

PROFESSIONELE TOESTELLEN VOOR HORECA

AFI SINDS 1950
collin-lucy®



CATALOGUS

EDITIE
2 0 2 5

• KOELEN • VITRINES & TOONBANKEN • WASSEN • BAKKEN
• KLEIN MATERIAAL • VALENTINE® • RVS & VENTILATIE



Beste klanten.

Wij hebben het genoeg u onze gloednieuwe catalogus van 2025 voor te stellen. Wij pakken uit met een ruim aanbod van producten, dat beantwoordt aan alle gangbare en specifieke behoeften van uw klanten. Wij spelen voortdurend in op de noden van de markt, wat niet alleen blijkt uit ons rijke assortiment, maar ook uit onze concurrerende prijzen.

Met trots stellen wij u een platform voor onlinebestellingen voor: www.collin-lucy.be dat uitsluitend bestemd is voor onze dealers en installateurs. Wij benadrukken dat wij al vele jaren een nauwgezet distributieleid voeren, waarin respect voor u centraal staat. Wij doen niet aan directe verkoop. Al onze producten zijn enkel verkrijgbaar via ons netwerk van dealers, waardoor wij dicht bij u staan en een vertrouwensband met u kunnen smeden. Wij geloven stellig dat wij met deze aanpak ons partnerschap versterken en u volkomen tevreden kunnen stellen.

Dit jaar hebben wij het accent gelegd op de optimalisering van onze voorraad met een magazijn van 10 000 m², om te garanderen dat onze producten het hele jaar door maximaal beschikbaar zijn.

Blader meteen even door onze catalogus, waarin u de volgende nieuwigheden aantreft:

koelkasten (pagina 42), gekoelde werktafels (pagina 50), gekoelde onderstellen (pagina 67) de flessen- en blikjeskoeler (pagina 93) en het nieuwe gamma CORE friteuses van Valentine (pagina 260).

LAAT ONS SAMEN VERDER BOUWEN AAN EEN WELVARENDE TOEKOMST.

Wij danken u voor trouw en uw vertrouwen, die essentieel zijn voor ons wederzijdse succes.

CHRISTINE COTTARD
Voorzitster

CHRISTOPHE RICHERT
Directeur van de site



Welkom bij AFI Collin-Lucy!

AFI Collin-Lucy is een in België, op de grens met Frankrijk gevestigde onderneming die **professionele keukenuitrusting voor hotels, restaurants en grootkeukens invoert en verdeelt** via een netwerk van meer dan 2500 dealers en installateurs.

AFI Collin-Lucy werd in 1950 opgericht en is met **74 jaren** de oudste onderneming van de FURNOTEL Groep.

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

AFI Collin-Lucy, 74 jaar ten dienste van een trouw cliënteel!



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

De catalogus van AFI Collin-Lucy die u in handen hebt, is een

verzameling van meer dan **1500 productreferenties**, verdeeld over **6 universums**.

 VITRINES EN TOONBANKEN

 WASSEN

 KOELEN

 BAKKEN

 KLEIN MATERIAAL

 RVS EN VENTILATIE



AFI Collin-Lucy, 10.000 m² aan voorraadruimte beschikbaar!

AFI Collin-Lucy staat ook voor **10.000 m²** opgeslagen kwaliteitsproducten, om rechtstreeks en **zo snel mogelijk** te kunnen 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 JOST kunt u daarna uw bestelling opvolgen.

10.000 M² UIT VOORRAAD LEVERBARE KWALITEITSPRODUCTEN!



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**DIRECTEUR****Christophe RICHERT**

00 32 473 13 16 03

*christophe.richert@collin-lucy.com***HOOFD VERKOOP****Christophe DAXHELET**

00 32 472 11 05 74

*christophe.daxhelet@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**Priscillia**00 32 61 51 11 10 #1 #1
commercial@collin-lucy.com**Elke**00 32 61 51 11 10 #1 #3
commercial@collin-lucy.com**Stéfanie**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



DIENT BOEKHOUDING



Hanen

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



Pierre

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



Mouad

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

DIENT 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



Hervé

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

*De professionele keukens
van uw klanten
onmiddellijk uitgerust
met de onlinebestelling!*

**GEEN DIRECTE
VERKOOP
AAN DE
EINDGEBRUIKER!**

BESTEL ONLINE!

De referentie voor de aankoop van
professionele keukenapparatuur: 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



www.collin-lucy.be





LEVERING
BENELUX
BINNEN 24 U.

VERTREK
LEVERING
VANUIT
3 MAGAZIJNEN:
MOLINFAING
GHLIN
HERSTAL



De kracht van de dienst **DISTRIBUTIE** schuilt in de traceerbaarheid en dynamische Track & Trace.

- ✓ Specifiek aanspreekpunt voor al uw zendingen
- ✓ Interface voor codering van transportorders
- ✓ Volledige traceerbaarheid van uw artikelen (IN-OUT-DELIVERY)
- ✓ Opvolging van leveringen in real time (Track & Trace-systeem)
- ✓ Update van tijdstippen van levering en mededeling aan klanten (e-mail – sms)
- ✓ Complete IT-integratie mogelijk dankzij ons alerte team

“JOST Distribution – Uw betrouwbare logistieke partner. Met JOST wordt elke zending, van de kleinste tot de grootste, met zorg behandeld en in de beste omstandigheden geleverd. Volg uw artikel, dankzij onze geavanceerde technologie, **in real time**, van de afhaling tot de eindlevering. **Betrouwbaarheid, traceerbaarheid, gemoedsrust.**”

“Precieze opvolging, bijstand 24/7.

Bij **JOST** gebruiken onze experts de modernste technologieën voor een **transparante** opvolging van uw zendingen. Onze klantendienst is de klok rond bereikbaar en helpt u snel en met kennis van zaken verder.

Betrouwbaarheid – Nabijheid – Tevredenheid”

JOST, life in motion

www.jostgroup.com

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 bedrag van minder dan 450 € netto gebeuren op kosten van de klant.

Voor elke verzending voor een bedrag 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.

KWANTITATIEVE KORTINGEN:
gelieve ons te raadplegen

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 2025 -
PUBLIEKSPRIJZEN (EXCL. BTW)
IN €**

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.

afi collin-lucy®



De algemene verkoopsvoorwaarden in de catalogus zijn degene die gelden op de verschijningsdatum van de catalogus en kunnen veranderen. De meest recente verkoopsvoorwaarden zijn te vinden op de website: www.collin-lucy.be



INHOUD



PAGINA'S
24 TOT 101

UNIVERSUM **KOELEN**

PAGINA'S
102 TOT 155

UNIVERSUM **VITRINES & TOONBANKEN**

PAGINA'S
156 TOT 163

UNIVERSUM **WASSEN**

PAGINA'S
164 TOT 209

UNIVERSUM **BAKKEN**

PAGINA'S
210 TOT 251

UNIVERSUM **KLEIN MATERIAAL**

PAGINA'S
252 TOT 263

UNIVERSUM **VALENTINE**

Valentine[®]
SWISS MADE

PAGINA'S
264 TOT 287

UNIVERSUM **RVS & VENTILATIE**

UNIVERSUM **KOELEN**

KOELKASTEN	28 tot 47
GEKOELDE WERKTAFELS & ONDERSTELLEN	48 tot 66
GEKOELDE VITRINES & SALADETTES	
OPZETMODEL	60 tot 62
WERKTAFELS, SALADETTES & MEUBELS ...	69 tot 77
GEMENGDE CELLEN	78 tot 79
BARKASTEN	80 tot 89
MINIBARS & WIJNKASTEN	90 tot 91
DRANKKASTEN & MINITOONBANKEN	92 tot 94
IJSBLOKJESMACHINES	95
DIEPVRIEZERS & DIEPVRIESKOFFERS	98 tot 100
AFVALBAKKOELERS	101

KOELKASTEN

KOELKASTEN ABS & RVS

- 28** KOELKASTEN • T°+/- • ABS
- 29** KOELKASTEN • RVS OF SKINPLATE • T°+/- • ABS
- 30** KOELKASTEN • DUBBELE GN 2/1
OF 600 X 400 • T°+/- • ABS
- 31** KOELKASTEN • GN 2/1 • ABS
RVS OF SKINPLATE • T°+/-
- 36** KOELKASTEN • 600 EN 1200L • T°+/- • RVS
- 37** KOELKASTEN • GN 2/1 • 700 EN 1400L • T°+/- • RVS
- 38** KOELKASTEN • 700 EN 1400 L
• 2 - 4 HALVE DEUREN • T°+/- • RVS

- 40** KOELKASTEN PATISSERIE
• 600 X 400 EN 600 X 800 • T°+/- • RVS
- 41** KOELKASTEN VOOR VIS • T°+ • RVS

KOELKASTEN DIEPGETROKKEN VOLLE DEUREN

NIEUW

- 42** KOELKASTEN VOLLE DEUREN • 700 L • T°+/-
- 44** KOELKASTEN • RVS • 1 - 2 VOLLE
DEUREN • GN 2/1 • T°+/-
- 45** KOELKASTEN • RVS
• 2 - 4 VOLLE HALVE DEUREN • GN 2/1 • T°+/-

KOELKASTEN

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN ABS & RVS

- 32 KOELKASTEN • 400 EN 600 L • GN 2/1 • T°+/- • ABS
- 33 KOELKASTEN • RVS OF SKINPLATE • T°+/- • ABS
- 34 KOELKASTEN • GN 2/1
RVS OF SKINPLATE • T°+ • ABS
- 35 KOELKASTEN • GN 2/1 EN
600 X 400 • T°+ • ABS
- 35 KOELKASTEN • 2 Klapdeuren • T°+

- 39 KOELKASTEN • BINNEN- EN
BUITENZIJDEN RVS • GN 2/1 • T°+/-

KOELKASTEN DIEPGETROKKEN GLAZEN DEUREN RVS

- 46 KOELKASTEN • RVS • 1 - 2 VOLLE
DEUREN • GN 2/1 • T°+/-
- 47 KOELKASTEN • RVS
• 2 - 4 VOLLE HALVE DEUREN • GN 2/1 • T°+/-

GEKOELDE WERKTAFELS & ONDERSTELLEN

WERKTAFELS VOLLE DEUREN

- 48 WERKTAFELS **600** • 2 - 3 - 4 DEUREN • T°+ • RVS
- 49 WERKTAFELS **600** • GN 1/1
• 2 - 3 - 4 DEUREN • T°+ • RVS
- 50 WERKTAFELS **700** • GN 1/1 NIEUW
• 2 - 3 - 4 DEUREN • T°+ • RVS
- 52 WERKTAFELS **700** • GN 1/1 •
2 - 3 - 4 DEUREN • T°+/-
- 58 WERKTAFELS PATISSERIE **800**
• 600 X 400 • 2 - 3 DEUREN • T°+ • RVS
- 59 PIZZATAFELS **800** • MET VITRINE • RVS

WERKTAFELS MET LADEN

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

ONDERSTELLEN

- 64 ONDERSTELLEN **600/700** • 2 - 3 - 4 DEUREN • T°+
- 65 ONDERSTELLEN **600/700** • 4 - 6 - 8 LADEN • T°+
- 67 ONDERSTELLEN **700** NIEUW
• 2 - 3 - 4 DEUREN OF 4 - 6 - 8 LADEN • T°+

GLAZEN WERKTAFELS

- 54 WERKTAFELS **700** • GN 1/1 • 2 - 3 - 4 DEUREN
• RVS • T°+
- 55 WERKTAFELS **700** • GN 1/1 • 2 - 3 - 4 DEUREN • T°+

LADENKITS

- 66 LADENKITS VOOR WERKTAFELS
EN ONDERSTELLEN

GEKOELDE VITRINES & SALADETTES OPZETMODEL

VITRINES

- 60 RECHTE VITRINES
- 61 VITRINES MET RVS DEKSELS

SALADETTES

- 62 SALADETTES OPZETMODEL

WERKTAFELS, SALADETTES & MEUBELS

- 69 GEKOELDE WERKTAFELS **700**
• 2 - 3 DEUREN • GN 1/1 • RVS
- 70 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • KLASSE A
• 2 - 3 DEUREN • GN 1/1 • RVS NIEUW
- 71 GEKOELDE WERKTAFELS **700**
2 - 4 - 6 LADEN • RVS
- 72 SALADETTES **700** • GN 1/1 • 2 - 3 DEUREN • RVS

- 73 SALADETTES **700** • 2 - 3 DEUREN • RVS
- 74 SALADETTES **700** • 2 - 3 GLAZEN • DEUREN • RVS
- 75 WERKTAFELS + OPEN SALADETTE **700**
GN 1/1 • 2 - 3 DEUREN • RVS
- 76 BEREIDINGSMEUBELS **700/800**
• 2 - 3 DEUREN • RVS
- 77 GEKOELDE PIZZAMEUBELS 'ECO' **700** • RVS

GEMENGDE CELLEN & AFVALBAKKOELERS

- 78** GEMENGDE KOELCELLEN • 5 NIVEAUS
79 GEMENGDE KOELCELLEN

- 101** AFVALBAKKOELERS

BARKASTEN

GLAZEN DEUREN • 900 MM

- 80** BARKASTEN RVS Klapdeuren

GLAZEN DEUREN • 905 MM

- 81** BARKASTEN Klapdeuren

GLAZEN DEUREN • 910 MM

- 82** BARKASTEN Klapdeuren

VOLLE & GLAZEN DEUREN • 820 MM

- 83** BARKASTEN VOLLE DEUREN
84 BARKASTEN RVS VOLLE DEUREN
85 BARKASTEN GLAZEN DEUREN
86 BARKASTEN RVS GLAZEN DEUREN
87 BARKASTEN VOLLE DEUREN
 ZONDER KOELUNIT
88 BARKASTEN GLAZEN DEUREN
 ZONDER KOELUNIT
89 OPTIES: LADENBLOKKEN EN ROOSTERS

MINIBARS, DRANKKASTEN & WIJNKASTEN

- 90** HOTELMINIBARS
91 WIJNKASTEN • DEUR GEROOKT GLAS
 • TWEE TEMPERATUURZONES
92 DRANKKASTEN • GLAZEN DEUREN
 • T°+ VERTICAAL

- 93** FLESSEN- EN BLIKJESKOELERS
 • 2 GLAZEN Klapdeuren
93 FLESSEN- EN BLIKJESKOELERS
 • 2 GLAZEN SCHUIFDEUREN
94 NEGATIEVE GLAZEN MINITOONBANKEN • T°-

NIEUW

IJSBLOKJESMACHINES

- 95** IJSBLOKJESMACHINES • PALETSTEEEM

SOFTIJSMACHINE

- 96** SOFTIJSMACHINE • INTENSIEF DEBIET

NIEUW

DIEPVRIEZERS & DIEPVRIESKOFFERS

- 98** FLESSENKOELERS
 SERIE BRASSERIE • SCHUIFDEUREN
98 DIEPVRIEZERS • GLAZEN SCHUIFDEUREN

- 99** DIEPVRIEZERS • KlapDEKSEL

UNIVERSUM

VITRINES & TOONBANKEN

TOONBANKEN	104 tot 109
GAMMA VOOR VIS	110
TOONBANKEN	112 tot 114
OPZETVITRINES	115 tot 118 / 126 tot 127
ZELFBEDIENING & MINI MARKET	119 tot 121
WANDKASTEN	122 tot 125

TOONBANKEN

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 104 TOONBANKEN
RECHTE RUIT | 108 TOONBANKEN RECHTE BEGLAZING,
IN DE FABRIEK GEMONTEERD |
| 106 TOONBANKEN
GEBOGEN RUIT | 109 KOELBUFFETTEN |

GAMMA VOOR VIS

- 110** KOELVITRINES VOOR VIS

TOONBANKEN

- | | |
|---|--|
| 112 VITRINES PATISSERIE • RECHTE RUIT | 114 VITRINES BAKKERIJ/PATISSERIE
4-ZIJDIGE BEGLAZING • DRIEDUBBEL GLAS
GEVENTILEERD |
| 113 VITRINES PATISSERIE • GEBOGEN RUIT | |

OPZETVITRINES

- | | |
|--|---|
| 115 OPZETVITRINES • 4-ZIJDIGE BEGLAZING
DUBBEL GLAS | 117 WARME VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER |
| 116 GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER | 118 VITRINES OPZETMODEL
MET EN ZONDER WAGEN |
| 117 GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN
BEDIENING LANGS VOREN EN LANGS ACHTER | 126 PRESENTATIEVITRINES VOOR
ROOMIJS OPZETMODEL |
| | 127 GEKOELDE SUSHIVITRINES
• SCHUIFDEUREN • HOOGTE 265 & 330 MM |

ZELFBEDIENING & MINI MARKET

119 EILANDJES – ZELFBEDIENING

120 MODULES GMS – MINI MARKET
• NEGATIEF • 2 DEUREN

121 MODULES GMS – MINI MARKET
• NEGATIEF • 3 DEUREN

WANDMEUBELS & WANDKASTEN

122 WANDMEUBELS
• KLAP- OF SCHUIFDEUREN

124 WANDMEUBELS
• ZUIVELPRODUCTEN EN CHARCUTERIE

125 WANDKASTEN
• 2 - 3 KLAPDEUREN

UNIVERSUM **WASSEN**

GLAZENWASSERS & VAATWASSERS.....158 tot 159

VAATWASSER MET KAP160 tot 161

TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN.....162

GLAZENWASSERS & VAATWASSERS

158 GLAZENWASSERS EN VAATWASSERS

159 GLAZENWASSERS EN VAATWASSERS • INGEBOUWDE AFVOERPOMP

VAATWASSER MET KAP

160 VAATWASSER MET KAP • EENFASIG • 230 V

161 VAATWASSER MET KAP • DRIEFASIG • 400 V

TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN

162 TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN VAN DE VAATWASSER

UNIVERSUM **BAKKEN**

GAMMA 650	166 tot 169
GAMMA 700	170 tot 187
GAMMA 900	188 tot 201
PROFESSIONELE OVENS	202 tot 204
PIZZAOVENS	206 tot 209

GASPITTEN, KOOKPLATEN EN FRITEUSES

GAMMA 650

- 166** RONDE PLATEN
- 167** SNACKPLATEN
- 168** FRITEUSES
- 169** LAVASTEENGRILL
- 169** ONDERSTELLEN

GAMMA 700

- 170** FORNUIZEN OP KAST EN OP OVEN
- 171** FRITEUSES OP KOFFER
- 172** GASPITTEN
- 172** RONDE PLATEN
- 173** FORNUIZEN OP OVEN GN 2/1
- 175** FORNUIZEN 6 GASPITTEN OF 4 GASPITTEN + DOORKOOKPLATEN OP GASOVEN
- 176** INDUCTIEPLATEN
- 176** VITROKERAMISCHE PLATEN
- 177** DOORKOOKPLATEN
- 177** WOK
- 178** SNACKPLATEN
- 180** LAVASTEENGRILL
- 180** GRILL OP GAS
- 181** FRITEUSES
- 182** FRIETBAK
- 182** NEUTRALE WERKBLADEN
- 183** SALAMANDERS

GAMMA 700

- 183** PASTAKOKERS
- 184** BAINS-MARIE
- 185** KOOKPOTTEN
- 186** BRAADPANNEN
- 187** ONDERSTELLEN

GAMMA 900

- 188** GASPITTEN
- 188** ELEKTRISCHE VIERKANTE PLATEN
- 189** FORNUIZEN OP OVEN
- 191** WOK
- 191** DOORKOOKPLATEN
- 192** INDUCTIEPLATEN
- 192** VITROKERAMISCHE PLATEN
- 193** LAVASTEENGRILL
- 193** GRILL OP GAS
- 194** SNACKPLATEN
- 196** FRIETBAK
- 196** NEUTRALE WERKBLADEN
- 197** BAINS-MARIE
- 198** FRITEUSES OP ONDERSTEL
- 199** PASTAKOKERS OP ONDERSTEL
- 200** BRAADPANNEN
- 201** ONDERSTELLEN

PROFESSIONELE OVENS

- 202** CONVECTIEOVENS
MET MANUELE BEVOCHTIGER
- 202** CONVECTIEOVENS
GEËMAILLEERDE BAKRUIMTE

- 203** GEMENGDE OVENS
- 204** CONVECTIEOVENS • ELEKTROMECHANISCHE
& PROGRAMMEERBARE • MET BEVOCHTIGER

PIZZAOVENS

- 206** PIZZAOVENS
VOOR PIZZA Ø 250 EN 300 MM • GAMMA **AFI**
- 207** PIZZAOVENS • VOOR PIZZA Ø 330 MM

- 208** PIZZAOVENS • VOOR PIZZA Ø 340 MM
- 209** PIZZAOVENS
VOLLEDIG VUURVAST

UNIVERSUM **KLEIN MATERIAAL**

supersnelle BAKOVEN	213
MENGERS & KNEDERS	216 tot 220
PANNENKOEKENPLATEN & WAFELIJZERS	221 tot 223
GRILLS • TOASTERS • SALAMANDERS • SHOARMAS	224 tot 234
BORDENWARMERS, BAINS-MARIE & VERWARMINGSBASIS	235 tot 236
FRITEUSES TAFELMODEL & KOFFER	237 tot 240
SNIJMACHINES & HAKMOLENS	246 tot 248
MICROGOLFOVENS	249
WEEGSCHALEN	250

OVENS

- 213** SUPERSNELLE BAKOVEN

MENGERS & KNEDERS

- | | |
|---|--|
| 216 PLANEETMENGERS • 10 & 20 LITER | 219 PIZZADEEGKNEDERS VASTE KOP EN KUIP |
| 217 PLANEETMENGERS • 3 SNELHEDEN | 220 PIZZADEEGKNEDERS OPKLAPBAAR KOPSTUK AFNEEMBARE KUIP |
| 218 DIGITALE & MECHANISCHE KNEDERS • 2 SNELHEDEN | |

PANNENKOEKENPLATEN & WAFELIJZERS

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| 221 PANNENKOEKENPLATEN | 223 WAFELIJZERS |
|-------------------------------|------------------------|

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDERS • SHOARMAS

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 224 GERIBDE GRILLS | 230 INDUCTIEPLATEN • 280 MM |
| 226 TOASTERS MET TRANSPORTBAND | 231 SNACKPLATEN GLAD EN GEGROEFD |
| 226 TOASTERS | 232 SNACKPLATEN • GLAD |
| 227 SALAMANDERS | 233 SNACKPLATEN • GLAD GEGROEFD • 2/3 - 1/3 |
| 228 SALAMANDERS DOORGEËF • PRO | 234 LAVASTEENGRILL |
| 229 SHOARMAS GAS EN ELEKTRISCH | 234 BRANDERS OP VOET |
| 229 DÖNER KEBAB-MESSEN | |

BORDENWARMERS, BAINS-MARIE & VERWARMINGSBASIS

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 235 BORDENWARMERS | 236 VERWARMINGSPLAAT VOOR GN 1/1 |
| 235 BAINS-MARIE TAFELMODEL | |

FRITEUSES TAFELMODEL & KOFFER

- | | |
|---|--------------------------------|
| 237 TAFELMODELFRITEUSES • MET EN ZONDER AFTAPKRAAN | 240 FRITEUSES OP KOFFER |
|---|--------------------------------|

SNIJMACHINES & HAKMOLENS

- | | |
|---|--|
| 246 SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING • SERIE T/C | 247 SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING • SERIE KING |
| 246 SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING • SERIE SUPER | 247 SNIJMACHINES MET TANDWIEL |
| | 248 HAKMOLENS |

MICROGOLFOVENS

- 249** PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS

WEEGSCHALEN

- 250** ELEKTRONISCHE WEEGSCHALEN PRO STANDAARD & VLOERMODEL

UNIVERSUM *Valentine*®

FRITEUSES TAFELMODEL	254
ELEKTRISCHE FRITEUSES	
• SERIE CORE	260
WARMHOUDERS VOOR FRIETEN	261
PASTAKOKERS	262

FRITEUSES TAFELMODEL

- 254** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • 2/3 EN 5 LITER
255 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • 7, 10 EN 18 LITER

ELEKTRISCHE FRITEUSES • SERIE CORE

- 260** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • 7-8 LITER
260 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • 9-10 LITER
260 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • (2X) 7-8 LITER
260 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • (2X) 9-10 LITER
260 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • 15-18 LITER
260 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • 25-28 LITER

NIEUW

NIEUW

NIEUW

NIEUW

NIEUW

NIEUW

WARMHOUDERS VOOR FRIETEN

- 261** ELEKTRISCHE WARMHOUDERS VOOR FRIETEN

PASTAKOKERS

- 262** PASTAKOKERS LIGURIA

UNIVERSUM RVS & VENTILATIE

WERKTAFELS & KASTEN.....266 tot 273

REKKEN & WAGENS 268 & 274 tot 279

AFWASBAKKEN & AFVALBAKKEN.....269 & 280

DAMPKAPPEN & VENTILATIE..... 282 tot 285

GASTRONORMBAKKEN & ROOSTERS 286 à-tot 287

WERKTAFELS, KASTEN & MEUBELS

266 WERKTAFELS • SERIE 600

267 WERKTAFELS • SERIE 700

270 OPBERGMEUBELS

271 WARME MEUBELS

272 WANDKASTEN

273 KOFFIELADEN

273 WANDKASTEN

REKKEN & WAGENS

268 REKKEN VOOR CHEFTAFEL

274 WAGENS VOOR GASTRONORMBAKKEN
GN 1/1 EN GN 2/1

274 DIENWAGENS

275 WANDREKKEN

DIEPTEN 300 MM EN 400 MM

276 REKKEN AISI 304 OP POTEN • 4 NIVEAUS

277 REKKEN VOOR KOELCELLEN

279 VERCHROOMDE REKKEN

AFWASBAKKEN & AFVALBAKKEN

269 AFWASBAKKEN ZONDER REK ACHTERAAN

280 HANDWASBAKJES

280 MOBIELE AFVALBAKKEN

280 BLOEMCONTAINERS

DAMPKAPPEN & VENTILATIE

282 DAMPKAPPEN

283 DAMPKAPPEN
AL GEMONTEERDE LEDVERLICHTING

284 AFZUIGMOTOREN

284 STANDAARD AFZUIGINSTALLATIES

285 FILTEREN VAN VETTEN
EN GEUREN

285 FILTEREN VAN VETTEN
EN GEUREN INGEBOUWDE MOTOR

GASTRONORMBAKKEN & ROOSTERS

286 GASTRONORMBAKKEN

287 DEKSELS

287 ROOSTERS

UNIVERSUM **KOELEN**

KOELKASTEN	28 tot 47
GEKOELDE WERKTAFELS & ONDERSTELLEN	48 tot 66
GEKOELDE VITRINES & SALADETTES	
OPZETMODEL	60 tot 62
WERKTAFELS, SALADETTES & MEUBELS ...	69 tot 77
GEMENGDE CELLEN	78 tot 79
BARKASTEN	80 tot 89
MINIBARS & WIJNKASTEN	90 tot 91
DRANKKASTEN & MINITOONBANKEN	92 tot 94
IJSBLOKJESMACHINES	95
DIEPVRIEZERS & DIEPVRIESKOFFERS	98 tot 100
AFVALBAKKOELERS	101

KOELKASTEN

KOELKASTEN ABS & RVS

- 28 KOELKASTEN • T°+/- • ABS
- 29 KOELKASTEN • RVS OF SKINPLATE • T°+/- • ABS
- 30 KOELKASTEN • DUBBELE GN 2/1
OF 600 X 400 • T°+/- • ABS
- 31 KOELKASTEN • GN 2/1 • ABS
RVS OF SKINPLATE • T°+/-
- 36 KOELKASTEN • 600 EN 1200L • T°+/- • RVS
- 37 KOELKASTEN • GN 2/1 • 700 EN 1400L • T°+/- • RVS
- 38 KOELKASTEN • 700 EN 1400 L
• 2 - 4 HALVE DEUREN • T°+/- • RVS
- 40 KOELKASTEN PATISSERIE
• 600 X 400 EN 600 X 800 • T°+/- • RVS
- 41 KOELKASTEN VOOR VIS • T°+ • RVS

KOELKASTEN DIEPGETROKKEN VOLLE
DEUREN

NIEUW

- 42 KOELKASTEN VOLLE DEUREN • 700 L • T°+/-
- 44 KOELKASTEN • RVS • 1 - 2 VOLLE
DEUREN • GN 2/1 • T°+/-

- 45 KOELKASTEN • RVS
• 2 - 4 VOLLE HALVE DEUREN • GN 2/1 • T°+/-

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN
ABS & RVS

- 32 KOELKASTEN • 400 EN 600 L • GN 2/1 • T°+/- • ABS
- 33 KOELKASTEN • RVS OF SKINPLATE • T°+/- • ABS
- 34 KOELKASTEN • GN 2/1
RVS OF SKINPLATE • T°+ • ABS
- 35 KOELKASTEN • GN 2/1 EN
600 X 400 • T°+ • ABS
- 35 KOELKASTEN • 2 Klapdeuren • T°+
- 39 KOELKASTEN • BINNEN- EN
BUITENZIJDEN RVS • GN 2/1 • T°+/-

KOELKASTEN DIEPGETROKKEN
GLAZEN DEUREN RVS

- 46 KOELKASTEN • RVS • 1 - 2 VOLLE
DEUREN • GN 2/1 • T°+/-
- 47 KOELKASTEN • RVS
• 2 - 4 VOLLE HALVE DEUREN • GN 2/1 • T°+/-

GEKOELDE WERKTAFELS & ONDERSTELLEN

WERKTAFELS VOLLE DEUREN

- 48 WERKTAFELS **600** • 2 - 3 - 4 DEUREN • T°+ • RVS
- 49 WERKTAFELS **600** • GN 1/1
• 2 - 3 - 4 DEUREN • T°+ • RVS
- 50 WERKTAFELS **700** • GN 1/1 NIEUW
• 2 - 3 - 4 DEUREN • T°+ • RVS
- 52 WERKTAFELS **700** • GN 1/1 •
2 - 3 - 4 DEUREN • T°+/-
- 58 WERKTAFELS PATISSERIE **800**
• 600 X 400 • 2 - 3 DEUREN • T°+ • RVS
- 59 PIZZATAFELS **800** • MET VITRINE • RVS

GLAZEN WERKTAFELS

- 54 WERKTAFELS **700** • GN 1/1 • 2 - 3 - 4 DEUREN
• RVS • T°+
- 55 WERKTAFELS **700** • GN 1/1 •
2 - 3 - 4 DEUREN • T°+

WERKTAFELS MET LADEN

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

ONDERSTELLEN

- 64 ONDERSTELLEN **600/700** • 2 - 3 - 4 DEUREN • T°+
- 65 ONDERSTELLEN **600/700** • 4 - 6 - 8 LADEN • T°+
- 67 ONDERSTELLEN **700**
• 2 - 3 - 4 DEUREN OF 4 - 6 - 8 LADEN • T°+ NIEUW

LADENKITS

- 66 LADENKITS VOOR WERKTAFELS
EN ONDERSTELLEN

GEKOELDE VITRINES & SALADETTES OPZETMODEL

VITRINES

- 60 RECHTE VITRINES
61 VITRINES MET RVS DEKSELS

SALADETTES

- 62 SALADETTES OPZETMODEL

WERKTAFELS, SALADETTES & MEUBELS

- 69 GEKOELDE WERKTAFELS **700**
• 2 - 3 DEUREN • GN 1/1 • RVS
- 70 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • KLASSE A
• 2 - 3 DEUREN • GN 1/1 • RVS **NIEUW**
- 71 GEKOELDE WERKTAFELS **700**
2 - 4 - 6 LADEN • RVS
- 72 SALADETTES **700** • GN 1/1 • 2 - 3 DEUREN • RVS
- 73 SALADETTES **700** • 2 - 3 DEUREN • RVS
- 74 SALADETTES **700** • 2 - 3 GLAZEN • DEUREN • RVS
- 75 WERKTAFELS + OPEN SALADETTE **700**
GN 1/1 • 2 - 3 DEUREN • RVS
- 76 BEREIDINGSMEUBELS **700/800**
• 2 - 3 DEUREN • RVS
- 77 GEKOELDE PIZZAMEUBELS 'ECO' **700** • RVS

GEMENGDE CELLEN
& AFVALBAKKOELERS

- 78 GEMENGDE KOELCELLEN • 5 NIVEAUS
- 79 GEMENGDE KOELCELLEN
- 101 AFVALBAKKOELERS

BARKASTEN

GLAZEN DEUREN • 900MM

- 80 BARKASTEN RVS KLAPDEUREN

GLAZEN DEUREN • 905MM

- 81 BARKASTEN KLAPDEUREN

GLAZEN DEUREN • 910MM

- 82 BARKASTEN KLAPDEUREN

VOLLE & GLAZEN DEUREN • 820 MM

- 83 BARKASTEN VOLLE DEUREN
- 84 BARKASTEN RVS VOLLE DEUREN
- 85 BARKASTEN GLAZEN DEUREN
- 86 BARKASTEN RVS GLAZEN DEUREN
- 87 BARKASTEN VOLLE DEUREN
ZONDER KOELUNIT
- 88 BARKASTEN GLAZEN DEUREN
ZONDER KOELUNIT
- 89 OPTIES: LADENBLOKKEN EN ROOSTERS

MINIBARS, DRANKKASTEN & WIJNKASTEN

- | | |
|--|---|
| <p>90 HOTELMINIBARS</p> <p>91 WIJNKASTEN • DEUR GEROOKT GLAS
• TWEE TEMPERATUURZONES</p> <p>92 DRANKKASTEN • GLAZEN DEUREN
• T°+ VERTICAAL</p> | <p>93 FLESSEN- EN BLIKJESKOEELERS
• 2 GLAZEN KLAPDEUREN</p> <p>93 FLESSEN- EN BLIKJESKOEELERS
• 2 GLAZEN SCHUIFDEUREN</p> <p>94 NEGATIEVE GLAZEN MINITOONBANKEN • T°-</p> |
|--|---|

NIEUW

IJSBLOKJESMACHINES

- 95 IJSBLOKJESMACHINES • PALETSTEEEM

SOFTIJSMACHINE

- 96 SOFTIJSMACHINE • INTENSIEF DEBIET

NIEUW

DIEPVRIEZERS & DIEPVRIESKOFFERS

- | | |
|---|-------------------------------------|
| <p>98 FLESSENKOEELERS
SERIE BRASSERIE • SCHUIFDEUREN</p> <p>98 DIEPVRIEZERS • GLAZEN SCHUIFDEUREN</p> | <p>99 DIEPVRIEZERS • KLAPDEKSEL</p> |
|---|-------------------------------------|

AFi collin-lucy®

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

- 200 - 400 - 600 L GN 2/1 • BINNENZIJDE ABS
- WITGELAKTE AFWERKING
- 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
- OMKEERBARE DEUR
- A60BPP-2/A60BNP-2: BINNENAFMETINGEN GN 2/1
- Voorzien voor een omgevingstemperatuur van maximaal 32°C
- Poten RVS hoogte 90 mm standaard geleverd met A60BPP-2 en A60BNP-2
- Voeding: 230/1/T

Geleverd met 2 achteraan gemonteerde wieljes.

POSITIEVE KASTEN

- AUTOMATISCHE ONTDOOIING EN HERVERDAMPING
- Roll bond verdamper + luchtverdelingsventilator
- Koelmiddel R600A
- Werkingstemperatuur -2°C/+8°C

- Afstand tussen de niveaus 70 mm
- Isolatie: 40 mm zonder CFK

Uitrusting:
A20BPP-2: 2 roosters 502 x 415 mm + 1 rooster 502 x 211 mm

A40BPP-2: 3 roosters 502 x 415 mm + 1 rooster 502 x 211 mm

A60BPP-2: 3 roosters GN 2/1 (650 x 530 mm) + 1 rooster 650 x 305 mm

NEGATIEVE KASTEN

- VASTE VERDAMPINGSROOSTERS
- Statische koeling
- Koelmiddel R290A
- Werkingstemperatuur -18/-22°C

- Manuele ontthooing
- Isolatie: 60 mm zonder CFK

Uitrusting:
A20BNP-2: 3 vaste verdampingsroosters 400 x 415 mm

A40BNP-2: 7 vaste verdampingsroosters 431 x 415 mm

A60BNP-2: 7 vaste verdampingsroosters GN 2/1 (650 x 530 mm)



GELAKT | 130 L | T°+ | REF. A20BPP-2



GELAKT | 350 L | T°+ | REF. A40BNP-2

POSITIEVE KOELKASTEN VOLLE DEUREN

Ref.	Energieklasse	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Niveaus	Prijs (excl. btw) €
A20BPP-2	A	130	120	43	600 x 585 x 850	5 niveaus - tussenafstand van 70 mm	625
A40BPP-2	D	350	195	69	600 x 585 x 1850	19 niveaus - tussenafstand van 70 mm	917
A60BPP-2	D	570	235	92	777 x 695 x 1890*	19 niveaus - tussenafstand van 70 mm	1 088

NEGATIEVE KOELKASTEN VOLLE DEUREN

Ref.	Energieklasse	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Niveaus	Prijs (excl. btw) €
A20BNP-2	A	120	195	48	600 x 585 x 850	3 niveaus - tussenafstand van 220 mm	667
A40BNP-2	C	340	245	71	600 x 585 x 1850	7 niveaus - tussenafstand van 225 mm	994
A60BNP-2	B	555	255	96	777 x 695 x 1890*	7 niveaus - tussenafstand van 233 mm	1 188

ACCESSOIRES

WITTE GEPLASTIFICEERDE ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
GA40	502 x 415	14
GA60	GN 2/1 - 650 x 530	15

*Hoogte zonder poten

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

- BINNENZIJDE ABS • WITTE OF RVS AFWERKING
- POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH

- 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

AP360 en AP360N:
witte buitenzijde
AP360L en LN: buitenzijde RVS

POSITIEVE KASTEN

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

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

NEGATIEVE KASTEN

- Koelmiddel 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)

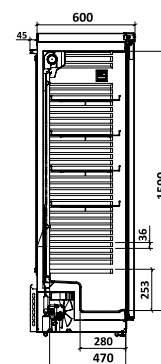


SKINP. 268 L T°- REF. AP360N

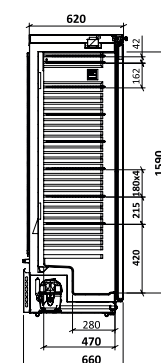


RVS 308 L T°+ REF. AP360L

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	180	71	590 x 600 (+45) x 1860	1 312
AP360L	308	180	76	590 x 600 (+45) x 1860	1 432

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	1 550
AP360LN	268	320	80	620 x 620 (+40) x 1860	1 651

OPTIES (ALLEEN VOOR T°+)

ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
CAV35	495 x 435	31

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

- BINNENZIJDE ABS - WITTE OF RVS AFWERKING
- POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH
- DUBBEL FORMAAT GN 2/1 EN 600 X 400

- 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 N500IP: witte
buitenzijde
N500N en IN: buitenzijde RVS



SKINP. 455 L T°+ REF. N500P

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 ontdooiing
- 13 niveaus met tussenafstand
van 95 mm

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



RVS 442 L T°- REF. N500IN

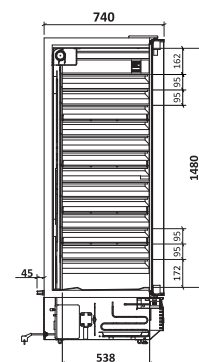
GAS R600a/R290
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE/STATISCHE KOELING
SKINPLATE OF RVS
ROOSTERS GN 2/1 EN 600 x 400

NEGATIEVE KASTEN

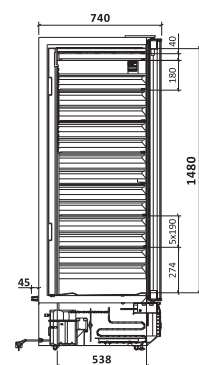
- OMKEERBARE DEUR
- Koelmiddel R290
- Temperatuur -18°C/-22°C
- Statistische koeling
- Manuele ontdooiing

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	190	90	750 x 740+45 x 1900	1 550
N500IP	455	190	97	750 x 740+45 x 1900	1 673

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
N500N	442	270	96	750 x 740+45 x 1900	1 739
N500IN	442	270	102	750 x 740+45 x 1900	1 869

OPTIES (ALLEEN VOOR T° +) ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
MC21	GN 2/1	47

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

- BINNENZIJDE ABS • WITTE OF RVS AFWERKING
- POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH GN 2/1

- 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:
witte buitenzijde
ATG600A en AN: buitenzijde
RVS



SKINP. 476 L T⁺ REF. ATG600



RVS. 459 L T⁻ REF. ATG600AN

POSITIEVE KASTEN

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

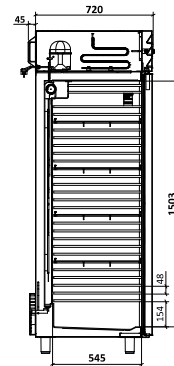
Uitrusting: 4 in de hoogte
verstelbare
roosters GN 2/1
(650 x 530 mm)

NEGATIEVE KASTEN

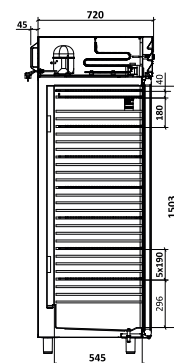
- Koelmiddel R290
- Statische koeling
- Temperatuur -18°C/-22°C
- Manuele ontdooiing
- Opties: Manden

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

ATG600/ ATG600A



ATG600N/ ATG600AN



OP12
KIT MET 12 MANDEN

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ATG600	476	180	95	750 x 720+45 x 1995	1 739
ATG600A	476	180	98	750 x 720+45 x 1995	1 847

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ATG600N	459	280	96	750 x 720+45 x 1995	1 854
ATG600AN	459	280	100	750 x 720+45 x 1995	2 035

OPTIES KITS VAN 12 MANDEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
OP12	270

OPTIES ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
MC21	GN 2/1	47

OPTIES KIT WIELEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
KR600	81

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

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

GAS R600a/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
- A60BPV-2/A60BNV-2: BINNENAFMETINGEN GN 2/1
- Buitenbekleding: wit gelakt
- Binnenzijde: Thermisch gevormd ABS
- Voorzien voor een omgevingstemperatuur van maximaal 32°C
- Poten RVS hoogte 90 mm standaard geleverd met A60BPV-2 en A60BNV-2
- Voeding: 230/1/T
- Niet omkeerbare deuren op de glazen kasten

Geleverd met 2 achteraan gemonteerde wieljes.

POSITIEVE KASTEN

- AUTOMATISCHE ONTDOOIING EN HERVERDAMPING

- Roll bond verdamper + luchtverdelingsventilator
- Koelmiddel R600A
- Werkingstemperatuur +2°C/+8°C
- Afstand tussen de niveaus 70 mm
- Automatische ontdooiing en herverdamping
- Isolatie: 40 mm zonder CFK

Uitrusting:
A40BPV-2: 3 roosters
502 x 415 mm + 1 rooster
502 x 211 mm

A60BPV-2: 3 roosters GN 2/1
(650 x 530 mm) + 1 rooster
650 x 305 mm

NEGATIEVE KASTEN

- Statische koeling
- Koelmiddel R290
- Werkingstemperatuur -15°/-20°C
- Vaste verdampingsroosters
- Manuele ontdooiing
- Isolatie: 60 mm zonder CFK

Uitrusting:
A40BNV-2:
7 roosters 431 x 415 mm
+ vaste verdampingsroosters

A60BNV-2:
7 roosters GN 2/1
(650 x 530 mm)
+ vaste verdampingsroosters



GELAKT 350 L 185 W REF. A40BPV-2

POSITIEVE KASTEN GLAZEN DEUREN 400 & 600 LITER

Ref.	Energieklasse	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
A40BPV-2	B	350	195	79	600 x 585 x 1850	19 niveaus - tussenafstand van 70 mm	1 097
A60BPV-2	B	570	235	88	777 x 695 x 1890*	19 niveaus - tussenafstand van 70 mm	1 328

NEGATIEVE KASTEN GLAZEN DEUREN 400 & 600 LITER

Ref.	Energieklasse	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
A40BNV-2	C	340	300	79	600 x 585 x 1850	7 niveaus - tussenafstand van 225 mm	1 275
A60BNV-2	C	555	410	108	777 x 695 x 1890*	7 niveaus - tussenafstand van 233 mm	1 551

ACCESSOIRES WITTE GEPLASTICEERDE ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
GA40	502 x 415	14
GA60	GN 2/1 - 650 x 530	15

*Hoogte zonder poten

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

- POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH
- RVS EN SKINPLATE

• 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)

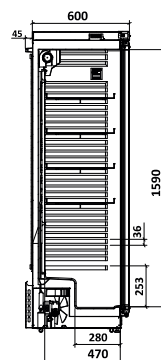
GAS R600a/R290
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE/STATISCHE KOELING
SKINPLATE OF RVS



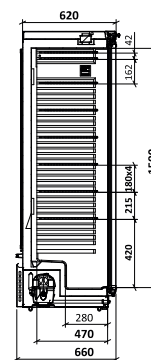
SKINP. 308 L 220 W REF. AV360

RVS 268 L 335 W REF. AV360LN

AV360/ AV360L



AV360N/ AV360LN



POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AV360	308	170	84	590 x 600 (+45) x 1860	1 521
AV360L	308	170	87	590 x 600 (+45) x 1860	1 593

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AV360N	268	385	96	620 x 620 (+40) x 1860	1 968
AV360LN	268	385	96	620 x 620 (+40) x 1860	2 075

OPTIES (ALLEEN VOOR T° +) ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
CAV35	495 x 435	31

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

- BINNENZIJDE ABS - WITTE OF RVS AFWERKING
- POSITIEF GEVENTILEERD 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

ATG600V: buitenzijde wit
ATG600AV: buitenzijde RVS

POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +1°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Geventileerde verdamper (geluidarme tangentiële ventilator)
- Automatische herverdamping
- Automatische ontdooiing

**Uitrusting: 4 in de hoogte
verstelbare
roosters GN 2/1
(650 x 530 mm)**

GAS R600a

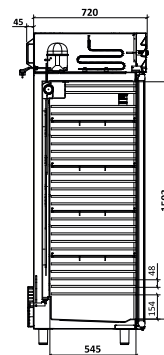
POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

SKINPLATE OF RVS

ROOSTERS GN 2/1

ATG600V/ ATG600AV



SKINP. 476 L T°+ REF. ATG600V



RVS 476 L T°+ REF. ATG600AV

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ATG600V	476	200	109	750 x 720+45 x 1995	2 029
ATG600AV	476	200	114	750 x 720+45 x 1995	2 115

OPTIES ROOSTERS GN 2/1

Ref.	Prijs (excl. btw) €
MC21	47

KOELKAST GLAZEN DEUR

- BINNENZIJDEN ABS • WITTE AFWERKING • POSITIEF GEVENTILEERD
- DUBBEL FORMAAT GN 2/1 OF 600 X 400
- **EUROPEES FABRICAT**

- GESCHIKT VOOR ROOSTERS 2 GN/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 verdampers

- (geluidarme tangentiële ventilator)
- Automatische herverdamper
 - Geventileerde condensor
 - Automatische ontdooiing
 - Zelfsluitende deur

Uitrusting: 4 in de hoogte verstelbare roosters GN 2/1 (650 x 530 mm)

Op wieltjes gemonteerd geleverd



SKINP. 455 L 240 W REF. N500V

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
N500V	455	200	104	750 x 740+45 x 1900	1 847

OPTIES ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
MC21	GN 2/1	47

KOELKAST 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 ontdooiing
- Zelfsluitende deur
- 2 sloten
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem



SKINP. 585 L 475 W REF. ARV800PV

POSITIEVE KAST

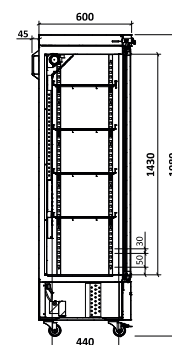
Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ARV800PV	585	255	164	1180 x 605+45 x 2090	3 012

OPTIES ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
CARV	1055 x 395	94

- GAS R290
- POSITIEVE TEMPERATUREN
- GEVENTILEERDE KOELING
- SKINPLATE

ARV800PV



KOELKASTEN

- BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS
- 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

Uitrusting: 3 roosters GN 2/1
530 x 650 mm per deur

Verdamper aan binnenzijde

POSITIEVE KASTEN

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

NEGATIEVE KASTEN

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

GAS R290

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

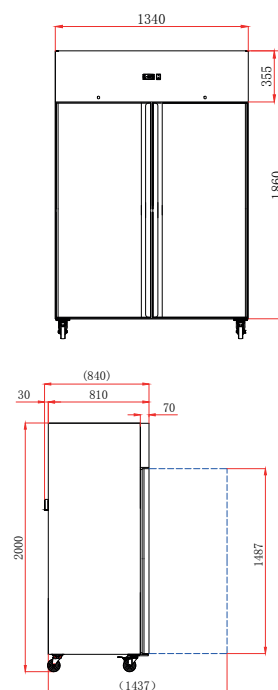
RVS

1-2 DEUREN

ROOSTERS GN 2/1



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	1 506
AAF12P	2	1200	380	213	1340 x 810 x 2010	2 246

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	1 713
AAF12N	2	1200	700	221	1340 x 810 x 2010	2 393

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (140 tot 180 mm)	35
AAKITFOOT-6	Kit verstelbare poten - 6 poten (140 tot 180 mm)	53

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF7	Geplastificeerd GN 2/1 rooster	18
SAF7	Set geleiders	15

KOELKASTEN

• BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS

• GN 2/1 • 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 ontdooiing
- 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 roosters GN 2/1 530 x 650 mm per deur

Ingebouwde verdamper

POSITIEVE KASTEN

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

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

NEGATIEVE KASTEN

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

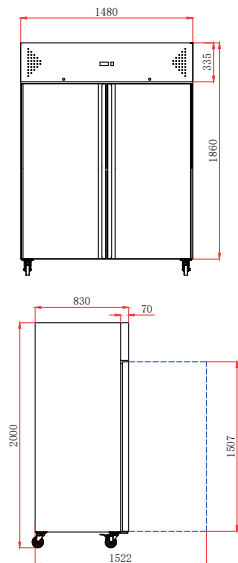


RVS 700 L 1 REF. AAF7P



RVS 1400 L 2 REF. AAF14P

AAF14P/ AAF14N



POSITIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAF7P	1	700	215	134	740 x 830 x 2010	1 517
AAF14P	2	1400	395	198	1480 x 830 x 2010	2 395

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAF7N	1	700	480	138	740 x 830 x 2010	1 742
AAF14N	2	1400	765	208	1480 x 830 x 2010	2 606



OPTIES OPHANGKIT VOOR WILD

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITGIBIER	Max. gewicht 60 kg	20

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (140 tot 180 mm)	35
GAF7	Geplastificeerd GN 2/1 rooster	18
SAF7	Set geleiders	15

KOELKASTEN

• BINNEN- EN BUITENZIJD RVS

• 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 roosters GN 2/1 530 x 650 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 REF. AAF7PPNM

RVS 1400 L 4 REF. AA14PNNM

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	1 551
AA14PPNM	4	1400	430	213	1480 x 830 x 2010	2 444

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	1 778
AA14PNNM	4	1400	795	226	1480 x 830 x 2010	2 656

OPTIES

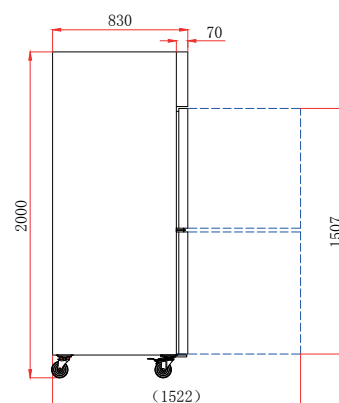
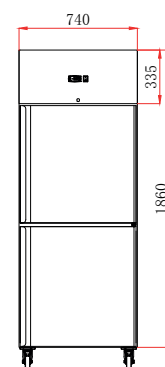
Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (140 tot 180 mm)	35
AAKITFOOT-6	Kit verstelbare poten - 6 poten (140 tot 180 mm)	53

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF7	Geplastificeerd GN 2/1 rooster	18
SAF7	Set geleiders	15

GAS R290	
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN	
TROPENVASTE GROEP	
GECOATE VERDAMPER	
GEVENTILEERDE KOELING	
RVS	
2-4 HALVE DEUREN	
ROOSTERS GN 2/1	

AAF7PPNM/AAF7PNNM



KOELKASTEN GLAZEN DEUR

- BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS • GN 2/1
- POSITIEF OF NEGATIEF • **GECOATE VERDAMPER**

GAS R290	
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN	
GEVENTILEERDE KOELING	
TROPENVASTE GROEP	
GECOATE VERDAMPER	
RVS AISI 304	
ROOSTERS GN 2/1	

- 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



AISI 304 T°+ 650 L REF. AAF7PV



AISI 304 T°- 650 L REF. AAF7NV

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAF7PV	650	215	147	740 x 830 x 2010	1 562

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAF7NV	650	415	155	740 x 830 x 2010	1 923

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (140 tot 180 mm)	35

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF7	Geplastificeerd GN 2/1 rooster	18
SAF7	Set geleiders	15

KOELKASTEN PATISSERIE

• BINNEN- EN BUITENZIJD RVS

• 600 X 400 EN 600 X 800

• 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

GAS R290
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
TROPENVASTE GROEP
GECOATE VERDAMPER
RVS
600 X 400 / 600 X 800

NEGATIEVE KASTEN

- Temperatuur -18°C/-22°C

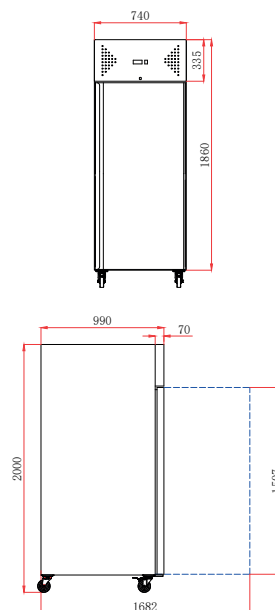
AA8PP/AA8PN



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	1 517
AA8PP	737	550	158	740 x 990 x 2010	1 576

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	1 742
AA8PN	737	1250	168	740 x 990 x 2010	1 771

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (140 tot 180 mm)	35

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF8	Geplastificeerd 600 x 800 rooster	18
SAF7P	Set geleiders voor AA7PP/PN	15
SAF8	Set geleiders voor AA8PP/PN	15

KOELKAST VOOR VIS

- BINNEN- EN BUITENZIJDIGE RVS
- POSITIEF

GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING MET VENTILATOR
TROPENVASTE GROEP
RVS

- 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 600 x 400
- Voor bakken van 120 mm diepte
- 230 V mono

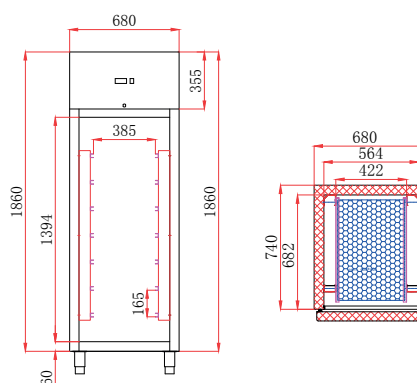
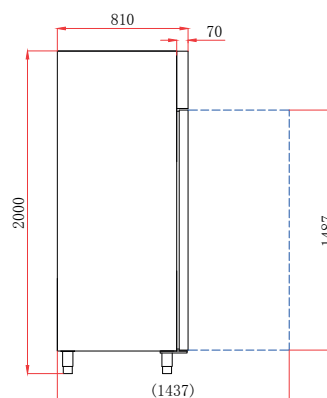
Geleverd met 7 bakken



AA6PF



RVS T°+ REF. AA6PF



POSITIEVE KAST

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	1 690

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (van 140 tot 180 mm)	35

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
BACP	Bak 600 x 400	108

DIEPGETROKKEN KOELKASTEN

• BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS

700 LITER • 1 DEUR

POSITIEF OF NEGATIEF

GAS R290

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

1 DEUR

- KLIMAATKLASSE 4
- OMKEERBARE DEUR
- Isolatie: 90 mm
- Binnen- en buitenzijde in RVS
- Geventileerde koeling
- Deurdichtingen met clips
- Digitale thermostaat
- Verlichtings- en verluchtingsschakelaar in de deur
- Slot
- Automatische ontdooiing
- Voeding: 220 V/50 Hz
- Binnenledverlichting

Uitrusting: 4 roosters

Ingebouwde verdamper

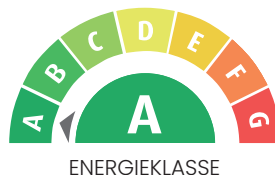
VERKRIJGBAAR
VANAF JUNI 2025

POSITIEVE KAST

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

NEGATIEVE KAST

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



NIEUW



RVS 700 L 1 DEUR REF. AAF7PA / AAF7NB

NIEUW

POSITIEVE KAST

Ref.	Energie-klasse	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Buitenafm. (mm) L x D x H	Binnenafm. (mm) L x D x H	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
AAF7PA	A	1	700	195	740 x 830 x 2010	560 x 670 x 1337	124	2 009

NIEUW

NEGATIEVE KAST

Ref.	Energie-klasse	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Buitenafm. (mm) L x D x H	Binnenafm. (mm) L x D x H	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
AAF7NB	B	1	700	240	740 x 830 x 2010	560 x 670 x 1337	127	2 396

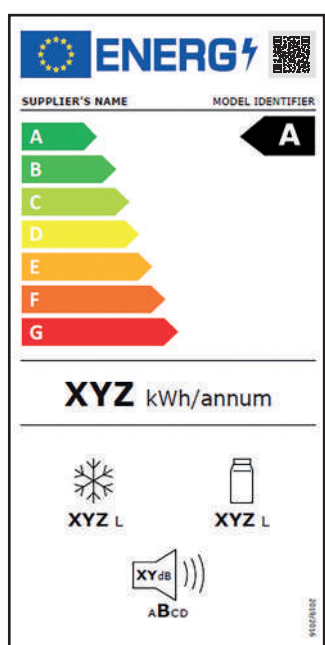
DE APPARATEN VAN KLASSE **A** ZIJN HET EFFICIËNTST.

ZE VERBRUIKEN HEEL WEINIG ENERGIE, WAARDOOR UW ELEKTRICITEITSREKENINGEN FLINK DALEN

GEKOELDE WERKTAFELS
4 GN 1/1 laden, pagina 70

KOELKASTEN
Diepgetrokken positief,
pagina 42

GEKOELDE WERKTAFELS
positief, pagina 50



QR-code

Schaal van A tot G

Elektriciteitsverbruik
in kWh

Specifieke informatie
over het product

Geluidsniveau in
decibel op een
schaal van A tot D

DUIDELIJKE EN TOEGANKELIJKE INFORMATIE

- 1 De QR-code staat er voortaan op, zodat consumenten toegang krijgen tot een uitgebreidere databank over het product. De getoonde gegevens hebben geen commercieel karakter.
- 2 Nieuw klasseringssysteem met de allereerste schaal gaande van A (de energiezuinigste toestellen) tot G (de toestellen met het hoogste verbruik).
- 3 Het energieverbruik in kilowattuur van de producten wordt duidelijker weergegeven in het midden van het etiket.
- 4 Specifieke informatie over het product geïllustreerd met pictogrammen.
- 5 Het geluidsniveau van het toestel in decibel.

DIEPGETROKKEN KOELKASTEN

- GN 2/1 • 1 - 2 **VOLLE DEUREN**
- **POSITIEF OF NEGATIEF** • **GECOATE VERDAMPER**
- **BINNEN- EN BUITENZIJD RVS**

- **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 57 mm
- OZ700P/OZ700N: Bedrijfsomgeving: 40°C en 40% vochtigheid
- OZ1400P: Bedrijfsomgeving: 30°C en 55% vochtigheid



RVS 610 L 1 REF. OZ700P



RVS 1410 L 2 REF. OZ1400P

GAS R290	
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN	
GEVENTILEERDE KOELING	
GECOATE VERDAMPER	
RVS	
1-2 DEUREN	
ROOSTERS GN 2/1	

Heel dichte isolatie met een dikte van 80 mm

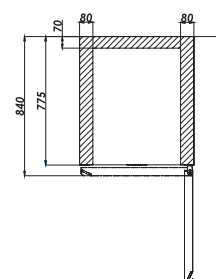
POSITIEVE KASTEN

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

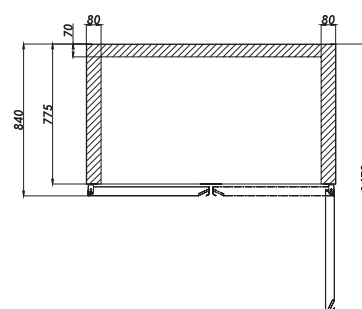
NEGATIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -5°C/-22°C

OZ700P/OZ700N



OZ1400P/OZ1400N



POSITIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700P	1	610	190	145	690 x 840 x 2100	3 228
OZ1400P	2	1410	350	224	1380 x 840 x 2100	4 834

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700N	1	610	500	151	690 x 840 x 2100	3 507
OZ1400N	2	1410	780	232	1380 x 840 x 2100	5 894

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-ROULETTES	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	46
OZCAR270	Rooster voor kast	26

DIEPGETROKKEN KOELKASTEN

- GN 2/1 • 2 - 4 **VOLLE HALVE DEUREN**
- **POSITIEF OF NEGATIEF** • **GECOATE VERDAMPER**
- **BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS**

- **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 temperatuuraflading
- 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 57 mm
- OZ700P-2P/ OZ700N-2P: Bedrijfsomgeving: 40°C en 40% vochtigheid
- OZ1400P-4P: Bedrijfsomgeving: 30°C en 55% vochtigheid

GAS R290	
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. OZ1400P-4P

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Halve deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700P-2P	2	610	190	145	690 x 840 x 2100	3 628
OZ1400P-4P	4	1410	350	224	1380 x 840 x 2100	5 361

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Halve deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700N-2P	2	610	500	151	690 x 840 x 2100	3 894
OZ1400N-4P	4	1410	780	232	1380 x 840 x 2100	6 567

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-ROULETTES	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	46
OZCAR270	Rooster voor kast	26

DIEPGETROKKEN KOELKASTEN

- GN 2/1 • 1 - 2 **GLAZEN DEUREN**
- **POSITIEF** • **GECOATE VERDAMPER**
- **BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS**

- **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

GAS R290	
POSITIEVE TEMPERATUREN	
GEVENTILEERDE KOELING	
GECOATE VERDAMPER	
RVS	
1-2 DEUREN	
ROOSTERS GN 2/1	

- 3 roosters per deur
- 22 niveaus met een tussenafstand van 57 mm

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 (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700PVP	1	610	190	151	690 x 840 x 2100	3 622
OZ1400P-2PV	2	1410	350	236	1380 x 840 x 2100	5 294

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-ROULETTES	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	46
OZCAR270	Rooster voor kast	26

DIEPGETROKKEN KOELKASTEN

• GN 2/1 • 2 - 4 **GLAZEN HALVE DEUREN**• **POSITIEF** • **GECOATE VERDAMPER**• **BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS**• **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 temperatuuraflading
- 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

GAS R290 
 POSITIEVE TEMPERATUREN 
 GEVENTILEERDE KOELING 
 GECOATE VERDAMPER 
 RVS 
 2-4 HALVE DEUREN 
 ROOSTERS GN 2/1 

- 19 niveaus met een tussenafstand van 57 mm

Heel dichte isolatie met een dikte van 80 mm

POSITIEVE KASTEN

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

RVS | 610 L | 2  REF. OZ700P-2PVRVS | 1410 L | 4  REF. OZ1400P-4PV**POSITIEVE KASTEN**

Ref.	Halve deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700P-2PV	2	610	190	151	690 x 840 x 2100	3 880
OZ1400P-4PV	4	1410	350	236	1380 x 840 x 2100	5 728

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-ROULETTES	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	46
OZCAR270	Rooster voor kast	26

GEKOELDE WERKTAFELS

- MET OF ZONDER OPSTAND • POSITIEF
- 2 - 3 - 4 DEUREN • **GECOATE VERDAMPER**
- BINNEN- EN BUITENZIJD RVS

- 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 325 x 430 mm per deur

DIEPTE 600

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

SERIE



RVS | 228 L | 2 | REF. AAS2PP



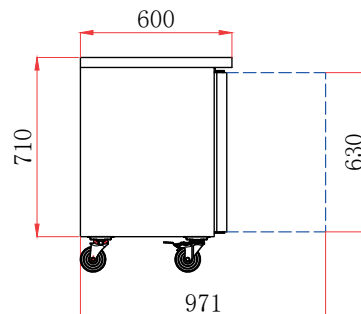
RVS | 339 L | 3 | REF. AAS3PP

AAS4PD
MET OPSTAND

RVS | 449 L | 4 | REF. AAS4PP



ASS PP



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	215	94	1360 x 600 x 850	1 467
AAS3PP	3	339	230	111	1795 x 600 x 850	1 756
AAS4PP	4	449	345	136	2230 x 600 x 850	2 121

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	215	94	1360 x 600 x 950	1 504
AAS3PD	3	339	230	111	1795 x 600 x 950	1 798
AAS4PD	4	449	345	136	2230 x 600 x 950	2 178

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (140 tot 180 mm)	35

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF1	Geplastificeerd rooster 430 x 325	20
SAF1	Set geleiders	15

GEKOELDE WERKTAFELS

- GN 1/1 • MET OF ZONDER OPSTAND • POSITIEF
- 2 - 3 - 4 DEUREN • **GECOATE VERDAMPER**
- BINNEN- EN BUITENZIJD RVS

• TROPENVASTE GROEP

• KLIMAATKLASSE 4

- 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 GN 1/1 rooster per deur



RVS 282 L 2 REF. AA2PP



RVS 417 L 3 REF. AA3PP



AA4PD
MET OPSTAND

RVS 553 L 4 REF. AA4PP



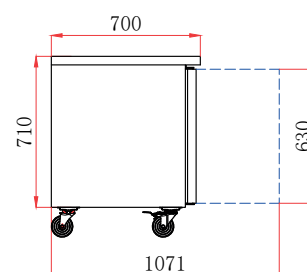
DIEPTE 700

SERIE

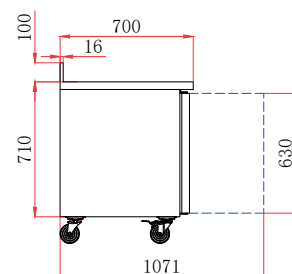
GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
MET/ZONDER OPSTAND
TROPENVASTE GROEP
GECOATE VERDAMPER
RVS
2-3-4 DEUREN
ROOSTERS GN 1/1



AA PP



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	215	110	1360 x 700 x 850	1 671
AA3PP	3	417	230	140	1795 x 700 x 850	1 954
AA4PP	4	553	345	160	2230 x 700 x 850	2 412

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	215	110	1360 x 700 x 950	1 711
AA3PD	3	417	230	140	1795 x 700 x 950	1 985
AA4PD	4	553	345	160	2230 x 700 x 950	2 467

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

Ref.	Prijs (excl. btw) €
AAKITDRAWER	263

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (140 tot 180 mm)	35
GAF2	Geplastificeerd GN 1/1 rooster	20
SAF2	Set geleiders	15

GEKOELDE WERKTAFELS

- GN 1/1 • ZONDER OPSTAND • POSITIEF
- 2 - 3 - 4 DEUREN • **GECOATE VERDAMPER**
- BINNEN- EN BUITENZIJD E RVS

- **KLIMAATKLASSE 4**
- Geventileerde koeling
- Isolatie: 60 mm
- Binnen- en buitenzijde in RVS
- Koelmiddel R290
- Digitale thermostaat
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Voeding: 220 V/50 Hz
- Slot
- Deurdichtingen met clips

- Inhoud: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm
- Automatische ontdooiing
- Op poten

Uitrusting:
1 GN 1/1 rooster per deur

VERKRIJGBAAR
VANAF **JUNI 2025**



553 L | 4 REF. AA4PPA



282 L | 2 REF. AA2PPA



417 L | 3 REF. AA3PPA

NIEUW

ZONDER OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Energie-klasse	Volume (liter)	Vermogen (W)	Buitenafm. (mm) L x D x H	Binnenafm. (mm) L x D x H	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
AA2PPA	2	A	282	200	1360 x 700 x 850	799 x 580 x 564	81	1 837
AA3PPA	3	A	417	220	1795 x 700 x 850	1234 x 580 x 564	107	2 150
AA4PPA	4	A	553	275	2230 x 700 x 850	1669 x 580 x 564	132	2 527

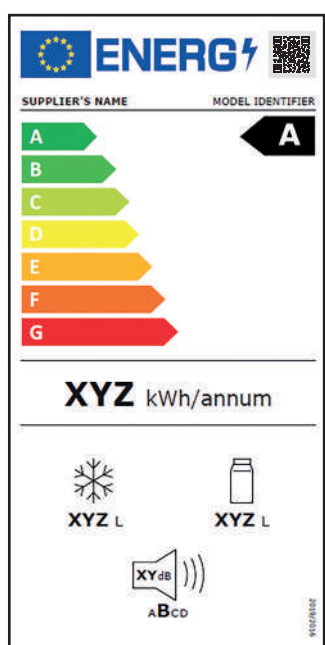
DE APPARATEN VAN KLASSE **A** ZIJN HET EFFICIËNTST.

ZE VERBRUIKEN HEEL WEINIG ENERGIE, WAARDOOR UW ELEKTRICITEITSREKENINGEN FLINK DALEN

GEKOELDE WERKTAFELS
4 GN 1/1 laden, pagina 70

KOELKASTEN
Diepgetrokken positief,
pagina 42

GEKOELDE WERKTAFELS
positief, pagina 50



QR-code

Schaal van A tot G

Elektriciteitsverbruik
in kWh

Specifieke informatie
over het product

Geluidsniveau in
decibel op een
schaal van A tot D

DUIDELIJKE EN TOEGANKELIJKE INFORMATIE

- 1 De QR-code staat er voortaan op, zodat consumenten toegang krijgen tot een uitgebreidere databank over het product. De getoonde gegevens hebben geen commercieel karakter.
- 2 Nieuw klasseringssysteem met de allereerste schaal gaande van A (de energiezuinigste toestellen) tot G (de toestellen met het hoogste verbruik).
- 3 Het energieverbruik in kilowattuur van de producten wordt duidelijker weergegeven in het midden van het etiket.
- 4 Specifieke informatie over het product geïllustreerd met pictogrammen.
- 5 Het geluidsniveau van het toestel in decibel.

GEKOELDE WERKTAFELS

- PROF 700 • GN 1/1 • POSITIEF
- 2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN
- GECOATE VERDAMPER

LADEN
zie pagina 66



- 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 temperatuuraflazing
- 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



RVS 301 L 2 DEUREN REF. OZ2PP



RVS 457 L 3 DEUREN REF. OZ3PP



OZ4PD
MET OPSTAND

RVS 625 L 4 DEUREN REF. OZ4PP

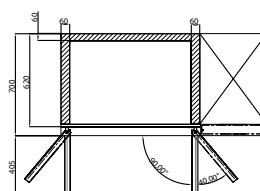
DIEPTE 700

GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
GECOATE VERDAMPER
MET/ZONDER OPSTAND
RVS
2-3-4 DEUREN

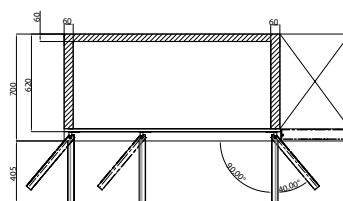


- 5 niveaus met een tussenafstand van 107 mm
- Bedrijfsomgeving: 40°C en 40% vochtigheid

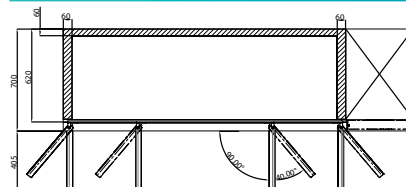
OZ2PP



OZ3PP



OZ4PP



ZONDER OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2PP	2	301	180	1314 x 700 x 850	2 825
OZ3PP	3	457	220	1780 x 700 x 850	3 439
OZ4PP	4	625	280	2246 x 700 x 850	4 187

MET OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2PD	2	301	180	144	1314 x 700 x 950	2 970
OZ3PD	3	457	220	177	1780 x 700 x 950	3 584
OZ4PD	4	625	280	206	2246 x 700 x 950	4 622

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-ROULETTES	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	46
OZCMR700	Rooster voor werktafel	10
OZGT	Set geleiders voor werktafel	21

NEGATIEVE GEKOELDE WERKTAFELS

• PROF 700 • GN 1/1 • NEGATIEF
• 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 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
- 230 V mono



RVS 301 L 2 REF. OZ2PN



RVS 457 L 3 REF. OZ3PN



RVS 625 L 4 REF. OZ4PN

DIEPTE 700

SERIE

GAS R290
NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
GECOATE VERDAMPER
MET/ZONDER OPSTAND
RVS
2-3-4 DEUREN



- 1 rooster per deur
- 5 niveaus met een tussenafstand van 107 mm

LADEN

zie pagina 66



ZONDER OPSTAND • NEGATIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2PN	2	301	450	1314 x 700 x 850	3 219
OZ3PN	3	457	540	1780 x 700 x 850	3 926
OZ4PN	4	625	670	2246 x 700 x 850	4 766

MET OPSTAND • NEGATIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2ND	2	301	450	149	1314 x 700 x 950	3 364
OZ3ND	3	457	540	182	1780 x 700 x 950	4 071
OZ4ND	4	625	670	212	2246 x 700 x 950	4 911

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-ROULETTES	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	46
OZCMR700	Rooster voor werktafel	10
OZGT	Set geleiders voor werktafel	21

GEKOELDE WERKTAFELS GLAZEN DEUREN

- BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS
- GN 1/1 • 2 - 3 - 4 **GLAZEN DEUREN** • POSITIEF
- **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



RVS | 282 L | 2 REF. AA2PV

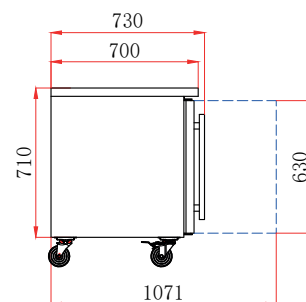


RVS | 417 L | 3 REF. AA3PV



RVS | 553 L | 4 REF. AA4PV

AA2PV/3PV/4PV



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	1 723
AA3PV	3	417	230	153	1795 x 700 x 850	2 233
AA4PV	4	553	345	182	2230 x 700 x 850	2 509

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (140 tot 180 mm)	35

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Geplastificeerd GN 1/1 rooster	20
SAF2	Set geleiders	15

GEKOELDE WERKTAFELS GLAZEN DEUREN

• BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS

• 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 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

DIEPTE 700

GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
GECOATE VERDAMPER
ZONDER OPSTAND
RVS
2-3-4 DEUREN

SERIE

*3

🔒

❄️

🔧

📏

🔧

📏

- 230 V mono
- 1 rooster per deur
- 5 niveaus met een tussenafstand van 107 mm

LADEN
zie pagina 66



RVS | 301 L | 2 | REF. OZ2PV



RVS | 457 L | 3 | REF. OZ3PV



RVS | 625 L | 4 | REF. OZ4PV

POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2PV	2	301	180	148	1314 x 700 x 850	3 104
OZ3PV	3	457	220	183	1780 x 700 x 850	3 686
OZ4PV	4	625	280	214	2246 x 700 x 850	4 431

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-ROULETTES	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	46

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZCMR700	Rooster voor werktafel	10
OZGT	Set geleiders voor werktafel	21

GEKOELDE WERKTAFELS

• BINNEN- EN BUITENZIJDE RVS

• PROF 700 • 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



RVS 457 L 6 **LADEN** REF. OZ6GTP



RVS 301 L 4 **LADEN** REF. OZ4GTP



RVS 625 L 8 **LADEN** REF. OZ8GTP

DIEPTE 700

GAS R290
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
GECOATE VERDAMPER
ZONDER OPSTAND
RVS
4-6-8 LADEN

SERIE



POSITIEVE KASTEN

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

NEGATIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -5°C/-22°C

LADEN
zie pagina 66



POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ4GTP	4	301	180	172	1314 x 700 x 850	3 953
OZ6GTP	6	457	220	219	1780 x 700 x 850	5 146
OZ8GTP	8	625	280	262	2246 x 700 x 850	6 389

NEGATIEVE WERKTAFELS

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ4GTN	4	301	450	177	1314 x 700 x 850	4 272
OZ6GTN	6	457	540	224	1780 x 700 x 850	5 494
OZ8GTN	8	625	670	268	2246 x 700 x 850	6 868

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-ROULETTES	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	46
OZCMR700	Rooster voor werktafel	10
OZGT	Set geleiders voor werktafel	21

GEKOELDE WERKTAFELS

• BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS

• PROF 700 • 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



RVS 301 L 6 **LADEN** REF. OZ4PTP



RVS 457 L 9 **LADEN** REF. OZ6PTP



RVS 625 L 12 **LADEN** REF. OZ8PTN

DIEPTE 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

LADEN
zie pagina 66



POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ4PTP	6	301	180	184	1314 x 700 x 850	4 456
OZ6PTP	9	457	220	237	1780 x 700 x 850	5 900
OZ8PTP	12	625	280	286	2246 x 700 x 850	7 392

NEGATIEVE WERKTAFELS

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ4PTN	6	301	450	189	1314 x 700 x 850	4 799
OZ6PTN	9	457	540	242	1780 x 700 x 850	6 291
OZ8PTN	12	625	670	292	2246 x 700 x 850	7 922

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKIT-ROULETTES	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	46

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZCMR700	Rooster voor werktafel	10
OZGT	Set geleiders voor werktafel	21

GEKOELDE WERKTAFELS PATISSERIE

- 600 X 400 • 2 - 3 DEUREN • POSITIEF
- BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS
- WERKBLAD VAN 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

DIEPTE 800

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

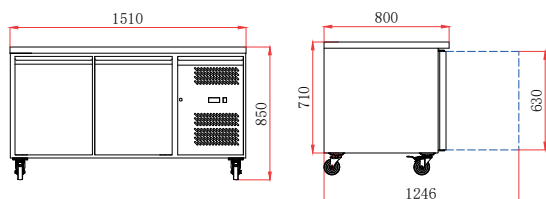


WERKBLAD RVS 390 L 2 DEUREN REF. AA28PP

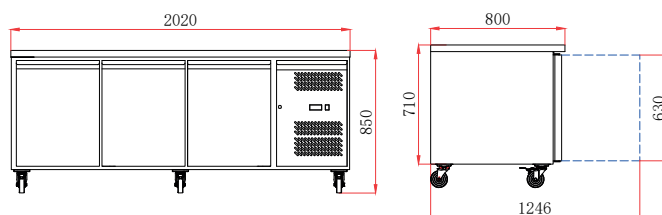


GRANIETEN WERKBLAD 580 L 3 DEUREN REF. AA38PPDPM3

AA28PP/AA28PPDM2



AA38PP/AA38PPDPM3



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	215	140	1510 x 800 x 850	1 686
AA38PP	3	580	320	152	2020 x 800 x 850	2 188

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	215	140	1510 x 800 x 850	1 893
AA38PPDM3	3	580	320	152	2020 x 800 x 850	2 338

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (140 tot 180 mm)	35

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF28	Rooster 400 x 600	20
SAF28	Set geleiders	15

GEKOELDE PIZZATAFELS

- MET VITRINE • POSITIVES
- BINNEN- EN BUITENZIJD RVS
- GRANIETEN WERKBLAD

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
- Statistische 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: 150mm
- Voor bakken van 150 mm diepte

DIEPTE 800

SERIE

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING TAFEL/STA-
TISCHE KOELING VITRINE

TROPENVASTE GROEP

GECOATE VERDAMPER

RVS

GRANIETEN WERKBLAD

2-3 DEUREN

Uitrusting: 1 rooster per deur
(600 x 400 mm)

AA2PZ+TB :
7 niet gekoelde deegliden

GELEVERD ZONDER GN
BAKKEN



RVS | 390 L | 2 | REF. AA2PZ

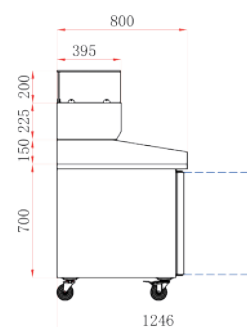


RVS | 580 L | 2 | 7 | REF. AA2PZ+TB



RVS | 585 L | 3 | 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	215 + 110	250	1510 x 800 x 1435	6 bakken GN 1/3	2 357
AA3PZ	3	580	320 + 110	320	2020 x 800 x 1435	9 bakken GN 1/3	2 897
AA2PZ+TB	2 deuren + 7 laden	390	215 + 110	366	2025 x 800 x 1435	9 bakken GN 1/3	3 059

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (140 tot 180 mm)	35

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GA28	Rooster 400 x 600	20
SA28	Set geleiders	15

GEKOELDE OPZETVITRINES

• 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**

GAS R600 
POSITIEVE TEMPERATUREN 
STATISCHE KOELING 
RVS AISI 304 
DIEPTE 335 OF 395 MM 



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

GEKOELDE OPZETVITRINES BAK GN 1/4 • DIEPTE 335 MM

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRIVRX1200/330	5 bakken GN 1/4	110	25	1200 x 335 x 435	549
TRIVRX1400/330	6 bakken GN 1/4	110	27	1400 x 335 x 435	561
TRIVRX1500/330	7 bakken GN 1/4	110	29	1500 x 335 x 435	573
TRIVRX1600/330	7 bakken GN 1/4	110	30	1600 x 335 x 435	582
TRIVRX1800/330	8 bakken GN 1/4	110	32	1800 x 335 x 435	595
TRIVRX2000/330	10 bakken GN 1/4	110	34	2000 x 335 x 435	620

GEKOELDE OPZETVITRINES BAK GN 1/3 • DIEPTE 395 MM

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRIVRX1200/380	4 bakken GN 1/3	110	28	1200 x 395 x 435	551
TRIVRX1400/380	6 bakken GN 1/3	110	30	1400 x 395 x 435	567
TRIVRX1500/380	6 bakken GN 1/3	110	31	1500 x 395 x 435	578
TRIVRX1600/380	7 bakken GN 1/3	110	32	1600 x 395 x 435	603
TRIVRX1800/380	8 bakken GN 1/3	110	35	1800 x 395 x 435	626
TRIVRX2000/380	9 bakken GN 1/3	110	37	2000 x 395 x 435	654

GEKOELDE OPZETVITRINES

• RVS DEKSELS

• RVS DEKSEL

- Koelmiddel: R600a
- 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 R600A	
POSITIEVE TEMPERATUREN	
STATISCHE KOELING	
INGEBOUWDE KOELGROEP	
RVS	
DIEPTE 395 MM	



RVS 4 T°+ REF. C120C



RVS 8 T°+ REF. C180C

GEKOELDE OPZETVITRINES 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) €
C120C	4 bakken GN 1/3	110	25	1200 x 395 x 280	657
C140C	4 bakken GN 1/3 + 1 bak GN 1/2	110	27	1400 x 395 x 280	662
C150C	5 bakken GN 1/3 + 1 bak GN 1/2	110	29	1500 x 395 x 280	678
C160C	7 bakken GN 1/3 + 1 GN 1/2	110	30	1600 x 395 x 280	719
C180C	8 bakken GN 1/3	110	32	1800 x 395 x 280	747
C200C	9 bakken GN 1/3	110	34	2000 x 395 x 280	781

GEKOELDE OPZETSALADETTES

- **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 verdampers onder de kuip

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

GAS R134a

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN



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	1 086



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	1 102



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 240	1 217



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	1 086



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	995

*** Enkel bak 100 mm**

GEKOELDE OPZETSALADETTES

GAS R134a 
 POSITIEVE TEMPERATUREN 
 STATISCHE KOELING 



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	1 188



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	1 072



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	1 246



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	1 086



GEKOELDE ONDERSTELLEN

• 2 - 3 - 4 DEUREN

• 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 325 x 430

SERIE 700

- Deuren GN 1/1

DIEPTE 600/700

GAS R134a

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING

GECOATE VERDAMPER

RVS

2-3-4 DEUREN

**LADEN**
zie pagina 66

RVS 136 L 2 REF. SBRP2P-1600



RVS 215 L 3 REF. SBRP3P-1600

SERIE 600 • POSITIEVE ONDERSTELLEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP2P6-1420	2	136	180	88	1420 x 600 x 600	2 357
SBRP2P-1600	2	136	180	88	1600 x 600 x 600	2 413
SBRP3P-1600	3	215	250	114	2000 x 600 x 600	2 953
SBRP3P6-1880	3	215	250	114	1880 x 600 x 600	3 055
SBRP4P-1600	4	295	270	131	2400 x 600 x 600	3 518

SERIE 700 • POSITIEVE ONDERSTELLEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP2P-1420	2	170	180	100	1420 x 700 x 600	2 449
SBRP2P-1700	2	170	180	100	1600 x 700 x 600	2 559
SBRP3P-1700	3	265	250	126	2000 x 700 x 600	3 025
SBRP3P-1880	3	265	250	126	1880 x 700 x 600	3 198
SBRP4P-1700	4	365	270	146	2400 x 700 x 600	3 683

GEKOELDE ONDERSTELLEN

• 4 - 6 - 8 LADEN

• 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 temperatuuraflizing

- Ecologische, CFK-vrije koelvloeistof
- 230 V mono

SERIE 600

- Laden 325 x 430

SERIE 700

- Laden GN 1/1

DIEPTE 600/700

SERIE

GAS R134a



POSITIEVE TEMPERATUREN



STATISCHE KOELING



GECOATE VERDAMPER



RVS



4-6-8 LADEN

**LADEN**

zie pagina 66



RVS 170 L 4 REF. SBRP4T-1700



RVS 265 L 6 REF. SBRP6T-1700

SERIE 600 • POSITIEVE ONDERSTELLEN

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP4T6-1420	4	138	180	104	1420 x 600 x 600	3 107
SBRP4T-1600	4	138	180	104	1600 x 600 x 600	3 268
SBRP6T6-1880	6	215	250	138	1880 x 600 x 600	4 161
SBRP6T-1600	6	215	250	138	2000 x 600 x 600	4 223
SBRP8T-1600	8	295	270	163	2400 x 600 x 600	5 224

SERIE 700 • POSITIEVE ONDERSTELLEN

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP4T-1420	4	170	180	116	1420 x 700 x 600	3 378
SBRP4T-1700	4	170	180	116	1600 x 700 x 600	3 486
SBRP6T-1880	6	265	250	150	1880 x 700 x 600	4 431
SBRP6T-1700	6	265	250	150	2000 x 700 x 600	4 636
SBRP8T-1700	8	365	270	178	2400 x 700 x 600	5 503

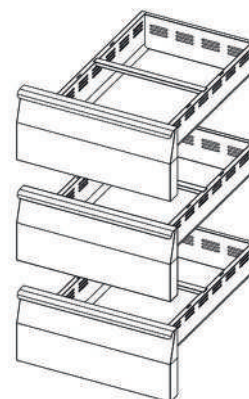
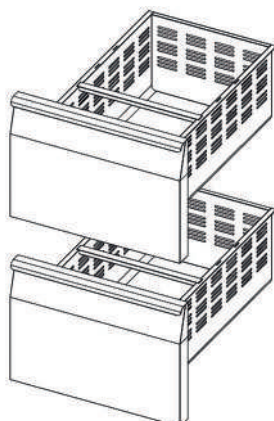
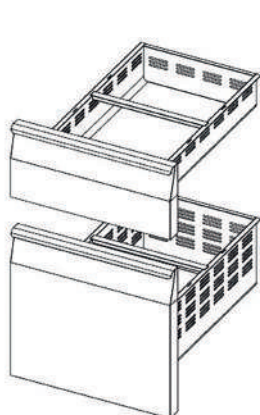
LADENKITS VOOR WERKTAFELS EN GEKOELDE ONDERSTELLEN

DIEPTE 700

RVS

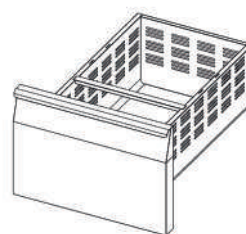
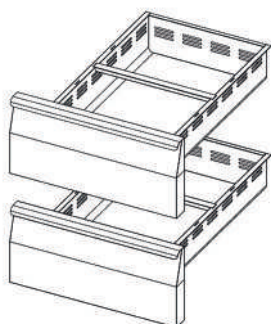


Door u te monteren



LADENKITS VOOR GEKOELDE WERKTAFELS - SERIE 700

Ref.	Laden	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKT-2/3-1/3	1/3 - 2/3	Kleine lade GN 1/3 op grote lade GN 2/3	611
OZKT-2X1/2	1/2 - 1/2	Grote lade GN 1/2 op grote lade GN 1/2	572
OZKT-3X1/3	1/3 - 1/3 - 1/3	Drie opeengeplaatste kleine laden GN 1/3	894



LADENKITS VOOR GEKOELDE ONDERSTELLEN - SERIE 700

Ref.	Laden	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKT-2X1/3	1/3 - 1/3	Kleine lade GN 1/3 op kleine lade GN 1/3	562
OZKTSBR	2/3	Grote lade GN 2/3	273

GEKOELDE ONDERSTELLEN

- 2 - 3 - 4 DEUREN OF 4 - 6 - 8 LADEN
- POSITIEF

• KLIMAATKLASSE 5

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -2°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Constructie van roestvast staal
- Isolatie met een dikte van 60 mm
- Voeding: 220 V / 50 Hz
- In de hoogte verstelbare poten (50 mm)
- Zelfsluitende deur
- Koperen verdamper
- Automatische ontdooiing

ONDERSTELLEN MET DEUREN

- 1 rooster per deur
- Hoogte deur: 430 mm

ONDERSTELLEN MET LADEN

- Laden GN 1/1
530 x 325 mm

DIEPTE 700

SERIE

GAS R290



POSITIEVE TEMPERATUREN



GEVENTILEERDE KOELING



2-3-4 DEUREN



4-6-8 LADEN


NIEUW


202 L 2 REF. AASBP1200-2P



302 L 6 REF. AASBP1600-6T

NIEUW

SERIE 700 • POSITIEVE ONDERSTELLEN - MET DEUREN

Ref.	Energie- klasse	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Buitenafm. (mm) L x D x H	Binnenafm. (mm) L x D x H	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
AASBP1200-2P	C	2	202	245	1200 x 700 x 650	799 x 580 x 364	78	1 491
AASBP1600-3P	C	3	302	260	1600 x 700 x 650	1234 x 580 x 364	103	1 852
AASBP2000-4P	C	4	402	270	2000 x 700 x 650	1669 x 580 x 364	125	2 140

NIEUW

SERIE 700 • POSITIEVE ONDERSTELLEN - MET LADEN GN 1/1

Ref.	Energie- klasse	laden	Volume (liter)	Vermogen (W)	Buitenafm. (mm) L x D x H	Binnenafm. (mm) L x D x H	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
AASBP1200-4T	C	4	202	245	1200 x 700 x 650	799 x 580 x 364	78	2 433
AASBP1600-6T	C	6	302	260	1600 x 700 x 650	1234 x 580 x 364	103	3 204
AASBP2000-8T	C	8	402	270	2000 x 700 x 650	1669 x 580 x 364	125	4 016



GEKOELDE WERKTAFELS

- 2 - 3 DEUREN • GN 1/1 • POSITIEF
- BINNEN- EN BUITENZIJD RVS

- BINNEN- EN BUITENZIJD IN RVS/ GEGALVANISEERDE ACHTERWAND
- GEÏNJECTEERDE VERDAMPER
- Koelmiddel R600a voor AAS901 en R290 voor AAS903T
- 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

DIEPTE 700

SERIE

GAS R290 / R600a

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING MET VENTILATOR

RVS

2-3 DEUREN

Uitrusting: 1 rooster per deur

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN



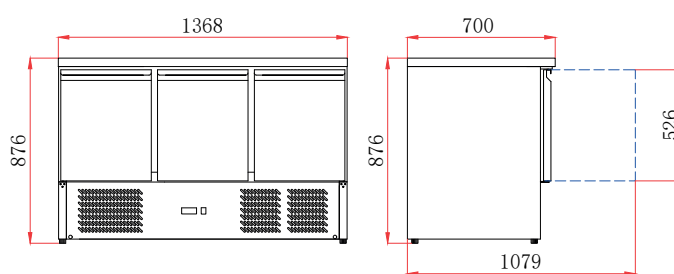
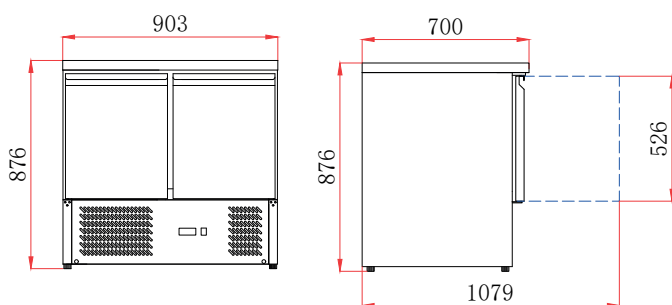
RVS 240 L 2 DEUREN REF. AAS901



RVS 368 L 3 DEUREN REF. AAS903T

AAS901

AAS903T



POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAS901	2	240	170	69	903 x 700 x 876	749
AAS903T	3	368	240	95	1368 x 700 x 876	1 339

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Geplastificeerd GN 1/1 rooster	20
SAF2	Set geleiders	15

GEKOELDE WERKTAFELS

- 2 - 3 DEUREN • GN 1/1 • POSITIEF
- BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS

• KLIMAATKLASSE 4

- Binnen- en buitenzijde in RVS
- Koelmiddel R600a
- Legblad GN 1/1 of lade GN 1/1
- Vervangbare magnetische deurdichting
- Temperatuur +2°C/+8°C

- Isolatie: 60 mm
- Deurdichtingen met clips
- Automatische ontdooiing
- Voeding: 220 V/50 Hz
- Digitale thermostaat

VERKRIJGBAAR
VANAF JUNI 2025

DIEPTE 700

GAS R600A
POSITIEVE TEMPERATUREN
2-3 DEUREN

SERIE



ENERGIEKLASSE



220 L 2 REF. AAS901A



368 L 3 REF. AAS903TA

NIEUW

NIEUW

POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Energie- klasse	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Buitenafm. (mm) L x D x H	Binnenafm. (mm) L x D x H	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
AAS901A	A	2 deuren	240	110	903 x 700 x 897	830 x 595 x 455	81	855
AAS903TA	A	3 deuren	368	120	1368 x 700 x 897	1295 x 595 x 455	104	1 505



GEKOELDE WERKTAFELS

• 2 - 4 - 6 LADEN • GN 1/1 • POSITIEF
• BINNEN- EN BUITENZIJD RVS

- AISI304 voor binnen- en buitenzijde met afgeronde hoek onderaan om gemakkelijk te reinigen
- Koelmiddel R600a voor AAS901-2D / AAS901-4D en R290 voor AAS903-6D
- Met plateau van roestvrij staal
- Legblad GN 1/1 of lade GN 1/1

- Binnenafmetingen van de laden 300 x 525 mm
- Maximumdiepte van de bakken GN 1/1: 150mm
- Vervangbare magnetische deurdichting
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Verdampers in de wand
- 230 V mono

DIEPTE 700

SERIE

GAS R290 / R600A

POSITIEVE TEMPERATUREN

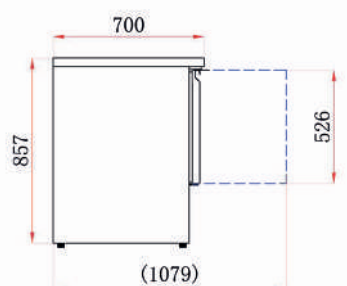
RVS AISI 304

2-4-6 GN 1/1 LADEN

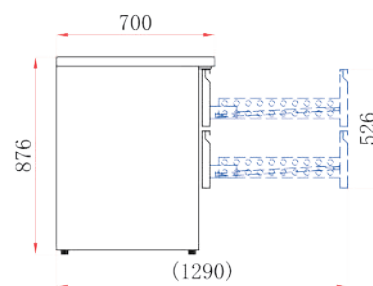


AISI 304 230 L 1 1 2 REF. AAS901-2D

AAS901-2D



AAS901-4D/ AAS903-6D



AISI 304 220 L 4 REF. AAS901-4D



AISI 304 368 L 6 REF. AAS903-6D

POSITIEVE WERKTAFELS

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	914
AAS901-4D	4 GN 1/1 laden	220	170	98	900 x 700 x 880	1 073
AAS903-6D	6 GN 1/1 laden	368	240	145	1365 x 700 x 880	1 780

SALADETTES

- 2 - 3 DEUREN • POSITIEF
- BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS

• VERDAMPER IN DE WAND

- Koelmiddel R600a voor AAS900 en R290 voor AAS903
- 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

DIEPTE 700

GAS R290 / R600A

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING MET VENTILATOR

RVS

2-3 DEUREN

SERIE



WERKBLAD: 135MM



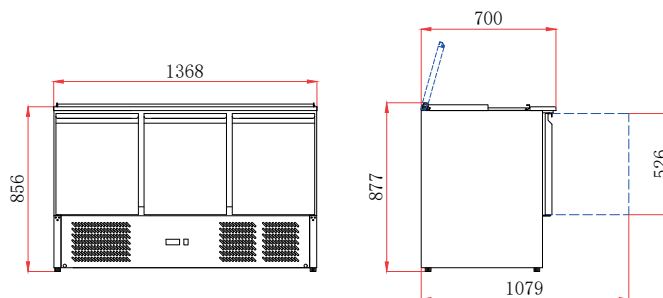
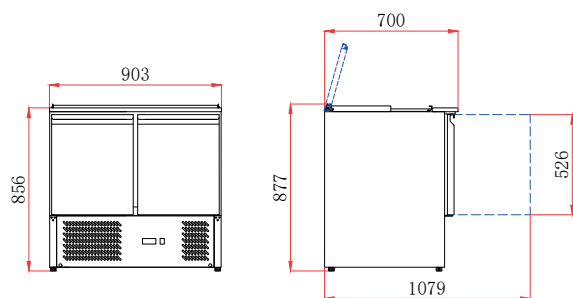
RVS | 240 L | 2 | REF. AAS900



RVS | 368 L | 3 | 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	786
AAS903	3	368	270	115	1368 x 700 x 877	4 bakken GN 1/1	1 399

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF3	Rooster GN 1/1	18
SAF3	Set geleiders	15

SALADETTES

- 2 - 3 DEUREN • POSITIEF
- BINNEN- EN BUITENZIJD RVS

- BINNEN- EN BUITENZIJD IN RVS/ GEGALVANISEERDE ACHTERWAND
- GEÏNJECTEERDE VERDAMPER
- Koelmiddel R600a voor AAPS200 en R290 voor AAPS300
- 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

DIEPTE 700

SERIE

GAS R290 / R600A

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING MET VENTILATOR

RVS

2-3 DEUREN

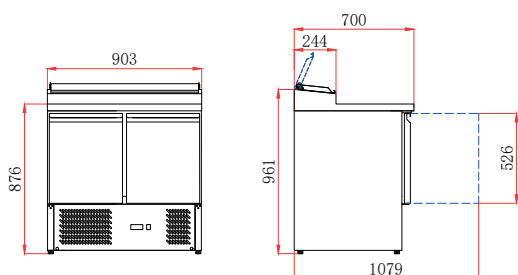
GELEVERD ZONDER GN
BAKKEN

RVS 240 L 2 REF. AAPS200

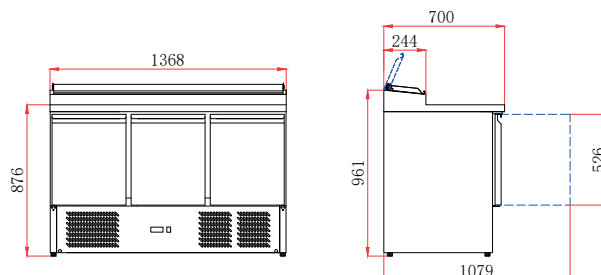


RVS 392 L 3 REF. AAPS300

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	885
AAPS300	3	392	270	104	1368 x 700 x 961	8 bakken GN 1/6	1 520

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Geplastificeerd GN 1/1 rooster	20
SAF2	Set geleiders	15

SALADETTES

- 2 - 3 DEUREN • POSITIEF
- BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS • GLAZEN STRUCTUREN

VERDAMPER IN DE WAND

- Koelmiddel R600a voor AAS900V en R290 voor AAS903V
- 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 700

GAS R290 / R600A

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING MET VENTILATOR

RVS

2-3 DEUREN

SERIE

3

1

2

3

4

**DIEPTE
WERKBLAD: 135MM**

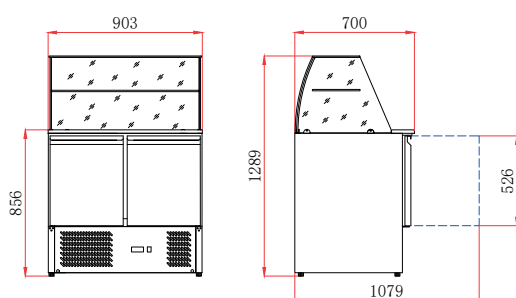


RVS 240 L 2 DEUREN REF. AAS900V

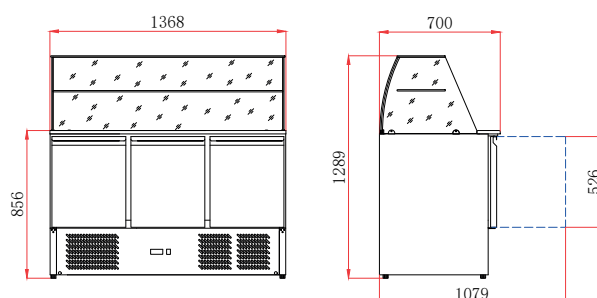


RVS 368 L 3 DEUREN REF. AAS903V

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	972
AAS903V	3	368	270	165	1368 x 700 x 856 (1289 met beglazing)	4 bakken GN 1/1	1 436

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF3	Rooster GN 1/1	18
SAF3	Set geleiders	15

GEKOELDE WERKTAFELS + OPEN SALADETTE

- GN 1/1 • 2 - 3 DEUREN • POSITIEF
- BINNEN- EN BUITENZIJD RVS

- 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**



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



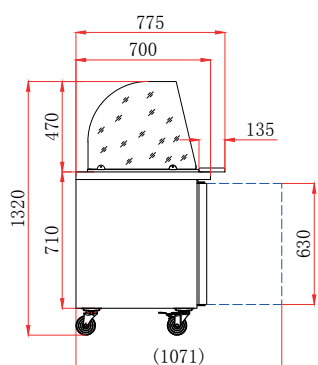
DIEPTE 700

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

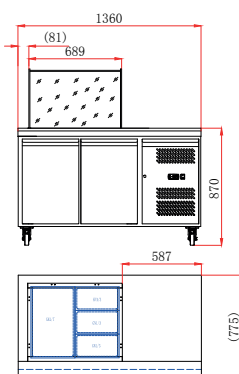
SERIE



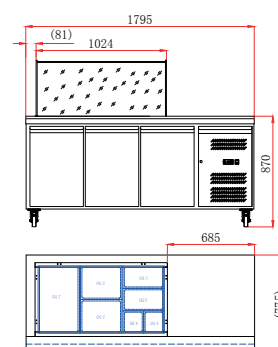
AA2PP+PS/AA3PP+PS



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	1 696
AA3PP+PS	3	3 bakken GN 1/1	465	230	137	1795 x 700 x 1365	2 205

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	35

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Geplastificeerd GN 1/1 rooster	20
SAF2	Set geleiders	15

BEREIDINGSMEUBELS

- 2 - 3 DEUREN • POSITIEF
- BINNEN- EN BUITENZIJDEN 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

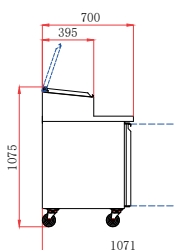
Uitrusting: 1 rooster per deur

GELEVERD ZONDER GN
BAKKEN

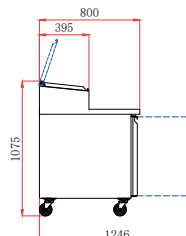
RVS | 282 L | 2 | REF. AAS27PP



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	1 805
AAS37PP	3	417	370	130	1795 x 700 x 1085	8 bakken GN 1/3	2 288

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	1 930
AAS38PP	3	580	370	180	2020 x 800 x 1085	10 bakken GN 1/3	2 425

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (140 tot 180 mm)	35

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1 voor AAS27PP/37PP	20
SAF2	Set geleiders voor AAS27PP/ 37PP	15
GAF28	Rooster 400 x 600 voor AAS28PP/38PP	20
SAF28	Set geleiders voor AAS28PP/ 38PP	15

GEKOELDE “ECO” PIZZAMEUBELS

• 2-3 DEUREN • POSITIEF • BINNEN- EN BUITENZIJDEN RVS

• GRANIETEN WERKBLAD

- Binnen- en buitenzijde in RVS
- Koelmiddel R600a voor AAPS900 en R290 voor AAPS903 en AAPS903PZ
- 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

DIEPTE 700

SERIE

GAS R290 / R600A

POSITIEVE TEMPERATUREN

RVS

GRANIETEN WERKBLAD

2-3 DEUREN



RVS | 240 L | 2 | REF. AAPS900

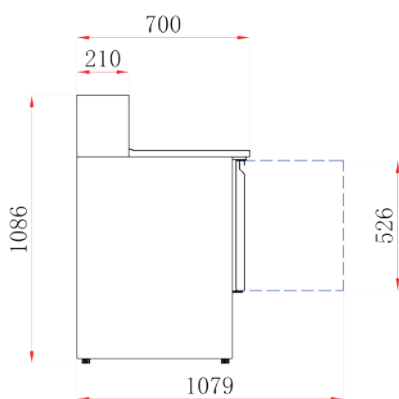


RVS | 402 L | 3 | REF. AAPS903

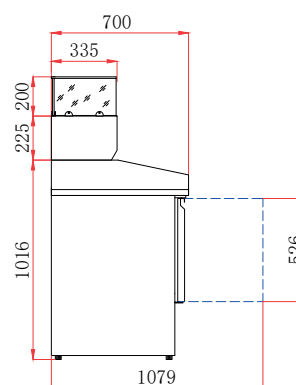


RVS | 368 L | 3 | REF. AAPS903PZ

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	761
AAPS903	3	402	270	166	1365 x 700 x 1075	8 bakken GN 1/6	1 501
AAPS903PZ	3	368	390	270	1400 x 700 x 1020	6 bakken GN 1/4	1 817

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF3	Rooster GN 1/1	18
SAF3	Set geleiders	15

GEMENGDE KOELCEL

• 5 NIVEAUS

SNEL KOELEN EN INVRIEZEN!

GAS R290
RVS AISI 304

- KERNSONDE STANDAARD
- OMKEERBARE DEUR
- Koelmiddel R290
- Koelkamer in staal AISI 304
- Manuele ontdooiing
- Isolatie dikte 70 mm zonder CFK
- Afstand tussen de roosters 70 mm
- 230 V mono
- Akoestisch alarm
- Foutmeldingen rechtstreeks op display
- Geventileerde koeling
- Vergaarbak watercondens
- Ventilatie valt bij het openen van

- de deur uit
- Werkt met en zonder sonde



AISI 304 | 5 GN 1/1 EN 600X400 | 449 W | REF. RF50FASTER

Ref.	Inhoud	Koelen	Invriezen	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Poten	Prijs (excl. btw) €
RF50FASTER	GN 1/1 en 600 x 400: 5 niveaus	+90°/+3° = 90 min./15kg	+90°/-18° = 240 min./10kg	749	105	760 x 725 x 770	verstelbare poten	2 946

GEMENGDE KOELCELLEN

• 5 - 10 - 13 NIVEAUS

• OMKEERBARE DEUR

- Koelmiddel 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 600 x 400 mm
- Vervangbare magnetische deurdichting
- Werken met en zonder sonde

GAS R290 
GEVENTILEERDE KOELING 
RVS AISI 304 



AISI 304 5 600X400 1159 W REF. CM3.X



AISI 304 10 600X400 980 W REF. CM5.X



AISI 304 13 600X400 1200 W REF. CM10.X

Ref.	Inhoud	Koelen	Invriezen	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CM3.X	5 bakken 600 x 400 of GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./20kg	+70°C/-18°C = 240 min./15kg	750	130	800 x 800 x 1000	3 362
CM5.X	10 bakken 600 x 400 of GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./40kg	+70°C/-18°C = 240 min./28kg	980	139	800 x 800 x 1490	4 206
CM10.X	13 bakken 600 x 400 of GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./60kg	+70°C/-18°C = 240 min./38kg	1200	182	800 x 800 x 1756	5 242

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten (140 tot 180 mm)	35

RVS BARKASTEN

• 2 - 3 GLAZEN Klapdeuren

HOOGTE 900 MM

- 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

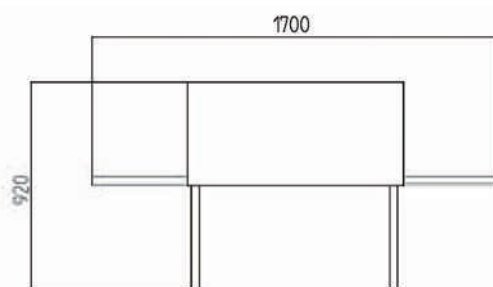
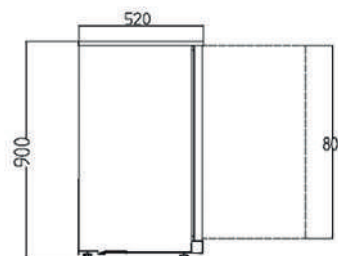
- Ledverlichting binnenin
- Slot
- 230 V mono

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

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

RVS | 208 L | 2  REF. C2BIRVS | 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	912
C3BI	3	320	5,3	92	1350 x 520 x 900	1 559

BARKASTEN

• 1 - 2 - 3 GLAZEN Klapdeuren

HOOGTE 850 MM

- DIEPTE NIVEAU 0: 200MM
- 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
- Isolatedikte 32,5 mm

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur



SKINP. T°+ 1 REF. C1B.X



SKINP. T°+ 2 REF. C2B.X



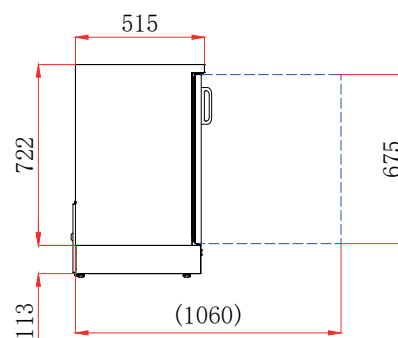
HOOGTE 850 MM



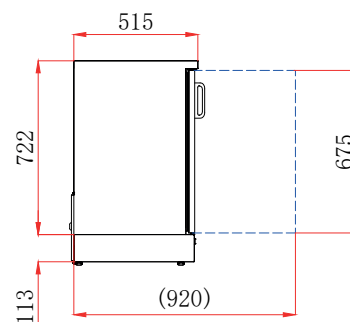
SKINP. T°+ 3 REF. C3B.X

GAS R600a	
POSITIEVE TEMPERATUREN	
INGEBOUWDE KOELGROEP	
BEHUIZING SKINPLATE	
1-2-3 DEUREN	
HOOGTE 850 mm	

C1B.X



C2B.X/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 850	708
C2B.X	2	227	198	92	920 x 515 x 850	840
C3B.X	3	341	253	123	1350 x 515 x 850	1 434

BARKASTEN

• 1 - 2 - 3 GLAZEN KLAP- OF SCHUIFDEUREN

HOOGTE 910 MM

• 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

GAS R600a

POSITIEVE TEMPERATUREN

INGEBOUWDE KOELGROEP

BEHUIZING SKINPLATE

1-2-3 DEUREN

HOOGTE 910 mm



SKINP. T°+ 1 REF. C1B



SKINP. T°+ 2 REF. C2C

HOOGTE 910 MM

KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
C1B	1	151	250	54	600 x 535 x 910	791
C2B	2	254	250	75	920 x 535 x 910	916
C3B	3	382	250	95	1350 x 535 x 910	1 456

SCHUIFDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
C1C	1	151	250	52	600 x 535 x 910	816
C2C	2	251	250	72	920 x 535 x 910	941
C3C	3	382	250	91	1350 x 535 x 910	1 515

OPTIES VOOR KLAPDEUREN ROOSTERS

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

OPTIES VOOR SCHUIFDEUREN 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

HOOGTE ZONDER POTEN: 820 MM

- BUITENKANT SKINPLATE ZWART
- BINNENKANT SKINPLATE WIT
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- KLIMAATKLASSE 4
- Compressorunit links ingebouwd
- Temperatuur +2/+8°C
- Koelmiddel: R290
- Hoogte binnenzijde 740 mm
- 3 opslaglagen mogelijk (recht op staande flessen)
- Digitale thermostaat

- De condensor is vlot toegankelijk en vergt geen gereedschap voor reiniging
- Geventileerde koeling
- Robuuste constructie op verstelbare poten (70 mm)
- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Ledverlichting
- Opvang van het dooiwater en automatische herverdamping

GAS R290

GEVENTILEERDE KOELING

INGEBOUWDE KOELGROEP

BEHUIZING SKINPLATE

2-3-4 DEUREN

HOOGTE ZONDER POTEN 820 mm

- Afmetingen deuropeningen:
 - FGB125/177/229: 340 mm
 - FGB145/206/267: 440 mm

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

LADEN
zie pagina 89

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	204	230	86	1255 x 565 x 890	1 874
FGB145	☞ 252-308 ☞ 462-528	261	230	97	1455 x 565 x 890	1 985

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	347	370	120	1775 x 565 x 890	2 318
FGB206	☞ 414-506 ☞ 759-840	444	390	130	2065 x 565 x 890	2 449

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	448	400	129	2295 x 565 x 890	2 892
FGB267	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	578	420	154	2675 x 565 x 890	3 129

RVS BARKASTEN

• 2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • INGEBOUWDE KOELGROEP

HOOGTE ZONDER POTEN: 820 MM

- BUITEN- EN BINNENZIJDEN VAN RVS
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- KLIMAATKLASSE 4
- Koelmiddel: R290
- Temperatuur +2/+8°C
- Hoogte binnenzijde 740 mm
- 3 opslaglagen mogelijk (recht op staande flessen)
- Digitale thermostaat
- Geventileerde koeling

- Robuuste constructie op verstelbare poten (70 mm)
- 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

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

LADEN
zie pagina 89Op 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	204	230	86	1225 x 565 x 890	1 981
FGB145I	☞ 252-308 ☞ 462-528	261	230	97	1455 x 565 x 890	2 086

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	347	370	120	1775 x 565 x 890	2 449
FGB206I	☞ 414-506 ☞ 759-840	444	390	130	2065 x 565 x 890	2 579

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	129	2295 x 565 x 890	3 066
FGB267I	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	622	420	154	2675 x 565 x 890	3 226

BARKASTEN

• 2 - 3 - 4 GLAZEN DEUREN • INGEBOUWDE KOELGROEP

HOOGTE ZONDER POTEN: 820 MM

- BUITENKANT SKINPLATE ZWART
- BINNENKANT SKINPLATE WIT
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- KLIMAATKLASSE 4
- Compressorunit links ingebouwd
- Koelmiddel: R290
- Hoogte binnenzijde 740 mm
- 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 (70 mm)
- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Ledverlichting
- Opvang van het dooiwater en automatische herverdamping

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

- Afmetingen deuropeningen:
 - FGB125/177/229PV: 340 mm
 - FGB145/206/267PV: 440 mm

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur



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	204	230	86	1255 x 565 x 890	2 144
FGB145PV	☞ 252-308 ☞ 462-528	283	230	97	1455 x 565 x 890	2 246

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	347	370	121	1775 x 565 x 890	2 666
FGB206PV	☞ 414-506 ☞ 759-840	444	390	136	2065 x 565 x 890	2 825

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	400	153	2295 x 565 x 890	3 361
FGB267PV	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	622	420	158	2675 x 565 x 890	3 593

RVS BARKASTEN

• 2 - 3 - 4 GLAZEN DEUREN • INGEBOUWDE KOELGROEP

HOOGTE ZONDER POTEN: 820 MM

- BUITEN- EN BINNENZIJD VAN RVS
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- KLIMAATKLASSE 4
- Koelmiddel: R290
- Hoogte binnenzijde 740 mm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechttop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- Geventileerde koeling
- Robuuste constructie op

- verstelbare poten (70 mm)
- 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

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	204	230	86	1225 x 565 x 890	2 246
FGB145PVI	☞ 252-308 ☞ 462-528	261	230	97	1455 x 565 x 890	2 347

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	347	370	120	1775 x 565 x 890	2 825
FGB206PVI	☞ 414-506 ☞ 759-840	444	390	130	2065 x 565 x 890	2 985

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	153	2295 x 565 x 890	3 440
FGB267PVI	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	622	430	158	2675 x 565 x 890	3 724

BARKASTEN

• 2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • ZONDER KOELGROEP

HOOGTE ZONDER POTEN: 820 MM

- BUITENKANT SKINPLATE ZWART
- BINNENKANT SKINPLATE WIT
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- KLIMAATKLASSE 4
- Koelmiddel: R600a
- Hoogte binnenzijde 740 mm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechttop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- Geventileerde koeling

- Robuuste constructie op verstelbare poten (70 mm)
- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Thermostaatregeling
- Verlichting

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

VOOR KOELGROEP OP AFSTAND
Uitgerust met verdamper +

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

capillair, verlichting, digitale thermostaat

LADEN
zie pagina 89

SKINP. 320 W 2 1 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	1 540
FGB138SG	☞ 252-308 ☞ 462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1 620

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	1 968
FGB199SG	☞ 414-506 ☞ 759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	2 062

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	2 557
FGB260SG	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	760	386	152	2600 x 565 x 890	2 758

BARKASTEN

• 2 - 3 - 4 GLAZEN DEUREN • ZONDER KOELGROEP

HOOGTE ZONDER POTEN: 820 MM

- BUITENKANT SKINPLATE ZWART
- BINNENKANT SKINPLATE WIT
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- KLIMAATKLASSE 4
- Koelmiddel: R600a
- Hoogte binnenzijde 740 mm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechttop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- Geventileerde koeling
- Robuuste constructie op

verstelbare poten (70 mm)

- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Thermostaatregeling
- Verlichting

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

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

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



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	1 807
FGB138SGV	☞ 252-308 ☞ 462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1 874

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	2 316
FGB199SGV	☞ 414-506 ☞ 759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	2 436

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	3 066
FGB260SGV	☞ 567-704 ☞ 1056-1152	760	320	152	2600 x 565 x 890	3 280

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	731
NTFGB2	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	585
NTFGB1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	556

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	790
NTFGB22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	644
NTFGB11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	615

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	736
NTFGB2I	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	615
NTFGBI1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	562

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	819
NTFGBI22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	673
NTFGBI11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	644

OPTIES ROOSTERS

Ref.	mm	Prijs (excl. btw) €
F30/1	350 x 405	28
F31/1	400 x 405	25
F32/1	500 x 405	34
F30/2	405 x 405	30
F31/2	455 x 405	34
F32/2	550 x 405	37

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 

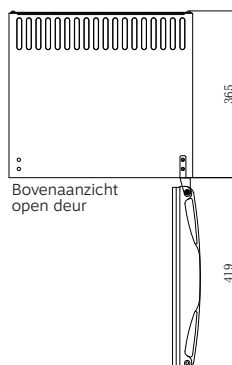
- HEEL GELUIDSARM
- OMKEERBARE DEUR
- NH₃-absorptiekoeling (Ammoniak)
- Ledverlichting
- Deurslot

- Temperatuur +5°C/+12°C
- Automatische ontdooing
- Ammoniakgas
- Deurdichtingen met clips

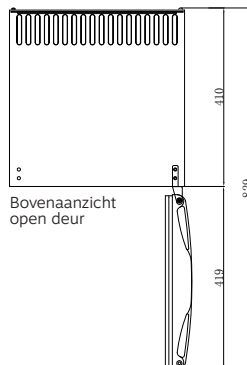
Uitrusting: 2 roosters

65 W 2  REF. MB4065 W 2  REF. RCG40A

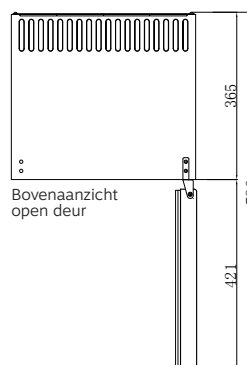
MB30

Bovenaanzicht
open deur

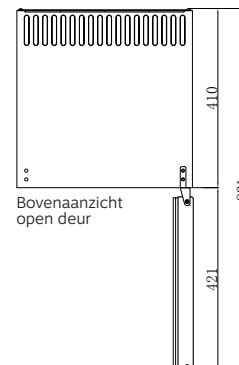
MB40/MB50

Bovenaanzicht
open deur

RCG30A

Bovenaanzicht
open deur

RCG40A/RCG50A

Bovenaanzicht
open deur

VOLLE DEUREN

Ref.	Roosters	Inhoud (l)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MB30	1	24	65	16	402 x 439 x 496	459
MB40	2	34	65	18	402 x 464 x 556	496
MB50	3	42	90	20	402 x 464 x 666	532

GLAZEN DEUREN

Ref.	Roosters	Inhoud (l)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RCG30A	1	24	65	17	402 x 439 x 496	497
RCG40A	2	34	65	19	402 x 464 x 556	512
RCG50A	3	42	90	21	402 x 464 x 666	545

WIJNKASTEN

- DEUR MET GEROOKT GLAS
- **TWEE TEMPERATUURZONES**

- 2 KOOLSTOFFILTERS
- ONTGEURDERS
- DUBBELE TEMPERATUURCONTROLE (+5°C/+10°C BOVEN EN +10°C/+18°C ONDER)
- 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
Standaard meegeleverd: 8 roosters voor CW510DT

GAS R600a 
 2 TEMPERATUURZONES 
 GEVENTILEERDE KOELING 



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	31	85	41	493 x 635 x 840	1 737
CW510DT	151	180	100	598 x 720 x 1767	2 417

DRANKKASTEN GLAZEN DEUREN

• POSITIEF VERTICAAL

GAS R600 
 POSITIEVE TEMPERATUREN 
 GEVENTILEERDE KOELING 
 1 DEUR 
 5 ROOSTERS 

• NIET OMKEERBARE DEUR

- Koelmiddel R600a
- Temperatuur 0°C / +10°C
- Geventileerde koeling
- Slot
- Mechanische thermostaat en analoge thermometer
- Scharnier rechts
- 230 V mono

XLS-382W

- Binnenverlichting met schakelaar
- 2 poten vooraan en 2 wielen achteraan
- Statische condensator
- Mechanische grendel
- 5 roosters 505 x 930 mm
- 25 niveaus met een tussenafstand van 50 mm

XLS-412W

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



382L T°+ REF. XLS-382W



382 L 94 KG REF. XLS-412W

POSITIEVE KASTEN MET GLAZEN DEUR

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
XLS-382W	382	94	593 x 620 x 1830	892
XLS-412W	382	94	593 x 620 x 1830	892

KOELERS VOOR FLESSEN EN BLIKJES

• 2 GLAZEN Klapdeuren

- 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	
ROOSTERS	



6 10L T°+ REF. XLS-850WG.2

2 GLAZEN Klapdeuren

Ref.	Roosters	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
XLS-620WG.2	8	610	122	1000 x 610 x 2020	1 563
XLS-850WG.2	8	810	142	1190 x 660 x 2020	1 761

KOELER VOOR FLESSEN EN BLIKJES

• 2 GLAZEN Schuifdeuren

- Koelmiddel R290
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Maximale bedrijfsomgeving van +32°C
- Dikte van de isolatie: 60 mm
- Ledverlichting
- Digitale thermostaat
- Voeding: 220V/50HZ
- Verdampers
- Gemakkelijk te reinigen
- Slot met sleutel

- Binnenverlichting
- Verstelbare rekken op stelijzers
- Bovenstrip met verlichting

Uitrusting: 8 rekken
(L x D: 428 x 505 mm)

GELEVERD OP WIELTJES



2 T°+ REF. KLRF800

NIEUW



GAS R290	
POSITIEVE TEMPERATUREN	
2 DEUREN	
ROOSTERS	

NIEUW

2 GLAZEN Schuifdeuren

Ref.	Deuren	Vermogen (W)	Buitenafm. (mm) L x D x H	Binnenafm. (mm) L x D x H	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
KLRF800	2	500	1000 x 720 x 2063	880 x 580 x 1365,5	125	2 226

GLAZEN MINITOONBANKEN

• NEGATIEF

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

GAS R290



NEGATIEVE TEMPERATUREN



GEVENTILEERDE KOELING



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	55	210	35	620 x 575 x 552	1 102
RTD-99L	90	320	41	620 x 575 x 712	1 168



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	55	210	35	620 x 575 x 676	1 165
RTD-99LC	90	320	42	620 x 575 x 836	1 229

HOLLE-IJSBLOKJESMACHINES

• PALET SYSTEEM

- **SOORT IJS: HOLLE CILINDERVORMIGE IJSBLOKJES**
- Koelmiddel R290
- Gemiddeld gewicht +/- 17 g
- De ijsblokjes worden geproduceerd door een paletsysteem
- 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 23 tot 36 kg per 24 uur
- Voor koele drankjes en cocktails
- Klanten: bars, restaurants, hotels
- Geleverd met plastic schepje

Beheer van de machine mogelijk met applicatie via bluetooth

GAS R290



RVS



HOLLE CILINDERVORMIGE IJSBLOKJES



PALET SYSTEEM



21 KG/24U 15 250 W REF. MGP21A-2

↓ AFVOERHOOGTE WATER: 130 mm

25 KG/24U 15 265 W REF. MGP25A-2

↓ AFVOERHOOGTE WATER: 130 mm

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-2	23	15	7 kg 410 ijsblokjes	18 - 22	200	30	340 x 545 x 690	1 593
MGP25A-2	25	15	10 kg 588 ijsblokjes	18 - 23	354	33	400 x 545 x 690	1 660
MGP37A-2	36	20	12 kg 706 ijsblokjes	14 - 17	585	36	450 x 545 x 690	1 882

SOFTIJSMACHINE

• INTENSIEF DEBIET

GAS R290
RVS• SENSOR VOOR
MENGSELTEKORT / KUIPMIXER

- Koelmiddel R290
- Constructie van RVS AISI 304
- LCD-scherm
- Handgreep van RVS AISI 304 met aanslagen en automatische terugslag
- Toevoer van het mengsel in de cilinders via zwaartekracht
- Temperatuur van de werkomgeving: 10°C tot 38°C
- Productietemperatuur: -3,5°C / -9°C
- Voorkoeling van de kuipen (4-10°C)
- Ontdooifunctie en nachtstand
- Luchtfilter met luchtaanvoer aan weerszijden en afvoer langs achter
- Ventilator-condensor (130 W)
- Uitgerust met 2 compressoren
- 230 V / 50 Hz Mono

NIEUW



RVS 38 L/U T° REF. CF8240G

KUIP MET
AFGERONDE HOEKENLCD-
SCHERMVENTILATOR-
CONDENSORVERDELERS
3 HENDELS

NIEUW

Ref.	Productiecapaciteit (l/u)	Inhoud van de kuipen	Inhoud van de invriescilinder	Vermogen (w)	Afm. (mm) L x D x H	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
CF8240G	38	(2 x) 8 L	(2 x) 1,9 L	2900	541 x 815 x 1515	215,5	9 900



FLESSENKOELEERS

• 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

KOELE SCHUIFDEUREN

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MFK320	300	55	1040 x 660 x 1060	1 072
RI-260-C	260	57	990 x 715 x 900	563

DIEPVRIESKOFFERS

• GLAZEN SCHUIFDEKSELS

• COMPRESSOR DANFOSS

- Gas R290
- Temperatuur: -18°C/-24°C
- Condenserend deksel
- Stootranden
- Op wieltjes
- 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	2 145
BI750L	746	105	594	2 x 570 x 710 x 200	1850 x 760 x 620	2050 x 960 x 825	2 425
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	3 010

DIEPVRIESKOFFERS

• KLAPDEKSEL

- GEVENTILEERDE CONDENSOR
- KUIP MET AFGERONDE HOEKEN
- MET WIELTJES
- 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 ontdooiing
- 230 V mono
- Isolatie: 70 mm

GAS R290	
NEGATIEVE TEMPERATUREN	
STATISCHE KOELING	
WITTE BEHUIZING	



Uitrusting: 2 manden

WIT 600 L T°- REF. BD598F

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	1 376

- Koelmiddel R600a
- Temperatuur: -17/-25°C
- Buitenbekleding: wit gelakt
- Statische verdamper
- Manuele ontdooiing
- Regelbare thermostaat
- 230 V mono

GAS R600a	
NEGATIEVE TEMPERATUREN	
GECOATE VERDAMPER	
WITGELAKT	



Uitrusting: 1 mand

GELAKT 324 L T°- REF. MF370

DIEPVRIEZERS KLAPDEKSELS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MF240	209	81	42	890 x 690 x 860	918
MF370	275	91	44	1190 x 690 x 860	936
MF460	411	126	53	1510 x 690 x 890	1 269

DIEPVRIESKOFFERS

• KLAPDEKSEL

- Koelmiddel R600
- Temperatuur -18°C/-24°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. XF-402JA



GELAKT 479 L T°- REF. XF-512JA



GELAKT 561 L T°- REF. XF-650

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
XF-402JA	345	55	1275 x 740 x 825	766
XF-512JA	435	63	1535 x 740 x 825	860
XF-650	561	75	1930 x 710 x 825	1 112

AFVALBAKKOEELERS

• 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

GAS R600a

POSITIEVE TEMPERATUREN

RVS AISI 304

2-3 CONTAINERS

Gemonteerd geleverd

Geleverd zonder 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	932 x 740 x 970	2 581
WBC1-240	1 container 240 liter	32	1090 x 920 x 1230	3 510

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	2 957
WBC2-240	2 containers 240 liter	57	1810 x 920 x 1230	3 940

UNIVERSUM

VITRINES & TOONBANKEN

TOONBANKEN.....104 tot 109

GAMMA VOOR VIS.....110

TOONBANKEN.....112 tot 114

OPZETVITRINES.....115 tot 118 / 126 tot 127

ZELFBEDIENING & MINI MARKET.....119 tot 121

WANDKASTEN.....122 tot 125

INHOUD

TOONBANKEN

- | | | |
|-----------------------|--------------|-------------------------------------|
| 104 TOONBANKEN | RECHTE RUIT | BEGLAZING, IN DE FABRIEK GEMONTEERD |
| 106 TOONBANKEN | GEBOGEN RUIT | 109 KOELBUFFETTEN |
| 108 TOONBANKEN | RECHTE | |

GAMMA VOOR VIS

- 110** KOELVITRINES VOOR VIS

TOONBANKEN

- | | |
|---|---|
| 112 VITRINES PATISSERIE • RECHTE RUIT | 114 VITRINES BAKKERIJ/PATISSERIE |
| 113 VITRINES PATISSERIE • GEBOGEN RUIT | 4-ZIJDIGE BEGLAZING • DRIEDUBBEL GLAS
GEVENTILEERD |

OPZETVITRINES

- | | |
|--|---|
| 115 OPZETVITRINES • 4-ZIJDIGE BEGLAZING
DUBBEL GLAS | 118 VITRINES OPZETMODEL
MET EN ZONDER WAGEN |
| 116 GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER | 126 PRESENTATIEVITRINES VOOR
ROOMIJS OPZETMODEL |
| 117 GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN
BEDIENING LANGS VOREN EN LANGS ACHTER | 127 GEKOELDE SUSHIVITRINES
• SCHUIFDEUREN • HOOGTE 265 & 330 MM |
| 117 WARME VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER | |

ZELFBEDIENING & MINI MARKET

- | | |
|---|---|
| 119 EILANDJES – ZELFBEDIENING | 121 MODULES GMS – MINI MARKET
• NEGATIEF • 3 DEUREN |
| 120 MODULES GMS – MINI MARKET
• NEGATIEF • 2 DEUREN | |

WANDMEUBELS & WANDKASTEN

- | | |
|--|---|
| 122 WANDMEUBELS
• KLAP- OF SCHUIFDEUREN | 125 WANDKASTEN
• 2 - 3 KLAPDEUREN |
| 124 WANDMEUBELS
• ZUIVELPRODUCTEN EN CHARCUTERIE | |

TOONBANKEN

- RECHTE **BEGLAZING**
- STATISCHE OF GEVENTILEERDE KOELING
- 3 DIEPTES

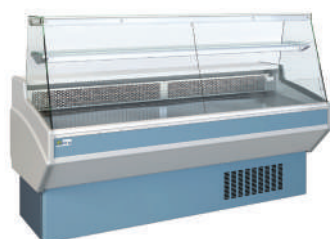
TUSSENTABLET VAN GLAS MET LEDVERLICHTING

- Gas R290
- Temperatuur + 3°C/+ 6°C
- Statische of geventileerde koeling
- Marmeren werkblad
- Presentatieruimte van RVS
- Met verlichting
- Gekoelde berguimte
- Tussentablet
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing

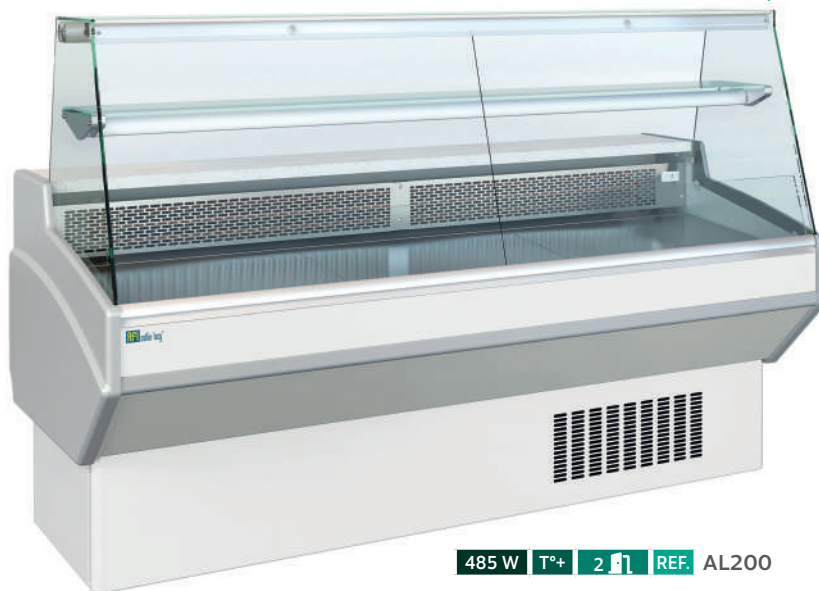
- 230 V mono
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

Kleuropties: op aanvraag

GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE OF GEVENTILEERDE KOELING
DIEPTEN 820-931-1054 mm



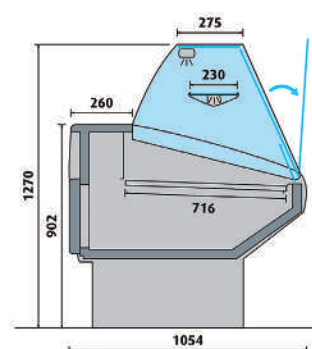
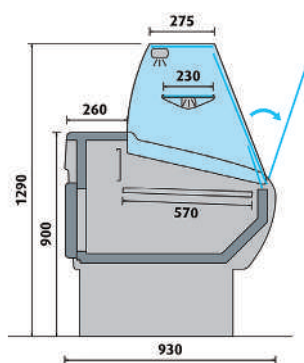
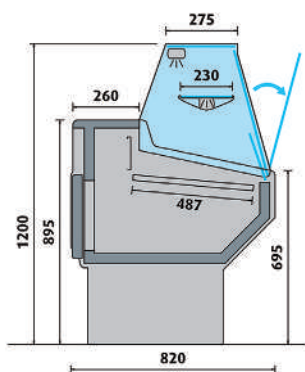
AL/AL V



485 W T⁺ 2 REF. AL200

BE/BE V

OM/OM V



AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2256515	AL100	95
2256516	AL130	125
2256517	AL150	130
2256518	AL200	170
2256519	AL250	210

AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2256500	BE100	92
2256501	BE130	125
2256502	BE150	143
2256503	BE200	169
2256504	BE250	238

AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2257500	OM100	86
2257501	OM130	112
2257502	OM150	127
2257503	OM200	170
2257504	OM250	215
2257505	OM300	244

KITS WIELEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
KAL	100 - 130 - 150	119
KAL-P	200 - 250	157

KLEUREN

Standaardkleur	Kleuropties

DIEPTE 820 MM • STATISCHE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	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	2 835
AL130	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	3 328
AL150	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3 526
AL200	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	4 519
AL250	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	5 178

DIEPTE 820 MM • GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	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	3 035
AL130V	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	3 615
AL150V	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3 819
AL200V	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	4 908
AL250V	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	5 655

DIEPTE 931 MM • STATISCHE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	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	3 031
BE130	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	3 548
BE150	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3 767
BE200	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3 821
BE250	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	5 481

DIEPTE 931 MM • GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	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	3 229
BE130V	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	3 822
BE150V	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	4 051
BE200V	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	5 005
BE250V	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	5 952

DIEPTE 1054 MM • STATISCHE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	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	3 221
OM130	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3 819
OM150	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	4 030
OM200	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	4 894
OM250	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5 805
OM300	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	6 290

DIEPTE 1054 MM • GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	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	3 546
OM130V	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	4 121
OM150V	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	4 431
OM200V	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	4 287
OM250V	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5 893
OM300V	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	6 788

TOONBANKEN

- **GEBOGEN BEGLAZING**
- **STATISCHE OF GEVENTILEERDE KOELING**
- **3 DIEPTES**

- **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

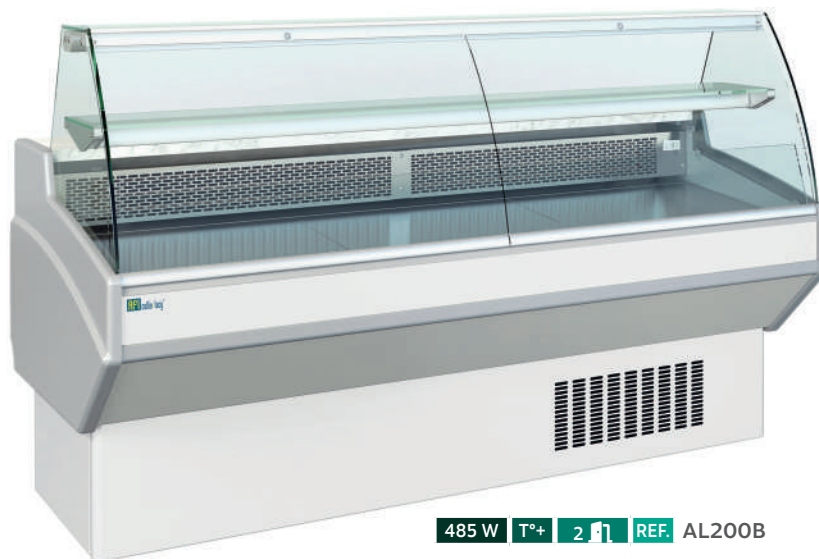
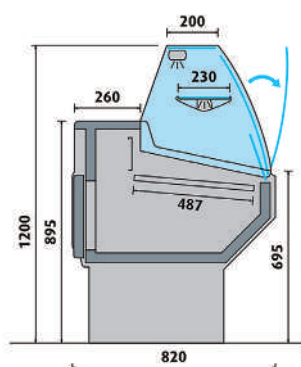
- 230 V mono
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

Kleuropties: op aanvraag

GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE OF GEVENTILEERDE KOELING
DIEPTEN 820-931-1054 mm

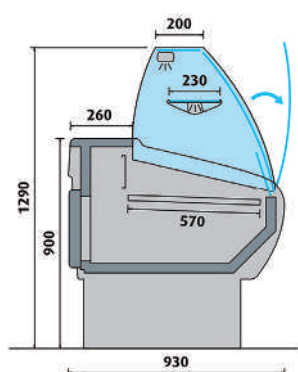


AL B/AL VB

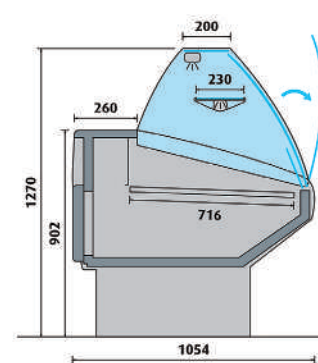


485 W T°+ 2 REF. AL200B

BE B/BE VB



OM B/OM VB



AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2256515	AL100	95
2256516	AL130	125
2256517	AL150	130
2256518	AL200	170
2256519	AL250	210

AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2256500	BE100	92
2256501	BE130	125
2256502	BE150	143
2256503	BE200	169
2256504	BE250	238

AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2257500	OM100	86
2257501	OM130	112
2257502	OM150	127
2257503	OM200	170
2257504	OM250	215
2257505	OM300	244

KITS WIELEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
KAL	100 - 130 - 150	119
KAL-P	200 - 250	157

KLEUREN

Standaardkleur	Kleuropties

DIEPTE 820 MM • STATISCHE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	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	2 887
AL130B	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	3 390
AL150B	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3 558
AL200B	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	4 608
AL250B	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	5 286

DIEPTE 820 MM • GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	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	3 086
AL130BV	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	3 676
AL150BV	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3 851
AL200BV	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	4 996
AL250BV	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	5 763

DIEPTE 931 MM • STATISCHE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	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	3 088
BE130B	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2 169
BE150B	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	2 945
BE200B	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	4 733
BE250B	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	5 593

DIEPTE 931 MM • GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	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	2 115
BE130BV	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	3 885
BE150BV	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	4 086
BE200BV	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	5 098
BE250BV	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	6 067

DIEPTE 1054 MM • STATISCHE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	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	3 679
OM130B	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	4 199
OM150B	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	4 321
OM200B	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	5 310
OM250B	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	6 163
OM300B	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	6 972

DIEPTE 1054 MM • GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	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	3 778
OM130VB	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	4 453
OM150VB	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	4 662
OM200VB	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	5 665
OM250VB	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	6 812
OM300VB	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	7 157

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 ontdooiing
- Verstelbare poten van RVS
- Met gekoelde bergruimte
- 1 glazen tablet
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid
- 230 V mono
- Diepte toonbank: 580mm

GAS R290

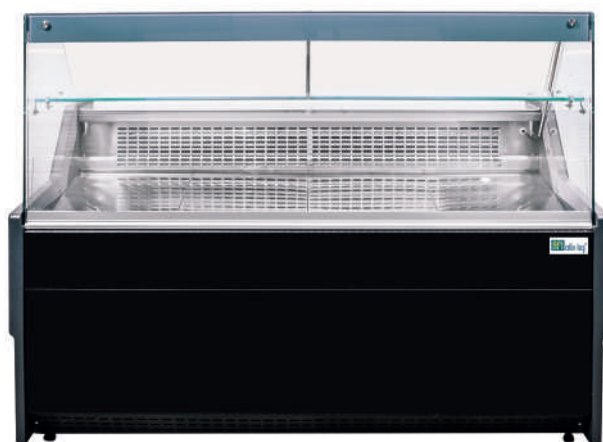
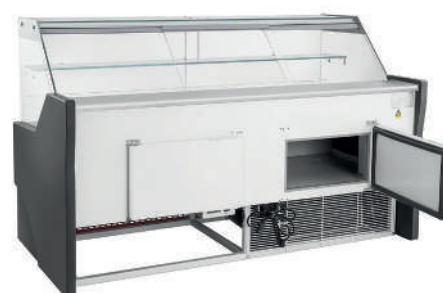
GEVENTILEERDE KOELING

GECOATE VERDAMPER

ZWART OF GRIJS

DIEPTE BLAD:
- BOVENSTE SCHAP: 330 MM

- TUSSENSCHAP: 200 MM
- WERKBLAD: 195MM



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	2 961
VSA1500D.V1B	1	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2 985
VSA2000D.V1B	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	3 262
VSA2500D.V1B	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	3 663

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	2 961
VSA1500D.V1G	1	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2 985
VSA2000D.V1G	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	3 262
VSA2500D.V1G	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	3 663

KOELBUFFETTEN

- 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)

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



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	2 344
RTS-1490L	4 bakken GN 1/1	170	123	1490 × 765 × 1370	2 591
RTS-2150L	6 bakken GN 1/1	200	156	2150 × 765 × 1370	3 205

GEKOELDE VITRINES VOOR VIS

- Koelmiddel R290
- Temperatuur: 0°C/+4°C
- Op wieltjes
- Constructie van roestvast staal
- Ecologische isolatie van polyurethaan
- Elektronische thermostaat - thermometer voor temperatuurcontrole
- Geschikt voor ijsbed
- Automatische ontdooiing
- Afdruipsysteem met waterverdamer
- Statisch koelsysteem
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid
- Vaste beglazing voor VP-201/251/301-K

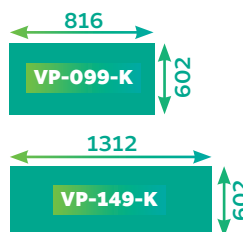
GAS 290 
POSITIEVE TEMPERATUREN 
STATISCHE KOELING 
RVS 

KOELKASTEN VOOR
VIS
zie pagina 41

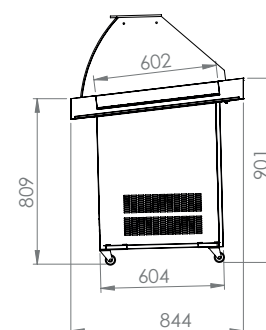


435 W T°+ REF. VP-099-K

UITSTALVLAKKEN



VP-099-K/VP-149-K



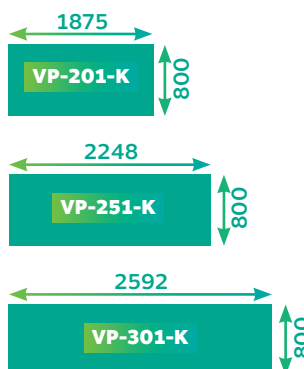
POSITIEVE VITRINES

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	2 024
VP-149-K	435	1312 x 602	1410 x 900 x 1200	2 474

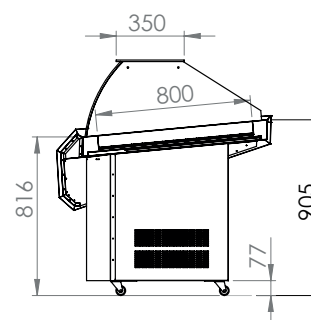


590 W T°+ REF. VP-201-K

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	4 017
VP-251-K	590	2248 x 800	2500 x 1100 x 1200	4 782
VP-301-K	772	2592 x 800	3000 x 1100 x 1200	5 483



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 ontdooiing
- Automatische verdamping van het dooiwater
- Sluiting achteraan met schuifdeuren

- Digitale thermostaat
- Ledverlichting binnenin

GAS R290
GEVENTILEERDE KOELING
2 -3 REKKEN
POSITIEVE TEMPERATUREN



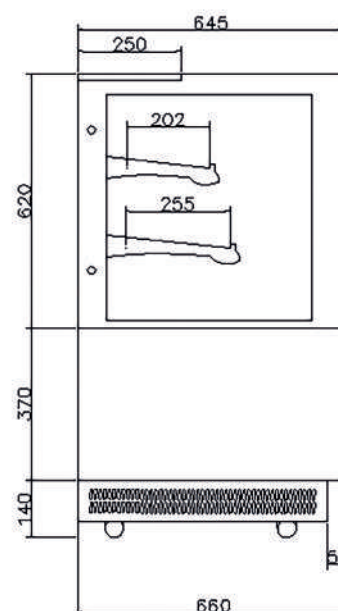
650 L REF. EDEN600



560 L REF. EDEN60



EDEN



RECHTE RUITEN • 2 REKKEN

Ref.	Volume (liter)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EDEN40	280	900 x 660 x 1130	1 359
EDEN50	380	1200 x 660 x 1130	1 423
EDEN60	480	1500 x 660 x 1130	1 617
EDEN70	580	1800 x 660 x 1130	1 794

RECHTE RUITEN • 3 REKKEN

Ref.	Volume (liter)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EDEN400	395	900 x 660 x 1400	1 582
EDEN500	540	1200 x 660 x 1400	1 649
EDEN600	685	1500 x 660 x 1400	1 842
EDEN700	831	1800 x 660 x 1400	2 026

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	

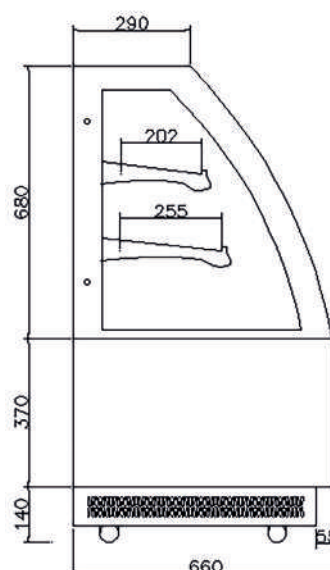
- Digitale thermostaat
- Ledverlichting binnenin



560 L REF. OASIS60



521 L REF. OASIS600

OASIS**GEBOGEN RUITEN • 2 REKKEN**

Ref.	Volume (liter)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OASIS40	235	900 x 660 x 1190	1 359
OASIS50	315	1200 x 660 x 1190	1 453
OASIS60	395	1500 x 660 x 1190	1 616
OASIS70	475	1800 x 660 x 1190	1 831

GEBOGEN RUITEN • 3 REKKEN

Ref.	Volume (liter)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OASIS400	301	900 x 660 x 1400	1 582
OASIS500	411	1200 x 660 x 1400	1 649
OASIS600	521	1500 x 660 x 1400	1 842
OASIS700	632	1800 x 660 x 1400	2 068

VITRINES BAKKERIJ/PATISSERIE

- 4-ZIJDIGE BEGLAZING,
- **DRIEVOUDIGE 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 ontdooiing 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	3 252
4FA80P	350	0,8	160	800 x 630 x 1850	4 263

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	5 590
4FA80N	350	0,8	180	800 x 630 x 1850	6 619

OPTIES VITRINE VOOR + 800 M HOOGTE

VITRINES OPZETMODEL

- 4-ZIJDIGE BEGLAZING,
- **DUBBELGLAS**

- 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 ontdooiing
- Luchtkanaal buiten het glas om condensatie af te voeren

GAS R134a

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING



RT-58LB-3

ZWARTE VITRINE58 L | 190 W | T⁺ | REF. RT-58L-3

RT-78LB-3

ZWARTE VITRINE78 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	801
RT-78L-3	78	190	36	452 x 406 x 966	828

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	801
RT-78LB-3	78	190	36	452 x 406 x 966	828

GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL

• SCHUIFDEUREN

• BEDIENING ACHTERAAN

• DUBBELE BEGLAZING AAN 4 ZIJDEN

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur 0°C/+12°C
- Onderhoudsvrije condensor
- In de hoogte verstelbare roosters
- Instelbare temperatuurregeling

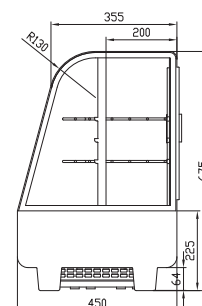
- Automatische ontdooiing
- Geventileerd koelsysteem
- Ledverlichting
- Schuifdeuren
- Zwart decor voor RTW-100L
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

GAS R134a

KOUDE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

RTW-100L

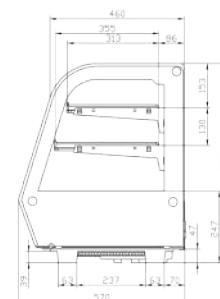


160 W 100 L T°+ REF. RTW-100L



160 W 120 L T°+ REF. RTW-120L

RTW-120L/RTW-160L



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	919
RTW-120L	120	160	57	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	1 121
RTW-160L	160	160	66	813 x 335 - 813 x 367	880 x 568 x 686	1 200

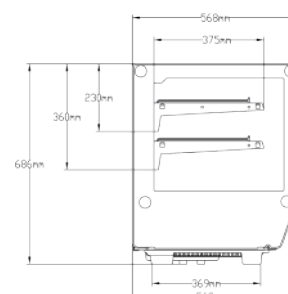


160 W 120 L T°+ REF. RTW-120L-5



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	1 121
RTW-160L-5	160	160	66	813 x 367	880 x 568 x 686	1 200

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 ontdooiing
- Geventileerd koelsysteem
- Ledverlichting

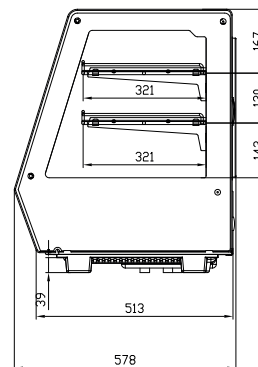


160 W | 125 L | T°+ | REF. RTW-125L

GAS R134a

 KOUDE TEMPERATUREN
 GEVENTILEERDE KOELING

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

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	1 130

VERWARMDE VITRINES OPZETMODEL

SCHUIFDEUREN • **BEDIENING ACHTERAAN**

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



1100 W | 120 L | T°+ | REF. RTR-120L



1500 W | 160 L | T°+ | REF. RTR-160L

WARMTE TEMPERATUREN

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	904
RTR-160L	160	1500	43	856 x 568 x 686	977

VITRINES OPZETMODEL

• MET EN ZONDER WAGEN

- 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 uitstellen 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	1 086
RTW-175L	4 bakken GN 1/1 + 2 bakken GN 1/4	200	66	818 x 540	915 x 890 x 542	2 023
RTW-255L	6 bakken GN 1/1 + 2 bakken GN 1/4	200	84	1154 x 540	1250 x 890 x 542	2 095



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	2 067
RTW-255LT	1250 x 890 x 1080	2 144

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

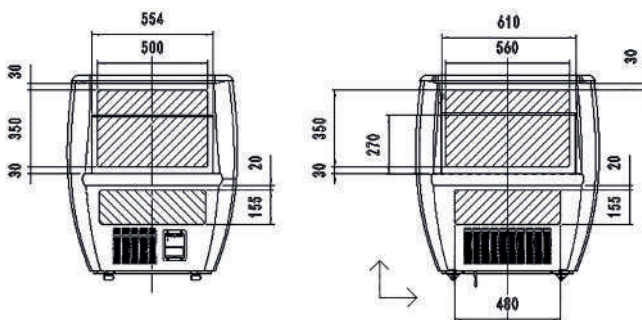
- Verdamping van het dooiwater met warm gas
- Display Setter
- Thermostaat Dixell
- Laadhoogte op eilandje: 270mm

- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid
- 230 V mono
- Kabellengte: 2 m



87 L REF. STP0908

STP0908



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
STP0908	87	230	772 x 833 x 930	2 138

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

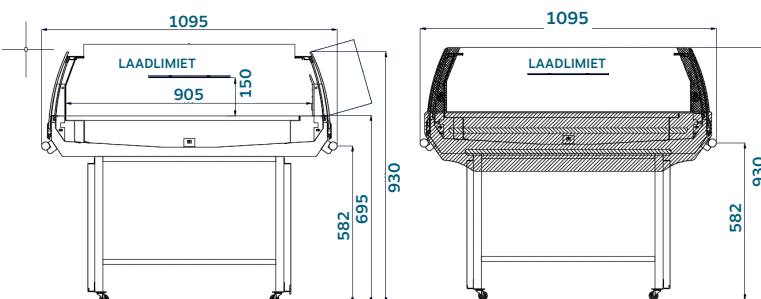
- Vinverdamer koper-aluminium + ventilator
- Automatische ontdooiing
- Meer uitstalruimte
- Thermostaat Dixell

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



190 L REF. STP1310

STP1310



Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
STP1310	190	550	1370 x 1080 x 935	3 621

GMS MODULES – MINI MARKET

• NEGATIEF • 2 DEUREN

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

ONDERSTE DEEL

- Statische koeling
- Ontdooiing met warm gas
- Korfscheiders voor supermarkt: 2+1
- Digitale thermostaat
- Verstelbare poten

BOVENSTE DEEL

- Geventileerde koeling
- Automatische ontdooiing
- 3 verstelbare rekken met prijskaarthouder

GAS R290

NEGATIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE/ GEVENTILEERDE KOELING

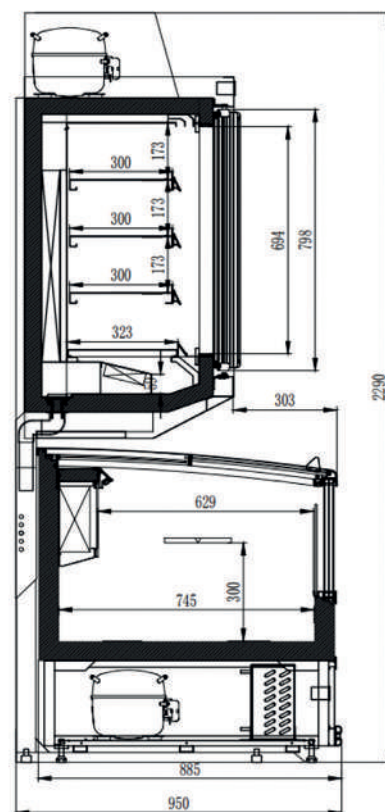
TWEE TEMPERATUURZONES:
één temperatuur voor het bovenste meubel en één voor het onderste



REF. CQSUP15-2



CQSUP15-2



NIEUW

MODULES • NEGATIEVE KOUDE

Ref.	Deel	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CQSUP15-2	Onderste deel	2	595	378	N.G.	1358 x 885 x 940	4 935
	Bovenste deel	2	300	312	125	1358 x 620 x 2290	

GMS MODULES – MINI MARKET

• NEGATIEF • 3 DEUREN

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

ONDERSTE DEEL

- Statische koeling
- Ontdooiing met warm gas
- Korfscheiders voor supermarkt: 2+1
- Digitale thermostaat
- Verstelbare poten

BOVENSTE DEEL

- Geventileerde koeling
- Automatische ontdooiing
- 3 verstelbare rekken met prijskaarthouder

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

GAS R290

NEGATIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE/ GEVENTILEERDE KOELING



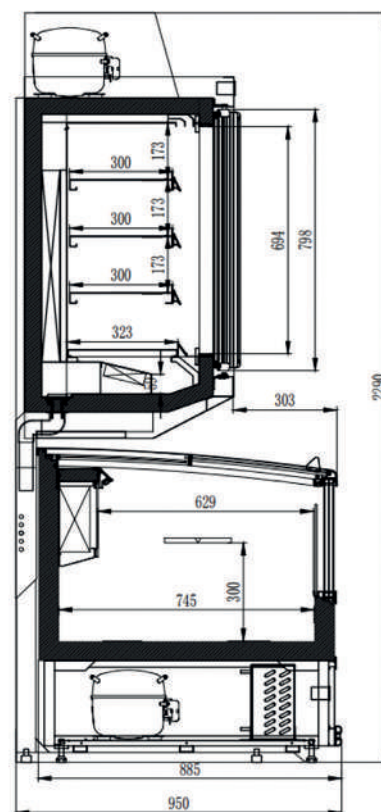
NIEUW



REF. CQSUP21-2



CQSUP21-2



NIEUW

MODULES • NEGATIEVE KOUDE

Ref.	Deel	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CQSUP21-2	Onderste deel	2	N.G.	N.G.	N.G.	2008 x 885 x 940	6 998
	Bovenste deel	3	420	312	155	2008 x 620 x 2290	

WANDKASTEN

• KLAP- OF SCHUIFDEUREN

• 2 GLAZEN DEUREN

- Koelmiddel R290
- 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

**Kleuropties: bestel-
termijn 4/5 weken**

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

INGEBOUWDE KOELGROEP



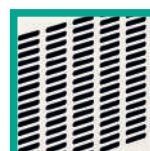
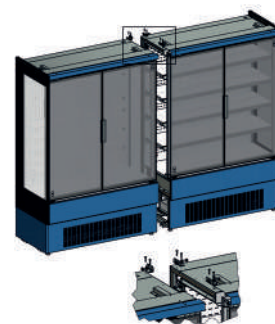
op bestelling
RAL WIT

1,14 m² 1915 W T⁺ REF. PSIIIP1510



1,14 m² 1380 W T⁺ REF. PSIIIPC1510

PSI II



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) €
PSIIIP1310	1,49	570	225	1305 x 635 x 1920	4 893
PSIIIP1510	1,73	606	245	1505 x 635 x 1920	5 246
PSIIIP1935	2,28	1190	285	1930 x 635 x 1920	7 087

2 SCHUIFDEUREN

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PSIIIPC1310	1,49	570	225	1310 x 670 x 1920	5 470
PSIIIPC1510	1,73	606	245	1510 x 670 x 1920	5 881
PSIIIPC1935	2,28	1190	285	1935 x 670 x 1920	7 765

KLEUREN

Standaardkleur	Kleuropties

WANDKASTEN

• Klap- of schuifdeuren

• 2 GLAZEN DEUREN

- Koelmiddel R290
- 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 R290

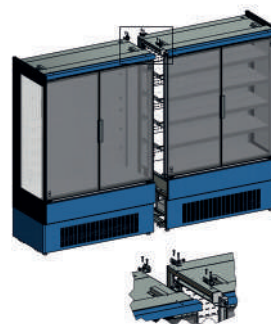
POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

INGEBOUWDE KOELGROEP

1,14 m² | 1915 W | T⁺ | REF. PSI IIP1510N

PSI II



2 Klapdeuren

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PSI IIP1310N	1,49	570	225	1305 x 635 x 1920	4 893
PSI IIP1510N	1,73	606	245	1505 x 635 x 1920	5 246
PSI IIP1935N	2,28	1190	285	1930 x 635 x 1920	7 087

2 Schuifdeuren

Ref.	Oppervlakte (m ²)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PSI IIPC1310N	1,49	570	225	1310 x 670 x 1920	5 497
PSI IIPC1510N	1,73	606	245	1510 x 670 x 1920	5 902
PSI IIPC1935N	2,28	1190	285	1935 x 670 x 1920	7 859

WANDMEUBELEN

• ZUIVELPRODUCTEN EN FIJNE VLEESWAREN

- PLAATSBESPAREND
- GEVENTILEERDE KOELING
- Koelmiddel R290
- Positieve gekoelde wandvitruines
- 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

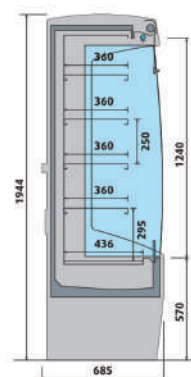
GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING



DEL



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	0,79	635	90	705 x 685 x 1944	3 754
DEL88	1,02	670	135	886 x 685 x 1944	3 833
DEL130	1,58	1080	190	1330 x 685 x 1934	5 070
DEL150	1,84	1210	210	1530 x 685 x 1944	5 869
DEL200	2,37	1490	290	1955 x 685 x 1944	6 462

KLEUREN

Standaardkleur

Kleuropties



WANDKASTEN

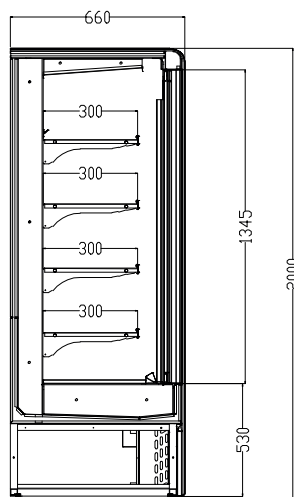
• 2 - 3 Klapdeuren

- 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 ontthooing
- 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	0,44	700	1002 x 700 x 2000	3 558
BLC1366	2	0,59	769	1320 X 700 X 2000	4 237
BLC1566	2	0,69	903	1524 X 700 X 2000	4 887
BLC2066	3	0,89	958	1940 X 700 X 2000	5 330

PRESENTATIEVITRINES VOOR ROOMIJS OPZETMODEL

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur -18°C/-25°C
- Roestvast staal
- Digitale temperatuurcontrole en display
- Automatische ontdooiing
- 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

GAS R134a
NEGATIEVE TEMPERATUREN
RVS
4 BAKKEN 5L

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN



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	1 440
RTD-77L	77	140/162	32	805 × 666 × 305	1 451
RTD-77L-2	77	140/162	28	805 × 666 × 358	1 463

GEKOELDE VITRINES VOOR SUSHI

• SCHUIFDEUREN • HOOGTE 265 & 330 MM

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur 0°C/12°C
- Ledverlichting
- Digitale weergave en controle
- Gebogen glas vooraan
- Schuifdeuren
- Direct koelsysteem
- Automatische ontdooiing

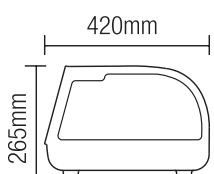
- Verdampers bovenaan met condensopvangbak
- Voor bakken van 40 mm diepte
- Optie (versies 330 mm): reclamelichtbak

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

GAS R134a

POSITIEVE TEMPERATUREN

HOOGTE 265 & 330 MM

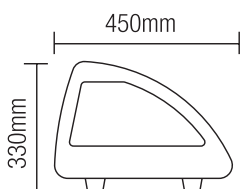


62 L T°+ REF. RTS-62L



POSITIEVE VITRINES - HOOGTE 265 MM

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTS-42L	4 bakken GN 1/3	180	34,5	1177 x 420 x 265	1 185
RTS-52L	5 bakken GN 1/3	180	38,5	1352 x 420 x 265	1 229
RTS-62L	6 bakken GN 1/3	180	41,5	1529 x 420 x 265	1 258
RTS-132L	5 bakken GN 1/2	180	45	1800 x 420 x 265	1 272



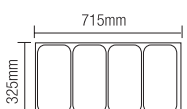
103 L T°+ REF. RTS-103L



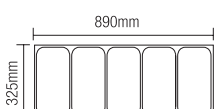
POSITIEVE VITRINES - HOOGTE 330 MM

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	1 086
RTS-63L	5 bakken GN 1/3	160	36	1307 x 450 x 330	1 116
RTS-83L	6 bakken GN 1/3	160	39	1483 x 450 x 330	1 176
RTS-103L	5 bakken GN 1/2	160	44	1754 x 450 x 330	1 200

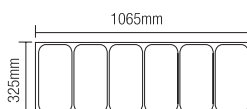
RTS-42L / RTS-43L



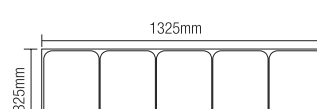
RTS-52L / RTS-63L



RTS-62L / RTS-83L



RTS-132L / RTS-103L

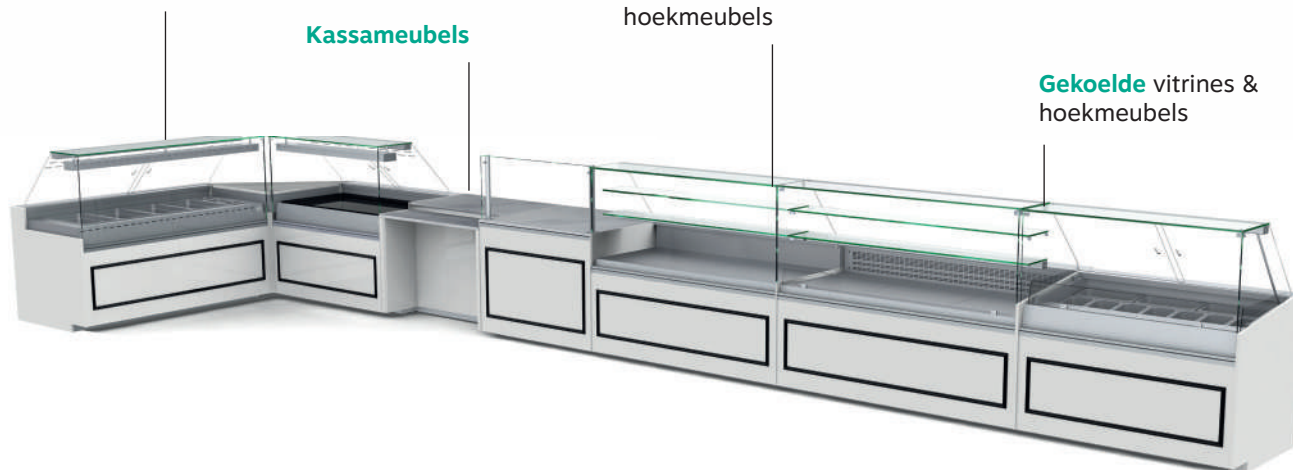


Warme vitrines

Kassameubels

Neutrale vitrines &
hoekmeubels

Gekoelde vitrines &
hoekmeubels

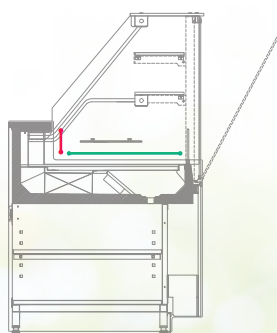


MODEL EASY

VERKOOPSCAPPEN



BAKKERIJ-SNACKING



LAAD
HOOGTE
100 mm

DIEPTE
TOONBANK
615 mm

SPECIFIEKE KENMERKEN

- 2 beschikbare dieptes: 790 of 900 mm
- Een volledig gamma met alle vitrines: neutrale, warme, koude...
- Laadhoogte 100 mm
- Het grootste aanbod op maat met 6 decors, 11 gelaagde tinten en meer dan 180 gelakte tinten

AANBEVOLEN

- Voor alle snackingconcepten en traditionele bakkerijen







MODEL VISTA

VERKOOPSCAPPEN



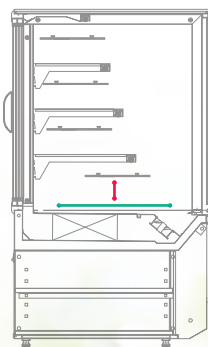
BAKKERIJ-SNACKING

SPECIFIEKE KENMERKEN

- Maximale uitstaloppervlakte op 4 gekoelde niveaus die amper ruimte innemen
- Schuif- en klapdeuren (volgens lengte) aan de kant van de bediening, voor optimale koeling

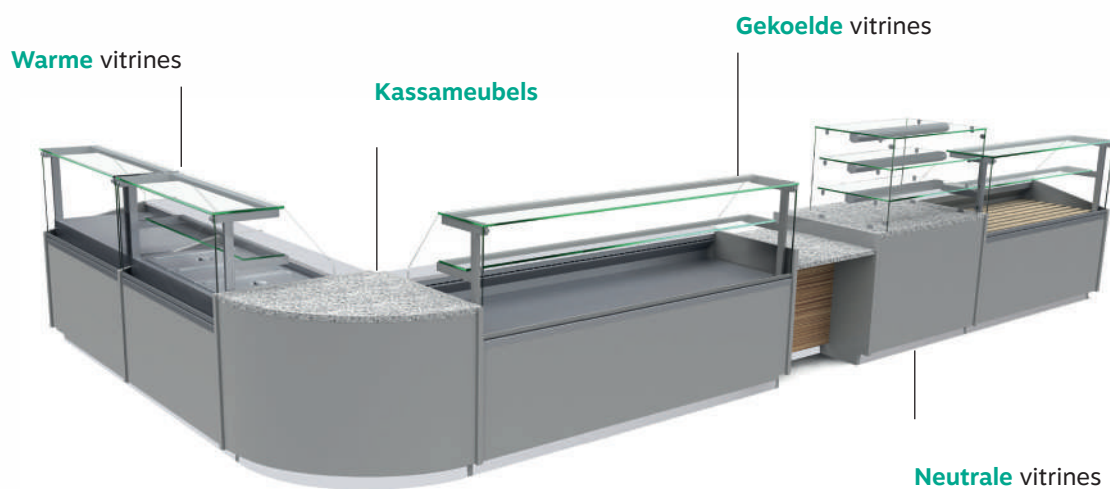
AANBEVELING

- Voor theesalons, brood- en banketbakkerijen, broodjeszaken, zelfbedieningszaken en fastfoodrestaurants die veel moeten kunnen uitstallen



LAAD
HOOGTE
130 mm

DIEPTE
TOONBANK
610 mm

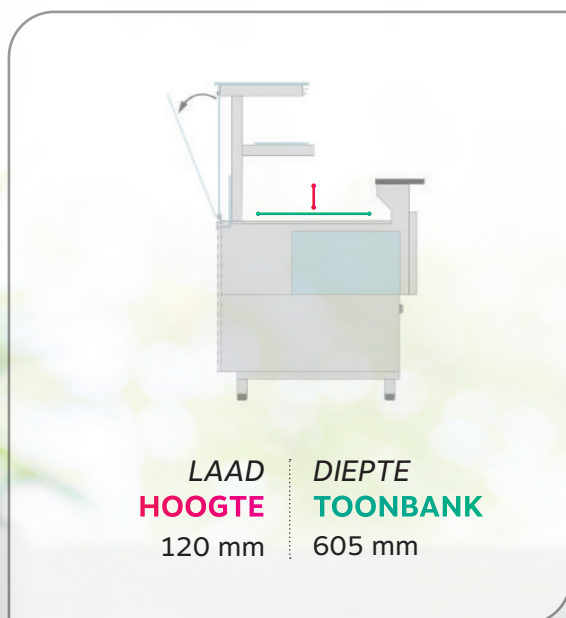


MODEL CEOS

VERKOOPSCAPPEN



BAKKERIJ-SNACKING



SPECIFIEKE KENMERKEN

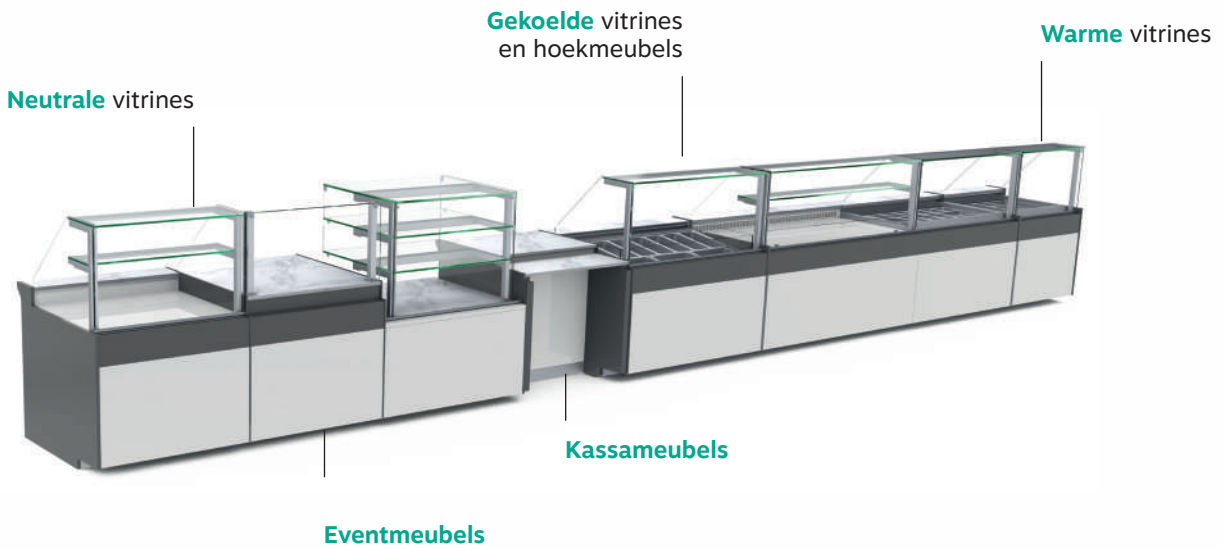
- Laadhoogte 120 mm
- Totale diepte 880 mm
- Uitstalhoogte 730 mm
- De beglazing staat op palen om de structuur te verstevigen en het monteren te vergemakkelijken
- Gekoelde bergruimte

AANBEVOLEN

- Voor alle concepten van meeneemgerechten die een grote laadcapaciteit vergen







MODEL KUBO

VERKOOPSCHAPPEN



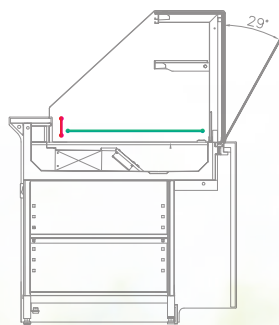
BROOD- EN BANKETBAKKERIJ

SPECIFIEKE KENMERKEN

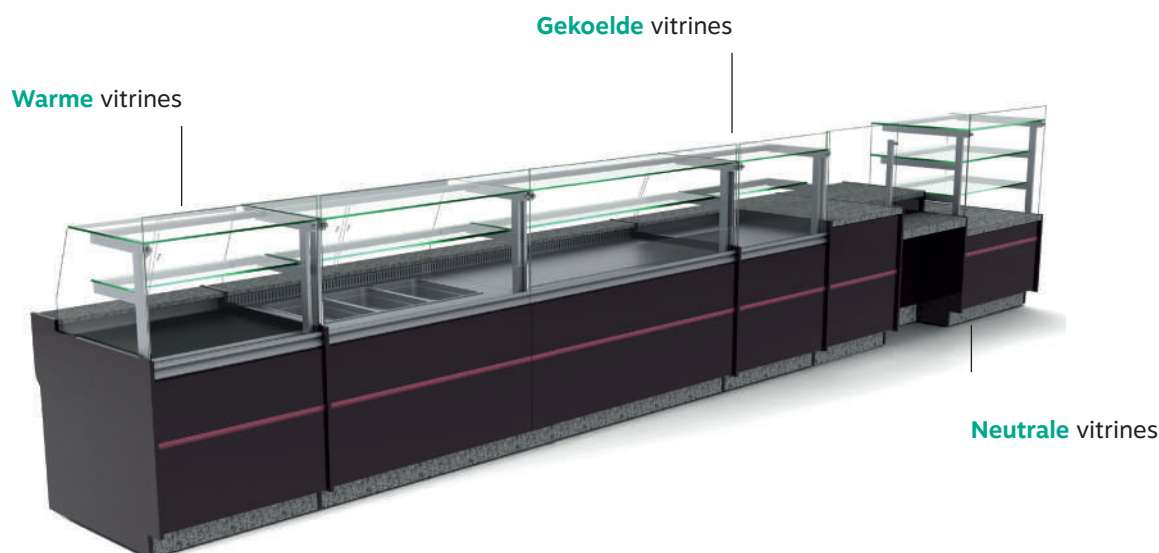
- Een ruim gamma gekoelde, warme of neutrale vitrines die voldoen aan alle noden qua indeling
- Uitstalling op 750 mm van de grond om het aantrekkelijker te laten ogen
 - Laadhoogte van 50 mm

AANBEVOLEN

- Een gamma dat enorm populair is bij patissiers en chocolatiers die hun productaanbod willen uitbreiden met fastfood.
Zaken die veel moeten kunnen uitstallen.



LAAD	DIEPTE
HOOGTE	TOONBANK
50 mm	615 mm

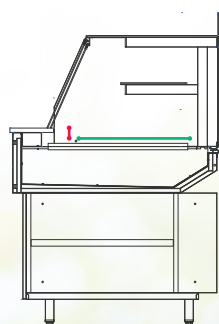


MODEL TOPAZE

VERKOOPSCHAPPEN



BROOD- EN BANKETBAKKERIJ



LAAD
HOOGTE
60 mm

DIEPTE
TOONBANK
635 mm

SPECIFIEKE KENMERKEN

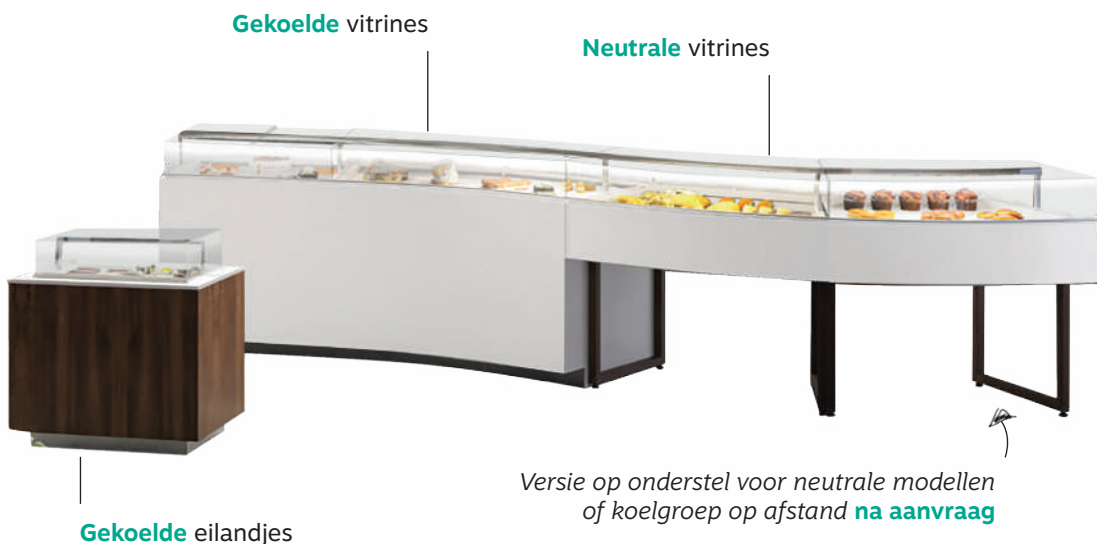
- Een uitstalplaat op 820 mm voor producten die de klanten van heel dichtbij moeten kunnen zien
- Een hygiënescherm en een bovenplaat van 600 mm, ideaal voor koffiekoeken
- Laadhoogte van 60 mm

AANBEVOLEN

- Perfect geschikt voor traditionele brood- en banketbakkerijen die hun koffiekoeken en taarten goed in de kijker willen plaatsen en tegelijk de verkoopprijs optimaal willen inrichten







MINIMAAL MODEL

VERKOOPSCHAPPEN



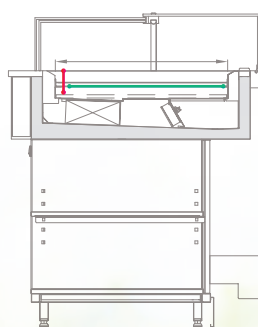
BROOD- EN BANKETBAKKERIJ

SPECIFIEKE KENMERKEN

- Uitstalhoogte van 900 mm
- In de hoogte verstelbare uitstalplaat
 - Kubusvormig gelijmd glas
- Anticondensatiesysteem door inblazing van lucht

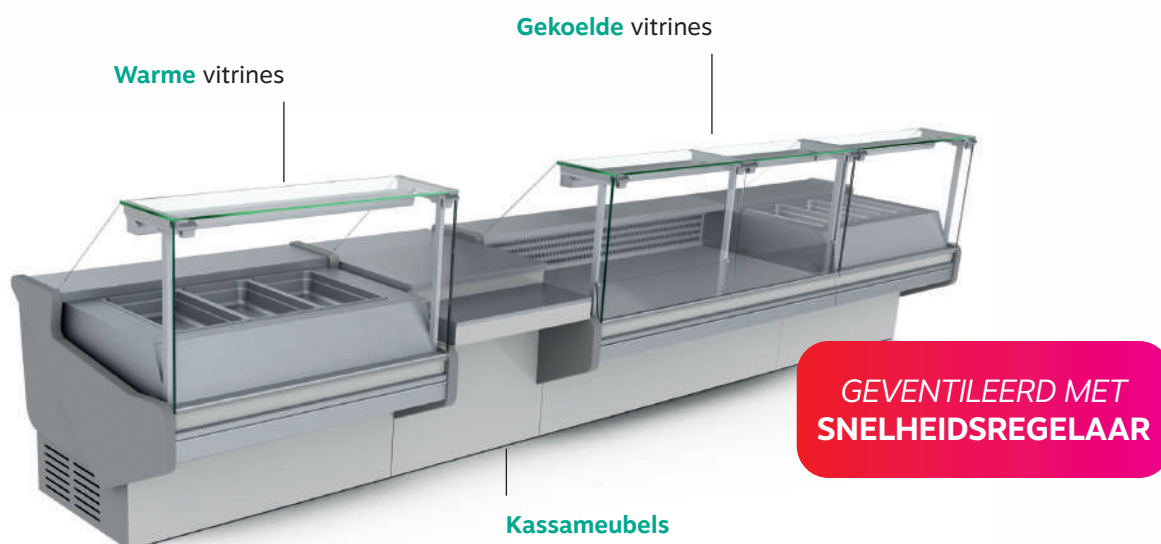
AANBEVOLEN

- Voor artisanale bakkers die hun creaties willen aanprijzen door in de inrichting van hun winkel transparantie en licht centraal te stellen



LAAD
HOOGTE
2 regelbare niveaus
42 of 82 mm

DIEPTE
TOONBANK
605 mm

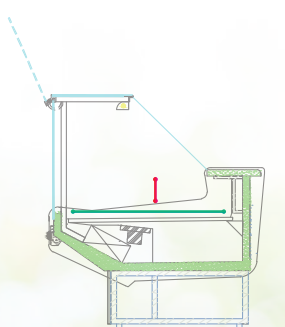


MODEL LIBRA

VERKOOPSCAPPEN



BEENHOUWERIJ



LAAD
HOOGTE
200 mm

DIEPTE
TOONBANK
840 of 910 mm

SPECIFIEKE KENMERKEN

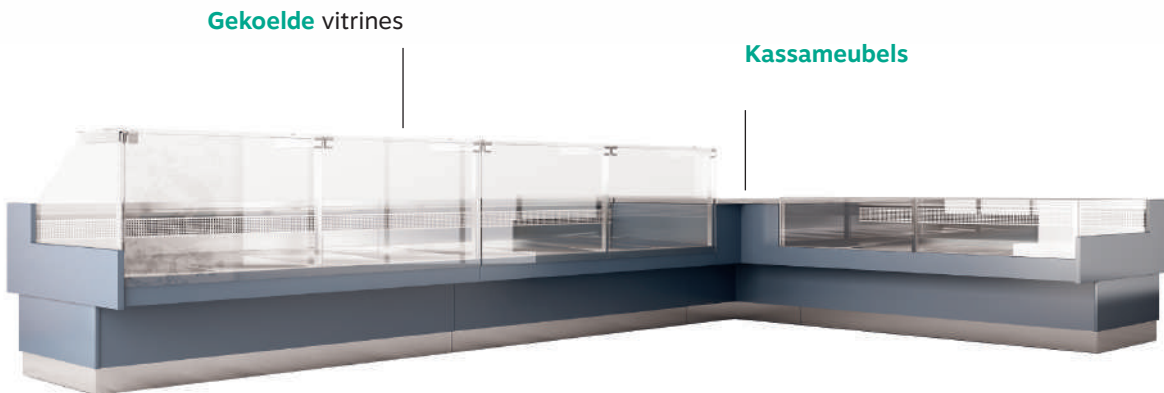
- Laadhoogte van 200 mm
- 2 decorstijlen: recht of standaard
- 2 soorten beglazing: recht of gebogen
- Versies met of zonder bergruimtes
- 2 mogelijke uitstaldieptes

AANBEVOLEN

- Perfect geschikt voor beenhouwerijen, vleeswarenwinkels en traiteurs







MODEL ARA

VERKOOPSCHAPPEN



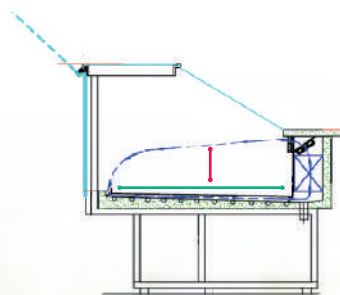
BEENHOUWERIJ / KAASWINKEL

SPECIFIEKE KENMERKEN

- Dubbele koeling
- Laadhoogte van 230 mm
- 6 soorten glas naar keuze

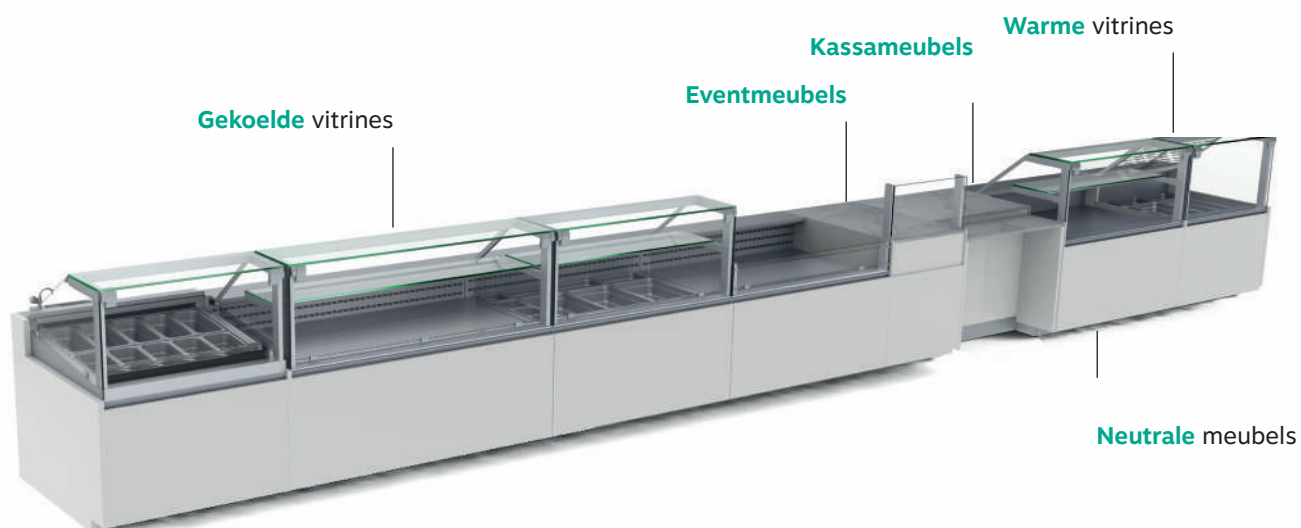
AANBEVOLEN

- Perfect geschikt voor slagers en kaashandelaars



LAAD
HOOGTE
230 mm

DIEPTE
TOONBANK
870 mm

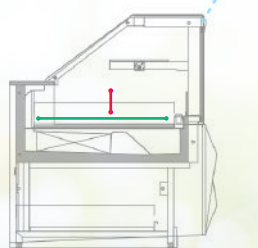


MODEL DAISY

VERKOOPSCHAPPEN



BEENHOUWERIJ



LAAD
HOOGTE
140 mm

DIEPTE
TOONBANK
720 mm

SPECIFIEKE KENMERKEN

- Volledig gamma met een laadhoogte van 140 mm en een uitstal diepte van 720 mm
- Met zuigers opklapbare beglazing

AANBEVOLEN

- Voor alle meeneemwinkels, banketbakkerijen en traiteurs uit de hogere prijsklasse







MODEL M1000

VERKOOPSCHAPPEN



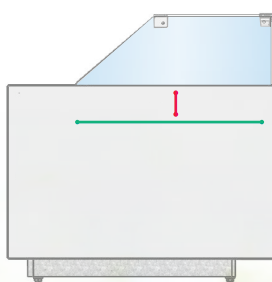
BEENHOUWERIJ

SPECIFIEKE KENMERKEN

- Laadhoogte van 190 mm
- Opklapbare lage beglazing

AANBEVOLEN

- Perfect geschikt voor buurtwinkels



LAAD
HOOGTE
190 mm

DIEPTE
TOONBANK
900 mm

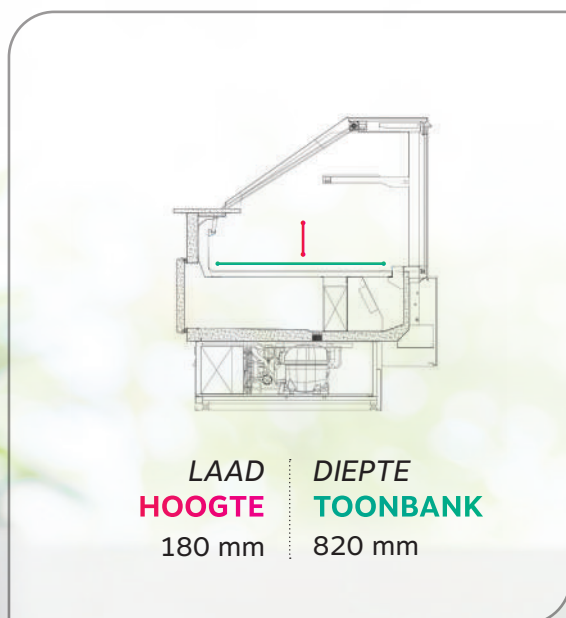


MODEL ISOTEKA

VERKOOPSCHAPPEN



BEENHOUWERIJ

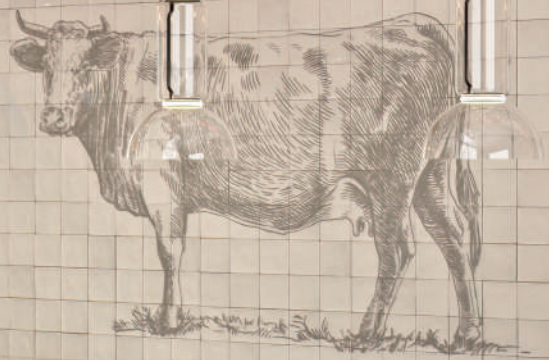


SPECIFIEKE KENMERKEN

- Door het strakke design van deze vitrine zijn de uitgestalde producten optimaal zichtbaar.
- Versies met of zonder berguimtes
- Constructie volledig in RVS (onderstel, kuip en uitstalruimte)

AANBEVOLEN

- Speciaal ontworpen voor slagers, verkopers van vleeswaren, traiteurs en kaashandelaars
- Door de verschillende gelakte of gelaagde afwerkingsopties past dit model bij elke decoratie en in elke sfeer.







MODEL COLUMBUS

WANDVITRINE



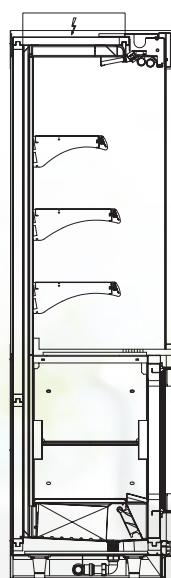
HORECABEROEPEN

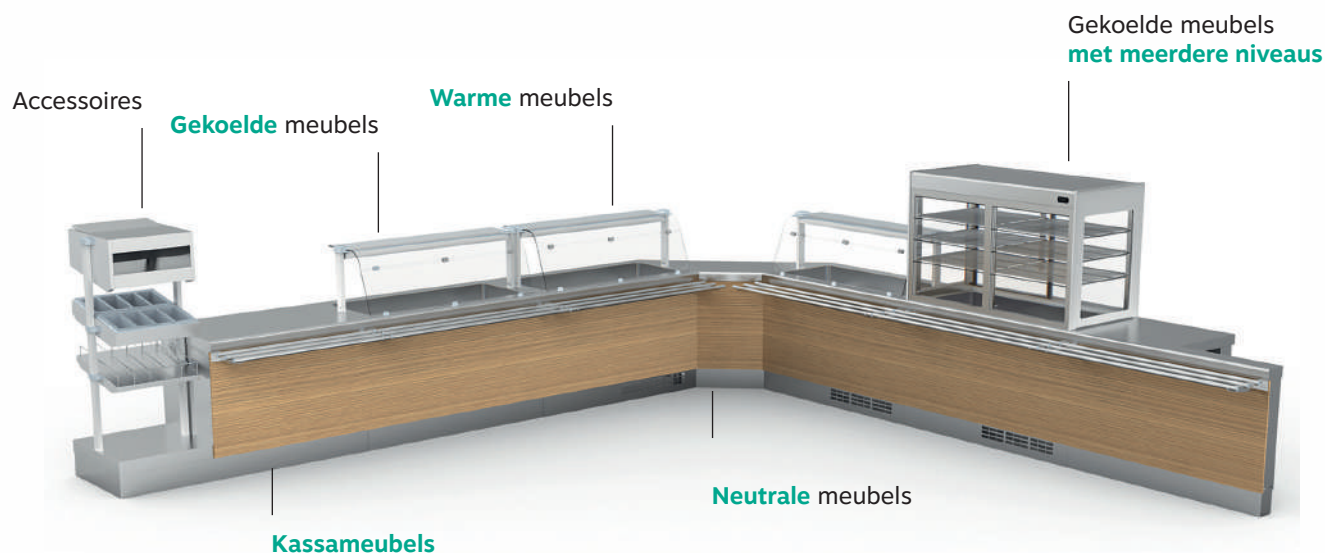
SPECIFIEKE KENMERKEN

- 2 dieptes: 1000 of 650 mm
- 3 in de hoogte verstelbare rekken van 400 mm diep
- Gekoeld onderstel met klapdeuren
 - Ledverlichting onder het fronton
 - Nachtgordijn met motor
- Alleen koelgroep op afstand

AANBEVOLEN

- Perfect geschikt voor buurtwinkels





MODEL ALYAT

WANDVITRINE



MEENEEMVERKOOP

SPECIFIEKE KENMERKEN

- Een zelfbedieningsgamma dat volledig is opgebouwd in RVS

AANBEVOLEN

- Een gamma dat zelfbediening moet vereenvoudigen, door praktische kenmerken te koppelen aan prestaties







MODEL FRESCO

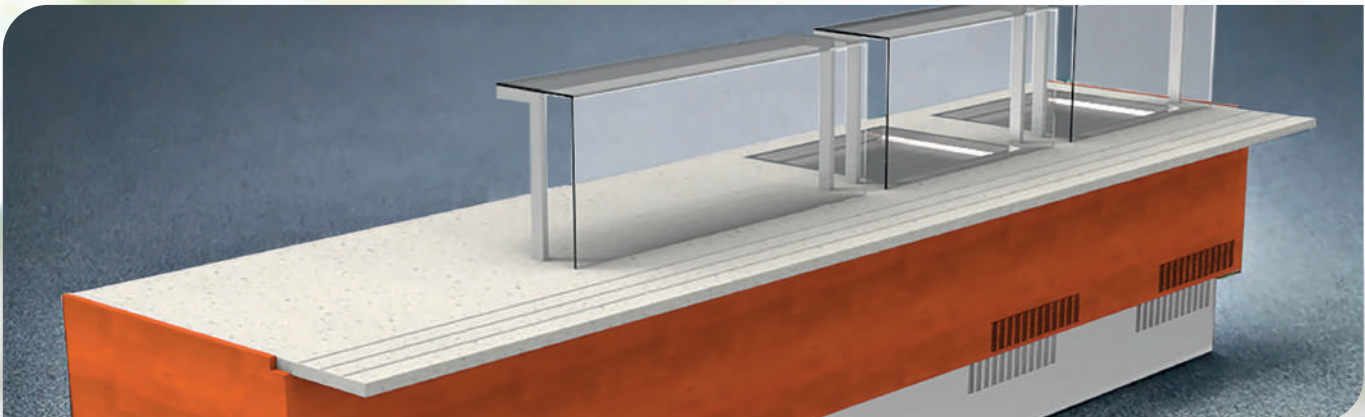
VERKOOPSCAPPEN



MEENEEMVERKOOP

SPECIFIEKE KENMERKEN

- een eigentijds en compleet gamma voor een moderne zelfbedieningslijn die is afgestemd op uw behoeften



UNIVERSUM **WASSEN**

GLAZENWASSERS & VAATWASSERS.....158 tot 159

VAATWASSER MET KAP160 tot 161

TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN.....162

INHOUD

GLAZENWASSERS & VAATWASSERS

158 GLAZENWASSERS EN VAATWASSERS

159 GLAZENWASSER EN VAATWASSER • INGEBOUWDE AFVOERPOMP

VAATWASSER MET KAP

160 VAATWASSER MET KAP • EENFASIG • 230 V

161 VAATWASSER MET KAP • DRIEFASIG • 400 V

TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN

162 TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN VAN DE VAATWASSER



GLAZENWASSER EN VAATWASSER

• VIERKANTE MANDEN 350 X 350 • 400 X 400 • 500 X 500

- 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



SERIE

RVS AISI 304
MET OF ZONDER WATERVER-
ZACHTER
230 V MONO

een perfecte hygiëne van het vaatwerk aan het einde van de cyclus

- 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.	1 505
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.	1 709
LVSH50	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 l/cyclus 30 manden/u	Boiler: 2800 Kuip: 1250	63	1 - 120 sec.	2 050



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.	1 775
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.	2 034
LVSH50D	590 x 600 x 850	345	3650	650	2,3 l/cyclus 30 manden/u	Boiler: 3000 Kuip: 2700	63	1 - 120 sec.	2 496



OPTIES EN STEUNEN

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DDE	Kit doseervakje wasmiddel (niet gemonteerd)	170
STAND40	Steun voor LVSH40	429
STAND	Steun voor LVSH50	429

OPTIES AFVOERPOMPEN NIET GEMONTEERD

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DW999900086	Voor modellen 35/40/50	204
DW999900081	Voor modellen 35D/40D/50D	204

GLAZENWASSER EN VAATWASSER

• VIERKANTE MANDEN 350 X 350 • 400 X 400 • 500 X 500

• **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



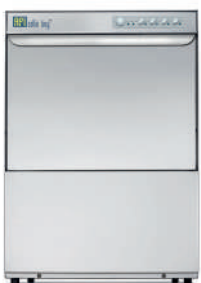
RVS AISI 304
ZONDER WATERVERZACHTER
AFVOERPOMP
230 V MONO

SERIE





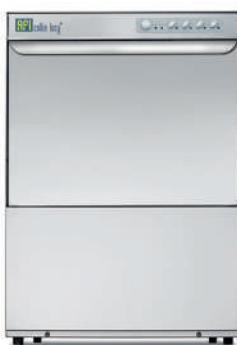

- Diepgetrokken en hellende onderzijde van de kuip voor optimale afvoer aan het einde van de cyclus



AISI 304 **230 V** **1,4 L/U**
REF. LVSH35+PS

 AFVOERHOOGTE WATER: 65 mm
 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
 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
 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.	1 709
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.	1 914
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.	2 254

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DDE	Kit doseervakje wasmiddel (niet gemonteerd)	170

VAATWASSER MET KAP

• VIERKANTE MANDEN 500 X 500 • EENFASIG

- Vaatwasser met kap voor mand 500 X 500 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 kuippoppervlak

AFI	SERIE	RVS AISI 304 MET OF ZONDER WATERVER- ZACHTER 230 V MONO	  

- 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.	4 168



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.	4 682



OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DDE	Kit doseervakje wasmiddel (niet gemonteerd)	170

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DW999900086	Afvoerpompen niet gemonteerd	204

VAATWASSER MET KAP

• VIERKANTE MANDEN 500 X 500

• VAATWASSER MET KAP VOOR MAND 500 X 500 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



RVS AISI 304
MET OF ZONDER WATERVER-
ZACHTER
TRI 400 V

SERIE




- De filters bestrijken het volledige kuippoppervlak
- Thermostaat voor kuip en boiler
- Doseervakje voor spoelmiddel
- Tri 400 V

Geleverd met 1 mand voor borden + 1 platte mand + 1 bestekhouder



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.	3 759

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.	4 271

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DDE	Kit doseervakje wasmiddel (niet gemonteerd)	156

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DW9999900086	Afvoerpompen niet gemonteerd	170

TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN VAN DE VAATWASSER

AFI

SERIE

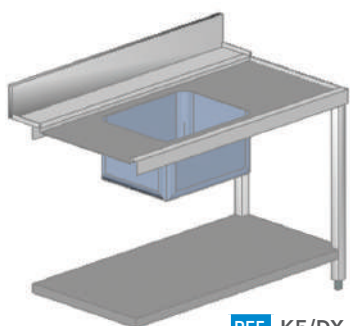
RVS



REF. K4/70B



REF. K4/120B



REF. K5/DX



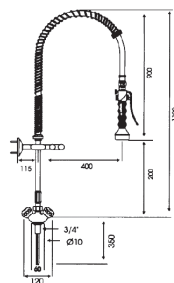
REF. K5/SX



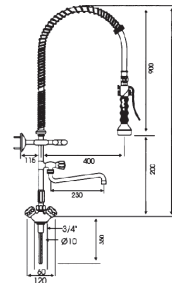
REF. K8ED



REF. K8EG



REF. CLARCO



REF. LUXA

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
K4/70B	Tafels voor het ledigen links/rechts 700 mm	588
K4/120B	Tafels voor het ledigen links/rechts 1200 mm	701
K5/SX	Laden vaatwasmachine links 1200 mm	1 501
K5/DX	Laden vaatwasmachine rechts 1200 mm	1 501
K8ED	Laden vaatwasmachine rechts 1500 mm + afvaltrechter	2 090
K8EG	Laden vaatwasmachine links 1500 mm + afvaltrechter	2 090



UNIVERSUM **BAKKEN**

GAMMA 650166 tot 169

GAMMA 700170 tot 187

GAMMA 900188 tot 201

PROFESSIONELE OVENS202 tot 204

PIZZAOVENS206 tot 209

INHOUD

GASPITTEN, KOOKPLATEN EN FRITEUSES

GAMME 650

- 166 RONDE PLATEN
- 167 SNACKPLATEN
- 168 FRITEUSES
- 169 LAVASTEENGRILL
- 169 ONDERSTELLEN

GAMME 700

- 170 FORNUIZEN OP KAST EN OP OVEN
- 171 FRITEUSES OP KOFFER
- 172 GASPITTEN
- 172 RONDE PLATEN
- 173 FORNUIZEN OP OVEN GN 2/1
- 175 FORNUIZEN 6 GASPITTEN OF 4 GASPITTEN + DOORKOOKPLATEN OP GASOVEN
- 176 INDUCTIEPLATEN
- 176 VITROKERAMISCHE PLATEN
- 177 DOORKOOKPLATEN
- 177 WOK
- 178 SNACKPLATEN
- 180 LAVASTEENGRILL
- 180 GRILL OP GAS
- 181 FRITEUSES
- 182 FRIETBAK
- 182 NEUTRALE WERKBLADEN
- 183 SALAMANDERS

GAMME 700

- 183 PASTAKOKERS
- 184 BAINS-MARIE
- 185 KOOKPOTTEN
- 186 BRAADPANNEN
- 187 ONDERSTELLEN

GAMME 900

- 188 GASPITTEN
- 188 ELEKTRISCHE VIERKANTE PLATEN
- 189 FORNUIZEN OP OVEN
- 191 WOK
- 191 DOORKOOKPLATEN
- 192 INDUCTIEPLATEN
- 192 VITROKERAMISCHE PLATEN
- 193 LAVASTEENGRILL
- 193 GRILL OP GAS
- 194 SNACKPLATEN
- 196 FRIETBAK
- 196 NEUTRALE WERKBLADEN
- 197 BAINS-MARIE
- 198 FRITEUSES OP ONDERSTEL
- 199 PASTAKOKERS OP ONDERSTEL
- 200 BRAADPANNEN
- 201 ONDERSTELLEN

PROFESSIONELE OVENS

- 202 CONVECTIEOVENS
MET MANUELE BEVOCHTIGER
- 202 CONVECTIEOVENS
GEËMAILLEERDE BAKRUIMTE

- 203 GEMENGDE OVENS
- 204 CONVECTIEOVENS • ELEKTROMECHANISCHE
& PROGRAMMEERBARE • MET BEVOCHTIGER

PIZZAOVENS

- 206 PIZZAOVENS
VOOR PIZZA Ø 250 EN 300 MM • GAMMA **AFI**
- 207 PIZZAOVENS • VOOR PIZZA Ø 330 MM

- 208 PIZZAOVENS • VOOR PIZZA Ø 340 MM
- 209 PIZZAOVENS
VOLLEDIG VUURVAST

RONDE ELEKTRISCHE KOOKPLATEN

• GAMMA TOP 650

- **BOVENZIJDIE DIEPGETROKKEN**
- Volledig RVS
- Onderhoudsvriendelijk
- Verstelbare poten
- Ronde verwarmplaat
- Verklipperlichtje 3 warmtestanden
- 230 V Mono voor JUS-TZ-2

TOP 650

SERIE

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

2-4 PLATEN

RVS



ONDERSTELLEN

zie pagina 169



RVS 2 4,6 KW REF. JUS-TZ-2



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	729



SNACKPLATEN OP GAS OF ELEKTRICITEIT

• 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 169



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	858
JUS-TRG-60	596 x 510 x 14	12	58	600 x 650 x 475	1 044

• 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 | 3,9 KW | REF. JUS-DGH-40



RVS | 7,8 KW | REF. JUS-DGH-60



ONDERSTELLEN

zie pagina 169



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	3,9	42	400 x 650 x 475	891
JUS-DGH-60	596 x 510	7,8	58	600 x 650 x 475	1 051

GAS- OF ELEKTRISCHE FRITEUSES

• GAMMA TOP 650

- GEMAKKELIJK TE REINIGEN
- Aftapkraan
- Mand 200 x 310 x 140 mm
- Verstelbare poten

- Regelthermostaat
- 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

GASVERWARMDE FRITEUSE

10 LITER PER KUIP

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD



ONDERSTELLEN
zie pagina 169



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	1 009
JUS-TRC-2	2 x 10	12	36	600 x 650 x 475	1 574

- GEMAKKELIJK TE REINIGEN
- Aftapkraan
- Mand 200 x 310 x 140 mm
- Verstelbare poten

- Regelthermostaat
- 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

ELEKTRISCHE FRITEUSE

12,5 LITER PER KUIP



ONDERSTELLEN
zie pagina 169



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	1 079
JUS-TEF-2	2 x 12,5	17	35	600 x 650 x 475	1 814

LAVASTEENGRILL

• 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 169

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	871
JUS-TRH-60	580 x 500	14,4	67	600 x 650 x 475	1 068

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	434
JUS-600	600	16	600 x 512 x 555	480

OPTIES DEUREN

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
PJUS4	Deur voor JUS-400	50
PJUS6	Deur voor JUS-600	99

GAS- OF ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP KAST EN OP OVEN

• GAMMA 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

GAMMA 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	2 100
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	2 425
JUS-RA-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	-	155	-	1050 x 700 x 850	2 756
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	3 231

- 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

GAMMA 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	1 595
JZH-TT-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	4,8	75	700 x 700 x 850	2 370



GAS- OF ELEKTRISCHE FRITEUSES OP KOFFER

• GAMMA 700

- 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)

GAMMA 700

SERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE

20 LITER PER KUIP

RVS



RVS ⚡ 12 KW REF. JZH-TC-1



RVS ⚡ 24 KW REF. JZH-TC-2



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	1 058
JZH-TC-2	2 x 20	24	107	700 x 700 x 850	1 595

- 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)

GAMMA 700

SERIE

GASVERWARMDE FRITEUSE

20 LITER PER KUIP

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

RVS 🔥 15,5 KW REF. JZH-RC-1



RVS 🔥 31 KW REF. JZH-RC-2



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	1 433
JZH-RC-2	2 x 20	31	107	700 x 700 x 850	2 063

GASPITTEN

• GAMMA 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



RVS 2 15 KW REF. F2AP7G40



RVS 4 30 KW REF. F4AP7G80

GAMMA 700

SERIE

SCHOTELWARMER OP GAS

2-4 BRANDERS

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR STADS-
GAS MEEGELEVERDONDERSTELLEN
zie pagina 187

GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F2AP7G40	15	400 x 700 x 280	1 052
F4AP7G80	30	800 x 700 x 280	1 776

RONDE ELEKTRISCHE KOOKPLATEN

• GAMMA 700

- 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



RVS 2 5,2 KW REF. F2AP7E40



RVS 4 10,4 KW REF. F4AP7E80

GAMMA 700

SERIE

ELEKTRISCHE SCHOTELWARMER

2-4 PLATEN

RVS

ONDERSTELLEN
zie pagina 187

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	702
F4AP7E80	10,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1 141



GASFORNUIZEN OP OVEN GN 2/1 GAS OF ELEKTRISCH

• GAMMA 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 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
- 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

GAMMA 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) €
F4G7FE80LP	7	2 x 6 + 2 x 7,5	34	800 x 700 x 850	3 315
F4G7FG80LS	7	4 x 7,5	37	800 x 700 x 850	3 324



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	3 228
F4G7FE80LS	6	Tri 400 V	4 x 7,5	36	800 x 700 x 850	3 236



ELEKTRISCH FORNUIS OP ELEKTRISCHE
OVEN GN 2/1

• GAMMA 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 ovendeur met stevige en veilige greep

- 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

GAMMA 700

SERIE

ELEKTRISCH FORNUIS

4 PLATEN

ELEKTRISCHE OVEN

STATISCHE OVEN GN 2/1

RVS



RVS 4 16,4 KW REF. F4E7FE80

ELEKTRISCH FORNUIS 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	2 582

FORNUIZEN 6 GASPITTEN OF 4 GASPITTEN + DOORKOOKPLATEN OP GASOVEN

• GAMMA 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 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
- 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

GAMMA 700

GASFORNUIS
4-6 BRANDERS
OVEN EN KOOKPLAAT OP GAS
STATISCHE OVEN
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADS-
GAS MEEGELEVERD

SERIE



- **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



RVS 6 47,5 KW REF. F6G7FG120LP



RVS 4 37 KW REF. F4G7FG120+PCF



6-PITS GASFORNUIS OP GASOVEN

Ref.	Vermogen oven (kW)	Vermogen branders (kW)	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F6G7FG120LP	7	3 x 6 + 3 x 7,5	47,5	1200 x 700 x 849	4 516

FORNUIS 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	5 106



INDUCTIEPLATEN

• GAMMA 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

GAMMA 700

SERIE

INDUCTIEPLAAT

1-2 HAARDEN

RVS



RVS 2 7 KW REF. PVI7AP80

ONDERSTELLEN
zie pagina 187

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	1 243
PVI7AP80	7	230 V mono	800 x 700 x 280	2 284

VITROKERAMISCHE PLATEN

• GAMMA 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 aanwezig 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

ONDERSTELLEN
zie pagina 187

GAMMA 700

SERIE

VITROKERAMISCHE PLAAT

2-4 HAARDEN

RVS



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	2 086
PVINF7AP80	8,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	3 918

DOORKOOKPLATEN OP GAS

• GAMMA 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 hele toestel PCF7G80C kan verspreiden en het risico op brandwonden daalt



ONDERSTELLEN
zie pagina 187

GAMMA 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	2 592

WOK OP GAS

• GAMMA 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

GAMMA 700

SERIE

WOK OP GAS



RVS



INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD



ONDERSTELLEN
zie pagina 187



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	844
WOK7G80	28	800 x 700 x 280	1 486

SNACKPLATEN OP GAS

ENKELE EN DUBBELE BAKPLATEN

• GAMMA 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

GAMMA 700

GASVERWARMDE GRILL
BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOM-
STAAL
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS
MEEGELEVERD

SERIE



- Het hoge vermogen van de grill vertaalt zich in een voortreffelijk rendement
- Verscheidene modellen van kookplaten zijn verkrijgbaar: glad, geribd of halfglad en halfgeribd



ONDERSTELLEN
zie pagina 187

RVS | 7 KW | REF. GR7G40

RVS | 14 KW | REF. GR7G801/2NC



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	1 385
GR7G40C	Chroom	7	400 x 700 x 280	1 651

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	1 461
GR7G40NC	Chroom	7	400 x 700 x 280	1 733

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	2 249
GR7G80C	Chroom	14	800 x 700 x 280	2 785

DUBBELE BAKPLATEN • HALFGlad EN HALFGERIBD

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR7G801/2N	Koolstofstaal	14	800 x 700 x 280	2 312
GR7G801/2NC	Chroom	14	800 x 700 x 280	2 851

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	2 423
GR7G80NC	Chroom	14	800 x 700 x 280	2 967

ELEKTRISCHE SNACKPLATEN

ENKELE EN DUBBELE BAKPLATEN

• GAMMA 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

GAMMA 700

SERIE

ELEKTRISCHE GRILL
BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOM-
STAAL
RVS



- 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



RVS | 4,5 KW | REF. GR7E40



RVS | 9 KW | REF. GR7E801/2NC

ONDERSTELLEN
zie pagina 187

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	1 200
GR7E40C	Chroom	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1 422

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	1 289
GR7E40NC	Chroom	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1 495

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	1 933
GR7E80C	Chroom	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2 340

DUBBELE BAKPLATEN • HALFGlad EN HALFGERIBD

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR7E801/2N	Koolstofstaal	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1 996
GR7E801/2NC	Chroom	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2 405

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	2 106
GR7E80NC	Chroom	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2 521



LAVASTEENGRILL

GAMMA 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
- Piëzo-ontsteking
- Elke brander heeft een thermokoppel
- Vlot toegankelijke opvanglade voor braadvocht aan de voorzijde

GAMMA 700

GASVERWARMDE GRILL

RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS
MEEGELEVERD

SERIE



ONDERSTELLEN

zie pagina 187



RVS | 7 KW | REF. GPL7PG40



RVS | 14 KW | REF. GPL7PG80



GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GPL7PG40	7	400 x 700 x 280	1 408
GPL7PG80	14	800 x 700 x 280	2 273

GRILL OP GAS

GAMMA 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

GAMMA 700

GRILL OP GAS

RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS
MEEGELEVERD

SERIE



bereiding en een vlotter onderhoud van het toestel, dat veel gemakkelijker kan worden gereinigd



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	3 299

GAS- OF ELEKTRISCHE FRITEUSES

• GAMMA 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

GAMMA 700

FRITEUSE OP GAS/ELEKTRISCH

12 LITER PER KUIP

RVS

MODEL OP GAS: INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

SERIE



ONDERSTELLEN

zie pagina 187



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	1 617
FAP7G80	12 + 12	110 - 190°C	20	800 x 700 x 280	2 892

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	1 516
FAP7E80	12 + 12	60 - 190°C	22	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2 759



FRIETBAK

• GAMMA 700

- In het frituurvergiet naast de friteuse kunt u de overvloedige 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 wegglopen



RVS 1 KW REF. PSP7E40

GAMMA 700

ELEKTRISCH ZOUTSTATION

RVS

SERIE



ELEKTRISCH

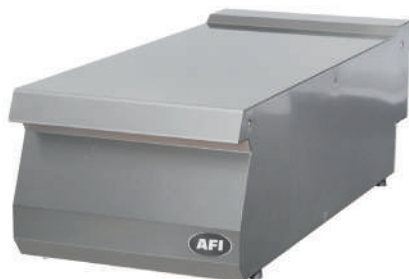


Ref.	Spanning en voltage	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PSP7E40	230 V mono	1	400 x 700 x 280	606

NEUTRALE WERKBLADEN

• GAMMA 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



RVS REF. PN7P40



RVS REF. PN7P80

GAMMA 700

RVS

SERIE



Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PN7P40	400 x 700 x 280	314
PN7P80	800 x 700 x 280	451

ELEKTRISCHE SALAMANDER

• GAMMA 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

GAMMA 700

SERIE

ELEKTRISCHE SALAMANDER

RVS



RVS 3,2 KW REF. SAL2000S



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	1 210

ELEKTRISCHE PASTAKOKERS

• GAMMA 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

GAMMA 700

SERIE

ELEKTRISCHE PASTAKOKER

20 LITER PER KUIP

RVS

DIEPTE
MANDEN
150 MMGELEVERD MET: 2 MANDEN
130 X 130 X 200 H
+ 1 MAND 80 X 280 X 200 H

RVS 5,5 KW REF. CPP7E40



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	1 181

BAINS-MARIE OP GAS OF ELEKTRISCH

• GAMMA 700

- De diepgetrokken kuip en de bovenzijde van het toestel vormen een aansluitend geheel
- 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 één GN 1/1 bak
- De dubbele modellen (800 mm breed) met centrale versteviging zijn ontworpen voor twee GN 1/1 bakken
- Voor bakken van 150 mm diepte

Gastronormbakken afzonderlijk verkocht

GAMMA 700

BAIN-MARIE OP GAS/ELEKTRISCH

BAK GN 1/1

RVS

MODEL OP GAS: INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

SERIE



ONDERSTELLEN
zie pagina 187

**GASTRO
BAKKEN**
zie pagina 230



RVS | 1 KW | REF. BMP7G40



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	869
BMP7G80	4	800 x 700 x 280	1 034

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	752
BMP7E80	30 - 90°C	2	230 V mono	800 x 700 x 280	1 034



GAS- OF ELEKTRISCHE KOOKPOTTEN

• GAMMA 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

GAMMA 700

SERIE

KOOKPOT OP GAS/ELEKTRISCH

60 LITER

RVS

MODEL OP GAS: INJECTOR B/P +
INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERDRVS  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	5 077
MA7G60D	Rechtstreeks	60	11	230 V mono	800 x 700 x 850	4 265

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	4 604



GAS- OF ELEKTRISCHE BRAADPANNEN

• GAMMA 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

GAMMA 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	Binnenaafm. 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	4 820

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	4 295



ONDERSTELLEN

• GAMMA 700

GAMMA 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	400
S7P80	800 x 630 x 570	620



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	255
S7SP80	800 x 580 x 570	328

GASPITTEN

• GAMMA 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

GAMMA 900

SCHOTELWARMER OP GAS

2-4-6 BRANDERS

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

SERIE



ONDERSTELLEN

zie pagina 201



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	1 255
F4AP9G80	2 x 6 + 2 x 10	32	800 x 900 x 280	2 220
F6AP9G120	3 x 6 + 3 x 10	48	1200 x 900 x 280	3 071

ELEKTRISCHE VIERKANTE PLATEN

• GAMMA 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 elektrische weerstand heeft een schakelaar met 6 standen.

Die regelt de temperatuur van 90°C tot 450°C en biedt een ruim gebruiksbereik

GAMMA 900

ELEKTRISCHE SCHOTELWARMER

2-4-6 KOOKPLATEN

RVS

SERIE



RVS 6 24 KW REF. F6AP9E120



ONDERSTELLEN

zie pagina 201



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	1 927
F4AP9E80	4 x 4	16	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3 622
F6AP9E120	6 x 4	24	Tri 400 V	1200 x 900 x 280	5 117

GASFORNUIZEN OP GAS- OF ELEKTRISCHE OVEN

• GAMMA 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

GAMMA 900

SERIE

GASFORNUIS
2-4-6 BRANDERS
GASVERWARMEDE OF ELEKTRISCHE
OVEN
STATISCHE OVEN
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS
MEEGELEVERD



van het fornuis 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 1060 x 550 x 275 mm voor de modellen 6 pitten (F6G9FG120LS en F6G9FE120LS)



RVS 4 40 KW REF. F4G9FG80LP



RVS 6 48 KW REF. F6G9FE120LP



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	3 852
F4G9FG80LS	8	4 x 10	48	800 x 900 x 850	3 900
F6G9FG120LP	8	3 x 6 + 3 x 10	56	1200 x 900 x 850	5 248
F6G9FG120LS	13	3 x 6 + 3 x 10	61	1200 x 900 x 850	5 544

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	38	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3 784
F4G9FE80LS	6	4 x 10	46	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3 834
F6G9FE120LP	6	3 x 6 + 3 x 10	54	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5 146
F6G9FE120LS	9	3 x 6 + 3 x 10	57	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5 637



ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN

• GAMMA 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 elektrische weerstand heeft een schakelaar met 6 standen. Die regelt de temperatuur van 90°C tot 450°C en biedt een ruim gebruiksbereik

• STATISCHE OVEN 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
- Op dit model beperkt het design van ovendeur en ovenkamer het energieverlies en voorkomt dat de bovenzijde en het bedieningspaneel van het fornuis heel warm worden.

GAMMA 900

SERIE

ELEKTRISCH FORNUIS



4 PLATEN



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



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	4 973

WOK OP GAS

• GAMMA 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

GAMMA 900

SERIE

WOK OP GAS

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN

zie pagina 201



GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
WOK9G40	14	400 x 900 x 280	934
WOK9G80	28	800 x 900 x 280	1 634

DOORKOOKPLAAT OP GAS

• GAMMA 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

GAMMA 900

SERIE

KOOKPLAAT GAS

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

RVS 10 KW REF. PCF9G80C



ONDERSTELLEN

zie pagina 201



GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PCF9G80C	10	800 x 900 x 280	2 909

INDUCTIEPLATEN

• GAMMA 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

GAMMA 900

SERIE

INDUCTIEPLAAT

2-4 HAARDEN

RVS



RVS 4 14 KW REF. PVI9AP80

ONDERSTELLEN
zie pagina 201

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	2 067
PVI9AP80	14	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3 784

VITROKERAMISCHE PLATEN

• GAMMA 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

GAMMA 900

SERIE

VITROKERAMISCHE PLAAT

2-4 HAARDEN

RVS



RVS 4 12 KW REF. PVINF9AP80

ONDERSTELLEN
zie pagina 201

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	2 660
PVINF9AP80	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	5 001

LAVASTEENGRILL

• GAMMA 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 thermostatisch geregeld voor een voortreffelijke kookkwaliteit
- Piëzo-ontsteking
- Elke brander heeft een waakvlam en een thermokoppel
- Vlot toegankelijke opvanglade voor braadvocht aan de voorzijde

GAMMA 900

SERIE

GASVERWARMDE GRILL

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN

zie pagina 201



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	1 357
GPL9PG80	20	800 x 900 x 280	2 292

GRILL OP GAS

• GAMMA 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 veel gemakkelijker kan worden gereinigd



ONDERSTELLEN

zie pagina 201

GAMMA 900

SERIE

CHARGRILL GAS

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

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	3 562
CG9PG120	40	1200 x 900 x 280	5 402

SNACKPLATEN OP GAS

• ENKELE OF DUBBELE BAKPLATEN

• **GAMMA 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 verchroomde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie
- 15 mm dikke kookplaat met afwerking gesatineerd of verchroomd
- Opvanglade voor braadvocht met een inhoud van 1,5 liter
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine

GAMMA 900

SERIE

GASVERWARMDE GRILL
BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOM-
STAAL
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS
MEEGELEVERD



- 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



RVS | 9 KW | REF. GR9G40



RVS | 18 KW | REF. GR9G801/2NC

**ONDERSTELLEN**

zie pagina 201

**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	1 550
GR9G40C	Chroom	100 - 300°C	9	400 x 900 x 280	2 033

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	1 623
GR9G40NC	Chroom	100 - 300°C	9	400 x 900 x 280	2 107

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	2 681
GG9G80C	Chroom	100 - 300°C	18	800 x 900 x 280	3 480

DUBBELE BAKPLATEN • HALFGGLAD EN HALFGGERIBD

Ref.	Bakplaat	Temperatuur	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR9G801/2N	Koolstofstaal	100 - 300°C	18	800 x 900 x 280	2 723
GR9G801/2NC	Chroom	100 - 300°C	18	800 x 900 x 280	3 572

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	2 802
GR9G80NC	Chroom	100 - 300°C	18	800 x 900 x 280	3 572

ELEKTRISCHE SNACKPLATEN

• ENKELE OF DUBBELE BAKPLATEN

• **GAMMA 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 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
- Verscheidene modellen van kookplaten zijn verkrijgbaar:

GAMMA 900

SERIE

ELEKTRISCHE GRILL
BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOM-STAAL
RVS



Glad, geribd of halfglad en halfgeribd

- Voor nog meer gebruikscomfort is er optioneel ook de verchromde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie



RVS | 6 KW | REF. GR9E40



RVS | 12 KW | REF. GR9E801/2NC



ONDERSTELLEN
zie pagina 201

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	1 324
GR9E40C	Chroom	50 - 300°C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1 701

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	1 437
GR9E40NC	Chroom	50 - 300°C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1 849

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	2 275
GR9E80C	Chroom	50 - 300°C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2 936

DUBBELE BAKPLATEN • HALFGLAD EN HALFGERIBD

Ref.	Bakplaat	Temperatuur	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR9E801/2N	Koolstofstaal	50 - 300°C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2 322
GR9E801/2NC	Chroom	50 - 300°C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3 029

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	2 416
GR9E80NC	Chroom	50 - 300°C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2 965

FRIETBAK

• GAMMA 900

- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- In het frituurvergiet naast de friteuse kunt u de overvloedige 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. PSP9E40

GAMMA 900

ELEKTRISCH ZOUTSTATION

RVS

SERIE



ONDERSTELLEN

zie pagina 201

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	731

NEUTRALE WERKBLADEN

• GAMMA 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 en de drukke activiteiten van professionele keukens



RVS | REF. PN9P40



RVS | REF. PN9P80

GAMMA 900

RVS

SERIE



ONDERSTELLEN

zie pagina 201

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PN9P40	400 x 900 x 280	407
PN9P80	800 x 900 x 280	585

BAINS-MARIE OP GAS OF ELEKTRISCH

• GAMMA 900

- 2 mm dikke bovenplaat uit een stuk
- Met de bain-marie blijven de voedingsmiddelen langer op temperatuur
- 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 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

GAMMA 900

BAIN-MARIE OP GAS/ELEKTRISCH

BAK GN 2/3

RVS

MODEL OP GAS: INJECTOR B/P +
INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

SERIE



ONDERSTELLEN
zie pagina 201



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	1 014
BMP9G80	4	800 x 900 x 280	1 165

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	884
BMP9E80	30 - 90°C	2	230 V mono	800 x 900 x 280	1 191



GAS- OF ELEKTRISCHE FRITEUSES
OP KAST

• GAMMA 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



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	2 459
FR9G80	22 + 22	110 - 190°C	44	800 x 900 x 850	4 538

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	2 402
FR9E80	22 + 22	60 - 190°C	36	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4 362



GAS- OF ELEKTRISCHE PASTAKOKERS OP KAST

• GAMMA 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 afgeschermd weerstanden voor een snelle temperatuurstijging

**Geleverd met 3 manden
280 x 130 x 230 H per kuip**

GAMMA 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	2 715
CAP9G80	40 + 40	36	800 x 900 x 850	4 831

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	2 712
CAP9E80	40 + 40	24	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4 355



GAS- OF ELEKTRISCHE BRAADPANNEN

• GAMMA 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



RVS ⚡ 80 L REF. SA9E80

GAMMA 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 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



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	6 193
SA9G100	100	24	230 V mono	873 x 505 x 184	1000 x 900 x 850	6 622
SA9G130	130	30	230 V mono	1073 x 505 x 184	1200 x 900 x 850	7 109
SA9G205	205	44	Tri 400 V	1473 x 498 x 204	1600 x 900 x 850	11 593

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	5 443
SA9E100	100	12	Tri 400 V	873 x 505 x 184	1000 x 900 x 850	5 874
SA9E130	130	15	Tri 400 V	1073 x 505 x 184	1200 x 900 x 850	6 809
SA9E205	205	21	Tri 400 V	1473 x 498 x 204	1600 x 900 x 850	10 659



ONDERSTELLEN

• GAMMA 900

- 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

GAMMA 900

SERIE

RVS



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	415
S9P80	800 x 791 x 570	655
S9P120	1200 x 791 x 570	951



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	296
S9SP80	800 x 743 x 570	377
S9SP120	1200 x 743 x 570	529

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)**

- Thermostaat 50°C-300°C
- Grote beglaasde opening (om het bakproces gemakkelijk te volgen)
- Deur opent over een hoek van 90° (zodat de platen gemakkelijk uit de oven kunnen worden gehaald)
- Uitgerust met 2 ventilatoren
- Stevige deurgreep in RVS
- Deur dubbele beglazing

YXD-1A en YXD-4A

- Bakruimte in RVS
- Timer 120 minuten
- Akoestisch signaal aan het einde van het bakproces
- Model YXD-1A voorzien van 2 weerstanden
- Model YXD-4A voorzien van 3 weerstanden
- Grill voor model YXD-4A

Geleverd met 4 aluminium platen 454 x 327 mm

YXD-8A

- **AUTO-REVERSE FUNCTIE: KEERT DE DRAAIRICHTING VAN DE TURBINE OM** = voortreffelijke warmteverdeling
- Timer 105 minuten + "continu" functie
- Bij het openen van de deur schakelt de motor uit
- Geëmailleerde bakruimte
- Uitgerust met 2 weerstanden van elk 3,1 kW

Geleverd met 4 platen 600 x 400



⚡ 4,67 KW REF. YXD-4A



⚡ 6,4 KW REF. YXD-8A

Formaat
600 x 400

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	724
YXD-4A	2,67 kW + 2 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	40	595 x 530 x 570	815
YXD-8A	6,4 kW	--	400 x 600	62	834 x 725 x 572	1 330

CONVECTIEOVENS

• **GEËMAILLEERDE 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

Uitrusting: 4 roosters afmetingen 530 x 325 mm



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	1 085

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 (toebereiden 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)	Buitenafmetingen L x D x H (mm)	Afmetingen oven L x D x H (mm)	Prijs (excl. btw) €
FELD04	4	4 - 600 x 400/4 - GN 1/1	5,45	79	840 x 920 x 675	680 x 520 x 360	2 929
FELD05	5	5 - 600 x 400/5 - GN 1/1	6,45	87	840 x 920 x 755	680 x 480 x 440	3 084
FELD06	6	6 - 600 x 400/5 - GN 1/1	7,65	91	840 x 920 x 835	680 x 480 x 520	3 165
FELD07	7	7 - 600 x 400/4 - GN 1/1	10,7	106	840 x 920 x 935	680 x 480 x 620	3 704
FELD10	10	10 - 600 x 400/5 - GN 1/1	12,7	127	840 x 920 x 1155	680 x 480 x 840	4 011



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	482



STEUNEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
FELD06SUP	Voor oven FELD06	1 013
FELD10SUP	Voor oven FELD10	1 013

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
GRILLESUPPGN1/1	Rooster GN 1/1	94
GRILLESUPP600X40	Rooster 600 x 400	110

CONVECTIEOVENS

- **ELEKTROMECHANISCH**
- **MET BEVOCHTIGER**

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 752 x 561	3 134
GEU611	6 niveaus (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 780 x 711	3 305
GEU1011	10 niveaus (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 780 x 1011	4 215



STEUNEN

Ref.	Voor ovens	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	959
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	950

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
GRILLESUPPGN1/1	Rooster RVS GN 1/1	94

CONVECTIEOVENS

- **PROGRAMMEERBAAR**
- **MET BEVOCHTIGER**

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
- 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



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 752 x 561	3 373
GEU611P	6 niveaus (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 780 x 711	3 543
GEU1011P	10 niveaus (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 780 x 1011	4 457



STEUNEN

Ref.	Voor ovens	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	959
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	950

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
GRILLESUPPGN1/1	Rooster RVS GN 1/1	94

PIZZAOVENS

• VOOR PIZZA Ø 250 EN 300 MM



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 kW REF. FAPE6



9+9 kW REF. FAPE9+9

PIZZA'S Ø 250 MM



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	1 186
FAPE4X4	2 x 4 pizza's	8	65	500 x 500	800 x 720 x 700	1 695
FAPE5	1 x 5 pizza's	5	65	620 x 620	920 x 820 x 440	1 440
FAPE5X5	2 x 5 pizza's	10	115	620 x 620	920 x 820 x 780	2 289

PIZZA'S Ø 300 MM



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	2 119
FAPE6+6	2 x 6 pizza's	12	145	920 x 620	1220 x 820 x 780	3 220
FAPE9	1 x 9 pizza's	8	110	920 x 920	1220 x 1140 x 440	2 628
FAPE9+9	2 x 9 pizza's	16	190	920 x 920	1220 x 1140 x 780	4 069



STEUNEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZSUPS	Steun zonder geleiders	1 087
OZSUPC	Steun met geleiders	1 211

PIZZAOVENS

• VOOR PIZZA Ø 330 MM

- EXTRA GROTE DEUR
- Volledig thermisch geïsoleerd dankzij een 60 mm dikke laag rotswol
- ELEmenten van roestvast staal
- Thermostaat voor temperatuurcontrole
- 230 V mono

- Ovensvloer 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	568
NFP11	2 pizza's	5	47	530 x 430 x 520	2 x 350 x 350 x 110	957

- EXTRA GROTE GLAZEN OVENDEUR
- Volledig thermisch geïsoleerd dankzij een 60 mm dikke laag rotswol
- Elementen in roestvast staal
- Thermostaat voor temperatuurcontrole
- Binnenverlichting
- Tri 400 V

- Extra groot ovenvenster
- Ovensvloer 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	1 281
NFP44	8 pizza's	10	150	960 x 780 x 770	2 x 680 x 680 x 150	2 002



STEUNEN

Ref.	Omschrijving	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SP1680	Voor NFP4	900 x 770 x 1100	345
SP2680	Voor NFP44	900 x 770 x 850	328

PIZZAOVENS

• VOOR PIZZA Ø 340 MM

• 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

- Panelen buitenzijde in gelakt plaatstaal
- Voorkant in RVS
- Thermometer

- Vloer in vuurvaste steen geschikt voor de bereiding van voedingsmiddelen
- Schouw voor rookafvoer

ELEKTRISCHE OVEN

4-6-8-9-12-18 PIZZA'S

RVS



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	2 340
SB4	1 x 4 pizza's	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	2 128
SB6	1 x 6 pizza's	7,2	97	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 430	2 892
SB4+4	2 x 4 pizza's	9,6	150	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 770	3 994
SB6+6	2 x 6 pizza's	14,4	198	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 770	5 234
SB9	1 x 9 pizza's	10,8	121	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 430	3 756
SB9+9	2 x 9 pizza's	21,6	227	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 770	7 159

STEUNEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SSB4/44	1010 x 850 x 910	602
SSB6/66	1010 x 1200 x 910	634
SSB9/99	1360 x 1200 x 910	821



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	3 004
SB66G	2 x 6 pizza's	14,4	198	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 770	5 205

STEUNEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SSB6/66G	1360 x 850 x 910	723

PIZZAOVENS

• VOLLEDIG IN VUURVASTE STENEN

- **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 ovenvloer en ovenruimte (2 thermostaten van 450°)

- Pyrometers
- Glazen deur
- Verlichting
- Tri 400 V

STAPELBAAR

ELEKTRISCHE OVEN
4-6-8-9-12 PIZZA'S
VUURVASTE BAKRUIMTE



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	3 168
LE44TOP	2 x 4	9,6	178	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 770	5 870
LE6TOP	6	7,2	120	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 360	3 717
LE66TOP	2 x 6	14,4	243	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 770	6 885
LE9TOP	9	10,8	151	1020 x 1035 x 145	1360 x 1470 x 360	5 542

STEUNEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SSB4/44	1010 x 850 x 910	602
SSB6/66	1010 x 1200 x 910	634
SSB9/99	1360 x 1200 x 910	821

• **OVENVLOER VAN VUURVASTE STEEN**

- 400°C
- Bakruimte van aluminiumplaat
- Voorzijde en dampkap van RVS
- Zijkanten en dak van gelakt staal
- Verlichting

Voor pizza ø 300 mm



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	5 616
LG6	6	9,6	170	610 x 940 x 150	960 x 1235 x 520	6 426

STEUNEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SLG4	960 x 935 x 850	681
SLG6	960 x 1235 x 850	731

UNIVERSUM

KLEIN MATERIAAL

supersnelle BAKOVEN	213
MENGERS & KNEDERS	216 tot 220
PANNENKOEKENPLATEN & WAFELIJZERS	221 tot 223
GRILLS • TOASTERS • SALAMANDER • SHOARMAS	224 tot 234
BORDENWARMERS, BAINS-MARIE & VERWARMINGSBASIS	235 tot 236
FRITEUSES TAFELMODEL & KOFFER	237 tot 240
SNIJMACHINES & HAKMOLENS	246 tot 248
MICROGOLFOVENS	249
WEEGSCHALEN	250

INHOUD

OVENS

213 SUPERSNELLE BAKOVEN

MENGERS & KNEDERS

216 PLANEETMENGERS • 10 & 20 LITER

217 PLANEETMENGERS • 3 SNELHEDEN

218 DIGITALE & MECHANISCHE
KNEDERS • 2 SNELHEDEN

219 PIZZADEEGKNEDERS VASTE KOP EN KUIP

220 PIZZADEEGKNEDERS OPKLAPBAAR KOPSTUK
AFNEEMBARE KUIP

PANNENKOEKENPLATEN & WAFELIJZERS

221 PANNENKOEKENPLATEN

223 WAFELIJZERS

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDERS • SHOARMAS

224 GERIBDE GRILLS

226 TOASTERS MET TRANSPORTBAND

226 TOASTERS

227 SALAMANDERS

228 SALAMANDERS DOORGEEF • PRO

229 SHOARMAS GAS EN ELEKTRISCH

229 DÖNER KEBAB-MESSEN

230 INDUCTIEPLATEN • 280 MM

231 SNACKPLATEN
GLAD EN GEGROEFD

232 SNACKPLATEN • GLAD

233 SNACKPLATEN
• GLAD GEGROEFD • 2/3 - 1/3

234 LAVASTEENGRILL

234 BRANDERS OP VOET

BORDENWARMERS, BAINS-MARIE & VERWARMINGSBASIS

235 BORDENWARMERS

235 BAINS-MARIE TAFELMODEL

236 VERWARMINGSPLAAT VOOR GN 1/1

FRITEUSES TAFELMODEL & KOFFER

237 TAFELMODELFRITEUSES • MET
EN ZONDER AFTAPKRAAN

240 FRITEUSES OP KOFFER

SNIJMACHINES & HAKMOLENS

246 SNIJMACHINES MET
RIEMAANDRIJVING • SERIE T/C246 SNIJMACHINES MET
RIEMAANDRIJVING • SERIE SUPER247 SNIJMACHINES MET
RIEMAANDRIJVING • SERIE KING

247 SNIJMACHINES MET TANDWIEL

248 HAKMOLENS

MICROGOLFOVENS

249 PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS

WEEGSCHALEN

250 ELEKTRONISCHE WEEGSCHALEN PRO
STANDAARD & VLOERMODEL



VERSIE RVS

**SPEED[®]
COLOR** VERKRIJGBAAR IN 5 KLEUREN



ZWARTE VERSIE

BLAUWE VERSIE

WITTE VERSIE

RODE VERSIE

SPEED[®] INOX / **SPEED[®] COLOR**

SUPERSNELLE BAKOVEN

*START DE BEREIDING
MET EEN EENVOU-
DIGE TOETSDRUK!*

MAKKELIJK TE GEBRUIKEN

- Met het 5 inch kleurentouchscreen kan de gebruiker vlot aan de slag
- Mogelijkheid om zelf meer dan 1000 recepten aan te maken
- Toevoeging van foto's om recepten te personaliseren
- Programma's: Tot 15 stappen per bereiding

MAKKELIJK TE INSTALLEREN

- De oven heeft geen afzuigkap nodig
- U hoeft hem enkel aan te sluiten op een eenfasig stopcontact
- Plaatsbesparend: installatie vanaf 60 cm toonbank

SCHOONMAAK

- Makkelijk te reinigen met de afgeronde hoeken
- Vet- en luchtfilter demonteerbaar voor onderhoud



SUPERSNELLE BAKOVEN

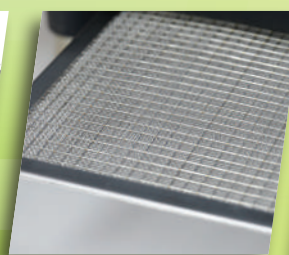
• GAMMA SPEED'COLOR & SPEED'INOX



AFGERONDE
HOEKEN



5"
AANRAAKSCHERM



DEMONTEERBARE
FILTERS



USB-
POORT



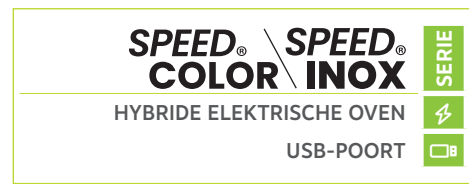
- WAFELS: 15 seconden
- CROQUE-MONSIEUR: 45 seconden
- GEGARNEERDE PIZZA: 60 seconden
- BROODJE KIP: 45 seconden
- HAMBURGER: 90 seconden

SUPERSNELLE BAKOVEN

• GAMMA SPEED'COLOR & SPEED'INOX

- SLECHTS 422 MM DIEPTE TUSSEN ELKE POOT
- KLEUREN-TOUCHSCREEN 5 INCH
- 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
- Voeding 220/230V ~ 50Hz
- Geluidsarme werking: 54dB in werking
- Ovenruimte van RVS



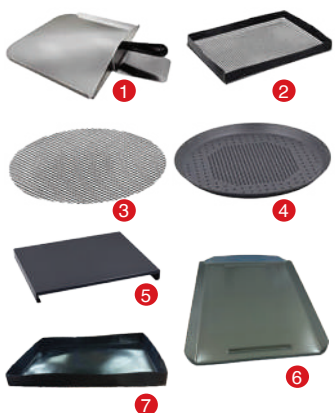
RVS REF. SPEEDINOX



Ref.	Kleur	Vol. (L)	Max. vermogen (W)	Microgolven (W)	Hete lucht convectorie (W)	Gewicht (kg)	Afmetingen (L x D x H) (mm)		Prijs € excl. btw
							Buiten	Ovenruimte	
SPEEDINOX	RVS	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970
SPEEDCOLOR-BLACK	ZWART	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970
SPEEDCOLOR-BLUE	BLAUW	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970
SPEEDCOLOR-WHITE	WIT	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970
SPEEDCOLOR-RED	ROOD	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5 970

ACCESSOIRES

Ref.	Nummer	Omschrijving	Afmetingen (L x D x H) (mm)	Prijs (excl. btw) €
P10	1	Schep met greep	410 x 300 x 70	37
PPAN	2	Kookmand van Teflon met honingraatbodem	280 x 210 x 25	22
PTEF	3	Ronde mat van Teflon honingraat	Diameter: 210 Hoogte: 1	5
PPIZ	4	Ronde pizzaplaat	Diameter: 257 Hoogte: 20	23
PPLAQ	5	Plaat Teflonbekleding	343,4 x 311,7 x 25	28
PPLAT	6	Platte bakplaat	222 x 285 x 20	105
PPANP	7	Kookmand van Teflon met volle bodem	222 x 290 x 30	66



PLANEETMENGERS

- **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 243



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	1 025
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	1 278

PLANEETMENGERS

- 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 243



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	1 089
BM20	20	1,1	85	555 x 505 x 764	1 341
BM30	30	1,5	170	616 x 595 x 1138	2 242



OPTIE STEUN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
SPBM	Steun voor planeetmenger	398



OPTIE HAKMOLEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
HVBM	Hakmolen voor planeetmenger	491

KNEDERS

• 2 SNELHEDEN • DIGITALE WEERGAVE

- 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 243

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	3 408

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

ZOLANG DE
VOORRAAD
STREKTBLOEMCONTAINERS
zie pagina 243

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	8 484
PM120	120	75	3,7/7,5	670	1240 x 780 x 1500	11 273

PIZZADEEGKNEDERS VASTE KOP EN KUIP

- GEVENTILEERDE KRACHTIGE MOTOR
- Stalen structuur beschermd met hittebestendige lak
- Kom, spiraal en beschermrooster

- van RVS
- Riemaandrijving
- Timer
- Veiligheid op beschermrooster
- Wiel

10-20-30-40-50 LITER

STALEN STRUCTUUR


BLOEMCONTAINERS
zie pagina 243


STAAL | 20 L | 1,5 KW | REF. DN20M



STAAL | 20 L | 1,5 KW | REF. DN20T

1 SNELHEID • KNEDERS 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	1 421
DN20M	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1 615
DN30M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1 868

1 SNELHEID • KNEDERS 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	2 266
DN50	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	2 367

2 SNELHEDEN • KNEDERS 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	1 445
DN20T	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1 665
DN30T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1 952
DN40T	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	2 314
DN50T	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	2 436

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 243


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	1 952
HTD30M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	2 071

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	2 012
HTD30T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	2 145
HTD40T	40	450 x 270	2,2	170	870 x 480 x 920	2 641

WALS VOOR PIZZA VERTICAAL

ELEKTRISCHE PIZZADEEGROLLER
PIZZA VAN 140 TOT 290 MM
& VAN 260 TOT 400 MM


• 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

ELEKTRISCH



Ref.	Voor pizza's	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FP30	van 140 tot 290 mm	370	31	420 x 420 x 700	1 941
FP40	van 260 tot 400 mm	370	38	520 x 520 x 800	2 136

ELEKTRISCHE PANNENKOEKENPLATEN

FRANS FABRICAAT

- Pannenkoekenplaten in geëmailleerd gietijzer voor goudgebakken en malse pannenkoeken, boekweitpannenkoeken, Indiase tempura, Indonesische chapati's, blini's ... Ook heel populair in de Aziatische keuken voor de bereiding van gelakte eend
- Platen in geëmailleerd gietijzer
- Hoogwaardige prestaties:
 - perfect homogene temperatuur,
 - warmteoverdracht aangepast aan gas en elektriciteit
- Het geëmailleerde gietijzer zorgt

voor een homogeen bakresultaat met een minimum aan vet, zonder dat er eerst moet worden geruimd.

- De rechtstreeks onder de plaat geïntegreerde spiraalweerstand verdeelt de warmte gelijkmatig, een essentiële voorwaarde om goede pannenkoeken te bakken.
- Uitrusting: thermostaat 0-280 °C, controlelampjes, onafhankelijke bedieningen

Geleverd met houten spatel

ELEKTRISCHE PANNENKOEKEN-
PLAAT
350 MM / 400 MM
1-2 PLATEN
PLATEN IN GEËMAILLEERD
GIETIJZER

1  3 KW REF. RG-CES3502  6 KW REF. RG-CED350

Ø PLATEN 350 MM • ELEKTRISCH

Ref.	Platen	Vermogen (kW)	Spanning (V)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-CES350	1	3	230	14,5	450 x 500 x 240	577
RG-CED350	2	6	380	29	860 x 500 x 240	927



Ø PLATEN 400 MM • ELEKTRISCH

Ref.	Platen	Vermogen (kW)	Spanning (V)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-CES400	1	3	230	18	450 x 500 x 240	603
RG-CED400	2	6	380	34	860 x 500 x 240	994



PANNENKOEKENPLATEN OP GAS

FRANS FABRICAAT

- Pannenkoekenplaten in geëmailleerd gietijzer voor goudgebakken en malse pannenkoeken, boekweitpannenkoeken, Indiase tempura, Indonesische chapati's, blini's ... Ook heel populair in de Aziatische keuken voor de bereiding van gelakte eend
- Platen in geëmailleerd gietijzer
- Hoogwaardige prestaties:
 - perfect homogene temperatuur,
 - warmteoverdracht aangepast aan gas en elektriciteit
- Het geëmailleerde gietijzer zorgt voor een homogeen bakresultaat met een minimum aan vet, zonder dat er eerst moet worden geruimd.
- De branders in stervorm met 8 punten verdelen de warmte

gelijkmatig, een essentiële voorwaarde om goede pannenkoeken te bakken.

- Uitrusting: regelknoppen, knoppen voor piëzo-ontsteking, veiligheidsthermokoppels, waakvlammen, onafhankelijke bedieningen
- Standaard met gemonteerde butaan-/propaansproeiers, set aardgassproeiers meegeleverd
- Butaan-/propaansproeier gemonteerd

Geleverd met een set aardgassproeiers

Geleverd met houten spatel

PANNENKOEKENPLAAT OP GAS

350 MM / 400 MM

1-2 PLATEN

PLATEN IN GEËMAILLEERD

GIETIJZER

INJECTOR B/P + INJECTOR

STADSGAS MEEGELEVERD



1 3,2 KW REF. RG-CGS350



2 6,4 KW REF. RG-CGD350

Ø PLATEN 350 MM • GAS

Ref.	Platen	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-CGS350	1	3,2	16	450 x 500 x 240	604
RG-CGD350	2	6,4	32	860 x 500 x 240	1 090



Ø PLATEN 400 MM • GAS

Ref.	Platen	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-CGS400	1	3,2	18,5	450 x 500 x 240	657
RG-CGD400	2	6,4	34	860 x 500 x 240	1 163



WAFELIJZERS

FRANS FABRICAAT

- De wafelijzers zijn ontworpen voor diepgevroren deegballen, voorgebakken diepvrieswafels en eigengemaakt vers deeg.
- Goed geleidende gietijzeren platen zorgen voor een gelijkmatige warmteverdeling, zodat u in 2'30" goudgele en knapperige wafels bakt.
- Om de reiniging te vergemakkelijken, wordt overtollig deeg opgevangen in een uitneembaar bakje.
- Uitrusting: aan-uitschakelaar, regelthermostaat 0-300 °C, controlelampjes, onafhankelijke bedieningen, vormen Brussel (3x5 cellen) of Luik (4x6 cellen).

ELEKTRISCH WAFELIJZER ⚡
VORM BRUSSEL 3X5/LUIK 4X6 🍷
1-2 IJZERS 🔌
PLATEN IN GEËMAILLEERD GIET-IJZER 🍳



3X5 🍷 1 🔌 1,6 KW REF. RG-GSE10



3X5 🍷 2 🔌 3,2 KW REF. RG-GDE10

VORMEN BRUSSEL 3X5 CELLEN • ELEKTRISCH



Ref.	IJzers	Vermogen (kW)	Spanning (V)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-GSE10	1	1,6	230	19	305 x 440 x 230	843
RG-GDE10	2	3,2	230	38	550 x 440 x 230	1 654



4X6 🍷 1 🔌 1,6 KW REF. RG-GSE20



4X6 🍷 2 🔌 3,2 KW REF. RG-GDE20

VORMEN LUIK 4X6 CELLEN • ELEKTRISCH



Ref.	IJzers	Vermogen (kW)	Spanning (V)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-GSE20	1	1,6	230	22	305 x 440 x 230	843
RG-GDE20	2	3,2	230	38	550 x 440 x 230	1 654

PANINIGRILLS

• GEGROEFD

ELEKTRISCHE GRILL 

- WEGNEEMBARE OPVANGBAK
- Thermostaat 300°C
- Verklikkerlichtje 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	471
GH811E	355 x 235	2,2	20	410 x 305 x 210	527



PANINIGRILLS

• GEGROEFD

- RVS constructie
- Hittebestendige handgrepen
- Regeling van de thermostaat 50 tot 300°C voor enkele modellen en 50 tot 310°C voor dubbele modellen
- Gegroefde platen
- 230 V mono

AFI
SERIE

ELEKTRISCHE GRILL



4 KW REF. GTP5530



6 KW REF. GTP6040

ENKEL - ELEKTRISCH



Ref.	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Kookoppervlak (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GTP2735	2,5	20	270 x 350	410 x 410 x 280	494
GTP2745	3	27	270 x 450	510 x 410 x 280	567

DUBBEL - 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	786
GTP6040	6	45	600 x 400	640 x 480 x 290	992



TOASTERS MET TRANSPORTBAND

- 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	1 034
TC600	600	2,6	19	500 x 450 x 350	1 141

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



- Keuzeschakelaar onder-/bovenverwarming (model Pro)
- 230 V mono

Geleverd zonder tang



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	267
TB33	2 x 320 x 220	2	3	11	440 x 240 x 380	380
TB6	500 x 260	1	2,8	13	660 x 290 x 300	657

OPTIE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
P	Toasttang	13

SALAMANDER TOASTER

FRANS FABRICAAT

- Deze universele Gastronorm GN 1/1 toaster met 2 niveaus is uniek. U kunt er alle soorten gerechten onmiddellijk mee ontdooien, aankleuren, glaceren, grillen, toasten of gratineren zonder rook of geuren.
- Uitneembare achterwand voor gemakkelijk onderhoud.

- Onafhankelijke selectie van de 2 kwartselementen met 3 buizen (6 buizen in totaal)
- Uitrusting: keuzeknop kwartselement, timer tot 15' met continu-stand, controlelampjes, rooster en plaat met handvatten.

Standaard geleverd met roosters die de kwartsbuizen beschermen (gepatenteerd systeem)

Geleverd zonder schotel

ELEKTRISCHE SALAMANDER



2,7 KW REF. RG-TS

ELEKTRISCH



Ref.	Kookoppervlak (mm)	Rendement (toasts/u)	Vermogen (kW)	Spanning (V)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-TS	510 x 320	200	2,7	230	15	640 x 380 x 330	500

SALAMANDERS

• MET VERSTELBARE BOVENZIJD

- VERSTELBARE BOVENZIJD VOOR EEN PERFECTE POSITIIEGELING**
- Salamander met verstelbare bovenzijde
- Volledige RVS constructie
- Uitgerust met 2 vermogensregelaars
- Uitgerust met 2 verwarmingszones 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

ELEKTRISCHE SALAMANDER



RVS



RVS 4 KW REF. EB600

ELEKTRISCH



Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EB600	2 verwarmingszones	4	49	600 x 450 x 500	1 006

SALAMANDERS

• 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
- Afgeschermd 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	666



SHOARMAS GAS EN ELEKTRISCH

• MOTOR ONDERAAN

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 opdiens temperatuur 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
- Vergrendelingsysteem voor het verplaatsbare verwarmingsblok
- Elektrische motor onderaan die draait in wijzer- of in tegenwijzerzin (1 omwenteling per minuut)

GASVERWARMDE/ELEKTRISCHE

DÖNER GRILL

90 KG/80 KG



RVS



MODEL OP GAS: INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



- TRI 400 V



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	1 820

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	1 929



KEBAB-MESSEN

- 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

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	1 083



INDUCTIEPLATEN

• KOOKVLAK VAN 280 MM

- VOLLEDIGE RVS CONSTRUCTIE
- GLAZEN PLAAT SCHOTT
- Inductie, het best presterende en voordeligste kookstelsel
- Uitstekende verluchting van de elektrische delen
- Afneembare filter
- 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
ONDERHOUDSVRIENDELIJKE.

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 SOUPLESSE 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.

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT
KOOKVLAK 280 MM
RVS

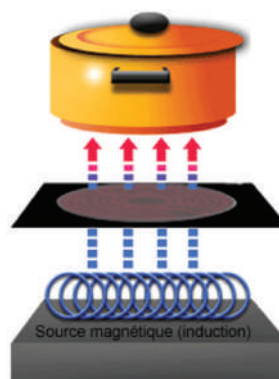
EEN ECHTE PLAAT VOOR PROFESSIONALS

✓ GLAZEN PLAAT SCHOTT

✓ APARTE REGELING VAN DE TEMPERATUUR EN HET VERMOGEN



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	587



SNACKPLATEN OP GAS

• 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	666
GR600A	2	Glad 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	809



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	766
GR600R	2	Gegroefd 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	924

ELEKTRISCHE SNACKPLATEN

• GLADDE

• KOOKPLAAT IN GLAD STAAL (DIKTE 10 MM)

- Volledige RVS constructie
- Wegneembare vetopvangbak

- Thermostaat verstelbaar van 50°C tot 300°C
- Controlelampjes die de werking aangeven

- Slipwerende poten

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

1-2-3 BAKZONES

RVS



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	433
GH400	1	400 x 390	3000	230 V mono	26	400 x 540 x 260	473
GH610	2	600 x 400	6000	230 V mono	39	610 x 540 x 260	585
GH760	3	750 x 400	9000	Tri 400 V	99	760 x 540 x 260	660

ELEKTRISCHE SNACKPLATEN

• GLADDE • GERIBDE

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	531
AGH610L	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	643
AGH830L	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	908

• 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	580
AGH610R	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	701



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	961

LAVASTEENGRILL

• **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



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	918
GS6	650 x 480	18	42	785 x 670 x 270	1 424

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	1 068

BORDENWARMERS

- AFGESCHERMD 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
- Verklipperlichtje
- 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	581
CA60	60	750	22	330 x 360 x 730	400 x 410 x 900	804
CA120	120	2 x 750	37	630 x 360 x 730	700 x 410 x 900	1 272

BAINS-MARIE TAFELMODEL

- 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

GN-BAK 1/1
RVSGASTRO
BAKKEN
zie pagina 230

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	303
PV11	GN 1/1	Met	1400	7	350 x 550 x 240 + 7 Prof. aftapkraan	380

VERWARMINGSPLAAT VOOR GN 1/1

GN 1/1

RVS



- OM OP TEMPERATUUR TE HOUDEN
- Oppervlak in RVS

- Verwarming door elektrische weerstand
- Thermostaat verstelbaar 0°C tot

- 90°C
- Rubber poten
- 230 V mono



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	254
BR211	2 x GN 1/1	800	14	660 x 530 x 60	392
BR311	3 x GN 1/1	1200	15	990 x 530 x 60	528
BR411	4 x GN 1/1	1600	18	1320 x 530 x 60	660



ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSES

• ZONDER AFTAP

• **KOUDE DECANTEERZONE**

- Veiligheidsschakelaar
- Wegneembare kuipen
- Behuizing in gesatineerd 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	237
SF44	2 x 4	2 x 2	7	380 x 430 x 290	467
SF8M	8	3,25	6	280 x 430 x 290	318
SF88M	2 x 8	2 x 3,25	12	550 x 430 x 290	573

• **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	248

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSE MET VERMOGENSRELAIS

• MET EN ZONDER AFTAP

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	351
SF88MC	2 x 8	2 x 3,25	230 V mono	12	550 x 430 x 290	660



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	415
SF99VC	2 x 8	2 x 3,25	230 V mono	12	550 x 510 x 290	808

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	586

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSE MET VERMOGENSRELAIS

• MET AFTAP

- RVS constructie
- Thermostaat 100°C-180°C
- Veiligheidsthermostaat
- Aftapkraan met veiligheid
- Koude decanteerzone
- 230 V mono



RVS | 10 L | 3,25 KW | REF. FE10

ELEKTRISCHE FRITEUSE
10 LITER PER KUIP
RVS



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	399
FE102	2 x 10	2 x 3,25	20	680 x 515 x 270	779

ELEKTRISCHE FRITEUSES OP KOFFER

- **MULTIVERMOGEN**
- **3 VERMOGENSSTANDEN**
- Friteuses op koffer speciaal diepvriesproducten van 16 liter of 25 liter
- Volledige RVS constructie
- Volledig diepgetrokken kuip met overloopbeveiliging
- 3-standenschakelaar om het vermogen (volgens het model) aan de behoeften van de klant aan te passen: 4 of 6 kW (handhaven van de olietemperatuur), 8 of 12 kW (bakken van verse producten) en

12 of 18 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

ELEKTRISCHE FRITEUSE
16 OF 25 LITER
RVS



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	1 450
FT255C	25	6, 12, 18	30	400 x 700 x 850	1 631

TAFELMODELFRITEUSES OF FRITEUSES OP KOFFER ELEKTRISCH

• MET AFTAP

- **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

Geleverd met verchroomde draadmand

Modellen op koffer geleverd met een olieopvangbak

Geleverd met beschermrooster in de kuip



RVS 12 L 9 KW REF. FRF112



RVS 12 L 9 KW REF. FRF112C



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	782
FR996	2 x 9	6 + 6	185 x 245 x 110	-	600 x 540 x 310	1 465
FRF112	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 320	972
FRF212	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 320	1 866

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	1 110
FR996CT	2 x 9	6 + 6	185 x 245 x 110	-	600 x 540 x 850	1 889
FRF112C	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 850	1 198
FRF212C	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 850	2 062

ELEKTRISCHE FRITEUSES

2 X 8 LITER • EENFASIG OF DRIEFASIG

• MET AFTAP

FRANS FABRICAAT

- Friteuse met twee 8-l kuipen om uw olieconsumptie te beperken en af te wisselen tussen gerechten
- Onafhankelijke bediening van de 2 kuipen met aftapsystemen.
- Veilig ledigen: uit één stuk geperste kuip met schuine bodem voor een lediging zonder olieresten
- Aftapkraan in roestvrij staal voorzien van een veiligheidssysteem.
- Uitrusting: schakelaar-thermostaat tot 190°C, roestvrijstaal thermostaat

met dubbele beveiliging tegen oververhitting of te laag oliepeil, krachtige weerstanden, bevestigd met 2 roestvrijstaal flenzen in elke kuip, manden met hittebestendige greep, controlelampjes, onafhankelijke bedieningen

- Dankzij de automatische filtering van de olie door bezinking kunnen in dezelfde olie en met een minimaal verbruik achtereenvolgens vis, verse of diepvriesbeignets enz. worden gebakken, zonder dat voedselresten carboniseren

DRIEFASIGE/ EENFASIGE FRITEUSE

8 LITER PER KUIP

RVS



en dus zonder overdracht van smaken of geuren.

ONDERSTELLEN

zie pagina 243



RVS 16 L 9 KW REF. RG-FR2X8TRI



DRIEFASIG

Ref.	Inhoud (liter)	Vermogen (kW)	Spanning	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-FR2X8TRI	2 x 8	2 x 4,5	380/50/3 3ph+N+T	25	400 x 600 x 465	1 053



RVS 16 L 6 KW REF. RG-FR2X8



EENFASIG

Ref.	Inhoud (liter)	Vermogen (kW)	Spanning	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-FR2X8	2 x 8	2 x 3	2 snoeren 230 V	25	400 x 600 x 465	922

GASVERWARMDE FRITEUSES

• MET AFTAP

FRANS FABRICAAT

ONDERSTELLEN

zie pagina 243



GASVERWARMDE FRITEUSE

8-12 LITER

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

- Gebruiksvriendelijk: piëzo-ontsteking door eenvoudig de 2 ontstekings- en regelknoppen in te drukken
- Controle van de ontsteking van de waakvlam
- Mogelijkheid om beignets of grote stukken te frituren zonder mand
- Verhoogde schouw achteraan voor afvoer van gassen
- Perfect en veilig ledigen: uit één stuk geperste kuip met schuine bodem voor een lediging zonder olieresten
- Aftapkraan in roestvrij staal voorzien van een veiligheidssysteem

- Uitrusting: regelknop, ontstekingsknop met piëzo, thermokoppel en waakvlam, zeer krachtige brander, verstelbare voetjes

Standaard met gemonteerde
butaan-/propaansproeiers, set
aardgassproeiers meegeleverdGeleverd met opvangbak voor
afgetapte olie

RVS 8 L 6 KW REF. RG-FR8G



GAS

Ref.	Inhoud (liter)	Rendement (kg/u)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-FR8G	8	10	6	25	250 x 700 x 500	1 035

- Gebruiksvriendelijk: piëzo-ontsteking door eenvoudig de 2 ontstekings- en regelknoppen in te drukken
- Controle van de ontsteking van de waakvlam
- Mogelijkheid om beignets of grote stukken te frituren zonder mand
- Verhoogde schouw achteraan voor afvoer van gassen
- Perfect en veilig ledigen: uit één stuk geperste kuip met schuine bodem voor een lediging zonder olieresten
- Aftapkraan in roestvrij staal voorzien van een veiligheidssysteem

- Uitrusting: thermostatische regeling 180°C, ontstekingsknop met piëzo, thermokoppel en waakvlam, 2 zeer krachtige branders, verstelbare voetjes

Standaard met gemonteerde
butaan-/propaansproeiers, set
aardgassproeiers meegeleverdGeleverd met opvangbak voor
afgetapte olie

RVS 12 L 9 KW REF. RG-FR12G



GAS

Ref.	Inhoud (liter)	Rendement (kg/u)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-FR12G	12	18	9	35	400 x 600 x 325	1 372

MODULAIRE ELEKTRISCHE FRITEUSES

FRANS FABRICAAT

- Modulaire 12-l friteuse met hoog vermogen. Ze heeft slechts één bedieningsknop: de schakelaar-thermostaat om de friteuse aan te zetten en de temperatuur in te stellen.
- Volledig afneembaar bedieningspaneel voor gemakkelijk onderhoud.
- Veilig ledigen: uit één stuk geperste kuip met schuine bodem voor een lediging zonder olieresten
- Aftapkraan in roestvrij staal voorzien van een veiligheidssysteem.
- Uitrusting: schakelaar-thermostaat tot 190°C, roestvrijstalen thermostaat

met dubbele beveiliging tegen oververhitting of te laag oliepeil, krachtige weerstand, mand met hittebestendige greep, controlelampjes

- Dankzij de automatische filtering van de olie door bezinking kunnen in dezelfde olie en met een minimaal verbruik achtereenvolgens frieten, vis, beignets enz. worden gebakken, zonder dat voedselresten carboniseren en dus zonder overdracht van smaken of geuren.

ELEKTRISCHE FRITEUSE

12 LITER

RVS



ONDERSTELLEN

zie pagina 243



RVS 12 L 9 KW REF. RG-FRM12

ELEKTRISCH



Ref.	Inhoud (liter)	Vermogen (kW)	Spanning (V)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-FRM12	12	9	380	25	400 x 600 x 445	835

ONDERSTELLEN VOOR FRITEUSES

FRANS FABRICAAT

- Volledig roestvrijstalen onderkast voor friteuses
- Dubbelwandige deur met magneetsluiting
- Hoogte voetjes 150 mm, verankering in de vloer mogelijk
- **Alleen voor de modellen:**
RG-FR2X8TRI - RG-FR2X8
RG-FR8G - RG-FR12G
RG-FRM12



REF. RG-SFR

RVS



Ref.	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-SFR	10	400 x 600 x 525	300

ELEKTRISCHE 16-LITER
FRITEUSES OP KOFFER• MET AFTAP **FRANS FABRICAAT**

- Maximumvermogen (12 kW): snel opvoeren van de temperatuur, bakken van diepgevroren producten
- Middelhoog vermogen (8 kW): bakken van verse producten
- Minimumvermogen (4 kW): op temperatuur houden van de olie
- Leverbaar met één grote mand of 2 halve manden
- Veilig ledigen: uit één stuk geperste kuip met schuine bodem voor een lediging zonder olieresten
- Aftapkraan in roestvrij staal voorzien van een veiligheidssysteem
- Opvangbak voor afgetapte olie standaard
- Uitrusting: deksel, schakelaar-thermostaat tot 190°C, roestvrijstalen thermostaat met dubbele beveiliging tegen oververhitting of te laag oliepeil, krachtige weerstanden, manden met hittebestendige greep, controlelampjes
- Dankzij de automatische filtering van de olie door bezinking kunnen in dezelfde olie en met een minimaal verbruik achtereenvolgens frieten, vis, beignets enz. worden gebakken, zonder dat voedselresten

carboniseren en dus zonder overdracht van smaken of geuren.



RVS 16 L 12 KW REF. RG-FRC16



ELEKTRISCH

Ref.	Inhoud (liter)	Rendement (kg/u)	Vermogen (kW)	Spanning (V)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-FRC16	16	25	12	380	34	400 x 600 x 980	1 406

Opties 2 HALVE MANDEN

ELEKTRISCHE 20-LITER
FRITEUSES OP KOFFER• MET AFTAP **FRANS FABRICAAT**

- Om af te wisselen tussen gerechten en uw olieconsumptie te beperken, is deze friteuse uitgerust met 2 kuipen, 2 manden van 10 l en 1 schakelaar om 1 of 2 frituurzones te selecteren.
- Onafhankelijke bediening van de 2 kuipen
- Veilig ledigen: uit één stuk geperste kuip met schuine bodem voor een lediging zonder olieresten
- Aftapkraan in roestvrij staal voorzien van een veiligheidssysteem
- Opvangbak voor afgetapte olie standaard
- Uitrusting: schakelaar-thermostaat tot 190°C, roestvrijstalen thermostaat met dubbele beveiliging tegen oververhitting of te laag oliepeil, krachtige weerstanden, bevestigd met 2 roestvrijstalen flenzen in elke kuip, manden met hittebestendige greep, controlelampjes, onafhankelijke bedieningen
- Dankzij de automatische filtering van de olie door bezinking kunnen in dezelfde olie en met een minimaal verbruik achtereenvolgens frieten, vis, beignets enz. worden gebakken, zonder dat voedselresten

carboniseren en dus zonder overdracht van smaken of geuren.



RVS 20 L 12 KW REF. RG-FRC20



ELEKTRISCH

Ref.	Inhoud (liter)	Vermogen (kW)	Spanning (V)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-FRC20	2 x 10	2 x 6	380	38	400 x 600 x 980	1 525

16 LITER GASFRITEUSES OP KOFFER

• MET AFTAP **FRANS FABRICAAT**

- Piëzo-ontsteking (batterij meegeleverd) door eenvoudig de 2 ontstekings- en regelknoppen in te drukken
- Controle van de ontsteking van de waakvlam
- Verhoogde schouw achteraan voor afvoer van gassen
- Ledigen met kraan in de koffer.
- Mogelijkheid om beignets of grote stukken te frituren zonder mand
- Uitrusting: ontstekingsknop met piëzo, thermokoppel en waakvlam, 2 zeer krachtige multivlambranders onder de kuip, verstelbare voetjes H: 100mm

- Dubbelwandige deur met magneetsluiting
- Makkelijk toegankelijk voor onderhoud en herstellingen door eenvoudig het voorpaneel af te nemen
- Hoogte schouw achterzijde: 180mm

Standaard met gemonteerde butaan-/propaansproeiers, set aardgassproeiers meegeleverd

Geleverd met opvangbak voor afgetapte olie

GASVERWARMDE FRITEUSE

16 LITER

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR STADS-GAS MEEGELEVERD



RVS 16 L 12 KW REF. RG-FRC16G



GAS

Ref.	Inhoud (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-FRC16G	16	12	39	400 x 600 x 1055	1 648

Opties

2 HALVE MANDEN



SNIJMACHINES RIEMAANDRIJFING

250-300 MM Ø

- **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	734
T300C	300	220 x 170	420	30	620 x 520 x 460	1 012

SNIJMACHINES RIEMAANDRIJFING

250-300 MM Ø

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	1 133
S300	300	260 x 200	210	24	600 x 480 x 420	1 315
S300GT	300	300 x 220	210	30	690 x 510 x 440	1 719

SNIJMACHINES RIEMAANDRIJVING

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	1 467
K300GT	300	300 x 220	240	30	690 x 510 x 440	1 812
K350GT	350	320 x 240	370	35	710 x 570 x 470	2 487

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	3 726

HAKMOLENS

80-120-220 KG

RVS

• VOOR GEBRUIK IN EEN PROFES-
SIONELE VOEDSELBEREIDING-
SOMGEVING

- 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 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	656
TC12	120	550	24,5	240 x 210 x 315	781
TC22	220	900	35	300 x 250 x 365	946

ACCESSOIRES



PLATEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
P2/8	12
P2/12	14
P2/22	18
P3/8	12
P3/12	14
P3/22	18
P4/12	14
P4/22	18
P5/8	12
P5/12	14
P5/22	18
P6/12	14
P6/22	18
P8/8	12
P8/12	14
P8/22	18
P10/12	14
P10/22	18

MESSEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
C8	6
C12	7
C22	7

PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS

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
- Ontdooifunctie
- Optie programmaverandering
- Functie vermeerdering van de tijd x2
- Binnenverlichting
- Beveiligde sluiting
- Signaal einde kooktijd
- Digitaal display

- Timer 20 min (vol vermogen) en/of 60 min (variabel vermogen)



RVS | 26 L | REF. ERM1052-26



ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN

Ref.	Volume kookruimte (liter)	Vermogensniveaus	Opgenomen vermogen (w)	Afgegeven vermogen (w)	Kookfasen	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ERM1052-26	26	5	1550	1000	3	14,7	511 x 430 x 311	544
ERM1050-30	30	5	1600	1000	3	18	542 x 461 x 329	758

PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS

35 LITER

RVS



- 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	1 674

ELEKTRONISCHE WEEGSCHALEN PRO

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	478
SS12	12 kilo - 2 gram	5	300 x 320 x 130	478
SS30	30 kilo - 5 gram	5	300 x 320 x 130	478

ELEKTRONISCHE WEEGSCHALEN PRO

• VLOERMODEL

20 GR - 150 KG



RVS



• DISPLAY OP ZUIL

- Grote RVS-schaal van 430 x 530 mm
- 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	831



UNIVERSUM

Valentine[®]
+ SWISS MADE

FRITEUSES TAFELMODEL 254

ELEKTRISCHE FRITEUSES
• SERIE CORE 260

WARMHOUDERS VOOR FRIETEN 261

PASTAKOKERS 262

INHOUD

FRITEUSES TAFELMODEL

- 254** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • 2/3 EN 5 LITER
- 255** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • 7, 10 EN 13 LITER

ELEKTRISCHE FRITEUSES • SERIE CORE

- 260** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • 7-8 LITER
- 260** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • 9-10 LITER
- 260** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • (2X) 7-8 LITER
- 260** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • (2X) 9-10 LITER
- 260** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • 15-18 LITER
- 260** FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING • 25-28 LITER

NIEUW**NIEUW****NIEUW****NIEUW****NIEUW****NIEUW****WARMHOUDERS VOOR FRIETEN**

- 261** ELEKTRISCHE WARMHOUDERS VOOR FRIETEN

PASTAKOKERS

- 262** PASTAKOKERS LIGURIA

ELEKTRISCHE FRITEUSES

TAFEL- OF INBOUWMODEL

2/3 EN 5 LITER

- Constructie volledig in roestvrij staal
- Uit één stuk geperste kuip zonder lasnaad, met afgeronde hoeken
- Wegneembare behuizing en kuip om de reiniging te vergemakkelijken (deze elementen mogen in de vaatwasser)
- Eenvoudige bediening met 1 knop
- Dialogsysteem voor maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft

opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld

- Koude zone onder het verwarmingselement, voor recuperatie van restjes
- Heel lang verwarmingselement, verbrandt de olie niet
- Veiligheidsthermostaat met resetknop
- Inbouwversies (TF55MAF / TF55AF) alleen, zonder toeslag, te vermelden bij de bestelling

- Temperatuurbereik: 120°C - 190°C

Afmetingen manden:
155 x 235 x 105 mm

Valentine[®]

SERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE

2/3 EN 5 LITER PER KUIP

RVS



RVS 5 L 3,6 KW REF. TF5AF



RVS 2 X 5 L 7,2 KW REF. TF55AF

230 V MONO



Ref.	Kuip (L)	Verm. (kW)	Productie H/ (kg)	Inbouw	Afm. L x D x H (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
TF3AF	2-3	2,3	3-6	Nee	200 x 390 x 180-310	6	962
TF5MAF	5	3,6	6-9	Nee	213 x 410 x 265-420	9	1 443
TF55MAF	2 x 5	2 x 3,6	16-22	Ja	420 x 415 x 265-420	15	2 903

TRI 400 V



Ref.	Kuip (L)	Verm. (kW)	Productie H/ (kg)	Inbouw	Afm. L x D x H (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
TF5AF	5	3,6	6-9	Nee	213 x 410 x 265-420	9	1 443
TF55AF	2 x 5	7,2	16-22	Ja	420 x 415 x 265-420	15	2 903

ACCESSOIRES

Ref.	Voor friteuse	Afmetingen L x D x H (mm)	Prijs (excl. btw) €
Manden voor friteuses			
VA558002AF	TF3 / TF5 / TF55	155 x 235 x 105	--

Visrooster verkrijgbaar, vraag ons meer info.

ACCESSOIRES

Ref.	Voor friteuse	Afmetingen L x D x H (mm)	Prijs (excl. btw) €
Tafels voor friteuses serie TF			
VA1090AF	TF5	290 x 370 x 650	1 506
VA5090AF	TF55	430 x 370 x 650	--

ELEKTRISCHE FRITEUSES

TAFEL- OF INBOUWMODEL

7, 10 EN 13 LITER

- Constructie volledig in roestvrij staal
- Uit één stuk geperste kuip zonder lasnaad, met afgeronde hoeken
- Wegneembare behuizing en kuip om de reiniging te vergemakkelijken (deze elementen mogen in de vaatwasser)
- Eenvoudige bediening met 1 knop
- Dialoogsysteem voor maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Koude zone onder het verwarmingselement, voor recuperatie van restjes
- Heel lang verwarmingselement, verbrandt de olie niet
- Veiligheidsthermostaat met

resetknop

- Inbouwversies (TF7MAF / TF7AF / TF10AF / TF7TAF) alleen, zonder toeslag, te vermelden bij de bestelling
- Voeding: 400 V (2 fasen + 1 aarde) behalve TF10AF en TF13AF
- Temperatuurbereik: 120°C - 190°C

Afmetingen manden:

7 L: 220 x 235 x 105 mm

10 L: 305 x 235 x 105 mm

7 L: 480 x 235 x 105 mm

Valentine[®]

SERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE

7, 10 EN 13 LITER PER KUIP

RVS



RVS 10 L 6,9 KW REF. TF10AF

230 V MONO



Ref.	Kuip (L)	Verm. (kW)	Productie H/ (kg)	Inbouw	Afm. L x D x H (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
TF7MAF	7	3,6	8-11	Ja	280 x 415 x 265-420	10	1 528
TF77MAF	2 x 7	2 x 3,6	16-22	Nee	560 x 415 x 265-420	17	2 971

TRI 400 V



Ref.	Kuip (L)	Verm. (kW)	Productie H/ (kg)	Inbouw	Afm. L x D x H (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
TF7AF	7	3,6	8-11	Ja	280 x 415 x 265-420	10	1 528
TF77AF	2 x 7	2 x 3,6	16-22	Nee	560 x 415 x 265-420	17	2 971
TF10AF	10	6,9	14-20	Ja	360 x 415 x 265-420	11	1 954
TF13AF	13	6,9	14-20	Nee	560 x 415 x 265-420	16	2 312
TURBOVERSIE							
TF7TAF	7	4,6	10-15	Ja	280 x 415 x 265-420	10	1 677
TF77TAF	2 x 7	2 x 4,6	20-30	Nee	560 x 415 x 265-420	17	3 273

ACCESSOIRES

Ref.	Voor friteuse	Afmetingen L x D x H (mm)	Prijs (excl. btw) €
Manden voor friteuses			
VA1080AF	TF7 / TF77	220 x 235 x 105	101
VA3080AF	TF10	305 x 235 x 105	127
VA4080AF	TF13	480 x 235 x 105	221

ACCESSOIRES

Ref.	Voor friteuse	Afmetingen L x D x H (mm)	Prijs (excl. btw) €
Tafels voor friteuses serie TF			
VA1090AF	TF7	290 x 370 x 650	1 506
VA2090AF	TF77	568 x 370 x 650	1 506
VA3090AF	TF10	377 x 370 x 650	1 506

Visrooster verkrijgbaar, vraag ons meer info.

Valentine[®]
 + SWISS MADE

HET GAMMA CORE

EEN VOLLEDIG NIEUW EN OP-EN-TOP ERGONOMISCH DESIGN. ONTWERPEN EN GEPRODUCEERD IN ZWITSERLAND, BIJZONDER GEMAKKELIJK TE BEDIENEN, TOPPRESTATIES EN VEILIG TOT EN MET:

MET DEZE TOESTELLEN KAN DE GEBRUIKER VOOR LANGE TIJD ONGEHINDERD ZIJN KOOKKUNSTEN TENTOONSPREIDEN.

NIEUW



Valentine

HET GAMMA CORE

DUURZAAM ONTWORPEN FRITEUSES DIE AAN DE HOOGSTE EISEN VOLDOEN

DUURZAAM

- 2 jaar garantie op alle onderdelen
- Ontworpen en geproduceerd in Zwitserland
- Onderdelen 20 jaar verkrijgbaar

ERGONOMISCH

- Verwijderbare elektrische aansluitkast in patroonformaat, vergemakkelijkt de naverkoopservice, met name voor inbouwfriteuses (op model CORE + en CORE + SMART)
- Ergonomisch in gebruik dankzij de voorste handgreep en de wieltjes

ZUINIG - MILIEUVRIENDELIJK

- Nieuw filtersysteem om de oliekwiteit langer in stand te houden
- Maximale isolatie voor 100% rendement, zonder energieverlies
- Geïntegreerde Sicotronic interface, voor optimaal energieverbruik

ANDERE KENMERKEN

- Naar boven draaiend verwarmingselement, makkelijk bereikbaar voor de reiniging
- Alle modellen hebben in de hoogte (850 tot 900 mm) verstelbare wieltjes
- Voorste wieltjes hebben remmen en kunnen worden afgesteld op oneffen ondergronden
- Op aanvraag: kit voor differentiëring van kuipen en met verschillende kleuren (aftapkraan, olieopvangbakken)
- Onderhoudsvriendelijk

CERTIFICATIES

- CB, DNV-GL, UL/NSF, SABER
- IP X4-rating

INBOUWVERSIES

- Het gamma The CORE is een esthetische oplossing op maat van uw behoeften. Het is perfect in te bouwen in uw werkblad, zonder dat u er compromissen voor moet sluiten. U plaatst de verschillende elementen waar ze voor u het best passen en komt op die manier tot een optimale schikking.



SMART SYSTEEM

- Het 'Smart' gamma heeft een nieuwe elektronische regeling, waarmee het bakproces voortdurend kan worden geanalyseerd en aangepast. Dit garandeert in alle omstandigheden een grote precisie en een optimale kwaliteit. Vaststelling van ontbrekende olie: de friteuse springt automatisch af voor de temperatuur oploopt tot 230°C. Bedieningssysteem ingebouwd in de interface met LED-display.

FILTRATIEPOMP

- Filtratiesysteem tijdens het verwarmen
- Verschillende opeenvolgende filtratiecycli mogelijk
- Olie vloeit rechtstreeks terug in de kuip, verhoogde veiligheid
- Elke kuip heeft haar eigen filtratiecircuit: olie wordt niet gemengd

HET GAMMA CORE

NIEUW



CORE

- Elektromechanische thermostaat
- Knop om de temperatuur te regelen
- Zonder timer
- Thermostaat regelbaar vanaf 95°C voor de reiniging

Beschikbare optie: *Inbouw + Turbo*

ONTDEK OOK ONZE AANVULLENDE GAMMA'S DIE BESCHIKBAAR ZIJN *OP EENVOUDIG VERZOEK*

CORE+



- Elektronische regeling
- Regeling met een nauwkeurigheid van +/- 1°C
- Intuïtieve bediening met draaiknop
- Gepersonaliseerde regeling van de temperatuur en de baktijd
- ECO-functie die het energieverbruik vermindert als het toestel lang stilligt
- 'Adaptive cooking' volgens het gewicht van de mand

- Geïntegreerde Sicotronic interface, voor optimaal energieverbruik
- Reinigingsstand
- Verwijderbare elektrische aansluitkast in patroonformaat
- Vaststelling van ontbrekende olie

Beschikbare opties: *Inbouw, optillen, pomp en mariene versie, Turbo*

CORE+ SMART



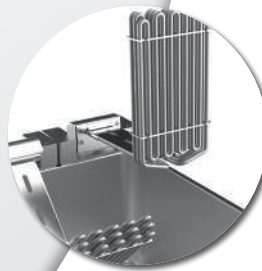
- Elektronische regeling
- Regeling met een nauwkeurigheid van +/- 1°C
- 6 personaliseerbare programma's per kuip
- Filtratiepomp voor elke kuip
- Automatisch optillen voor elke mand
- Filtratie van de olie
- ECO-functie die het energieverbruik vermindert als het

- toestel lang stilligt
- 'Adaptive cooking' volgens het gewicht van de mand
- Geïntegreerde Sicotronic interface, voor optimaal energieverbruik
- Reinigingsstand
- Verwijderbare elektrische aansluitkast in patroonformaat
- Vaststelling van ontbrekende olie

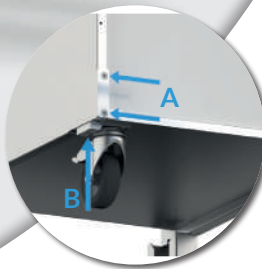
Beschikbare opties: *Inbouw en mariene versie*



RESET:
om de
veiligheidsthermostaat
weer in te stellen



Verwarmingselement in
RVS buis van hoge kwaliteit,
draait naar boven **om beter
in de kuip te kunnen bij het
onderhoud**

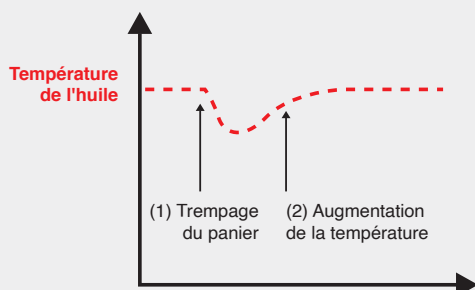


In de hoogte (850/900 mm)
verstelbare wieltjes

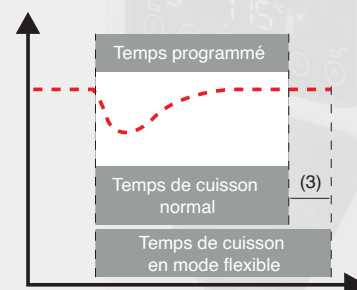
(A) In de hoogte verstelbaar
(B) nivelleerschroef

DE BAKTIJD **WORDT Aangepast** AAN HET GEWICHT VAN DE MAND
(ALLEEN OP DE GAMMA'S CORE+ EN CORE+SMART)

STANDAARD



ADAPTIVE COOKING



ELEKTRISCHE FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

GAMMA CORE

- Elektromechanische thermostaat
- Knop om de temperatuur te regelen
- Optie optillen of pomp niet beschikbaar
- Zonder timer
- Thermostaat regelbaar vanaf 95°C voor de reiniging

Een 'E' toevoegen aan het eind van de referentie voor de inbouwversie



NIEUW



RVS 7-8 L 7,2 KW REF. CORE200AF

RVS 25-28 L 22 KW REF. CORE2200AF

NIEUW

230 V MONO



Ref.	Aantal kuipen	kuip (L)	Vermogen (kW)	Afmetingen manden (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CORE200MAF	1	7-8	7,2	158 x 285 x 135	200 x 600 x 850-900	4 941
CORE250MAF	1	9-10	7,2	202 x 285 x 135	250 x 600 x 850-900	5 216
CORE2200MAF	2	7-8	14,4	158 x 285 x 135	400 x 600 x 850-900	8 235
CORE2525MAF	2	9-10	14,4	202 x 285 x 135	500 x 600 x 850-900	8 784
CORE400MAF	1	15-18	14,4	158 x 285 x 135	400 x 600 x 850-900	7 412

NIEUW

TRI 400 V



Ref.	Aantal kuipen	kuip (L)	Vermogen (kW)	Afmetingen manden (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CORE200AF	1	7-8	7,2	158 x 285 x 135	200 x 600 x 850-900	4 941
CORE200TAF	1	7-8	9	158 x 285 x 135	200 x 600 x 850-900	5 216
CORE250AF	1	9-10	7,2	202 x 285 x 135	250 x 600 x 850-900	8 235
CORE250TAF	1	9-10	11	202 x 285 x 135	250 x 600 x 850-900	8 784
CORE2200AF	2	7-8	14,4	158 x 285 x 135	400 x 600 x 850-900	5 216
CORE2200TAF	2	7-8	18	158 x 285 x 135	400 x 600 x 850-900	5 490
CORE2525AF	2	9-10	14,4	202 x 285 x 135	500 x 600 x 850-900	8 784
CORE2525TAF	2	9-10	22	202 x 285 x 135	500 x 600 x 850-900	9 333
CORE400AF	1	15-18	14,4	158 x 285 x 135	400 x 600 x 850-900	7 412
CORE400TAF	1	15-18	18	158 x 285 x 135	400 x 600 x 850-900	7 961
CORE600AF	1	25-28	22	255 x 285 x 135	600 x 600 x 850-900	10 157

ACCESSOIRES

Ref.	Omschrijving	Voor modellen	Prijs (excl. btw) €
VB208701	Mand 158 x 285 x 135 mm	CORE200 - CORE400 - CORE2200	299
VB258701	Mand 202 x 285 x 135 mm	CORE250 - CORE2525	330
VB408701	Mand 350 x 285 x 135 mm	CORE400	423
VB308701	Mand 255 x 285 x 135 mm	CORE600	381

ELEKTRISCHE WARMHOUDERS VOOR FRIETEN

COMPACT EN DOELTREFFEND

26 LITER

- Constructie volledig in roestvrij staal
- 3 verwarmingselementen (2 onder de kuip)
- Diepgetrokken roestvrijstalen kuip uit één stuk zonder lasnaad, met afgeronde hoeken, om de reiniging te vergemakkelijken
- Voeding 230 V
- SILOFRITEVO-2AF: frietwarmhouder op kasten, met mogelijkheid tot opbergen van GN-bakken
- De frietwarmhouder is NIET

INBOUWBAAR.



RVS 26 L 0,85 KW REF. SILOFRIT-2AF



RVS 26 L 0,85 KW REF. SILOFRITEVO-2AF

230 V MONO



Ref.	Kuip (L)	Verm. (kW)	Op kast	Afm. L x D x H (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
SILOFRIT-2AF	26	0,85	Nee	398 x 602 x 265/696	16	2 518
SILOFRITEVO-2AF	26	0,85	Ja	398 x 602 x 850/1280	66	4 303

ACCESSOIRES



Ref.	Voor	Omschrijving	Afm. L x D x H (mm)	Prijs (excl. btw) €
SILOP-2AF	SILOFRIT-2AF	Lage kast met mogelijkheid tot opbergen van uw GN-bakken (scharnier rechts)	390 x 580 x 590 (totale hoogte van 850 mm)	1 789
VD0010AF	SILOFRITEVO-2AF	Tablet	-	80

PASTAKOKERS LIGURIA

COMPACT EN DOELTREFFEND

20 LITER

- Stevige en duurzame constructie, volledig van roestvrij staal
- Binnen- en buitenzijde van de kuip in RVS AISI 304
- Aftapkraan aan de voorzijde
- Geleverd met 4 ronde manden met gaatjes, Ø 140 mm diepte 210 mm, met handgrepen (inhoud per eenheid ongeveer 400 g)
- Veiligheidsthermostaat
- Impulsregelaar
- 1 bedieningsknop voor de temperatuurcontrole
- Aansluiting mogelijk op een watertoevoer (kraan inbegrepen)



RVS 20 L 2,9 KW REF. LIGT03MAF

Valentine®

PASTAKOKERS LIGURIA

20 LITER

RVS

SERIE



230 V MONO

Ref.	Kuip (L)	Verm. (kW)	Afm. L x D x H (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
LIGT03MAF	20	2,9	344 x 575 x 315	22	3 506

TRI 400 V

Ref.	Kuip (L)	Verm. (kW)	Afm. L x D x H (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
LIGT03AAF	20	4,5	344 x 575 x 315	22	3 506



V378621AF



V395101AF



SILOP-2AF

ACCESSOIRES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
V378621AF	2 rechthoekige manden van RVS Afmetingen L x D x H: 140 x 280 x 210 mm	290
V395101AF	7 mandjes van RVS Afmetingen L x D x H: 128 x 90 x 210 mm (Prijs van de mand per eenheid)	743
SILOP-2AF	Lage kast voor pastakoker met mogelijkheid tot opbergen van uw GN-bakken (scharnier rechts). Afmetingen L x D x H: 390 x 580 x 590 mm (voor een totale hoogte van 850 mm)	1 789
VD0010AF	Tablet voor SILOP-2AF	80

Valentine[®]

☒ SWISS MADE

Valentine[®]

UNIVERSUM

RVS & VENTILATIE

WERKTAFELS & KASTEN.....	266 tot 273
REKKEN & WAGENS.....	268 & 274 tot 279
AFWASBAKKEN & AFVALBAKKEN.....	269 & 280
DAMPKAPPEN & VENTILATIE.....	282 tot 285
GASTRONORMBAKKEN & ROOSTERS.....	286 à-tot 287

INHOUD

WERKTAFELS, KASTEN & MEUBELS

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 266 WERKTAFELS • SERIE 600 | 272 WANDKASTEN |
| 267 WERKTAFELS • SERIE 700 | 273 KOFFIELADEN |
| 270 OPBERGMEUBELS | 273 WANDKASTEN |
| 271 WARME MEUBELS | |

REKKEN & WAGENS

- | | |
|---|---|
| 268 REKKEN VOOR CHEFTAFEL | 276 REKKEN AISI 304 OP POTEN • 4 NIVEAUS |
| 274 WAGENS VOOR GASTRONORMBAKKEN
GN 1/1 EN GN 2/1 | 277 REKKEN VOOR KOELCELLEN |
| 274 DIENWAGENS | 279 VERCHROOMDE REKKEN |
| 275 WANDREKKEN
DIEPTEN 300 MM EN 400 MM | |

AFWASBAKKEN & AFVALBAKKEN

- | | |
|---|--------------------------------|
| 269 AFWASBAKKEN ZONDER REK ACHTERAAN | 280 MOBIELE AFVALBAKKEN |
| 280 HANDWASBAKJES | 280 BLOEMCONTAINERS |

DAMPKAPPEN & VENTILATIE

- | | | |
|--|---|-----------|
| 282 DAMPKAPPEN | 285 FILTEREN VAN VETTEN | EN GEUREN |
| 283 DAMPKAPPEN
AL GEMONTEERDE LEDVERLICHTING | 285 FILTEREN VAN VETTEN
EN GEUREN
INGEBOUWDE MOTOR | |
| 284 AFZUIGMOTOREN | | |
| 284 STANDAARD AFZUIGINSTALLATIES | | |

GASTRONORMBAKKEN & ROOSTERS

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 286 GASTRONORMBAKKEN | 287 ROOSTERS |
| 287 DEKSELS | |

WERKTAFELS

• SERIE 600

- In enkele minuten te assembleren onderstel van vierkante buizen met vizels (met legblad onderaan)
- RVS AISI 304
- Vierkante buizen 40 x 40 mm
- Bovenblad van 1,20 mm versterkt met gemelamineerde plaat
- Legblad onderaan verstevigd met omegaprofiel

ZELF TE MONTEREN



AISI 304 REF. DC6014

RVS 600

MET/ZONDER OPSTAND

RVS AISI 304

SERIE



MET ONDERBLAD

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DC6008	800	600	870	389
DC6009	900	600	870	389
DC6010	1000	600	870	434
DC6011	1100	600	870	434
DC6012	1200	600	870	434
DC6013	1300	600	870	501
DC6014	1400	600	870	501
DC6015	1500	600	870	549
DC6016	1600	600	870	549
DC6017	1700	600	870	631
DC6018	1800	600	870	631
DC6019	1900	600	870	631
DC6020	2000	600	870	721
DC6021	2100	600	870	721
DC6022	2200	600	870	820
DC6023	2300	600	870	820
DC6024	2400	600	870	820
DC6025	2500	600	870	869

MET OPSTAND EN ONDERBLAD

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DD6008	800	600	970	561
DD6009	900	600	970	561
DD6010	1000	600	970	606
DD6011	1100	600	970	606
DD6012	1200	600	970	606
DD6013	1300	600	970	673
DD6014	1400	600	970	673
DD6015	1500	600	970	721
DD6016	1600	600	970	721
DD6017	1700	600	970	803
DD6018	1800	600	970	803
DD6019	1900	600	970	803
DD6020	2000	600	970	893
DD6021	2100	600	970	893
DD6022	2200	600	970	992
DD6023	2300	600	970	992
DD6024	2400	600	970	1 031
DD6025	2500	600	970	1 031

Op aanvraag

Op aanvraag

WERKTAFELS

• SERIE 700

- In enkele minuten te assembleren onderstel van vierkante buizen met vijzels (met legblad onderaan)
- RVS AISI 304
- Vierkante buizen 40 x 40 mm
- Bovenblad van 1,20 mm versterkt met gemelamineerde

plaat

- Legblad onderaan verstevigd met omegaprofiel

ZELF TE MONTEREN

AISI 304 REF. DC7014

MET ONDERBLAD

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DC7008	800	700	870	414
DC7009	900	700	870	414
DC7010	1000	700	870	458
DC7011	1100	700	870	458
DC7012	1200	700	870	458
DC7013	1300	700	870	524
DC7014	1400	700	870	524
DC7015	1500	700	870	574
DC7016	1600	700	870	574
DC7017	1700	700	870	656
DC7018	1800	700	870	656
DC7019	1900	700	870	656
DC7020	2000	700	870	755
DC7021	2100	700	870	755
DC7022	2200	700	870	853
DC7023	2300	700	870	853
DC7024	2400	700	870	853
DC7025	2500	700	870	902

MET OPSTAND EN ONDERBLAD

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DD7008	800	700	970	586
DD7009	900	700	970	586
DD7010	1000	700	970	630
DD7011	1100	700	970	630
DD7012	1200	700	970	630
DD7013	1300	700	970	697
DD7014	1400	700	970	697
DD7015	1500	700	970	746
DD7016	1600	700	970	746
DD7017	1700	700	970	828
DD7018	1800	700	970	828
DD7019	1900	700	970	927
DD7020	2000	700	970	927
DD7021	2100	700	970	1 015
DD7022	2200	700	970	1 015
DD7023	2300	700	970	1 015
DD7024	2400	700	970	1 064
DD7025	2500	700	970	1 064

KITS WIELEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
KRG.	4 zwenkwieken waarvan 2 met rem	265

REKKEN VOOR CHEFTAFEL

- Rekken om bovenop werktafels te plaatsen
- RVS 18/10 constructie
- 1 of 2 niveaus



RVS 1 NIV. REF. SR124



RVS 2 NIV. REF. SR127

RVS 18/10

ENKELE

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
SR124	1200	300	350	8	259
SR144	1400	300	350	10	259
SR164	1600	300	350	12	295
SR184	1800	300	350	14	319
SR204	2000	300	350	16	578

DUBBELE

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
SR127	1200	300	700	10	491
SR147	1400	300	700	12	491
SR167	1600	300	700	14	518
SR187	1800	300	700	16	553
SR207	2000	300	700	18	615

CHEFTAFELS MET GOOTSTEEN

- Bak 400 x 400 x 250 mm diepte
- Met opstand van 100 mm
- Met onderblad

Geleverd met roostertje en overloopbeveiliging

Kranen en sifon als optie



RVS REF. STCD167A

MET OPSTAND
RVS

MET OPSTAND

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Plaats voor gootsteen	Prijs (excl. btw) €
STCD127A	1200	700	870	rechts	889
STCD167A	1600	700	870	rechts	874
STCD207A	2000	700	870	rechts	1 039
STCS127A	1200	700	870	links	768
STCS167A	1600	700	870	links	874
STCS207A	2000	700	870	links	1 039

AFWASBAKKEN

• ZONDER REK ACHTERAAN

- Met roostertje en overloopbeveiliging
- Te monteren poten
- Bakken
400 x 500 x 300 mm (serie 600)/
500 x 500 x 300 mm (serie 700)



RVS REF. MAK2/1D

- Diepgetrokken bovenblad met gebogen muurplaat van 100 x 15 mm
- Poten van vierkante RVS buizen van 40 x 40 voorzien van verstelbare vizels



RVS REF. MAK2/2

RVS600/700

SERIE

RVS 18/10



- 3-zijdige bekleding (strook rondom)
- Insprong achterste poten 60 mm
- RVS 18/10 constructie

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		623
MAK2/0	1200	600	850	36	2		855
MAK1/1G	1200	600	850	35	1		673
MAK1/1D	1200	600	850	35	1		673
MAK2/1G	1600	600	850	45	2		995
MAK2/1D	1600	600	850	45	2		911
MAK2/2	2000	600	850	58	2		1 137

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		655
MPK2/0	1200	700	850	39	2		1 302
MPK1/1G	1200	700	850	38	1		721
MPK1/1D	1200	700	850	38	1		721
MPK2/1G	1800	700	850	55	2		1 063
MPK2/1D	1800	700	850	55	2		1 063
MPK2/2	2000	700	850	60	2		1 228

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		845
MPK1/1DMLV	1200	700	850	45	1		845
MPK2/1GMLV	1800	700	850	58	2		1 089
MPK2/1DMLV	1800	700	850	58	2		1 089

OPBERGMEUBELS

- Hangende schuifdeuren
- Enkelwandige RVS-constructie 18/10
- Vast tussenliggend legblad
- Verstelbare poten

RVS 700

MET/ZONDER OPSTAND

RVS 18/10

SERIE



RVS REF. GTA16

NEUTRAAL - ZONDER OPSTAND

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
GTA09	900	700	870	823
GTA10	1000	700	870	848
GTA11	1100	700	870	848
GTA12	1200	700	870	848
GTA13	1300	700	870	934
GTA14	1400	700	870	934
GTA15	1500	700	870	1 022
GTA16	1600	700	870	1 022
GTA17	1700	700	870	1 132
GTA18	1800	700	870	1 132
GTA19	1900	700	870	1 132
GTA20	2000	700	870	1 290
GTA21	2100	700	870	1 290
GTA22	2200	700	870	1 545
GTA23	2300	700	870	1 545
GTA24	2400	700	870	1 752
GTA25	2500	700	870	1 752

NEUTRAAL - MET OPSTAND

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
GTA09D	900	700	970	995
GTA10D	1000	700	970	1 010
GTA11D	1100	700	970	1 010
GTA12D	1200	700	970	1 010
GTA13D	1300	700	970	1 095
GTA14D	1400	700	970	1 095
GTA15D	1500	700	970	1 192
GTA16D	1600	700	970	1 192
GTA17D	1700	700	970	1 303
GTA18D	1800	700	970	1 303
GTA19D	1900	700	970	1 303
GTA20D	2000	700	970	1 461
GTA21D	2100	700	970	1 461
GTA22D	2200	700	970	1 716
GTA23D	2300	700	970	1 716
GTA24D	2400	700	970	1 923
GTA25D	2500	700	970	1 923

Op aanvraag

Op aanvraag

WARME MEUBELS

• BORDERWARMERS

- Hangende schuifdeuren
- Enkelwandige RVS-constructie 18/10
- Vast tussenliggend legblad
- Verstelbare poten
- Vermogen 2500 W
- 230 V mono
- Temperatuur 30 tot 70°C

RVS 700

SERIE

TEMPERATUUR 30 TOT 70°C

RVS 18/10



RVS REF. GTA10CH



VERWARMD

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
GTA09CH	900	700	870	1 192
GTA10CH	1000	700	870	1 217
GTA11CH	1100	700	870	1 217
GTA12CH	1200	700	870	1 217
GTA13CH	1300	700	870	1 303
GTA14CH	1400	700	870	1 303
GTA15CH	1500	700	870	1 399
GTA16CH	1600	700	870	1 399
GTA17CH	1700	700	870	1 510
GTA18CH	1800	700	870	1 510
GTA19CH	1900	700	870	1 510
GTA20CH	2000	700	870	1 668
GTA21CH	2100	700	870	1 668
GTA22CH	2200	700	870	1 923
GTA23CH	2300	700	870	1 923
GTA24CH	2400	700	870	2 130
GTA25CH	2500	700	870	2 130

Op aanvraag

WANDKASTEN

• MET EN ZONDER SCHUIFDEUREN

MET/ZONDER DEUREN

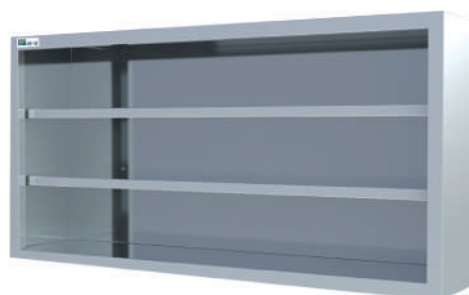
RVS 18/10

- 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	607
GAS10	1000	400	700	41	639
GAS11	1100	400	700	45	639
GAS12	1200	400	700	49	721
GAS13	1300	400	700	53	721
GAS14	1400	400	700	57	721
GAS15	1500	400	700	61	802
GAS16	1600	400	700	65	802
GAS17	1700	400	700	69	902
GAS18	1800	400	700	73	902
GAS19	1900	400	700	77	902
GAS20	2000	400	700	81	1 087
GAS21	2100	400	700	85	1 087
GAS22	2200	400	700	89	1 087
GAS23	2300	400	700	93	1 184

ZONDER DEUR

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
GASO09	900	400	700	35	443
GASO10	1000	400	700	39	467
GASO11	1100	400	700	43	467
GASO12	1200	400	700	47	516
GASO13	1300	400	700	51	516
GASO14	1400	400	700	55	516
GASO15	1500	400	700	59	578
GASO16	1600	400	700	63	578
GASO17	1700	400	700	67	639
GASO18	1800	400	700	71	639
GASO19	1900	400	700	75	639
GASO20	2000	400	700	79	787
GASO21	2100	400	700	83	787
GASO22	2200	400	700	87	787
GASO23	2300	400	700	91	860

Op aanvraag

Op aanvraag

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	553
SY-CAF-2	800	600	200	7	775
SY-CAF-3	1200	600	200	10	984

SPECIAAL ONDERSTEL 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	2 653

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	737
AR-057-3	500	700	870	42	799

WAGENS VOOR GASTRONORMBAKKEN GN 1/1 EN GN 2/1

BAKKEN GN 1/1 - GN 2/1
RVS

**GASTRO
BAKKEN**
zie pagina 286



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	737
CG-075-1	Bakken GN 2/1	750	650	1600	38	984

DIENWAGENS

- Robuuste RVS 18/10 constructie
- 2 of 3 tabletten
- 2 vaste wielen en 2 zwenkwielen

ZELF TE MONTEREN



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	369
CT-105-2	2	1000	540	870	14	443
CT-085-3	3	800	540	870	23	454
CT-105-3	3	1000	540	870	25	541

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	147
MM-123-1	1200	300	150	8,5	178
MM-143-1	1400	300	150	8,5	197
MM-163-1	1600	300	150	9,5	221

DUBBEL • DIEPTE 300 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-093-2	900	300	400	13	295
MM-123-2	1200	300	400	15,5	356
MM-143-2	1400	300	400	17,2	393
MM-163-2	1600	300	400	18,5	443

DRIEVOUDIG • DIEPTE 300 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-093-3	900	300	900	19,5	443
MM-123-3	1200	300	900	23	528
MM-143-3	1400	300	900	26	590
MM-163-3	1600	300	900	29	663

ENKEL • DIEPTE 400 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-094-1	900	400	150	7,5	172
MM-124-1	1200	400	150	9,5	209
MM-144-1	1400	400	150	10,5	234
MM-164-1	1600	400	150	11,5	259

DUBBEL • DIEPTE 400 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-094-2	900	400	400	14,8	344
MM-124-2	1200	400	400	18,5	418
MM-144-2	1400	400	400	20,5	467
MM-164-2	1600	400	400	23	516

DRIEVOUDIG • DIEPTE 400 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-094-3	900	400	900	23,8	516
MM-124-3	1200	400	900	28,2	627
MM-144-3	1400	400	900	31	700
MM-164-3	1600	400	900	33,5	775

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	528
SC-115-0	1100	500	1800	33	651
SC-145-0	1400	500	1800	40	700
SC-165-0	1600	500	1800	49	737
SC-185-0	1800	500	1800	60	848

GEPERFOREERDE REKKEN VLOERMODEL

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
SC-085-D	800	500	1800	25	615
SC-115-D	1100	500	1800	33	737
SC-145-D	1400	500	1800	40	787
SC-165-D	1600	500	1800	49	835
SC-185-D	1800	500	1800	60	947

REKKEN VOOR KOELCELLEN

• DE OPLOSSING VOOR UW OPSLAG

- 2 BREEDTES: 360 OF 540 MM
- HOOGTE: 1820 MM
- 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

REKKEN VOOR KOELCEL

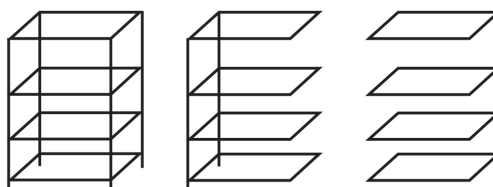
BREEDTE 360 OF 540 MM

—HORIZONTAAL

HOOGTE 1820 MM

—VERTICAAL

- BREEDTE: 360 MM
- HOOGTE: 1820 MM
- Tabletten met versteviging
- Driehoekige versteviging rondom



BASISKITS 4 POTEN + 4 TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
800 mm	K1480	171
900 mm	K1490	174
1100 mm	K14110	208
1200 mm	K14120	219
1400 mm	K14140	243
1500 mm	K14150	255

OPBINDKITS 2 POTEN + 4 TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
800 mm	C1480	108
900 mm	C1490	129
1100 mm	C14110	147
1200 mm	C14120	156
1400 mm	C14140	166
1500 mm	C14150	185

BIJKOMENDE TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
800 mm	E1480	76
900 mm	E1490	82
1100 mm	E14110	126
1200 mm	E14120	133
1400 mm	E14140	137
1500 mm	E14150	147

BASISKIT 4 poten + 4 tabletten



Clips tablethouder



OPBINDKIT 2 poten + 4 tabletten



Verbindingshaken opbindkit

- BREEDTE: 540 MM
- HOOGTE: 1820 MM
- Tabletten met 2 verstevigingen, driehoekige verstevigingen rondom en in het midden voor zware lasten (350 kg)



BASISKITS 4 POTEN + 4 TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
800 mm	-	-
900 mm	-	-
1000 mm	K21100	264
1100 mm	K21110	264
1200 mm	K21120	264
1300 mm	K21130	271
1400 mm	K21140	291
1500 mm	K21150	305

OPBINDKITS 2 POTEN + 4 TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
800 mm	C2180	113
900 mm	C2190	122
1000 mm	C21100	169
1100 mm	C21110	174
1200 mm	C21120	192
1300 mm	C21130	198
1400 mm	C21140	209
1500 mm	C21150	226

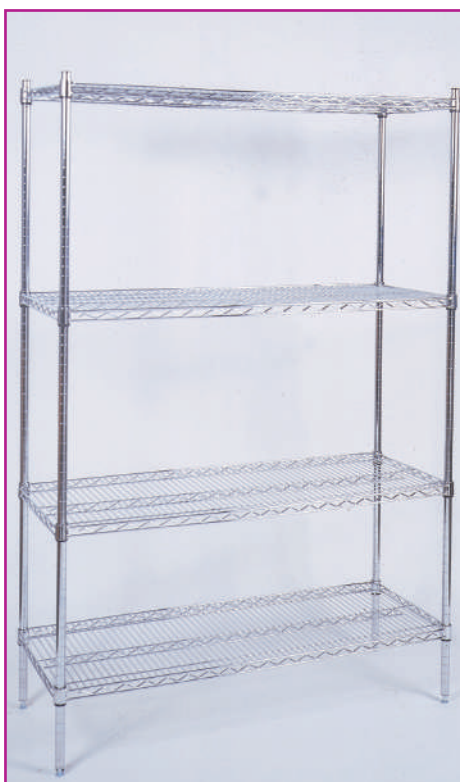
BIJKOMENDE TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
800 mm	E2180	119
900 mm	E2190	132
1000 mm	E21100	134
1100 mm	E21110	134
1200 mm	E21120	158
1300 mm	E21130	160
1400 mm	E21140	153
1500 mm	E21150	191

REKKEN

• VERCHROOMD

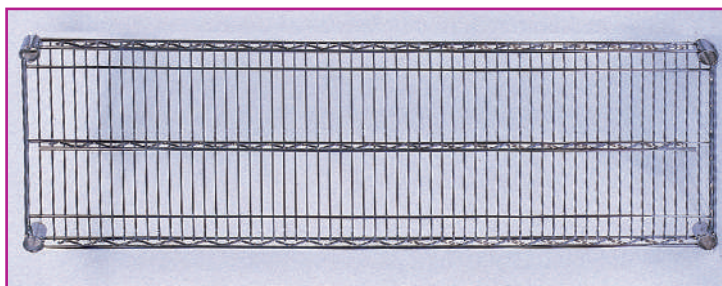
- Extra verstevigd
- 4 niveaus
- Assemblage zonder gereedschap
- Last van 360 kg per niveau
- Vervaardigd van verchroomd staal met centrale versteviging van de tabletten
- Tabletten in de hoogte verstelbaar (25 mm)
- Verstelbare poten
- Bijzonder stabiel

4 NIVEAUS
VERCHROOMD STAAL

VERCHROOMD STAAL REF. K1836

VOLLEDIG GEHEEL VAN 4 STIJLEN EN 4 TABLETTEN

Ref.	Afmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
K1836	920 x 460 x 1830	219
K1848	1220 x 460 x 1830	263
K1860	1520 x 460 x 1830	305



VERCHROOMD STAAL REF. E1836

BIJKOMENDE TABLETTEN

Ref.	Tabletten	Afmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
E1836	4 stuks	920 x 460	117
E1848	4 stuks	1220 x 460	148
E1860	4 stuks	1520 x 460	180

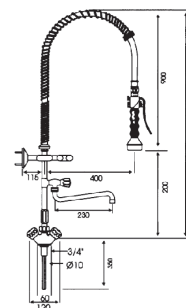
HANDWASBAKJES

- Met mengkraan voor warm en koud water
- Diepgetrokken RVS bovenblad met 60 mm hoge muurplaat
- Ovale bak van 340 x 260 mm
- RVS band (3-zijdig bekleed)
- Mengkraan wordt bediend met knie
- Afm. 400 x 350 x 200 mm

beweegbare hals en roostertje



RVS REF. L01



RVS REF. LUXA

Geleverd met muurbevestiging,

HANDWASBAKJE

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
L01	400	350	200	10	308

OPTIES KRAANWERK

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
LUXA	Mengkraan met beweegbare hals + sproeikop	529
NI64	Sifon voor afwasbak 1 bak	23
NI264	Sifon voor afwasbak 2 bakken	22

MOBIELE AFVALBAK



RVS REF. V0/1

Ref.	Volume (liter)	Afmeting (Ø mm)	Prijs (excl. btw) €
V0/1	60	400 x 640	266

BLOEMCONTAINER

- 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	593



DAMPKAPPEN

**WANDMODEL
COMBY** TYPE
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

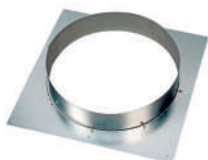
- snelheidsvariator aan voorzijde
- RVS-filters met bochten (type labyrint) 400 x 500 mm
- 150 mm hoge strook aan de voorzijde
- 230 V mono



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	1 578
SJ12	1260	208 x 232	189	1200 x 900 x 450	1 654
SJ14	1260	208 x 232	189	1400 x 900 x 450	1 727
SJ16	1620	208 x 232	189	1600 x 900 x 450	1 803
SJ18	1620	208 x 232	189	1800 x 900 x 450	1 899
SJ20	2520	260 x 300	420	2000 x 900 x 450	2 073
SJ22	2520	260 x 300	420	2200 x 900 x 450	2 149
SJ24	2520	260 x 300	420	2400 x 900 x 450	2 225
SJ26	2520	260 x 300	420	2600 x 900 x 450	2 317
SJ28	2520	260 x 300	420	2800 x 900 x 450	2 413
SJ30	2520	260 x 300	420	3000 x 900 x 450	2 486



BESLAGPLATEN

Ref.	Diameter (mm)	Prijs (excl. btw) €
PV200	200	74
PV250	250	74
PV300	300	74

DAMPKAPPEN

• LEDVERLICHTING

- RVS-filters met bochten, type labyrint
- RVS 18/10 constructie
- Horizontale zijwanden, naar

- onder hellende luifel
- 150 mm hoge strook aan de voorzijde

STANDAARD

TYPE

RVS



Afzuigmotor en variator
niet meegeleverd (zie 284)



RVS REF. PR20

Ref.	Debiet (m³/u)	Uitgang (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR10	2000	300 x 300	1000 x 900 x 450	1 102
PR12	2000	300 x 300	1200 x 900 x 450	1 202
PR14	2000	300 x 300	1400 x 900 x 450	1 299
PR16	3000	300 x 400	1600 x 900 x 450	1 403
PR18	3000	300 x 400	1800 x 900 x 450	1 609
PR20	3000	300 x 400	2000 x 900 x 450	1 642
PR22	3000	300 x 400	2200 x 900 x 450	1 743
PR24	3000	300 x 400	2400 x 900 x 450	1 794
PR26	3000	300 x 400	2600 x 900 x 450	1 964
PR28	4000	2 x 300 x 400	2800 x 900 x 450	2 087
PR30	5000	2 x 300 x 400	3000 x 900 x 450	2 187
PR32	5000	2 x 300 x 500	3200 x 900 x 450	2 518
PR36	6000	2 x 300 x 500	3600 x 900 x 450	2 705
PR40	6000	2 x 300 x 500	4000 x 900 x 450	2 898

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	929
D9T	Motor in te bouwen in de modellen PR20 tot PR30	420	1 044
MEC8	Mechanische snelheidsvariator met tiptoetsen tot 8 amp.	-	182

AFZUIGINSTALLATIES

• STANDAARD

- Geluidsisolatie
- 230 V mono
- Centrifugale ventilator met cassette

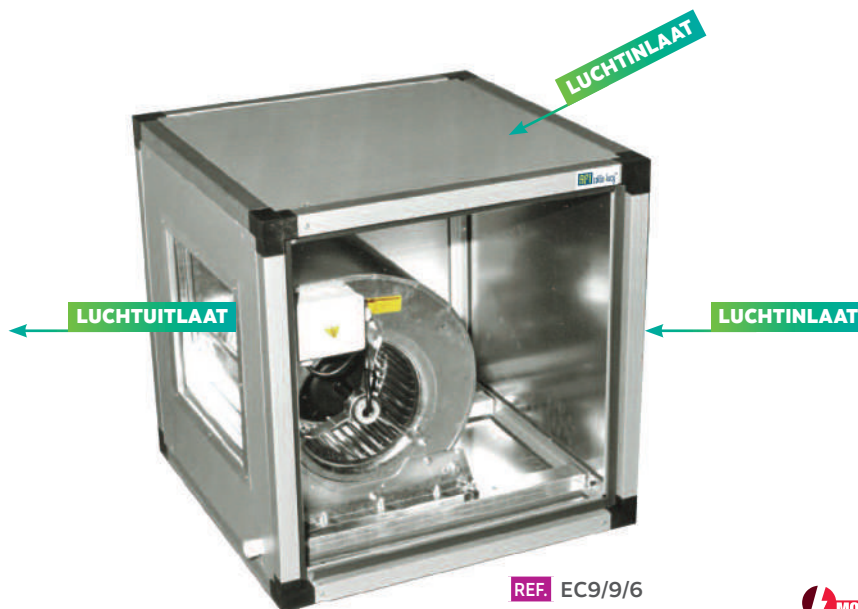
met dubbele inlaat, motor aan de turbine

gekoppeld

- Kader en profiel in aluminium,

panelen in geveerd staal

- Het debiet in m³/u werd bepaald bij een HST-verlies van 18 mm H₂O



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	1 291
EC10/10/4	2,2 tot 3,4 meter	3500	3/4 CV - 4,2 A	600 x 600 x 600	1 395
EC12/12/6	3,2 tot 4 meter	4500	3/4 CV - 3,8 A	750 x 750 x 750	1 875

MUURSTEUNEN

Ref.	Voor cassette van	Prijs (excl. btw) €
SM6	600 mm	126

Ref.	Voor cassette van	Prijs (excl. btw) €
SM8	750 mm	149

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	1 636
FG09	Filterinrichting met 9 cilinders of 28 kg koolstof	700 x 700 x 700	2 372

VERBRUIKSGOEDEREN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
F28/5	Microvezelfilter voor FG05	29
F59/9	Microvezelfilter voor FG09	45
SC25	Zak actieve koolstof (25 kilo)	227

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. GFP09

Ref.	Ampère	Debiet (m³/u)	Prijs (excl. btw) €
GFP05	3,6	1450	2 751
GFP09	3,6	2600	3 478

GASTRONORMBAKKEN



SERIE

RVS



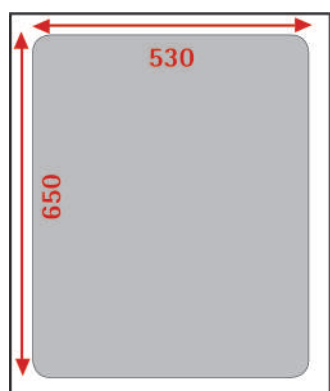
RVS REF. B21100



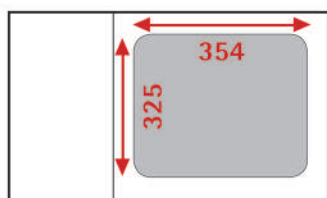
RVS REF. B11150



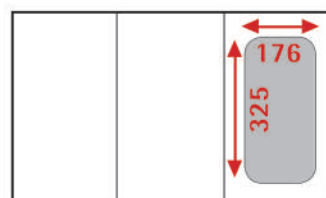
RVS REF. B12100



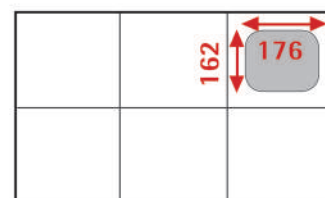
GN 2/1



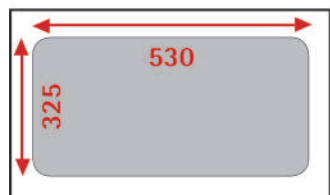
GN 2/3



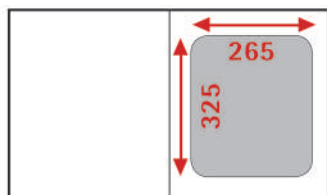
GN 1/3



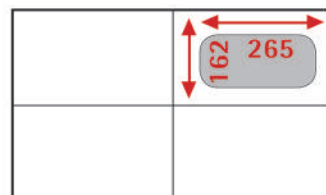
GN 1/6



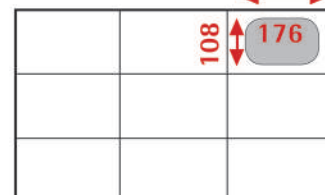
GN 1/1



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	36
B2165		65	18,5	50
B21100		100	28,5	59
B21150		150	42,5	97
B1120	GN 1/1 - 530 x 325 mm	20	3	20
B1165		65	9	24
B11100		100	14	29
B11150		150	21	43
B2365	GN 2/3 - 354 x 325 mm	65	5,5	23
B23100		100	9	24
B12100	GN 1/2 - 325 x 265 mm	100	6	15
B12150		150	9	26
B13100	GN 1/3 - 325 x 176 mm	100	4	14
B13150		150	5,7	25
B14100	GN 1/4 - 265 x 162 mm	100	2,8	13
B14150		150	4	21
B16100	GN 1/6 - 176 x 162 mm	100	1,5	10
B16150		150	1,7	18
B19100	GN 1/9 - 176 x 108 mm	100	1	12
BG5	Roomijs: 360 x 170 mm	120	5	36

DEKSELS

Zonder lepeluitsparing



AFI

SERIE

RVS

GASTRO
BAKKEN
zie pagina 286

Ref.	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
C11L	1/1	20
C23L	2/3	15
C12L	1/2	9
C13L	1/3	9
C14L	1/4	8
C16L	1/6	6
C19L	1/9	5

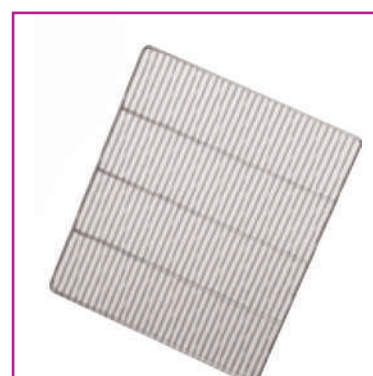
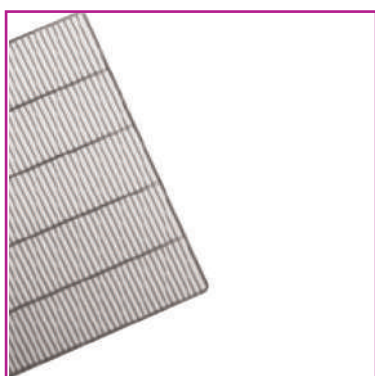
ROOSTERS

- 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	20
121	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	26
146	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	39

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	24
TI21	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	38
TI46	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	42

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 <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 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 bekwam 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 bestelbon 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 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, gecalculeerd 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 bestellingen. 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 vervoerster of door de door ons betaalde vervoerster gebeurt op risico van de geadresseerde. Wij wijzen a fortiori elke aansprakelijkheid af als de goederen worden afgehaald door de klant of via zijn vervoerster.

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 geretourneerde 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 geretourneerde goederen terug te betalen. De klant blijft aansprakelijk voor eventuele schade of beschadiging aan de geretourneerde 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 formeel akkoord van ons zou hebben toevertrouwd. De betalingstermijn begint te lopen op de facturatedatum.

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-installateur 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 bewijs 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, werken 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 namaakmisdrif 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, de 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 2108 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.



Scan mij!



WWW.COLLIN-LUCY.BE

afi collin-lucy®

GROUPE
FURNOTEL®

AFI • Collin-Lucy

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE
- België
Tel.: 0032 61 51 11 10

COMMERCIËLE DIENST

Rechtstreeks: 0032 61 51 11 10 #1 #1
commercial@collin-lucy.com

AFDELING ONDERDELEN

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

UW DEALER