- GEVENTILEERDE KOELING
- Koelmiddel R452a
- Diepte 655 mm
- Positieve gekoelde wandvitrines
- Temperatuur +2°C/+4°C
- Digitale thermostaat
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

Nachtgordijn inbegrepen

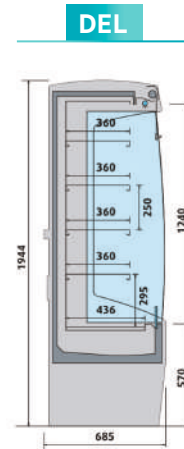
Uitrusting: 4 tabletten (3 tabletten 360 mm diep en 1 tablet 436 mm diep)

Kleuropties: besteltermijn 4/5 weken

GAS R452a 

POSITIEVE TEMPERATUREN 

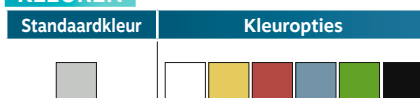
GEVENTILEERDE KOELING 



1,60 m² 890 W T⁺ REF. DEL130

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
DEL70	0,80	700	175	705 x 655 x 1934	3385
DEL88	1,20	780	220	886 x 655 x 1934	3632
DEL130	1,60	890	260	1330 x 655 x 1934	4159
DEL150	1,86	1270	300	1530 x 655 x 1934	5034
DEL200	2,40	1370	342	1955 x 655 x 1934	5509

KLEUREN



WANDKASTEN

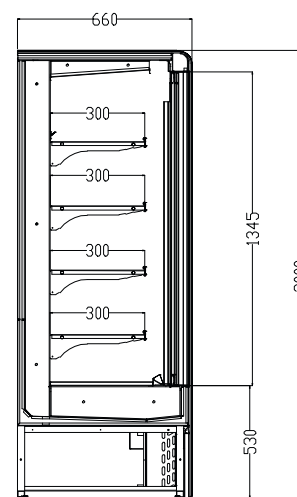
2 - 3 KLAPDEUREN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -1°C/+5°C
- Geventileerde koeling
- 4 rekken
- Glazen zijden
- Digitaal display
- Ledverlichting
- Doorlopende rekken
- Verstelbare poten
- Maximaal laadvermogen per niveau: 95 kg
- Vochtbestendige oppervlakken
- Zelfsluitende deuren
- Grote ergonomie
- Digitale thermostaat

- Verdamer
- Automatische afvoer van condensatiewater
- Capillaire expansieklep
- Automatische ontdooiing
- Deuren met dubbele beglazing
- Geschikt voor alle producttypes
- Superieure kwaliteit
- Gemakkelijk te reinigen
- 230 V mono
- Kleur: Matzwart
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

GAS R290 ❄️
 POSITIEVE TEMPERATUREN 📏
 GEVENTILEERDE KOELING ❄️
 INGEBOUWDE KOELGROEP 🏠
 MATZWART 🖤
 2-3 DEUREN 🚪

BLC



ZWART 2 🚪 T°+ REF. BLC1366



ZWART 4 🚪 T°+ REF. BLC2066

KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (m³)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BLC1066	2	0,36	n.g.	1000 x 660 x 2000	2981
BLC1366	2	0,46	991	1310 x 660 x 2000	4154
BLC1566	2	0,53	1127	1500 x 660 x 2000	4791
BLC2066	4	0,71	1165	1935 x 660 x 2000	5225

Ontdek ons gamma opzethoelers!



52 L | T°+ | REF. RTS-52L



103 L | T°+ | REF. RTS-103L



130 W | T°+ | REF. GASTRO PR1/1



RVS | 8 | 1/3 | T°+ | REF. C 180 C



AISI 304 | 7 | GN 1/4 | REF. TRIVRX1600/330



RVS | 67 L | T°- | REF. RTD-67L



OPZETTOONBANKEN VOOR ROOMIJS

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur -18°C/-25°C
- Roestvast staal
- Digitale temperatuurcontrole en display
- Automatische ontthooing
- Direct koelsysteem
- Aan-uitschakelaar
- Verstelbare poten

- Glazen deksel (voor RTD-67L en RTD-77L)
- Voor 4 bakken van 5L of gemengd met bakken van 2,5L
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

GAS R134a
NEGATIEVE TEMPERATUREN
RVS
4 BAKKEN 5L



RVS 67 L T° REF. RTD-67L



RVS 77 L T° REF. RTD-77L





RVS 77 L T° REF. RTD-77L-2

NEGATIEVE TOONBANKEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTD-67L	67	140/162	30	805 × 666 × 356	1412
RTD-77L	77	140/162	32	805 × 666 × 305	1412
RTD-77L-2	77	140/162	28	805 × 666 × 358	1412

OPZETKOELETOONBANKEN SCHUIFDEUREN • HOOGTE 265 MM

GAS R134a 
 POSITIEVE TEMPERATUREN 
 HOOGTE 265 MM 

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur 0°C/12°C
- Ledverlichting binnenin die op de bovenkant schijnt
- Digitale temperatuurcontrole en display
- Gebogen glas vooraan
- Schuifdeuren
- Direct koelsysteem

- Automatische ontdooiing
- Verdamer bovenaan met reservoir om condensatie op te vangen
- Voor bakken van 40 mm diepte

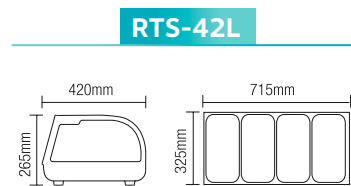
GELEVERD ZONDER GN BAKKEN



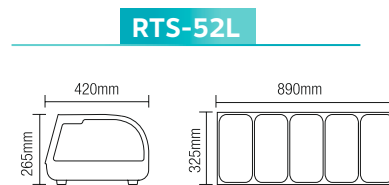
UNIVERSUM
KOELEN



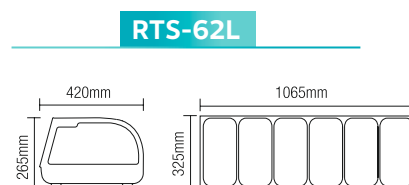
42 L T°+ REF. RTS-42L



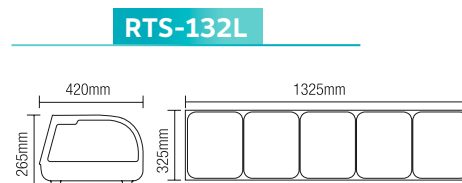
52 L T°+ REF. RTS-52L



62 L T°+ REF. RTS-62L



132 L T°+ REF. RTS-132L



POSITIEVE VITRINES

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTS-42L	4 bakken GN 1/3	180/190	34,5	1177 x 420 x 265	1162
RTS-52L	5 bakken GN 1/3	180/190	38,5	1352 x 420 x 265	1205
RTS-62L	6 bakken GN 1/3	180/190	41,5	1529 x 420 x 265	1233
RTS-132L	5 bakken GN 1/2	180/190	45	1800 x 420 x 265	1247


OPZETKOELETOONBANKEN

SCHUIFDEUREN • HOOGTE 330 MM

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur 0°C/12°C
- Ledverlichting binnenin die op de bovenkant schijnt
- Digitale temperatuurcontrole en display
- Gebogen glas vooraan
- Schuifdeuren
- Direct koelsysteem

- Automatische ontdooiing
- Verdampers bovenaan met reservoir om condensatie op te vangen
- Optie: reclamelichtbak
- Voor bakken van 40 mm diepte

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

GAS R134a 
 POSITIEVE TEMPERATUREN 
 HOOGTE 330 MM 



43 L T°+ REF. RTS-43L



63 L T°+ REF. RTS-63L

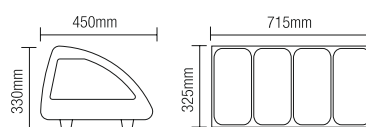


83 L T°+ REF. RTS-83L



103 L T°+ REF. RTS-103L

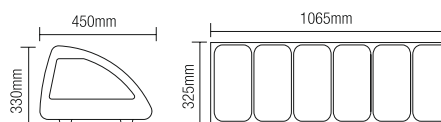
RTS-43L



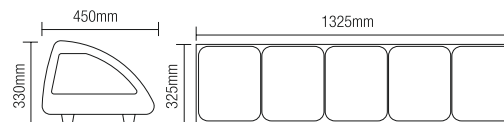
RTS-63L



RTS-83L



RTS-103L



POSITIEVE VITRINES

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTS-43L	4 bakken GN 1/3	160	33	1131 x 450 x 330	1065
RTS-63L	5 bakken GN 1/3	160	36	1307 x 450 x 330	1094
RTS-83L	6 bakken GN 1/3	160	39	1483 x 450 x 330	1153
RTS-103L	5 bakken GN 1/2	160	44	1754 x 450 x 330	1176

OPZETKOELTOONBANKEN SERIE ECO

- STRUCTUUR VAN ABS OF THERMISCH GEVORMD PS
- Gas R134A
- Afgeronde kuip
- Eenvoudig te onderhouden
- Positieve temperatuur +2°C/+8°C
- Isolatie zonder CFK's
- Koperen verdamper onder de kuip
- Ingebouwde compressorgroep

- Statische koeling
- Digitale thermostaat
- Schakelaar
- Stoffilter
- 230 V mono
- Voor bakken van 150 mm diepte

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

GAS R134a 
 POSITIEVE TEMPERATUREN 
 STATISCHE KOELING 

GASTRO BAKKEN
zie pagina 366 



8 GN 1/6 130 W T°+ REF. MINI PR8/6



4 GN 1/3 130 W T°+ REF. MICRO PR4/3



9 GN 1/4 130 W T°+ REF. MIXTO PR9/4



6 GN 1/6 170 W T°+ REF. PICO PR6/6



7 GN 1/3 130 W T°+ REF. MIDI PR7/3



4 GN 1/6 170 W T°+ REF. NANO PR4/6



10 GN 1/3 180 W T°+ REF. MAXI PR10/3



1 GN 1/1 130 W T°+ REF. GASTRO PR1/1



6 GN 1/4 130 W T°+ REF. MACRO PR6/4

MINI

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR8/6	8 bakken GN 1/6	130	20	1720 x 230 x 220	1065

MICRO

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR4/3	4 bakken GN 1/3	130	20	1020 x 410 x 220	1080

MIXTO

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR9/4	9 bakken GN 1/4	130	22	1830 x 330 x 230	1193

PICO

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR6/6	6 bakken GN 1/6	170	15	1320 x 245 x 235	1065

NANO

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR4/6	4 bakken GN 1/6*	170	12	990 x 245 x 235	966

MIDI

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR7/3	7 bakken GN 1/3	130	25	1580 x 450 x 230	1165

GASTRO

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR1/1	1 bak GN 1/1	130	18	600 x 400 x 370	1051

MAXI

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR10/3	10 bakken GN 1/3	180	30	2080 x 410 x 220	1222

MACRO

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR6/4	6 bakken GN 1/4	130	18	1270 x 330 x 230	1065

* Enkel bak 100 mm

GEKOELDE VULENHEDEN

SERIE AFISTAR • RECHTE VITRINES

Constructie RVS AiSi304

- Koelmiddel: R600
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Voor bakken van 150 mm diepte

- Statische koeling
- Regelbare elektronische thermostaat (Dixell)

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

AFI STAR	SERIE
GAS R600	❄️
POSITIEVE TEMPERATUREN	🔒
STATISCHE KOELING	❄️
RVS AISI 304	🔧
DIEPTE 335 OF 395 MM	📏

GASTRO BAKKEN
zie pagina 366



AISI 304 7 GN 1/4 REF. TRIVRX1600/330

GEKOELDE VULENHEDEN • DIEPTE 335MM

Ref.	Inhoud	Vermogen (HP)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRIVRX1200/330	5 bakken GN 1/4	1	25	1200 x 335 x 435	678
TRIVRX1400/330	6 bakken GN 1/4	1	27	1400 x 335 x 435	693
TRIVRX1500/330	7 bakken GN 1/4	1	29	1500 x 335 x 435	708
TRIVRX1600/330	7 bakken GN 1/4	1	30	1600 x 335 x 435	718
TRIVRX1800/330	8 bakken GN 1/4	1	32	1800 x 335 x 435	735
TRIVRX2000/330	10 bakken GN 1/4	1	34	2000 x 335 x 435	765

GEKOELDE VULENHEDEN • DIEPTE 395MM

Ref.	Inhoud	Vermogen (HP)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRIVRX1200/380	4 bakken GN 1/3	1	28	1200 x 395 x 435	680
TRIVRX1400/380	6 bakken GN 1/3	1	30	1400 x 395 x 435	700
TRIVRX1500/380	6 bakken GN 1/3	1	31	1500 x 395 x 435	713
TRIVRX1600/380	7 bakken GN 1/3	1	32	1600 x 395 x 435	745
TRIVRX1800/380	8 bakken GN 1/3	1	35	1800 x 395 x 435	773
TRIVRX2000/380	9 bakken GN 1/3	1	37	2000 x 395 x 435	807

GEKOELDE VULENHEDEN

RVS DEKSELS

• RVS DEKSEL

- Koelmiddel: R134a
- Temperatuur + 2°C/+8°C
- Statische koeling
- Elektronische thermostaat
- Digitaal scherm
- Isolatie: 40 mm zonder CFK
- Voor bakken van 150 mm diepte

- Automatische ontdooiing
- Ingebouwde koelgroep
- Omgevingstemperatuur max. +38°C
- 230 V mono

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

GAS R134a	
POSITIEVE TEMPERATUREN	
STATISCHE KOELING	
INGEBOUWDE KOELGROEP	
RVS	
DIEPTE 395 MM	

GASTRO BAKKEN
zie pagina 366



RVS | 4 1/3 | T°+ | REF. C 120 C



RVS | 8 1/3 | T°+ | REF. C 180 C

VOOR BAKKEN GN 1/3 EN 1/2 VAN 150 MM • DIEPTE 395 MM

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
C 120 C	4 bakken GN 1/3	149	25	1200 x 395 x 280	638
C 140 C	4 bakken GN 1/3 + 1 bak GN 1/2	149	27	1400 x 395 x 280	643
C 150 C	5 bakken GN 1/3 + 1 bak GN 1/2	149	29	1500 x 395 x 280	658
C 160 C	7 bakken GN 1/3 + 1 GN 1/2	149	30	1600 x 395 x 280	698
C 180 C	8 bakken GN 1/3	149	32	1800 x 395 x 280	725
C 200 C	9 bakken 1/3	1/6	34	2000 x 395 x 280	758

HORizontale TOONBANKEN VOOR ROOMIJS

- Koelmiddel R600
- Temperatuur -15°C/-23°C
- 4 poten
- Mechanische thermostaat
- Mechanische grendel

- Voor bakken van 5L
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

AFI	SERIE
GAS R600	❄️
NEGATIEVE TEMPERATUREN	🔒
7 OF 8 BAKKEN	🍷

GASTRO BAKKEN
zie pagina 366



381 L 7 🍷 T°- REF. KLHG380



467 L 8 🍷 T°- REF. KLHG465

NEGATIEVE TOONBANKEN

Ref.	Inhoud	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLHG380	7 bakken van 5L	381	73	1305 x 635 x 1255	1207
KLHG465	8 bakken van 5L	467	84	1555 x 635 x 1255	1392

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
BG5	RVS bak 5 l voor roomijs	35



FLESSENKOELERS

BROUWERIJSERIE • VOLLE SCHUIFDEUREN

• AFLAATOPENING

- Gas R290
- Temperatuur: +3°C/+8°C
- Statische koeling
- Onderhoudsvrije condensor
- Afgerond interieur
- Stevige constructie
- Buiten- en binnenzijde van witte skinplate
- Op wielen gemonteerd
- Regelbare en ingebouwde thermostaat
- 2 halve schuifdeuren



SKINP. 300 L T°+ REF. MFK320



SKINP. 260 L T°+ REF. RI-260-C

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING

SKINPLATE

KOELER SCHUIFDEUREN

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MFK320	300	55	1040 x 660 x 1060	1051
RI-260-C	260	57	990 x 715 x 900	547

DIEPVRIESKOFFERS

GLAZEN SCHUIFDEKSELS

• COMPRESSOR DANFOSS

- Gas R290
- Temperatuur: -18°C/-22°C
- Condenserend deksel
- Stootranden
- Op wietjes
- Digitale thermostaat
- Manuele ontdooiing
- Statische koeling
- Schuivende vitrines
- 230 V mono



594 W 746 L T°- REF. BI750L



GAS R290

NEGATIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING




GELEVERD MET MANDEN

VRIESKISTEN SCHUIFDEUREN

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Vermogen (W)	Manden (mm)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BI530L	528	81	410	4 x 280 x 710 x 200	1350 x 760 x 620	1550 x 960 x 825	2103
BI750L	746	105	594	2 x 570 x 710 x 200	1850 x 760 x 620	2050 x 960 x 825	2377
BI920L	965	185	594	2 x 570 x 710 x 200 4 x 280 x 710 x 200	2350 x 760 x 620	2550 x 960 x 825	2951

DIEPVRIESKOFFERS GLAZEN SCHUIFDEKSELS

- Koelmiddel R290
- Temperatuur - 18°C/-23°C
- Automatische ontdooiing
- 2 en 3 scheidingswanden
- 1 horizontale ledverlichting
- Elektronische thermostaat
- Lichtschakelaar
- Analoge thermometer
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid


SERIE
 GAS R290 
 NEGATIEVE TEMPERATUREN 



2 SCHEIDINGSWANDEN

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLCCG790	790	135	1856 x 870 x 925	2102

3 SCHEIDINGSWANDEN

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLCCG900	912	146	2106 x 870 x 925	2131

DIEPVRIESKOFFERS KLAPDEKSEL

- GEVENTILEERDE CONDENSOR
- KUIP MET AFGERONDE HOEKEN
- MET WIJLTJES
- Koelmiddel R290
- Werkingstemperatuur -18°C/-24°C
- Af te sluiten met sleutel
- Statische koeling en geventileerde condensor
- Witte behuizing
- Aluminium kuip met afgeronde binnenhoeken
- Vol klapdeksel
- Mechanische thermostaat
- Manuele ontthooiing
- 230 V mono
- Isolatie: 70 mm

Uitrusting: 2 manden



WIT 600 L T°- REF. BD598F



GAS R290	
NEGATIEVE TEMPERATUREN	
STATISCHE KOELING	
WITTE BEHUIZING	

DIEPVRIEZERS KlapdekseLS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BD598F	600	280 W - 1/3 HP	85	1603 x 726 x 1030	1349

- Koelmiddel R600a
- Buitenbekleding: wit gelakt
- Statische verdamper
- Manuele ontthooiing
- Regelbare thermostaat
- 230 V mono

Uitrusting: 1 mand



GELAKT 324 L T°- REF. MF370



GAS R600a	
NEGATIEVE TEMPERATUREN	
GECOATE VERDAMPER	
WITGELAKT	

DIEPVRIEZERS KlapdekseLS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MF240	209	80	42	830 x 660 x 850	891
MF370	324	110	55	1170 x 660 x 850	909
MF460	402	195	65	1400 x 660 x 850	1244

DIEPVRIESKOFFERS KLAPDEKSEL

- Koelmiddel R600
- Temperatuur - 18°C
- Binnenzijde van gehamerd aluminium
- Knop voor snel invriezen
- Mechanische thermostaat
- Mechanische grendel
- Aflaatdop aan voorzijde
- Bedrijfsomgeving: 40°C en 40% vochtigheid

AFI	SERIE
GAS R600	
NEGATIEVE TEMPERATUREN	
GELAKT	



GELAKT 391 L T° REF. KLCA390





GELAKT 479 L T° REF. KLCA480

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLCA390	391	63	1305 x 720 x 845	744
KLCA480	479	70	1555 x 720 x 845	835
KLCA650	655	79	2055 x 720 x 845	1080

IJSBLOKJESMACHINES

BESPENKELINGS SYSTEEM

IJSBLOKJES, ZO TRANSPARANT ZAG U ZE NOG NOOIT!

GAS R290 
 RVS 
 VOLLE IJSBLOKJES 

- VOLLE IJSBLOKJES
- ONDERHOUDSVRIENDELIJKE CONDENSATOR
- Koelmiddel R290
- Besprenkelingsysteem
- Binnen- en buitenzijde in RVS
- 230 V mono
- Luchtkoeling

- Mechanische “einde cyclus” thermostaat
- A/U-schakelaar aan de voorzijde
- Verticale pomp
- Vlot toegankelijke condensor
- 4 verstelbare poten (10 mm)
- 28 ijsblokjes per cyclus



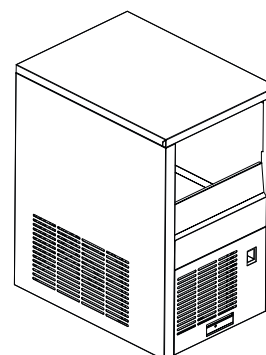
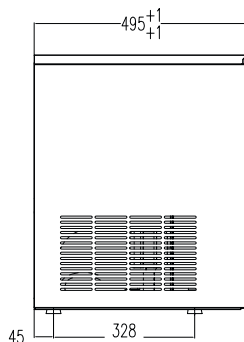
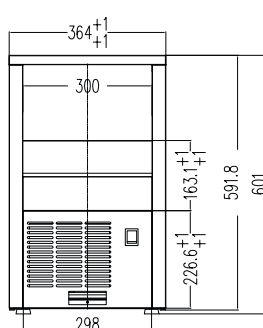
20 KG/24U 28  500 W REF. ICM20

30 KG/24U 28  580 W REF. ICM30

 AFVOERHOOGTE WATER: 60 mm

 AFVOERHOOGTE WATER: 60 mm

ICM



Ref.	Productie 24/u (kg)	Reserve (kg)	Vermogen (W)	Compressor	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ICM20	20	6	500	Damper	36	364 x 495 x 605	936
ICM30	30	6	580	Embraco	38	364 x 495 x 605	1045

IJSBLOKJESMACHINES

PALET**SYSTEME**

- **SOORT IJS: HOLLE CILINDERVORMIGE IJSBLOKJES**
- Koelmiddel R134a
- Gemiddeld gewicht +/- 17 g
- Afmetingen: 30 x 26 x 40 mm
- De ijsblokjes worden geproduceerd door een paletstelsel
- De ijsblokjes vallen uit de vorm automatisch in de bergruimte
- RVS behuizing

- Afneembare deur
- Ingebouwde reserve met ABS-kuip
- Luchtkoeling
- 230 V mono
- Productiecapaciteit van 21 tot 37 kg per 24 uur
- Voor koele drankjes en cocktails
- Clientèle: Bars, restaurants, hotels

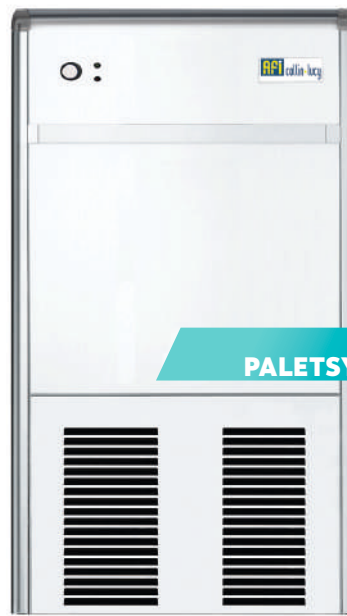
Geleverd met plastic schepje

GAS R134a 
 RVS 
 HOLLE CILINDERVORMIGE IJSBLOKJES 



21 KG/24U 15  250 W REF. MGP21A

 AFVOERHOOGTE WATER: 130 mm



25 KG/24U 15  265 W REF. MGP25A

 AFVOERHOOGTE WATER: 130 mm



PALETSYSTEME****

LUCHTKOELING

Ref.	Productie 24/u (kg)	Aantal ijsblokjes/cyclus	Reserve	Cyclus (minuten)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MGP21A	21	15	7 kg 410 ijsblokjes	18 - 22	250	30	340 x 547 x 694	1435
MGP25A	25	15	10 kg 588 ijsblokjes	18 - 23	265	33	400 x 547 x 694	1520
MGP37A	37	20	12 kg 706 ijsblokjes	14 - 17	350	36	450 x 547 x 694	1705

GEMENGDE KOELCELLEN

3 - 5 - 10 NIVEAUS

SNEL KOELEN EN INVRIEZEN!

GAS R452a 
RVS AISI 304 

- **KERNSONDE STANDAARD** 70 mm
- **OMKEERBARE DEUR (BEHALVE RF 2/3)**
 - 230 V mono
 - Akoestisch alarm
 - Foutmeldingen rechtstreeks op display
 - Geventileerde koeling
- Koelmiddel R452a
- Koelkamer in staal AISI 304
- Manuele ontdooiing
- Isolatie dikte 70 mm zonder CFK
- Afstand tussen de roosters
- Vergaarbak watercondens

- Ventilatie valt bij het openen van de deur uit
- Werkt met en zonder sonde



AISI 304 3 GN 2/3 218 W REF. RF 2/3



AISI 304 5 GN 1/1 EN 600X400 449 W REF. RF 50 FASTER



AISI 304 10 GN 1/1 EN 600X400 900 W REF. RF 10 FASTER

Ref.	Inhoud	Koelen	Invriezen	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Poten	Prijs (excl. btw) €
RF 2/3	GN 2/3: 3 niveaus	+45°/+3° = 90 min./7kg	+45°/-18° = 240 min./5k	218	60	600 x 609 x 370	Te plaatsen op het werkblad	2799
RF 50 FASTER	GN 1/1 en 600 x 400: 5 niveaus	+90°/+3° = 90 min./15kg	+90°/-18° = 270 min./10kg	449	105	760 x 700 x 850	verstelbare poten	2676
RF 10 FASTER	GN 1/1 en 600 x 400: 10 niveaus	+90°/+3° = 90 min./40kg	+90°/-18° = 270 min./28kg	900	140	790 x 760 x 1630	verstelbare poten	5924

GEMENGDE KOELCELLEN

GAS R404a/R290 
 GEVENTILEERDE KOELING 
 RVS AISI 304 

- **OMKEERBARE DEUR**
- Koelgas R404a zolang de voorraad strekt, dan R290
- Geventileerde koeling
- Onze producten die zijn ontworpen met het oog op een volledige beheersing van het koel-/invriesproces en om het risico op trage afkoeling uit te sluiten, bieden betere prestaties dan voorgeschreven door de wet op de voedselveiligheid en de Europese richtlijnen inzake koeling

- Verlagen snel de temperatuur van warme levensmiddelen van + 70 °C tot + 3 °C in 90 minuten, van + 70 °C tot -18 °C in 240 minuten, dankzij het geavanceerde ontwerp van de luchtstroom die zorgt voor koeling en bevriezing van het product. Daarbij voorkomt het dehydratie en zorgt ervoor dat de voeding in optimale omstandigheden wordt bewaard.

- Koelkamer van staal AISI 304 met afgeronde hoeken onderaan voor een vlotte reiniging
- Heel efficiënte compressor
- Geschikt voor bakken GN 1/1 en 600x400 mm
- Vervangbare magnetische deurdichting
- Werken met en zonder sonde



AISI 304 5 600X400 1159 W REF. CM 3.X



AISI 304 10 600X400 980 W REF. CM 5.X



AISI 304 13 600X400 1200 W REF. CM 10.X

Ref.	Inhoud	Koelen	Invriezen	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CM 3.X	5 bakken 600x400 of GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./20kg	+70°C/-18°C = 240 min./15kg	1159	130	800 x 800 x 930.	3265
CM 5.X	10 bakken 600x400 of GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./40kg	+70°C/-18°C = 240 min./28kg	980	139	800 x 800 x 1515	4084
CM 10.X	13 bakken 600x400 of GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./60kg	+70°C/-18°C = 240 min./38kg	1200	182	800 x 800 x 1763	5090

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (14 tot 18 cm)	39

AFVALBAKKOELERS

1 - 2 CONTAINERS

- Koelmiddel R600a
- Binnen- en buitenzijde in RVS AISI 304
- Digitale thermostaat
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Dooiwater wordt opgevangen
- Deurscharnier met veer
- Isolatie: 40 mm

- Deurdichting gemakkelijk te vervangen zonder gereedschap
- 230 V mono

Gemonteerd geleverd

Geleverd zonder containers

GAS R600a 

POSITIEVE TEMPERATUREN 

RVS AISI 304 

2-3 CONTAINERS 



2 X 240 L T°+ REF. WBC2-240



1 X 120 L T°+ REF. WBC1-120

1 X 240 L T°+ REF. WBC1-240

1 CONTAINER

Ref.	Inhoud	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
WBC1-120	1 container 120 liter	30	832 x 740 x 970	2530
WBC1-240	1 container 240 liter	32	1090 x 920 x 1230	3441

2 CONTAINERS

Ref.	Inhoud	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
WBC2-120	2 containers 120 liter	55	1422 x 740 x 970	2899
WBC2-240	2 containers 240 liter	57	1810 x 920 x 1230	3863

UNIVERSUM **KOELEN** AFI

KOELKASTEN	184 tot 187
GEKOELDE WERKTAFELS	188 tot 192
GEKOELDE ONDERSTELLEN	193 tot 195
OPTIES WERKTAFELS & SOKKELS	197

INHOUD

KOELKASTEN

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

184 KOELKASTEN • GN 2/1 • T°+/-

185 KOELKASTEN HALVE
DEUREN • GN 2/1 • T°+/-

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

186 KOELKASTEN • GN 2/1 • T°+

187 KOELKASTEN HALVE
DEUREN • GN 2/1 • T°+

GEKOELDE WERKTAFELS

WERKTAFELS VOLLE DEUREN

188 WERKTAFELS **700** • GN 1/1 • T°+

189 NEGATIEVE WERKTAFELS **700** • GN 1/1

GLAZEN WERKTAFELS

190 WERKTAFELS
700 • GN 1/1 • T°+

WERKTAFELS MET LADEN

191 WERKTAFELS **700** • GN 1/1
4 - 6 - 8 LADEN • T°+/-

192 WERKTAFELS **700** • GN 1/1
6 - 9 - 12 LADEN • T°+/-

GEKOELDE ONDERSTELLEN

193 ONDERSTELLEN **600/700** • 2 - 3 - 4 DEUREN • T°+

195 ONDERSTELLEN **600/700** • 4 - 6 - 8 LADEN • T°+

OPTIES WERKTAFELS & SOKKELS

197 LADENKITS **700**



KOELKASTEN

GAMMA AFI GN 2/1 • 1 - 2 VOLLE DEUREN

POSITIEF OF NEGATIEF • GECOATE VERDAMPER

- **OMKEERBARE DEUREN**
- Inhoud GN 2/1 en **Diepgetrokken geleidingen**
- Condensator nieuwe generatie
- Compacte en ingebouwde verdamper
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Koelsysteem uit een stuk met hoge prestaties
- Ventilatoren met hoge prestaties
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Alarm hoge en lage temperatuur
- Alarm open deur en alarm condensortemperatuur

- Vereenvoudigde vochtigheidscontrole
- Ventilatie valt bij het openen van de deuren uit
- Binnenledverlichting
- Afneembare magneetdichtingen
- Beschermingsindex IPX5
- 230 V mono
- Constructie uit één geheel
- 3 roosters per deur
- 22 niveaus met een tussenafstand van 57mm
- OZ700P/OZ700N: Bedrijfsomgeving: 40°C en 40% vochtigheid
- OZ1400P : Bedrijfsomgeving: 30°C en 55% vochtigheid

Heel dichte isolatie met een dikte van 80 mm



RVS | 610 L | 1 f1 | REF. OZ700P



RVS | 1410 L | 2 f1 | REF. OZ1400P

BESCHIKBAAR OP BESTELLING

AFI	SERIE
GAS R290	✳
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN	Ⓜ
GEVENTILEERDE KOELING	✳
GECOATE VERDAMPER	🔧
RVS	🔩
1-2 DEUREN	🚪
ROOSTERS GN 2/1	🍽

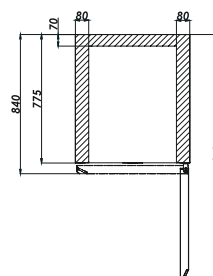
POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -2°C/+8°C

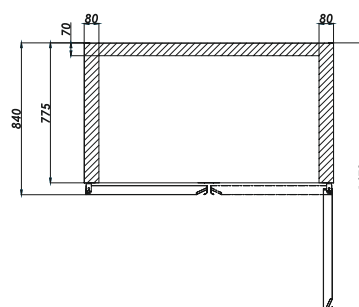
NEGATIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -5°C/-22°C

OZ700P/OZ700N



OZ1400P/OZ1400N



POSITIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700P	1	610	0,19	145	690 x 840 x 2100	3165
OZ1400P	2	1410	0,35	224	1380 x 840 x 2100	4739

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700N	1	610	0,50	151	690 x 840 x 2100	3438
OZ1400N	2	1410	0,78	232	1380 x 840 x 2100	5778

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-WIELEN	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	45
OZGAD	Set geleiders voor kast	24
OZCAR270	Rooster voor kast	25

KOELKASTEN

GAMMA AFI GN 2/1 • 2 - 4 VOLLE **HALVE DEUREN**
POSITIEF OF NEGATIEF • GECOATE VERDAMPER

- **OMKEERBARE DEUREN**
- Inhoud GN 2/1 en **DEEPGETROKKEN GELEIDINGEN**
- Condensor nieuwe generatie
- Compacte en ingebouwde verdamper
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Koelsysteem uit een stuk met hoge prestaties
- Ventilatoren met hoge prestaties
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Alarm hoge en lage temperatuur
- Alarm open deur en alarm

- condensortemperatuur
- Vereenvoudigde vochtigheidscontrole
- Ventilatie valt bij het openen van de deuren uit
- Binnenledverlichting
- Afneembare magneetdichtingen
- Beschermingsindex IPX5
- 230 V mono
- Constructie uit één geheel
- 1 rooster per halve deur
- 19 niveaus met een tussenafstand van 57mm
- OZ700P-2P/OZ700N-2P: Bedrijfsomgeving: 40°C en 40% vochtigheid
- OZ1400P-4P: Bedrijfsomgeving: 30°C en 55% vochtigheid

BESCHIKBAAR OP BESTELLING

AFI	SERIE
GAS R290	#3
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN	🔒
GEVENTILEERDE KOELING	❄️
GECOATE VERDAMPER	📏
RVS	🏠
2-4 HALVE DEUREN	🚪
ROOSTERS GN 2/1	📦

Heel dichte isolatie met een dikte van 80 mm

POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -2°C/+8°C

NEGATIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -5°C/-22°C



RVS 610 L 2 🚪 REF. OZ700P-2P



RVS 1410 L 4 🚪 REF. OZ1400N-4P

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Halve deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700P-2P	2	610	0,19	145	690 x 840 x 2100	3557
OZ1400P-4P	4	1410	0,35	224	1380 x 840 x 2100	5256

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Halve deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700N-2P	2	610	0,50	151	690 x 840 x 2100	3818
OZ1400N-4P	4	1410	0,78	232	1380 x 840 x 2100	6438

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-WIELEN	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	45
OZGAD	Set geleiders voor kast	24
OZCAR270	Rooster voor kast	25

KOELKASTEN

GAMMA AFI GN 2/1 • 1 - 2 GLAZEN DEUREN

POSITIEF • GECOATE VERDAMPER

- **OMKEERBARE DEUREN**
- Inhoud GN 2/1 en **DIEPGETROKKEN GELEIDINGEN**
- Condensor nieuwe generatie
- Compacte en ingebouwde verdamper
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Koelsysteem uit een stuk met hoge prestaties
- Ventilatoren met hoge prestaties
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- Elektronische regeling met

- digitale temperatuuraflezing
- Alarm hoge en lage temperatuur
- Alarm open deur en alarm condensortemperatuur
- Vereenvoudigde vochtigheidscontrole
- Ventilatie valt bij het openen van de deuren uit
- Binnenledverlichting
- Afneembare magneetdichtingen
- Beschermingsindex IPX5
- 230 V mono
- Constructie uit één geheel
- 3 roosters per deur
- 22 niveaus met een tussenafstand van 57mm

BESCHIKBAAR OP BESTELLING

AFI	SERIE
GAS R290	☑
POSITIEVE TEMPERATUREN	☑
GEVENTILEERDE KOELING	☑
GECOATE VERDAMPER	☑
RVS	☑
1 - 2 DEUREN	☑
ROOSTERS GN 2/1	☑

Heel dichte isolatie met een dikte van 80 mm

POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -2°C/+8°C



RVS | 610 L | 1 | REF. OZ700PVP

RVS | 1410 L | 2 | REF. OZ1400P-2PV

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700PVP	1	610	0,19	151	690 x 840 x 2100	3551
OZ1400P-2PV	2	1410	0,35	236	1380 x 840 x 2100	5190

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-WIELEN	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	45
OZGAD	Set geleiders voor kast	24
OZCAR270	Rooster voor kast	25

KOELKASTEN

GAMMA AFI GN 2/1 • 2 - 4 GLAZEN HALVE DEUREN

POSITIEF • GECOATE VERDAMPER

- **OMKEERBARE DEUREN**
- Inhoud GN 2/1 en **DIEPGETROKKEN GELEIDINGEN**
- Condensor nieuwe generatie
- Compacte en ingebouwde verdamper
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Koelsysteem uit een stuk met hoge prestaties
- Ventilatoren met hoge prestaties
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Alarm hoge en lage temperatuur
- Alarm open deur en alarm condensortemperatuur
- Vereenvoudigde vochtigheidscontrole
- Ventilatie valt bij het openen van de deuren uit
- Binnenledverlichting
- Afneembare magneetdichtingen
- Beschermingsindex IPX5
- 230 V mono
- Constructie uit één geheel
- 1 rooster per halve deur
- 19 niveaus met een tussenafstand van 57mm

BESCHIKBAAR OP BESTELLING

AFI	SERIE
GAS R290	☑
POSITIEVE TEMPERATUREN	☑
GEVENTILEERDE KOELING	☑
GECOATE VERDAMPER	☑
RVS	☑
2-4 HALVE DEUREN	☑
ROOSTERS GN 2/1	☑

Heel dichte isolatie met een dikte van 80 mm

POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -2°C/+8°C



RVS 610 L 2 f1 REF. OZ700P-2PV

RVS 1410 L 4 f1 REF. OZ1400P-4PV

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Halve deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700P-2PV	2	610	0,19	151	690 x 840 x 2100	3804
OZ1400P-4PV	4	1410	0,35	236	1380 x 840 x 2100	5616

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-WIELEN	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	45
OZGAD	Set geleiders voor kast	24
OZCAR270	Rooster voor kast	25

GEKOELDE WERKTAFELS

GAMMA AFI GN 1/1 • MET OF ZONDER OPSTAND

2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • POSITIEF

GECOATE VERDAMPER

- NIET OMKEERBARE DEUREN
- Koelmiddel R290
- Temperatuur -2°C/+8°C
- Condensor nieuwe generatie
- Koelgroep uit een stuk, uittrekbaar voor een vlot onderhoud
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Koelsysteem uit een stuk met hoge prestaties
- Ventilatoren met hoge prestaties
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Alarm hoge en lage temperatuur
- Alarm open deur en alarm condensortemperatuur
- Vereenvoudigde

- vochtigheidscontrole
- Afneembare magneetdichtingen
- Constructie uit één geheel, heel dichte isolatie met een dikte van 60 mm
- Beschermingsindex IPX5
- 230 V mono
- 1 rooster per deur
- 5 niveaus met een tussenafstand van 107mm
- Bedrijfsomgeving: 40°C en 40% vochtigheid



RVS 625 L 4 1 REF. OZ4PP

BESCHIKBAAR OP BESTELLING

700

SERIE

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

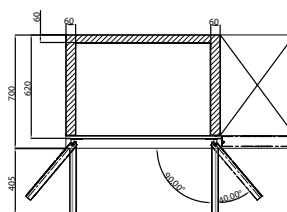
GECOATE VERDAMPER

MET/ZONDER OPSTAND

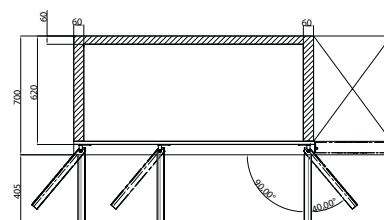
RVS

2-3-4 DEUREN

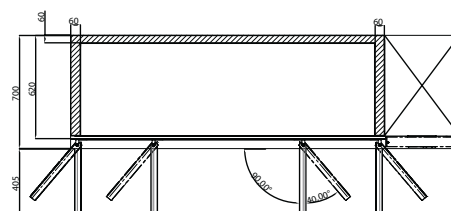
OZ2PP



OZ3PP



OZ4PP



ZONDER OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2PP	2	301	0,18	1314 x 700 x 850	2770
OZ3PP	3	457	0,22	1780 x 700 x 850	3372
OZ4PP	4	625	0,28	2246 x 700 x 850	4105

MET OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2PD	2	301	0,18	144	1314 x 700 x 950	2912
OZ3PD	3	457	0,22	177	1780 x 700 x 950	3514
OZ4PD	4	625	0,28	206	2246 x 700 x 950	4531

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-WIELEN	Kit wielen	45
OZCMR700	Rooster voor werktafel	6
OZGT	Set geleiders voor werktafel	19

NEGATIEVE GEKOELDE WERKTAFELS

GAMMA AFI GN 1/1 • MET OF ZONDER OPSTAND

2 - 3 - 4 VOLLE **DEUREN** • **GECOATE VERDAMPER**

- **NIET OMKEERBARE DEUREN**
- Koelmiddel R290
- Temperatuur -5°C/-22°C
- Condensor nieuwe generatie
- Koelgroep uit een stuk, uittrekbaar voor een vlot onderhoud
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Koelsysteem uit een stuk met hoge prestaties
- Ventilatoren met hoge prestaties
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Alarm hoge en lage temperatuur
- Alarm open deur en alarm condensortemperatuur

- Vereenvoudigde vochtigheidscontrole
- Afneembare magneetdichtingen
- Constructie uit één geheel, heel dichte isolatie met een dikte van 60 mm
- Beschermingsindex IPX5
- 230 V mono
- 1 rooster per deur
- 5 niveaus met een tussenafstand van 107mm

BESCHIKBAAR OP BESTELLING

AFI 700 SERIE

GAS R290 ❄️

NEGATIEVE TEMPERATUREN 🔗

GEVENTILEERDE KOELING ❄️

GECOATE VERDAMPER 📄

MET/ZONDER OPSTAND 📏

RVS 🔧

2-3-4 DEUREN 🚪



RVS 301 L 2 🚪 REF. OZ2PN



RVS 457 L 3 🚪 REF. OZ3PN



OZ4ND **MET OPSTAND**

RVS 625 L 4 🚪 REF. OZ4PN



ZONDER OPSTAND • NEGATIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2PN	2	301	0,45	1314 x 700 x 850	3156
OZ3PN	3	457	0,54	1780 x 700 x 850	3849
OZ4PN	4	625	0,67	2246 x 700 x 850	4673

MET OPSTAND • NEGATIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2ND	2	301	0,45	149	1314 x 700 x 950	3298
OZ3ND	3	457	0,54	182	1780 x 700 x 950	3991
OZ4ND	4	625	0,67	212	2246 x 700 x 950	4815

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-WIELEN	Kit wielen	45
OZCMR700	Rooster voor werktafel	6
OZGT	Set geleiders voor werktafel	19

GEKOELDE WERKTAFELS

GAMMA AFI GN 1/1 • 2 - 3 - 4 GLAZEN DEUREN

POSITIEF • GECOATE VERDAMPER

- **NIET OMKEERBARE DEUREN**
- Koelmiddel R290
- Temperatuur -2°C/+8°C
- Condensor nieuwe generatie
- Koelgroep uit een stuk, uittrekbaar voor een vlot onderhoud
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Koelsysteem uit een stuk met hoge prestaties
- Ventilatoren met hoge prestaties
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflizing
- Alarm hoge en lage temperatuur
- Alarm open deur en alarm condensortemperatuur
- Vereenvoudigde vochtigheidscontrole
- Afneembare magneetdichtingen
- Constructie uit één geheel, heel dichte isolatie met een dikte van 60 mm
- Beschermingsindex IPX5

BESCHIKBAAR OP BESTELLING

AFI 700 SERIE

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

GECOATE VERDAMPER

ZONDER OPSTAND

RVS

2-3-4 DEUREN

- 230 V mono
- 1 rooster per deur
- 5 niveaus met een tussenafstand van 107mm



RVS 301 L 2 DEUREN REF. OZ2PV



RVS 457 L 3 DEUREN REF. OZ3PV



RVS 625 L 4 DEUREN REF. OZ4PV

POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2PV	2	301	0,18	148	1314 x 700 x 850	3043
OZ3PV	3	457	0,22	183	1780 x 700 x 850	3614
OZ4PV	4	625	0,28	214	2246 x 700 x 850	4344

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-WIELEN	Kit wielen	45
OZCMR700	Rooster voor werktafel	6
OZGT	Set geleiders voor werktafel	19

**BESCHIKBAAR
OP BESTELLING**

GEKOELDE WERKTAFELS

GAMMA AFI GN 1/1 • 4 - 6 - 8 LADEN

POSITIEF OF NEGATIEF • GECOATE VERDAMPER

- Condensor nieuwe generatie
- Koelgroep uit een stuk, uittrekbaar voor een vlot onderhoud
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Koelsysteem uit een stuk met hoge prestaties
- Ventilatoren met hoge prestaties
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Alarm hoge en lage temperatuur
- Alarm open deur en alarm condensortemperatuur
- Vereenvoudigde vochtigheidscontrole
- Afneembare magneetdichtingen
- Constructie uit één geheel, heel dichte isolatie met een dikte van 60 mm
- Beschermingsindex IPX5
- 230 V mono
- OZ4GTP: Bedrijfsomgeving: 40°C en 40% vochtigheid
- OZ6GTP/OZ8GTP : Bedrijfsomgeving: 30°C en 55% vochtigheid

AFI 700 SERIE

GAS R290

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

GECOATE VERDAMPER

ZONDER OPSTAND

RVS

4-6-8 LADEN

POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -2°C/+8°C

NEGATIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -5°C/-22°C



RVS 301 L 4 REF. OZ4GTN



RVS 457 L 6 REF. OZ6GTN



RVS 625 L 8 REF. OZ8GTP

POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ4GTP	4	301	0,18	172	1314 x 700 x 850	3875
OZ6GTP	6	457	0,22	219	1780 x 700 x 850	5045
OZ8GTP	8	625	0,28	262	2246 x 700 x 850	6264

NEGATIEVE WERKTAFELS

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ4GTN	4	301	0,45	177	1314 x 700 x 850	4188
OZ6GTN	6	457	0,54	224	1780 x 700 x 850	5386
OZ8GTN	8	625	0,67	268	2246 x 700 x 850	6733

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-WIELEN	Kit wielen	45
OZCMR700	Rooster voor werktafel	6
OZGT	Set geleiders voor werktafel	19

GEKOELDE WERKTAFELS

GAMMA AFI GN 1/1 • 6 - 9 - 12 LADEN

POSITIEF OF NEGATIEF • **GECOATE VERDAMPER**

- Condensor nieuwe generatie
- Koelgroep uit een stuk, uittrekbaar voor een vlot onderhoud
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Koelsysteem uit een stuk met hoge prestaties
- Ventilatoren met hoge prestaties
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Alarm hoge en lage temperatuur
- Alarm open deur en alarm condensortemperatuur
- Vereenvoudigde vochtigheidscontrole
- Afneembare magneetdichtingen
- Constructie uit één geheel, heel dichte isolatie met een dikte van 60 mm
- Beschermingsindex IPX5
- 230 V mono
- OZ4PTP: Bedrijfsomgeving: 40°C en 40% vochtigheid
- OZ6PTP/ OZ8PTP : Bedrijfsomgeving: 30°C en 55% vochtigheid

BESCHIKBAAR OP BESTELLING

AFI 700

SERIE

GAS R290
 POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATU-
 REN
 GEVENTILEERDE KOELING
 GECOATE VERDAMPER
 ZONDER OPSTAND
 RVS
 6-9-12 LADEN

POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -2°C/+8°C

NEGATIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -5°C/-22°C



RVS | 301 L | 6 | REF. OZ4PTP | RVS | 457 L | 9 | REF. OZ6PTP



RVS | 625 L | 12 | REF. OZ8PTN

POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ4PTP	6	301	0,18	184	1314 x 700 x 850	4369
OZ6PTP	9	457	0,22	237	1780 x 700 x 850	5784
OZ8PTP	12	625	0,28	286	2246 x 700 x 850	7247

NEGATIEVE WERKTAFELS

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ4PTN	6	301	0,45	189	1314 x 700 x 850	4705
OZ6PTN	9	457	0,54	242	1780 x 700 x 850	6168
OZ8PTN	12	625	0,67	292	2246 x 700 x 850	7767

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-WIELEN	Kit wielen	45
OZCMR700	Rooster voor werktafel	6
OZGT	Set geleiders voor werktafel	19

GEKOELDE ONDERSTELLEN

GAMMA AFI • 2 - 3 - 4 DEUREN

VOOR MODULE VAN 40 CM

POSITIEF • **GECOATE VERDAMPER**

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur -2°C/+8°C
- Constructie van roestvast staal
- Isolatie door insputting van CFK-vrij polyurethaan met een dichtheid van 40-42 kg/m³
- Isolatie met een dikte van 50 mm
- Opvangbak voor dooiwater
- Statische koeling
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- In de hoogte verstelbare poten
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Ecologische, CFK-vrije koelvloeistof
- 230 V mono
- 1 rooster per deur
- 5 niveaus met een tussenafstand van 60 mm

SERIE 600

- Deuren 325x430

SERIE 700

- Deuren GN 1/1

BESCHIKBAAR OP BESTELLING

AFI 600/700 SERIE

- GAS R134a
- POSITIEVE TEMPERATUREN
- STATISCHE KOELING
- GECOATE VERDAMPER
- RVS
- 2-3-4 DEUREN



RVS 136 L 2 DEUREN REF. SBRP2P-1600



RVS 215 L 3 DEUREN REF. SBRP3P-1600



RVS 365 L 4 DEUREN REF. SBRP4P-1700

SERIE 600 • POSITIEVE ONDERSTELLEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP2P-1600	2	136	0,18	88	1600 x 600 x 600	2366
SBRP3P-1600	3	215	0,25	114	2000 x 600 x 600	2895
SBRP4P-1600	4	295	0,27	131	2400 x 600 x 600	3449

SERIE 700 • POSITIEVE ONDERSTELLEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP2P-1700	2	170	0,18	100	1600 x 700 x 600	2509
SBRP3P-1700	3	265	0,25	126	2000 x 700 x 600	2966
SBRP4P-1700	4	365	0,27	146	2400 x 700 x 600	3611

GEKOELDE ONDERSTELLEN

GAMMA AFI • 2 - 3 DEUREN

POSITIEF • **GECOATE VERDAMPER**

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur -2°C/+8°C
- Constructie van roestvast staal
- Isolatie door inspuiting van CFK-vrij polyurethaan met een dichtheid van 40-42 kg/m³
- Isolatie met een dikte van 50 mm
- Opvangbak voor dooiwater
- Statische koeling
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- In de hoogte verstelbare poten
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing

- Ecologische, CFK-vrije koelvloeistof
- 230 V mono
- 1 rooster per deur
- 5 niveaus met een tussenafstand van 60 mm

SERIE 600

- Deuren 325x430

SERIE 700

- Deuren GN 1/1

BESCHIKBAAR OP BESTELLING

AFI 600/700

SERIE

GAS R134a



POSITIEVE TEMPERATUREN



STATISCHE KOELING



GECOATE VERDAMPER



RVS



2-3-4 DEUREN



RVS | 136 L | 2 | REF. SBRP2P6-1420



RVS | 265 L | 3 | REF. SBRP3P-1880

SERIE 600 • POSITIEVE ONDERSTELLEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP2P6-1420	2	136	0,18	88	1420 x 600 x 600	2409
SBRP3P6-1880	3	215	0,25	114	1880 x 600 x 600	2866

SERIE 700 • POSITIEVE ONDERSTELLEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP2P-1420	2	170	0,18	100	1420 x 700 x 600	2509
SBRP3P-1880	3	265	0,25	126	1880 x 700 x 600	2966

GEKOELDE ONDERSTELLEN

GAMMA AFI • 4 - 6 - 8 LADEN

VOOR MODULE VAN 40 CM

POSITIEF • **GECOATE VERDAMPER**

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur -2°C/+8°C
- Constructie van roestvast staal
- Isolatie door insputting van CFK-vrij polyurethaan met een dichtheid van 40-42 kg/m³
- Isolatie met een dikte van 50 mm
- Opvangbak voor dooiwater
- Statische koeling
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- In de hoogte verstelbare poten
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Ecologische, CFK-vrije koelvloeistof
- 230 V mono

SERIE 600

- Laden 325x430

SERIE 700

- Laden GN 1/1

BESCHIKBAAR OP BESTELLING

AFI 600/700	SERIE
GAS R134a	
POSITIEVE TEMPERATUREN	
STATISCHE KOELING	
GECOATE VERDAMPER	
RVS	
4-6-8 LADEN	



RVS | 170 L | 4 | REF. SBRP4T-1700



RVS | 265 L | 6 | REF. SBRP6T-1700



RVS | 295 L | 8 | REF. SBRP8T-1600

SERIE 600 • POSITIEVE ONDERSTELLEN

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP4T-1600	4	138	0,18	104	1600 x 600 x 600	3224
SBRP6T-1600	6	215	0,25	138	2000 x 600 x 600	4179
SBRP8T-1600	8	295	0,27	163	2400 x 600 x 600	5134

SERIE 700 • POSITIEVE ONDERSTELLEN

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP4T-1700	4	170	0,18	116	1600 x 700 x 600	3418
SBRP6T-1700	6	265	0,25	150	2000 x 700 x 600	4344
SBRP8T-1700	8	365	0,27	178	2400 x 700 x 600	5395

GEKOELDE ONDERSTELLEN

GAMMA AFI • 4 - 6 LADEN

POSITIEF • **GECOATE VERDAMPER**

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur -2°C/+8°C
- Constructie van roestvast staal
- Isolatie door inspuiting van CFK-vrij polyurethaan met een dichtheid van 40-42 kg/m³
- Isolatie met een dikte van 50 mm
- Opvangbak voor dooiwater
- Statische koeling
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- In de hoogte verstelbare poten
- Elektronische regeling met

- digitale temperatuuraflezing
- Ecologische, CFK-vrije koelvloeistof
- 230 V mono

SERIE 600

- Laden 325x430

SERIE 700

- Laden GN 1/1

**BESCHIKBAAR
OP BESTELLING**

AFI 600/700

SERIE

GAS R134a

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING

GECOATE VERDAMPER

RVS

4-6-8 LADEN



RVS | 138 L | 4 | REF. SBRP4T6-1420



RVS | 265 L | 6 | REF. SBRP6T-1880

SERIE 600 • POSITIEVE ONDERSTELLEN

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP4T6-1420	4	138	0,18	104	1420 x 600 x 600	3269
SBRP6T6-1880	6	215	0,25	138	1880 x 600 x 600	4079

SERIE 700 • POSITIEVE ONDERSTELLEN

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP4T-1420	4	170	0,18	116	1420 x 700 x 600	3419
SBRP6T-1880	6	265	0,25	150	1880 x 700 x 600	4344

LADENKITS VOOR WERKTAFELS EN GEKOELDE ONDERSTELLEN

GAMMA AFI

**BESCHIKBAAR
OP BESTELLING**

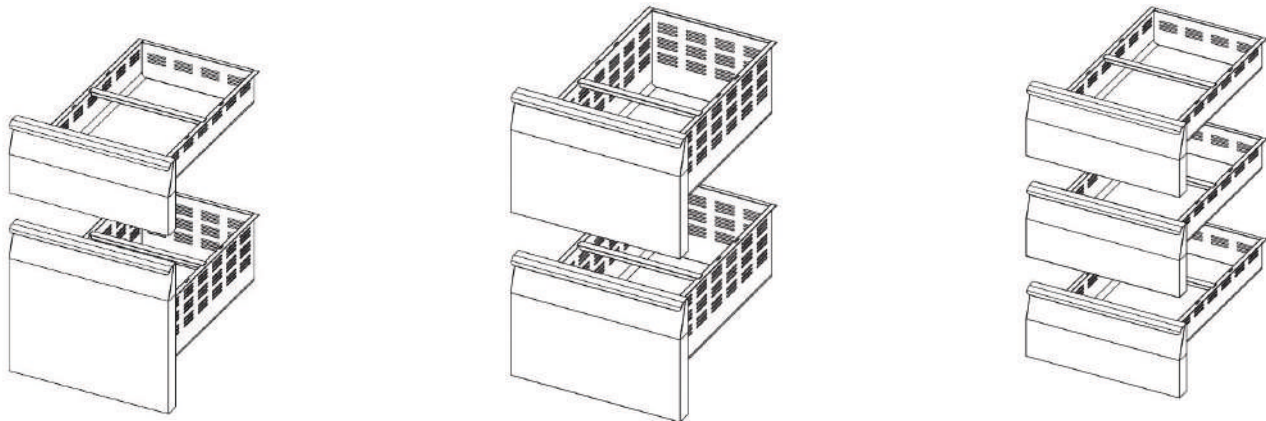
AFI 700

SERIE

RVS



Door u te monteren



LADENKITS VOOR GEKOELDE WERKTAFELS - SERIE 700

Ref.	Laden	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKT-2/3-1/3	1/3 - 2/3	Kleine lade GN 1/1 op grote lade GN 1/1	593
OZKT-2X1/2	1/2 - 1/2	Grote lade GN 1/1 op grote lade GN 1/1	555
OZKT-3X1/3	1/3 - 1/3 - 1/3	Drie opeengeplaatste kleine laden GN 1/1	868



LADENKITS VOOR GEKOELDE ONDERSTELLEN - SERIE 700

Ref.	Laden	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKT-2X1/3	1/3 - 1/3	Kleine lade GN 1/1 op kleine lade GN 1/1	546
OZKTSBR	2/3	Grote lade GN 1/1	265



UNIVERSUM **WASSEN**

GLAZENWASSERS & VAATWASSERS.....	200 tot 201
VAATWASSER MET KAP	202 tot 203
TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN.....	204

INHOUD

GLAZENWASSERS & VAATWASSERS

- 200 GLAZENWASSERS EN VAATWASSERS
- 201 GLAZENWASSER EN VAATWASSER • INGEBOUWDE AFVOERPOMP

VAATWASSER MET KAP

- 202 VAATWASSER MET KAP • EENFASIG • 230 V
- 203 VAATWASSER MET KAP • DRIEFASIG • 400 V

TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN

- 204 TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN VAN DE VAATWASSER



GLAZENWASSER EN VAATWASSER

VIERKANTE MANDEN 35 X 35 • 40 X 40 • 50 X 50

- Glazenwasser en Vaatwasser in RVS AISI 304
- Hellende kuip met vastgeschroefde mandsteunen
- Onderste was- en spoelarm in polypropyleen
- Doseervakje voor spoelmiddel
- Thermostaat voor kuip en boiler
- 230 V mono
- Met of zonder waterverzachter
- Dubbelwandige deur
- Mechanische bediening
- Drievoudige filtering
- Thermostop, spoeling gegarandeerd bij 85°C
- De diamantvormige punt bovenaan de kuip voorkomt druppelvorming en verzekert een perfecte hygiëne van het vaatwerk aan het einde van de cyclus

RVS AISI 304
MET OF ZONDER WATERVERZACHTER
230 V MONO

SERIE

- Diepgetrokken en hellende onderzijde van de kuip voor optimale afvoer aan het einde van de cyclus



AISI 304 | 230 V | 1,4 L/U | REF. LVSH35

Geleverd met 2 platte manden + 1 houder voor schoteltjes + 1 bestekhouder



AISI 304 | 230 V | 1,8 L/U | REF. LVSH40

Geleverd met 2 platte manden + 1 houder voor schoteltjes + 1 bestekhouder



AISI 304 | 230 V | 2,3 L/U | REF. LVSH50

Geleverd met 1 mand voor borden + 1 platte mand + 1 bestekhouder

GLAZENWASSER EN VAATWASSER ZONDER WATERVERZACHTER

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Nuttige doorgang	Max. vermogen (W)	Verm. pomp (W)	Verbruik	Weerstand (W)	dB	Progr.	Prijs (excl. btw) €
LVSH35	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 l/cyclus 30 manden/u	Boiler: 2400 Kuip: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1381
LVSH40	450 x 535 x 700	305	2590	190	1,8 l/cyclus 30 manden/u	Boiler: 2400 Kuip: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1568
LVSH50	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 l/cyclus 30 manden/u	Boiler: 2800 Kuip: 1250	63	1 - 120 sec.	1881

GLAZENWASSER EN VAATWASSER MET WATERVERZACHTER

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Nuttige doorgang	Max. vermogen (W)	Verm. pomp (W)	Verbruik	Weerstand (W)	dB	Progr.	Prijs (excl. btw) €
LVSH35D	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 l/cyclus 30 manden/u	Boiler: 2400 Kuip: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1628
LVSH40D	450 x 535 x 700	305	3200	400	1,8 l/cyclus 30 manden/u	Boiler: 2400 Kuip: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1866
LVSH50D	590 x 600 x 850	345	3650	650	2,3 l/cyclus 30 manden/u	Boiler: 3000 Kuip: 2700	63	1 - 120 sec.	2290

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DDE	Kit doseervakje wasmiddel (niet gemonteerd)	156

OPTIES AFVOERPOMPEN NIET GEMONTEERD

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DW999900086	Voor modellen 35/40/50	170
DW999900081	Voor modellen 35D/40D/50D	170

GLAZENWASSER EN VAATWASSER

VIERKANTE MANDEN 35 X 35 • 40 X 40 • 50 X 50

INGEBOUWDE AFVOERPOMP

- Glazenwasser en vaatwasser van AISI 304 RVS
- Hellende kuip met vastgeschroefde mandsteunen
- Onderste was- en spoelarm in polypropyleen
- Doseervakje voor spoelmiddel
- Thermostaat voor kuip en boiler
- 230 V mono
- Dubbelwandige deur
- Mechanische bediening
- Drievoudige filtering
- Thermostop, spoeling gegarandeerd bij 85°C
- De diamantvormige punt bovenaan de kuip voorkomt druppelvorming en verzekert een perfecte hygiëne van het vaatwerk aan het einde van de cyclus

AFI	SERIE
RVS AISI 304	
ZONDER WATERVERZACHTER	
AFVOERPOMP	
230 V MONO	

- Diepgetrokken en hellende onderzijde van de kuip voor optimale afvoer aan het einde van de cyclus



AISI 304 230 V 1,4 L/U
REF. LVSH35 + PS

↓ AFVOERHOOGTE WATER: 65 mm
E HOOGTE DEUR: 230 mm

Geleverd met:
• 2 platte manden
+ 1 houder voor schoteltjes
+ 1 bestekhouder



AISI 304 230 V 1,8 L/U
REF. LVSH40 + PS

↓ AFVOERHOOGTE WATER: 65 mm
E HOOGTE DEUR: 355 mm

Geleverd met:
• 2 platte manden
+ 1 houder voor schoteltjes
+ 1 bestekhouder



AISI 304 230 V 2,3 L/U
REF. LVSH50 + PS

↓ AFVOERHOOGTE WATER: 95 mm
E HOOGTE DEUR: 390 mm

Geleverd met:
• 1 mand voor borden
+ 1 platte mand
+ 1 bestekhouder

GLAZENWASSER EN VAATWASSER ZONDER WATERVERZACHTER MET AFVOERPOMP



Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Nuttige doorgang	Max. vermogen (W)	Verm. pomp (W)	Verbruik	Weerstand (W)	dB	Progr.	Prijs (excl. btw) €
LVSH35 + PS	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 l/cyclus 30 manden/u	Boiler: 2400 Kuip: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1568
LVSH40 + PS	450 x 535 x 700	305	2590	190	1,8 l/cyclus 30 manden/u	Boiler: 2400 Kuip: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1756
LVSH50 + PS	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 l/cyclus 30 manden/u	Boiler: 2800 Kuip: 1250	63	1 - 120 sec.	2068

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DDE	Kit doseervakje wasmiddel (niet gemonteerd)	156

VAATWASSER MET KAP

VIERKANTE MANDEN 50X50 • **EENFASIG**

**VOLTAGE 230 V
EENFASIG**

- Vaatwasser met kap voor mand 50X50 in RVS AISI 304 met of zonder waterverzachter
- Enkelwandige kap
- Was- en spoelarm in polypropyleen
- Mechanische bediening
- Start automatisch zodra de kap wordt neergelaten

- Voorfilter kuip
- Drievoudige filtering
- Thermostop, spoeling gegarandeerd bij 85°C
- De diamantvormige punt bovenaan de kap voorkomt druppelvorming en verzekert een perfecte hygiëne van het vaatwerk aan het einde van de cyclus
- Lijn- of hoekopstelling
- De filters bestrijken het volledige

AFI SERIE

RVS AISI 304
MET OF ZONDER WATERVER-
ZACHTER

230 V MONO

- kuippoppervlak
- Thermostaat voor kuip en boiler
- Doseervakje voor spoelmiddel

Geleverd met 1 mand voor borden + 1 platte mand + 1 bestekhouder



AISI 304 | 230 V | 2,8 L/U | REF. LVSH800



AISI 304 | 230 V | 2,8 L/U | REF. LVSH800D

VAATWASSER ZONDER WATERVERZACHTER

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Nuttige doorgang	Max. vermogen (W)	Verm. pomp (W)	Verbruik	Weerstand (W)	dB	Progr.	Prijs (excl. btw) €
LVSH800	720 x 735 x 1445 Bij openstaande kap: 1880	410	6550	550	2,8 l/u - 40 manden/u	Boiler: 6000 Kuip: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3824

VAATWASSER MET WATERVERZACHTER

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Nuttige doorgang	Max. vermogen (W)	Verm. pomp (W)	Verbruik	Weerstand (W)	dB	Progr.	Prijs (excl. btw) €
LVSH800D	720 x 735 x 1445 Bij openstaande kap: 1880	410	10120	1120	2,8 l/u - 40 manden/u	Boiler: 9000 Kuip: 2700	63,6	1 - 120 sec.	4295

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DDE	Kit doseervakje wasmiddel (niet gemonteerd)	156

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DW999900086	Afvoerpompen niet gemonteerd	170

VAATWASSER MET KAP

VIERKANTE MANDEN 50 X 50 • **DRIEFASIG**

• VAATWASSER MET KAP VOOR MAND 50X50 IN RVS AISI 304 MET OF ZONDER WATERVERZACHTER

- Enkelwandige kap
- Was- en spoelarm in polypropyleen (RVS wasarm voor model LVSH100D)
- Mechanische bediening
- Start automatisch zodra de kap wordt neergelaten
- Drievoudige filtering
- Voorfilter kuip (in RVS voor het model LVSH100D)

- Thermostop, spoeling gegarandeerd bij 85°C
- Was- en spoeltemperaturen verschijnen op display (model LVSH100D)
- De diamantvormige punt bovenaan de kap voorkomt druppelvorming en verzekert een perfecte hygiëne van het vaatwerk aan het einde van de cyclus
- Lijn- of hoekopstelling
- De filters bestrijken het volledige kuippoppervlak

SERIE

RVS AISI 304
MET OF ZONDER WATERVERZACHTER
TRI 400 V

Geleverd met 1 mand voor borden + 1 platte mand + 1 bestekhouder

- Thermostaat voor kuip en boiler
- Doseervakje voor spoelmiddel
- Tri 400 V



AISI 304 TRI 400 V 2,8 L/U REF. LVSH100



AISI 304 TRI 400 V 2,8 L/U REF. LVSH100D

VAATWASSER ZONDER WATERVERZACHTER



Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Nuttige doorgang	Max. vermogen (W)	Verm. pomp (W)	Verbruik	Weerstand (W)	dB	Progr.	Prijs (excl. btw) €
LVSH100	720 x 735 x 1445 Bij openstaande kap: 1880	410	6550	550	2,8 l/u - 40 manden/u	Boiler: 6000 Kuip: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3449

VAATWASSER MET WATERVERZACHTER



Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Nuttige doorgang	Max. vermogen (W)	Verm. pomp (W)	Verbruik	Weerstand (W)	dB	Progr.	Prijs (excl. btw) €
LVSH100D	720 x 735 x 1445 Bij openstaande kap: 1880	410	10120	1120	2,8 l/u - 40 manden/u	Boiler: 9000 Kuip: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3918

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DDE	Kit doseervakje wasmiddel (niet gemonteerd)	156

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DW999900086	Afvoerpompen niet gemonteerd	170

TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN VAN DE VAATWASSER



SERIE

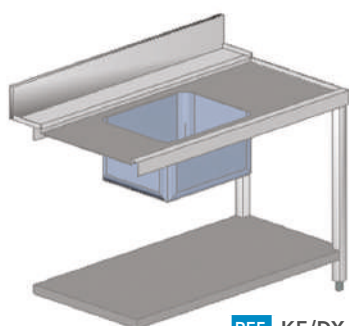
RVS



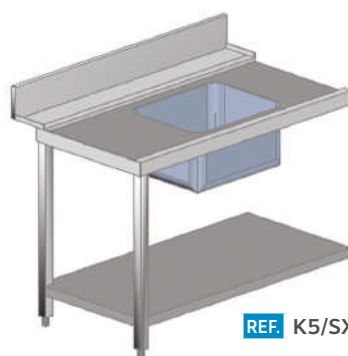
REF. K4/70B



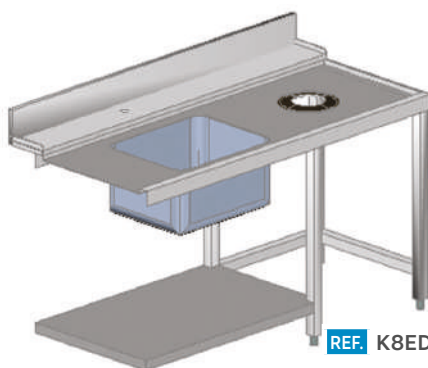
REF. K4/120B



REF. K5/DX



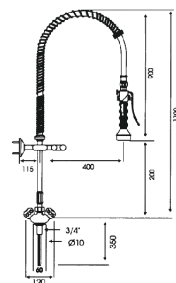
REF. K5/SX



REF. K8ED

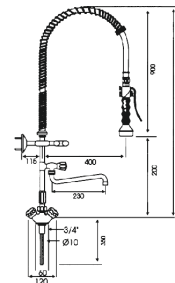


REF. K8EG



REF. CLARCO

CLARCO & LUXA
zie pagina 361



REF. LUXA

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
K4/70B	Tafels voor het ledigen links/rechts 70 cm	511
K4/120B	Tafels voor het ledigen links/rechts 120 cm	626
K5/SX	Laden vaatwasmachine links 120 cm	1317
K5/DX	Laden vaatwasmachine rechts 120 cm	1317
K8ED	Laden vaatwasmachine rechts 150 cm + afvaltrechter	1866
K8EG	Laden vaatwasmachine links 150 cm + afvaltrechter	1866

A large grid of small dots for writing, consisting of approximately 25 columns and 50 rows.

UNIVERSUM **BAKKEN**

GASPITTEN, KOOKPLATEN EN FRITEUSES	208 tot 213
FORNUIZEN	214
PROFESSIONELE OVENS	215 tot 219
PIZZAOVENS	220 tot 223

INHOUD

GASPITTEN, KOOKPLATEN EN FRITEUSES**OPZETKOOKMATERIAAL**

- 208** KOOKPLATEN • GAMMA **TOP 650**
- 209** SNACKPLATEN • GAMMA **TOP 650**
- 210** FRITEUSES • GAMMA **TOP 650**
- 211** LAVASTEENGRILLS • GAMMA **TOP 650**
- 211** ONDERSTELLEN • GAMMA **TOP 650**

**KOOKMATERIAAL
OP KOFFER**

- 212** FRITEUSES OP KOFFER • GAMMA **TOP 700**
- 213** PASTAKOKERS OP KOFFER

FORNUIZEN

- 214** FORNUIZEN OP KAST EN OP OVEN • GAMMA **TOP 700**

PROFESSIONELE OVENS

- | | |
|--|---|
| 215 CONVECTIEOVENS
MET MANUELE BEVOCHTIGER | 217 CONVECTIEOVENS
PROGRAMMEERBAAR
MET BEVOCHTIGER |
| 215 CONVECTIEOVENS
KERAMISCHE BAKRUIMTE | 218 GEMENGDE OVENS |
| 216 CONVECTIEOVENS
ELEKTROMECHANISCHE
MET BEVOCHTIGER | 219 PÂTISSERIEOVEN
MET MANUELE BEVOCHTIGER |

PIZZAOVENS

- | | |
|---|--|
| 220 PIZZAOVENS
VOOR PIZZA Ø 25 EN
30 CM • GAMMA AFI | 222 PIZZAOVENS • VOOR PIZZA Ø 34 CM |
| 221 PIZZAOVENS • VOOR PIZZA Ø 33 CM | 223 PIZZAOVENS
VOLLEDIG VUURVAST |

KOOKPLATEN

GAMMA TOP 650

- **BOVENZIJDE DIEPGETROKKEN**
- Volledig RVS
- Onderhoudsvriendelijk
- Verstelbare poten
- Ronde verwarmplaat
- Verklikkerlichtje 3 warmtestanden
- 230 V Mono voor JUS-TZ-2
- Driefasig 400 V voor JUS-TZ-4

TOP 650

SERIE

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

2-4 KOOKPLATEN

RVS



ONDERSTELLEN

zie pagina 211



RVS 2 4,6 KW REF. JUS-TZ-2



RVS 4 9,2 KW REF. JUS-TZ-4



ELEKTRISCH



Ref.	Platen	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
JUS-TZ-2	2	2 + 2,6	19	400 x 650 x 475	708
JUS-TZ-4	4	2 x 2 + 2 x 2,6	31,4	600 x 650 x 475	1095

SNACKPLATEN

GAMMA TOP 650

- BAKPLAAT IN RVS
- Volledig RVS
- Wegneembare vetopvanglade
- Onderhoudsvriendelijk
- Verstelbare poten
- Thermostatische regeling van 120°C tot 300°C

- 1 verwarmingszone voor JUS-TRG-40
- 2 verwarmingszones voor JUS-TRG-60

TOP 650 SERIE

KOOKPLAAT GAS

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD



RVS 6 KW REF. JUS-TRG-40



RVS 12 KW REF. JUS-TRG-60



ONDERSTELLEN
zie pagina 211



GAS

Ref.	Nuttige oppervlakte (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
JUS-TRG-40	396 x 510 x 14	6	42	400 x 650 x 475	833
JUS-TRG-60	596 x 510 x 14	12	58	600 x 650 x 475	1024

- BAKPLAAT IN RVS
- Volledig RVS
- Wegneembare vetopvanglade
- Onderhoudsvriendelijk
- Verstelbare poten
- Thermostatische regeling van 120°C tot 300°C
- 1 verwarmingszone voor

- JUS-DGH-40
- 2 verwarmingszones voor JUS-DGH-60
- Tri 400 V

TOP 650 SERIE

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

RVS



RVS 4,6 KW REF. JUS-DGH-40



RVS 9,2 KW REF. JUS-DGH-60



ONDERSTELLEN
zie pagina 211

ELEKTRISCH

Ref.	Nuttige oppervlakte (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
JUS-DGH-40	396 x 510	2 + 2,6	19	400 x 650 x 475	865
JUS-DGH-60	596 x 510	2 x 2 + 2 x 2,6	31,4	600 x 650 x 475	1014



FRITEUSES

GAMMA TOP 650

- GEMAKKELIJK TE REINIGEN
- Aftapkraan
- Mand 200 x 310 x 140 mm
- Verstelbare poten

- Thermostatische regeling
- Veiligheidsthermostaat
- Temperatuur 50°C tot 190°C
- Waakvlam met piëzo-ontsteking



6 KW REF. JUS-TRC-1



12 KW REF. JUS-TRC-2

TOP 650 SERIE

GASVERWARMDE FRITEUSE

10 LITER PER KUIP

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



ONDERSTELLEN
zie pagina 211



GAS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
JUS-TRC-1	10	6	23	400 x 650 x 475	989
JUS-TRC-2	2 x 10	12	36	600 x 650 x 475	1543

- GEMAKKELIJK TE REINIGEN
- Aftapkraan
- Mand 200 x 310 x 140 mm
- Verstelbare poten

- Thermostatische regeling
- Veiligheidsthermostaat
- Temperatuur 120°C tot 190°C
- Tri 400 V



8,5 KW REF. JUS-TEF-1



17 KW REF. JUS-TEF-2

TOP 650 SERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE

12,5 LITER PER KUIP



ONDERSTELLEN
zie pagina 211



ELEKTRISCH

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
JUS-TEF-1	12,5	8,5	20	400 x 650 x 475	1058
JUS-TEF-2	2 x 12,5	17	35	600 x 650 x 475	1778

LAVASTEENGRILLS

GAMMA TOP 650

- VETOPVANGLADE
- Volledig RVS
- Verstelbare poten

- Waakvlam
- Thermokoppel

TOP 650 SERIE

GASVERWARMDE GRILL

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD



RVS 7,2 KW REF. JUS-TRH-40



RVS 14,4 KW REF. JUS-TRH-60



ONDERSTELLEN
zie pagina 211



GAS

Ref.	Nuttige oppervlakte (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
JUS-TRH-40	380 x 500	7,2	45	400 x 650 x 475	846
JUS-TRH-60	580 x 500	14,4	67	600 x 650 x 475	1047

ONDERSTELLEN

GAMMA TOP 650

TOP 650 SERIE



REF. JUS-400



REF. JUS-600

Ref.	Voor toestel (mm)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
JUS-400	400	13	400 x 512 x 555	421
JUS-600	600	16	600 x 512 x 555	466

OPTIES DEUREN

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
PJUS4	Deur voor JUS-400	41

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
PJUS6	Deur voor JUS-600	96

FRITEUSES OP KOFFER

GAMMA TOP 700

- 3 BRANDERS PER KUIP
- THERMOSTATISCHE REGELING (120°C TOT 200°C)
- Volledig RVS
- Veiligheidsthermostaat
- Thermokoppel

- Piëzo-ontsteking
- Koude zone
- Verstelbare poten

Geleverd met 1 mand per kuip (325 x 230 x 140 mm)



RVS 15,5 KW REF. JZH-RC-1



RVS 31 KW REF. JZH-RC-2

TOP 700 SERIE

GASVERWARMDE FRITEUSE

20 LITER PER KUIP

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



GAS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
JZH-RC-1	1 x 20	15,5	53	360 x 700 x 850	1405
JZH-RC-2	2 x 20	31	107	700 x 700 x 850	1931

- THERMOSTATISCHE REGELING (120 °C TOT 200 °C)
- Volledig RVS
- Controlelampje warmte
- Veiligheidsthermostaat
- 3 weerstanden per kuip

- Koude zone
- Verstelbare poten
- Tri 400 V

Geleverd met 1 mand per kuip (325 x 230 x 140 mm)



RVS 12 KW REF. JZH-TC-1



RVS 24 KW REF. JZH-TC-2

TOP 700 SERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE

20 LITER PER KUIP

RVS



ELEKTRISCH

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
JZH-TC-1	1 x 20	12	53	360 x 700 x 850	1037
JZH-TC-2	2 x 20	24	107	700 x 700 x 850	1564

PASTAKOKERS OP KOFFER

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Inhoud 26L
- Vullen met water via kraan op het bedieningspaneel
- Verwarming met RVS brander onder de koker
- Gas aangevoerd via

veiligheidsklep met thermokoppel, waakvlam en automatische piëzo-ontsteking van de brander

Manden niet meegeleverd



SERIE

PASTAKOKER OP GAS
26 LITER PER KUIP
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD
+ INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD



AISI 304 | 26 L | 9,5 KW | REF. PK70/40CPGS



AISI 304 | 2 X 26 L | 19 KW | REF. PK70/80CPGS



GAS					
Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Afmetingen kuipen	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PK70/40CPGS	1 x 26	9,5	307 x 508 x 400	400 x 730 x 870	2591
PK70/80CPGS	2 x 26	19	307 x 508 x 400	800 x 730 x 870	4810

FORNUIZEN OP KAST EN OP OVEN

GAMMA TOP 700

- VOOR EEN VLOTTE REINIGING KUNNEN DE OPVANGBAKJES WORDEN WEGGENOMEN
- Volledig RVS
- Branders met waakvlam
- Piëzo-ontsteking van de oven
- Oventemperatuur 120°C/ 300°C

- Statische oven
- Gietijzeren panhouder
- Verstelbare poten
- Ovenrooster 579,5 x 540 mm
- Serie RA op kast
- Serie RQ op oven



RVS 16 KW REF. JUS-RA-4



RVS 21,8 KW REF. JUS-RQ-4

TOP 700 SERIE

GASFORNUIS

4-6 BRANDERS

GASOVEN

STATISCHE OVEN

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



GASFORNUIZEN

Ref.	Vermogen branders	Vermogen oven (kW)	Gewicht (kg)	Afmetingen oven (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
JUS-RA-4	2 x 3,5 + 2 x 4,5 kW	-	107	-	700 x 700 x 850	2059
JUS-RQ-4	2 x 3,5 + 2 x 4,5 kW	5,8	107	670 x 540 x 275	700 x 700 x 850	2377
JUS-RA-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	-	155	-	1050 x 700 x 850	2702
JUS-RQ-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	5,8	155	670 x 540 x 275	1050 x 700 x 850	3168

- SCHAKELAAR 7 STANDEN
- Volledig RVS
- 4 ronde platen
- Tri 400 V
- Controlelampje warmte

- Statische oven
- Ovenrooster 579,5 x 540 mm
- Serie TE op wandkast
- Serie TT op oven



RVS 9,2 KW REF. JZH-TE-4



RVS 14 KW REF. JZH-TT-4

TOP 700 SERIE

ELEKTRISCH FORNUIS

4 PLATEN

ELEKTRISCHE OVEN

STATISCHE OVEN

RVS



ELEKTRISCHE FORNUIZEN

Ref.	Vermogen plaat	Vermogen oven (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
JZH-TE-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	-	55	700 x 700 x 850	1564
JZH-TT-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	4,8	75	700 x 700 x 850	2324



CONVECTIEOVENS

MET **MANUELE BEVOCHTIGER**

ELEKTRISCHE OVEN 
 BAKRUIMTE VAN RVS 

- DEUR OPENT OVER EEN HOEK VAN 90° (ZODAT DE PLATEN GEMAKKELIJK UIT DE OVEN KUNNEN WORDEN GEHAALD)
- Bakruimte in RVS
- Timer 120 minuten
- Grote beglaasde opening (om het bakproces gemakkelijk te kunnen

- volgen)
- Deur dubbele beglazing
- Stevige deurgreep van RVS
- Thermostaat 50°C-300°C
- Uitgerust met 2 ventilatoren
- Akoestisch signaal aan het einde van het bakproces
- Model YXD-1A voorzien van 2

- weerstand
- Model YXD-4A voorzien van 3 weerstanden
- Grill voor model YXD-4A

Geleverd met 4 aluminium platen 454 x 327 mm



 2,67 KW REF. YXD-1A






 4,67 KW REF. YXD-4A



Ref.	Verm. 230 V mono	Afm. (mm) bakruimte	Afm. (mm) roosters	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
YXD-1A	2,67 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	38	595 x 530 x 570	703
YXD-4A	2,67 kW + 2 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	40	595 x 530 x 570	791

CONVECTIEOVENS

KERAMISCHE BAKRUIMTE

ELEKTRISCHE OVEN 
 KERAMISCHE BAKRUIMTE 
 ROOSTERS GN 1/1 

- STEVIGE GREEP IN BAKELIET
- Keramische bakruimte
- Uitgerust met een weerstand onderin (2 kW) en twee weerstanden bovenaan: 0,8 kW + 1,8 kW
- Thermostaat 50°C-250°C
- Akoestisch signaal aan het einde van het bakproces
- Binnenverlichting van de bakruimte
- Timer
- Alleen te combineren met roosters GN 1/1
- 230 V mono

530 x 325 mm



 3,1 KW REF. YXD-6A

Uitrusting: 4 roosters afmetingen



Ref.	Vermogen (kW)	Afm. bakruimte	Afm. roosters	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
YXD-6A	3,1	GN 1/1	GN 1/1	70	796 x 670 x 580	1064

CONVECTIEOVENS

ELEKTROMECHANISCH

MET BEVOCHTIGER • KLAPDEUR



SERIE

ELEKTRISCHE OVEN

4-6-10 NIVEAUS GN 1/1

RVS

- Modellen in roestvast staal
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel, met regeling van de temperatuur (50°C tot 300 °C) en van de baktijd
- Stevige structuur met bakruimte met afgeronde hoeken
- Stalen ventilatoren auto-reverse 2800tpm
- Kit universele geleidingen, aangepast voor gastronomie en

- patisserie
- Achterkant in vorm van diamantpunt
- Uitneembare en vlot vervangbare deurdichting
- Deur met dubbele beglazing en ergonomische handgreep
- Binnenverlichting van de bakruimte
- Afstand tussen de niveaus: 75 mm

- Ventilatie valt bij het openen van de deur uit
- Manuele bevochtiging
- Kabeldoorsnede: 5G2,5
- Tri 400 V

Uitrusting: 1 rooster GN 1/1



RVS 4 NIV. 6,3 KW REF. GEU411



RVS 6 NIV. 7,7 KW REF. GEU611



RVS 10 NIV. 11,5 KW REF. GEU1011

ELEKTRISCH



Ref.	Niveaus	Turbines	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GEU411	4 niveaus (GN 1/1)	2	6,3	59	825 x 685 x 560	3048
GEU611	6 niveaus (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 710 x 710	3215
GEU1011	10 niveaus (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 710 x 1010	4100



STEUNEN

Ref.	Voor ovens	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	931
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	812

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
GRILLESUPPGN1/1	Rooster RVS GN 1/1	74

CONVECTIEOVENS

PROGRAMMEERBAAR

MET BEVOCHTIGER • KLAPDEUR

- Modellen in roestvast staal
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel, met regeling van de temperatuur (50°C tot 300 °C) en van de baktijd
- Stevige structuur met bakruimte met afgeronde hoeken
- Binnenverlichting van de bakruimte
- Kit universele geleidingen, aangepast voor gastronomie en

- patisserie
- Achterkant in vorm van diamantpunt
- Uitneembare en vlot vervangbare deurdichting
- Deur met dubbele beglazing en ergonomische handgreep
- Afstand tussen de niveaus: 75 mm
- Ventilatie valt bij het openen van de deur uit

- Programmeerbare of manuele bevochtiging
- Kabeldoorsnede: 5G2,5
- Tri 400 V

Uitrusting: 1 rooster GN 1/1

AFI SERIE

ELEKTRISCHE OVEN

4-6-10 NIVEAUS GN 1/1

RVS



RVS | 4 NIV. | 6,3 KW | REF. GEU411P



RVS | 6 NIV. | 7,7 KW | REF. GEU611P



RVS | 10 NIV. | 11,5 KW | REF. GEU1011P

ELEKTRISCH



Ref.	Niveaus	Turbines	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GEU411P	4 niveaus (GN 1/1)	2	6,3	59	825 x 685 x 560	3281
GEU611P	6 niveaus (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 710 x 710	3446
GEU1011P	10 niveaus (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 710 x 1010	4335



STEUNEN

Ref.	Voor ovens	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	931
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	812

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
GRILLESUPPGN1/1	Rooster RVS GN 1/1	74

COMBI-OVENS

ELEKTRISCHE OVEN ⚡
 4-5-6-7-10 NIVEAUS GN 1/1 🍷
 RVS 🗑️

- **KERNSONDE MET MOGELIJK DELTA T-KOOKPROCES**
- Binnen- en buitenzijde volledig in RVS, Scotch Brite afwerking
- Van 4 tot 10 niveaus 600 x 400
- Auto-reverse functie
- Tiptoetsen, digitaal scherm
- 9 bakprogramma's
- Voorzien voor roosters 600 x 400
- Afstand tussen de niveaus 80 mm

- Gebruik van GN1/1 roosters mogelijk (toebehoren deur-roosters GN1/1 structuur afzonderlijk te bestellen)
- Snelle koelfunctie van de bakruimte
- Condensopvanglijst in de deur
- Automatisch beheer vochtigheidsgraad
- Uitgerust met een kernsonde
- Binnenverlichting
- Thermostaat 280°C
- Deur opent langs voorzijde (optioneel kan de deur ook langs de zijkant worden geopend,

- speciaal te bestellen)
- Bakruimte met afgeronde hoeken
- Wegneembare deur-roosterstructuur
- Modellen 7 en 10 niveaus met 2 ventilators
- Met auto-reverse functie (omkering van de draairichting van de turbine)
- Afstand tussen de plateaus 75 mm
- Tri 230 V of Tri 400 V

Geleverd zonder roosters



RVS | 6 NIV. | 7,45 KW | REF. FELD06



RVS | 10 NIV. | 12,7 KW | REF. FELD10



Ref.	Niveaus	Laadvermogen	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Buitenafm. (mm)	Afmetingen oven (mm)	Prijs (excl. btw) €
FELD04	4	4 - 600x400/4 - GN 1/1	5,45	79	840 x 910 x 670	680 x 520 x 360	2872
FELD05	5	5 - 600x400/5 - GN 1/1	6,45	87	840 x 910 x 750	680 x 480 x 440	3024
FELD06	6	6 - 600x400/5 - GN 1/1	7,65	91	840 x 910 x 830	680 x 480 x 520	3103
FELD07	7	7 - 600x400/4 - GN 1/1	10,7	106	840 x 910 x 930	680 x 480 x 620	3631
FELD10	10	10 - 600x400/5 - GN 1/1	12,7	127	840 x 910 x 1150	680 x 480 x 840	3932



OPTIE TOEBEHOREN LAVASTEEN

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
KITP	Mogelijkheid om op echte lavasteen te bakken • Ideaal voor het bakken van pizza's, brood, gebak • Met RVS versterkte steen • Optimaal bestand tegen thermische schokken • Traditioneel bakken op steen gaat hand in hand met de doeltreffendheid van koken met hete lucht	409





STEUNEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
FELD06SUP	1013

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
GRILLESUPPGN1/1	Rooster GN 1/1	74
GRILLESUPP600/400	Rooster 600x400	99

PATISSERIEOVEN MET MANUELE BEVOCHTIGER

ELEKTRISCHE OVEN 
GEËMAILLEERDE BAKRUIMTE 

- **AUTO-REVERSE FUNCTIE: KEERT DE DRAAIRICHTING VAN DE TURBINE OM**
= voortreffelijke warmteverdeling
- Convectionoven met manuele bevochtiger
- Timer 105 minuten + "continu" functie
- Deur opent over een hoek van 90° (zodat de platen gemakkelijk uit de oven kunnen worden gehaald)
- Grote beglaasde opening (om het bakproces gemakkelijk te volgen)
- Bij het openen van de deur schakelt de motor uit
- Geëmailleerde bakruimte
- Stevige deurgreep van RVS
- Thermostaat 50°C-300°C
- Uitgerust met 2 weerstanden van elk 3,1 kW
- Uitgerust met 2 ventilatoren
- 230 V mono

Geleverd met 4 platen
600 x 400

BREEDTE 834 MM



 6,4 KW REF. YXD-8A



Ref.	Niveaus	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
YXD-8A	4 x 400 x 600 (plateaus)	6,4	62	834 x 725 x 572	1304



PIZZAOVENS

VOOR PIZZA Ø 25 EN 30 CM

GAMMA AFI



SERIE

ELEKTRISCHE OVEN

4-5-6-8-9-10-12-18 PIZZA'S

- Temperatuur 85°C - 450 °C
- Tri 400 V
- Glazen deur om het bakproces gemakkelijk te kunnen controleren
- Binnen- en buitenzijde gegalvaniseerde plaat van minimaal 1 mm dikte
- Hittebestendige, elektrostatische verf aan de buitenkant
- Deurlijst van roestvast staal van minimaal 1 mm dikte
- Ovendeur van roestvast staal van minimaal 1,5 mm dikte
- Dubbelwandige deur die gemakkelijk opent en sluit. Zo ontworpen dat ze niet opengaat tijdens de werking
- Hittebestendige handgreep van bakeliet
- Dubbelwandige oven met isolatie van rotswol van 60 mm tussen binnen- en buitenkant
- Hittebestendige Chamotte-stenen binnen in de bakruimte
- Modellen met verlichting: 2 lampen per niveau, hittebestendig



6 6 KW REF. FAPE6



9+9 16 KW REF. FAPE9+9

NIEUW

PIZZA'S Ø 25 CM

Ref.	Inhoud	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FAPE4	1 x 4 pizza's	4	46	500 x 500	800 x 720 x 400	1163
FAPE4X4	2 x 4 pizza's	8	65	500 x 500	800 x 720 x 500	1662
FAPE5	1 x 5 pizza's	5	65	620 x 620	920 x 820 x 440	1412
FAPE5X5	2 x 5 pizza's	10	115	620 x 620	920 x 820 x 780	2244



PIZZA'S Ø 30 CM

Ref.	Inhoud	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FAPE6	1 x 6 pizza's	6	85	920 x 620	1220 x 820 x 440	2077
FAPE6+6	2 x 6 pizza's	12	145	920 x 620	1220 x 820 x 780	3157
FAPE9	1 x 9 pizza's	8	110	920 x 920	1220 x 1140 x 440	2576
FAPE9+9	2 x 9 pizza's	16	190	920 x 920	1220 x 1140 x 780	3989



STEUNEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZSUPS	Steun zonder geleiders	1066
OZSUPC	Steun met geleiders	1187

PIZZAOVENS

VOOR PIZZA Ø 33 CM

- EXTRA GROTE DEUR
- Volledig thermisch geïsoleerd dankzij een 6 cm dikke laag rotswol
- ELEMENTEN van roestvast staal
- Thermostaat voor temperatuurcontrole

- 230 V mono
- Ovenvloer van 20 mm dikke vuurvaste steen
- Afzonderlijke bakcompartimenten

ELEKTRISCHE OVEN ⚡
 1-2 PIZZA'S 🍕
 RVS 🍳



RVS 1 ⚡ 2,5 KW REF. NFP1



RVS 2 ⚡ 5 KW REF. NFP11



Ref.	Inhoud	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Buitenafmetingen (mm)	Binnenafmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
NFP1	1 pizza	2,5	30	530 x 430 x 290	350 x 350 x 105,2	551
NFP11	2 pizza's	5	47	530 x 430 x 520	2 x 350 x 350 x 110	929

EXTRA GROTE GLAZEN OVENDEUR

- Volledig thermisch geïsoleerd dankzij een 6 cm dikke laag rotswol
- Elementen in roestvast staal
- Thermostaat voor temperatuurcontrole
- Binnenverlichting
- Tri 400 V

- Extra groot ovenvenster
- Ovenvloer van 20 mm dikke vuurvaste steen
- Afzonderlijke bakcompartimenten

ELEKTRISCHE OVEN ⚡
 4-8 PIZZA'S 🍕
 RVS 🍳



RVS 4 ⚡ 5 KW REF. NFP4



RVS 8 ⚡ 10 KW REF. NFP44



Ref.	Inhoud	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Buitenafmetingen (mm)	Binnenafmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
NFP4	4 pizza's	5	80	960 x 780 x 440	680 x 680 x 150	1256
NFP44	8 pizza's	10	150	960 x 780 x 770	2 x 680 x 680 x 150	1963

STEUNEN



Ref.	Omschrijving	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SP1680	Voor NFP4	900 x 770 x 1100	335
SP2680	Voor NFP44	900 x 770 x 850	318

PIZZAOVENS

VOOR PIZZA Ø 34 CM

ELEKTRISCHE OVEN ⚡
 4-6-8-9-12-18 PIZZA'S ⌚
 RVS ♻️

- GLAZEN DEUR OM HET BAKPROCES GEMAKKELIJK TE KUNNEN CONTROLEREN
- Thermostaat: 60°C/450°C
- Driefasig 400 V (behalve SB4M: 230 V Mono)
- Bakruimte in RVS
- Vlot demonteerbare scharnieren met veer
- Buitenpanelen van gelakt plaatstaal
- Voorkant in RVS
- Thermometer
- Vloer in vuurvaste steen geschikt voor de bereiding van voedingsmiddelen
- Schouw voor rookafvoer



RVS 4 ⌚ 4,8 KW REF. SB4



RVS 2X4 ⌚ 9,6 KW REF. SB4+4



Ref.	Beschrijving	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. bakruimte (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SB4M	1 x 4 pizza's	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	2294
SB4	1 x 4 pizza's	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	2086
SB6	1 x 6 pizza's	7,2	97	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 430	2700
SB4+4	2 x 4 pizza's	9,6	150	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 770	3916
SB6+6	2 x 6 pizza's	14,4	198	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 770	5131
SB9	1 x 9 pizza's	10,8	121	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 430	3682
SB9+9	2 x 9 pizza's	21,6	227	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 770	7019

STEUNEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SSB4/44	1010 x 850 x 910	584
SSB6/66	1010 x 1200 x 910	616
SSB9/99	1360 x 1200 x 910	797



RVS 6 ⌚ 7,2 KW REF. SB6G



RVS 2X6 ⌚ 14,4 KW REF. SB66G

3 PIZZA'S AAN DE VOORZIJD

Ref.	Beschrijving	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. bakruimte (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SB6G	1 x 6 pizza's	7,2	97	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 430	2945
SB66G	2 x 6 pizza's	14,4	198	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 770	5032

STEUNEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SSB6/66G	1360 x 850 x 910	688

PIZZAOVENS

VOLLEDIG VUURVAST

- **AFGESCHERMDDE WEERSTANDEN**
- Volledig vuurvaste bakruimte
- 450°C
- Ovensvloer van vuurvaste steen
- Afvoerkanaal van de kookdampen
- RVS voorzijde
- Structuur in bruin gelakt staal
- Hoogwaardige isolatie
- Afzonderlijke thermostatische controles voor

- Pyrometers
- Glazen deur
- Verlichting
- Tri 400 V

STAPELBAAR

ELEKTRISCHE OVEN ⚡
 4-6-8-9-12 PIZZA'S ⌚
 VUURVASTE BAKRUIMTE 🔥

ovensvloer en ovenruimte
 (2 thermostaten van 450°)



2X4 ⌚ ⚡ 9,6 KW REF. LE44TOP



ELEKTRISCHE PIZZAOVENS

Ref.	Pizza's	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. bakruimte (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
LE4TOP	4	4,8	91	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 360	3106
LE44TOP	2 x 4	9,6	178	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 770	5534
LE6TOP	6	7,2	120	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 360	3644
LE66TOP	2 x 6	14,4	243	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 770	6750
LE9TOP	9	10,8	151	670 x 1035 x 145	1360 x 1470 x 360	5400

STEUNEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SSB4/44	1010 x 850 x 910	584
SSB6/66	1010 x 1200 x 910	616
SSB9/99	1360 x 1200 x 910	797

OVENVLOER VAN VUURVASTE STEEN

- 400°C
- Bakruimte van aluminiumplaat
- Voorzijde en dampkap van RVS
- Zijkanten en dak van gelakt staal
- Verlichting

Voor pizza ø 30 cm



4 ⌚ 🔥 8,5 KW REF. LG4

OVEN OP GAS 🔥
 4-6 PIZZA'S ⌚
 BAKRUIMTE VAN ALUMINIUM-PLAAT 🔥
 INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD ⌚



PIZZAOVENS OP GAS

Ref.	Pizza's	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. bakruimte (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
LG4	4	8,5	140	610 x 640 x 150	960 x 935 x 520	5506
LG6	6	9,6	170	610 x 940 x 150	960 x 1235 x 520	6159

STEUNEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SLG4	960 x 935 x 850	661
SLG6	960 x 1235 x 850	710

UNIVERSUM **BAKKEN AFI**

FORNUIZEN • SERIE 700	228 tot 230
OPZETMATERIAAL • SERIE 700	231 tot 243
KOOKPOTTEN & BRAADPANNEN • SERIE 700 ..	244 tot 245
ACCESSOIRES • SERIE 700	246
FORNUIZEN • SERIE 900	248 tot 249
OPZETMATERIAAL • SERIE 900	250 tot 260
MATERIAAL VLOERMODEL • SERIE 900	261 tot 263
ACCESSOIRES • SERIE 900	264

INHOUD

FORNUIZEN • SERIE 700

- 228 GASFORNUIZEN OP OVEN GN 2/1
- 229 ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1
- 230 FORNUIZEN 6 GASPITTEN OF 4 GASPITTEN + DOORKOOKPLATEN OP GASOVEN

OPZETMATERIAAL • SERIE 700

- | | |
|--|---|
| 231 SCHOTELWARMERS TAFELMODEL | 238 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL
ENKELE KOOKPLATEN |
| 232 INDUCTIEPLATEN TAFELMODEL | 239 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL
DUBBELE KOOKPLATEN |
| 233 VITROKERAMISCHE
KOOKPLATEN TAFELMODEL | 240 FRITEUSES OPZETMODEL |
| 234 DOORKOOKPLATEN | 241 ZOUTSTATIONS OPZETMODEL |
| 234 WOK OPZETMODEL | 241 NEUTRALE WERKBLADEN OPZETMODEL |
| 235 LAVASTEENGRILLS OPZETMODEL | 242 PASTAKOKERS TAFELMODEL |
| 235 CHARGRILLS TAFELMODEL | 242 SALAMANDERS |
| 236 GASGRILLS OPZETMODEL
• ENKELE KOOKPLATEN | 243 BAINS-MARIE OPZETMODEL |
| 237 GASGRILLS OPZETMODEL
• DUBBELE KOOKPLATEN | |

KOOKPOTTEN & BRAADPANNEN • SERIE 700

- 244 KOOKPOTTEN
- 245 BRAADPANNEN

ACCESSOIRES • SERIE 700

- 246 ONDERSTELLEN • SERIE 700



FORNUIZEN • REEKS 900

- 248 GASFORNUIZEN OP OVEN
- 249 ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP OVEN

OPZETMATERIAAL • SERIE 900

- | | |
|--|---|
| 250 SCHOTELWARMERS OPZETMODEL | 256 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL
ENKELE KOOKPLATEN |
| 251 WOK OPZETMODEL | 257 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL
DUBBELE KOOKPLATEN |
| 251 DOORKOOKPLATEN | 258 LAVASTEENGRILLS OPZETMODEL |
| 252 INDUCTIEPLATEN TAFELMODEL | 258 CHARGRILLS TAFELMODEL |
| 253 VITROKERAMISCHE
KOOKPLATEN TAFELMODEL | 259 ZOUTSTATIONS OPZETMODEL |
| 254 GASGRILLS OPZETMODEL
• ENKELE KOOKPLATEN | 259 NEUTRALE WERKBLADEN OPZETMODEL |
| 255 GASGRILLS OPZETMODEL
• DUBBELE KOOKPLATEN | 260 BAINS-MARIE OPZETMODEL |

MATERIAAL VLOERMODEL • SERIE 900

- 261 FRITEUSES

- 262 PASTAKOKERS
- 263 BRAADPANNEN

ACCESSOIRES • SERIE 900

- 264 ONDERSTELLEN



GAMMA AFI - SERIE 700

Gamen te stellen kenkens!



FORNUIZEN · SERIE 700

PAGINA'S 228 TOT 230

RVS 4 37 KW REF. F4G7FG80LS



RVS 14 KW REF. GR7G80 1/2NC



RVS 22 KW REF. FAP7E80

OPZETMATERIAAL · SERIE 700

PAGINA'S 231 TOT 243



RVS 2 4,2 KW REF. PVINF7AP40

KOOKPOTTEN & BRAADPANNEN · SERIE 700

PAGINA'S 244 TOT 245

RVS 9 KW REF. MA7E60I



Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPIJTSUK VOOR butaan/ PROPaan + inspijtsuk VOOR AARDGAS MEEGELEVERD!

GASFORNUIZEN OP OVEN GN 2/1

GAMMA AFI - SERIE 700

- **4 BRANDERS** beschikbaar op statische gas- of elektrische oven
- Branders met waakvlam en veiligheid met thermokoppel
- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Onderhoudsvriendelijke afgeronde hoeken
- Speciaal ontworpen gietijzeren branders voor een hoger vermogen en betere verbranding
- **STATISCHE OVEN GN 2/1 MET THERMOSTATISCHE REGELING VAN 100°C TOT 300°C**
- Roestvrij stalen oven met demonteerbare verchromde geleiders die drie tussenafstanden mogelijk maken
- 40 mm dikke, geïsoleerde ovendeur met stevige en veilige greep
- Dankzij de microperforaties in de ovenbranders van roestvrij staal loopt de temperatuur in de ovenkamer snel op
- Het design van ovendeur en ovenkamer beperkt het energieverlies en voorkomt dat de bovenzijde en het bedieningspaneel heel warm worden. Daardoor is geen extra beschermende plaat nodig
- Gasoven: Piëzo-ontsteking



RVS 4 37 KW REF. F4G7FG80LS

AFI 700

SERIE

GASFORNUIS
4 BRANDERS
GASVERWARMDE OF ELEKTRISCHE OVEN
STATISCHE OVEN GN 2/1
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

GASFORNUIZEN OP GASOVEN

Ref.	Vermogen oven (kW)	Vermogen branders (kW)	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F4G7FG80LP	7	2 x 6 + 2 x 7,5	34	800 x 700 x 850	3250
F4G7FG80LS	7	4 x 7,5	37	800 x 700 x 850	3259



GASFORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN

Ref.	Vermogen oven (kW)	Spanning en voltage	Vermogen branders (kW)	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F4G7FE80LP	6	Tri 400 V	2 x 6 + 2 x 7,5	33	800 x 700 x 850	3165
F4G7FE80LS	6	Tri 400 V	4 x 7,5	36	800 x 700 x 850	3173



ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1

GAMMA AFI - REEKS 700

- **ELEKTRISCHE KOOKPLATEN** met veiligheidsthermostaat om oververhitting te voorkomen
- Elke weerstand heeft een schakelaar met 6 standen. Die regelt de temperatuur van 90°C tot 450°C en biedt een ruim gebruiksbereik
- Elektrische platen op monobloc bovenzijde hermetisch afgesloten voor meer onderhoudsgemak en een betere hygiëne
- 1,5 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Met laser uitgesneden
- Onderhoudsvriendelijke afgeronde hoeken.

- **STATISCHE OVEN GN 2/1 MET THERMOSTATISCHE REGELING VAN 50°C TOT 300°C**
- Onafhankelijke regeling van de weerstanden boven en onderin de oven
- Schakelaar met drie standen voor werking van de oven
- Roestvrij stalen oven met demonteerbare verchroomde geleiders die drie tussenafstanden mogelijk maken
- 40 mm dikke, geïsoleerde oven deur met stevige en veilige greep

AFI 700 SERIE

ELEKTRISCH FORNUIS ⚡

4 PLATEN ⚡

ELEKTRISCHE OVEN ⚡

STATISCHE OVEN GN 2/1

RVS ⚡

- Het design van oven deur en ovenkamer beperkt het energieverlies en voorkomt dat de bovenzijde en het bedieningspaneel heel warm worden. Daardoor is geen extra beschermende plaat nodig



RVS 4 16,4 KW REF. F4E7FE80

ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN



Ref.	Vermogen oven (kW)	Spanning en voltage	Vermogen branders (kW)	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F4E7FE80	6	Tri 400 V	4 x 2,6	16,4	800 x 700 x 850	2531

FORNUIZEN 6 GASPITTEN OF 4 GASPITTEN + DOORKOOKPLATEN OP GASOVEN

GAMMA AFI - SERIE 700

- **4 OF 6 BRANDERS** beschikbaar op statische gasoven
- Branders met waakvlam en veiligheid met thermokoppel
- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Onderhoudsvriendelijke afgeronde hoeken.
- Speciaal ontworpen gietijzeren branders voor een hoger vermogen en betere verbranding
- **STATISCHE OVEN MET THERMOSTATISCHE REGELING VAN 100°C TOT 300°C**
- Roestvrij stalen oven met demonteerbare verchromde geleiders die drie tussenafstanden mogelijk maken

- 40 mm dikke, geïsoleerde ovendeur met stevige en veilige greep
- Dankzij de microperforaties in de ovenbranders van roestvrij staal loopt de temperatuur in de ovenkamer snel op
- Het design van ovendeur en ovenkamer beperkt het energieverlies en voorkomt dat de bovenzijde en het bedieningspaneel heel warm worden. Daardoor is geen extra beschermende plaat nodig
- Piëzo-ontsteking

- **DOORKOOKPLAAT:** 22 mm dikke kookplaat van gietijzer die de warmte maximaal vasthoudt en afgeeft
- Het ontwerp van de kookplaat zorgt ervoor dat er afhankelijk van de kookzones verschillende temperaturen worden afgegeven
- De temperatuur loopt geleidelijk op van 200°C aan de rand tot 500°C in het midden van de plaat
- Verbeterde centrale brander van gietijzer voor een betere verbranding, met piëzo-elektrische ontsteking, waakvlam en thermokoppelbeveiliging

AFI 700 SERIE

GASFORNUIS

4-6 BRANDERS

OVEN EN KOOKPLAAT OP GAS

STATISCHE OVEN

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR STADS-GAS MEEGELEVERD



RVS 6 47,5 KW REF. F6G7FE120LP



RVS 4 37 KW REF. F4G7FG120+PCF

6-PITS GASFORNUIZEN OP GASOVEN

Ref.	Vermogen oven (kW)	Vermogen branders (kW)	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F6G7FE120LP	7	3 x 6 + 3 x 7,5	47,5	1200 x 700 x 849	4450



FORNUIZEN 4 GASPITTEN + DOORKOOKPLAAT OP GASOVEN

Ref.	Vermogen oven (kW)	Vermogen doorkookplaat (kW)	Vermogen branders (kW)	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F4G7FG120+PCF	7	6	4 x 6	37	1200 x 700 x 849	5006



SCHOTELWARMERS TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

- 2 of 4 branders beschikbaar
- Branders met waakvlam en veiligheid met thermokoppel
- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Onderhoudsvriendelijke afgeronde hoeken.
- Speciaal ontworpen gietijzeren branders voor een hoger vermogen en betere verbranding

AFI 700 SERIE

SCHOTELWARMER OP GAS

2-4 BRANDERS

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR STADS-GAS MEEGELEVERD



RVS 2 15 KW REF. F2AP7G40



RVS 4 30 KW REF. F4AP7G80



ONDERSTELLEN
zie pagina 246



GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F2AP7G40	15	400 x 700 x 280	1014
F4AP7G80	30	800 x 700 x 280	1713

- 1,5 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Onderhoudsvriendelijke afgeronde hoeken.
- Elektrische platen op monobloc bovenzijde hermetisch afgesloten voor meer onderhoudsgemak en een betere hygiëne
- Veiligheidsthermostaat voorkomt oververhitting van de elektrische kookplaten
- Elke elektrische weerstand heeft een schakelaar met 6 standen. Die regelt de temperatuur van 90°C tot 450°C en biedt een ruim gebruiksbereik

AFI 700 SERIE

ELEKTRISCHE SCHOTELWARMER

2-4 KOOKPLATEN

RVS



RVS 2 5,2 KW REF. F2AP7E40



RVS 4 10,4 KW REF. F4AP7E80



ONDERSTELLEN
zie pagina 246

ELEKTRISCH

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F2AP7E40	5,2	Tri 400 V	400 x 700 x 280	682
F4AP7E80	10,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1119



INDUCTIEPLATEN TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

- Vitrokeramisch kookoppervlak met een of twee onafhankelijke inductiehaarden met elk een vermogen van 3,5 kW
- De warmte wordt gelijkmatig en nagenoeg zonder verlies verspreid over het volledige oppervlak van de recipiënt die met de kookplaat in contact staat
- Iedere haard heeft een veiligheidsthermostaat om schade door oververhitting van het toestel te vermijden
- Het vitrokeramische oppervlak maakt het toestel onderhoudsvriendelijker en zorgt voor een betere hygiëne
- De bijzonder gunstige kosten/baten-verhouding van inductie drukt het elektriciteitsverbruik in

de keuken, zonder in te boeten aan kwaliteit

- De warmte van het magnetische veld wordt alleen overgedragen aan gepaste recipiënten die in contact staan met de kookplaat. Anders dan bij de conventionele kookmethodes levert dit een voortreffelijke energieoverdracht op met een minimum aan verlies (inductie draagt 90% van de opgewekte energie over aan de recipiënt).
- Dubbel voordeel: Het stroomverbruik daalt en in de keuken komt veel minder warmte vrij
- Diameter van de haard: 120- 260 mm

AFI 700

SERIE

INDUCTIEPLAAT

1-2 HAARDEN

RVS


ONDERSTELLEN

zie pagina 246



RVS 1 3,5 KW REF. PVI7AP40



RVS 2 7 KW REF. PVI7AP80

INDUCTIE

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PVI7AP40	3,5	230 V mono	400 x 700 x 280	1219
PVI7AP80	7	230 V Mono	800 x 700 x 280	2239



VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

- 6 mm dik vitrokeramisch kookoppervlak met twee of vier onafhankelijke infraroodhaarden
- Ronde haard met een diameter van 210 en 300 mm die de warmte heel homogeen over het volledige kookoppervlak van de recipiënt afgeeft
- Het vitrokeramische kookoppervlak is hermetisch verbonden met de bovenzijde van het toestel, zodat er geen vloeistoffen in het toestel kunnen lopen
- Elke haard heeft ter beveiliging

een controlelampje dat wijst op aanwezige restwarmte

- Het vitrokeramische oppervlak maakt het toestel onderhoudsvriendelijker en zorgt voor een betere hygiëne
- De infraroodstraling geeft de hitte onmiddellijk af aan de recipiënt, met minder warmteverlies en warmteafgifte in de keuken tot gevolg

AFI 700 SERIE

VITROKERAMISCHE PLAAT

2-4 HAARDEN

RVS



ONDERSTELLEN
zie pagina 246



RVS 2 4,2 KW REF. PVINF7AP40



RVS 4 8,4 KW REF. PVINF7AP80

VITROKERAMISCH

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PVINF7AP40	4,2	Tri 400 V	400 x 700 x 280	2045
PVINF7AP80	8,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	3841



DOORKOOKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 700

- 22 mm dikke kookplaat van gietijzer die de warmte maximaal vasthoudt en afgeeft
- Het ontwerp van de kookplaat zorgt ervoor dat er afhankelijk van de kookzones verschillende temperaturen worden afgegeven
- De temperatuur loopt geleidelijk op van 200°C aan de rand tot 500°C in het midden van de plaat
- Verbeterde centrale brander van gietijzer voor een betere verbranding, met piëzo-elektrische ontsteking, waakvlam en thermokoppelbeveiliging
- De kookplaat bestaat uit vier afzonderlijke en demonteerbare

elementen voor een beter onderhoud van het fornuis

- De volledig geïsoleerde verbrandingskamer voorkomt warmteverlies en warmteoverdracht
- De kookplaat is met keramische vezelblokjes volledig gescheiden van drager en bovenplaat van het toestel, waardoor de warmte van de plaat zich niet naar het toestel kan verspreiden en het risico op brandwonden daalt



ONDERSTELLEN
zie pagina 246

AFI 700 SERIE

KOOKPLAAT GAS

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD



RVS | 10 KW | REF. PCF7G80C



GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PCF7G80C	10	800 x 700 x 280	2034

WOK OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

- Branders met waakvlam en thermokoppel voor verhoogde veiligheid
- Gietijzeren brander met hoog rendement voor een ruim werkingsbereik
- Vlot toegankelijke en ruim bemeten opvanglade voor vet

aan de voorzijde

- Steun in versterkt gietijzer voorzien van keramische afwerking voor een betere weerstand
- Demonteerbaar voor meer onderhoudsgemak en betere hygiëne van het toestel

AFI 700 SERIE

WOK OP GAS

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD



ONDERSTELLEN
zie pagina 246



RVS | 14 KW | REF. WOK7G40



RVS | 28 KW | REF. WOK7G80



GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
WOK7G40	14	400 x 700 x 280	818
WOK7G80	28	800 x 700 x 280	1457

LAVASTEENGRILLS OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

- 2 of 4 branders met hoog rendement van roestvrij staal en voorzien van microperforaties, die ervoor zorgen dat de temperatuur snel en homogeen stijgt
- Braadvocht en vet vloeien dankzij het V-vormige patroon van het bakrooster gemakkelijker af naar de uittrekbare opvanglade
- Het V-vormige rooster is voor

een betere bereidingscontrole in de hoogte verstelbaar. Het kan gemakkelijk worden gedemonteerd en in de vaatwasmachine worden gereinigd.

- Om energieverlies te beperken, werken de twee braadzones van de dubbele modellen (breedte 800 mm) afzonderlijk



RVS | 7 KW | REF. GPL7PG40



RVS | 14 KW | REF. GPL7PG80



ONDERSTELLEN
zie pagina 246



GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GPL7PG40	7	400 x 700 x 280	1210
GPL7PG80	14	800 x 700 x 280	2091

CHARGRILLS TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

- Afzonderlijk aangestuurde branders om nog preciezer te koken
- Demonteerbaar bakrooster van gietijzer voor meer onderhoudsgemak
- Het gietijzeren bakrooster dat speciaal voor dit toestel werd ontworpen, is in de hoogte verstelbaar en omkeerbaar
- De twee zijden kunnen zich aan vele grilladevariëteiten en menu's aanpassen, wat de koks uitgebreide toepassingsmogelijkheden biedt
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- Vlot toegankelijke en ruim

bemeten opvanglade voor vet aan de voorzijde.

- De vlamdeflector en de branderbescherming van gietijzer verhinderen rechtstreeks contact van de vlam met de voedingsmiddelen en het braadvocht
- Vet wordt dankzij het speciale ontwerp van het rooster en de branderbescherming snel afgevoerd en verbrand, zonder in contact te komen met de vlam
- Dit zorgt voor een gezondere bereiding en een vlotter onderhoud van het toestel, dat veel gemakkelijker kan worden gereinigd

AFI 700 SERIE

GASVERWARMDE GRILL
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS
MEEGELEVERD



RVS | 20 KW | REF. CG7PG80



GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CG7PG80	20	800 x 700 x 280	2915

GASVERWARMDE OPZETGRILLS

ENKELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 700

- Branders van roestvrij staal, thermostatisch instelbaar van 100°C tot 300°C, speciaal ontworpen voor een homogene warmteafgifte en een betere verbranding
- Piëzo-ontsteking
- Branders met veiligheidsthermokoppel
- Voor nog meer gebruikscomfort is er optioneel ook de verchromde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie
- Afwerking kookplaat: gesatineerd of verchromd
- Opvanglade voor braadvocht met een inhoud van 1,5 liter
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- De grill is zodanig ontworpen dat de warmte over het volledige kookvlak homogeen wordt afgegeven
- Het hoge vermogen van de grill vertaalt zich in een voortreffelijk rendement
- De kookplaten zijn in verschillende uitvoeringen verkrijgbaar: glad, geribd of halfglad en halfgeribd

AFI 700
SERIE

GASVERWARMDE GRILL
 BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOM-STAAL
 RVS
 INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS
 MEEGELEVERD


ONDERSTELLEN
 zie pagina 246


RVS | 7 KW | REF. GR7G40



RVS | 7 KW | REF. GR7G40N

ENKELE BAKPLATEN • GLAD

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR7G40	Koolstofstaal	7	400 x 700 x 280	1358
GR7G40C	Chroom	7	400 x 700 x 280	1619



ENKELE BAKPLATEN • GERIBD

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR7G40N	Koolstofstaal	7	400 x 700 x 280	1432
GR7G40NC	Chroom	7	400 x 700 x 280	1699



GASVERWARMDE OPZETGRILLS

DUBBELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 700

- Branders van roestvrij staal, thermostatisch instelbaar van 100°C tot 300°C, speciaal ontworpen voor een homogene warmteafgifte en een betere verbranding
- Piëzo-ontsteking
- Branders met veiligheidsthermokoppel
- Voor nog meer gebruikscomfort is er optioneel ook de verchroomde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie
- Afwerking kookplaat: gesatineerd of verchroomd
- Opvanglade voor braadvocht met een inhoud van 1,5 liter
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- De grill is zodanig ontworpen dat de warmte over het volledige kookvlak homogeen wordt afgegeven
- Het hoge vermogen van de grill vertaalt zich in een voortreffelijk rendement
- De kookplaten zijn in verschillende uitvoeringen verkrijgbaar: glad, geribd of halfglad en halfgeribd

AFI 700 SERIE

GASVERWARMDE GRILL
BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOM-STAAL

RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS
MEEGELEVERD



ONDERSTELLEN
zie pagina 246



RVS 14 KW REF. GG7G80



RVS 14 KW REF. GR7G80 1/2NC



RVS 14 KW REF. GR7G80N



DUBBELE BAKPLATEN • GLAD

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GG7G80	Koolstofstaal	14	800 x 700 x 280	2205
GR7G80C	Chroom	14	800 x 700 x 280	2730



DUBBELE BAKPLATEN • HALFGGLAD EN HALFGERIBD

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR7G80 1/2N	Koolstofstaal	14	800 x 700 x 280	2267
GR7G80 1/2NC	Chroom	14	800 x 700 x 280	2795



DUBBELE BAKPLATEN • GERIBD

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR7G80N	Koolstofstaal	14	800 x 700 x 280	2375
GR7G80NC	Chroom	14	800 x 700 x 280	2909

ELEKTRISCHE OPZETGRILLS

ENKELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 700

- De grill is zodanig ontworpen dat de warmte over het volledige kookvlak homogeen wordt afgegeven
- Het hoge vermogen van de grill vertaalt zich in een voortreffelijk rendement
- Afwerking kookplaat: gesatineerd of verchroomd
- Opvanglade voor braadvocht met een inhoud van 1,5 liter
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- De weerstanden zijn speciaal ontworpen en aangepast om de warmte snel en maximaal aan het kookoppervlak af te geven
- Thermostatisch gestuurde baktemperatuur instelbaar van 50°C tot 300°C
- De kookplaten zijn in verschillende uitvoeringen verkrijgbaar: glad, geribd of halfglad en halfgeribd
- Voor nog meer gebruikscomfort is er optioneel ook de verchroomde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie

AFI 700

SERIE

 ELEKTRISCHE GRILL
 BAKPLAAT
 KOOLSTOF- OF CHROOMSTAAL
 RVS

ONDERSTELLEN
 zie pagina 246


RVS 4,5 KW REF. GR7E40



RVS 4,5 KW REF. GR7E40N

ENKELE BAKPLATEN • GLAD

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR7E40	Koolstofstaal	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1190
GR7E40C	Chroom	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1386



ENKELE BAKPLATEN • GERIBD

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR7E40N	Koolstofstaal	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1264
GR7E40NC	Chroom	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1466



ELEKTRISCHE OPZETGRILLS

DUBBELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 700

- De grill is zodanig ontworpen dat de warmte over het volledige kookvlak homogeen wordt afgegeven
- Het hoge vermogen van de grill vertaalt zich in een voortreffelijk rendement
- Elke kookzone wordt apart thermostatisch geregeld
- Afwerking kookplaat: gesatineerd of verchromd
- Opvanglade voor braadvocht met een inhoud van 1,5 liter
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- De weerstanden zijn speciaal ontworpen en aangepast om de warmte snel en maximaal aan het kookoppervlak af te geven
- Thermostatisch gestuurde baktemperatuur instelbaar van 50°C tot 300°C
- De kookplaten zijn in verschillende uitvoeringen verkrijgbaar: glad, geribd of halfglad en halfgeribd
- Voor nog meer gebruikscomfort is er optioneel ook de verchromde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie

AFI 700 SERIE

ELEKTRISCHE GRILL
BAKPLAAT
KOOLOF- OF CHROOMSTAAL
RVS



ONDERSTELLEN
zie pagina 246



RVS | 9 KW | REF. GE7E80



RVS | 9 KW | REF. GR7E80 1/2NC



RVS | 9 KW | REF. GR7E80N

DUBBELE BAKPLATEN • GLAD



Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GE7E80	Koolstofstaal	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1895
GR7E80C	Chroom	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2293

DUBBELE BAKPLATEN • HALFGLAD EN HALFGERIBD



Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR7E80 1/2N	Koolstofstaal	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1957
GR7E80 1/2NC	Chroom	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2358

DUBBELE BAKPLATEN • GERIBD



Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR7E80N	Koolstofstaal	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2065
GR7E80NC	Chroom	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2472

FRITEUSES OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

- RVS constructie
- Diepgetrokken 304 AISI RVS kuip - onderhoudsvriendelijke kuip uit één stuk; hygiënischer door afwezigheid van lasnaden
- Kuip met een inhoud van 12 liter
- Diepgetrokken kuip met koude zone
- Door een robotgestuurde assemblage zonder lasnaden vormen kuip en bovenzijde van het toestel één geheel
- Thermostatische regeling voor een maximale bedrijfstemperatuur van 190°C
- Manueel te herstarten veiligheidsthermostaat
- De branders van roestvrij staal van de gasverwarmde friteuses staan garant voor een optimale verbranding
- Piëzo-elektrische ontsteking voor meer veiligheid en eenvoudiger gebruik
- De weerstanden die zich bij de elektrische modellen op een andere plaats bevinden, zorgen ervoor dat de temperatuur sneller stijgt en beter kan worden geregeld, omdat de weerstanden integraal in de olie zijn gedompeld
- Doordat dit blok met weerstanden draait, is de kuip onderin beter bereikbaar, wat het onderhoud en reinigen van het toestel vereenvoudigt
- Het speciaal onderzochte vermogen en de dito verwarmingsintensiteit van de gepantserde weerstanden zorgen voor een optimale kwaliteit van de olie tijdens het volledige bakproces
- Een mand per kuip van 12 liter
- Aftapkraantje met veiligheidsklep aan de voorzijde van het toestel om de gebruikte olie gemakkelijker af te voeren

AFI 700

SERIE

FRITEUSE OP GAS/ELEKTRISCH
12 LITER PER KUIP
RVS
MODEL OP GAS: INJECTOR B/P
+ INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



ONDERSTELLEN
zie pagina 246



RVS 10 kW REF. FAP7G40



RVS 22 kW REF. FAP7E80



GAS

Ref.	Volume (liter)	Temperatuur	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FAP7G40	12	110 - 190°C	10	400 x 700 x 280	1585
FAP7G80	12 + 12	110 - 190°C	20	800 x 700 x 280	2835

ELEKTRISCH

Ref.	Volume (liter)	Temperatuur	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FAP7E40	12	60 - 190°C	11	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1486
FAP7E80	12 + 12	60 - 190°C	22	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2705



ZOUTSTATIONS OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

- In het frituurvergiet naast de friteuse kunt u de overtollige frituurolie van de porties frieten laten uitlekken, ze bestrooien met zout en ze op de juiste temperatuur bewaren alvorens ze op te dienen
- Dankzij het verwarmingselement aan de achterzijde van het toestel kunt u de frieten langer bewaren voordat ze worden opgediend
- De eenvoudig te demonteren gebogen bodem is speciaal ontworpen om de frieten gemakkelijker uit te scheppen en de frituurolie te laten weglopen



RVS | 1 KW | REF. PSP7E40

AFI 700 SERIE
ELEKTRISCH ZOUTSTATION ⚡
RVS



ONDERSTELLEN
zie pagina 246

ELEKTRISCH



Ref.	Spanning en voltage	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PSP7E40	230 V mono	1	400 x 700 x 280	602

NEUTRALE WERKBLADEN OPZETMODEL

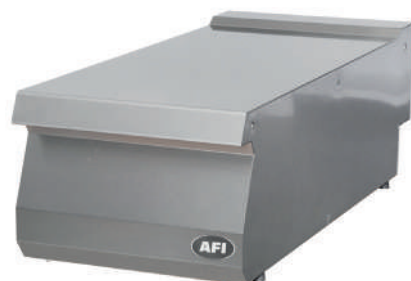
GAMMA AFI - SERIE 700

- Constructie van roestvrij staal voor een optimale hygiëne, extra robuust dankzij verstevigde bovenplaat
- De neutrale werkbladen vormen een onmisbare aanvulling van ieder fornuis en passen zich perfect aan de andere toestellen
- van de 700 serie aan
- Doordacht ontworpen en vervaardigde werkbladen bestand tegen de zware lasten en de drukke activiteiten van professionele keukens

AFI 700 SERIE
RVS



ONDERSTELLEN
zie pagina 246



RVS | REF. PN7P40



RVS | REF. PN7P80

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PN7P40	400 x 700 x 280	305
PN7P80	800 x 700 x 280	438

PASTAKOKERS TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

- Diepgetrokken kuip uit één stuk van roestvrij staal; onderhoudsvriendelijk, hygiënischer en langere levensduur door afwezigheid van lasnaden
- Door de specifieke assemblage vormen kuip en bovenzijde van het toestel één geheel
- Afdruipzone aan de voorzijde
- Kuip van 20 liter voor een maximaal rendement
- Automatische werking om de best mogelijke kwaliteit van kookvocht te behouden
- Toestel met warm- en koudwaterkranen om de kuipen snel en rechtstreeks te vullen
- Aftapkraantje met veiligheidsklep om elke kuip van het toestel veilig en snel te ledigen
- Gewapende weerstanden, zodat de temperatuur snel kan stijgen



RVS 5,5 KW REF. CPP7E40

DIEPTE
MANDEN
150 MM

AFI 700

SERIE

ELEKTRISCHE PASTAKOKER
20 LITER PER KUIP
RVS



ONDERSTELLEN
zie pagina 246

ELEKTRISCH

Ref.	Volume (liter)	Temperatuur	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CPP7E40	20	30 - 110°C	5,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1170

TRI
400V

SALAMANDERS

GAMMA AFI - SERIE 700

- Volledige RVS constructie
- Toestel om te gratineren, te grillen, te koken en op temperatuur te houden met elektrische verwarming van afgeschermd weerstanden op het mobiele plafond
- In de hoogte verstelbaar plafond met extra soepele ophanging en isolerende greep
- Twee aparte temperatuurzones, regelbaar met twee thermostaten
- Steunrooster van roestvrij staal
- Uitneembare bak voor een snelle en efficiënte reiniging
- Wandbevestiging mogelijk

Toestel geleverd op poten van RVS



RVS 3,2 KW REF. SAL2000S

AFI 700

SERIE

ELEKTRISCHE SALAMANDER
RVS

ELEKTRISCH

Ref.	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SAL2000S	3,2	230 V mono	52	600 x 580 x 580	1158

MONO
230V

BAINS-MARIE TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

- De diepgetrokken kuip en de bovenzijde van het toestel vormen een aansluitend geheel
- Handmatig te vullen kuip
- Afvoerkraan met veiligheid aan de voorzijde
- Bij de elektrische modellen bevinden de weggewerkte ultra-platte weerstanden in siliconen zich voor een vlottere reiniging van het toestel onder de diepgetrokken kuip
- De watertemperatuur kan met de thermostaat worden opgevoerd tot 90°C
- Een veiligheidsthermostaat voorkomt oververhitting van het toestel
- De branders van de modellen op gas zijn van roestvrij staal

- en bevinden zich onder de kuip, zodat de watertemperatuur snel kan stijgen
- De eenvoudige modellen (400 mm breed) bieden plaats aan één GN 1/1 bak
- De dubbele modellen (800 mm breed) met centrale versterking zijn ontworpen voor twee GN 1/1 bakken
- Voor bakken van 150 mm diepte

Gastronormbakken afzonderlijk verkocht

AFI 700 SERIE

BAIN-MARIE OP GAS/ELEKTRISCH

BAK GN 1/1

RVS

MODEL OP GAS: INJECTOR B/P
+ INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



RVS 1 KW REF. BMP7E40



RVS 4 KW REF. BMP7G80



GAS

Ref.	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BMP7G40	2	400 x 700 x 280	844
BMP7G80	4	800 x 700 x 280	1014

ELEKTRISCH

Ref.	Temperatuur	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BMP7E40	30 - 90°C	1	230 V mono	400 x 700 x 280	730
BMP7E80	30 - 90°C	2	230 V mono	800 x 700 x 280	1014



KOOKPOTTEN

GAMMA AFI - SERIE 700

- De hoge kookpannen van de 700 serie met hun ronde, diepgetrokken kuipen lenen zich voor uiteenlopende bereidingswijzen
- Onderhoudsvriendelijke diepgetrokken kuip uit één stuk die garant staat voor een langere levensduur
- Het dubbele deksel zorgt voor een betere isolatie. Dit resulteert in een voortreffelijk rendement bij een kortere kooktijd en een lager energieverbruik
- Het systeem met contragewichten vereenvoudigt het openen en sluiten van het deksel
- Het indirecte verwarmingssysteem genereert stoom bij 110 °C die gelijkmatig langs de dubbele kuipwand circuleert. Daardoor ontstaat zowel onderin de kookpan als langs de zijkanten een homogene kooktemperatuur
- De branders van de gasmodellen van roestvrij staal zijn voorzien van gemodificeerde microperforaties, waardoor de kookpannen aan stevigheid winnen en hun levensduur toeneemt
- Ze zijn uitgerust met thermokoppel
- Aftapkraan met athermische greep
- De manometer regelt instant de druk in de dubbele kuipwand (indirect verwarmend model) met regelventiel voor stoomafvoer
- Via de verklikkerlichtjes aan de voorzijde kan de gebruiker de

werking van het apparaat op ieder ogenblik controleren

- Vereenvoudigd gebruik dankzij piëzo-elektronische ontsteking op de gasmodellen
- De hoge kookpannen zijn voorzien van een warm-/koudwaterkraan met hendel aan de voorzijde, voor het vullen van de kuip via een verchroomde mengkraan bovenaan de pan
- De dubbele wand wordt met een gewone druk op een knop aan de voorzijde met water (bij)gevuld
- De hoge kookpan wordt beschermd door een veiligheidsthermostaat die oververhitting door onvoldoende water in de dubbele wand voorkomt
- De gepantserde weerstanden van de elektrische modellen bevinden zich onderin

AFI 700

SERIE

KOOKPOT OP GAS/ELEKTRISCH

60 LITER

RVS

 MODEL OP GAS: INJECTOR B/P
 + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD


RVS ⚡ 9 KW REF. MA7E60I



GAS

Ref.	Type	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MA7G60I	Onrechtstreeks	60	11	230 V mono	800 x 700 x 850	4977
MA7G60D	Rechtstreeks	60	11	230 V mono	800 x 700 x 850	3847

ELEKTRISCH

Ref.	Type	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MA7E60I	Onrechtstreeks	60	9	Tri 400 V	800 x 700 x 850	4514



BRAADPANNEN

GAMMA AFI - SERIE 700

- 8 mm dikke kuipbodem van uiterst bestendig roestvrij staal
- Gasmodellen met uiterst krachtige branders van roestvrij staal met thermokoppel
- De gepantserde weerstanden van de elektrische modellen bevinden zich onderin en verspreiden de warmte homogeen over het kookoppervlak
- Eenvoudig en intuïtief bedieningspaneel vooraan, met alle vereiste informatie voor de werking van het toestel
- De gasbranders of elektrische weerstanden schakelen bij het optillen van de kuip automatisch uit
- Wordt de kuip terug in haar normale werkingspositie geplaatst (bereidingsmodus), dan schakelen deze elementen weer

- automatisch aan
- Thermostatische regeling van de temperatuur van 50°C tot 300°C op de elektrische modellen en van 120°C tot 300°C op de gasmodellen
- Veiligheidsthermostaat op alle modellen
- Beter beheer van de kosten voor gas of elektriciteit, dankzij het regelmechanisme dat het verbruik actief beheert en een voortreffelijk energierendement genereert
- Isolatie voor zo weinig mogelijk warmte- en energieverlies
- De kuip wordt manueel opgetild, elektrisch tillen optioneel
- Onderhoudsvriendelijke kuip dankzij afwezigheid van zichtbare lasnaden

AFI 700 SERIE

BRAADPAN OP GAS/ELEKTRISCH

50 LITER

RVS

MODEL OP GAS: INJECTOR B/P
+ INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- De braadpannen zijn voorzien van een warm-/koudwaterkraan, om de kuip rechtstreeks te kunnen vullen via een verchroomde mengkraan bovenaan de pan
- Dubbelwandig deksel voor een betere isolatie van de kuip
- Kortere kooktijd en zuinigere werking
- Systeem met contragewichten vereenvoudigt het openen en sluiten van het deksel



RVS ⚡ 7,5 KW REF. SA7E50



GAS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Binnenafm. kuip (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SA7G50	50	13	230 V mono	673 x 384 x 184	800 x 700 x 850	4725



ELEKTRISCH

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. kuip (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SA7E50	50	7,5	Tri 400 V	673 x 384 x 184	800 x 700 x 850	4155

ONDERSTELLEN**GAMMA AFI - SERIE 700****AFI 700**

SERIE

RVS



- De onderstellen passen zich perfect aan alle toestellen van het 700 gamma aan
- De brede basis die zich leent voor zware lasten, is specifiek ontworpen als opslag- en bergruimte van accessoires, keukenuitrusting of ingrediënten
- Dubbelwandige deuren met ergonomische grepen en magnetische sluitingen
- De onderstellen zijn verkrijgbaar met of zonder deuren
- De deuren kunnen achteraf worden bijbesteld. Ze zijn eenvoudig te monteren en aan alle modellen van onderstel aan te passen



RVS REF. S7P40



RVS REF. S7P80

MET DEUR

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
S7P40	400 x 630 x 570	388
S7P80	800 x 630 x 570	602



RVS REF. S7SP40



RVS REF. S7SP80

ZONDER DEUR

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
S7SP40	400 x 580 x 570	248
S7SP80	800 x 580 x 570	318

GAMMA AFI - SERIE 900

Nieuw gamma
van professioneel kookmateriaal

AFI



OVENS · SERIE 900

PAGINA'S 248 TOT 249

RVS | 4 | 40 KW | REF. F4G9FG80LP



RVS | 18 KW | REF. GR9G80N



RVS | 30 KW | REF. CG9PG80

OPZETMATERIAAL · SERIE 900

PAGINA'S 250 TOT 260



RVS | 2 KW | REF. BMP9G40



MATERIAAL VLOERMODEL · SERIE 900

PAGINA'S 261 TOT 263

RVS | 24 KW | REF. CAP9E80



Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK VOOR butaan/ PROPaan + inspuiststuk VOOR AARDGAS MEEGELEVERD!

GASFORNUIZEN OP OVEN

GAMMA AFI - SERIE 900

- **4 OF 6 BRANDERS** beschikbaar op statische gas- of elektrische oven
- Piëzo-ontsteking voor de oven
- Branders met waakvlam en veiligheid met thermokoppel
- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Onderhoudsvriendelijke afgeronde hoeken.
- Speciaal ontworpen messing branders voor een hoger vermogen en betere verbranding
- Zwarte keramische afwerking op alle gietijzeren steunroosters voor meer weerstand en een langere levensduur. Dankzij dit procedé kunnen de roosters ook worden gewassen in de vaatwasser voor een optimale netheid en hygiëne

- **STATISCHE OVEN MET THERMOSTATISCHE REGELING VAN 100°C TOT 300°C**
- Roestvrij stalen oven met demonteerbare verchroomde geleiders die drie tussenafstanden mogelijk maken
- 40 mm dikke, geïsoleerde ovendeur met stevige en veilige greep
- Dankzij de microperforaties in de ovenbranders van roestvrij staal loopt de temperatuur in de ovenkamer snel op
- Op de modellen met 4 pitten beperkt het ontwerp van ovendeur en ovenkamer het energieverlies en voorkomt dat de bovenzijde en het bedieningspaneel van het fornuis



RVS 4 40 KW REF. F4G9FG80LP



RVS 6 48 KW REF. F6G9FE120LP

AFI 900

SERIE

- GASFORNUIS
- 2-4-6 BRANDERS
- GASVERWARMDE OF ELEKTRISCHE OVEN
- STATISCHE OVEN
- RVS
- INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

heel warm worden. Daardoor is geen extra beschermende plaat nodig

- Afmetingen van de oven: oven GN 2/1 voor de modellen 4 en 6 pitten en oven van 1060x550x275 mm voor de modellen 6 pitten (F6G9FG120LS en F6G9FE120LS)

GASFORNUIZEN OP GASOVEN

Ref.	Vermogen oven (kW)	Vermogen branders (kW)	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F4G9FG80LP	8	2 x 6 + 2 x 10	40	800 x 900 x 850	3776
F4G9FG80LS	8	4 x 10	48	800 x 900 x 850	3824
F6G9FG120LP	8	3 x 6 + 3 x 10	56	1200 x 900 x 850	5145
F6G9FG120LS	13	3 x 6 + 3 x 10	61	1200 x 900 x 850	5435

GASFORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN

Ref.	Vermogen oven (kW)	Vermogen branders (kW)	Totaal vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F4G9FE80LP	6	2 x 6 + 2 x 10	32	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3710
F4G9FE80LS	6	4 x 10	40	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3759
F6G9FE120LP	6	3 x 6 + 3 x 10	48	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5045
F6G9FE120LS	9	3 x 6 + 3 x 10	48	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5526



ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP OVEN

GAMMA AFI - REEKS 900

- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk. Met laser uitgesneden
- Onderhoudsvriendelijke afgeronde hoeken.
- Elektrische platen op monobloc bovenzijde hermetisch afgesloten voor meer onderhoudsgemak en een betere hygiëne
- Veiligheidsthermostaat voorkomt oververhitting van de elektrische kookplaten
- Elke weerstand heeft een schakelaar met 6 standen. Die regelt de temperatuur van 90°C tot 450°C en biedt een ruim gebruiksbereik

- Onafhankelijke regeling van de weerstanden boven en onderin de oven
- Schakelaar met drie standen voor werking van de oven
- Roestvrij stalen oven met demonteerbare verchroomde geleiders die drie tussenafstanden mogelijk maken
- Op de modellen 8090 beperkt het design van ovendeur en ovenkamer het energieverlies en voorkomt dat de bovenzijde en het bedieningspaneel van het fornuis heel warm worden.

• STATISCHE OVEN MET THERMOSTATISCHE REGELING VAN 50°C TOT 300°C

AFI 900 SERIE

ELEKTRISCH FORNUIS ⚡

4-6 KOOKPLATEN ⚡

ELEKTRISCHE OVEN ⚡

STATISCHE OVEN 📄

RVS 🏠

- Daardoor is geen extra beschermende plaat nodig
- 40 mm dikke, geïsoleerde ovendeur met stevige en veilige greep
- Afmetingen van de oven: oven GN 2/1 voor de modellen 4 en 6 pitten en oven van 1060x550x275 mm voor het model 6 pitten (F6E9FE120LS)



RVS 4 22 KW REF. F4E9FE80

ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN



Ref.	Temperatuur	Vermogen oven (kW)	Totaal vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F4E9FE80	50 - 300°C	6	22	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4875
F6E9FE120	50 - 300°C	6	30	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	7199
F6E9FE120LS	50 - 300°C	9	33	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	7202

SCHOTELWARMERS OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

- 2, 4 of 6 branders beschikbaar
- Branders met waakvlam en veiligheid met thermokoppel
- Onderhoudsvriendelijke afgeronde hoeken.
- Speciaal ontworpen messing branders voor een hoger vermogen en betere verbranding
- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Zwarte keramische afwerking op alle gietijzeren steunroosters voor meer weerstand en een langere levensduur. Dankzij dit procedé kunnen de roosters ook worden gewassen in de vaatwasser voor een optimale netheid en hygiëne



RVS 2 16 KW REF. F2AP9G40



RVS 4 32 KW REF. F4AP9G80



ONDERSTELLEN
zie pagina 264



GAS

Ref.	Vermogen branders (kW)	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F2AP9G40	6 + 10	16	400 x 900 x 280	1230
F4AP9G80	2 x 6 + 2 x 10	32	800 x 900 x 280	2176
F6AP9G120	3 x 6 + 3 x 10	48	1200 x 900 x 280	3011

- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Met laser uitgesneden
- Onderhoudsvriendelijke afgeronde hoeken.
- Elektrische platen op monobloc bovenzijde hermetisch afgesloten voor meer onderhoudsgemak en een betere hygiëne
- Veiligheidsthermostaat voorkomt

oververhitting van de elektrische kookplaten

- Elke weerstand heeft een schakelaar met 6 standen. Die regelt de temperatuur van 90°C tot 450°C en biedt een ruim gebruiksbereik



RVS 6 24 KW REF. F6AP9E120

AFI 900 SERIE

ELEKTRISCHE SCHOTELWARMER
2-4-6 KOOKPLATEN
RVS



ONDERSTELLEN
zie pagina 264

ELEKTRISCH

Ref.	Vermogen platen (kW)	Totaal vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F2AP9E40	2 x 4	8	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1889
F4AP9E80	4 x 4	16	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3551
F6AP9E120	6 x 4	24	Tri 400 V	1200 x 900 x 280	5017



WOK OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Gietijzeren brander met hoog rendement voor een ruim werkingsbereik
- Steun in versterkt gietijzer voorzien van keramische afwerking voor een betere weerstand
- Demonteerbaar voor meer onderhoudsgemak en betere hygiëne van het toestel
- Vlot toegankelijke en ruim bemeten opvanglade voor vet aan de voorzijde
- Branders met waakvlam en thermokoppel voor verhoogde veiligheid



RVS | 14 KW | REF. WOK9G40



RVS | 28 KW | REF. WOK9G80



AFI 900 SERIE

WOK OP GAS

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



ONDERSTELLEN
zie pagina 264

GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
WOK9G40	14	400 x 900 x 280	901
WOK9G80	28	800 x 900 x 280	1602

DOORKOOKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 900

- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- 22 mm dikke kookplaat van gietijzer die de warmte maximaal vasthoudt en afgeeft
- Het ontwerp van de kookplaat zorgt ervoor dat er afhankelijk van de kookzones verschillende temperaturen worden afgegeven
- De temperatuur loopt geleidelijk op van 200°C aan de rand tot 500°C in het midden van de plaat
- Verbeterde centrale brander van gietijzer voor een betere verbranding, met piëzo-elektrische ontsteking, waakvlam en thermokoppelbeveiliging
- De kookplaat bestaat uit vier afzonderlijke en demonteerbare elementen voor een beter onderhoud van het fornuis
- De volledig geïsoleerde verbrandingskamer voorkomt warmteverlies en warmteoverdracht
- De kookplaat is met keramische vezelblokjes volledig gescheiden van drager en bovenplaat van het toestel, waardoor de warmte van de plaat zich niet naar het toestel kan verspreiden en het risico op brandwonden daalt



ONDERSTELLEN
zie pagina 264

AFI 900 SERIE

KOOKPLAAT GAS

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



RVS | 10 KW | REF. PCF9G80C



GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PCF9G80C	10	800 x 900 x 280	2491

INDUCTIEPLATEN TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Vitrokeramisch kookoppervlak met twee of vier onafhankelijke inductiehaarden met elk een vermogen van 3.5 kW
- De warmte wordt gelijkmatig en nagenoeg zonder verlies verspreid over het volledige oppervlak van de recipiënt die met de kookplaat in contact staat
- Iedere haard heeft een veiligheidsthermostaat om schade door oververhitting van het toestel te vermijden
- Het vitrokeramische oppervlak maakt het toestel onderhoudsvriendelijker en zorgt voor een betere hygiëne
- De bijzonder gunstige kosten/baten-verhouding van inductie drukt het elektriciteitsverbruik in de keuken, zonder in te boeten aan kwaliteit
- De warmte van het magnetische veld wordt alleen overgedragen aan gepaste recipiënten die in contact staan met de kookplaat. Anders dan bij de conventionele kookmethodes levert dit een voortreffelijke energieoverdracht op met een minimum aan verlies (inductie draagt 90% van de opgewekte energie over aan de recipiënt).
- Dubbel voordeel: Het stroomverbruik daalt en in de keuken komt veel minder warmte vrij
- Diameter van de haarden: 120 - 260 mm

AFI 900

SERIE

INDUCTIEPLAAT

2-4 HAARDEN

RVS



ONDERSTELLEN

zie pagina 264



RVS 2 7 KW REF. PVI9AP40



RVS 4 14 KW REF. PVI9AP80

INDUCTIE

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PVI9AP40	7	230 V mono	400 x 900 x 280	2026
PVI9AP80	14	230 V Mono	800 x 900 x 280	3710



VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- 6 mm dik vitrokeramisch kookoppervlak met twee of vier onafhankelijke infraroodhaarden
- Ronde haard met een diameter van 210 en 300 mm die de warmte heel homogeen over het volledige kookoppervlak van de recipiënt afgeeft
- Het vitrokeramische kookoppervlak is hermetisch verbonden met de bovenzijde van het toestel, zodat er geen vloeistoffen in het toestel kunnen lopen
- Elke haard heeft ter beveiliging

een controlelampje dat wijst op aanwezige restwarmte

- Het vitrokeramische oppervlak maakt het toestel onderhoudsvriendelijker en zorgt voor een betere hygiëne
- De infraroodstraling geeft de hitte onmiddellijk af aan de recipiënt, met minder warmteverlies en warmteafgifte in de keuken tot gevolg

AFI 900 SERIE

VITROKERAMISCHE PLAAT ⚡

2-4 HAARDEN ⊞

RVS ⬇



ONDERSTELLEN
zie pagina 264



RVS 2 6 KW REF. PVINF9AP40



RVS 4 12 KW REF. PVINF9AP80

VITROKERAMISCH

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PVINF9AP40	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	2608
PVINF9AP80	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	4903



GASVERWARMDE GRILLS OPZETMODEL

ENKELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 900

- Branders van roestvrij staal, thermostatisch instelbaar van 100°C tot 300°C, speciaal ontworpen voor een homogene warmteafgifte, een betere verbranding en een snelle temperatuurstijging
- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Piëzo-ontsteking
- Branders met veiligheidsthermokoppel
- Voor nog meer gebruikscomfort is er optioneel ook de verchromde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde

- kookprestatie
- 15 mm dikke kookplaat met afwerking gesatineerd of verchromd
- Opvanglade voor braadvocht met een inhoud van 1,5 liter
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- De grill is zodanig ontworpen dat de warmte over het volledige kookvlak homogeen wordt afgegeven Het hoge vermogen van de grill vertaalt zich in een voortreffelijk rendement
- Verscheidene modellen van

kookplaten zijn verkrijgbaar: Glad, geribd of halfglad en halfgeribd

AFI 900

SERIE

 GASVERWARMDE GRILL
 BAKPLAAT KOOLSTOF- OF
 CHROOMSTAAL
 RVS
 INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS
 MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN
 zie pagina 264


RVS | 9 KW | REF. GR9G40



RVS | 9 KW | REF. GR9G40N

ENKELE BAKPLATEN • GLAD

Ref.	Bakplaat	Temperatuur	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR9G40	Koolstofstaal	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1520
GR9G40C	Chroom	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1824

ENKELE BAKPLATEN • GERIBD

Ref.	Bakplaat	Temperatuur	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR9G40N	Koolstofstaal	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1591
GR9G40NC	Chroom	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1886



GASVERWARMDE GRILLS OPZETMODEL DUBBELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 900

- Branders van roestvrij staal, thermostatisch instelbaar van 100°C tot 300°C, speciaal ontworpen voor een homogene warmteafgifte, een betere verbranding en een snelle temperatuurstijging
- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Piëzo-ontsteking
- Branders met veiligheidsthermokoppel
- Elke kookzone wordt apart thermostatisch geregeld
- Voor nog meer gebruikscomfort

is er optioneel ook de verchromde plaat

- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie
- 15 mm dikke kookplaat met afwerking gesatineerd of verchromd
- Opvanglade voor braadvocht met een inhoud van 1,5 liter
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- De grill is zodanig ontworpen dat de warmte over het volledige kookvlak homogeen wordt



RVS | 18 KW | REF. GG9G80



RVS | 18 KW | REF. GR9G80 1/2NC



RVS | 18 KW | REF. GR9G80N



ONDERSTELLEN
zie pagina 264

afgegeven Het hoge vermogen van de grill vertaalt zich in een voortreffelijk rendement

- Verscheidene modellen van kookplaten zijn verkrijgbaar: Glad, geribd of halfglad en halfgeribd

AFI 900

SERIE

GASVERWARMDE GRILL
BAKPLAAT KOOLSTOF- OF
CHROOMSTAAL



RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS
MEEGELEVERD

DUBBELE BAKPLATEN · GLAD

Ref.	Bakplaat	Temperatuur	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GG9G80	Koolstofstaal	100 - 300 °C	18	800 x 900 x 280	2628
GG9G80C	Chroom	100 - 300 °C	18	800 x 900 x 280	3210



DUBBELE BAKPLATEN · HALFGlad EN HALFGERIBD

Ref.	Bakplaat	Temperatuur	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR9G80 1/2N	Koolstofstaal	100 - 300 °C	18	800 x 900 x 280	2670
GR9G80 1/2NC	Chroom	100 - 300 °C	18	800 x 900 x 280	3298



DUBBELE BAKPLATEN · GERIBD

Ref.	Bakplaat	Temperatuur	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR9G80N	Koolstofstaal	100 - 300 °C	18	800 x 900 x 280	2747
GR9G80NC	Chroom	100 - 300 °C	18	800 x 900 x 280	3378



ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL

ENKELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 900

- De grill is zodanig ontworpen dat de warmte over het volledige kookvlak homogeen wordt afgegeven
- Het hoge vermogen van de grill vertaalt zich in een voortreffelijk rendement
- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- 15 mm dikke kookplaat met afwerking gesatineerd of verchroomd
- Opvanglade voor braadvocht met een inhoud van 1,5 liter
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- De weerstanden zijn speciaal ontworpen en aangepast om de warmte snel en maximaal aan het kookoppervlak af te geven
- Thermostatisch gestuurde baktemperatuur instelbaar van 50°C tot 300°C
- Verscheidene modellen van kookplaten zijn verkrijgbaar: Glad, geribd of halfglad en halfgeribd
- Voor nog meer gebruikscomfort is er optioneel ook de verchroomde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie

AFI 900

SERIE

 ELEKTRISCHE GRILL
 BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOM-
 STAAL
 RVS

ONDERSTELLEN

zie pagina 264



RVS | 6 KW | REF. GR9E40



RVS | 6 KW | REF. GR9E40N

ENKELE BAKPLATEN • GLAD

Ref.	Bakplaat	Temperatuur	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR9E40	Koolstofstaal	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1298
GR9E40C	Chroom	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1531



ENKELE BAKPLATEN • GERIBD

Ref.	Bakplaat	Temperatuur	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR9E40N	Koolstofstaal	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1409
GR9E40NC	Chroom	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1662



ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL DUBBELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 900

- De grill is zodanig ontworpen dat de warmte over het volledige kookvlak homogeen wordt afgegeven
- Het hoge vermogen van de grill vertaalt zich in een voortreffelijk rendement
- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Elke kookzone wordt apart thermostatisch geregeld
- 15 mm dikke kookplaat met afwerking gesatineerd of verchroomd
- Opvanglade voor braadvocht met een inhoud van 1,5 liter
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- De weerstanden zijn speciaal ontworpen en aangepast om de warmte snel en maximaal aan het kookoppervlak af te geven
- Thermostatisch gestuurde baktemperatuur instelbaar van 50°C tot 300°C
- Verscheidene modellen van kookplaten zijn verkrijgbaar: Glad, geribd of halfglad en halfgeribd
- Voor nog meer gebruikscomfort is er optioneel ook de verchroomde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie

AFI 900 SERIE

ELEKTRISCHE GRILL
BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOM-STAAL
RVS



ONDERSTELLEN
zie pagina 264



RVS 12 KW REF. GR9E80



RVS 12 KW REF. GR9E80 1/2NC



RVS 12 KW REF. GR9E80N

DUBBELE BAKPLATEN • GLAD

Ref.	Bakplaat	Temperatuur	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR9E80	Koolstofstaal	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2230
GR9E80C	Chroom	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2707



DUBBELE BAKPLATEN • HALFGLAD EN HALFGERIBD

Ref.	Bakplaat	Temperatuur	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR9E80 1/2N	Koolstofstaal	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2276
GR9E80 1/2NC	Chroom	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2773



DUBBELE BAKPLATEN • GERIBD

Ref.	Bakplaat	Temperatuur	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR9E80N	Koolstofstaal	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2369
GR9E80NC	Chroom	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2852



LAVASTEENGRILLS OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Twee of vier branders met hoog rendement van roestvrij staal en voorzien van microperforaties, die ervoor zorgen dat de temperatuur snel en homogeen stijgt
- Braadvocht en vet vloeien dankzij het V-vormige patroon van het bakrooster gemakkelijker af naar de uittrekbare opvanglade
- Het V-vormige rooster is voor

een betere bereidingscontrole in de hoogte verstelbaar

Het kan gemakkelijk worden gedemonteerd en in de vaatwasmachine worden gereinigd

- Om energieverlies te beperken, werken de twee braadzones van de dubbele modellen (breedte 800 mm) afzonderlijk
- Ze zijn elk voorzien van twee branders en worden



ONDERSTELLEN
zie pagina 264



RVS | 10 KW | REF. GPL9PG40



RVS | 20 KW | REF. GPL9PG80

GAS

Ref.	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GPL9PG40	10	400 x 900 x 280	1330
GPL9PG80	20	800 x 900 x 280	2247

AFI 900 SERIE

GASVERWARMDE GRILL

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

thermostatisch geregeld voor een voortreffelijke kookkwaliteit

- Piëzo-ontsteking
- Elke brander heeft een waakvlam en een thermokoppel
- Vlot toegankelijke opvanglade voor braadvocht aan de voorzijde



CHARGRILLS TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

- Afzonderlijk aangestuurde branders om nog preciezer te koken
- Demonteerbaar bakrooster van gietijzer voor meer onderhoudsgemak
- Het gietijzeren bakrooster dat speciaal voor dit toestel werd ontworpen, is in de hoogte verstelbaar en omkeerbaar. De twee zijden kunnen zich aan vele grilladevariëteiten en menu's aanpassen, wat de koks uitgebreide toepassingsmogelijkheden biedt
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine

- Vlot toegankelijke en ruim bemeten opvanglade voor vet aan de voorzijde

- De vlamdeflector en de branderbescherming van gietijzer verhinderen rechtstreeks contact van de vlam met de voedingsmiddelen en het braadvocht

- Vet wordt dankzij het speciale ontwerp van het rooster en de branderbescherming snel afgevoerd en verbrand, zonder in contact te komen met de vlam. Dit zorgt voor een gezondere bereiding en een vlotter onderhoud van het toestel, dat

AFI 900 SERIE

CHARGRILL GAS

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

veel gemakkelijker kan worden gereinigd



RVS | 30 KW | REF. CG9PG80



GAS

Ref.	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CG9PG80	30	800 x 900 x 280	3074
CG9PG120	40	1200 x 900 x 280	4568

ZOUTSTATIONS OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- In het frituurvergiet naast de fritouse kunt u de overtollige frituurolie van de porties frieten laten uitlekken, ze bestrooien met zout en ze op de juiste temperatuur bewaren alvorens ze op te dienen
- Dankzij het verwarmingselement aan de achterzijde van het toestel kunt u de frieten langer bewaren voordat ze worden opgediend
- De eenvoudig te demonteren

gebogen bodem is speciaal ontworpen om de frieten gemakkelijker uit te scheppen en de frituurolie te laten weglopen



ONDERSTELLEN
zie pagina 264

AFI 900 SERIE
ELEKTRISCH ZOUTSTATION
RVS



RVS | 1 KW | REF. PSP9E40



ELEKTRISCH

Ref.	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PSP9E40	1	230 V mono	400 x 900 x 280	710

NEUTRALE WERKBLADEN OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Constructie van roestvrij staal voor een optimale hygiëne, extra robuust dankzij verstevigde bovenplaat
- De neutrale werkbladen vormen

een onmisbare aanvulling van ieder fornuis en passen zich perfect aan de andere toestellen van de 900 serie aan

- Doordacht ontworpen en vervaardigde werkbladen bestand tegen de zware lasten

AFI 900 SERIE
RVS

en de drukke activiteiten van professionele keukens



ONDERSTELLEN
zie pagina 264



RVS | REF. PN9P40



RVS | REF. PN9P80

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PN9P40	400 x 900 x 280	395
PN9P80	800 x 900 x 280	568

BAINS-MARIE OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Met de bain-marie blijven de voedingsmiddelen langer op temperatuur
- Handmatig te vullen kuip
- Afvoer kraan met veiligheid aan de voorzijde
- Bij de elektrische modellen bevinden de weggewerkte ultra-platte weerstanden in siliconen zich voor een vlottere reiniging van het toestel onder de diepgetrokken kuip
- De watertemperatuur kan met de thermostaat worden opgevoerd tot 90°C
- Een veiligheidsthermostaat voorkomt oververhitting van het

toestel

- De branders van de modellen op gas zijn van roestvrij staal en bevinden zich onder de kuip, zodat de watertemperatuur snel kan stijgen
- De enkelvoudige modellen (400 mm breed) bieden plaats aan twee GN 2/3 bakken
- De dubbele modellen (800 mm breed) met centrale versterking zijn ontworpen voor vier GN 2/3 bakken
- Voor bakken van 150 mm diepte

Gastronormbakken afzonderlijk verkocht

AFI 900

SERIE

BAIN-MARIE OP GAS/ELEKTRISCH

BAK GN 2/3

RVS

MODEL OP GAS: INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



ONDERSTELLEN
zie pagina 264



RVS 2 KW REF. BMP9G40



RVS 2 KW REF. BMP9E80

GAS

Ref.	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BMP9G40	2	400 x 900 x 280	994
BMP9G80	4	800 x 900 x 280	1142

ELEKTRISCH

Ref.	Temperatuur	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BMP9E40	30 - 90 °C	1	230 V mono	400 x 900 x 280	858
BMP9E80	30 - 90 °C	2	230 V mono	800 x 900 x 280	1168



FRITEUSES

GAMMA AFI - SERIE 900

- RVS constructie
- Diepgetrokken 304 AISI RVS kuip - onderhoudsvriendelijke kuip uit één stuk; hygiënischer door afwezigheid van lasnaden
- Kuip met een inhoud van 22 liter
- Diepgetrokken kuip met koude zone Door een robotgestuurde assemblage zonder lasnaden vormen kuip en bovenzijde van het toestel één geheel
- Het ontwerp van het toestel en de behuizing van RVS zorgen voor een uitstekende stevigheid en een lange levensduur.
- Thermostatische regeling voor een maximale bedrijfstemperatuur van 190°C
- Manueel te herstarten veiligheidsthermostaat
- De branders van roestvrij staal van de gasverwarmde friteuses staan garant voor een optimale verbranding
- Piëzo-elektrische ontsteking voor meer veiligheid en eenvoudiger gebruik
- De weerstanden die zich bij de elektrische modellen op een andere plaats bevinden, zorgen ervoor dat de temperatuur sneller stijgt en beter kan worden geregeld, omdat de weerstanden integraal in de olie zijn gedompeld Doordat dit blok met weerstanden draait, is de kuip onderin beter bereikbaar, wat het onderhoud en reinigen van het toestel vereenvoudigt

- Het speciaal onderzochte vermogen en de dito verwarmingsintensiteit van de gepantserde weerstanden zorgen voor een optimale kwaliteit van de olie tijdens het volledige bakproces
- Twee manden per kuip van 22 liter
- Grote mand als optie
- Aftapkraantje met veiligheidsklep aan de onderzijde van de kuip om de gebruikte olie gemakkelijker op te vangen
- Kooktijd 3 ½ minuten

AFI 900 SERIE

FRITEUSE OP GAS/ELEKTRISCH

22 LITER PER KUIP

RVS

MODEL OP GAS: INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



RVS 22 KW REF. FR9G40



RVS 36 KW REF. FR9E80



GAS

Ref.	Volume (liter)	Temperatuur	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FR9G40	22	110 - 190 °C	22	400 x 900 x 850	2435
FR9G80	22 + 22	110 - 190 °C	44	800 x 900 x 850	4449

ELEKTRISCH

Ref.	Volume (liter)	Temperatuur	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FR9E40	22	60 - 190 °C	18	Tri 400 V	400 x 900 x 850	2366
FR9E80	22 + 22	60 - 190 °C	36	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4276



PASTAKOKERS

GAMMA AFI - SERIE 900

- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Diepgetrokken kuip 304 AISI RVS uit een stuk; onderhoudsvriendelijk, hygiënischer en langere levensduur door afwezigheid van lasnaden
- Door de specifieke assemblage vormen kuip en bovenzijde van het toestel één geheel
- Grote afdruiptzone aan voorzijde voor elke kuip
- Kuip van 40 liter voor een maximaal rendement
- Automatische werking om de best mogelijke kwaliteit van kookvocht te behouden
- Toestel met warm- en koudwaterkranen om de kuipen snel en rechtstreeks te vullen
- Aftapkraantje met veiligheidsklep

- om elke kuip van het toestel veilig en snel te ledigen
- Op de gasmodellen zijn de branders met microperforaties en hoog rendement in roestvrij staal voorzien van een waakvlam en thermokoppel. De werking van de waakvlam is met het oog zichtbaar
 - Op de elektrische modellen zorgen de afgeschermdde weerstanden voor een snelle temperatuurstijging

Manden niet meegeleverd

AFI 900

SERIE

PASTAKOKER OP GAS/ELEKTRISCH

40 LITER PER KUIP

RVS

MODEL OP GAS: INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



RVS 18 KW REF. CAP9G40



RVS 24 KW REF. CAP9E80



GAS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CAP9G40	40	18	400 x 900 x 850	2662
CAP9G80	40 + 40	36	800 x 900 x 850	4736

ELEKTRISCH

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CAP9E40	40	12	Tri 400 V	400 x 900 x 850	2659
CAP9E80	40 + 40	24	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4270



BRAADPANNEN

GAMMA AFI - SERIE 900

- 8 mm dikke bodem van uiterst bestendig roestvrij staal
- Gasmodellen met uiterst krachtige branders van roestvrij staal met thermokoppel
- De elektronische ontsteking van de gasmodellen staat borg voor een beter beheer van het energieverbruik en verhoogt het gebruikscomfort
- De gepantserde weerstanden van de elektrische modellen bevinden zich onderin en verspreiden de warmte homogeen over het kookoppervlak
- Eenvoudig en intuïtief bedieningspaneel vooraan, met alle vereiste informatie voor de werking van het toestel
- De gasbranders of elektrische weerstanden schakelen bij het optillen van de kuip automatisch

uit Wordt de kuip terug in haar normale werkingspositie geplaatst (bereidingsmodus), dan schakelen deze elementen weer automatisch aan

- Thermostatische regeling van de temperatuur Van 50°C tot 300°C op de elektrische modellen en van 120°C tot 300°C op de gasmodellen
- Veiligheidsthermostaat op alle modellen
- Beter beheer van de kosten voor gas of elektriciteit, dankzij het regelmechanisme dat het verbruik actief beheert en een voortreffelijk energierendement genereert
- De betere isolatie doet minder warmte en energie verloren gaan, wat resulteert in een lager verbruik

AFI 900 SERIE

BRAADPAN OP GAS/ELEKTRISCH 🔥

80/100/130/205 LITER 📏

RVS 🔌

MODEL OP GAS: INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD 🔧

- Manueel optillen van de kuip
- Elektrisch als optie
- Onderhoudsvriendelijke kuip dankzij afwezigheid van zichtbare lasnaden en afgeronde hoeken
- De braadpannen zijn voorzien van een warm-/koudwaterkraan, om de kuip rechtstreeks te kunnen vullen via een verchromde mengkraan bovenaan de pan
- Dubbelwandig deksel voor een betere isolatie van de kuip
- Kortere kooktijd en zuinigere werking
- Systeem met contragewichten vereenvoudigt het openen en sluiten van het deksel



RVS ⚡ 80 L REF. SA9E80



GAS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Binnenafm. kuip (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SA9G80	80	20	230 V mono	673 x 505 x 184	800 x 900 x 850	5852
SA9G100	100	24	230 V mono	873 x 505 x 184	1000 x 900 x 850	5969
SA9G130	130	30	230 V mono	1073 x 505 x 184	1200 x 900 x 850	6858
SA9G205	205	44	Tri 400 V	1473 x 498 x 204	1600 x 900 x 850	10807

ELEKTRISCH

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Binnenafm. kuip (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SA9E80	80	9	Tri 400 V	673 x 505 x 184	800 x 900 x 850	5048
SA9E100	100	12	Tri 400 V	873 x 505 x 184	1000 x 900 x 850	5614
SA9E130	130	15	Tri 400 V	1073 x 505 x 184	1200 x 900 x 850	6372
SA9E205	205	21	Tri 400 V	1473 x 498 x 204	1600 x 900 x 850	9651



ONDERSTELLEN

GAMMA AFI - SERIE 900

AFI 900

SERIE

RVS



- De onderstellen passen zich perfect aan alle toestellen van het 900 gamma aan
- De brede basis die zich leent voor zware lasten, is specifiek ontworpen als opslag- en berguimte van accessoires, keukenuitrusting of ingrediënten
- Dubbelwandige deuren met ergonomische grepen en magnetische sluitingen
- De onderstellen zijn verkrijgbaar met of zonder deuren
- De deuren kunnen achteraf worden bijbesteld. Ze zijn eenvoudig te monteren en aan alle modellen van onderstel aan te passen



RVS REF. S9P40



RVS REF. S9P80



RVS REF. S9P120

MET DEUR

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
S9P40	400 x 791 x 570	403
S9P80	800 x 791 x 570	636
S9P120	1200 x 791 x 570	923



RVS REF. S9SP40



RVS REF. S9SP80



RVS REF. S9SP120

ZONDER DEUR

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
S9SP40	400 x 743 x 570	287
S9SP80	800 x 743 x 570	366
S9SP120	1200 x 743 x 570	514

UNIVERSUM

KLEIN MATERIAAL

MENGERS & KNEDERS	268 tot 272
GRILLS · TOASTERS · SALAMANDERS	273 tot 283
BORDENWARMERS, BAINS-MARIE & VERWARMINGSBASIS	284 tot 285
FRITEUSES TAFELMODEL & KOFFER	286 tot 289
SNIJMACHINES & HAKMOLENS	290 tot 292
MICROGOLFOVENS	293 tot 294
WEEGSCHALEN	295

INHOUD

MENGERS & KNEDERS

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|---|
| 268 | PLANEETMENGERS • 10 & 20 LITER | 271 | PIZZADEEGKNEDERS VASTE KOP EN KUIP |
| 269 | PLANEETMENGERS • 3 SNELHEDEN | 272 | PIZZADEEGKNEDERS OPKLAPBAAR KOPSTUK AFNEEMBARE KUIP |
| 270 | DIGITALE KNEDERS • 2 SNELHEDEN | 272 | PIZZADEEGROLLERS |
| 270 | MECHANISCHE KNEDERS • 2 SNELHEDEN | | |

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDERS

- | | | | |
|-----|---|-----|---|
| 273 | GERIBDE GRILLS | 278 | DÖNER GRILLS • GAMMA AFI |
| 274 | GRILLS PANINITOASTERS • GAMMA AFI | 278 | DÖNER KEBAB-MESSEN • GAMMA AFI |
| 275 | TOASTERS MET TRANSPORTBAND • GAMMA AFI | 279 | INDUCTIEPLATEN • 28 CM |
| 275 | TOASTERS | 280 | SNACKPLATEN GLAD EN GEGROEFD |
| 276 | SALAMANDERS • GAMMA AFI | 281 | SNACKPLATEN • GLAD |
| 276 | SALAMANDERS MET VERSTELBARE BOVENZIJD | 282 | SNACKPLATEN • GLAD GEGROEFD • 2/3 - 1/3 |
| 277 | SALAMANDERS DOORGEEF • PRO | 283 | LAVASTEENGRILLS |
| 277 | HOMOGENISERENDE SNIJMACHINES | 283 | BRANDERS OP VOET |

BORDENWARMERS, BAINS-MARIE & VERWARMINGSBASIS

- | | | | |
|-----|------------------------|-----|---------------------------------------|
| 284 | BORDENWARMERS | 285 | VERWARMINGSBASIS VOOR GN 1/1 N |
| 284 | BAINS-MARIE TAFELMODEL | | |

FRITEUSES TAFELMODEL & KOFFER

- | | | | |
|-----|----------------------|-----|--|
| 286 | FRITEUSES TAFELMODEL | 289 | TAFELMODELFRITEUSES EN FRITEUSES OP KOFFER |
| 287 | FRITEUSES TAFELMODEL | | |
| 288 | FRITEUSES OP KOFFER | | |

SNIJMACHINES & HAKMOLENS

- | | | | |
|-----|--|-----|---|
| 290 | SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING • SERIE T/C | 291 | SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING • SERIE KING |
| 290 | SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING • SERIE SUPER | 291 | SNIJMACHINES MET TANDWIEL |
| | | 292 | HAKMOLENS |

MICROGOLFOVENS

- | | |
|-----|----------------------------|
| 293 | PROFESSIELE MICROGOLFOVENS |
| 294 | PROFESSIELE MICROGOLFOVENS |



WEEGSCHALEN

- | | |
|-----|--|
| 295 | ELEKTRONISCHE WEEGSCHALEN PRO |
| 295 | ELEKTRONISCHE WEEGSCHALEN PRO VLOERMODEL |

PLANEETMENGERS HET GAMMA 10 & 20 LITER

- GELUIDSARME WERKING
- Tandwielaandrijving
- Aluminium behuizing
- Veiligheidsschakelaar
- 230 V mono

Geleverd met 3 hulpstukken:
haak, palet en garde

10-20 LITER 
ALUMINIUM BEHUIZING 

BLOEMCONTAINERS
zie pagina 361



ALU 10 L 0,45 KW REF. VFM10A



ALU 20 L 1,1 KW REF. VFM20A



Ref.	Inhoud kuip	Snelheid (rpm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
VFM10A	10 liter - Meel: 2 kg Deeg: 3 kg	3 - Snelh. 1 = 108 - Snelh. 2 = 195 - Snelh. 3 = 355	0,45	68	485 x 410 x 635	1005
VFM20A	20 liter - Meel: 5 kg Deeg: 8 kg	3 - Snelh. 1 = 108 - Snelh. 2 = 195 - Snelh. 3 = 355	1,1	90	600 x 600 x 780	1253


PLANEETMENGERS

3 SNELHEDEN

- Kom RVS 304
- 3 snelheden
- Onder druk gegoten behuizing voor een zachte werking
- De precieze tandwielaandrijving zorgt voor verbazend geluidsarm mengen en kneden
- Dankzij de automatische koppeling kan de snelheid worden veranderd zonder de menger stil te leggen
- De menger stopt automatisch

- als het veiligheidsrooster wordt geopend
- De menger stopt automatisch als de kom wordt verlaagd voor meer veiligheid
- De bedieningshendel van de kom is recht ontworpen om de kom gemakkelijk te heffen of te laten zakken
- 230 V mono

Geleverd met 3 hulpstukken: haak, palet en garde

10-20-30 LITER 
 AISI 304 RVS 

BLOEMCONTAINERS
 zie pagina 361 



AISI 304 10 L 0,45 KW REF. BM10



AISI 304 20 L 1,1 KW REF. BM20



AISI 304 30 L 1,5 KW REF. BM30



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BM10	10	0,45	40	470 x 370 x 620	1068
BM20	20	1,1	85	555 x 505 x 764	1315
BM30	30	1,5	170	616 x 595 x 1138	2198



OPTIE STEUN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
SPBM	Steun voor planeetmenger	386



OPTIE HAKMOLEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
HVBM	Hakmolen voor planeetmenger	477

DIGITALE KNEDERS

2 SNELHEDEN

- 2 snelheden
- Programmeerbare digitale timer (max. 30 min)
- De roerhaak is uit één stuk gegoten
- De menger kan deeg afwerken in 15 minuten
- Speciaal ontworpen voor deeg van professionele kwaliteit
- Ideaal voor bakkerijen, pizzeria's en levensmiddelenfabrieken
- Riemaandrijving
- Tri 400 V



25 L | 0,8/1,8 KW | REF. PD25

25 LITER



BLOEMCONTAINERS

zie pagina 361



Ref.	Volume (liter)	Max. bloem (kg)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PD25	25	15	0,8/1,8	180	820 x 590 x 1160	3341



MECHANISCHE KNEDERS

2 SNELHEDEN

- 2 snelheden
- Programmeerbare digitale timer (max. 30 min)
- De roerhaak is uit één stuk gegoten
- De menger kan deeg afwerken in 15 minuten
- Speciaal ontworpen voor deeg van professionele kwaliteit
- Ideaal voor bakkerijen, pizzeria's en levensmiddelenfabrieken
- Riemaandrijving
- Tri 400 V



80 L | 2,6/5,2 KW | REF. PM80



120 L | 3,7/7,5 KW | REF. PM120

80-120 LITER



BLOEMCONTAINERS

zie pagina 361



Ref.	Volume (liter)	Max. bloem (kg)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PM80	80	50	2,6/5,2	512	1210 x 720 x 1430	8318
PM120	120	75	3,7/7,5	670	1240 x 780 x 1500	11052



PIZZADEEGKNEDERS VASTE KOP EN KUIP

VOOR PIZZERIA EN BAKKERIJ

10-20-30-40-50 LITER
STALEN STRUCTUUR

- GEVENTILEERDE KRACHTIGE MOTOR
- Stalen structuur beschermd met hittebestendige lak
- Kom, spiraal en beschermrooster van RVS
- Riemaandrijving
- Timer
- Veiligheid op beschermrooster
- Wiel

BLOEMCONTAINERS
zie pagina 361




STAAL | 20 L | 1,5 KW | REF. DN20M



STAAL | 20 L | 1,5 KW | REF. DN20T

1 SNELHEID • KNEDEERS 230 V MONO - 50 HZ



Ref.	Volume (liter)	Ø kuip (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
DN10M	10	300 x 210	0,6	70	700 x 350 x 590	1393
DN20M	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1583
DN30M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1831

1 SNELHEID • KNEDEERS TRI 400 V - 50 HZ



Ref.	Volume (liter)	Ø kuip (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
DN40	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	2222
DN50	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	2321

2 SNELHEDEN • KNEDEERS TRI 400 V - 50 HZ



Ref.	Volume (liter)	Ø kuip (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
DN10T	10	300 x 210	0,6	67	700 x 350 x 590	1417
DN20T	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1632
DN30T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1914
DN40T	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	2269
DN50T	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	2388

PIZZADEEGKNEDERS AFNEEMBARE KOP WEGNEEMBARE KUIP

20-30-40 LITER



20 L | 1,5 KW | REF. HTD20M



20 L | 1,5 KW | REF. HTD20T

BLOEMCONTAINERS
zie pagina 361



1 SNELHEID • 230 V MONO - 50 HZ



Ref.	Volume (liter)	Ø kuip (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
HTD20M	20	360 x 210	1,5	124	800 x 390 x 730	1914
HTD30M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	2030

2 SNELHEDEN • TRI 400 V - 50 HZ



Ref.	Volume (liter)	Ø kuip (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
HTD20T	20	360 x 210	1,5	124	800 x 390 x 730	1973
HTD30T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	2103
HTD40T	40	450 x 270	2,2	170	870 x 480 x 920	2589

PIZZADEEGROLLERS

• VERANDERT DE KENMERKEN VAN HET DEEG NIET EN WERKT KOUD

- Machine om pizza-, brood- en gebakdeeg uit te rollen
- Aanzienlijke tijdwinst
- Instelbare dikte en diameter
- 230 V mono



370 W | REF. FP40

ELEKTRISCHE PIZZADEEGROLLER
PIZZA VAN 14 TOT 29 CM/VAN 26
TOT 40 CM



ELEKTRISCH



Ref.	Voor pizza's	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FP30	Van 14 tot 29 cm	370	31	420 x 420 x 700	1903
FP40	Van 26 tot 40 cm	370	38	520 x 520 x 800	2094

GERIBDE GRILLS

ELEKTRISCHE GRILL 

- WEGNEEMBARE OPVANGBAK
- Thermostaat 300°C
- Verklipperlichtje dat

- de spannings- en verwarmingstoestand aangeeft
- Mechanische thermostaat

- 230 V mono



1,8 KW REF. GH811



2,2 KW REF. GH811E

ELEKTRISCH



Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GH811	230 x 220	1,8	14	290 x 370 x 210	457
GH811E	355 x 235	2,2	20	410 x 305 x 210	512

GRILLS TOASTERS PANINI'S

GAMMA AFI

- 230 V mono

AFI

SERIE

ELEKTRISCHE GRILL



2,75 KW REF. GTP2740

ELEKTRISCH



Ref.	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Kookoppervlak (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GTP2530	2,1	17	250 x 300	360 x 410 x 280	386
GTP2735	2,5	20	270 x 350	410 x 410 x 280	465
GTP2740	2,75	23	270 x 400	460 x 410 x 280	498
GTP2745	3	27	270 x 450	510 x 410 x 280	532
GTP4060	6	45	400 x 600	640 x 480 x 280	881

- 230 V mono



4 KW REF. GTP5530



6 KW REF. GTP6040

ELEKTRISCH



Ref.	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Kookoppervlak (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GTP5530	4	35	550 x 300	560 x 370 x 260	764
GTP6040	6	45	600 x 400	640 x 480 x 290	963

TOASTERS MET TRANSPORTBAND

GAMMA AFI

- RVS constructie
- Enkel- of dubbelzijdige grill
- Controle van de rotatiesnelheid van de band met rheostaat
- Afneembare opvangplaat van onderhoudsvriendelijk RVS
- Geventileerde luchtcirculatie
- 230 V mono

SERIE

ELEKTRISCHE TOASTER

400/600 TOASTS/UUR

RVS



RVS | 400/U | 2 KW | REF. TC425



RVS | 600/U | 2,6 KW | REF. TC600

ELEKTRISCH



Ref.	Capaciteit toasts/u	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TC425	400	2	19	368 x 450 x 350	1014
TC600	600	2,6	19	500 x 450 x 350	1119

TOASTERS

- **MET BESCHERMROOSTER VOOR DE KWARTSBUIZEN**
- Volledige RVS constructie
- Versterkte kwartsbuisweerstand
- Uitgerust met een timer 0-15 mn
- Controlelampjes die de werking aangeven

ELEKTRISCHE TOASTER

RVS

Geleverd zonder tang

- Keuzeschakelaar onder-/bovenverwarming (model Pro)
- 230 V mono



RVS | 1 NIV. | 2 KW | REF. TB3



RVS | 2 NIV. | 3 KW | REF. TB33



RVS | 1 NIV. | 2,8 KW | REF. TB6



Ref.	Verwarmingsruimte	Niveaus	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TB3	320 x 220	1	2	8	440 x 240 x 250	259
TB33	2 x 320 x 220	2	3	11	440 x 240 x 380	369
TB6	500 x 260	1	2,8	13	660 x 290 x 300	638

OPTIE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
P	Toasttang	13

SALAMANDERS

GAMMA AFI

- Volledige RVS constructie
- Toestel om te gratineren, te grillen, te koken en op temperatuur te houden met elektrische verwarming van afgeschermd weerstanden op het mobiele plafond
- In de hoogte verstelbaar plafond met extra soepele ophanging en isolerende greep
- Twee aparte temperatuurzones, regelbaar met twee thermostaten
- Steunrooster van roestvrij staal
- Uitneembare bak voor een snelle en efficiënte reiniging
- Wandbevestiging mogelijk

Toestel geleverd op poten van RVS



RVS | 3,2 KW | REF. SAL2000S

AFI

SERIE

ELEKTRISCHE SALAMANDER

RVS

ELEKTRISCH

Ref.	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SAL2000S	3,2	230 V mono	52	600 x 580 x 580	1158



SALAMANDERS

MET VERSTELBARE BOVENZIJDJE

- VERSTELBARE BOVENZIJDJE VOOR EEN PERFECTE POSITIIEGELING
- Salamander met verstelbare bovenzijde
- Volledige RVS constructie
- Uitgerust met een vermogensregelaar
- Uitgerust met 1 verwarmingszone bovenaan
- Uitgerust met slipwerende poten
- Verklikkerlichtjes die de werking en de opwarming aangeven
- Onderhoudsvriendelijke, wegneembare vetopvangbak

- Stevige greep in bakeliet
- Kookvlak 590 x 320 mm
- 230 V mono

Geleverd met wandsteun



RVS | 4 KW | REF. EB600

ELEKTRISCHE SALAMANDER

RVS

ELEKTRISCH

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EB600	1 verwarmingszone	4	49	600 x 450 x 500	977



SALAMANDERS

PRO · DOORGEEF

ELEKTRISCHE SALAMANDER 
RVS 

• **ACHTERPANEEL KAN WORDEN VERWIJDERD ZODAT TOESTEL ALS DOORGEEFSALAMANDER KAN WORDEN GEBRUIKT**

- Doorgeefsalamander
- Volledige RVS constructie
- Rooster verstelbaar op 2 niveaus met hittebestendige handvatten voor maximale veiligheid
- Onderhoudsvriendelijk dankzij wegneembare vetopvangbak
- Afgeschermde RVS weerstand
- Uitgerust met een bordenwarmrooster aan de bovenzijde
- Schakelaar ON/OFF en verklikkerlichtje dat de werking aangeeft

- Kookvlak 620 x 350 mm
- 230 V mono



RVS | 3,2 KW | REF. SAS

ELEKTRISCH



Ref.	Rooster (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SAS	620 x 350	3,2	16	760 x 360 x 470	647

HOMOGENISERENDE SNIJDERS


GAMMA AFI

- Constructie van RVS
- Menger groentesnijder, bereiding van hummus en homogenisator
- Verschillende rotatiesnelheden dankzij de snelheidsvariator
- Veiligheidsensoren op het deksel en in de kuip
- Gebruiksvriendelijk en ergonomisch
- Geluidsarme en trillingsvrije werking
- Gemakkelijk te reinigen door demontage van de onderdelen
- Geharde messen van RVS AIS 420



RVS | 1,5 KW | REF. CT10



ELEKTRISCHE SNIJMACHINE 
RVS 

ELEKTRISCH



Ref.	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CT10	1,5	230 V mono	35	320 x 360 x 610	2411
CT10.2	1-1,3	Tri 400 V	36	320 x 360 x 610	2011

DÖNER GRILLS

GAMMA AFI • MOTOR ONDERAAN OP WAGEN

GAS

- Constructie van roestvast staal die voldoet aan de hygiëne- en veiligheidsnormen
- Werkt op aardgas of op propaan/ butaan
- Verwarming met dubbele stralers met hoog rendement en afzonderlijke bediening
- Verplaatsbaar verwarmingsblok voor een optimale bakgraad van vlees in alle veiligheid
- Afneembare opvangbak voor braadvocht
- Elektrische motor onderaan die draait in wijzer- of in tegenwijzerzin (1 omwenteling per minuut)
- Motor beschermd tegen restwarmte en insijpeling van braadvocht
- Dankzij het montagesysteem moet de motor het gewicht van het vlees niet dragen en worden stoten van de gebruiker vermeden.

- Beveiliging met thermokoppel volgens CE-normen
- Elektrische weerstand onder bak zodat het versneden vlees op opdiëntemperatuur blijft

ELEKTRISCH

- Constructie van roestvast staal die voldoet aan de hygiëne- en veiligheidsnormen
- Onafhankelijk verwarmd door verwarmingselementen met bediening achter keramisch glas
- Verplaatsbaar verwarmingsblok voor een optimale bakgraad
- Vergrendelingsstelsel voor het verplaatsbare verwarmingsblok
- Elektrische motor onderaan die draait in wijzer- of in tegenwijzerzin (1 omwenteling per minuut)
- TRI 400 V

AFI

SERIE

GASVERWARMDE/ELEKTRISCHE DÖNER GRILL

90 KG/80 KG

RVS

MODEL OP GAS: INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



RVS 13 KW REF. KEB4G



RVS 7,2 KW REF. KEB4E



GAS

Ref.	Verwerkingscapaciteit (kg)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KEB4G	90	13	33	650 x 530 x 1170	1784

ELEKTRISCH

Ref.	Verwerkingscapaciteit (kg)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KEB4E	80	7,2	33	650 x 530 x 1100	1784



DÖNER KEBAB-MESSEN

GAMMA AFI

- Ergonomisch
- Instelbare snijdikte
- Mes aangepast aan alle vleestypes voor döner kebab
- Waterdicht toestel zodat het zonder demontage kan worden schoongemaakt
- 230 V Mono - 24 V



0,1 KW REF. CK

AFI

SERIE

ELEKTRISCH MES

4500 OMWENTELINGEN PER MINUUT




ELEKTRISCH

Ref.	Ø mes (mm)	Omwentelingen per minuut	Vermogen (kW)	Gewicht (gr)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CK	100	4500	0,1	900	290 x 130 x 140	1062



INDUCTIEPLATEN

KOOKVLAK VERGROOT TOT 28 CM

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT 
 KOOKVLAK 28 CM 
 RVS 

- **VOLLEDIGE RVS CONSTRUCTIE**
- Inductie, het best presterende en voordeligste kookstelsel
- Uitstekende verluchting van de elektrische delen
- Afneembare filter
- Glazen plaat SCHOTT
- 10 vermogensstanden
- Digitaal scherm
- Temperatuur instelbaar van 60°C tot 240°C (per stap van 20°C)
- Timer 0-120 minuten (per stap van 1 mn)
- Bedieningspaneel met tiptoetsen
- Slipvaste poten
- Vlot bereikbare afneembare filter
- 2 koelventilatoren
- 230 V mono

VEEL ONDERHOUDSVRIENDELIJKER.

Overkokende gerechten bakken niet aan omdat de plaat slechts beperkt warmt. Een vochtige spons en wat reinigingsproduct volstaan om de plaat schoon te maken.

VEILIGER. Minder risico om zich aan de plaat te verbranden omdat die niet meer warmt zodra de recipiënt wordt opgetild; bovendien is de temperatuur van de plaat relatief laag.

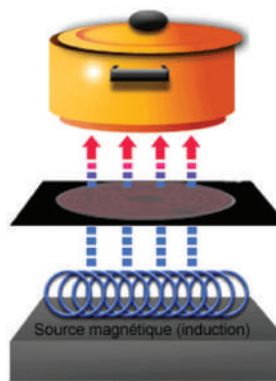
MEER COMFORT. Anders dan de klassieke elektrische kookplaat geeft de inductieplaat minder warmte af in de keuken. **GROTERE SOUPLASSE EN DITO PRECISIE.** Reageert onmiddellijk en precies op

de temperatuurswijzigingen. Schakelt onmiddellijk over van hoge naar lagere temperaturen, om de fijnste gerechten te kunnen bereiden.

DOELTREFFENDER. De warmte verspreidt zich perfect over de volledige oppervlakte van de kookpan. Geen rendementsverlies, ook niet wanneer de diameter van de recipiënt kleiner is dan het kookvlak. Bijzonder weinig warmteverlies omdat de warmte rechtstreeks en zonder omweg onderin de recipiënt wordt geproduceerd.



RVS | 3,5 KW | REF. PI3500W



Het elektromagnetische veld zet zich onderin de kookpan eerst om in stroom en dan in warmte

Vitrokeramische plaat (Schott glas)

Magnetisch veld

Elektrische stroom

Inductoren

ELEKTRISCH



Ref.	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PI3500W	3,5	7	440 x 365 x 120	570

SNACKPLATEN

GLADDE EN GERIBDE

- KOOKVLAK IN GEZANDSTRAALD STAAL
- Structuur in RVS
- Piëzo-ontsteking

- Vetopvanglade
- Plaatdikte: 10 mm
- Temperatuur: 300°C

KOOKPLAAT GAS 

1-2 BAKZONES 

RVS 

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD 



RVS | 1  | 3200 W | REF. GR325A




RVS | 2  | 6400 W | REF. GR600A



GLADDE PLATEN · GAS

Ref.	Bakzones	Bakplaat	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR325A	1	Glad 325 x 400	3200	330 x 440 x 200	647
GR600A	2	Glad 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	788



RVS | 1  | 3200 W | REF. GR325R



RVS | 2  | 6400 W | REF. GR600R






GERIBDE PLATEN · GAS

Ref.	Bakzones	Bakplaat	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR325R	1	Gegroefd 325 x 400	3200	330 x 440 x 200	744
GR600R	2	Gegroefd 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	900

SNACKPLATEN

GLADDE

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT 
 1-2-3 BAKZONES 
 RVS 

- KOOKPLAAT IN GLAD STAAL (DIKTE 10 MM)
- Volledige RVS constructie
- Wegneembare vetopvanglade
- Thermostaat verstelbaar van 50°C tot 300°C
- Controlelampjes die de werking aangeven
- Slipwerende poten



RVS | 1  | 1500 W | REF. GH250



RVS | 1  | 3000 W | REF. GH400



RVS | 2  | 6000 W | REF. GH610



RVS | 3  | 9000 W | REF. GH760

GLADDE PLATEN • ELEKTRISCH



Ref.	Bakzone	Bakplaat	Vermogen (W)	Spanning en voltage	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GH250	1	250 x 330	1500	230 V mono	16	260 x 465 x 260	420
GH400	1	400 x 390	3000	230 V mono	26	400 x 540 x 260	459
GH610	2	600 x 400	6000	230 V mono	39	610 x 540 x 260	568
GH760	3	750 x 400	9000	Tri 400 V	99	760 x 540 x 260	641

SNACKPLATEN

GLAD • GEGROEFD • 2/3 GLAD - 1/3 GEGROEFD

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT ⚡
RVS ♻️

- KOOKPLAAT IN GLAD STAAL (DIKTE 10 MM)
- Volledige RVS constructie
- Thermostaat verstelbaar van 50°C tot 300°C
- Wegneembare vetopvangbak
- Controlelampjes die de werking aangeven
- Slipwerende poten



RVS 3000 W REF. AGH400L



RVS 6000 W REF. AGH610L

GLADDE PLATEN • ELEKTRISCH



Ref.	Nuttig oppervlak	Vermogen (W)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AGH400L	395 x 400	3000	230 V mono	400 x 500 x 200	516
AGH610L	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	626
AGH830L	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	885

- GEGROEFDE KOOKPLATEN VAN STAAL (DIKTE 15 MM)
- Structuur van RVS 430
- Kookvlak van staal
- Thermostaat van 50°C tot 300°C
- Vetopvanglade



RVS 3000 W REF. AGH400R



RVS 6000 W REF. AGH610R

GEGROEFDE PLATEN • ELEKTRISCH



Ref.	Nuttig oppervlak	Vermogen (W)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AGH400R	395 x 400	3000	230 V mono	400 x 500 x 200	563
AGH610R	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	684



RVS 9000 W REF. AGH830R

1/3 GEGROEFDE PLAAT - 2/3 GLADDE PLAAT • ELEKTRISCH



Ref.	Nuttig oppervlak	Vermogen (W)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AGH830R	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	937

LAVASTEENGRILLS

- **BAKGRILL RVS (480 X 325 MM) MET HANDGREPEN**
- Volledige RVS constructie
- Met vetopvangbak
- Piëzo-ontsteking
- Dubbelwandige constructie
- Speciale gasleidingen met anti-aanbaklaag

- Met thermokoppelbeveiliging
- De lavastenen worden op een RVS rooster geplaatst
- Geleverd met extra inspuitsstukken
- Aardgas

Geleverd met een zak vuurvaste stenen van 5 kg

GASVERWARMDE GRILL
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS
MEEGELEVERD



RVS 8,9 KW REF. GS3



RVS 18 KW REF. GS6



GAS

Ref.	Kookoppervlak (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GS3	480 x 325	8,9	24	525 x 390 x 363	891
GS6	650 x 480	18	42	785 x 670 x 270	1388

LAVASTENEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
P51	Zak 5 kg	21

BRANDERS OP VOET

- **WAAKVLAM**
- Veiligheidsthermokoppel
- Gietijzeren panhouder
- Ideaal voor grote kookpannen



11 KW REF. GB11

GASBRANDER
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS
MEEGELEVERD



GAS

Ref.	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GB11	11	21	540 x 540 x 400	1047

BORDENWARMERS

30-60-120 BORDEN
RVS

- AFGESCHERMEDE RVS WEERSTAND TEGEN ACHTERWAND
- OMKEERBARE DEUREN
- Thermisch geïsoleerd, dubbelwandig

- 3 niveaus
- RVS behuizing op verstelbare poten
- Voor borden met Ø van max. 320 mm

- Thermostatische regeling
- Verklikkerlichtje
- Schakelaar aan de voorzijde
- Met beschermingsrooster
- 230 V mono



RVS 30 400 W REF. CA30



RVS 60 750 W REF. CA60



RVS 120 2X750 W REF. CA120



Ref.	Inhoud (borden)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CA30	30	400	16	330 x 360 x 380	400 x 410 x 550	564
CA60	60	750	22	330 x 360 x 730	400 x 410 x 900	781
CA120	120	2 x 750	37	630 x 360 x 730	700 x 410 x 900	1247

BAINS-MARIE TAFELMODEL

GN-BAK 1/1
RVS

- WEERSTAND AANGEBRACHT ONDER DE KUIP
- Elektrische bains-marie GN 1/1
- Volledige RVS constructie
- Diepgetrokken kuip
- Voor bakken met diepte van 150 mm
- Model PV11 met aftapkraan met beveiliging
- Schakelaar ON/OFF
- Controlelampje dat de werking aangeeft
- 230 V mono

Geleverd zonder bak



RVS 1400 W REF. PP11



RVS 1400 W REF. PV11

BAINS-MARIE MET OF ZONDER AFTAPKRAAN



Ref.	Inhoud	Lediging	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PP11	GN 1/1	Zonder	1400	7	350 x 550 x 240	294
PV11	GN 1/1	Met	1400	7	350 x 550 x 240 + 7 Prof. aftapkraan	369

VERWARMINGSBASIS VOOR GN 1/1

NIEUW

GN 1/1 

RVS 

- Oppervlak in RVS
- Verwarming door elektrische weerstand
- Thermostaat verstelbaar 0°C tot 90°C
- Rubber poten
- 230 V mono



RVS | 800 W | REF. BR211



RVS | 400 W | REF. BR111



RVS | 1200 W | REF. BR311



RVS | 1600 W | REF. BR411



Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BR111	1 x GN 1/1	400	12	330 x 530 x 60	247
BR211	2 x GN 1/1	800	14	660 x 530 x 60	381
BR311	3 x GN 1/1	1200	15	990 x 530 x 60	513
BR411	4 x GN 1/1	1600	18	1320 x 530 x 60	641

FRITEUSES TAFELMODEL

STANDAARDSERIE

- **KOUDE DECANTEERZONE**
- Veiligheidsschakelaar
- Wegneembare kuipen
- Behuizing van geborsteld RVS met grepen en deksel
- Verchroomde draadmand
- Onderhoudsvriendelijke wegneembare weerstanden

- Schakelaar en controlelampje
- Thermostatische controle met manueel te herstarten veiligheidsthermostaat
- Met de behuizing verbonden hellende kuip
- Stroomverbreker
- 230 V mono

ELEKTRISCHE FRITEUSE ⚡
4-8 LITER PER KUIP 🍷
RVS 🍳



RVS | 4 L | 2 KW | REF. SF4

Mand van 140 x 245 x 100 mm



RVS | 8 L | 3,25 KW | REF. SF8M

Mand van 220 x 245 x 100 mm



RVS | 2X8 L | 2X3,25 KW | REF. SF88M

Mand van 220 x 245 x 100 mm

ZONDER AFTAP

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SF4	4	2	4	190 x 430 x 290	230
SF44	2 x 4	2 x 2	7	380 x 430 x 290	453
SF8M	8	3,25	6	280 x 430 x 290	309
SF88M	2 x 8	2 x 3,25	12	550 x 430 x 290	556



- **BETERE VERDAMPING VAN HET WATER IN DE FRIETEN**, beter contact olie/frietten, beter rendement
- Friteuse met een inhoud van 4 liter en verlaagd peil van de olie voor een groter oppervlak

Mand van 220 x 245 x 70 mm



5 L | 2,5 KW | REF. SF5

ELEKTRISCHE FRITEUSE ⚡
5 LITER 🍷

ZONDER AFTAP

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SF5	5	2,5	9	260 x 385 x 290	241



FRITEUSES TAFELMODEL STANDAARDSERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE ⚡
8 LITER PER KUIP 🍷



8 L | 3,25 KW | REF. SF8MC



2X8 L | 2X3,25 KW | REF. SF88MC

ZONDER AFTAP • MET VERMOGENSRELAIS



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SF8MC	8	3,25	230 V mono	6	280 x 430 x 290	341
SF88MC	2 x 8	2 x 3,25	230 V mono	12	550 x 430 x 290	641



8 L | 3,25 KW | REF. SF9VC



2X8 L | 2X3,25 KW | REF. SF99VC

MET AFTAP • MET VERMOGENSRELAIS



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SF9VC	8	3,25	230 V mono	7	280 x 510 x 290	403
SF99VC	2 x 8	2 x 3,25	230 V mono	12	550 x 510 x 290	784

SPECIAAL DIEPVRIESPRODUCTEN



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SF9VTS	8	5,25	Tri 400 V	7	280 x 510 x 290	569

FRITEUSES TAFELMODEL STANDAARDSERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE ⚡
10 LITER PER KUIP 🍷
RVS ♻️

- RVS constructie
- Thermostaat 100°C-180°C
- Veiligheidsthermostaat
- Aftapkraan met veiligheid
- Koude decanteerzone
- 230 V mono



RVS | 10 L | 3,25 KW | REF. FE10

MET AFTAP EN VERMOGENSRELAIS



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FE10	10	3,25	12	300 x 515 x 270	389
FE102	2 x 10	2 x 3,25	20	680 x 515 x 270	759

FRITEUSES OP KOFFER

ELEKTRISCHE FRITEUSE ⚡
16 LITER 🍷
RVS ♻️

- **MULTIVERMOGEN**
- **3 VERMOGENSSTANDEN**
- Friteuse op koffer speciaal voor diepvriesproducten
- 16 liter
- Volledige RVS constructie
- Volledig diepgetrokken kuip met overloopbeveiliging
- 3-standenschakelaar om het vermogen aan de behoeften van de klant aan te passen: 4 kW (handhaven van de olietemperatuur), 8 kW (bakken van verse producten) en 12 kW (snel opvoeren van de temperatuur en bakken van diepgevroren producten)
- Thermostaat verstelbaar 110°C/ 190°C
- Uitgerust met een koude zone
- Veiligheidsthermostaat
- Controlelampjes
- Uitgerust met een opvangbak
- In de hoogte verstelbare poten RVS
- Tri 400 V

Mand van 240 x 300 x 145 mm



RVS | 16 L | 4-8-12 KW | REF. FT700MV



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FT700MV	16	4, 8, 12	21	400 x 700 x 850	1380
FT255C	25	6, 12, 18	30	400 x 700 x 850	2975

TAFELMODELFRITEUSES EN FRITEUSES OP KOFFER

ELEKTRISCHE FRITEUSE ⚡
 12 LITER PER KUIP 🍷
 RVS 🏠

- DIEPGETROKKEN KUIP
- VOLLEDIGE RVS BEHUIZING
- Elektrische friteuses met aftapkraan
- Uitgerust met een vermogensrelais
- Thermostaat verstelbaar van 0°C tot 190°C
- Diepgetrokken kuip en

- onderhoudsvriendelijke wegneembare weerstand
- Thermostatische controle
 - Uitgerust met manueel te herstarten veiligheidsthermostaat
 - Controlelampjes die de werking aangeven
 - Tri 400 V

Modellen op koffer geleverd met een olieopvangbak

Geleverd met beschermrooster in de kuip

Geleverd met verchroomde draadmand



RVS | 12 L | 9 KW | REF. FRF112C



RVS | 12 L | 9 KW | REF. FRF112



RVS | 2X12 L | 18 KW | REF. FRF212

TAFELMODEL



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Afm. mand (mm)	Afm. kuip (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FR96	9	6	185 x 245 x 110		300 x 540 x 310	762
FR996	2 x 9	6 + 6	185 x 245 x 110		600 x 540 x 310	1427
FRF112	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 320	947
FRF212	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 320	1654

OP KOFFER



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Afm. mand (mm)	Afm. kuip (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FR96CT	9	6	185 x 245 x 110		300 x 540 x 850	1080
FR996CT	2 x 9	6 + 6	185 x 245 x 110		600 x 540 x 850	1840
FRF112C	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 850	1168
FRF212C	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 850	2009

SNIJMACHINES RIEMAANDRIJVING

SERIE T/C

250-300 MM 

- **RONDE VEILIGHEIDSRING**
- Diameters 250 en 300 mm
- Verwijderbaar slijpmechanisme
- Vingerbescherming
- Met sleutel demonteerbare wagen
- Voorzien van slipwerende zuignappen
- 230 V mono



Ø 250 320 W REF. T250C



Ø 300 420 W REF. T300C



Ref.	Ø (mm)	Snijvlak (mm)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
T250C	250	180 x 150	320	30	580 x 375 x 460	713
T300C	300	220 x 170	420	30	620 x 520 x 460	992

SNIJMACHINES RIEMAANDRIJVING

SERIE SUPER

250-300 MM GEANODISEERD ALUMINIUM 

- **BIJZONDER FRAAIE CONSTRUCTIE IN EEN LEGERING VAN GEANODISEERD ALUMINIUM** bestand tegen corrosie door zout en zuren
- Maximaal vermogen en snijcapaciteit
- Ronde veiligheidsring
- Werkt op laagspanning
- Plexi handbescherming
- Ingebouwd slijpmechanisme
- Met bouten verankerde wagen
- 230 V mono





ALU Ø 300 210 W REF. S300



Ref.	Ø (mm)	Snijvlak (mm)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
S250	250	240 x 190	210	19	580 x 470 x 370	1111
S300	300	260 x 200	210	24	600 x 480 x 420	1290
S300GT	300	300 x 220	210	30	690 x 510 x 440	1685

SNIJMACHINES RIEMAANDRIJVING SERIE KING

300-350 MM 
GEANODISEERD ALUMINIUM 

- SPECIFIEK ZOUT- EN ZUURBESTENDIG ONTWERP
- Diameters 300 en 350 mm
- Constructie in een legering van geanodiseerd aluminium
- Werkt op laagspanning
- Handbescherming in plexiglas
- Ronde veiligheidsring
- Ingebouwde slijpsteen
- Afneembare wagen met blokkeerstand
- Voorzien van slipwerende zuignappen
- 230 V mono



ALU | Ø 300 | 240 W | REF. K300GT



Ref.	Ø (mm)	Snijvlak (mm)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
K300	300	260 x 200	210	30	600 x 480 x 420	1455
K300GT	300	300 x 220	240	30	690 x 510 x 440	1776
K350GT	350	320 x 240	370	35	710 x 570 x 470	2438

SNIJMACHINES MET TANDWIEL

350 MM 
GEANODISEERD ALUMINIUM 

- BIJZONDER STEVIG TOESTEL
- HEEL FRAAIE CONSTRUCTIE IN EEN LEGERING VAN GEANODISEERD ALUMINIUM BESTAND TEGEN CORROSIE DOOR ZOUT EN ZUREN
- Werkt op laagspanning
- Handbescherming in plexiglas
- Ronde veiligheidsring
- Ingebouwde slijpsteen
- Afneembare wagen met blokkeerstand
- Vermogen en snijcapaciteit duidelijk hoger dan gemiddeld
- 230 V mono



ALU | Ø 350 | 520 W | REF. EK350GT





Ref.	Ø (mm)	Snijvlak (mm)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EK350GT	350	320 x 240	520	50	800 x 580 x 480	3653

HAKMOLENS

• VOOR GEBRUIK IN EEN PROFESSIONELE VOEDSELBEREIDINGSOMGEVING

- Een topper voor het snijden van vlees
- Het ontwerp voldoet aan alle veiligheidsnormen
- Beantwoordt nauwgezet aan de hygiënenormen
- Eenvoudig te onderhouden
- CE-keurmerk

- Volledig vervaardigd van RVS
- Gepolijst chassis
- Bedrijfszeker en aantrekkelijk toestel
- Deze hakmolen is door zijn compacte ontwerp ideaal voor gebruik in open keukens of in aanwezigheid van de consument
- Het toestel hakt vlees met de dikste structuur
- Efficiënte motor met ventilator

80-120-220 KG 
RVS 

- voor afkoeling en precieze versnellingen
- Uitgerust met een voorwaarts/achterwaarts-schakelaar en een resetknop
- Compacte grootte, zonder scherpe hoeken of bramen
- 230 V mono

Standaard voorzien van een plaat Ø 8 mm



RVS  80 KG  300 W REF. TC8



RVS  120 KG  550 W REF. TC12



RVS  220 KG  900 W REF. TC22



Ref.	Verwerkingscapaciteit (kg)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TC8	80	300	25,5	210 x 200 x 315	637
TC12	120	550	24,5	240 x 210 x 315	758
TC22	220	900	35	300 x 250 x 365	918

ACCESSOIRES




PLATEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
P2/8	12
P2/12	14
P2/22	17
P3/8	12
P3/12	14
P3/22	17
P4/12	14
P4/22	17
P5/8	12
P5/12	14
P5/22	17
P6/12	14
P6/22	17
P8/8	12
P8/12	14
P8/22	17
P10/8	12
P10/12	14
P10/22	17

MESSEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
C8	6
C12	7
C22	7

PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS



SERIE

26-30 LITER

RVS

- MAGNETRON TOSHIBA
- Buiten- en binnenkant van de oven volledig van roestvast staal
- Stevige glazen deur en behuizing volledig van RVS
- Stevig metalen handvat.
- Vaste glazen achterwand GN 1/2
- Opgenomen vermogen 1550 W
- Afgegeven vermogen 1000 W
- Ontdooifunctie
- Optie programmaverandering
- Functie vermeerdering van de tijd x2
- Binnenverlichting
- Beveiligde sluiting
- Signaal einde kooktijd



RVS | 26 L | REF. ERM1052-26

ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN



Ref.	Volume kookruimte (liter)	Vermogensniveaus	Kookfasen	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ERM1052-26	26	5	3	14,7	511 x 430 x 311	528

- Inhoud 30 liter, GN 2/3
- Digitaal display
- Ontdooifunctie
- Keramische vaste ovenvloer
- Timer 20 min (vol vermogen) en/ of 60 min (variabel vermogen)
- Binnenverlichting
- Buitenzijde en binnenkant van roestvrij staal
- Opgenomen vermogen 1600 W
- Signaal einde cyclus
- Toets dubbele hoeveelheid
- Afgegeven vermogen 1000 W



RVS | 30 L | REF. ERM1050-30

ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN



Ref.	Volume kookruimte (liter)	Vermogensniveaus	Kookfasen	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ERM1050-30	30	5	3	18	542 x 461 x 329	736

PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS

AFI

SERIE

30-35 LITER

RVS

- Inhoud 30 liter, GN 2/3
- Keramische vaste ovenvloer
- Mechanische bediening met de manuele timer 10 min, heel gebruiksvriendelijk
- Buitenzijde en binnenkant van roestvrij staal
- Klapdeur met handgreep en thermische ruit
- Binnenverlichting
- Ideale oven met een lange levensduur
- Opgenomen vermogen 1600 W
- Afgegeven vermogen 1000 W
- Ontdooifunctie



RVS | 30 L | REF. ERM1050-30M

MANUELE BEDIENINGEN



Ref.	Volume kookruimte (liter)	Vermogensniveaus	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ERM1050-30M	30	5	18	542 x 461 x 329	597

- Afwerking buiten en binnen van roestvrij staal
- Grote inhoud 35 L GN 2/3
- Magnetron TOSHIBA
- Tussenvlak
- Model voor heel intensief gebruik
- Leddisplay
- Straling langs boven en onder

via twee magnetrons en twee roersystemen voor een perfecte warmteverdeling en een homogenere bereiding

- Keramische plaat
- 10 programmeerbare toetsen
- Geheugencapaciteit: 20
- Handvat van roestvast staal

- Binnenverlichting
- Timer: 60,00
- Uitneembare luchtfilter
- Opgenomen vermogen 3000 W
- Afgegeven vermogen 1800 W
- Akoestisch alarm: verstelbaar einde cyclus
- Uitneembare luchtfilter

ERM1852-35 MODEL
2 VERDIEPINGEN

RVS | 35 L | REF. ERM1852-35

ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN



Ref.	Volume kookruimte (liter)	Vermogensniveaus	Meerstaps bereiding	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ERM1852-35	35	5	3	33	570 x 512 x 370	1641

ELEKTRONISCHE WEEGSCHALEN PRO

SERIE STANDARD

1 GR - 30 KG

BESCHERMD TEGEN VOCHTIGE OMGEVINGEN

- Stevig
- Betrouwbaar
- Precies
- Stof- en corrosiebestendig
- Niet geijkt
- Eenvoudig te gebruiken
- Vlot afleesbaar, 27 mm hoog lcd-scherm
- Ergonomisch bedieningspaneel
- Werkt op ingebouwde accumulator (autonomie 100 uur)
- Ingebouwde transformator
- Met beveiliging tegen overspanning



1 GR - 6 KG REF. SS30

Ref.	Inhoud	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SS6	6 kilo - 1 gram	5	300 x 320 x 130	464
SS12	12 kilo - 2 gram	5	300 x 320 x 130	464
SS30	30 kilo - 5 gram	5	300 x 320 x 130	464

ELEKTRONISCHE WEEGSCHALEN PRO

VLOERMODEL

20 GR - 150 KG

RVS

DISPLAY OP ZUIL

- Grote RVS-schaal van 43 x 53 cm
- Systeem van opeenvolgende tarraberekeningen
- Niet geijkt
- Stevige constructie met overbelastingsbeveiliging
- Eenvoudig te gebruiken
- Vlot afleesbaar, 27 mm hoog lcd-scherm
- Ergonomisch bedieningspaneel
- Werkt op ingebouwde accumulator (autonomie 100 uur)
- Ingebouwde transformator



RVS 20 GR - 150 KG REF. SS150

Ref.	Inhoud	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SS150	150 kilo - 20 gram	19	430 x 700 x 790	807

UNIVERSUM *Valentine*[®]

SWISS MADE

ELEKTRISCHE FRITEUSES • GAMMA EVO 298 tot 308

FRITEUSES TAFELMODEL 309 tot 312

WARMHOUDERS VOOR FRIETEN 312

INHOUD

ELEKTRISCHE FRITEUSES • GAMMA EVO

- 298** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • SERIE EVO 600 • 25-28 LITER
- 299** FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING • SERIE EVO 600 • 25-28 LITER
- 300** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • SERIE EVO 400 • 15-18 LITER
- 301** FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING • SERIE EVO 400 • 15-18 LITER
- 302** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • SERIE EVO 2525 • 2 X 9-10 LITER
- 303** FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING • SERIE EVO 2525 • 2 X 9-10 LITER
- 304** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • SERIE EVO 250 • 9-10 LITER
- 305** FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING • SERIE EVO 250 • 9-10 LITER
- 306** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • SERIE EVO 2200 • 2 X 7-8 LITER
- 307** FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING • SERIE EVO 2200 • 2 X 7-8 LITER
- 308** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • SERIE EVO 200 • 7-8 LITER

FRITEUSES TAFELMODEL

- | | |
|---|--|
| 309 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 13 LITER | 311 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 5 LITER |
| 309 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 10 LITER | 312 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 2-3 LITER |
| 310 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 7 LITER | |

WARMHOUDERS VOOR FRIETEN

- 312** ELEKTRISCHE WARMHOUDERS VOOR FRIETEN

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 600 GAMMA • 25-28 LITER

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190 °C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

**Afmetingen manden:
2 x (255 x 285 x 135 mm)**



RVS | 25-28 L | 21,6 KW | REF. EVO-600M

230 V MONO



Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-600M	Op poten	57-68	25-28	21,6	83	600 x 600 x 850-900	11694
EVO-600ME	Inbouwmodel	57-68	25-28	21,6	83	600 x 600 x 850-900	10784

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 600 GAMMA • 25-28 LITER

- 25 L POMP
- AUTOMATISCH OMHOOGZETTEN VAN DE MANDEN
- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld

- Energiebesparing: maximale isolatie voor 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190 °C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

**Afmetingen manden:
2 x (255 x 285 x 135 mm)**



Valentine[®]

ELEKTRISCHE FRITEUSE

25-28 LITER

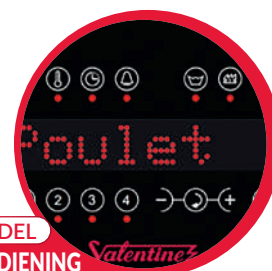
ELEKTRONISCHE BEDIENING

RVS

SERIE

ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN

- Het bakproces wordt constant geanalyseerd en gecorrigeerd voor een perfecte kwaliteit in alle omstandigheden
- Een geluidssignaal geeft aan wanneer de producten gaar zijn
- De computer kan ook het systeem voor het automatisch omhoogzetten van de mand aansturen
- Programmering: 4 programma's naar keuze met menu in 5 talen, temperatuur, benaming van de voedingswaren en baktijd
- Temperatuur: tot +/- 1°C nauwkeurig



EVO-600VCELP MODEL
ELEKTRONISCHE BEDIENING

RVS | 25-28 L | 21,6 KW | REF. EVO-600VCELP

TRI 400 V



Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-600VCELP	Inbouwmodel	57-68	25-28	21,6	88	600 x 600 x 850-900	18346

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 400 GAMMA • 15-18 LITER

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190 °C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de

reiniging

- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

Afmetingen manden:
2 x (157 x 285 x 135 mm)



RVS | 15-18 L | 14,4 KW | REF. EVO-400M

TRI 230 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-400T	Op poten	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	7279
EVO-400TE	Inbouwmodel	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	6071

TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-400M	Op poten	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	7085
EVO-400ME	Inbouwmodel	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	5892

TURBO • TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-400MT	Op poten	52-64	15-18	22	53	400 x 600 x 850-900	7607
EVO-400MTE	Inbouwmodel	52-64	15-18	22	53	400 x 600 x 850-900	6399

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

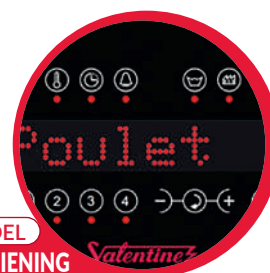
EVO 400 GAMMA • 15-18 LITER

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190 °C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

**Afmetingen manden:
2 x (157 x 285 x 135 mm)**



EVO-400VCE MODEL
ELEKTRONISCHE BEDIENING



ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN

- Het bakproces wordt constant geanalyseerd en gecorrigeerd voor een perfecte kwaliteit in alle omstandigheden
- Een geluidssignaal geeft aan wanneer de producten gaar zijn
- De computer kan ook het systeem voor het automatisch omhoogzetten van de mand aansturen
- Programmering: 4 programma's naar keuze met menu in 5 talen, temperatuur, benaming van de voedingswaren en baktijd
- Temperatuur: tot +/- 1°C nauwkeurig

Valentine TRI 400V

ELEKTRISCHE FRITEUSE

15-18 LITER

ELEKTRONISCHE BEDIENING

RVS

SERIE

RVS | 15-18 L | 14,4 KW | REF. EVO-400VCE

TRI 400 V



Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-400VCE	Inbouwmodel	38-46	15-18	14,4	69	400 x 600 x 850-900	8830

TURBO • TRI 400 V



Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-400VCET	Inbouwmodel	52-64	15-18	22	69	400 x 600 x 850-900	9337

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 2525 GAMMA • 2 X 9-10 LITER

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190 °C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de

reiniging

- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

Afmetingen manden:
2 x (202 x 285 x 135 mm)



RVS 2 X 9-10 L 14,4 KW REF. EVO-2525M

TRI 230 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2525T	Op poten	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	8487
EVO-2525TE	Inbouwmodel	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	7935

TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2525M	Op poten	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	8487
EVO-2525ME	Inbouwmodel	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	7756

TURBO • TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2525MT	Op poten	56-72	2 x 9-10	22	68	500 x 600 x 850-900	9009
EVO-2525MTE	Inbouwmodel	56-72	2 x 9-10	22	68	500 x 600 x 850-900	8278

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 2525 GAMMA • 2 X 9-10 LITER

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies

- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190 °C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

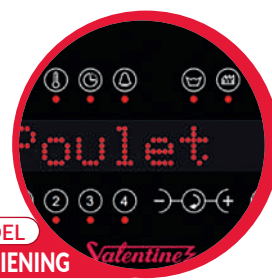
**Afmetingen manden:
2 x (202 x 285 x 135 mm)**

Valentine^z SERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE
9-10 LITER PER KUIP
ELEKTRONISCHE BEDIENING
RVS

ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN

- Het bakproces wordt constant geanalyseerd en gecorrigeerd voor een perfecte kwaliteit in alle omstandigheden
- Een geluidssignaal geeft aan wanneer de producten gaar zijn
- De computer kan ook het systeem voor het automatisch omhoogzetten van de mand aansturen
- Programmering: 4 programma's naar keuze met menu in 5 talen, temperatuur, benaming van de voedingswaren en baktijd
- Temperatuur: tot +/- 1°C nauwkeurig



**EVO-2525VCET MODEL
ELEKTRONISCHE BEDIENING**

RVS 2 X 9-10 L 22 KW REF. EVO-2525VCET

TURBO • TRI 400 V



Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2525VCET	Inbouwmodel	56-72	2 x 9-10	22	78	500 x 600 x 850-900	11873

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 250 GAMMA • 9-10 LITER

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190 °C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de

reiniging

- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

**Afmetingen mand:
202 x 285 x 135 mm**



RVS 9-10 L 7,2 KW REF. EVO-250M

TRI 230 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-250T	Op poten	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	5191
EVO-250TE	Inbouwmodel	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	4385

TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-250M	Op poten	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	5101
EVO-250ME	Inbouwmodel	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	4296

TURBO • TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-250MT	Op poten	28-36	9-10	11	40	250 x 600 x 850-900	5355
EVO-250MTE	Inbouwmodel	28-36	9-10	11	40	250 x 600 x 850-900	4549

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 250 GAMMA • 9-10 LITER

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies

- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190 °C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

**Afmetingen mand:
202 x 285 x 135 mm**

Valentine ®

ELEKTRISCHE FRITEUSE

9-10 LITER

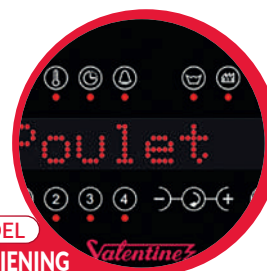
ELEKTRONISCHE BEDIENING

RVS

SERIE

ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN

- Het bakproces wordt constant geanalyseerd en gecorrigeerd voor een perfecte kwaliteit in alle omstandigheden
- Een geluidssignaal geeft aan wanneer de producten gaar zijn
- De computer kan ook het systeem voor het automatisch omhoogzetten van de mand aansturen
- Programmering: 4 programma's naar keuze met menu in 5 talen, temperatuur, benaming van de voedingswaren en baktijd
- Temperatuur: tot +/- 1°C nauwkeurig



**EVO-250VCE MODEL
ELEKTRONISCHE BEDIENING**

RVS | 9-10 L | 7,2 KW | REF. EVO-250VCE

TRI 400 V



Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-250VCE	Inbouwmodel	20-26	9-10	7,2	48	250 x 600 x 850-900	6429

TURBO • TRI 400 V



Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-250VCET	Inbouwmodel	28-36	9-10	11	48	250 x 600 x 850-900	6697

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 2200 GAMMA • 2 X 7-8 LITER

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190 °C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

**Afmetingen manden:
2 x (157 x 285 x 135 mm)**



RVS 2 X 7-8 L 14,4 KW REF. EVO-2200M

TRI 230 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2200T	Op poten	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	8293
EVO-2200TE	Inbouwmodel	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	7458

TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2200M	Op poten	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	8114
EVO-2200ME	Inbouwmodel	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	7279

TURBO • TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2200MT	Op poten	52-64	2 x 7-8	22	62	400 x 600 x 850-900	8621
EVO-2200MTE	Inbouwmodel	52-64	2 x 7-8	22	62	400 x 600 x 850-900	7786

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 2200 GAMMA • 2 X 7-8 LITER

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies

- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190 °C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

**Afmetingen manden:
2 x (157 x 285 x 135 mm)**



EVO-2200VCE MODEL
ELEKTRONISCHE BEDIENING

Valentine ®

SERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE

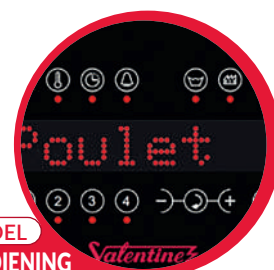
2 X 7-8 LITER

ELEKTRONISCHE BEDIENING

RVS

ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN

- Het bakproces wordt constant geanalyseerd en gecorrigeerd voor een perfecte kwaliteit in alle omstandigheden
- Een geluidssignaal geeft aan wanneer de producten gaar zijn
- De computer kan ook het systeem voor het automatisch omhoogzetten van de mand aansturen
- Programmering: 4 programma's naar keuze met menu in 5 talen, temperatuur, benaming van de voedingswaren en baktijd
- Temperatuur: tot +/- 1 °C nauwkeurig



RVS 2 X 7-8 L 14,4 KW REF. EVO-2200VCE

TRI 400 V



Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2200VCE	Inbouwmodel	38-46	2 x 7-8	14,4	71	400 x 600 x 850-900	10888

TURBO • TRI 400 V



Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2200VCET	Inbouwmodel	52-64	2 x 7-8	22	71	400 x 600 x 850-900	11411

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 200 GAMMA • 7-8 LITER

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190 °C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de

reiniging

- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

**Afmetingen mand:
157 x 285 x 135 mm**



RVS 7-8 L 7,2 KW REF. EVO-200M

TRI 230 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-200T	Op poten	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	4877
EVO-200TE	Inbouwmodel	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	4206

TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-200M	Op poten	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	4788
EVO-200ME	Inbouwmodel	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	4102

TURBO • TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-200MT	Op poten	26-32	7-8	11	36	200 x 600 x 850-900	5056

Valentine

ELEKTRISCHE FRITEUSE

7-8 LITER

MECHANISCHE BEDIENING

RVS

SERIE



ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSES

13 LITER

- Constructie volledig in roestvrij staal
- Hoogwaardige onderdelen
- Friteuse in drie delen: bedieningspaneel, kuip en behuizing. De laatstgenoemde twee delen zijn geschikt voor de vaatwasser
- Uit één stuk geperste kuip zonder lasnaad, met afgeronde hoeken
- Wegneembare behuizing en kuip om de reiniging te vergemakkelijken
- Eenvoudige bediening met

- 1 knop
- Dialogsysteem: voor een maximaal rendement
- Decanteerzone onder het verwarmingselement
- Veiligheidsthermostaat met resetknop
- Aftapkraan

Afmetingen mand:
480 x 235 x 105 mm



RVS | 13 L | 6,9 KW | REF. FT13M

TRI 400 V



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FT13M	13	6,9	16	550 x 410-450 x 260-420	2282

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSES

10 LITER

- Constructie volledig in roestvrij staal
- Hoogwaardige onderdelen
- Friteuse in drie delen: bedieningspaneel, kuip en behuizing. De laatstgenoemde twee delen zijn geschikt voor de vaatwasser
- Uit één stuk geperste kuip zonder lasnaad, met afgeronde hoeken
- Wegneembare behuizing en kuip om de reiniging te vergemakkelijken
- Eenvoudige bediening met 1 knop

- Dialogsysteem: voor een maximaal rendement
- Decanteerzone onder het verwarmingselement
- Veiligheidsthermostaat met resetknop
- Aftapkraan

Afmetingen mand:
305 x 235 x 105 mm



RVS | 10 L | 6,9 KW | REF. TF10M

TRI 400 V



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF10M	10	6,9	14	370 x 410-450 x 260-420	1924

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSES

7 LITER

- Constructie volledig in roestvrij staal
- Hoogwaardige onderdelen
- Friteuse in drie delen: bedieningspaneel, kuip en behuizing. De laatstgenoemde twee delen zijn geschikt voor de vaatwasser
- Uit één stuk geperste kuip zonder lasnaad, met afgeronde hoeken
- Wegneembare behuizing en kuip om de reiniging te vergemakkelijken
- Eenvoudige bediening met 1 knop
- Dialogsysteem: voor een maximaal rendement
- Decanteerzone onder het verwarmingselement
- Veiligheidsthermostaat met resetknop
- Aftapkraan

**Afmetingen manden:
220 x 235 x 105 mm**

Valentine ® **SERIE**

ELEKTRISCHE FRITEUSE
7 LITER PER KUIP
RVS



RVS | 7 L | 3,6 KW | REF. TF7T



RVS | 2X7L | 7,2 KW | REF. TF77T

230 V MONO



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF7M	7	3,6	10	280 x 410-450 x 260-420	1447
TF77M	2 x 7	2 x 3,6	17	560 x 410-450 x 260-420	2834

TRI 400 V



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF7T	7	3,6	10	280 x 410-450 x 260-420	1506
TF77T	2 x 7	2 x 3,6	17	560 x 410-450 x 260-420	2923

TURBO • TRI 400 V



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF7TT	7	4,6	10	280 x 410-450 x 260-420	1656
TF77TT	2 x 7	2 x 4,6	17	560 x 410-450 x 260-420	3222

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSES

5 LITER

- Constructie volledig in roestvrij staal
- Hoogwaardige onderdelen
- Friteuse in drie delen: bedieningspaneel, kuip en behuizing
De laatstgenoemde twee delen zijn geschikt voor de vaatwasser
- Uit één stuk geperste kuip zonder lasnaad, met afgeronde hoeken
- Wegneembare behuizing en kuip om de reiniging te vergemakkelijken
- Eenvoudige bediening met 1 knop
- Dialogstelsel: voor een maximaal rendement
- Decanteerzone onder het verwarmingselement
- Veiligheidsthermostaat met resetknop
- Aftapkraan

**Afmetingen manden:
155 x 235 x 105 mm**

Valentine ® **SERIE**

ELEKTRISCHE FRITEUSE
5 LITER PER KUIP
RVS



RVS | 5 L | 3,6 KW | REF. TF5M



RVS | 2 X 5 L | 7,2 KW | REF. TF55M

230 V MONO



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF5M	5	3,6	7	210 x 410-450 x 260-420	1417
TF55M	2 x 5	7,2	13	420 x 410-450 x 260-420	2864

2 X 400 V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF5T	5	3,6	7	210 x 410-450 x 260-420	1253

TRI 400 V



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF55T	2 x 5	7,2	13	420 x 410-450 x 260-420	2864

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSES

2-3 LITER

- Constructie volledig in roestvrij staal
- Hoogwaardige onderdelen
- Friteuse in drie delen: bedieningspaneel, kuip en behuizing. De laatstgenoemde twee delen zijn geschikt voor de vaatwasser
- Uit één stuk geperste kuip zonder lasnaad, met afgeronde hoeken
- Wegneembare behuizing en kuip om de reiniging te vergemakkelijken
- Eenvoudige bediening met 1 knop
- Dialogsysteem: voor een maximaal rendement

- Decanteerzone onder het verwarmingselement
- Veiligheidsthermostaat met resetknop
- Aftapkraan

Afmetingen mand:
155 x 235 x 105 mm

Valentine

SERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE

2-3 LITER PER KUIP

RVS



RVS | 2-3 L | 3 KW | REF. TF3

230 V MONO



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF3	2-3	3	6,2	200 x 390 x 180/310	671

ELEKTRISCHE WARMHOUDERS VOOR FRIETEN

26 LITER

- **ALTIJD WARME GERECHTEN**
- Robuuste, stevige constructie, volledig in roestvrij staal.
- Twee verwarmingselementen (één aan de bovenzijde, één aan de onderzijde): voor een betere warmteverdeling
- Verwarmingselement hoger aan voorzijde om inbrengen van mand te vergemakkelijken
- Duurzaam en gemakkelijk af te wassen



RVS | 26 L | 0,85 KW | REF. VMAX

Valentine

SERIE

ELEKTRISCHE WARMHOUDER

VOOR FRIETEN

26 LITER

RVS

230 V MONO



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
VMAX	26	0,85	16	398 x 600 x 265/696	2476

Valentine[⚡]
+ SWISS MADE



Valentine[⚡]
SWISS MADE

VERWARMDE VITRINES	316
VERWARMINGSBRUGGEN	317 tot 318
SCHOTELWARMERS	317
VISIO BUFFET	319
OVENS	321 tot 323
SALAMANDERS & TOASTERS	324 tot 325
FRITEUSES	327 tot 328 & 339 tot 341
SUIKERSPIN- & POPCORNMACHINES	329 tot 330
WAFELIJZERS	331 tot 333
PANNENKOEKENPLATEN	334 tot 337
AUTOMATISCHE IJSVERGRUIZER & MIXER	338
PANINIGRILLS, HAMBURGERPLATEN	342 tot 343

VERWARMDE VITRINES

316 2 NIVEAUS • BEDIENING VOOR- & ACHTER-AAN

316 3 NIVEAUS • GEVENTILEERD

INFRAROODBRUGGEN

317 INFRAROODBRUGGEN MET AFGESCHERMDE WEERSTANDEN

SCHOTELWARMERS

317 SCHOTELWARMERS OP GAS • 2 & 3 PITTEN

VERWARMINGSBRUGGEN

318 VITROKERAMISCHE VERWARMINGSBRUGGEN **N**

VISIO BUFFET

319 VISIO BUFFET

VITROKERAMISCHE PLATEN

320 VITROKERAMISCHE HAMBURGERPLATEN

320 ULTRAVLAKKE VITROKERAMISCHE PLATEN

OVENS

321 SNELBAKOVEN

322 CONVECTIEOVENS

323 INFRAROOD KWARTS-PIZZAOVENS

SALAMANDERS & TOASTERS

324 SALAMANDERS VERSTELBARE BASIS

325 MULTIFUNCTIONELE TOASTERS MET REGELING

FRITEUSES

327 KERMISFRITEUSES OP GAS

328 BEIGNETFRITEUSES

328 DOSEERDER VOOR CHURROS

SUIKERSPINMACHINES

329 SUIKERSPINMACHINES

POPCORNMACHINES

330 POPCORNMACHINES

WAFELIJZERS

331 ELEKTRISCHE EXPRESS WAFELIJZERS

332 ELEKTRISCHE WAFELIJZERS RONDE OF AARVORMIGE WAFELS

333 OMKEERBARE WAFELIJZERS OP GAS

PANNENKOEKENPLATEN

334 ELEKTRISCHE PANNENKOEKENPLATEN **N**

335 PANNENKOEKENPLATEN OP GAS **N**

336 ELEKTRISCHE KERMISPANNENKOEKENPLAAT **N**

337 KERMISPANNENKOEKENPLAAT OP GAS **N**

IJSVERGRUIZER & MIXER

338 AUTOMATISCHE IJSVERGRUIZER

338 BARMIXER **N**

FRITEUSES

339 ELEKTRISCHE 12-LITER FRITEUSE OP KOFFER

339 ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSE 8 LITER MET AFTAPKRAAN

340 ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSE - 10 LITER MET AFTAPKRAAN

340 ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSE - 2 KUIPEN VAN 4 & 8 LITER

341 GASFRITEUSE - 16 LITER OP KOFFER

341 ELEKTRISCHE WARMHOUDER VOOR FRIETEN

PANINIGRILLS

342 ELEKTRISCHE PANINIGRILLS **N**

HAMBURGERPLATEN

343 ELEKTRISCHE HAMBURGERPLATEN **N**

VERWARMDE VITRINES

2 NIVEAUS • BEDIENING VOORAAN EN ACHTERAAN

- Robuuste, stevige constructie
- Openingen zijde bediening en zijde klanten
- Verlichting boven en onder de rekken
- Uitneembare, gemakkelijk te reinigen kruimelplaat
- Temperatuurbereik van 30 tot 90 °C
- Waterbak om het product langer vers te houden
- 2 verdiepingen
- 230 V mono



RVS | 1030 W | T+ | REF. N60INOX

SOFRACA

SERIE

WARMTE TEMPERATUREN

2 NIVEAUS

RVS

RECHTE VITRINES

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. rekken (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
N60INOX	1030	25	576 x 260 x 130 (hoogste niveau) 576 x 414 x 160 (laagste niveau)	600 x 420 x 430	1209

MONO
230V

VERWARMDE VITRINES

3 NIVEAUS • GEVENTILEERD

- Uitstallen en op temperatuur houden van quiches, pizza's, fijne bakkersproducten, worstenbroodjes enz.
- Volledig panoramische vitrines, afwerking in roestvrij staal, met ledverlichting
- Openingshoek glazen deuren 180° om het vullen te vergemakkelijken
- Homogene warmteverdeling en regeling van de vochtigheidsgraad
- Verwarming met vuurvaste steen, geventileerd, 20-90 °C
- Nauwkeurige temperatuurregeling door elektronische thermostaat
- Regeling van de vochtigheidsgraad met een waterlade om de producten sappig te houden
- Elektronische thermostaat (20-90 °C)
- Aan-uitschakelaar en ventilatieschakelaar
- Waterlade
- Vitrine met 3 niveaus voor GN 1/1, 400 x 600 mm schotels of Amerikaanse schotels
- Gemakkelijk onderhoud: de roosters, de roostersteunen, de roestvrijstalen onderplaat, de waterlade en de vuurvaste chamottestein zijn volledig uitneembaar.
- 230 V mono

Uitrusting: 2 roosters

Op bestelling
OPTIE
VITRINE 5 NIVEAUS

RVS | 1,2 KW | T+ | REF. N83

SOFRACA

SERIE

WARMTE TEMPERATUREN

3 NIVEAUS GN 1/1 OF 400X600

RVS

RECHTE VITRINES

Ref.	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. roosters (mm)	Afm. (mm) buit. L x D x H	Afm. (mm) binn. L x D x H	Prijs (excl. btw) €
N83	1,2	30	670 x 433	780 x 490 x 480	750 x 460 x 360	1447

MONO
230V

INFRAROODBRUGGEN MET AFGESCHERMDE WEERSTANDEN

- Compacte toestellen, ideaal om uw gerechten warm te houden
- 2 jaar garantie op weerstand
- Aan-uittuimelschakelaar in chroomstaal
- Steun met 3 bevestigingspunten voor uitstekende stabiliteit
- Dubbele isolatie = geen warmteverlies
- Infraroodbruggen met regelaar. Met de warmteregelaar kan de temperatuur worden ingesteld, rekening houdend met het op te warmen product
- Behuizing eveneens in roestvrij staal
- Afgeschermde weerstand
- 1 afscherming van de weerstand
- 1 warmteregelaar
- Concentratie van de warmte door deflectoren
- De infraroodbrug is ideaal om alle voedingswaren gelijkmatig op te warmen of warm te houden zonder dat ze uitdrogen
- Is makkelijk te gebruiken en kan probleemloos worden verplaatst dankzij de radiale reflectoren. Dit resulteert in gelijkmatige warmte over de volledige warmhoudzone
- 230 V mono

SOFRACA SERIE

ELEKTRISCHE INFRAROODBRUG
BEHUIZING IN ROESTVRIJ STAAL



RVS 1100 W REF. 33082SR

ELEKTRISCH



Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
33082SR	1100	5	1226 x 160 x 70	624

OPTIES STEUN VOOR INFRAROODBRUG



Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
33090A	Maximale stabiliteit - Per twee verkocht	93

SCHOTELWARMERS OP GAS 2 EN 3 PITTEN

- Maximumdiameter kookpot: 20 cm

SOFRACA SERIE

SCHOTELWARMER OP GAS
2-3 BRANDERS
INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD



2 13000 W REF. 27026AC



3 21000 W REF. 27066



2 EN 3 PITTEN GAS

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
27026AC	2 x 6500	22	680 x 480 x 200	1235
27036R	2 x 7000 1 x 5000	32	1005 x 510 x 195	1593
27066	3 x 7000	34	1005 x 510 x 195	1612

VITROKERAMISCHE VERWARMINGSBRUGGEN

NIEUW



SERIE

VITRO-ELEKTRISCHE BRUG
BEHUIZING IN ROESTVRIJ STAAL

- Dit product werd ontworpen om het warm houden van voedsel in betere hygiënische omstandigheden te laten verlopen. Andere systemen produceren bij het opwarmen vette stoom die aan oneffen oppervlakken vastkoekt. Het product van Sofraca lost dit probleem op met een glasstrook die alle verwarmingselementen bedekt.
- De brug kan het volledige voedseloppervlak onmiddellijk opwarmen dankzij verwarmingselementen die ontworpen zijn voor vitrokeramische toepassingen.
- Ze werkt met een regelaar waarmee de temperatuur gemakkelijk kan worden aangepast aan het op te warmen product.
- Net zoals bij alle bruggen zijn de steunen van de sofraca aanpasbaar aan het product.
- De volledige behuizing is van RVS.
- Verklikkerlampje dat duidelijk aangeeft dat het toestel onder spanning staat
- Het product werkt op 230 volt en kan gemakkelijk in alle keukens of buffetten worden geïnstalleerd.
- 230 V mono

VERSIE MET REGELAAR:
MET DE REGELAAR KAN DE GEBRUIKER HET VERWARMINGSVERMOGEN KIEZEN
(Alle verwarmingszones worden ingeschakeld)



RVS ⚡ 1500 W REF. 33082V



RVS ⚡ 500 W REF. 33062V



RVS ⚡ 1000 W REF. 33072V

VITROKERAMISCHE BRUGGEN MET REGELAAR



Ref.	Lengte (mm)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
33062V	550	500	3	554 x 182 x 77	606
33072V	920	1000	5	894 x 182 x 77	683
33082V	1220	1500	6	1244 x 182 x 77	737



OPTIES STEUN VOOR BRUG

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
33090A	Maximale stabiliteit - Per twee verkocht	93

VISIO BUFFET



SERIE

2 TEMPERATUURINSTELLINGEN

GLAZEN POT

INHOUD: 12 LITER

- Pot in borosilicaatglas, geschikt voor de vaatwasser
- Dubbele glazen wand voor een perfecte isolatie
- De buitenwand blijft koud en isoleert het verwarmingselement: veiligheid gewaarborgd
- Dankzij een dubbele isolatie blijft ook de onderkant koud: veiligheid gewaarborgd
- Veiligheidslampje dat aangeeft dat het verwarmingselement nog warm is, zelfs nadat het toestel werd uitgeschakeld.
- Stijlvol bedieningspaneel in zeer sterk RVS (vocht-, schok-, slijtagebestendig) met 3 aanraaktoetsen :
 - 1 toets om het toestel in en uit te

schakelen (groene led)
 - 2 voorgeprogrammeerde toetsen om de temperatuur te kiezen: 55/65 °C of 80/90 °C, (oranje led van de gekozen knop)

- Uniek verwarmingselement:
 - een afgeschermd weerstand in twee aluminium schalen voor een perfecte verdeling van de warmte
 - een afneembare aluminium handgreep, geschikt voor de vaatwasser
- 230 V mono

UW KLANTEN WORDEN AANGETROKKEN DOOR HET ORIGINELE EN DECORATIEVE UITERLIJK VAN DIT ARTIKEL UW BUFFETTEN ZIEN ER STIJLVOL UIT DE ZICHTBAARHEID VAN DE PRODUCTEN IS UITNODIGEND EN AANTREKKELIJK, EN GEEFT ZIN OM TE ETEN



REFERENTIE 20002



REFERENTIE 20002E



■ Pasta's, gerechten met saus



■ Groenteschotels, ratatouilles



■ Neutrale bewaring (snoep, gebakjes, gedroogde vruchten...)



■ Rijst, noedels



■ Cocktails & sangria



■ Warme wijn

OPZETMODEL

Ref.	Inhoud (l)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
20002	12	800	13	450 x 360 x 385	2134



INBOUWMODEL

Ref.	Inhoud (l)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
20002E	12	800	15	473 x 388 x 327 Inbouwafm.: 445 x 368 x 56	2009



VITROKERAMISCHE HAMBURGERPLATEN

- Roestvrijstalen frame (AISI 430)
- Vetopvangbak
- 1 thermostaat
- 1 controlelampje
- Kabel + stekker
- Diverse producten na elkaar bakken zonder smaakvermenging of aankleving
- Zeer snel op temperatuur
- Laag verbruik
- Gemakkelijk te reinigen
- Geen zichtbare naden
- 230 V mono



AISI 430 | 10 - 12 | 2500 W | REF. 23152S

ELEKTRISCHE
KOOKPLAAT
10-12 STUKS
AISI 430

ELEKTRISCH

Ref.	Capaciteit (stuk(s))	Debiet (stuk(s)/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
23152S	10-12	175-200	2500	11	478 x 320	570 x 500 x 120	949



ULTRAVLAKKE VITROKERAMISCHE PLATEN

- Constructie volledig in hoogwaardig geborsteld roestvrij staal
- Ultravlakke platen van 3 cm dik
- Eenvoudig en elegant bedieningspaneel met 4 aanraaktoetsen: 1 toets om de plaat onder spanning te brengen (in de aan-stand licht de groene led op) en 3 vooraf ingestelde toetsen om de temperatuur te kiezen: 60/70 °C, 80/90 °C, 100/110 °C (de oranje led van de geselecteerde toets licht op)
- Werkvlak volgens de banketbakkersnormen, 600 x 400, mogelijkheid om GN 1/1 gastronormbakken te plaatsen.
- Ontworpen om uw producten (pizza, quiche, hartige taart, taart enz.) rechtstreeks op de plaat te snijden
- Vitrokeramische platen met 'esprit traiteur' design om uw gerechten en producten nog aantrekkelijker te maken voor het oog van de klant.
- 230 V mono



RVS | 600 W | REF. 30012V

ELEKTRISCHE KOOK-
PLAAT
35 MM
RVS

ELEKTRISCH

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
30012V	600	7,5	600 x 400	700 x 500 x 35	1899



SNELBAKOVEN

GAMMA SOFRASPEED

- COMBINATIE VAN 3 TECHNOLOGIEËN: CONVECTIE (INFRAROODSTRALING), MICROGOLVEN EN HETE LUCHT
- 3 HOOFDFUNCTIES: ONTDOOIEN, OPWARMEN EN BAKKEN
- Maximumtemperatuur: 280°C
- Ventilatie: 10 snelheden
- Microgolven: 10 trappen (0 tot 100%)
- USB-poort voor import en export van recepten > ideaal voor ketens
- Plaatsbesparend
- Geluidsarme werking: 54dB in werking
- Ovenruimte van RVS
- Ovenruimte van RVS met afgeronde hoeken
- Makkelijk bereikbare luchtfilter
- Kleur: Zwart in RVS
- Magnetron laag verbruik
- Convectie: Infraroodstraling
- Eenvoudig te reinigen met zijn afgeronde hoeken
- Vet- en luchtfilter demonteerbaar voor onderhoud

SERIE

HYBRIDE ELEKTRISCHE OVEN

USB-POORT

IDEAAL VOOR

- ✓ Bakkerij - Patisserie
- ✓ Snackbar - Takeaway
- ✓ Restaurant - Brasserie - Café
- ✓ Hotelsector
- ✓ Food Truck - Corner
- ✓ Winkelcentrum
- ✓ Traiteur
- ✓ Administraties

START DE BEREIDING MET EEN EENVOUDIGE TOETSDRUK!

WAFELS • BEIGNETS

15
SECONDEN

CROQUE-MONSIEUR

45
SECONDEN

GEGARNEERDE PIZZA

60
SECONDEN

BROODJE KIP

45
SECONDEN



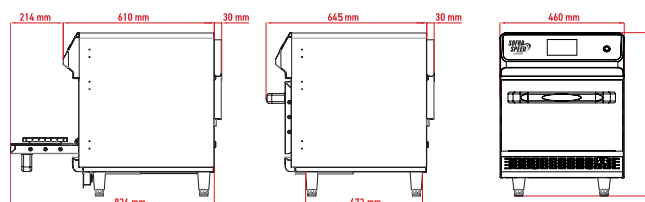
4 ACCESSOIRES ERBOVENOP

- ✓ Schep met bescherming aan de kanten
- ✓ Rechthoekige mand van teflon
- ✓ Ronde pizzaplaat
- ✓ Schijf van teflon



17 L 1,5-3,5 KW REF. SOFRASPEED

SNELBAKOVENS SOFRASPEED



ELEKTRISCH



Ref.	Volume (liter)	Nominaal vermogen (kW)	Vermogen magnetron (kW)	Vermogen hete lucht (kW)	Afm. (mm) bakruimte	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SOFRASPEED	17	3,5	1,5	3	305 x 305 x 185	460 x 675 x 660	5790

CONVECTIEOVENS

OP BESTELLING

- 28-liter convectionoven, verticaal
- Thermostaat 0-270 °C
- Thermoventilator
- Roestvrijstalen ladderstructuur, 5 niveaus
- Deur dubbele beglazing
- Verticaal formaat = plaatsbesparend, 370 mm breed
- Zeer performant:
 - snel opvoeren van de temperatuur: 270 °C in 7 minuten
 - homogene garing door een optimale luchtcirculatie in de bakruimte
- Ideaal om zonder uitdroging fijne bakkerswaren, quiches, pizza's, worstenbroodjes, hartige taarten, koekjes of bereide gerechten (lasagne, ovenaardappelen enz.) te bakken of op te warmen
- Geschikt voor verse, diepgevroren of voorgerezen producten
- Bijzonder geschikt voor het bakken van diepgevroren voorgerezen producten (bv. 16 minuten op 180 °C om diepgevroren voorgerezen croissants af te bakken)
- 230 V mono

Geleverd met 2 geperforeerde bakplaten (255 x 310 mm) en 1 kruimelopvangplaat



SERIE

ELEKTRISCHE OVEN

5 NIVEAUS



5 NIV. | 1500 W | REF. 24180V

ELEKTRISCH



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
24180V	28	1500	20	270 x 330 x 320	370 x 535 x 495	858

INFRAROOD KWARTS-PIZZAOVENS VOOR PIZZA Ø 41 CM



- Timer met continustand
 - 2 thermische regelingen (thermostaat 0-350 °C + energieregelaar)
 - Controlelampjes
 - Deur met dubbele isolatie en kijkvenster in hardglas
 - Stapelbare ovens (kit als optie verkrijgbaar)
 - Verwarming met infrarood kwarts (1050 °C): zeer snel opvoeren van de temperatuur
 - Inhoud per bakruimte: 1 pizza ø 41 cm
 - Dubbele regeling boven en onder: 1 thermostaat voor de bakruimte en de infrarood kwartsbuizen + 1 vermogensregelaar voor de bodem
- in vuurvaste steen
- Met de vermogensregelaar voor de bodem kan de garing worden aangepast aan het type pizza en de dikte van het deeg (zeer fijn, middelfijn of dik deeg). Bovendien kunnen nog andere producten worden gebakken zoals pannenkoeken, chapatti, flammeküche, patisserie enz.
 - Tri 400 V



1 ☞ 5000 W REF. 18464

ELEKTRISCH




Ref.	Debiet (stuks/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
18464	30	5000	57	660 x 430 x 110	895 x 580 x 270	1962

STEUNEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
KITSUPERP	Stapelkit ovens	60

SALAMANDERS VERSTELBARE BASIS

- Elegante bekleding in fijn gesatineerd roestvrij staal
- Stelstangensysteem om het rooster dichterbij de warmtebron te brengen
- Opwarming van de stralingselementen door 2 branders met pilootvlam
- Bediend door middel van een kraan met ventiel, kijkvenster en thermokoppel
- Piëzo-ontsteking
- Uitneembare vetopvangbak
- Incoloy weerstand Ø 9 mm in de bovenzijde geïntegreerd
- Ideaal voor glazuur
- Rooster in verchroomd staal
- Isolerende greep
- Temperatuurinstelling met energieregelaar



SERIE

GASVERWARMDE/ELEKTRISCHE
SALAMANDER

RVS

MODEL OP GAS: INJECTOR B/P +
INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



RVS | 7400 W | REF. 24086



GAS

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
24086	7400	38	575 x 400	750 x 400 x 460	2946

- Elegante bekleding in fijn gesatineerd roestvrij staal
- 2 temperatuurzones
- 2 energieregelaars
- 2 afgeschermd weerstanden
- Incoloy weerstand Ø 9 mm in de bovenzijde geïntegreerd
- Ideaal voor glazuur
- Rooster in verchroomd staal
- Isolerende greep
- Uitneembare vetopvangbak
- Temperatuurinstelling met energieregelaar
- 230 V mono



RVS | 4000 W | REF. 24074

ELEKTRISCH

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
24074	4000	35	575 x 400	790 x 400 x 350	2118



MULTIFUNCTIONELE TOASTERS MET REGELING

SERIE

ELEKTRISCHE TOASTER ⚡
10-12 STUKS/ROOSTER 🍞
AISI 430 🏠

- Constructie in AISI 430 roestvrij staal
- 3 schakelaars (selectie bovenzijde/midden/onderzijde van de elementen)
- 1 warmteregelaar met 5 functies
- 2 verdiepingen
- 3 onafhankelijke elementen met elk 4 kwartsbuizen
- 2 werkroosters aan binnenzijde
- 2 roestvrijstalen platen (boven en onder)
- Een timer van 0 tot 10 min + een stand 'oneindig'
- 230 V mono



AISI 430 4400 W REF. 11052



ELEKTRISCH

Ref.	Capaciteit (stuks/rooster)	Debiet (stuks/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
11052	10-12	480-500	5400	27	(2x) 480 x 280 Max. hoogte plat: 70 mm	570 x 360 x 390	1171

- Constructie in AISI 430 roestvrij staal
- 3 schakelaars (selectie bovenzijde/midden/onderzijde van de elementen)
- 1 warmteregelaar
- 2 verdiepingen
- 3 ONAFHANKELIJKE elementen met elk 4 kwartsbuizen
- 2 werkroosters aan binnenzijde
- 2 roestvrijstalen platen (boven en onder)
- Een timer van 0 tot 10 min + een stand 'continu'



AISI 430 4000 W REF. 11042 - 11044

SERIE

ELEKTRISCHE TOASTER ⚡
8-10 STUKS/ROOSTER 🍞
AISI 430 🏠



ELEKTRISCH - 230 V

Ref.	Capaciteit (stuks/rooster)	Debiet (stuks/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
11042	8-10	280 / 300	4000	25	(2x) 338 x 280	430 x 360 x 390	1030



ELEKTRISCH - 400 V

Ref.	Capaciteit (stuks/rooster)	Debiet (stuks/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
11044	8-10	280 / 300	4000	25	(2x) 338 x 280	430 x 360 x 390	1030

MULTIFUNCTIONELE TOASTERS MET REGELING

- Handgreep op de vetopvangbak
- Handgreep bevestigd aan de werkroosters aan de binnenzijde, zodat ze gemakkelijker hanteerbaar zijn en de handgreep niet kan loskomen
- Schakelaar om elk element met kwartsbuizen in of uit te schakelen
- Uitneembare lade
- 2 elementen met elk 2 kwartsbuizen
- 1 werkrooster in verchromd staal aan de binnenzijde
- 2 schakelaars (selectie bovenzijde/onderzijde van de elementen)
- 1 warmteregelaar
- Een timer van 0 tot 10 min + een stand 'continu'



AISI 430 2800 W REF. 11122 - 11124

SERIE

ELEKTRISCHE TOASTER

8-10 STUKS/ROOSTER

AISI 430



ELEKTRISCH - 230 V



Ref.	Capaciteit (stuks/rooster)	Debiet (stuks/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
11122	8-10	110 / 120	2800	13	477 x 215	570 x 280 x 280	699

ELEKTRISCH - 400 V



Ref.	Capaciteit (stuks/rooster)	Debiet (stuks/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
11124	8-10	110 / 120	2800	13	477 x 215	570 x 280 x 280	699

- 2 verdiepingen
- 3 elementen met elk 2 kwartsbuizen
- 2 werkroosters aan binnenzijde
- 3 schakelaars (selectie bovenzijde/midden/onderzijde van de elementen)
- Constructie in RVS (AISI 430)
- Uitgerust met een warmteregelaar
- Een timer van 0 tot 10 min + een stand 'continu'



AISI 430 2700 W REF. 11562R

SERIE

ELEKTRISCHE TOASTER

4-6 STUKS/ROOSTER

AISI 430



ELEKTRISCH - 230 V



Ref.	Capaciteit (stuks/rooster)	Debiet (stuks/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
11562R	4-6	120	2700	12	(2x) 340 x 230 x 70	410 x 275 x 400	513

KERMISFRITEUSES OP GAS

- Constructie volledig in geborsteld roestvrij staal (AISI 430)
- Kermisfriteuses 10 liter
- Speciaal diepvriesproducten en hoog debiet
- Ideaal voor foodtrucks, buitengebruik, markten, verenigingen enz.
- Optimalisering van de verhouding vermogen/ olievolume voor een maximaal rendement
- Piëzo-ontsteking
- 1 aftapkraan met groot debiet voor eenvoudiger gebruik
- Verhoogde schouw achteraan voor afvoer van gassen
- Beveiliging en waakvlam
- 1 Minisit-blok
- 1 thermokoppel
- Mogelijkheid om beignets of grote

stukken te frituren zonder de mand

Deksel meegeleverd



AISI 430 | 10 L | 8400 W | REF. 13206

GASVERWARMDE FRITEUSE

10 LITER

AISI 430

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS
MEEGELEVERD



GAS

Ref.	Inhoud (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
13206	10	8400	20	400 x 350 x 170	490 x 620 x 600	2347



BEIGNETFRITEUSES

- Constructie volledig in roestvrij staal (AISI 430)
- Beignetfriteuse 18 liter
- 1 grote mand 460 x 340 x 130 mm
- 1 veiligheidsthermostaat
- 1 veiligheidsaftapkraan
- 1 koude zone
- 1 regelthermostaat
- 3 afgeschermd weerstanden
- Magneetschakelaar
- Tri 400 V



AISI 430 | 18 L | 9000 W | REF. 13144AC

ELEKTRISCHE BEIGNETFRITEUSE

18 LITER

AISI 430

SERIE



ELEKTRISCH



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
13144AC	18	9000	19	600 x 620 x 130	1699

DOSEERDER VOOR CHURROS

- Volledig gemaakt van AISI 304 roestvrij staal
- Robuust en compact
- Kuip en zuiger in RVS voor voedingstoepassingen

Wandbevestigingskit meegeleverd

Geleverd met 2 opzetstukken:
1 stervormig opzetstuk met 6 punten + 1 stervormig opzetstuk met 8 punten



AISI 430 | 1,2 L | REF. CHICHIM

AISI 430

SERIE



Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CHICHIM	1,2	10	730 x 300 x 560	1935

SUIKERSPINMACHINES

- Ideaal voor feesten, markten, kermissen enz.
- 1 verwarmingsweerstand
- Diameter van de aluminium kom: 650 mm
- 1 schakelaar ON/OFF
- 1 schakelaar om de verwarmingsweerstand te ontsteken
- 1 knop om het verwarmingsvermogen in te stellen van 160 tot 200 °C

- 2 blokkeerhandvatten voor het vervoer
- 230 V mono

Verkocht met een stabilisatienet en een niet-metalen clip

Levering in 2 pakketten: [1] de basis - [2] de kom



SERIE

ELEKTRISCHE SUIKERSPINMACHINE

ALUMINIUM KOM



ALU | 1080 W | REF. 79014

ELEKTRISCH



Ref.	Porties/min	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
79014	2-3	1080	19	280 x 280 x 520 (hoogte met kom)	2719

POPCORNMACHINES

- Zeer stevige popcornmachine
- 1 schakelaar ON/OFF
- 1 lichtschaakelaar
- Stevige pan in hoogwaardig teflon
- Bodemrooster en verdeelplaat verwijderbaar voor eenvoudige reiniging
- 230 V mono

Geleverd met 2 maatlepels voor mais en olie



1100 W REF. 1204110

ELEKTRISCH

Ref.	Debiet (kg/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
1204110	2,6	1100	21	450 x 450 x 610	1554



- Zeer stevige popcornmachine
- Structuur in aluminium
- Stevige pan in hoogwaardig teflon
- 1 vetopvangbak
- 1 lichtschaakelaar
- 1 schakelaar ON/OFF
- 1 warmhoudweerstand
- Bodemrooster en verdeelplaat verwijderbaar voor eenvoudige reiniging
- 230 V mono

Geleverd met 2 maatlepels voor mais en olie



1790 W REF. 1208110

ELEKTRISCH

Ref.	Debiet (kg/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
1208110	4	1790	24	508 x 355 x 736	2049



ELEKTRISCHE EXPRESS WAFELIJZERS



SERIE

ELEKTRISCH WAFELIJZER

24 CELLEN

1-2 IJZERS

PLATEN IN GEGOTEN ALUMINIUM

- **ELEKTRISCH WAFELIJZER IN GEGOTEN ALUMINIUM SPECIAAL VOOR DIEPGEVROREN WAFELS EN VERS DEEG**
- Buitengewoon snel ontdooien en opwarmen in 1'30" tot 2' - ontdooien volgens behoefte = geen productverlies - uitzonderlijk rendement = afschrijving van het wafelijzer in ongeveer 1 maand bij 15/18 verkochte wafels per dag - het resultaat na het bakken is opmerkelijk, de diepvrieswafel is licht en knapperig. Dankzij die kwaliteit komen uw klanten terug.
- Ook geschikt om wafels te bakken van artisaan wafeldeeg.
- Behuizing in gepolijst roestvrij staal (AISI 430)
- IJzer in gegoten aluminium

- 2 wafels per ijzer
- 1 controlelampje
- 1 regelthermostaat
- Homogeen bakken met weerstanden boven en onder
- Een timer van 0 tot 5 min
- 230 V mono



24 CELLEN | 1 IJZER | 1800 W | REF. 19242

24 CELLEN • 1 IJZER



Ref.	Debiet (wafels/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. wafel (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
19242	50-60 diepvrieswafels 23-30 verse wafels	1800	9,4	170 x 100 x 25	262 x 385 x 546 hoogte gesloten: 214	1129

- **ELEKTRISCH WAFELIJZER IN GEGOTEN ALUMINIUM SPECIAAL VOOR DIEPGEVROREN WAFELS EN VERS DEEG**
- Buitengewoon snel ontdooien en opwarmen in 1'30" tot 2' - ontdooien volgens behoefte = geen productverlies - uitzonderlijk rendement = afschrijving van het wafelijzer in ongeveer 1 maand bij 15/18 verkochte wafels per dag - het resultaat na het bakken is opmerkelijk, de diepvrieswafel is licht en knapperig. Dankzij die kwaliteit komen uw klanten terug.
- Ook geschikt om wafels te bakken van artisaan wafeldeeg.
- Behuizing in gepolijst roestvrij staal (AISI 430)

- IJzer in gegoten aluminium
- 2 wafels per ijzer
- 2 controlelampjes
- 2 regelthermostaten
- Homogeen bakken met weerstanden boven en onder
- 2 timers van 0 tot 5 min
- 230 V mono



24 CELLEN | 2 IJZERS | 3600 W | REF. 19252



24 CELLEN • 2 IJZERS

Ref.	Debiet (wafels/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. wafel (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
19252	100-120 diepvrieswafels 50-60 verse wafels	3600	14,8	170 x 100 x 25	490 x 385 x 546 hoogte gesloten: 214	2250

ELEKTRISCHE WAFELIJZERS

RONDE OF AARVORMIGE WAFELS

- Elektrische wafelijzers, ontworpen voor vers deeg, maar ook geschikt voor diepgevroren deegballen of voorgebakken diepvrieswafels
- Wegneembare opvangbak voor makkelijke reiniging
- Wafelijzers met goed geleidende gietijzeren plaat voor een gelijkmatige warmteverdeling. Geeft goudgele en knapperige wafels in 2'30".
- Wegneembare opvangbak voor overvloedig deeg om het reinigen te vergemakkelijken.
- Aan-uitschakelaar, regelthermostaat 0-300 °C, controlelampjes
- Timer als optie (schakelt de verwarmingsweerstand niet uit)
- 230 V mono

19072

- Om ronde wafels te bakken: wafelijzers met ronde vorm, diameter 185 mm (afmetingen van de cellen: 15 x 19 mm op de bodem en 11 x 11 mm bovenaan)

19062

- Om aarvormige wafels (lengte 23 cm) te bakken: wafelijzer voorzien van vorm met 4 prikkers

Geleverd met een penseel en een speciale wafelvork



RONDE 1600 W REF. 19072



AARVORMIG 1600 W REF. 19062

RONDE WAFELS

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. wafel (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
19072	1600	22	Ø 185 hoogte 26	305 x 440 x 230	1114



AARVORMIGE WAFELS

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. wafel (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
19062	1600	22	230 x 60 x 30	305 x 440 x 230	1114



OMKEERBARE WAFELIJZERS OP GAS


- Omkeerbaar wafelijzer voor een perfect homogene verdeling van het deeg en lichtere wafels
- De ijzers zijn gemakkelijk om te keren
- Behuizing in roestvrij staal
- Vetopvangbak
- 2 wafels per ijzer

19066

- 1 omkeerbaar ijzer in grijs gietijzer
- 1 beveiliging en 1 waakvlam
- 1 kraan met optie lage stand

19046

- 2 omkeerbare ijzers in grijs gietijzer
- 2 beveiligingen en 2 waakvlammen
- 2 kranen met optie lage stand



SERIE

WAFELIJZER OP GAS

24 CELLEN

1-2 IJZERS

PLATEN IN GRIJS GIETIJZER

INJECTOR B/P + INJECTOR STADS-
GAS MEEGELEVERD



24 24 1 3000 W REF. 19066



24 24 2 5240 W REF. 19046



24 CELLEN • 1 IJZER

Ref.	Debiet (wafels/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. wafel (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
19066	12-15	3000	25	150 x 105 x 23	250 x 640 x 310	1430

24 CELLEN • 2 IJZERS

Ref.	Debiet (wafels/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. wafel (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
19046	23-30	5240	40	150 x 105 x 23	540 x 640 x 310	2335



ELEKTRISCHE PANNENKOEKENPLATEN

FRANS FABRICAAT

- PROFESSIONELE PANNENKOEKENMAKERS VOOR INTENSIEF GEBRUIK
- Massieve gietijzeren platen van 12 mm dik = warmte wordt doeltreffend vastgehouden om energie te besparen
- Hoogwaardig microgegroefd gietijzer = luchtkusseneffect, het beslag kleeft niet = homogeen bakken
- 1 of 2 gietijzeren platen met een diameter van 40 cm
- 1 of 2 precisithermostaten
- 1 of 2 controlelampjes
- CONSTRUCTIE VOLLEDIG IN

- ROESTVRIJ STAAL AISI 430
- Luchtspleten = V-vormig voor een perfecte luchtcirculatie
- Bedieningspaneel tegen beschadiging en overlopen van beslag beschermd dankzij de uitspringende RVS behuizing
- Schort = ruimte tussen de muur en het toestel, om te vermijden dat de pannenkoekenmaker tegen een muur wordt geplaatst en oververhitting van de elektrische elementen te voorkomen.

Geleverd met 1 houten spatel

NIEUW

SERIE

ELEKTRISCHE PANNENKOEKENPLAAT
400 MM
1-2 PLATEN
PLATEN IN GEËMAILLEERD GIETIJZER



HOOGWAARDIGE 8 MM DIKKE WEERSTAND VOOR INTENSIEF GEBRUIK EN EEN LANGE LEVENSDUUR.

- ONDER DE GIETIJZEREN PLAAT GEMONTEERDE WEERSTAND =
- PERFECTE TEMPERATUURVERDELING VOOR 100% PRODUCTIVITEIT
 - EEN SNELLE TEMPERAATUURSTIJGING



REF. CK3



1 3,6 KW REF. CR1CE40



2 7,2 KW REF. CR2CE40

Ø PLATEN 400 MM • ELEKTRISCH



Ref.	Platen	Vermogen (kW)	Spanning (V)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CR1CE40	1	3,6	220-240V	20	470 x 488 x 245	760
CR2CE40	2	(2x) 3,6	220-240V	37	882 x 488 x 245	1317

PANNENKOEKENKIT

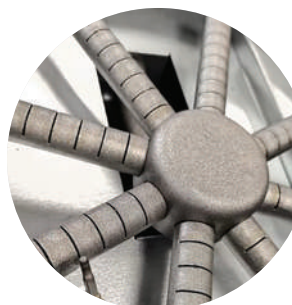
Ref.	Beschrijving	Afm. (mm) L x D x H	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
CK3	2 spatels, 2 houten T-vormige deegverdelers, 1 invettampon en een partij mix voor pannenkoekenbeslag	490 x 150 x 90	2	330

PANNENKOEKENPLATEN OP GAZ

FRANS FABRICAAT

- PROFESSIONELE PANNENKOEKENMAKERS VOOR INTENSIEF GEBRUIK
- CONSTRUCTIE VOLLEDIG IN ROESTVRIJ STAAL AISI 430
- Massieve gietijzeren platen van 12 mm dik = warmte wordt doeltreffend vastgehouden om energie te besparen
- Hoogwaardig microgegroefd gietijzer = luchtkusseneffect, het beslag kleeft niet = homogeen bakken
- 1 of 2 gietijzeren platen met een

- diameter van 40 cm
- 1 of 2 kranen
- 1 of 2 sterbranders
- 1 of 2 piëzo-ontstekingsknoppen
- Luchtspleten = V-vormig voor een perfecte luchtcirculatie
- Bedieningspaneel tegen beschadiging en overlopen van beslag beschermd dankzij de uitspringende RVS behuizing
- Schort = ruimte tussen de muur en het toestel, om te vermijden dat de pannenkoekenmaker tegen een muur wordt geplaatst en



PLAAT IN GIETIJZER MET MULTICONUSSYSTEEM VOOR HET GEDEELTE DAT IN CONTACT KOMT MET DE VLAM. DIT MULTICONUSSYSTEEM VERMIJDT HITTEPIEKEN. DE CONISCHE VORM ZORGT VOOR EEN GELIJKMATIGE EN PERFECTE VERDELING VAN DE WARMTE.

BRANDER IN STERVORM MET 8 PUNTEN VOOR EEN GELIJKMATIGE WARMTEVERDELING

NIEUW



SERIE

PANNENKOEKENPLAAT OP GAS
400 MM
1-2 PLATEN
PLATEN IN GEËMAILLEERD
GIETIJZER
INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

oververhitting van de elektrische elementen te voorkomen.

Geleverd met 1 houten spatel

Standaard met butaan-/propaansproeiers, aardgassproeier meegeleverd



REF. CK3



1 3,2 KW REF. CR1CG40



2 6,4 KW REF. CR2CG40



Ø PLATEN 400 MM • GAS

Ref.	Platen	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CR1CG40	1	3,2	24	472 x 512 x 251	846
CR2CG40	2	6,4	42	882 x 512 x 251	1435

PANNENKOEKENKIT

Ref.	Beschrijving	Afm. (mm) L x D x H	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
CK3	2 spatels, 2 houten T-vormige deegverdelers, 1 invettampon en een partij mix voor pannenkoekenbeslag	490 x 150 x 90	2	330

ELEKTRISCHE KERMISPANNENKOEKEN-PLAAT

FRANS FABRICAAT

- PROFESSIONELE PANNENKOEKENMAKERS VOOR INTENSIEF GEBRUIK
- Massieve gietijzeren platen van 12 mm dik = warmte wordt doeltreffend vastgehouden om energie te besparen
- Hoogwaardig microgegroefd gietijzer = luchtkusseneffect, het beslag kleeft niet = homogeen bakken
- 1 gietijzeren plaat met een diameter van 40 cm
- 1 precisithermostaat
- 1 controlelampje
- CONSTRUCTIE VOLLEDIG IN

- ROESTVRIJ STAAL AISI 430
- Handvatten aan de buitenzijde = gemakkelijk te hanteren om het toestel te verplaatsen en de werkzone te reinigen
- Bedieningspaneel tegen beschadiging en overlopen van beslag beschermd dankzij de uitspringende RVS behuizing
- Schort = ruimte tussen de muur en het toestel, om te vermijden dat de pannenkoekenmaker tegen een muur wordt geplaatst en oververhitting van de elektrische elementen te voorkomen.

Geleverd met 1 houten spatel

NIEUW

SOFRACA SERIE

ELEKTRISCHE PANNENKOEKENPLAAT

400 MM

1 PLAAT

PLAAT IN GEËMAILLEERD GIETIJZER



HOOGWAARDIGE 8 MM DIKKE WEERSTAND VOOR INTENSIEF GEBRUIK EN EEN LANGE LEVENSDUUR.

ONDER DE GIETIJZEREN PLAAT GEMONTEERDE WEERSTAND =

- PERFECTE TEMPERATUURVERDELING VOOR 100% PRODUCTIVITEIT
- EEN SNELLE TEMPERAATUURSTIJGING



REF. CK3



1 3 KW REF. CR1RE40



Ø PLATEN 400 MM • ELEKTRISCH



Ref.	Platen	Vermogen (kW)	Spanning (V)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CR1RE40	1	3	220-240V	18	452 x 452 x 132	632

PANNENKOEKENKIT

Ref.	Beschrijving	Afm. (mm) L x D x H	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
CK3	2 spatels, 2 houten T-vormige deegverdelers, 1 invettampon en een partij mix voor pannenkoekenbeslag	490 x 150 x 90	2	330

KERMISPANNENKOEKENPLAAT OP GAS

FRANS FABRICAAT

- PROFESSIONELE PANNENKOEKENMAKERS VOOR INTENSIEF GEBRUIK
- CONSTRUCTIE VOLLEDIG IN ROESTVRIJ STAAL AISI 430
- Massieve gietijzeren platen van 12 mm dik = warmte wordt doeltreffend vastgehouden om energie te besparen
- Hoogwaardig microgegroefd gietijzer = luchtkusseneffect, het beslag kleef niet = homogeen bakken
- 1 gietijzeren plaat met een diameter van 40 cm
- 1 waakvlamkraan
- 1 sterbrander
- 1 piëzo-ontstekingsknop
- Handvatten aan de buitenzijde = gemakkelijk te hanteren om het toestel te verplaatsen en de werkzone te reinigen
- Bedieningspaneel tegen beschadiging en overlopen van beslag beschermd dankzij de uitspringende RVS behuizing
- Schort = ruimte tussen de muur en het toestel, om te vermijden dat de pannenkoekenmaker tegen

NIEUW



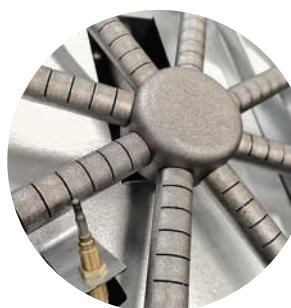
SERIE

PANNENKOEKENPLAAT OP GAS
400 MM
1 PLAAT
PLAAT IN GEËMAILLEERD
GIETIJZER
INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

een muur wordt geplaatst en om oververhitting van de elektrische elementen te voorkomen.

Geleverd met 1 houten spatel

Standaard met butaan-/
propaansproeiers,
aardgassproeier meegeleverd



PLAAT IN GIETIJZER MET MULTICONUSSYSTEEM VOOR HET GEDELTE DAT IN CONTACT KOMT MET DE VLAM. DIT MULTICONUSSYSTEEM VERMIJDT HITTEPIEKEN. DE CONISCHE VORM ZORGT VOOR EEN GELIJKMATIGE EN PERFECTE VERDELING VAN DE WARMTE.

BRANDER IN STERVORM MET 8 PUNTEN VOOR EEN GELIJKMATIGE WARMTEVERDELING



1 3 KW REF. CR1RG40



REF. CK3



Ø PLATEN 400 MM • GAS

Ref.	Platen	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CR1RG40	1	3	18	452 x 452 x 195	567

PANNENKOEKENKIT

Ref.	Beschrijving	Afm. (mm) L x D x H	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
CK3	2 spatels, 2 houten T-vormige deegverdelers, 1 invettampon en een partij mix voor pannenkoekenbeslag	490 x 150 x 90	2	330

AUTOMATISCHE IJSVERGRUIZER

- Specifieke messen om het ijs perfect te breken en te vergruizen. De betrouwbare en veilige manier om vernieuwende cocktails te bereiden.
- Behuizing in gepolijste legering
- Kom en messengroep in roestvrij staal
- Gepatenteerde veiligheidsuitschakeling
- 230 V mono

VERGRUIST TOT 2 KG IJS PER MINUUT

KAN GEBRUIKT WORDEN VOOR EEN COCKTAIL OF OM DE NOODZAKELIJKE HOEVEELHEID VOOR MEERDERE UREN TE BEREIDEN.



REF. BG90



SERIE

ELEKTRISCHE IJSVERGRUIZER



BEHUIZING IN LEGERING



AUTOMATISCHE IJSVERGRUIZER • ELEKTRISCH



Ref.	Debiet (kg/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BG90	± 100	150	5	210 x 230 x 460	949

BARMIXER

- INHOUD VAN DE KANNEN: 1,5 L
- Snij-eenheid met 3 messen in RVS, volledig demonteerbaar voor een gemakkelijke reiniging
- 2 snelheden + Pulse-functie
- Aan-uitknop
- Aandrijving door verbinding metaal-rubber
- IDEEAAL VOOR SMOOTHIES
- 230 V mono

IDEAAL VOOR AL UW BEREIDINGEN

MENGT, SNIJDT, KLOPT OF MIXT FRUIT IN ENKELE SECONDEN DANKZIJ DE MOTOR MET VARIABEL TOERENTAL



REF. MX185

NIEUW

SERIE

ELEKTRISCHE BARMIXER



INHOUD VAN DE KANNEN: 1,5 L



HET BEVESTIGINGSSYSTEEM ZET DE KAN VAST

ZO MAAKT HET TOESTEL MINDER LAWAAI EN GAAN DE ONDERDELEN LANGER MEE

BARMIXER • ELEKTRISCH



Ref.	Kan	Motor (t/min.)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MX185	Polycarbonaat	15.000 tot 23.000	1300	5	195 x 180 x 470	611

ELEKTRISCHE 12 LITER FRITEUSE OP KOFFER

- AFNEEMBARE FRITEUSEKOP = MAKKELIJKE REINIGING VAN DE KUIP
- DIEPGETROKKEN KUIP
- Grote diepgetrokken schuimzone voor maximale veiligheid
- Goed bereikbare weerstanden, gemakkelijke reiniging
- Sterke, overbemeten weerstanden met grote diameter
- Huls over de bolsensor van de thermostaat voor een feilloze regeling
- Bedieningsknoppen bieden goede grip
- Gemakkelijk inzetten van de mand
- Mand van 12 l: 1.200 g/mand
- Regelementen beschermd door een luchtcirculatiesysteem
- 1 beschermrooster in de kuip
- 1 aftapkraan
- 1 bak van 12 liter
- 1 thermostaat
- 1 Aan/Uit
- 1 deksel voor de kuip
- Koude zone

SOFRACA SERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE

12 LITER

RVS



RVS | 12 L | 9 KW | REF. 92114C



ELEKTRISCH

Ref.	Inhoud (liter)	Vermogen (kW)	Spanning (V)	Afm. Mand (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
92114C	12	9	400/3/N/T	210 x 280 x 120	400 x 700 x 950	1360

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSE - 8 LITER MET AFTAPKRAAN

- VOLLEDIGE RVS BEHUIZING
- UITGERUST MET EEN VERMOGENSRELAIS
- WEGNEEMBARE WEERSTAND EN KUIP VOOR MAKKELIJK ONDERHOUD
- Afgerond ontwerp
- Uitgerust met een koude zone
- Handvatten aan de zijanten.
- Thermostatische controle
- Thermostaat verstelbaar van 0°C tot 190°C
- Controlelampje
- Veiligheidsthermostaat

Geleverd met een deksel

SOFRACA SERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE

8 LITER

RVS



RVS | 8 L | 3,6 KW | REF. ACF68N



ELEKTRISCH

Ref.	Inhoud (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. Mand (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ACF68N	8	3,6	8	220 x 250 x 100	275 x 430* x 380	338

* Diepte met kraan +55 mm

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSE - 10 LITER MET AFTAPKRAAN

- VOLLEDIGE RVS BEHUIZING
- Uitgerust met een aftapkraan en een koude zone
- Wegneembare weerstanden voor makkelijk onderhoud
- Thermostatische controle
- Thermostaat verstelbaar van 0°C tot 190°C
- Controlelampje
- Veiligheidsthermostaat
- Uitgerust met een vermogensrelais.



RVS | 10 L | 3,6 KW | REF. ACFE101N

Geleverd met een deksel

ELEKTRISCH

Ref.	Inhoud (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. Mand (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ACFE101N	10	3,6	10	220 x 250 x 100	300 x 480* x 340	527

* Diepte met kraan +35 mm



ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSE - 2 KUIPEN VAN 4 & 8 LITER

- VOLLEDIGE RVS BEHUIZING
- WEGNEEMBARE WEERSTANDEN EN KUIPEN VOOR MAKKELIJK ONDERHOUD
- Afgerond ontwerp
- Uitgerust met een koude zone
- Handvatten aan de zijkanten.
- Thermostatische controle
- Thermostaat verstelbaar van 0°C tot 190°C
- Controlelampje
- Veiligheidsthermostaat

Geleverd met een deksel

Model ACF69N: uitgerust met een vermogensrelais en een aftapkraan



RVS | 8 + 8 L | 7,2 KW | REF. ACF69N

ELEKTRISCH - 2 KUIPEN

Ref.	Inhoud (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. Mand (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ACF35N	4 + 4	(2x) 2,8	10	(2 x) 140 x 250 x 100	370 x 430 x 350	512
ACF69N	8 + 8	(2x) 3,6	12	(2 x) 220 x 250 x 100	540 x 430* x 380	630

* Diepte met kraan +55 mm



GASFRITEUSE - 16 LITER OP KOFFER


- Gemakkelijke ontsteking met piëzo-element (gelijktijdig de ontstekings- en de regelknop indrukken)
- Controle van de ontsteking van de waakvlam
- Diepgetrokken kuip met schuine bodem om ze veilig en zonder olieresten te ledigen (lediging in de koffer van de friteuse)

Geleverd met 1 grote mand (250 x 300 x 145 mm)

- Filtrerende mandsteun voor grote resten, voor het bakken van beignets of van grote stukken zonder de mand te gebruiken.
- Radiantelementen vlot

toegankelijk door eenvoudig het bedieningspaneel af te nemen

- 2 branders onder de kuip gemonteerd
- Regelknop kleine/grote vlam
- Deksel volledig in RVS
- Filtrerende mandsteun
- Verhoogde schouw voor afvoer van gassen
- Geïsoleerde kuip met merkstreep min-max voor het oliepeil, geleverd met opvangbak voor afgetapte olie
- Poten verstelbaar tot 150 mm (vloerbevestiging mogelijk overeenkomstig de CE-UL/ NSF normen)



SERIE

GASVERWARMDE FRITEUSE
16 LITER
RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD



RVS | 16 L | 12 KW | REF. FG16



GAS

Ref.	Inhoud (liter)	Vermogen (kW)	Spanning (V)	Afm. Mand (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FG16	16	12	400/3/N/T	250 x 300 x 145	400 x 700 x 1055 (incl. schouw 180 mm)	2181

ELEKTRISCHE WARMHOUDER VOOR FRIETEN

- VOLLEDIGE RVS BEHUIZING
- GEBOGEN LEKBAK
- 2 onafhankelijke warmtebronnen (keramische weerstand bovenaan en afgeschermd weerstand onderaan, onder de bak), te selecteren met een schakelaar en geregeld door een thermostaat (20-90 °C).
- Lediging met volledig van RVS gemaakte kraan met veiligheidssysteem en volledig uitneembare, gebogen lekbak.

**WARM HOUDEN VAN VOORAF
GEBAKKEN PRODUCTEN
(FRIETEN, GROENTEN, ENZ.)**



SERIE

ELEKTRISCHE
WARMHOUDER
VOOR FRIETEN
5 KG
RVS



RVS | 5 KG | 0,85 KW | REF. 15012R

ELEKTRISCH

Ref.	Verwerkingscapaciteit (kg)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. Binn. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
15012R	5	0,85	20	290 x 320 x 180	400 x 600 x 500	1011



ELEKTRISCHE PANINIGRILLS

FRANS FABRICAAT

- GIETIJZEREN PLAAT: GIETIJZER =
 - biedt een goede warmteaccumulatie en dus een grote inertie
 - zorgt voor energiebesparing. Wanneer de temperatuur eenmaal is bereikt, onderbreekt de bolsensor van de thermostaat, die rechtstreeks in contact komt met het gietijzer, de stroomtoevoer naar de verwarmingsweerstand. Het toestel werkt dan zelfstandig.
- WEERSTANDEN ONDER DE PLAAT = zo wordt het volledige oppervlak verwarmd en worden de

producten gelijkmatig gegrild.

- FLEXIBELE VERBINDING IP54 = de flexibele elektrische verbinding van het bovenste deel bevindt zich in een 100% waterdichte mantel (uniek op de markt)
- LUCHTSPLETEN = V-vormig voor een perfecte luchtcirculatie
- SCHORT = ruimte tussen de muur en het toestel, om te vermijden dat de paninigrill tegen een muur wordt geplaatst en om oververhitting van de elektrische elementen te voorkomen.

NIEUW

ELEKTRISCHE GRILL	
1-2 PLATEN	
PLATEN IN GIETIJZER	

- ERGONOMISCH HANDVAT: 3 mm dik =
 - biedt een betere grip
 - voorkomt wegglijden en de oververhitting van dit gedeelte vormt een perfecte bescherming voor de gebruiker
- Voeding 220-240 V

Geleverd met een afstandsstuk



2 2 KW REF. PPM1



4 6 KW REF. PGM2

KLEINE MODELLEN • ENKEL & DUBBEL • ELEKTRISCH



Ref.	Platen	Debiet (stuks/uur)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Oppervlakte (mm) L x D	Afm. * (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PPM1	2	50 tot 60	2	19	260 x 240	295 x 433 x 301	816
PPM2	4	100 tot 120	(2x) 2 **	36	(2x) 260 x 240	590 x 433 x 301	1382

GROTE MODELLEN • ENKEL & DUBBEL • ELEKTRISCH



Ref.	Platen	Debiet (stuks/uur)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Oppervlakte (mm) L x D	Afm. * (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PGM1	2	120	3	24	360 x 240	395 x 429 x 301	1068
PGM2	4	240	(2x) 3 **	45	(2x) 360 x 240	800 x 429 x 301	1440

* Afmetingen van het gesloten toestel ** 2 netsnoeren

MAGNETISCHE TIMER MET GELUIDSSIGNAAL

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
GMIN01	Magnetische timer met geluidssignaal	39

ELEKTRISCHE HAMBURGERPLATEN

FRANS FABRICAAT

- ANTISPATBESCHERMING
- 1 THERMOSTAAT 300 °C
- VETOPVANGBAK
- EEN GROTE SCHORT VOOR MAXIMALE VEILIGHEID = ruimte tussen de muur en het toestel, om te vermijden dat het tegen een muur wordt geplaatst en om oververhitting van de elektrische elementen te voorkomen.
- V-VORMIGE LUCHTSPLETEN
- VOOR EEN PERFECTE LUCHTCIRCULATIE

- Voeding 230 V
- 1 controlelampje



NIEUW

SERIE

HAMBURGERPLATEN
ELEKTRISCH
GLADDE OF GEGROEFDE
PLATEN
PLATEN IN GIETIJZER



GLAD 1,8 KW REF. PHF1L



GLAD 2,4 KW REF. PHF2L



GEGROEFD 1,8 KW REF. PHF1R



GEGROEFD 2,4 KW REF. PHF2R

ENKELE HAMBURGERPLATEN • ELEKTRISCH



Ref.	Platen	Debiet (stuks/uur)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Oppervlakte (mm) L x D	Afm. * (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PHF1L	Glad	64	1,8	13,5	360 x 240	395 x 369 x 216	821
PHF1R	Gegroefd	64	1,8	13,5	360 x 240	395 x 369 x 216	821

DUBBELE HAMBURGERPLATEN • ELEKTRISCH



Ref.	Platen	Debiet (stuks/uur)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Oppervlakte (mm) L x D	Afm. * (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PHF2L	Glad	96	2,4	18,5	530 x 240	573 x 369 x 216	1033
PHF2R	Gegroefd	96	2,4	18,5	530 x 240	573 x 369 x 216	1033

UNIVERSUM

RVS & VENTILATIE

WERKTAFELS & KASTEN.....	346 tot 352
REKKEN & WAGENS.....	353 tot 359
AFWASBAKKEN & AFVALBAKKEN.....	359 tot 361
DAMPKAPPEN & VENTILATIE.....	362 tot 365
GASTRONORMBAKKEN & ROOSTERS.....	366 tot 367

INHOUD

WERKTAFELS & KASTEN

- | | |
|---|--|
| 346 WERKTAFELS • SERIE 600 | 351 KASTEN
KLAP- OF SCHUIFDEUREN |
| 347 WERKTAFELS • SERIE 700 | 351 BEZEMKAST • KLAPDEUREN |
| 348 KASTTAFELS | 352 KOFFIELADEN |
| 349 KASTTAFELS • VERWARMD | 352 SPECIALE OPEN
ONDERSTELLEN VOOR KOFFIE |
| 349 WERKTAFELS VOOR VIS | 352 ONDERSTELLEN MET LADEN |
| 350 WANDKASTEN
MET EN ZONDER SCHUIFDEUREN | |

REKKEN & WAGENS

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 353 WAGENS VOOR GASTRONORMBAKKEN
GN 1/1 EN GN 2/1 | 356 REKKEN VOOR KOELCELLEN |
| 353 DIENWAGENS | 357 SUPERVERSTEVIGDE EPOXY |
| 354 WANDREKKEN
DIEPTEN 300 MM EN 400 MM | 358 VERCHROOMDE REKKEN |
| 355 REKKEN AISI 304 OP POTEN • 4 NIVEAUS | 359 REK VOOR CHEFTAFEL |

AFWASBAKKEN & AFVALBAKKEN

- | | |
|--|--------------------------------|
| 359 CHEFTAFELS MET GOOTSTEEN | 361 MOBIELE AFVALBAKKEN |
| 360 AFWASBAKKEN ZONDER
REK ACHTERAAN | 361 BLOEMCONTAINERS |
| 361 HANDWASBAKJES | |

DAMPKAPPEN & VENTILATIE

- | | |
|--|--|
| 362 DAMPKAPPEN | 365 FILTEREN VAN VETTEN EN GEUREN |
| 363 DAMPKAPPEN
AL GEMONTEERDE LEDVERLICHTING | 365 FILTEREN VAN VETTEN EN GEUREN
INGEBOUWDE MOTOR |
| 364 AFZUIGMOTOREN | |
| 364 STANDAARD AFZUIGINSTALLATIES | |

GASTRONORMBAKKEN & ROOSTERS

- | |
|-----------------------------|
| 366 GASTRONORMBAKKEN |
| 367 DEKSELS |
| 367 ROOSTERS |

WERKTAFELS

SERIE 600

- In enkele minuten te assembleren onderstel van vierkante buizen met vizzels (met legblad onderaan)
- RVS AISI 304
- Vierkante buizen 40 x 40 mm
- Bovenblad van 1,20 mm versterkt met gemelamineerde plaat
- Legblad onderaan versterkt met omegaprofiel

ZELF TE MONTEREN



RVS 600

SERIE

MET/ZONDER OPSTAND

RVS AISI 304

MET ONDERBLAD

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DC6008	800	600	870	378
DC6009	900	600	870	378
DC6010	1000	600	870	421
DC6011	1100	600	870	421
DC6012	1200	600	870	421
DC6013	1300	600	870	486
DC6014	1400	600	870	486
DC6015	1500	600	870	533
DC6016	1600	600	870	533
DC6017	1700	600	870	613
DC6018	1800	600	870	613
DC6019	1900	600	870	613
DC6020	2000	600	870	700
DC6021	2100	600	870	700
DC6022	2200	600	870	796
DC6023	2300	600	870	796
DC6024	2400	600	870	796
DC6025	2500	600	870	844

MET OPSTAND EN ONDERBLAD

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DD6008	800	600	870	545
DD6009	900	600	870	545
DD6010	1000	600	870	588
DD6011	1100	600	870	588
DD6012	1200	600	870	588
DD6013	1300	600	870	653
DD6014	1400	600	870	653
DD6015	1500	600	870	700
DD6016	1600	600	870	700
DD6017	1700	600	870	780
DD6018	1800	600	870	780
DD6019	1900	600	870	780
DD6020	2000	600	870	867
DD6021	2100	600	870	867
DD6022	2200	600	870	963
DD6023	2300	600	870	963
DD6024	2400	600	870	1011
DD6025	2500	600	870	1011

WERKTAFELS

SERIE 700

- In enkele minuten te assembleren onderstel van vierkante buizen met vizzels (met legblad onderaan)
- RVS AISI 304
- Vierkante buizen 40 x 40 mm

- Bovenblad van 1,20 mm versterkt met gemelamineerde plaat
- Legblad onderaan versterkt met omegaprofiel

ZELF TE MONTEREN



MET ONDERBLAD

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DC7008	800	700	870	402
DC7009	900	700	870	402
DC7010	1000	700	870	445
DC7011	1100	700	870	445
DC7012	1200	700	870	445
DC7013	1300	700	870	509
DC7014	1400	700	870	509
DC7015	1500	700	870	557
DC7016	1600	700	870	557
DC7017	1700	700	870	637
DC7018	1800	700	870	637
DC7019	1900	700	870	637
DC7020	2000	700	870	733
DC7021	2100	700	870	733
DC7022	2200	700	870	828
DC7023	2300	700	870	828
DC7024	2400	700	870	828
DC7025	2500	700	870	876

MET OPSTAND EN ONDERBLAD

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DD7008	800	700	870	569
DD7009	900	700	870	569
DD7010	1000	700	870	612
DD7011	1100	700	870	612
DD7012	1200	700	870	612
DD7013	1300	700	870	677
DD7014	1400	700	870	677
DD7015	1500	700	870	724
DD7016	1600	700	870	724
DD7017	1700	700	870	804
DD7018	1800	700	870	804
DD7019	1900	700	870	900
DD7020	2000	700	870	900
DD7021	2100	700	870	995
DD7022	2200	700	870	995
DD7023	2300	700	870	995
DD7024	2400	700	870	1043
DD7025	2500	700	870	1043

REKKEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
SC146	Voor werktafel 600 mm	290
SC147	Voor werktafel 700 mm	304

KITS WIELEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
KRG.	4 zwenkwieken waarvan 2 met rem	257

KASTTAFELS

- Hangende schuifdeuren
- Enkelwandige RVS-constructie 18/10
- Vast tussenliggend legblad
- Verstelbare poten

RVS 700

SERIE

MET/ZONDER OPSTAND

RVS 18/10

**NEUTRAAL - ZONDER OPSTAND**

Ref.	Lengthe (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
GTA09	900	700	870	799
GTA10	1000	700	870	823
GTA11	1100	700	870	823
GTA12	1200	700	870	823
GTA13	1300	700	870	907
GTA14	1400	700	870	907
GTA15	1500	700	870	1002
GTA16	1600	700	870	1002
GTA17	1700	700	870	1110
GTA18	1800	700	870	1110
GTA19	1900	700	870	1110
GTA20	2000	700	870	1265
GTA21	2100	700	870	1265
GTA22	2200	700	870	1515
GTA23	2300	700	870	1515
GTA24	2400	700	870	1718
GTA25	2500	700	870	1718

NEUTRAAL - MET OPSTAND

Ref.	Lengthe (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
GTA09D	900	700	870	966
GTA10D	1000	700	870	990
GTA11D	1100	700	870	990
GTA12D	1200	700	870	990
GTA13D	1300	700	870	1074
GTA14D	1400	700	870	1074
GTA15D	1500	700	870	1169
GTA16D	1600	700	870	1169
GTA17D	1700	700	870	1277
GTA18D	1800	700	870	1277
GTA19D	1900	700	870	1277
GTA20D	2000	700	870	1432
GTA21D	2100	700	870	1432
GTA22D	2200	700	870	1682
GTA23D	2300	700	870	1682
GTA24D	2400	700	870	1885
GTA25D	2500	700	870	1885

KASTTAFELS

VERWARMD

- Hangende schuifdeuren
- Enkelwandige RVS-constructie 18/10
- Vast tussenliggend legblad
- Verstelbare poten
- Vermogen 2500 W
- 230 V mono
- Temperatuur 30 tot 70°C



RVS REF. GTA10CH

RVS 700 SERIE

TEMPERATUUR 30 TOT 70°C

RVS 18/10

VERWARMD



Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
GTA09CH	900	700	870	1169
GTA10CH	1000	700	870	1193
GTA11CH	1100	700	870	1193
GTA12CH	1200	700	870	1193
GTA13CH	1300	700	870	1277
GTA14CH	1400	700	870	1277
GTA15CH	1500	700	870	1372
GTA16CH	1600	700	870	1372
GTA17CH	1700	700	870	1480
GTA18CH	1800	700	870	1480
GTA19CH	1900	700	870	1480
GTA20CH	2000	700	870	1635
GTA21CH	2100	700	870	1635
GTA22CH	2200	700	870	1885
GTA23CH	2300	700	870	1885
GTA24CH	2400	700	870	2088
GTA25CH	2500	700	870	2088

WERKTAFELS VOOR VIS

- 3 AFMETINGEN TUSSEN 1 EN 2 METER
- HOOGTE 80 CM
- RVS AISI 304
- Vierkante buizen 40 x 40 mm
- Legblad onderaan versterkt met omegaprofiel



AISI 304 REF. GR-TP-101-0

AFI SERIE

SPECIAAL VIS

RVS AISI 304

VISWINKELS PAGINA 44
GEKOELDE VITRINES

PAGINA 138 VISWINKELS
KOELKASTEN

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
GR-TP-101-0	1000	1200	800	Op aanvraag
GR-TP-151-0	1500	1200	800	Op aanvraag
GR-TP-201-0	2000	1200	800	Op aanvraag

WANDKASTEN

MET EN ZONDER SCHUIFDEUREN

MET/ZONDER DEUREN

RVS 18/10

- Enkelwandige RVS-constructie 18/10
- Vast tussenliggend legblad



RVS REF. GAS16



RVS REF. GASO16

SCHUIFDEUREN

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
GAS09	900	400	700	37	589
GAS10	1000	400	700	41	620
GAS11	1100	400	700	45	620
GAS12	1200	400	700	49	700
GAS13	1300	400	700	53	700
GAS14	1400	400	700	57	700
GAS15	1500	400	700	61	779
GAS16	1600	400	700	65	779
GAS17	1700	400	700	69	876
GAS18	1800	400	700	73	876
GAS19	1900	400	700	77	876
GAS20	2000	400	700	81	1066
GAS21	2100	400	700	85	1066
GAS22	2200	400	700	89	1066
GAS23	2300	400	700	93	1161

ZONDER DEUR

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
GASO09	900	400	700	35	430
GASO10	1000	400	700	39	453
GASO11	1100	400	700	43	453
GASO12	1200	400	700	47	501
GASO13	1300	400	700	51	501
GASO14	1400	400	700	55	501
GASO15	1500	400	700	59	561
GASO16	1600	400	700	63	561
GASO17	1700	400	700	67	620
GASO18	1800	400	700	71	620
GASO19	1900	400	700	75	620
GASO20	2000	400	700	79	764
GASO21	2100	400	700	83	764
GASO22	2200	400	700	87	764
GASO23	2300	400	700	91	835

KASTEN

KLAP- OF SCHUIFDEUREN

- Vervaardigd van roestvast staal AISI 304 met gesatineerde afwerking
- 3 stevige rekken
- Klapdeuren met drievoudige scharnier en magneetsluitingen
- Stevige en in de hoogte verstelbare poten met een verborgen schroefdraad
- Omvat een slot met sleutel



1-2 DEUREN
RVS AISI 304

1 - 2 KLAPDEUREN • OPSTAAND SLOT

Ref.	Deuren	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
AD-066-1	1	600	600	1850	85	1086
AD-136-2	2	1200	600	1850	125	1551

2 SCHUIFDEUREN

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
AD-097-0	900	700	1800	142	1313
AD-117-0	1100	700	1800	168	1527
AD-137-0	1330	700	1800	196	1670

BEZEMKAST

KLAPDEUREN

- Vervaardigd van roestvast staal AISI 304 met gesatineerde afwerking
- 3 stevige rekken
- Klapdeuren met drievoudige scharnier en magneetsluitingen
- Stevige en in de hoogte verstelbare poten met een verborgen schroefdraad
- Omvat een slot met sleutel



2 DEUREN
RVS AISI 304

2 KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
AD-136-3	2	1200	600	1850	125	1766

KOFFIELADEN

1-2-3 LADEN

RVS



RVS REF. SY-CAF-2

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
SY-CAF-1	400	600	200	4	537
SY-CAF-2	800	600	200	7	752
SY-CAF-3	1200	600	200	10	955

SPECIALE OPEN ONDERSTELLEN VOOR KOFFIE

RVS



RVS REF. AK-147-K

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
AK-147-K	1410	700	1050	110	2601

ONDERSTELLEN MET LADEN

RVS



RVS REF. AR-057-2



RVS REF. AR-057-3

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
AR-057-2	500	700	870	40	716
AR-057-3	500	700	870	42	776

WAGENS VOOR GASTRONORMBAKKEN GN 1/1 EN GN 2/1

BAKKEN GN 1/1 - GN 2/1

RVS



**GASTRO
BAKKEN**
zie pagina 366



RVS GN 2/1 REF. CG-066-2

Ref.	Inhoud	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
CG-066-2	Bakken GN 1/1	660	650	1600	20	716
CG-075-1	Bakken GN 2/1	750	650	1600	38	955

DIENWAGENS

- Robuuste RVS 18/10 constructie
- 2 of 3 tabletten
- 2 vaste wielen en 2 zwenkwielen

ZELF TE MONTEREN

2-3 TABLETTEN

RVS 18/10



RVS 3 REF. CT-085-3

BREEDTE 540 MM

Ref.	Rekken	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
CT-085-2	2	800	540	870	12	358
CT-105-2	2	1000	540	870	14	430
CT-085-3	3	800	540	870	23	441
CT-105-3	3	1000	540	870	25	525

WANDREKKEN

DIEPTEN **300 MM** EN **400 MM**

- RVS 18/10 constructie
- Verhoogde randen achteraan

- De tabletten worden op in de hoogte verstelbare steunen op stelijzers of op vaste steunen

DIEPTE 300 EN 400 MM

RVS 18/10

geplaatst



RVS REF. MM-093-1



RVS REF. MM-093-2



RVS REF. MM-093-3

ENKEL · DIEPTE 300 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-093-1	900	300	150	7	143
MM-123-1	1200	300	150	8,5	173
MM-143-1	1400	300	150	8,5	191
MM-163-1	1600	300	150	9,5	215

DUBBEL · DIEPTE 300 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-093-2	900	300	400	13	286
MM-123-2	1200	300	400	15,5	346
MM-143-2	1400	300	400	17,2	382
MM-163-2	1600	300	400	18,5	430

DRIEVOUDIG · DIEPTE 300 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-093-3	900	300	900	19,5	430
MM-123-3	1200	300	900	23	513
MM-143-3	1400	300	900	26	573
MM-163-3	1600	300	900	29	644

ENKEL · DIEPTE 400 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-094-1	900	400	150	7,5	167
MM-124-1	1200	400	150	9,5	203
MM-144-1	1400	400	150	10,5	227
MM-164-1	1600	400	150	11,5	251

DUBBEL · DIEPTE 400 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-094-2	900	400	400	14,8	334
MM-124-2	1200	400	400	18,5	406
MM-144-2	1400	400	400	20,5	453
MM-164-2	1600	400	400	23	501

DRIEVOUDIG · DIEPTE 400 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-094-3	900	400	900	23,8	501
MM-124-3	1200	400	900	28,2	609
MM-144-3	1400	400	900	31	680
MM-164-3	1600	400	900	33,5	752

REKKEN AISI 304 OP POTEN 4 NIVEAUS

4 NIVEAUS
RVS AISI 304



- Extra verstevigd
- 4 niveaus
- Assemblage zonder gereedschap
- Tabletten in de hoogte verstelbaar (25 mm)
- Verstelbare poten
- Bijzonder stabiel



AISI 304 REF. SC-085-D

REKKEN VLOERMODEL

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
SC-085-0	800	500	1800	25	513
SC-115-0	1100	500	1800	33	632
SC-145-0	1400	500	1800	40	680
SC-165-0	1600	500	1800	49	716
SC-185-0	1800	500	1800	60	823

GEPERFOREERDE REKKEN VLOERMODEL

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
SC-085-D	800	500	1800	25	597
SC-115-D	1100	500	1800	33	716
SC-145-D	1400	500	1800	40	764
SC-165-D	1600	500	1800	49	811
SC-185-D	1800	500	1800	60	919

REKKEN VOOR KOELCELLEN

DE OPLOSSING VOOR UW OPSLAG

- 2 BREEDTES: 36 OF 54 CM
- HOOGTE: 182 CM
- Verzinkt stalen constructie met epoxylaag, speciaal voor koelkamers en vochtige omgeving
- Vlotte montage en assemblage zonder gereedschap
- In de hoogte verstelbare tabletten per 25 mm

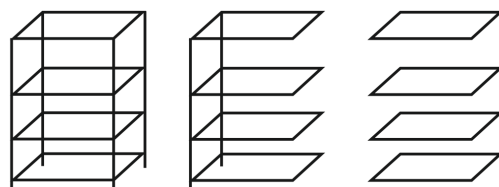


Volledig geheel:
4 stijlen en 4 tabletten

SUPERVERSTEVIGDE EPOXY

BREEDTE 36 OF 54 CM
HOOGTE 182 CM

- BREEDTE: 36 CM
- HOOGTE: 182 CM
- Tabletten met versteviging
- Driehoekige versteviging rondom



BASISKITS 4 POTEN + 4 TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
80 cm	K1480	166
90 cm	K1490	169
110 cm	K14110	202
120 cm	K14120	213
140 cm	K14140	236
150 cm	K14150	248

OPBINDKITS 2 POTEN + 4 TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
80 cm	C1480	98
90 cm	C1490	110
110 cm	C14110	109
120 cm	C14120	135
140 cm	C14140	129
150 cm	C14150	167

BIJKOMENDE TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
80 cm	E1480	74
90 cm	E1490	75
110 cm	E14110	122
120 cm	E14120	129
140 cm	E14140	133
150 cm	E14150	143

BASISKIT 4 poten + 4 tabletten



Clips tablethouder



OPBINDKIT 2 poten + 4 tabletten



Verbindingshaken opbindkit

- BREEDTE: 54 CM
- HOOGTE: 182 CM
- Tabletten met 2 verstevigingen, driehoekige verstevigingen rondom en in het midden voor zware lasten (350 kg)



BASISKITS 4 POTEN + 4 TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
80 cm	-	-
90 cm	-	-
100 cm	K21100	256
110 cm	K21110	256
120 cm	K21120	256
130 cm	K21130	263
140 cm	K21140	283
150 cm	K21150	296

OPBINDKITS 2 POTEN + 4 TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
80 cm	C2180	110
90 cm	C2190	118
100 cm	C21100	126
110 cm	C21110	146
120 cm	C21120	144
130 cm	C21130	161
140 cm	C21140	171
150 cm	C21150	169

BIJKOMENDE TABLETTEN

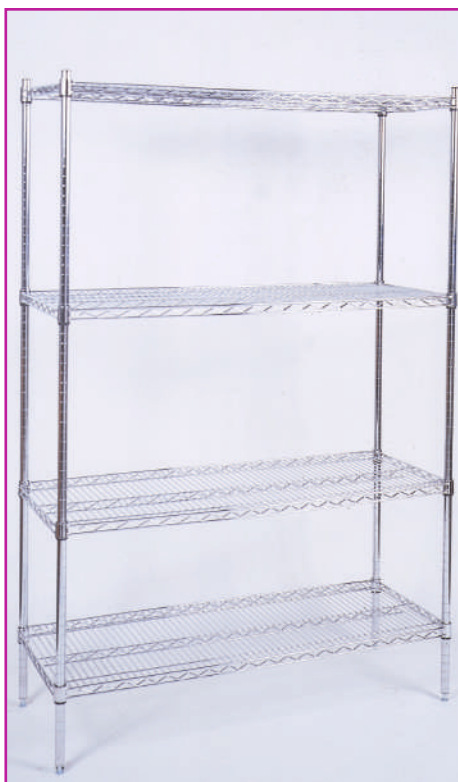
		Prijs (excl. btw) €
80 cm	E2180	116
90 cm	E2190	128
100 cm	E21100	130
110 cm	E21110	126
120 cm	E21120	153
130 cm	E21130	155
140 cm	E21140	149
150 cm	E21150	185

REKKEN VERCHROOMD

4 NIVEAUS
VERCHROOMD STAAL



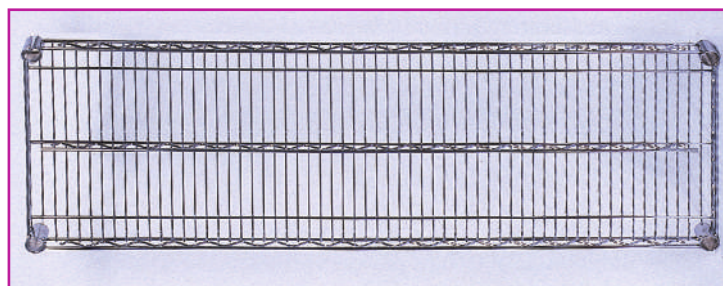
- Extra verstevigd
- 4 niveaus
- Assemblage zonder gereedschap
- Last van 360 kg per niveau
- Vervaardigd van verchroomd staal met centrale versterking van de tabletten
- Tabletten in de hoogte verstelbaar (25 mm)
- Verstelbare poten
- Bijzonder stabiel



VERCHROOMD STAAL REF. K1836

VOLLEDIG GEHEEL VAN 4 STIJLEN EN 4 TABLETTEN

Ref.	Afmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
K1836	920 x 460 x 1830	213
K1848	1220 x 460 x 1830	255
K1860	1520 x 460 x 1830	296



VERCHROOMD STAAL REF. E1836

BIJKOMENDE TABLETTEN

Ref.	Tabletten	Afmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
E1836	4 stuks	920 x 460	114
E1848	4 stuks	1220 x 460	144
E1860	4 stuks	1520 x 460	175

REK VOOR CHEFTAFEL

- Rekken om bovenop werktafels te plaatsen
- RVS 18/10 constructie
- 1 of 2 niveaus

RVS 18/10 



RVS 1 NIV. REF. SR124



RVS 2 NIV. REF. SR127

ENKELE

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
SR124	1200	300	350	8	251
SR144	1400	300	350	10	251
SR164	1600	300	350	12	286
SR184	1800	300	350	14	310
SR204	2000	300	350	16	561

DUBBELE

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
SR127	1200	300	700	10	477
SR147	1400	300	700	12	477
SR167	1600	300	700	14	503
SR187	1800	300	700	16	537
SR207	2000	300	700	18	597

CHEFTAFELS MET GOOTSTEEN

MET OPSTAND 
RVS 

- Bak 400 x 400 x 250 mm diepte
- Met opstand van 10 cm
- Met onderblad

Geleverd met roostertje en overloopbeveiliging

Kranen en sifon als optie



RVS REF. STCD167A

MET OPSTAND

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Plaats voor gootsteen	Prijs (excl. btw) €
STCD127A	1200	700	870	Rechts	696
STCD167A	1600	700	870	rechts	808
STCD207A	2000	700	870	Rechts	983
STCS127A	1200	700	870	Links	696
STCS167A	1600	700	870	Links	808
STCS207A	2000	700	870	Links	983

AFWASBAKKEN ZONDER REK ACHTERAAN

RVS600/700

RVS 18/10

SERIE



- Met roostertje en overloopbeveiliging
- Te monteren poten bakken
400 x 500 x 300 mm (serie 600)/
500 x 500 x 300 mm (serie 700)
- Diepgetrokken bovenblad met gebogen muurplaat van 10 x 1,5 cm
- Poten van vierkante RVS buizen van 40 x 40 voorzien van verstelbare vizels
- 3-zijdige bekleding (strook rondom)
- Insprong achterste poten 6 cm
- RVS 18/10 constructie



RVS REF. MAK2/1D



RVS REF. MAK2/2

SERIE 600 · MET BAKKEN VAN 400 X 500 X 300 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Aantal gootstenen	Plaats van afdruiptrek en gootsteen	Prijs (excl. btw) €
MAK1/0	600	600	850	25	1		605
MAK2/0	1200	600	850	36	2		830
MAK1/1G	1200	600	850	35	1		653
MAK1/1D	1200	600	850	35	1		653
MAK2/1G	1600	600	850	45	2		966
MAK2/1D	1600	600	850	45	2		830
MAK2/2	2000	600	850	58	2		1115

SERIE 700 - MET BAKKEN VAN 500 X 500 X 300 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Aantal gootstenen	Plaats van afdruiptrek en gootsteen	Prijs (excl. btw) €
MPK1/0	700	700	850	28	1		636
MPK2/0	1200	700	850	39	2		1276
MPK1/1G	1200	700	850	38	1		700
MPK1/1D	1200	700	850	38	1		700
MPK2/1G	1800	700	850	55	2		1042
MPK2/1D	1800	700	850	55	2		1042
MPK2/2	2000	700	850	60	2		1204

SERIE 700 · MET BAKKEN VAN 500 X 500 X 300 MM · MET UITSPARING VOOR VAATWASSER

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Aantal gootstenen	Plaats van afdruiptrek en gootsteen	Prijs (excl. btw) €
MPK1/1GMLV	1200	700	850	45	1		820
MPK1/1DMLV	1200	700	850	45	1		820
MPK2/1GMLV	1800	700	850	58	2		1042
MPK2/1DMLV	1800	700	850	58	2		1042

HANDWASBAKJES

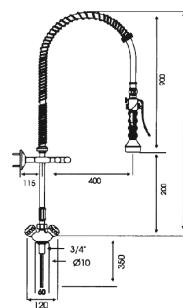
- Met mengkraan voor warm en koud water
- Diepgetrokken RVS bovenblad met 6 cm hoge muurplaat
- Ovale bak van 34 x 26 cm
- RVS band (3-zijdig bekleed)
- Mengkraan wordt bediend met knie
- Afm. 400 x 350 x 200 mm

Geleverd met muurbevestiging,

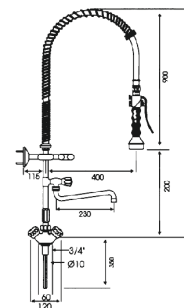
bewegbare hals en roostertje



RVS REF. L01



RVS REF. CLARCO



RVS REF. LUXA

HANDWASBAKJE

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
L01	400	350	200	10	294

OPTIES KRAANWERK

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
CLARCO	Mengkraan met sproeikop	303
LUXA	Mengkraan met bewegbare hals + sproeikop	457

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
N164	Sifon voor afwasbak 1 bak	18
N1264	Sifon voor afwasbak 2 bakken	17

MOBIELE AFVALBAKKEN



RVS REF. V0/1

Ref.	Volume (liter)	Afmeting (Ø mm)	Prijs (excl. btw) €
V0/1	60	400 x 64	258

BLOEMCONTAINERS

- 4 zwenkwielen
- 2 wielen met rem
- 1,2 mm

dikke constructie in RVS 18/10

- Op wielen Ø 80 mm
- Handvat
- Deksel met centraal scharnier (Flip-Flap)



RVS REF. BF13

Ref.	Inhoud	Afmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
BF13	129 (390 x 565 x 600)	560 x 385 x 700	576

DAMPKAPPEN

**WANDMODEL
COMBY**

RVS


**VOLLEDIG UITGERUSTE
DAMPKAP**

- WANDMODEL COMBY
- Volledig bekabeld
- Afvoerkraan en geul voor het

- opvangen van vet
- RVS 18/10 constructie
- Ingebouwde motor (centrifugaal met dubbele inlaat)
- Hermetische verlichting IP65
- Ingebouwde digitale

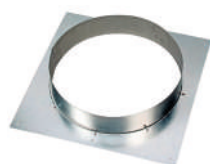
- snelheidsvariator aan voorzijde
- RVS-filters met bochten (type labyrint) 400 x 500 mm
- 15 cm hoge strook aan de voorzijde
- 230 V mono



RVS REF. SJ20



Ref.	Debiet (m³/u)	Uitgang (mm)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SJ10	1260	208 x 232	189	1000 x 900 x 450	1547
SJ12	1260	208 x 232	189	1200 x 900 x 450	1622
SJ14	1260	208 x 232	189	1400 x 900 x 450	1693
SJ16	1620	208 x 232	189	1600 x 900 x 450	1768
SJ18	1620	208 x 232	189	1800 x 900 x 450	1862
SJ20	2520	260 x 300	420	2000 x 900 x 450	2032
SJ22	2520	260 x 300	420	2200 x 900 x 450	2107
SJ24	2520	260 x 300	420	2400 x 900 x 450	2181
SJ26	2520	260 x 300	420	2600 x 900 x 450	2272
SJ28	2520	260 x 300	420	2800 x 900 x 450	2366
SJ30	2520	260 x 300	420	3000 x 900 x 450	2437


BESLAGPLATEN

Ref.	Diameter (cm)	Prijs (excl. btw) €
PV200	20	72
PV250	25	72
PV300	30	72

DAMPKAPPEN

AL GEMONTEERDE LEDVERLICHTING

STANDAARD

TYPE

RVS



- RVS-filters met bochten, type labyrint
- RVS 18/10 constructie
- Horizontale zijwanden, naar onder hellende luifel
- 15 cm hoge strook aan de voorzijde

Afzuigmotor en variator niet meegeleverd (zie 364)



RVS REF. PR20

Ref.	Debiet (m ³ /u)	Uitgang (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR10	2000	300 x 300	1000 x 900 x 450	1080
PR12	2000	300 x 300	1200 x 900 x 450	1178
PR14	2000	300 x 300	1400 x 900 x 450	1274
PR16	3000	300 x 400	1600 x 900 x 450	1375
PR18	3000	300 x 400	1800 x 900 x 450	1577
PR20	3000	300 x 400	2000 x 900 x 450	1610
PR22	3000	300 x 400	2200 x 900 x 450	1709
PR24	3000	300 x 400	2400 x 900 x 450	1759
PR26	3000	300 x 400	2600 x 900 x 450	1925
PR28	4000	2 x 300 x 400	2800 x 900 x 450	2046
PR30	5000	2 x 300 x 400	3000 x 900 x 450	2144
PR32	5000	2 x 300 x 500	3200 x 900 x 450	2469
PR36	6000	2 x 300 x 500	3600 x 900 x 450	2652
PR40	6000	2 x 300 x 500	4000 x 900 x 450	2841

AFZUIGMOTOREN

- Centrifugale ventilator
- 230 V mono



REF. D7



REF. MEC8

230 V MONO

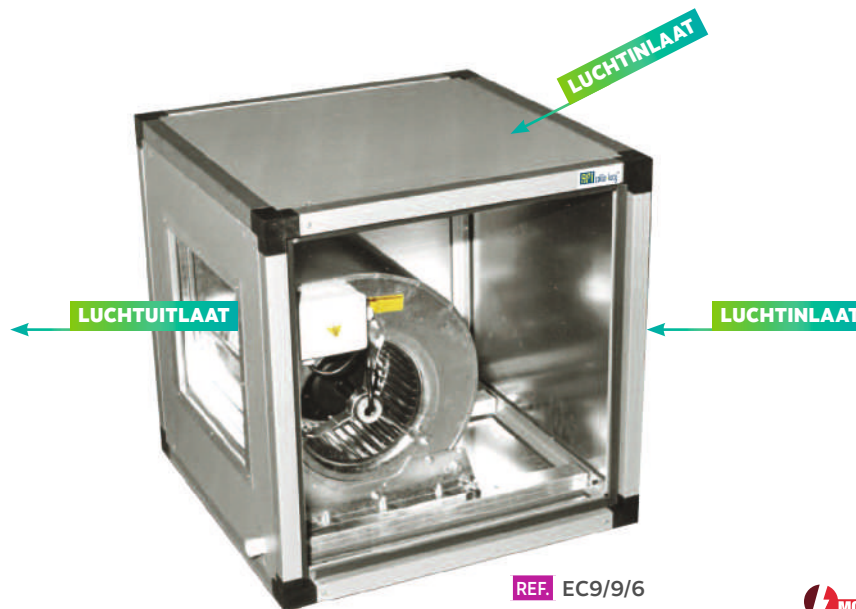


Ref.	Beschrijving	Vermogen (W)	Prijs (excl. btw) €
D7	Motor in te bouwen in de modellen PR10 tot PR18	189	902
D9T	Motor in te bouwen in de modellen PR20 tot PR30	420	1024
MEC8	Mechanische snelheidsvariator met tiptoetsen tot 8 amp.	-	177

AFZUIGINSTALLATIES STANDAARD

- Geluidsisolatie
- 230 V mono
- Centrifugale ventilator met cassette met dubbele inlaat, motor aan de turbine gekoppeld
- Kader en profiel in aluminium, panelen in geverfd staal
- Het debiet in m³/u werd bepaald bij een HST-verlies van 18 mm H₂O

ALU KADER EN STALEN PANELEN



REF. EC9/9/6



Ref.	Voor dampkappen van	Debiet	Vermogen	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EC9/9/6	1,2 tot 2 meter	1500	1/5 CV - 2,3 A	600 x 600 x 600	1266
EC10/10/4	2,2 tot 3,4 meter	3500	3/4 CV - 4,2 A	600 x 600 x 600	1368
EC12/12/6	3,2 tot 4 meter	4500	3/4 CV - 3,8 A	750 x 750 x 750	1838

MUURSTEUNEN

Ref.	Voor cassette van	Prijs (excl. btw) €
SM6	60 cm	122

Ref.	Voor cassette van	Prijs (excl. btw) €
SM8	75 cm	145

FILTEREN VAN VETTEN EN GEUREN

RVS 

• FILTERINRICHTING IN RVS

BESTAANDE UIT:

- 1 voorfilter in microglasvezel, categorie UE7, doeltreffendheid 87,5% (DIN 53 438)
- Minerale koolstofcilinders (actieve koolstof) voor de behandeling van geuren met 90% doeltreffendheid



RVS REF. FG09

Ref.	Beschrijving	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FG05	Filterinrichting met 5 cilinders of 15,5 kg koolstof	700 x 400 x 700	1604
FG09	Filterinrichting met 9 cilinders of 28 kg koolstof	700 x 700 x 700	2325

VERBRUIKSGOEDEREN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
F28/5	Microvezelfilter voor FG05	28
F59/9	Microvezelfilter voor FG09	44
SC25	Zak actieve koolstof (25 kilo)	220

FILTEREN VAN VETTEN EN GEUREN MET MOTOR IN DE OMKASTING

ALUMINIUM 

• STRUCTUUR IN ALU PROFIELEN

- Dubbelwandige staalplaten, geïsoleerd met geëxpandeerd polyurethaan
- Plaat controlezijde wegneembaar
- Ventilator met dubbele afzuiging met motor die rechtstreeks gekoppeld is aan de turbine
- Synthetische filters met een doeltreffendheid van 85% gravimetrie (G3) in klasse EN-779
- Roosterfilters
- Actieve koolstoffilters type E207 met hoog absorptievermogen



RVS REF. GFPO9

Ref.	Ampère	Debiet (m³/u)	Prijs (excl. btw) €
GFPO5	3,6	1450	2697
GFPO9	3,6	2600	3410

GASTRONORMBAKKEN



SERIE

RVS



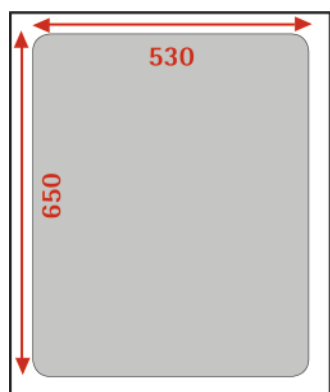
RVS REF. B21100



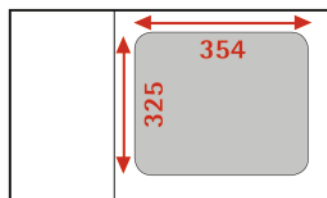
RVS REF. B11150



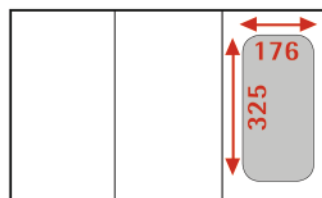
RVS REF. B12100



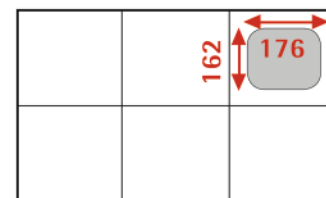
GN 2/1



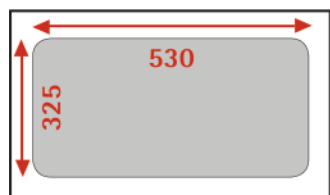
GN 2/3



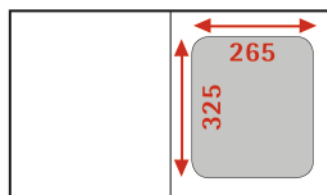
GN 1/3



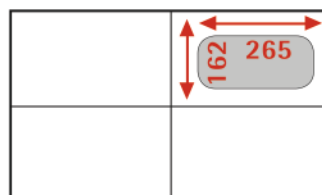
GN 1/6



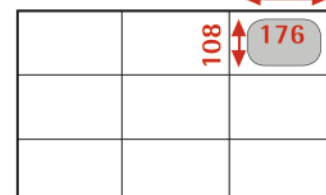
GN 1/1



GN 1/2



GN 1/4



GN 1/9

Ref.	Bakken	Diepte (mm)	Volume (liter)	Prijs (excl. btw) €
B2120	GN 2/1 - 650 x 530 mm	20	5	35
B2165		65	18,5	49
B21100		100	28,5	57
B21150		150	42,5	94
B1120	GN 1/1 - 530 x 325 mm	20	3	19
B1165		65	9	23
B11100		100	14	28
B11150		150	21	42
B2365	GN 2/3 - 354 x 325 mm	65	5,5	22
B23100		100	9	23
B12100	GN 1/2 - 325 x 265 mm	100	6	15
B12150		150	9	25
B13100	GN 1/3 - 325 x 176 mm	100	4	14
B13150		150	5,7	24
B14100	GN 1/4 - 265 x 162 mm	100	2,8	13
B14150		150	4	20
B16100	GN 1/6 - 176 x 162 mm	100	1,5	10
B16150		150	1,7	17
B19100	GN 1/9 - 176 x 108 mm	100	1	12
BG5	Roomijs: 360 x 170 mm	120	5	35

DEKSELS

Zonder lepeluitsparing



AFI

SERIE

RVS

**GASTRO
BAKKEN**
zie pagina 366



Ref.	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
C11L	1/1	19
C23L	2/3	15
C12L	1/2	9
C13L	1/3	9
C14L	1/4	8
C16L	1/6	6
C19L	1/9	5

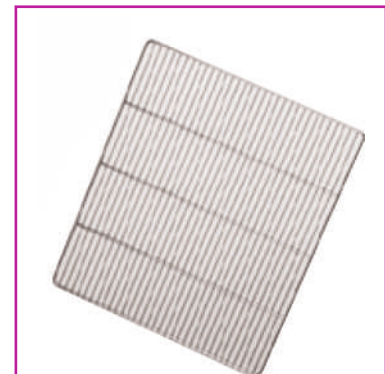
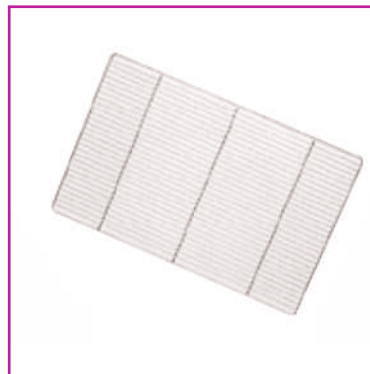
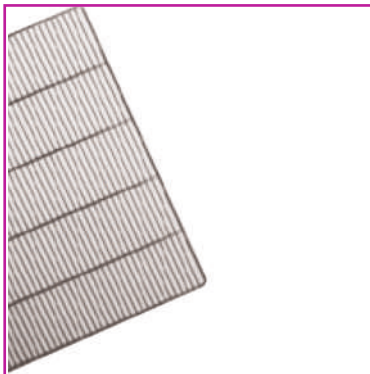
ROOSTERS

- Gastronorm- en euronormafmetingen

AFI

SERIE

VERCHROOMD/ RVS



VERCHROOMD

Ref.	Rooster	Ø kader	Draden/Ø	Afmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
111	GN 1/1	5,8	19/2,8	530 x 325	19
121	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	25
146	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	20

SERIE SUPER RVS

Ref.	Rooster	Ø kader	Draden/Ø	Afmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
TI11	GN 1/1	5,8	19/2,8	530 x 325	23
TI21	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	37
TI46	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	41

ALGEMENE VERKOOPSVOORWAARDEN

ARTIKEL 1: INFORMATIE OVER DE PARTIJEN

Handels- en bedrijfsnaam van de verkoper: ÉTABLISSEMENTS COLLIN-LUCY ('Collin Lucy' of 'Wij')
KBO/BTW: 0411.920.396. / Maatschappelijke zetel: rue de la Gare 49, 5555 Bièvre. / E-mailadres: commercial@collin-lucy.com / Website <https://www.collin-lucy.fr> of [be](https://www.collin-lucy.be)/ Tel.: 0032 (0)61 51 11 10
De klant verbindt zich ertoe exacte, nauwkeurige en actuele informatie te verstrekken, meer bepaald wat zijn contactgegevens betreft. Collin Lucy is niet aansprakelijk voor eventuele fouten die het gevolg zijn van verkeerde of onvolledige informatie van de klant.

ARTIKEL 2: OFFERTES - BESTELLINGEN VORMING VAN HET CONTRACT

Elke bestelling van een product houdt van de klant zonder voorbehoud en met volledige instemming aanvaarding van deze algemene verkoopsvoorwaarden ('AVV') in. Genoemde voorwaarden hebben voorrang op elk ander document van de klant, inclusief op zijn eventuele algemene voorwaarden, en zijn van toepassing op elke verkoop van producten van de onderneming Collin Lucy. Een afwijkend akkoord heeft alleen waarde als het voorafgaand aan de bestelling schriftelijk is vastgelegd door de partijen.

Deze AVV bepalen de respectieve verplichtingen van de partijen bij de verkoop van de producten (zelfs op afstand) door Collin Lucy. Collin Lucy kan in de AVV op ieder ogenblik wijzigingen of toevoegingen doorvoeren die onmiddellijk van toepassing zijn. De klant neemt kennis van de recentste versie van de AVV die beschikbaar is op de website van Collin Lucy: www.collin-lucy.fr of [.be](http://www.collin-lucy.be). Door een overeenkomst aan te gaan met Collin Lucy en door de bevestiging van zijn bestelling en/of betaling erkent de klant dat hij de AVV heeft gelezen en begrepen en verbindt hij zich ertoe ze volledig na te leven.

Elke door de klant ondertekende bestelling bindt hem onherroepelijk. Schriftelijke bevestiging vanwege de onderneming Collin Lucy is noodzakelijk voor de aanvaarding van de bestelling, en dit binnen een termijn van zestig (60) dagen. Het bestelbericht moet nauwkeurig het bestelde artikel, de referentie ervan, de gewenste hoeveelheid en de naam, de voornaam, het telefoonnummer en het e-mailadres of faxnummer van de klant vermelden. Collin Lucy is niet aansprakelijk voor fouten van de klant in de verstrekte informatie, noch voor een daaruit voortvloeiende vergissing of het uitblijven van de bestelling.

De klant verklaart meerderjarig te zijn, alsook juridisch bekwaam te zijn om een bestelling te doen bij Collin Lucy en de AVV te aanvaarden.

Alleen de klant is aansprakelijk voor de hoeveelheid bestelde producten en de inhoud van de bestelling.

Als de klant afziet van zijn aankoop, is ons een verbrekingsvergoeding van 30% van het bedrag van de bestelling verschuldigd en opeisbaar. Het inschakelen van een kredietinstelling is geen verkoopsvoorwaarde, maar gewoon een betalingsmodel.

Wij behouden ons het recht voor de leveringen en of werkzaamheden te onderbreken en/of de lopende bestellingen te annuleren zonder dat de klant aanspraak kan maken op schadeloosstelling of een recht op annulering als hij de door ons toegekende kredietlijn overschrijdt en/of als de boekhoudkundige situatie van de klant financiële risico's inhoudt, en/of als de bestelbonn onvolledig is, en/of als de verstrekte gegevens duidelijk fout zijn, en/of bij niet-betaling van vorige bestellingen, en/of bij bestelling van een abnormaal groot aantal artikelen zonder dat de aansprakelijkheid van de klant kan worden ingeroepen. Collin Lucy kan dit recht voor elk geval afzonderlijk uitoefenen. Elke aanvraag van wijziging van een bestelling naar volume of aard moet schriftelijk worden aanvaard door de onderneming Collin Lucy. Collin Lucy kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor een gebrek aan producten in voorraad. Collin Lucy aanvaardt bestellingen onder voorbehoud van beschikbaarheid of annulering om een van de redenen die in dit artikel worden genoemd.

Als een product niet beschikbaar is, wordt de klant door Collin Lucy op de hoogte gebracht en kan hij de bestelling annuleren voor het product dat niet beschikbaar is.

Deze algemene verkoopsvoorwaarden kunnen evolueren. De klant erkent de geldigheid van de voorwaarden die beschikbaar zijn op de website van het bedrijf, www.collin-lucy.fr of [.be](http://www.collin-lucy.be).

ARTIKEL 3: KENMERKEN VAN HET MATERIAAL

De klant wordt geacht de kenmerken en gebruiksvoorwaarden van het door hem bestelde materiaal te kennen. Onze tekeningen, illustraties en beschrijvingen geven onze toestellen in grote lijnen weer, en dit louter ter indicatie en zonder verbintenis van onzentwege. Wij behouden ons uitdrukkelijk het recht voor om op elk moment en zonder voorafgaande kennisgeving niet-essentiële kenmerken en elementen van onze toestellen te veranderen met het oog op verbetering of modernisering.

ARTIKEL 4: PLANNEN EN ONTWERPEN

De ontwerpen, studies, bestekken en plannen die wij aan onze klanten toevertrouwen, blijven onze eigendom. Ze zijn het resultaat van ons werk en onze ervaring en worden bijgevolg niet gratis overhandigd aan de klanten, behoudens andersluidende bepaling. Ze moeten als vertrouwelijk worden beschouwd en mogen niet door de klant worden gekopieerd, gecalqueerd of gebruikt zonder onze schriftelijke toestemming. Ze moeten ons op eenvoudig verzoek worden teruggegeven onder voorbehoud van schadevergoeding.

ARTIKEL 5: LEVERINGSTERMIJNEN

De leveringstermijnen worden louter ter indicatie vermeld en zijn door ons niet gewaarborgd, tenzij anders is overeengekomen. Ze zijn afhankelijk van de beschikbaarheid van de leveranciers en van de volgorde van ontvangst van de bestelbonnen. Niet-naleving ervan kan geen aanleiding geven tot weigering, annulering of schadevergoeding. Ze gaan in bij onze schriftelijke bevestiging van de bestelling en bij de ontvangst door ons van alle nodige inlichtingen voor de uitvoering ervan. Als de overeenkomst bepaalt dat bij bestelling een voorschot moet worden betaald, beginnen de termijnen te lopen vanaf de ontvangst van het voorschot, onverminderd de voorgaande bepalingen. De vermelding 'uit voorraad' betekent, met het bovenvermelde voorbehoud, levering binnen tien (10) werkdagen na onze schriftelijke aanvaarding van de bestelling of na ontvangst van de betaling van het overeengekomen voorschot. Niettegenstaande elke andersluidende overeenkomst worden de leveringstermijnen in geval van overmacht (oorlog, volksoproer, stakingen, lock-out, pandemie, overstroming, transportschaarste enz.) opgeschort voor onszelf, onze leveranciers en onze nationale en buitenlandse onderaannemers. Bij overmacht en in alle hierboven genoemde gevallen wordt Collin Lucy ontheven van zijn verplichting om de producten te leveren.

ARTIKEL 6: PRIJZEN

Onze prijzen gelden voor de onverpakte koopwaar, materiaal vanaf onze opslagplaatsen. De bepaalde prijzen zijn de prijzen die gelden op de datum van de bestelling. Bij stijging van de grondstoffenprijzen of verhoging van de lonen en sociale lasten tussen het moment van bestelling en van levering wordt uitdrukkelijk overeengekomen dat de vastgelegde prijzen kunnen worden aangepast. De door Collin Lucy meegedeelde prijzen zijn uitgedrukt in euro (€). Ze zijn inclusief alle Belgische belastingen, maar exclusief eventuele indirecte kosten.

De klant is gebonden zodra zijn bestelling is bevestigd. De prijzen worden bepaald op basis van de btw-tarieven die geldig zijn op de dag van indiening van de offerte. Elke latere wijziging van die tarieven wordt in de prijzen verrekend.

De klant erkent en aanvaardt dat de aangekondigde prijs tijdens de afhandeling van de bestelling kan veranderen als de externe leverancier zelf zijn tarief wijzigt. Collin Lucy is niet gebonden door een offerte of extra kosten die een derde aanrekent voor producten die niet in voorraad zijn.

Elke wijziging van de bestelling door de klant kan aanleiding geven tot een herziening van de oorspronkelijke prijs die de partijen zijn overeengekomen.

Eventuele kortingen, promoties of prijsverlagingen die Collin Lucy de klant toestaat, zijn specifiek voor elke klant en elke bestelling. Ze hebben een eenmalig karakter en verplichten Collin Lucy tot niets bij eventuele andere bestellingen. Collin Lucy kan ze volledig naar eigen goeddunken aanpassen of afzien van de toepassing ervan.

ARTIKEL 7: AANSLUITINGEN

De aansluiting van de toestellen op fluida (water, gas, elektriciteit,

stoom) en op de riolering valt altijd buiten onze prestaties, behoudens andersluidende bepaling die in elk geval door ons schriftelijk bevestigd moet zijn. Alleen de klant is dus aansprakelijk bij foutieve plaatsing van het bestelde product en voor de gevolgen daarvan.

ARTIKEL 8: LEVERING

Het vervoer van het materiaal door onze eigen vervoerder of door de door ons betaalde vervoerders gebeurt op risico van de geadresseerde. Wij wijzen a fortiori elke aansprakelijkheid af als de goederen worden afgehaald door de klant of via zijn vervoerder.

ARTIKEL 9: ONTVANGST - KLACHT

De klant dient de geleverde producten te controleren op het gebied van hoeveelheid, kwaliteit en gefactureerde prijs. Eventuele klachten moeten bij ontvangst kenbaar worden gemaakt. Wat de kwaliteit betreft, worden de producten altijd geacht aanvaard te zijn na een termijn van zeven (7) kalenderdagen. De datum op onze verzendingsnota geldt als bewijs. Na die periode kunnen de producten niet meer worden omgeruild. Elke levering van een product die niet met de bestelling overeenstemt, geeft aanleiding tot een omruiling binnen de grenzen van de beschikbare voorraden, zowel bij Collin Lucy als bij de externe leverancier. De klant vermeldt de exacte referentie van het product.

Wat beschadiging wegens het vervoer betreft, dienen de gebruikelijke opmerkingen met een nauwkeurige beschrijving van de schade te worden vermeld op het officiële vervoersborderel. Alleen schriftelijke klachten zijn ontvankelijk en kunnen worden onderzocht. De indiening van een klacht machtigt de klant in geen geval om de betaling van de andere leveringen op te schorten. Collin Lucy kan de terugbetaling van geretoureerde producten weigeren als blijkt dat die producten door de klant zijn beschadigd. De klant kan aansprakelijk worden gesteld voor een eventuele waardevermindering van het product ten gevolge van handelingen die verder gaan dan nodig is om de aard en de kenmerken van het product vast te stellen. Het wijzigen van het product of zijn verpakking wordt altijd beschouwd als een waardevermindering ten gevolge van handelingen die verder gaan dan nodig is om de aard, de kenmerken of het goede gebruik van het product vast te stellen. Collin Lucy is niet aansprakelijk voor foutieve bestellingen door de klant of bestellingen die niet overeenstemmen met zijn werkelijke behoeften.

Elke klacht over een product moet binnen zeven (7) kalenderdagen na ontvangst van het product schriftelijk aan Collin Lucy worden gericht op het adres dat in artikel 1 van deze AVV wordt vermeld. Na die termijn kan Collin Lucy ze niet meer in aanmerking nemen.

ARTIKEL 10: GOEDERENRETOUR

Retour van op regelmatige wijze bestelde goederen is niet toegestaan. Indien een retour door ons wordt aanvaard, moeten de goederen ons vrij van kosten, in nieuwstaat en in hun oorspronkelijke verpakking worden teruggestuurd; voorts dient de klant ons de al gedane algemene kosten ten belope van 20 % van de nettowaarde van de geretoureerde goederen terug te betalen. De klant blijft aansprakelijk voor eventuele schade of beschadiging aan de geretoureerde goederen, tot aan de ontvangst en aanvaarding in onze magazijnen. Alle kosten in verband met het eventueel opnieuw in nieuwstaat brengen zullen hem worden aangerekend. De eventuele terugbetaling zal gebeuren via een voucher of creditnota die kan worden gebruikt voor de aankoop van andere goederen.

ARTIKEL 11: BETALING

De betalingen gebeuren op de zetel van onze vennootschap, contant bij ontvangst, netto en zonder korting. Onze vertegenwoordigers zijn niet gemachtigd om fondsen te ontvangen. Alleen de klant is aansprakelijk voor de fondsen die hij aldus zonder formele akkoord van ons zou hebben toevertrouwd. De betalingstermijn begint te lopen op de facturatie datum. Bij betalingsachterstand is 15 % interest per jaar verschuldigd vanaf de vervaldag, zonder dat de klant in gebreke moet worden gesteld. Voorts wordt, als de achterstand meer dan dertig (30) dagen bedraagt, het factuurbedrag bij wijze van forfaitaire vergoeding vermeerderd met 20%, met een minimum van 25 €. Niet-betaling op de vervaldag machtigt ons om elke andere lopende bestelling op te schorten of automatisch en zonder kennisgeving te beëindigen. De discontokosten van door de klant ondertekende effecten zijn te zijnen laste. Bij overhandiging van een cheque of overschrijving tot betaling van het bestelde materiaal en betaalbaar bij de afhaling, worden de goederen geleverd na de inning ervan.

ARTIKEL 12: BEDING VAN EIGENDOMSVOORBEHOUD

De onderneming Collin Lucy behoudt zich de volle eigendom van de goederen voor tot aan de volledige betaling ervan en van de bijbehorende accessoires. De risico's zijn ten laste van de klant vanaf de ondertekening van de leveringsbon. Bijgevolg moet hij instaan voor de bewaring en de nodige verzekeringen aangaan. De voorschotten kunnen worden behouden ter dekking van de eventuele verliezen bij doorverkoop. Het materiaal dat wij aanvaarden om 'op zicht' te leveren, met pro-forma factuur, om de klant in staat te stellen het te testen of aan een eventuele gebruiker te laten zien, blijft onze volle eigendom tot aan de volledige betaling van de definitieve factuur.

ARTIKEL 13: BEDING VAN OVERDRACHT VAN SCHULDVORDERING

Bij doorverkoop van de goederen, zelfs omgebouwd, die toebehoren aan de verkoper, verleent de klant Collin Lucy vanaf dan alle vorderingen die voortvloeien uit de doorverkoop ervan.

ARTIKEL 14: WAARBORG

Behoudens andersluidende vermelding kennen wij vanaf de levering een garantie van twaalf (12) maanden toe op alle producten waarvoor wij de algemene vertegenwoordiging hebben. De andere producten die het voorwerp uitmaken van onze leveringen, blijven onder de garantie van de producerende fabriek of de invoerder ervan in België. De garantie omvat uitsluitend de vervanging van de als defect beschouwde onderdelen, met uitsluiting van uurlonen en gelijk welke verzendings- of verplaatsingskosten. In geen geval kan onze aansprakelijkheid worden ingeroepen. Het komt toe aan de doorverkoper-instalateur en/of de klant-gebruiker om zich in te dekken met een aangepaste verzekering. Zijn uitgesloten van de garantie, alle defecten te wijten aan verkeerd gebruik, verkeerde installatie of aansluiting. Alle verbrandingsschade of schade aan de lagers van de motoren die zijn gestart zonder voldoende beveiliging door middel van last- of contactschakelaars met perfect afgestelde thermische relais, zijn eveneens uitgesloten van de garantie. Wij verbinden ons tot het uitvoeren van de herstelling of vervanging binnen een prioritaire termijn van elk element of onderdeel van het geleverde materiaal, dat een gebrek zou vertonen te wijten aan een materiaal-, uitvoerings- of constructiefout indien de installatie is gebeurd door ons. In dat geval verbindt de klant zich ertoe ons de toestemming te geven om de nodige bijstellingen en vervangingen door te voeren. Bijgevolg is geen enkele aanspraak op vergoeding of prijsvermindering of een aanvraag tot ontbinding van de verkoop ontvankelijk als wij niet de mogelijkheid hadden om in te grijpen binnen een redelijke termijn. Als derden reparaties of wijzigingen aan de toestellen uitvoeren tijdens de garantietermijn, vervalt de garantie van rechtswege (bij installatie door onze diensten). Hetzelfde geldt bij beschadiging van deze apparaten door derden. Elke betalingsachterstand ontnemt de klant het recht op garantie. Bij een aankoop door een consument in de zin van het Wetboek van economisch recht bedraagt de wettelijke garantietermijn bij non-conformiteit van de producten twee (2) jaar vanaf de levering van het product. Om een beroep te doen op deze garantie, moet de consument, op straffe van verval, Collin Lucy over de non-conformiteit inlichten binnen twee maanden vanaf de dag waarop hij het gebrek heeft betwist. Hij wordt vrijgesteld van het bewijzen van het bestaan van de non-conformiteit als die zich voordoet tijdens de zes (6) maanden die volgen op de levering van het product.

De klant moet de aankoopfactuur bewaren. Zij is het enige bewijs van de aankoopdatum van het product waarvoor de garantie geldt. Elke ingreep van de klant (inclusief herstelling) aan het product sluit de toepassing van de garantie uit. Evenzo kan een verkeerde plaatsing of afstelling door de klant nooit worden gelijkgesteld aan een non-conformiteit en vallen dergelijke gevallen dus niet onder de wettelijke garantie. Collin Lucy heeft het recht te controleren of de montage werd uitgevoerd volgens de voorschriften van de fabrikant.

Bij niet-uitvoering van de verkoopovereenkomst kan Collin Lucy niet aansprakelijk worden gesteld als de niet- of slechte uitvoering te wijten is aan de klant, een derde die niets te maken heeft met de prestaties of een geval van overmacht.

De partijen verbinden zich ertoe gedurende de volledige looptijd van de overeenkomst de geldende wettelijke voorschriften na te leven.

De garantie is niet van toepassing op gebreken te wijten aan: een gebrek aan zorgzaamheid en onderhoud bij de klant, een foutieve installatie van het product door de klant, schade of ongevallen door

toedoen van de klant of van een derde.

De garantie geldt niet voor gebreken als gevolg van normale slijtage van de goederen, het vervoer en de opslagomstandigheden. Bovendien is de garantie niet geldig als de koper of een klant van de koper wijzigingen of toevoegingen aan de goederen heeft uitgevoerd zonder de uitdrukkelijke toestemming van onze onderneming. Onze garantie dekt in geen geval indirecte schade, ongeacht of die al dan niet voorzienbaar was. De klant kan geen aanspraak maken op eender welke vergoeding of terugbetaling van vervoerkosten, werkuren en verplaatsingskosten of op schadeloosstellingen, zelfs niet voor schade aan personen of goederen. De vervanging van de betrokken onderdelen geldt als een forfaitaire schadeloosstelling voor de dealer. Onze garantie geldt ook niet voor verlies van of directe of indirecte schade aan uitgestalde of bewaarde goederen die niet meer voor consumptie geschikt zijn, noch voor de gevolgen van de consumptie ervan.

ARTIKEL 15: INTELLECTUELE EIGENDOM EN RESPECT VOOR DE WEBSITE

De website, zijn inhoud en alle andere materiaal en elementen van de website (met name de verwijzingen naar het Belgisch Wetboek van economisch recht en alle geldende internationale teksten) blijven de exclusieve eigendom van Collin Lucy of de betrokken rechthebbenden. Zelfs al zou dat technisch mogelijk zijn, is het verboden de volledige inhoud van de website of een deel ervan te verveelvoudigen, te downloaden, te wijzigen, aan te passen, te gebruiken, te vertalen, te verspreiden, openbaar te maken, te verhandelen of ter beschikking te stellen voor welk doel of op welke wijze ook, commercieel of niet-commercieel, definitief of tijdelijk.

De website en zijn inhoud mogen niet op andere manieren worden gebruikt dan die welke uitdrukkelijk toegestaan of vereist zijn om op de website te surfen. Elk niet-toegestaan gebruik van de inhoud van de website kan een namaakmisdrijf zijn en aanleiding geven tot burgerlijke of strafrechtelijke vervolging en tot de betaling van schadevergoedingen.

De website, zijn inhoud en zijn adressen worden gepubliceerd door Collin Lucy. De informatie over Collin Lucy is opgenomen in artikel 1 van deze voorwaarden.

De klant gebruikt de website volledig op eigen verantwoordelijkheid.

Ondanks de zorg die aan de aanmaak van de website werd besteed, kan Collin Lucy geen garanties geven of aansprakelijk worden gesteld voor schade, veroorzaakt door onder meer een onderbreking, een gebrek of een fout in de functies van de website of in de verstrekte informatie, vertraging in de bewerkingen of datatransmissie of in het algemeen een onderbreking van de werking van de website, een computervirus of soortgelijke technische problemen, een netwerkfout of welke andere oorzaak ook tijdens het gebruik van de website of zijn inhoud.

Collin Lucy beheert vrij en onafhankelijk de inhoud van de site en kan bijgevolg zonder voorafgaande kennisgeving aan de klant de toegang tot de website of een deel ervan schorsen of annuleren, of informatie en de op de website aangeboden producten wijzigen of de presentatie van de website, zijn structuur en zijn rubrieken wijzigen.

De klant verbindt zich ertoe geen handelingen te stellen of na te laten die als doel of rechtstreeks of onrechtstreeks tot gevolg zouden hebben dat de met de website verbonden netwerken of de servers van derden worden verstoord of onderbroken, dat niet meer aan alle regelgeving en procedures van het internet wordt voldaan, dat het gebruik van de website wordt verstoord, dat de website, het gebruik of de inhoud ervan wordt gekopieerd, gewijzigd of verstoord, of dat de website wordt gebruikt voor illegale doeleinden die verboden zijn krachtens de AVV of die afbreuk doen aan de rechten van Collin Lucy. De klant verbindt zich er bovendien toe dergelijke handelingen niet aan te moedigen.

De klant laat zich niet in met het gebruik van de website door derden, door bijvoorbeeld te proberen om toegang te krijgen tot persoonsgegevens of wachtwoorden, of informatie op te sporen over derden die toegang hebben gekregen tot de site.

De klant mag de capaciteit of de kwetsbaarheid van de website niet testen en ziet af van elke handeling die de beveiliging of de integriteit van de website kan schaden.

De klant verbindt zich ertoe Collin Lucy te vrijwaren van verlies, vorderingen, schadeloosstellingen, vergoedingen (inclusief erelonen van advocaten) in geval van rechtszaken die tegen Collin Lucy

worden ingesteld in verband met of als gevolg van verkeerd gebruik van de website of de producten door de klant.

ARTIKEL 16: PRIVACY VERWERKING VAN PERSOONSGEGEVENS

Dit privacybeleid heeft als doel de klant volledige en transparante informatie te verstrekken over het gebruik van zijn persoonsgegevens door Collin Lucy, dat de privacy van elke klant respecteert.

De klant is zich er echter van bewust dat het internet geen volledig veilig informatiemedium is en dat Collin Lucy bijgevolg geen totale garantie kan geven voor het respect van zijn privacy en de door hem verstrekte persoonsgegevens.

Collin Lucy verbindt zich ertoe bij het verzamelen en het gebruik van de persoonsgegevens van de klant op de website de geldende Europese en Belgische regelgeving na te leven, en meer bepaald Verordening (EU) 2016/679 van het Europees Parlement en de Raad van 27 april 2016 betreffende de bescherming van natuurlijke personen in verband met de verwerking van persoonsgegevens en betreffende het vrije verkeer van die gegevens, en tot intrekking van richtlijn 95/46/EG (GDPR), alsook de wet van 30 juli 2018 betreffende de bescherming van natuurlijke personen met betrekking tot de verwerking van persoonsgegevens. Deze regelgeving kan in haar geheel worden geraadpleegd op de website van de Gegevensbeschermingsautoriteit: <https://www.gegevensbeschermingsautoriteit.be/burger>.

Collin Lucy is verantwoordelijk voor de verwerking van deze persoonsgegevens en van zijn contactgegevens, vermeld in artikel 1 van deze voorwaarden.

Alleen persoonsgegevens die de klant volledig vrijwillig via de website heeft verstrekt om informatie over een product te verkrijgen of een bestelling te doen, worden door Collin Lucy verzameld, geregistreerd en opgeslagen. Het gaat om de naam, de voornaam, het postadres, het e-mailadres en het telefoonnummer van de klant (hierna 'Persoonsgegevens').

De verwerking van de persoonsgegevens die tijdens het bestellen van producten worden verzameld, is nodig voor de uitvoering van de overeenkomst tussen Collin Lucy en de klant, meer bepaald voor de verwerking van de bestelling, de facturatie, het informeren van de klant over zijn bestelling, het beheer van eventuele problemen enz. Deze gegevens worden bewaard tot het einde van de verjaringstermijn die van toepassing is in het overeenkomstenrecht. Geen van die gegevens mag aan niet-gemachtigde derden worden verstrekt, voor commerciële doeleinden worden aangewend of worden gebruikt om een statistisch profiel van de gebruikers van de website aan te maken.

De klant wordt erop gewezen dat zijn persoonsgegevens kunnen worden opgeslagen of doorgegeven buiten de EU. Deze doorgifte gebeurt evenwel uitsluitend in landen die door de Europese Commissie worden erkend als landen die een voldoende hoog beschermingsniveau bieden.

De klant heeft recht op inzage in deze informatie onder de voorwaarden bedoeld in de bovengenoemde wet, alsook recht op rectificatie van fouten in de hem betreffende gegevens. Bovendien heeft de klant recht van bezwaar met betrekking tot deze gegevens. Om zijn recht op inzage, op rectificatie of van bezwaar uit te oefenen, moet de klant een brief sturen naar het adres van de verkoper dat in artikel 1 van deze voorwaarden wordt vermeld. Bovendien kan de klant een klacht indienen bij de Gegevensbeschermingsautoriteit: <https://www.gegevensbeschermingsautoriteit.be/burger>.

Voor een optimale werking kan de website cookies gebruiken om informatie over de sessie van de klant op te slaan. Door deze AVV en het privacybeleid te aanvaarden, stemt de klant in met het eventuele gebruik van cookies door Collin Lucy. De klant die niet instemt met het gebruik van cookies, moet ze rechtstreeks in zijn browser uitschakelen. Dit kan de goede werking van de website schaden.

Collin Lucy kan informatie over de klant (inclusief zijn identiteit) verstrekken als dat nodig is bij een klacht of onderzoek over gebruik van de website dat niet in overeenstemming is met deze AVV of met de geldende wetgeving, op basis van alle formulieren, gegevens en informatie die een klant via de website heeft verzonden of verstrekt, of om een persoon die schade heeft veroorzaakt of die de website of de rechten van Collin Lucy of de rechten van andere gebruikers van de website heeft geschaad, te kunnen identificeren, contacteren of gerechtelijk te kunnen vervolgen.

ARTIKEL 17: NIETIGHEID VAN EEN BEPALING

Als een of meer bepalingen van deze AVV om welke reden ook als nietig worden beschouwd, wordt alleen het minimum als nietig beschouwd en vervangen door geldige bepalingen die zo goed mogelijk aansluiten bij het doel van de AVV. De andere bepalingen blijven volledig van toepassing.

ARTIKEL 18: RECHTSpraak

Alleen de Belgische wetgeving is van toepassing op deze AVV, het gebruik van de website en alle relaties tussen Collin Lucy en de klant. Bij een geschil zijn de hoven en rechtbanken van het arrondissement Namen - afdeling Dinant - als enige bevoegd.

AFI • COLLIN-LUCY

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE - België

☎ **0032 61 51 11 10**

COMMERCIELE DIENST

☎ **0032 61 51 11 10 #1 #1**
✉ commercial@collin-lucy.com

TECHNISCHE DIENST KLANTENSERVICE

☎ **0032 61 51 11 10 #1 #2**
✉ sav@collin-lucy.com

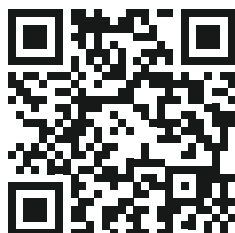


BELGIË

IBAN: BE66 2500 1264 4643
BIC: GEBABEBB

BTW: BE 0411 920 396
RCD 15612

GRUPE
FURNOTEL®



WWW.COLLIN-LUCY.BE



UW DEALER