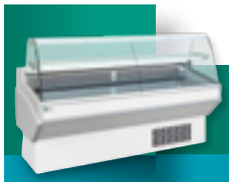
AFI collin·lucy®

AL 70 JAAR

Het Essentiële

PROFESSIONELE TOESTELLEN VOOR HORECA • VITRINES & TOONBANKEN

Honderden nieuwe producten te ontdekken in elk universum!



UNIVERSUM
VITRINES & TOONBANKEN



UNIVERSUM
KOELEN

UNIVERSUM
KOELEN AFI





UNIVERSUM
WASSEN AFI



UNIVERSUM
BAKKEN





UNIVERSUM
BAKKEN AFI

UNIVERSUM
modular



UNIVERSUM
KLEIN MATERIAAL



UNIVERSUM
Valentine



UNIVERSUM
SOFRACA

UNIVERSUM
RVS & VENTILATIE



UNIVERSUM
AFIMED

Ook online!



WWW.COLLIN-LUCY.COM



CATALOGUS 2021



Beste klanten,

U ontdekt het **ESSENTIËLE 2021-2022**

Wij stellen u een nieuwe formule voor: een twee-in-één!

Terugkeer naar een enkele jaarlijkse algemene catalogus: « Het Essentiële », ontworpen om u in een zelfde document een uitgebreid productenaanbod tegen een onmiddellijk gerichte prijs voor te stellen.

De onderneming AFI Collin-Lucy heeft al 70 jaar ervaring in de sector.

Sinds 2017 zet ze haar groei voort en steunt daarbij vooral op:
een nieuwe dynamiek, een nieuwe organisatie en nieuwe partners.

2021 zal worden gekenmerkt door een nieuw aanbod van materiaal dat inspeelt op de marktvraag; dat geldt voor zowel prijzen, uitbreidingen van de gamma's als voor de kwaliteit.

Uiteraard blijven wij onze doelstelling voor ogen houden, namelijk u een service aanbieden onder het motto:

ACTIE • REACTIE

Meer dan ooit luisteren wij naar u om samen vooruit te gaan en u tevreden te stellen!

CÉDRIC BONAMIE
Operationeel Directeur

AL 70 JAAR

AFI collin·lucy®

Heeft u als installateur of dealer vragen bij het uitrusten van professionele keukens?

De Belgische Nederlandstalige/Franstalige versie van onze nieuwe website is binnenkort beschikbaar op volgend adres

www.collin-lucy.com



WWW.COLLIN-LUCY.COM

WWW.COLLIN-LUCY.COM

Wacht niet langer en surf naar onze vernieuwde website!

www.collin-lucy.com

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

9 000 m² voorraad voor een ruimere keuze, betere beschikbaarheid in reële tijd, grotere reactiviteit en hogere snelheid.

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

Een afdeling onderdelen
& een doorgewinterde klantenservice

NIEUW



GEEN WACHTTERMIJN!
9000 M² VOORRAAD





Nog meer keuze.
Producten tegen doordachte prijzen!







AFI collin·lucy®

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE - België

00 32 61 51 11 10

00 32 61 51 17 95
(Bestellingen, Commerciële dienst, Administratie, Verzendingen)

00 32 61 51 24 68
(Technische dienst)

commercial@collin-lucy.com
www.collin-lucy.com

INFORMATIE EN VOORWAARDEN

TRANSPORT

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

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

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

FRANCO VERZENDING VANAF 450 € NETTO

VERZENDINGSKOSTEN

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

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

VERVANGSTUKKEN

Vervangonderdelen worden verstuurd met betaling binnen 7 dagen.

Defecte artikelen onder garantie moeten binnen 4 weken na ontvangst portvrij aan ons worden terugbezorgd om voor terugbetaling in aanmerking te komen.

PRIJZEN

De opgegeven prijzen zijn aanbevolen verkoopprijzen exclusief btw.

VOLUMEKORTINGEN: vraag het ons.

BESTELLINGEN

Bestellingen dienen per fax, e-mail of per 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, 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 2021 - PUBLIEKSPRIJZEN (EXCL. BTW) IN €

ALGEMENE VERKOOPSVOORWAARDEN:
ZIE COVER

Laten we problemen vermijden!

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

- Controleer het aantal colli, de conformiteit van het materiaal en de toestand 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.



OPERATIONEEL DIRECTEUR



CÉDRIC BONAMIE
0032 472 081 590
0032 61 51 11 10
cedric.bonamie@collin-lucy.com

COMMERCIËLE DIRECTIE



Eric MANERA
06 72 01 83 63
01 75 30 20 20
eric.manera@groupe-furnotel.com

UW REGIONALE VERTEGENWOORDIGERS



Stéphan THOUIN
06 08 31 55 77
stephan.thouin@groupe-furnotel.com
22 - 29 - 35 - 44 - 50 - 56



Stéphane CHAMPION
06 70 03 77 75
stephane.champion@groupe-furnotel.com
14 - 27 - 28 - 45 - 61 - 72 - 76 - 78 - 95



Benoît VANDAELE
06 72 01 83 64
benoit.vandaele@groupe-furnotel.com
02 - 08 - 51 -59 - 60 - 62 - 80 - 93



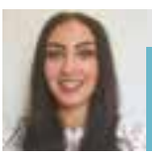
Mickael BLEY
06 07 68 19 91
mickael.bley@groupe-furnotel.com
10 - 21 - 25 - 52 - 54 - 55 - 57 - 71 - 77 - 89



Florence KASUBA
06 21 83 08 60
florence.kasuba@groupe-furnotel.com
39 - 67 - 68 - 70 - 88 - 90



Frédéric TESSIER
06 72 01 83 60
frederic.tessier@groupe-furnotel.com
03 - 16 - 17 - 18 - 19 - 23 - 24 - 58 - 87



Sofia BEN AÏSSA
07 86 09 46 45
sofia.benaissa@groupe-furnotel.com
75 - 91 - 92 - 94



Thierry MARTIN
06 07 27 15 81
thierry.martin@groupe-furnotel.com
36 - 37 - 41 - 49 - 53 - 79 - 85 - 86



Georges CLEMENCIN
06 67 05 58 37
georges.clemencin@groupe-furnotel.com
31 - 32 - 33 - 40 - 47 - 64 - 65



Stephan VASSALIE
06 07 22 80 27
stephan.vassalie@groupe-furnotel.com
2A - 2B - 09 - 11 - 34 - 46 - 66 - 81 - 82



Angélique LAROUMET
06 11 74 64 52
angelique.laroumet@groupe-furnotel.com
12 - 15 - 42 - 43 - 48 - 63 - 69

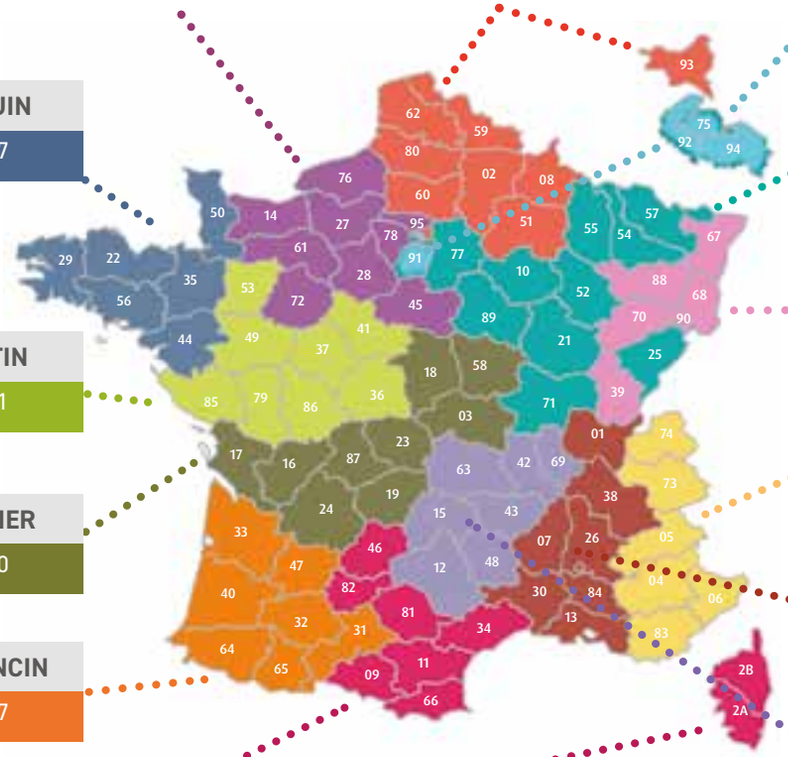


Frédéric MITZAIKOFF
06 72 01 83 58
frederic.mitzaikoff@groupe-furnotel.com
01 - 07 - 13 - 26 - 30 - 38 - 84



Pascal PLAISANCE
06 72 01 83 59
pascal.plaisance@groupe-furnotel.com
04 - 05 - 06 - 73 - 74 - 83 - 98

UW REGIONALE VERTEGENWOORDIGERS



Stéphane CHAMPION
06 70 03 77 75

Benoît VANDAELE
06 72 01 83 64

Sofia BEN AÏSSA
07 86 09 46 45

Stéphan THOUIN
06 08 31 55 77

Mickael BLEY
06 07 68 19 91

Florence KASUBA
06 21 83 08 60

Thierry MARTIN
06 07 27 15 81

Pascal PLAISANCE
06 72 01 83 59

Frédéric TESSIER
06 72 01 83 60

Frédéric MITZAIKOFF
06 72 01 83 58

George CLEMENCIN
06 67 05 58 37

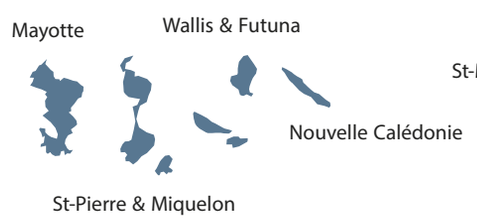
Angélique LAROUMET
06 11 74 64 52

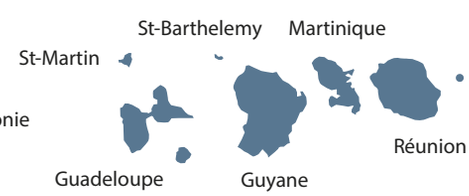
Stephan VASSALIE
06 07 22 80 27

UW EXPORTDIENST



Frédéric SARAMON
+ 33 (0)6 76 22 55 75
+ 33 (0)1 75 30 20 40
Responsable Export / Dom-Tom
export@sofraca.fr





Frédéric SARAMON
+33 (0)6 76 22 55 75

UW BENELUX VERTEGENWOORDIGERS

UW VERTEGENWOORDIGER BELGIË - VLAAMS GEWEST & BRUSSEL & NEDERLAND

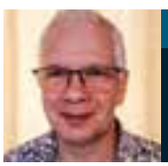


Remi PEROUFFE

0032 (0) 471 61 04 08
remi.perouffe@collin-lucy.com



UW VERTEGENWOORDIGER BELGIË - WAALS GEWEST & BRUSSEL & LUXEMBURG



Adrien RADEMAKER

0032 (0) 473 13 16 03
adrien.rademaker@collin-lucy.com

Verzending en Logistiek op topniveau!



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

AFI collin-lucy®

NIEUWE EENVOUDIGE INTERNETRUIMTE, SPECIAAL VOOR UW VERZENDING

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

BERICHT VAN KENNISGEVING VAN LEVERING

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



U HOEFT NIETS IN TE TIKKEN!

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

IN 1 KLIK!

U ziet in 1 klik alle informatie over de verschillende stappen voor de verzending van uw producten.

TIJDVENSTER VAN LEVERING

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

BIJ AFWEZIGHEID

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



GEODIS
YOUR PARTNER
FOR LOGISTICS AND DISTRIBUTION



Dienst VERZENDINGEN & LOGISTIEK

0032 (0)61 51 11 10



Honderden nieuwe producten te ontdekken in elk universum!

AFI collin-lucy®



PAGINA'S 39 TOT 129

UNIVERSUM VITRINES & TOONBANKEN



PAGINA'S 134 TOT 223

UNIVERSUM KOELEN

PAGINA'S 226 TOT 237

NIEUW

UNIVERSUM KOELEN

AFI



PAGINA'S 240 TOT 248

NIEUW

UNIVERSUM WASSEN

AFI





PAGINA'S 254 TOT 270

UNIVERSUM BAKKEN

PAGINA'S 276 TOT 317

NIEUW

UNIVERSUM BAKKEN

AFI





NIEUW

UNIVERSUM modular

PAGINA'S 322 TOT 379

PAGINA'S 382 TOT 415

UNIVERSUM KLEIN MATERIAAL



NIEUW



UNIVERSUM Valentine® SWISS MADE

PAGINA'S 418 TOT 433

PAGINA'S 438 TOT 461

UNIVERSUM SOFRACA®

NIEUW



UNIVERSUM RVS & VENTILATIE

PAGINA'S 464 TOT 485

PAGINA'S 488 TOT 499

NIEUW

UNIVERSUM AFIMED



INHOUD

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 39 TOT 129

UNIVERSUM
VITRINES & TOONBANKEN

CRIOCABIN TASTE PRESERVATION

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION



VITRINES OP MAAT

VITRINES OP MAAT

39 VITRINES OP MAAT • MODEL ELFIN
39 VITRINES OP MAAT • MODEL EXPLORER
40 VITRINES OP MAAT • MODEL EMERALD
40 VITRINES OP MAAT • MODEL ETOILE
41 VITRINES OP MAAT • MODEL EPSILON PASTRY
41 VITRINES OP MAAT • MODEL EVODUE



VITRINES STANDAARD

STANDAARDVITRINES

42 STANDAARDVITRINES • MODEL ESPRIT
42 STANDAARDVITRINES • MODEL ELISIR
43 STANDAARDVITRINES • MODEL EDONE
43 STANDAARDVITRINES • MODEL ELECTRA
44 STANDAARDVITRINES • MODEL ERGO
44 STANDAARDVITRINES • MODEL ESEDRA
45 STANDAARDVITRINES • MODEL EXTRA

STANDAARDVITRINES MODEL ENIXE

49 VITRINES ENIXE
50 VITRINES ENIXE MET ONDERKOELING
51 VITRINES ENIXE ZONDER BERGRUIMTE
52 VITRINES ENIXE ZONDER BERGRUIMTE • VLEES
53 PATISSERIEVITRINES ENIXE
54 BROODVITRINE ENIXE
55 WARME VITRINE ENIXE VOOR BAIN-MARIE
56 GEVENTILEERDE VERWARMDE VITRINE ENIXE
57 VITRINEHOEKMEUBEL ENIXE

WANDKASTEN

59 WANDKASTEN • MODEL ERIDE
59 WANDKASTEN • MODEL ENEOS
60 WANDKASTEN • MODEL ENCORE
60 WANDKASTEN • MODEL EPV
61 WANDKASTEN • MODEL ETHOS

KOELKAMERS

62 KOELKAMERS • MODEL ELLE SYSTEM
63 KOELKAMERS • MODEL GENESIS



VITRINES ENIXE MODEL 2020
PAGINA'S 49 TOT 57

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 39 TOT 129

UNIVERSUM
VITRINES & TOONBANKEN

GEKOELDE VITRINES

66 GEVENTILEERDE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE
66 STATISCHE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE
66 GEVENTILEERDE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE
66 STATISCHE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE
66 GEVENTILEERDE CHOCOLADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE MET REGELING VAN DE VOCHTIGHEIDSGRAAD
67 GEVENTILEERDE SALADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE



WARME VITRINES

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

NEUTRALE VITRINES

68 NEUTRALE VITRINES
68 GEVENTILEERDE GEKOELDE GLAZEN HOEKMEUBELEN
68 NEUTRALE GLAZEN HOEKMEUBELEN
69 KASTEN EEN NIVEAU
69 KASSAHOEKEN



STANDAARDVITRINES
E-LINE
DECOR SIMPLY



DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 39 TOT 129

UNIVERSUM
VITRINES & TOONBANKEN

AFI

Nieuw exclusief gamma vitrines!

KLEUREN & MATERIALEN
zie pagina 106



BROODREKKEN

83 REKKEN • BREAD MODULAR V
84 REKKEN • BREAD MODULAR 220
85 REKKEN • BREAD MODULAR 200

DIVERSE VITRINES EN TOONBANKEN

93 VITRINES • NUTRI S
94 VITRINE SNACKBAR • NUTRI ART
95 VITRINES GROENTE • VEGI NOVA
96 VITRINES SELF • MARKET MODULAR



KLEUREN EN BEKLEDING

106 KLEUREN, BEKLEDING, MATERIALEN
107 KLEUREN, BEKLEDING, MATERIALEN

PATISSERIE EN ROOMIJS

72 MODULAIRE VITRINES • 120
73 MODULAIRE VITRINES • 90
74 MODULAIRE VITRINES • 100
75 MODULAIRE VITRINES • CLASSIC
76 VITRINES • SUPERVIEW
77 MODULAIRE VITRINES • FUSION
78 TOONBANKEN • FUSION
78 TOONBANKEN • ROTOSTATIC
79 VITRINES GELATO • POZZETTI
80 TOONBANKEN EN VITRINES • 75
81 TOONBANKEN EN VITRINES • 75
82 TOONBANKEN EN VITRINES • 80

TOONBANKEN VOOR VLEES

86 TOONBANKEN VOOR VLEES • RONDO
87 TOONBANKEN VOOR VLEES • STRETTA
88 RIJPINGSKASTEN • 1 DEUR
89 RIJPINGSKASTEN • 2 DEUREN
90 TOONBANKEN VOOR VLEES • SNOW
91 TOONBANKEN VOOR VLEES • MODULAR 110
92 TOONBANKEN VOOR VLEES • MODULAR 120

ZELFBEDIENING VOEDING

97 CENTRAL SELF-SERVICE
98 110 SELF-SERVICE
99 CLASSIC SELF-SERVICE
100 ECO SELF-SERVICE
101 ALBERGO SELF-SERVICE
102 ISOLA
103 VITRINES COOKING SHOW

INBOUWMEUBILAIR

104 INBOUWMEUBEL ZELFBEDIENING • DROP-IN
105 INBOUWMEUBEL ZELFBEDIENING • DROP-IN

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 39 TOT 129

UNIVERSUM
VITRINES & TOONBANKEN



TOONBANKEN

110 TOONBANKEN • RECHTE RUIT
112 TOONBANKEN • GEBOGEN RUIT
114 TOONBANKEN
RECHTE BEGLAZING,
IN DE FABRIEK GEMONTEERD
115 KOELBUFFETTEN



NIEUW

OPZETVITRINES
PAGINA'S 123 TOT 126

OPZETVITRINES

123 VITRINES OPZETMODEL
4 GLAZEN ZIJDEN, DUBBELE BEGLAZING
124 GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER
125 GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN
BEDIENING LANGS VOREN EN LANGS ACHTER
125 WARME VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER
126 VITRINES OPZETMODEL MET EN ZONDER WAGEN



NIEUW

GAMMA VOOR VIS
PAGINA'S 116 TOT 117

GAMMA VOOR VIS

116 VITRINES VOOR VIS • GAMMA AFI
117 WERKTAFELS VOOR VIS
117 KOELKASTEN VOOR VIS
117 IJSMACHINES

ZELFBEDIENING & MINI MARKET

127 EILANDJES – ZELFBEDIENING
128 MODULES MINI MARKET • 2 DEUREN - T°-
129 MODULES MINI MARKET • 3 DEUREN - T°-



NIEUW

TOONBANKEN
PAGINA'S 118 TOT 122

TOONBANKEN

118 VITRINES PATISSERIE
119 RECHTE EN GEBOGEN RUIT
120 VITRINES PATISSERIE
4-ZIJDIGE BEGLAZING
121 VITRINES BAKKERIJ/PATISSERIE
4-ZIJDIGE BEGLAZING,
DRIEVOUDIGE BEGLAZING • GEVENTILEERD
122 VITRINES 4-ZIJDIGE BEGLAZING



NIEUW

ZELFBEDIENING & MINI MARKET
PAGINA'S 127 TOT 129

AL 70 JAAR

INHOUD

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 134 TOT 223

UNIVERSUM KOELEN



KOELKASTEN

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

153 KOELKASTEN • T°+
154 KOELKASTEN 400 EN 600 L • GN 2/1 • T°+/-
155 KOELKASTEN RVS OF SKINPLATE • T°+/-
156 FLESSENKOELERS • T°+
157 GEVENTILEERDE NEGATIEVE KOELKASTEN
158 KOELKASTEN GN 2/1 EN 600X400 • T°+
158 KOELKASTEN 2 KLAPDEUREN • T°+
159 FLESSENKOELERS • 2 SCHUIFDEUREN
160 KOELKASTEN GN 2/1 • RVS OF SKINPLATE • T°+/-
161 OPZETVITRINES T°-
162 OPZETVITRINES T°+

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

163 KOELKASTEN T°+/-
164 KOELKASTEN 400 EN 600 L • GN 2/1 • T°+/-
165 KOELKASTEN RVS OF SKINPLATE • T°+/-
166 KOELKASTEN DUBBELE GN 2/1 OF 600X400 • T°+/-
167 KOELKASTEN RVS OF SKINPLATE • GN 2/1• T°+/-

BARKASTEN

BARKASTEN • GLAZEN DEUREN • HOOGTE 855mm

134 BARKASTEN KLAPDEUREN

BARKASTEN • GLAZEN DEUREN • HOOGTE 900mm

135 BARKASTEN RVS KLAPDEUREN
136 BARKASTEN KLAPDEUREN
137 BARKASTEN SCHUIFDEUREN

BARKASTEN • GLAZEN DEUREN • HOOGTE 930mm

138 BARKASTEN KLAPDEUREN
139 BARKASTEN SCHUIFDEUREN

BARKASTEN • REEKS FGB • HOOGTE 890mm

140 BARKASTEN VOLLE DEUREN
141 BARKASTEN RVS VOLLE DEUREN
142 BARKASTEN GLAZEN DEUREN
143 BARKASTEN RVS GLAZEN DEUREN
144 BARKASTEN VOLLE DEUREN ZONDER KOELUNIT
145 BARKASTEN GLAZEN DEUREN ZONDER KOELUNIT
146 OPTIES: LADEBLOKKEN

BARKASTEN • REEKS QB • HOOGTE 740mm

147 BARKASTEN VOLLE DEUREN
148 BARKASTEN GLAZEN DEUREN
149 OPTIES: LADENBLOKKEN EN ROOSTERS



MINIBARS & WIJNKOELERS

150 HOTEL MINIBARS
151 WIJNKOELERS • TWEE TEMPERATUURZONES
152 WIJNKOELERS

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 134 TOT 223

UNIVERSUM KOELEN

KOELKASTEN REEKS STAR

168 KOELKASTEN 600 EN 1200 L • T°+/-
169 KOELKASTEN 700 ET 1400 L • T°+/-
170 KOELKASTEN 2 EN 4 HALVE DEUREN • T°+/-
171 KOELKASTEN **VIS** • T°+
172 KOELKASTEN GLAZEN DEUREN • GN 2/1 • T°+/-
173 KOELKASTEN 600X400 EN 600X800 • T°+/-





WERKTAFELS & SALADETTES • STAR

174 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • 2-3 DEUREN
175 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • 2-4-6 LADEN
176 SALADETTES **700** • 2-3 DEUREN
177 SALADETTES **700** • 2-3 DEUREN
178 SALADETTES **700** •BEGLAASD • 2-3 DEUREN
179 WERKTAFELS + SALADETTE **700** • GN 1/1
180 GEKOELDE « ECO » PIZZAMEUBELS **700**
181 GEKOELDE WERKTAFELS **600**
182 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • GN 1/1
183 GEKOELDE WERKTAFELS GLAZEN DEUREN **700**
184 BEREIDINGSMEUBELS **700/800**
185 GEKOELDE WERKTAFELS **800** • 600X400
186 PIZZAMEUBELS **800** • MET VITRINE

KASTEN & WERKTAFELS • REEKS AFI STAR

187 KOELKASTEN GN 2/1 • T°+/-
188 KOELKASTEN 600x400 & 600x800 • T°+/-
189 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • 2-3 DEUREN
190 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • 2-4-6 LADEN
191 SALADETTES **700** • 2-3 DEUREN
192 SALADETTES **700** • 2-3 DEUREN
193 PIZZAMEUBELS **700**
194 GEKOELDE WERKTAFELS **600** • 2-3-4 DEUREN • T°+
195 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • GN 1/1 • POSITIEVE T°
196 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • GN 1/1• NEGATIEVE T°
197 GEKOELDE WERKTAFELS **800** • 2-3 DEUREN
198 BEREIDINGSMEUBELS SANDWICH **800**
199 PIZZAMEUBELS **800** • 2-3 DEUREN
200 PIZZAMEUBELS HOOG **800** • MET VITRINE





WANDMEUBELS

201 FLESSENKOELERS
202 WANDKOELKASTEN KLAPDEUREN
203 WANDMEUBELS • SERIE PSI II KLAPDEUREN OF SCHUIFDEUREN
204 WANDMEUBELS • SERIE DELTA

INHOUD

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 134 TOT 223

UNIVERSUM KOELEN



OPZETKOELERS

206 TOONBANKEN • SCHUIFDEUREN
207 HOOGTE 265 MM & 330 MM
208 OPZETKOELINGEN • ECO-REEKS
210 VULEENHEDEN • RECHTE BEGLAZING • SERIE AFISTAR
211 VULEENHEDEN • RVS DEKSELS
212 BEGLAASDE TOONBANKEN VOOR ROOMIJS

DIEPVRIEZERS & DIEPVRIESKOFFERS

213 ROOMIJSTOONBANKEN
214 FLESSENKOELERS SCHUIFDEUREN • BROUWERIJSERIE
214 DIEPVRIEZERS GLAZEN SCHUIFDEUREN
215 DIEPVRIEZERS GLAZEN SCHUIFDEUREN
216 DIEPVRIEZERS KLAPDEKSEL
217 DIEPVRIEZERS KLAPDEKSEL





IJSBLOKJESMACHINE

218 IJSVLOKKENMACHINES • VISWINKELS
219 IJSBLOKJESMACHINES • BESPRENKELINGSSYSTEEM
220 IJSBLOKJESMACHINES • BESPRENKELINGSSYSTEEM

GEMENGDE CELLEN & AFVALBAKKOELERS

221 GEMENGDE KOELCELLEN • 3 - 5 - 10 NIVEAUS
222 GEMENGDE KOELCELLEN
223 AFVALBAKKOELERS



DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 226 TOT 237

UNIVERSUM KOELEN

AFI

KOELKASTEN

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

226 KOELKASTEN • GN 2/1 • T°+/-
227 KOELKASTEN HALVE DEUREN • GN 2/1 • T°+/-

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

228 KOELKASTEN • GN 2/1 • T°+
229 KOELKASTEN HALVE DEUREN • GN 2/1 • T°+



NIEUW
KOELKASTEN **AFI**
PAGINA'S 226 TOT 229



NIEUW
GEKOELDE WERKTAFELS **AFI**
PAGINA'S 230 TOT 234



GEKOELDE WERKTAFELS

WERKTAFELS VOLLE DEUREN

230 WERKTAFELS **700** • GN 1/1 • T°+
231 WERKTAFELS NEGATIEF **700** • GN 1/1

WERKTAFELS GLAZEN DEUREN

232 WERKTAFELS **700** • GN 1/1 • T°+

WERKTAFELS MET LADEN

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

GEKOELDE ONDERSTELLEN

235 ONDERSTELLEN **600** • 2- 3- 4 LADEN • T°+
236 ONDERSTELLEN **700** • 4- 6- 8 LADEN • T°+

OPTIES WERKTAFELS & SOKKELS

237 LADENKITS **700**



NIEUW
GEKOELDE ONDERSTELLEN **AFI**
PAGINA'S 235 TOT 236



AFI

Nieuw exclusief gamma van professionele koeltoestellen!

AFI collin·lucy® AL 70 JAAR

INHOUD

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 240 TOT 248

UNIVERSUM WASSEN

AFI

NIEUW

GLAZENWASSERS & VAATWASSERS

PAGINA'S 240 TOT 243





GLAZENWASSERS & VAATWASSERS

240 GLAZENWASSER EN VAATVASSER
241 GLAZENWASSER EN VAATVASSER INGEBOUWDE AFVOERPOMP

VAATWASSER MET KAP

242 VAATWASSER MET KAP • 230 V MONO
243 VAATWASSER MET KAP • DRIEFASIG 400 V

TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN

244 TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN VAN DE VAATVASSER



TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN
PAG. 244

Nieuw exclusief gamma Belgaqua-gecertificeerd



NIEUW

BELGAQUA

AFI

VAATVASSER BELGAQUA

PAGINA'S 245 TOT 247



NIEUW

VAATVASSER BELGAQUA

245 VAATWASSER • EENFASIG
246 VAATWASSER • DRIEFASIG
247 VAATWASSER MET KAP • DRIEFASIG

Shaper®
Les ateliers du linge



NIEUWE AFDELING WASSERIJ
PAGINA 248

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 254 TOT 270

UNIVERSUM BAKKEN

Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor BUTAAN/PROPAAN + INSPUITSTUK voor AARDGAS MEEGELEVERD!

KOOKMATERIAAL

OPZETKOOKMATERIAAL

254 GASPITTEN • GAMMA **TOP 650**
254 KOOKPLATEN • GAMMA **TOP 650**
255 SNACKPLATEN • GAMMA **TOP 650**
256 FRITEUSES • GAMMA **TOP 650**
257 LAVASTEENGRILLS • GAMMA **TOP 650**
257 ONDERSTELLEN • GAMMA **TOP 650**

KOOKMATERIAAL OP KOFFER

258 FRITEUSES OP KOFFER • GAMMA **TOP 700**

FORNUIZEN

259 FORNUIZEN OP KAST EN OP OVEN **700**



GAMMA TOP 650 & 700
PAGINA'S 254 TOT 259

PROFESSIONELE OVENS

260 CONVECTIE-OVENS MANUELE BEVOCHTIGER
260 CONVECTIE-OVENS KERAMISCHE BAKRUIMTE
261 PATISSERIEOVEN MANUELE BEVOCHTIGER
262 CONVECTIE-OVENS • ELEKTROMECHANISCH
263 CONVECTIEOVENS • PROGRAMMEERBAAR
264 GEMENGDE OVENS • GAMMA **MODULAR**
265 GEMENGDE OVENS
266 SNELBAKOVEN • GAMMA **SOFRASPEED**

NIEUW

PIZZAOVENS
PAGINA'S 267 TOT 270



NIEUW



PROFESSIONELE OVENS
PAGINA'S 260 TOT 266

PIZZAOVENS

267 PIZZAOVENS VOOR PIZZA Ø 30 CM GAMMA **AFI**
268 PIZZAOVENS VOOR PIZZA Ø 33 CM
269 PIZZAOVENS VOOR PIZZA Ø 34 CM
270 PIZZAOVENS VOLLEDIG VUURVAST



DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 276 TOT 317

UNIVERSUM BAKKEN

AFI

OVENS • SERIE 700

276 GASFORNUIZEN OP OVEN GN 2/1
277 ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1
278 FORNUIZEN 6 GASPITTEN OF DOORKOOKPLATEN OP GASOVEN



OVENS • SERIE 700
PAGINA'S 276 TOT 278

OPZETMATERIAAL • SERIE 700

279 SCHOTELWARMERS OPZETMODEL
280 INDUCTIEKOOKPLATEN OPZETMODEL
281 VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN OPZETMODEL
282 DOORKOOKPLATEN
282 WOK OPZETMODEL
283 LAVASTEENGRILLS OPZETMODEL
283 CHARGRILLS OPZETMODEL
284 GASGRILLS OPZETMODEL • ENKELE KOOKPLATEN
285 GASGRILLS OPZETMODEL • DUBBELE KOOKPLATEN
286 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL ENKELE KOOKPLATEN
287 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL DUBBELE KOOKPLATEN
288 FRITEUSES OPZETMODEL
289 ZOUTSTATIONS OPZETMODEL
289 NEUTRALE WERKBLADEN OPZETMODEL
290 PASTAKOKERS
290 SALAMANDERS
291 BAINS-MARIE OPZETMODEL



KOOKPOTTEN & BRAADPANNEN • SERIE 700
PAGINA'S 292 TOT 293

KOOKPOTTEN & BRAADPANNEN • SERIE 700

292 KOOKKETELS
293 SAUTEUSES

ACCESSOIRES • SERIE 700

294 ONDERSTELLEN • SERIE 700
313 ACCESSOIRES: FRITEUSES EN FORNUIZEN



OPZETMATERIAAL • SERIE 900
PAGINA'S 298 TOT 308

AFI



OPZETMATERIAAL • SERIE 700
PAGINA'S 279 TOT 291

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor BUTAAN/PROPAAN + INSPUITSTUK voor AARDGAS MEEGELEVERD!

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 276 TOT 317

UNIVERSUM BAKKEN

AFI

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor BUTAAN/PROPAAN + INSPUITSTUK voor AARDGAS MEEGELEVERD!

OVENS • SERIE 900

296 GASFORNUIZEN OP OVEN
297 ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP OVEN



FORNUIZEN • SERIE 900
PAGINA'S 296 TOT 297

OPZETMATERIAAL • SERIE 900

298 SCHOTELWARMERS OPZETMODEL
299 WOK TAFELMODEL
299 DOORKOOKPLATEN
300 INDUCTIEKOOKPLATEN OPZETMODEL
301 VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN OPZETMODEL
302 GASGRILLS OPZETMODEL • ENKELE KOOKPLATEN
303 GASGRILLS OPZETMODEL • DUBBELE KOOKPLATEN
304 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL ENKELE KOOKPLATEN
305 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL DUBBELE KOOKPLATEN
306 LAVASTEENGRILLS OPZETMODEL
306 CHARGRILLS OPZETMODEL
307 ZOUTSTATIONS OPZETMODEL
307 NEUTRALE WERKBLADEN TAFELMODEL
308 BAINS-MARIE TAFELMODEL



MATERIAAL VLOERMODEL • SERIE 900
PAGINA'S 309 TOT 311

MATERIAAL VLOERMODEL • SERIE 900

309 FRITEUSES
310 PASTAKOKERS
311 SAUTEUSES

ACCESSOIRES • SERIE 900

312 ONDERSTELLEN • SERIE 900
313 ACCESSOIRES: FRITEUSES EN FORNUIZEN

PIZZAOVENS

315 PIZZAOVENS VOOR PIZZA Ø 30 CM

DÖNER GRILLS

316 GASVERWARMDE DÖNER GRILLS
317 ELEKTRISCHE DÖNER GRILLS
317 DÖNER KEBAB-MESSEN



SPECIAAL KOOKMATERIAAL
PAGINA'S 315 TOT 317

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 322 TOT 379

UNIVERSUM modular



FORNUIZEN

GASFORNUIZEN

322 GASFORNUIZEN • 6 BRANDERS
323 GASFORNUIZEN • 4 BRANDERS
324 GASFORNUIZEN • 2 BRANDERS
325 GASFORNUIZEN OP OVEN GN 2/1
326 GASFORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1

ELEKTRISCHE FORNUIZEN

327 ELEKTRISCHE FORNUIZEN • 4 PLATEN
328 ELEKTRISCHE FORNUIZEN • 2 PLATEN
329 ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1

DOORKOOKPLATEN

DOORKOOKPLATEN GAS

330 DOORKOOKPLATEN GAS
331 DOORKOOKPLATEN GAS + 4 BRANDERS
332 DOORKOOKPLATEN GAS + 2 BRANDERS
333 DOORKOOKPLATEN GAS OP GASOVEN GN 2/1

ELEKTRISCHE DOORKOOKPLATEN

334 ELEKTRISCHE DOORKOOKPLATEN
335 ELEKTRISCHE DOORKOOKPLATEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1



BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD MEEGELEVERD AARDGAS INSPUITSTUK

Tenzij anders vermeld worden al onze MODULAR toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor AARDGAS + INSPUITSTUK BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

VITROKERAMISCHE PLATEN

335 VITROKERAMISCHE PLATEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1
336 VITROKERAMISCHE PLATEN • 4 ZONES
337 VITROKERAMISCHE PLATEN • 2 ZONES



INDUCTIEPLATEN & -WOK

338 INDUCTIEPLATEN 4 KOOKZONES Ø 220 MM
339 INDUCTIEPLATEN 2 KOOKZONES Ø 220 MM
340 INDUCTIEWOKS

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 322 TOT 379

UNIVERSUM modular

GRILLS

GASGRILLS • DUBBELE PLATEN

341 GLADDE GASGRILLS
342 GERIBDE GASGRILLS
343 GEMENGDE GASGRILLS

GASGRILLS • ENKELE PLATEN

344 GLADDE GASGRILLS
345 GERIBDE GASGRILLS

ELEKTRISCHE GRILLS • DUBBELE PLATEN

346 GLADDE ELEKTRISCHE GRILLS
347 GERIBDE ELEKTRISCHE GRILLS
348 GEMENGDE ELEKTRISCHE GRILLS

ELEKTRISCHE GRILLS • ENKELE PLATEN

349 GLADDE ELEKTRISCHE GRILLS
350 GERIBDE ELEKTRISCHE GRILLS

LAVASTEENGRILLS

351 LAVASTEENGRILLS OP GAS
352 AQUA LAVASTEENGRILLS



Tenzij anders vermeld worden al onze MODULAR toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor AARDGAS + INSPUITSTUK BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

BAINS-MARIE & KOKERS

357 BAINS-MARIE OP GAS • 2 X GN 1/1
358 BAINS-MARIE OP GAS • GN 1/1
359 ELEKTRISCHE BAINS-MARIE • 2 X GN 1/1
360 ELEKTRISCHE BAINS-MARIE • GN 1/1
361 PASTAKOKERS OP KAST



SAUTEUSES & KOOKKETELS
PAGINA'S 362 TOT 364



GASVERWARMDE & ELEKTRISCHE GRILLS
PAGINA'S 341 TOT 352

FRITEUSES

353 FRITEUSES • 17 LITER
354 GASFRITEUSES • 13 LITER
355 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 10 LITER
356 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 8 LITER
356 ELEKTRISCHE WARMHOUDER VOOR FRIETEN



FRITEUSES OP GAS/ELEKTRISCH
PAGINA'S 353 TOT 356



BAINS-MARIE & KOKERS
PAGINA'S 357 TOT 361

SAUTEUSES & KOOKKETELS

362 SAUTEUSES OP GAS MET KANTELSYSTEEM
363 MULTIFUNCTIONELE SAUTEUSES
364 KOOKKETELS

INHOUD

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 322 TOT 379

UNIVERSUM
modular

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD MEEGELEVERD AARDGAS INSPUITSTUK

Tenzij anders vermeld worden al onze MODULAR toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor AARDGAS
+ INSPUITSTUK BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

NEUTRALE ELEMENTEN, AFWASBAKKEN, KOFFERS & ONDERSTELLEN

365 AFWASBAKKEN OP KAST
366 NEUTRALE ELEMENTEN
367 ONDERSTELLEN
367 WARMHOUDKASTEN • GN 1/1

ACCESSOIRES

368 INSERTS VOOR ELEKTRISCHE KOOKPLATEN
368 ACCESSOIRES VOOR PASTAKOKERS
369 ACCESSOIRES VOOR BAINS-MARIE
370 ACCESSOIRES VOOR FRITEUSES



NIEUW

NEUTRALE ELEMENTEN & KASTEN
PAGINA'S 365 TOT 367

NIEUW

OVENS GAMMA FUNCTION
PAGINA'S 374 TOT 375



CONVECTIE-OVENS

GAMMA FUNCTION

374 CONVECTIEOVENS • ELEKTROMECHANISCH
375 CONVECTIEOVENS • PROGRAMMEERBAAR

GEMENGDE OVENS

GAMMA PRATIKA

376 CONVECTIE-OVENS & COMBI-OVENS
377 COMBI-OVENS • PROGRAMMEERBAAR



NIEUW

OVENS GAMMA PRATIKA
PAGINA'S 376 TOT 377



NIEUW

OVENS GAMMA EMOTION
PAGINA'S 378 TOT 379

GEMENGDE OVENS

GAMMA EMOTION

378 GEMENGDE OVENS • PROGRAMMEERBAAR STOOM • MET DIRECTE INJECTIE
379 GEMENGDE OVENS • PROGRAMMEERBAAR STOOM • MET WATERRESERVOIR

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 382 TOT 415

UNIVERSUM
KLEIN MATERIAAL

MENGERS & KNEDERS

382 PLANEETMENGERS • 7 LITER
382 PLANEETMENGERS • 10 & 20 LITER
383 PLANEETMENGERS • 3 SNELHEDEN
384 DIGITALE KNEDERS • 2 SNELHEDEN
384 MECHANISCHE KNEDERS • 2 SNELHEDEN
385 PIZZADEEGKNEDERS VASTE KOP & KUIP
386 PIZZADEEGKNEDERS OPKLAPBAAR KOPSTUK AFNEEMBARE KUIP
386 PIZZADEEGROLLERS

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor BUTAAN/PROPAAN + INSPUITSTUK voor AARDGAS MEEGELEVERD!

BORDENWARMERS & BAINS-MARIE

399 BORDENWARMER
399 BAIN-MARIE TAFELMODEL

FRITEUSES TAFELMODEL & KOFFER

400 FRITEUSES TAFELMODEL
401 FRITEUSES TAFELMODEL
402 FRITEUSES TAFELMODEL
402 FRITEUSES OP KOFFER
403 TAFELMODELFRITEUSES EN FRITEUSES OP KOFFER

SNIJMACHINES & HAKMOLENS

404 SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING • T/C
404 SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING • SUPER
405 SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING • KING
405 SNIJMACHINES MET TANDWIEL
406 HAKMOLENS

WEEGSCHALEN

407 ELEKTRONISCHE WEEGSCHALEN PRO
407 ELEKTRONISCHE WEEGSCHALEN PRO VLOERMODEL

MICROGOLFOVENS

408 PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS
409 PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS



NIEUW
PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS
PAGINA'S 408 TOT 409

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDERS

387 GERIBDE GRILLS
388 GRILLS PANINITOASTERS • GAMMA **AFI**
389 TOASTERS MET TRANSPORTBAND • GAMMA **AFI**
389 TOASTERS
390 SALAMANDERS • GAMMA **AFI**
390 SALAMANDERS • MET VERSTELBARE BOVENZIJDE
391 SALAMANDERS • VERSTELBARE BASIS • **SOFRACA**
392 SALAMANDERS • DOORGEEF- PRO
392 HOMOGENISERENDE SNIJDERS • GAMMA **AFI**
393 DÖNER GRILLS • GAMMA **AFI**
393 DÖNER KEBAB-MESSEN • GAMMA **AFI**
394 INDUCTIEPLATEN • 28 cm
395 GLADDE EN GEGROEFDE SNACKPLATEN
396 GLADDE SNACKPLATEN
397 GLADDE SNACKPLATEN • GEGROEFDE • 2/3 - 1/3
398 LAVASTEENGRILLS
398 BRANDERS OP VOET



NIEUW
MENGERS & KNEDERS
PAGINA'S 382 TOT 386



NIEUW
GRILLS • TOASTERS • SALAMANDERS
PAGINA'S 387 TOT 398



NIEUW

MIXERS & GROENTESNIJDER

410 AFIMIX MIXERS • GAMMA **AFI**
411 JUNIOR MIXERS • GAMMA **AFI**
412 MASTER MIXERS • GAMMA **AFI**
413 TURBO MIXERS • GAMMA **AFI**
414 GROENTESNIJDER • GAMMA **AFI**
415 CUTTER • GAMMA **AFI**

INHOUD

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 418 TOT 433

UNIVERSUM Valentine SWISS MADE



ELEKTRISCHE FRITEUSES GAMMA EVO
PAGINA'S 418 TOT 428

ELEKTRISCHE FRITEUSES

GAMMA EVO 600 • 25-28 LITER
418 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING
419 FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

GAMMA EVO 400 • 15-18 LITER
420 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING
421 FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

GAMMA EVO 2525 • 2 X 9-10 LITER
422 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING
423 FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

GAMMA EVO 250 • 9-10 LITER
424 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING
425 FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

GAMMA EVO 2200 • 2 X 7-8 LITER
426 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING
427 FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

GAMMA EVO 200 • 7-8 LITER
428 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING

ELEKTRISCHE FRITEUSES

GAMMA ALPINA 300 • 12,5 LITER
429 FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE REGELING



ELEKTRISCHE FRITEUSES ALPINA
PAG. 429



FRITEUSES TAFELMODEL
PAGINA'S 430 TOT 433

Valentine SWISS MADE

FRITEUSES TAFELMODEL

430 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 13 LITER
430 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 10 LITER
431 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 7 LITER
432 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 5 LITER
433 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 3-4 LITER

WARMHOUDERS VOOR FRIETEN

433 ELEKTRISCHE WARMHOUDERS VOOR FRIETEN

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 438 TOT 461

UNIVERSUM SOFRACA

INFRAROODVITRINES EN -BRUGGEN

438 VERWARMDE VITRINES • 2 NIVEAUS BEDIENING LANGS VOREN EN LANGS ACHTER
438 VERWARMDE VITRINES 3 NIVEAUS • GEVENTILEERD
439 INFRAROODBRUGGEN MET AFGESCHERMDE WEERSTANDEN

PLATEN & SCHOTELWARMERS

439 SCHOTELWARMERS OP GAS • 2 EN 3 PITTEN
440 VITROKERAMISCHE HAMBURGERPLATEN
440 ULTRAVLAKKE VITROKERAMISCHE PLATEN

NIEUW
SCHOTELWARMERS & PLATEN
PAGINA'S 439 TOT 440





NIEUW
INFRAROODVITRINES EN -BRUGGEN
PAGINA'S 438 TOT 439

TOASTERS & OVENS

441 SNELBAKOVEN • GAMMA **SOFRASPEED**
442 CONVECTIE-OVENS
443 PIZZAOVENS / INFRAROOD KWARTS VOOR PIZZA'S Ø 41 CM
444 SALAMANDERS • VERSTELBARE BASIS
445 MULTIFUNCTIONELE TOASTERS MET REGELING

NIEUW
OVENS & TOASTERS
PAGINA'S 441 TOT 445





NIEUW
KERMISFRITEUSES
PAGINA'S 445 TOT 446

KERMISFRITEUSES

445 KERMISFRITEUSES OP GAS
446 BEIGNETFRITEUSES
446 DOSEERDER VOOR CHURROS

SUIKERSPIN & POPCORN

447 SUIKERSPINMACHINES
448 POPCORNMACHINES



NIEUW
SUIKERSPIN & POPCORN
PAGINA'S 447 TOT 448

WAFELIJZERS ELEKTRISCH EN GAS

449 ELEKTRISCHE SNELWAFELIJZERS
450 ELEKTRISCHE WAFELIJZERS RONDE OF AARVORMIGE WAFELS
451 OMKEERBARE WAFELIJZERS OP GAS

NIEUW
WAFELIJZERS
PAGINA'S 449 TOT 451



NIEUW
IJSVERGRUIZERS
PAG. 452



IJSVERGRUIZERS

452 AUTOMATISCHE IJSVERGRUIZERS

AL 70 JAAR afi collin-lucy

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 438 TOT 461

UNIVERSUM SOFRACA

Een nieuw gamma 100% Frans!

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor BUTAAN/PROPAAN + INSPUITSTUK voor AARDGAS MEEGELEVERD!

ROLLER GRILL



NIEUW

PANNENKOEKENPLATEN, WAFELIJZER, SALAMANDER

PAGINA'S 454 TOT 457

PANNENKOEKENPLATEN, WAFELIJZER, SALAMANDER

454 ELEKTRISCHE PANNENKOEKENPLATEN
455 PANNENKOEKENPLATEN OP GAS
456 WAFELIJZER
457 SALAMANDER TOASTER





NIEUW

FRITEUSES & ACCESSOIRES

PAGINA'S 457 TOT 461

FRITEUSES OP GAS/ELEKTRISCH

457 MODULAIRE ELEKTRISCHE FRITEUSES
458 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 2 X 8 LITER DRIEFASIG OF EENFASIG
459 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 16 LITER OP GESLOTEN KAST
459 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 10 LITER OP GESLOTEN KAST
460 GASFRITEUSES • 8 LITER
460 GASFRITEUSES • 12 LITER
461 GASFRITEUSES • 16 LITER OP GESLOTEN KAST

ACCESSOIRES FRITEUSES

461 ONDERBOUWEN FRITEUSES

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 464 TOT 485

UNIVERSUM
RVS & VENTILATIE

WERKTAFELS & KASTEN

464 WERKTAFELS SERIE **600**
465 WERKTAFELS SERIE **700**
466 KASTTAFELS
467 VERWARMDE KASTTAFELS
468 WANDKASTEN
MET EN ZONDER SCHUIFDEUREN
469 KASTEN
KLAP- OF SCHUIFDEUREN
469 BEZEMKAST KLAPDEUREN
470 KOFFIELADEN
470 SPECIALE OPEN ONDERSTELLEN VOOR KOFFIE
470 ONDERSTELLEN MET LADEN





REKKEN & WAGENS

471 WAGENS VOOR BAKKEN GN 2/1 & GN 1/1
471 DIENWAGENS
472 WANDREKKEN 300 mm & 400 mm
473 REKKEN AISI 304 OP POTEN • 4 NIVEAUS
474 REKKEN VOOR KOELKAMERS
SUPERVERSTEVIGDE EPOXY
476 REKKEN • CHROOMLAAG
477 REK VOOR CHEFTAFEL

AFWASBAKKEN & AFVALBAKKEN

477 CHEFTAFELS MET GOOTSTEEN
478 AFWASBAKKEN
479 HANDWASBAKJES
479 MOBIELE AFVALBAKKEN
479 BLOEMCONTAINERS

DAMPKAPPEN & VENTILATIE

480 DAMPKAPPEN
481 DAMPKAPPEN
482 AFZUIGMOTOREN
482 STANDAARD AFZUIGINSTALLATIES
483 FILTEREN VAN VETTEN EN GEUREN
483 FILTEREN VAN VETTEN EN GEUREN
MET MOTOR IN DE OMKASTING

GASTRONORMBAKKEN & ROOSTERS

484 GASTRONORMBAKKEN
485 DEKSELS
485 ROOSTERS



DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PAGINA'S 488 TOT 499

UNIVERSUM AFIMED



MEDISCHE KOELKASTEN

MEDISCHE KOELKASTEN • VOLLE DEUREN

488 MEDISCHE KOELKAST • 600 LITER
489 MEDISCHE KOELKAST • 400 LITER
490 MEDISCHE KOELKAST • 200 LITER

MEDISCHE KOELKASTEN

MEDISCHE KOELKASTEN • GLAZEN DEUREN

491 MEDISCHE KOELKAST • 600 LITER
492 MEDISCHE KOELKAST • 400 LITER
493 MEDISCHE KOELKAST • 200 LITER



NIEUW

MEDISCHE KOELKASTEN

PAGINA'S 488 TOT 493



APOTHEEKKOELKASTEN

PAGINA'S 494 TOT 499



APOTHEEKKOELKASTEN

APOTHEEKKOELKASTEN • VOLLE DEUREN

494 APOTHEEKKOELKAST • 600 LITER
495 APOTHEEKKOELKAST • 400 LITER
496 APOTHEEKKOELKAST • 200 LITER

APOTHEEKKOELKASTEN

APOTHEEKKOELKASTEN • GLAZEN DEUREN

497 APOTHEEKKOELKAST • 600 LITER
498 APOTHEEKKOELKAST • 400 LITER
499 APOTHEEKKOELKAST • 200 LITER

AFIMED

Het nieuwe gamma professionele koelkasten speciaal ontworpen voor de medische sector



AFI COLLIN-LUCY biedt u in de rubriek Vitrines & Toonbanken: geventileerde of statische koelvitrines met of zonder bergruimte, vitrines met bain-marie, verwarmde vitrines, vitrines met warmhoudplaat, neutrale vitrines, gekoelde hoekmeubelen met glas, toonbanken, enz.

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

VITRINES OP MAAT & STANDAARD

VITRINES OP MAAT

39 VITRINES OP MAAT • MODEL ELFIN
39 VITRINES OP MAAT • MODEL EXPLORER
40 VITRINES OP MAAT • MODEL EMERALD
40 VITRINES OP MAAT • MODEL ETOILE
41 VITRINES OP MAAT • MODEL EPSILON PASTRY
41 VITRINES OP MAAT • MODEL EVODUE

STANDAARDVITRINES

42 STANDAARDVITRINES • MODEL ESPRIT
42 STANDAARDVITRINES • MODEL ELISIR
43 STANDAARDVITRINES • MODEL EDONE
43 STANDAARDVITRINES • MODEL ELECTRA
44 STANDAARDVITRINES • MODEL ERGO
44 STANDAARDVITRINES • MODEL ESEDRA
45 STANDAARDVITRINES • MODEL EXTRA

STANDAARDVITRINES MODEL ENIXE

49 VITRINES ENIXE
50 VITRINES ENIXE MET ONDERKOELING
51 VITRINES ENIXE ZONDER BERGRUIMTE
52 VITRINES ENIXE ZONDER BERGRUIMTE • VLEES
53 PATISSERIEVITRINES ENIXE
54 BROODVITRINE ENIXE
55 WARME VITRINE ENIXE VOOR BAIN-MARIE
56 GEVENTILEERDE VERWARMDE VITRINE ENIXE
57 VITRINEHOEKMEUBEL ENIXE

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION



WANDKASTEN

59 WANDKASTEN • MODEL ERIDE
59 WANDKASTEN • MODEL ENEOS
60 WANDKASTEN • MODEL ENCORE
60 WANDKASTEN • MODEL EPV
61 WANDKASTEN • MODEL ETHOS

KOELKAMERS

62 KOELKAMERS • MODEL ELLE SYSTEM
63 KOELKAMERS • MODEL GENESIS



AFI collin-lucy® AL 70 JAAR



VITRINES & TOONBANKEN

STANDAARDVITRINES
E-LINE
DECOR SIMPLY



GEKOELDE VITRINES

66 GEVENTILEERDE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE
66 STATISCHE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE
66 GEVENTILEERDE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE
66 STATISCHE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE
66 GEVENTILEERDE CHOCOLADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE MET REGELING VAN DE VOCHTIGHEIDSGRAAD
67 GEVENTILEERDE SALADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE



WARME VITRINES

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

NEUTRALE VITRINES

68 NEUTRALE VITRINES
68 GEVENTILEERDE GEKOELDE GLAZEN HOEKMEUBELEN
68 NEUTRALE GLAZEN HOEKMEUBELEN
69 KASTEN EEN NIVEAU
69 KASSAHOEKEN



AFI COLLIN-LUCY biedt u in de rubriek Vitrines & Toonbanken: geventileerde of statische koelvitrines met of zonder bergruimte, vitrines met bain-marie, verwarmde vitrines, vitrines met warmhoudplaat, neutrale vitrines, gekoelde hoekmeubelen met glas, toonbanken, enz.

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

Nieuw exclusief gamma vitrines!



PATISSERIE EN ROOMIJS

72 MODULAIRE VITRINES • 120
73 MODULAIRE VITRINES • 90
74 MODULAIRE VITRINES • 100
75 MODULAIRE VITRINES • CLASSIC
76 VITRINES • SUPERVIEW
77 MODULAIRE VITRINES • FUSION
78 TOONBANKEN • FUSION
78 TOONBANKEN • ROTOSTATIC
79 VITRINES GELATO • POZZETTI
80 TOONBANKEN EN VITRINES • 75
81 TOONBANKEN EN VITRINES • 75
82 TOONBANKEN EN VITRINES • 80

BROODREKKEN

83 REKKEN • BREAD MODULAR V
84 REKKEN • BREAD MODULAR 220
85 REKKEN • BREAD MODULAR 200

TOONBANKEN VOOR VLEES

86 TOONBANKEN VOOR VLEES • RONDO
87 TOONBANKEN VOOR VLEES • STRETTA
88 RIJPINGSKASTEN • 1 DEUR
89 RIJPINGSKASTEN • 2 DEUREN
90 TOONBANKEN VOOR VLEES • SNOW
91 TOONBANKEN VOOR VLEES • MODULAR 110
92 TOONBANKEN VOOR VLEES • MODULAR 120

DIVERSE VITRINES EN TOONBANKEN

93 VITRINES • NUTRI S
94 VITRINE SNACKBAR • NUTRI ART
95 VITRINES GROENTE • VEGI NOVA
96 VITRINES SELF • MARKET MODULAR

ZELFBEDIENING VOEDING

97 CENTRAL SELF-SERVICE
98 110 SELF-SERVICE
99 CLASSIC SELF-SERVICE
100 ECO SELF-SERVICE
101 ALBERGO SELF-SERVICE
102 ISOLA
103 VITRINES COOKING SHOW

INBOUWMEUBILAIR

104 INBOUWMEUBEL ZELFBEDIENING • DROP-IN
105 INBOUWMEUBEL ZELFBEDIENING • DROP-IN

KLEUREN EN BEKLEDING

106 KLEUREN, BEKLEDING, MATERIALEN
107 KLEUREN, BEKLEDING, MATERIALEN



VITRINES & TOONBANKEN



TOONBANKEN

110 TOONBANKEN • RECHTE RUIT
112 TOONBANKEN • GEBOGEN RUIT
114 TOONBANKEN
RECHTE BEGLAZING,
IN DE FABRIEK GEMONTEERD
115 KOELBUFFETTEN

GAMMA VOOR VIS

116 VITRINES VOOR VIS • GAMMA AFI
117 WERKTAFELS VOOR VIS
117 KOELKASTEN VOOR VIS
117 IJSMACHINES



TOONBANKEN

118 VITRINES PATISSERIE
119 RECHTE EN GEBOGEN RUIT
120 VITRINES PATISSERIE
4-ZIJDIGE BEGLAZING
121 VITRINES BAKKERIJ/PATISSERIE
4-ZIJDIGE BEGLAZING,
DRIEVOUDIGE BEGLAZING • GEVENTILEERD
122 VITRINES 4-ZIJDIGE BEGLAZING





OPZETVITRINES

123 VITRINES OPZETMODEL
4 GLAZEN ZIJDEN, DUBBELE BEGLAZING
124 GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER
125 GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN
BEDIENING LANGS VOREN EN LANGS ACHTER
125 WARME VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER
126 VITRINES OPZETMODEL MET EN ZONDER WAGEN

ZELFBEDIENING & MINI MARKET

127 EILANDJES – ZELFBEDIENING
128 MODULES MINI MARKET • 2 DEUREN - T°-
129 MODULES MINI MARKET • 3 DEUREN - T°-





De elegantie van het Italiaanse design

& AFi collin•lucy®

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

Ontdek onze nieuwe, innoverende en personaliseerbare productgamma's

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

PAGINA'S 39 TOT 41

RUIM GAMMA
VITRINES OP MAAT

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



Model EVODUE | HYPERMODERN DESIGN VOOR DE PATISSERIE
Maximale souplesse om tegemoet te komen aan de specifieke behoeften van elke klant.

& afi collin•lucy®

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

RUIM GAMMA
STANDAARDVITRINES

PAGINA'S 42 TOT 58



CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

ZIE DETAILS OP PAGINA 45

Model EXTRA | SCHOONHEID ALS PRINCIPE

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



NIEUW DESIGN 2020

ZIE DETAILS OP PAGINA 49

Model ENIXE | ELEGANTIE VINDT HAAR WEG NAAR HET VERKOOPPUNT

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

RUIM GAMMA **WANDKASTEN**

PAGINA'S 59 TOT 61



CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

Model ETHOS | DE CRITERIA VAN SELFSERVICE HERDACHT
Meubel volledig uitgevoerd in roestvrij staal. 1,7 m2 gekoelde displayoppervlakte bij een vloeroppervlakte van slechts 0,7 m².

RUIM GAMMA **KOELKAMERS**

PAGINA'S 62 TOT 63



Model ELLE SYSTEM
Kwaliteit, modulariteit en design zijn de norm.

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

VITRINES OP MAAT
MODEL ELFIN

CRIOCABIN TASTE PRESERVATION SERIE





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



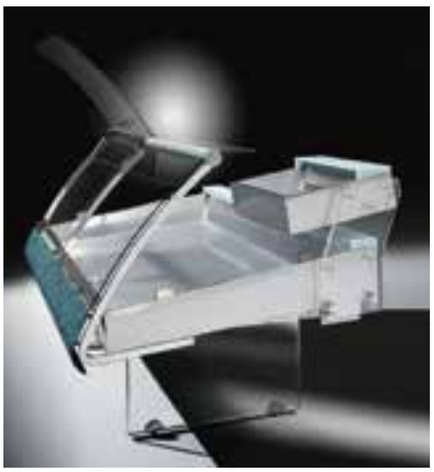
VITRINES OP MAAT
MODEL EXPLORER





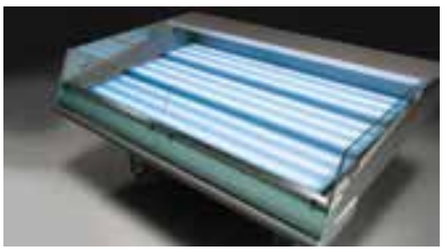
VITRINES OP MAAT
MODEL EMERALD

CRIOCABIN TASTE PRESERVATION SERIE

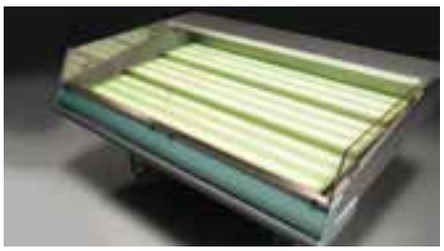




UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE







VITRINES OP MAAT
MODEL ETOILE









VITRINES OP MAAT
MODEL EPSILON PASTRY

CRIOCABIN TASTE PRESERVATION SERIE





VITRINES OP MAAT
MODEL EVODUE



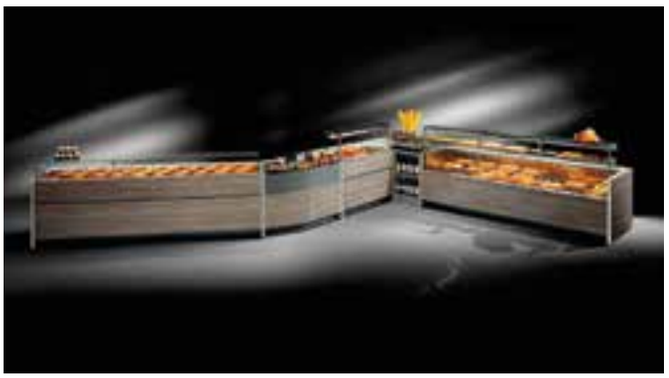




**UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE**

STANDAARDVITRINES
MODEL **ESPRIT**

CRIOCABIN TASTE PRESERVATION SERIE




STANDAARDVITRINES
MODEL **ELISIR**






STANDAARDVITRINES
MODEL EDONE

CRIOCABIN TASTE PRESERVATION SERIE







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

STANDAARDVITRINES
MODEL ELECTRA

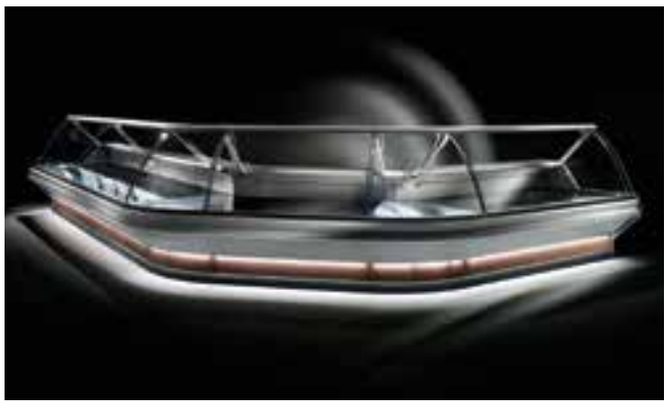




STANDAARDVITRINES
MODEL ERGO

CRIOCABIN TASTE PRESERVATION SERIE





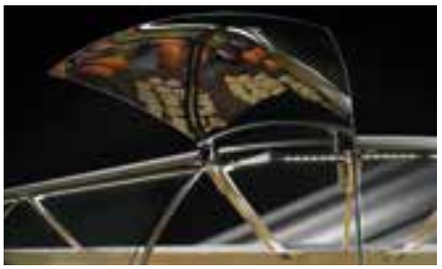


UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

STANDAARDVITRINES
MODEL ESEDRA







STANDAARDVITRINES MET GEKOELDE BERGRUIMTE

MODEL EXTRA - EA100

CRIOCABIN TASTE PRESERVATION
SERIE
GAS R404a

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

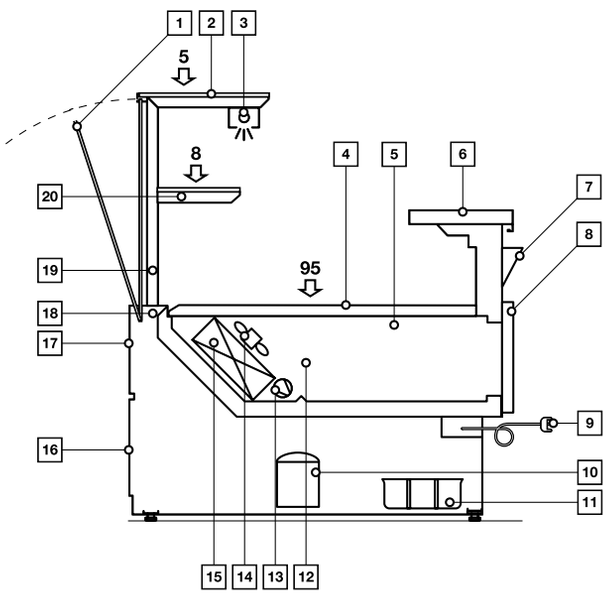


Koelvitrines met bergruimte: oogstrelend design hoeft niet peperduur te zijn

EIGENSCHAPPEN VAN DE EXTRA-EA100 VITRINE

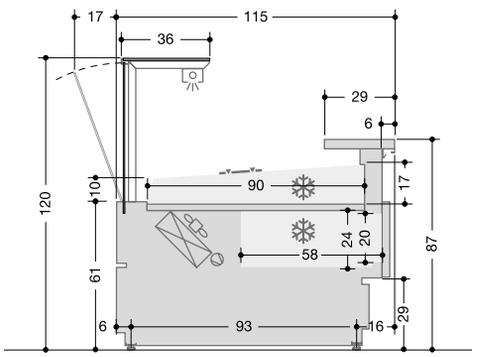
- 1 Opklapbare vierkante ruiten
- 2 Vast bovenblad in glas van 36 cm
- 3 Verlichting: Osram fluorescentielamp Warm White 830 (p)
- 4 Grijs gelakt uitstalvlak
- 5 De binnenzijde van de vitrine is afgewerkt met geplastificeerde plaat
- 6 Werkblad in krasbestendig roestvrij staal
- 7 Papierhouder *
- 8 Gekoelde bergruimte met deurtjes
- 9 Vitrine zonder koelaggregaat: aansluitplaat
- 10 Vitrine met koelaggregaat: elektrisch verdeelbord
- 11 Opvangbank condenswater*
- 12 Geventileerd ontdooien bij uitgeschakelde compressor
- 13 Thermostatisch koelventiel R404a. (p)
- 14 Geventileerde koeling met potentiometer voor regeling van het luchtdebiet
- 15 Verdamper gecoat door kataforese
- 16 Frontpaneel in geplastificeerde plaat - zie kleurkaart (p)
- 17 Voorzijde personaliseerbaar - zie kleurkaart (p)
- 18 Samenvoegbaar
- 19 90° hoeken gesloten en open
- 20 Tussentablet*

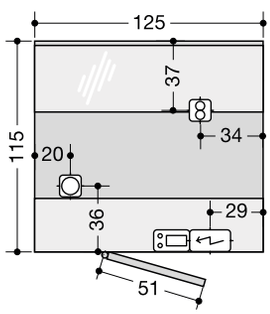
(P) PERSONALISEERBAAR OP VRAAG
* OPTIONEEL

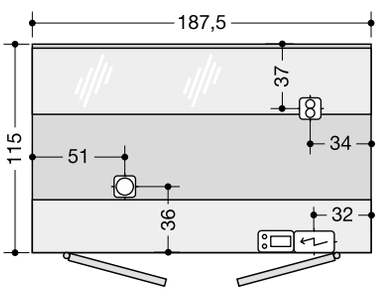


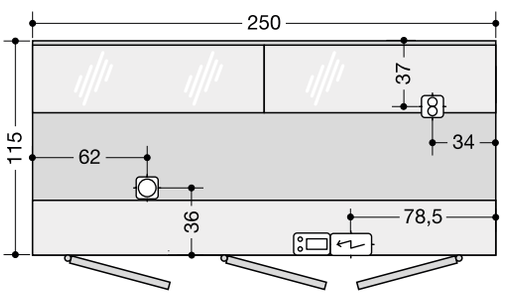
- Bedrijfstemperatuur: 3°C/+5°C
- Klimaatklasse 3 (EN441)
- Temperatuurklasse M2
- Geventileerde koeling
- Ontdooit bij uitschakeling compressor (weerstand*)
- Displayoppervlakte 0,9 m² per strekkende meter
- Verdamper gecoat door kataforese
- Verlichting fluorescentielamp met wit licht (kleur 830)
-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

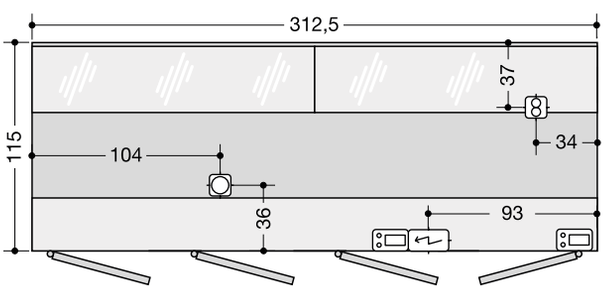


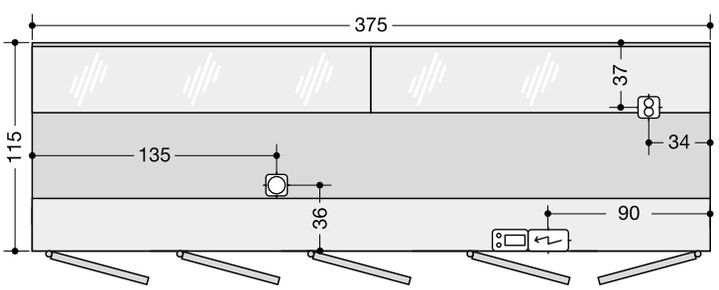










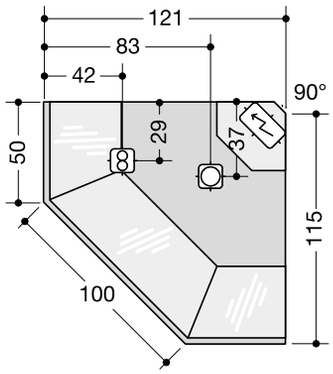


EXTRA-EA100 VITRINES MET ONDERKOELING

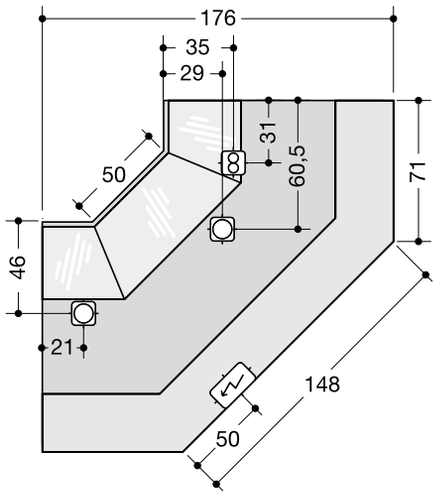
Lengte van het meubel (cm) zonder zijwanden	125	187,5	250	312,5	375
Koelvermogen (W) verdamping -10°	425	615	815	1010	1200
Waterafvoer: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Gasaansluiting: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12
Gekoelde bergruimte (dm^3):	139	213	286	360	432
Displayoppervlakte (m^2)	1,13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

* OPTIONEEL

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



90° OPEN HOEK

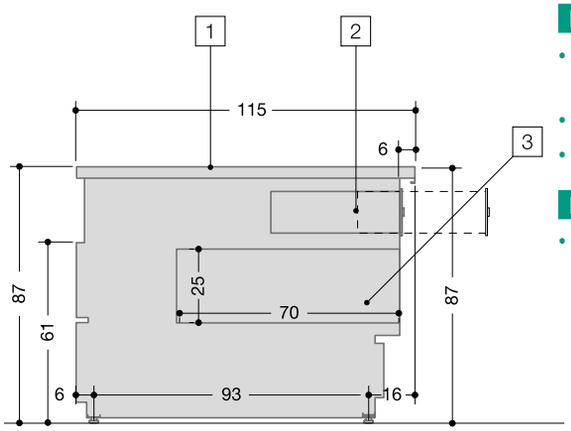


90° GESLOTEN HOEK

GEKOELDE HOEKMEUBELEN EXTRA-EA100

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

* OPTIONEEL



KASSAGEDEELTE

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

LINEAIR GEDEELTE

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



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

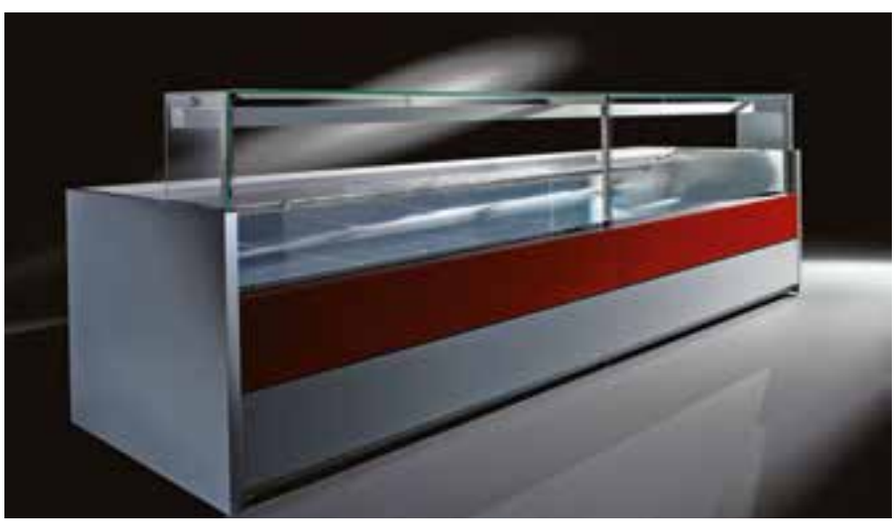
Onze verf op waterbasis staat borg voor een mooiere glans en een dikkere laklaag. Onze strenge hygiëne- en gezondheidsvoorschriften gelden niet enkel voor het verkooppunt, maar strekken zich ook uit tot het productieproces waarbij we de gezondheid van onze medewerkers en het milieu prioritair stellen.

Om druktechnische redenen kunnen de kleuren verschillen van de kleuren in de catalogus.

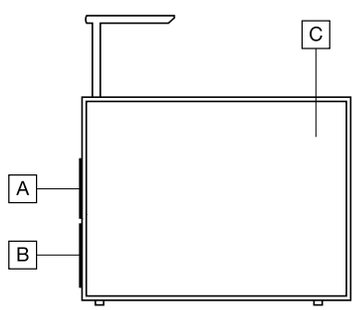
KLEUREN EXTRA-EA100

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

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







SAMENVOEGBARE STANDAARDVITRINES

MODEL ENIXE

CRIOCABIN TASTE PRESERVATION
SERIE
GAS R404a

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



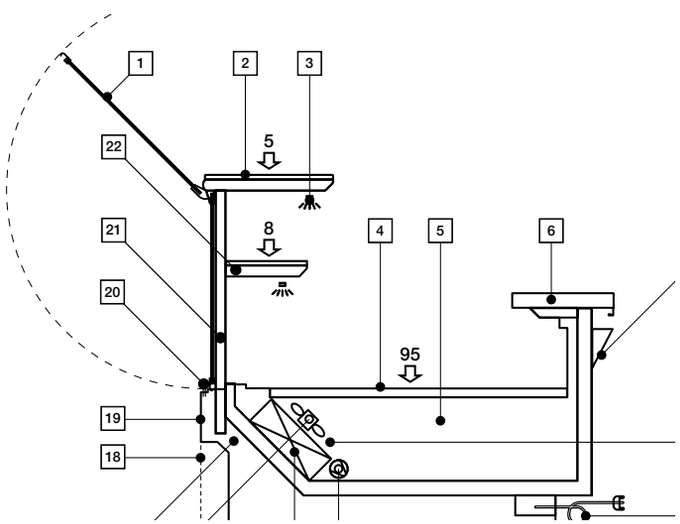
NIEUW DESIGN 2020

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

EIGENSCHAPPEN VAN DE ENIXE VITRINE

- 1 Opklapbare ruit
- 2 Vast, 36 cm breed glazen blad
- 3 Witte ledverlichting 4000°K (p)
- 4 Displayoppervlak in roestvrij staal AISI 304
- 5 Binnenzijde van de eenheid in roestvrij staal AISI 304
- 6 Werkblad in krasbestendig roestvrij staal
- 7 Papierhouder in roestvrij staal
- 8 Geventileerde ontdooiing met compressorblok
- 9 Kast zonder koeleenheid: bevestigingsklem
- 10 Vitrine met de koeleenheid: bedieningspaneel
- 11 Reservoir voor opvang van condenswater*
- 12 Thermostatisch koelventiel R404a (p)
- 13 Verdamper gecoat door kataforese (uitgezonderd EI300)
- 14 Stootvaste plint aan de voor- en achterzijde
- 15 Personaliseerbaar frontpaneel - zie collectie kleurstalen (p)
- 16 Geventileerde koeling met potentiometer om de ventilatie aan te passen
- 17 Samenvoegbaar
- 18 Front Enixe Lounge
- 19 Kader aan de voorzijde in gelakt aluminium
- 20 Condenswerende ventilatie aan voorzijde en zijkant
- 21 Sferische hoeken 90°-45° binnen- en buitenkant
- 22 Glazen tussenschap*

(p) Personaliseerbaar op vraag
* Optioneel

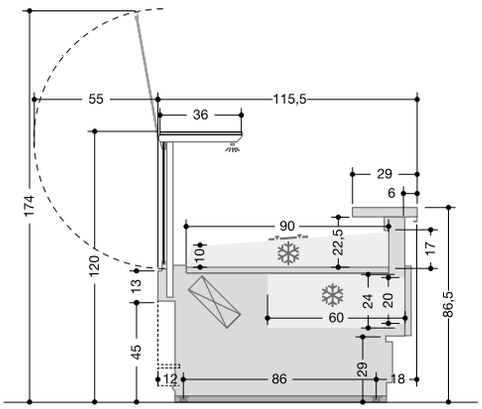


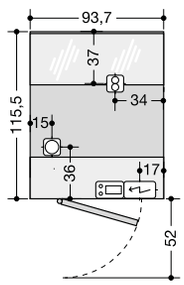
GEKOELDE VITRINES MET ONDERKOELING

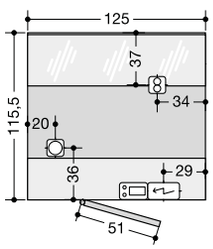
MODEL ENIXE - EI100

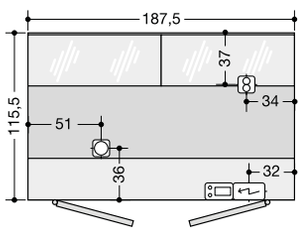
**UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE**

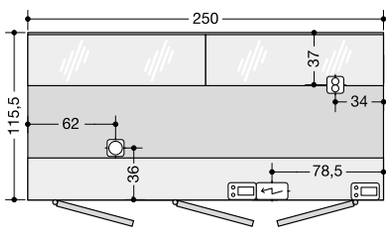
- Bedrijfstemperatuur: 3°C/+5°C
- Klimaatklasse 3 (EN441)
- Temperatuurklasse M2
- Geventileerde koeling
- Ontdooit bij uitschakeling compressor (weerstand*)
- Displayoppervlakte 0,9 m² per strekkende meter
- Verdamper gecoat door kataforese
- Bediening/ elektronisch
- Gemiddeld koelvermogen 300 W per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

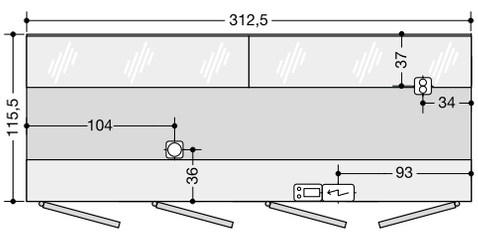


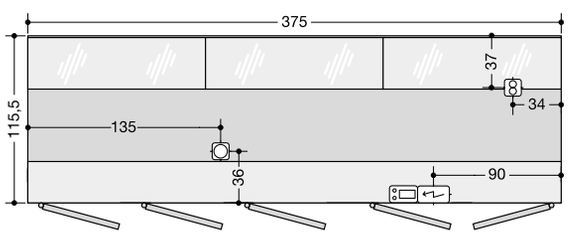












GEKOELDE VITRINE ENIXE EI100 MET ONDERKOELING

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

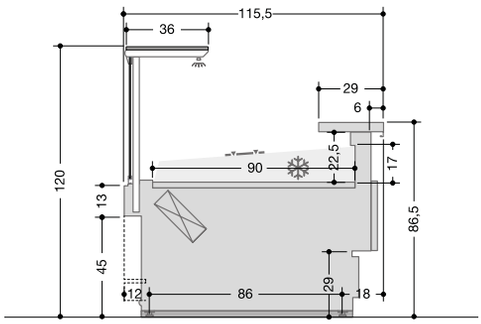
* OPTIONEEL

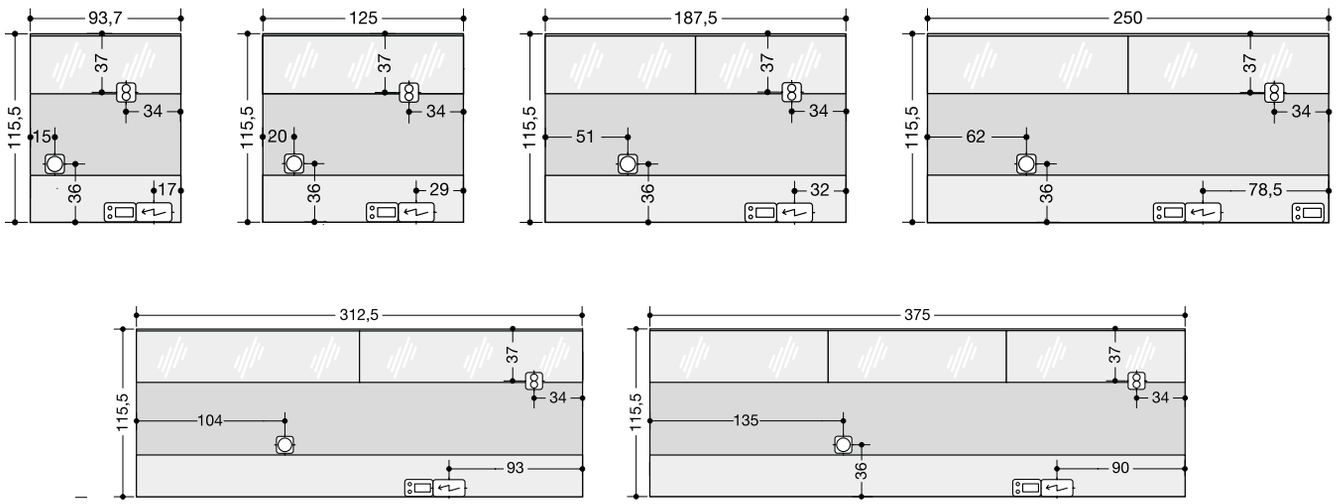
GEKOELDE VITRINES ZONDER ONDERKOELING

MODEL ENIXE - EI200

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

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





GEKOELDE VITRINE ENIXE EI200 ZONDER ONDERKOELING

Lengte van het meubel (cm) zonder zijwanden	93,7	125	187,5	250	312,5	375
Koelvermogen (W) verdamping -10°	315	425	615	815	1010	1200
Waterafvoer: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Gasaansluiting: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12
Displayoppervlakte (m²)	0,84	1,13	1,7	2,25	2,81	3,38
Ruiten: aantal	1	1	2	2	2	3
Papierhouder: aantal	1	1	1	2	2	3
Voedingsspanning (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Koelaggregaat (W)	430	430	500	590	950	950
Ventilatoren (W)	60	60	120	120	180	180
Ledverlichting (W)	24	32	48	64	80	96
Totaal opgenomen vermogen (W) zonder de opties	514	522	668	774	1210	1226
Ontdooiingsweerstand (W)*	225	300	450	600	750	900
Ledverlichting aan de voorzijde (W)*	12	16	24	32	40	48

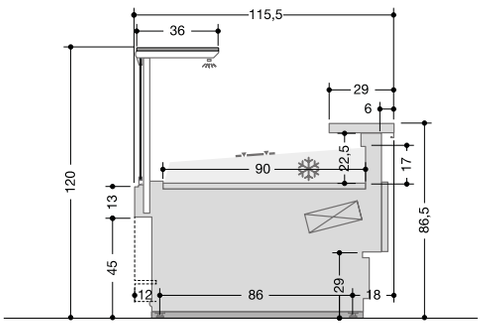
* OPTIONEEL

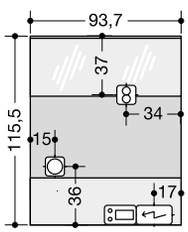
GEKOELDE VITRINES ZONDER ONDERKOELING

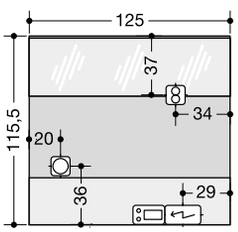
MODEL ENIXE - EI250 M1 - VLEES

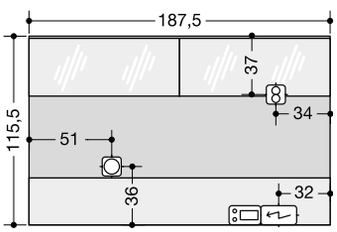
**UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE**

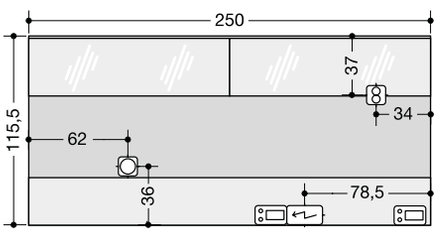
- Bedrijfstemperatuur: 3°C/+5°C
- Klimaatklasse 3 (EN441)
- Temperatuurklasse M1
- Geventileerde koeling
- Ontdooit bij uitschakeling compressor (weerstand*)
- Displayoppervlakte 0,9 m² per strekkende meter
- Verdamper gecoat door kataforese
- Bediening/ elektronisch
- Gemiddeld koelvermogen 300 W per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

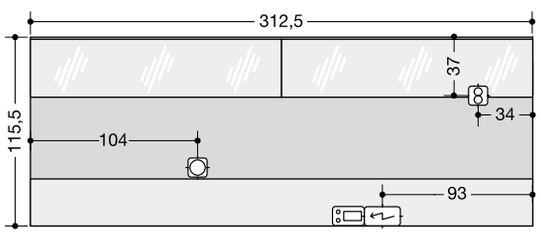


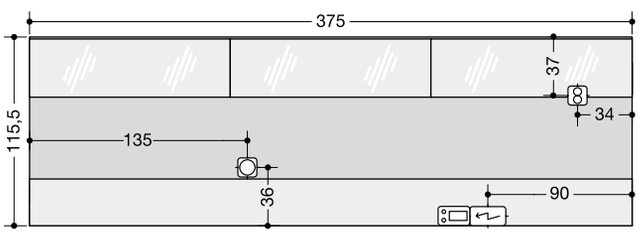












GEKOELDE VITRINE ENIXE EI250 M1 ZONDER ONDERKOELING

Lengte van het meubel (cm) zonder zijwanden	93,7	125	187,5	250	312,5	375
Koelvermogen (W) verdamping -10°	360	450	675	900	1125	1350
Waterafvoer: Ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Gasaansluiting: Ø (mm)	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14	Ø 8-14
Displayoppervlakte (m²)	0,84	1,13	1,7	2,25	2,81	3,38
Ruiten: aantal	1	1	2	2	2	3
Papierhouder: aantal	1	1	1	2	2	3
Voedingsspanning (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Koelaggregaat (W)	430	430	500	590	950	950
Ventilatoren (W)	60	60	120	120	180	180
Ledverlichting (W)	24	32	48	64	86	96
Totaal opgenomen vermogen (W) zonder de opties	514	522	668	774	1210	1226
Ontdooiingsweerstand (W)*	225	300	450	600	750	900
Ledverlichting aan de voorzijde (W)*	12	16	24	32	40	48

* OPTIONEEL

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

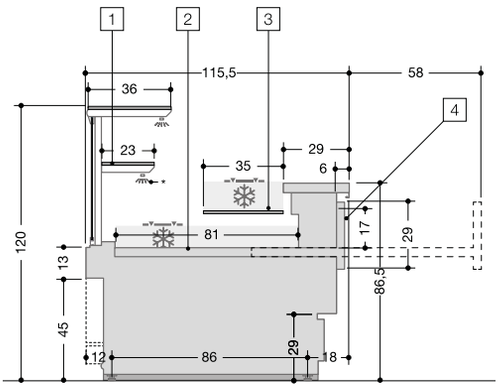
GEKOELDE PATISSERIEVITRINES

MODEL ENIXE - EI300 - PASTRY

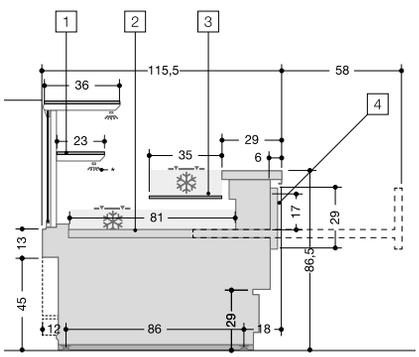
Eigenschappen van de ENIXE EI300 - PASTRY vitrine

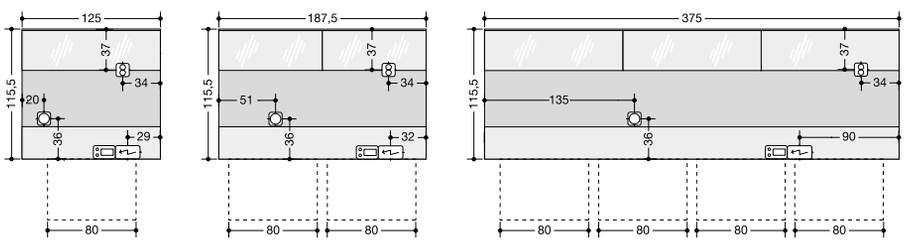
- 1 Tablet bovenaan niet gekoeld - tabletverlichting
- 2 Binnenzijde crèmekleurig gelakt
- 3 Gekoeld tablet
- 4 Wegneembare koellade

* OPTIONEEL



- Bedrijfstemperatuur: 4°C/+6°C
- Klimaatklasse 3 (EN441)
- Temperatuurklasse H1
- Geventileerde koeling
- Ontdooit bij uitschakeling compressor (weerstand*)
- Displayoppervlakte 1,1 m² per strekkende meter
- Verdamper: voorgelakt
- Bediening: elektronisch
- Gemiddeld koelvermogen 300 W per strekkende meter (verdamping -10 °C)





GEKOELDE PATISSERIEVITRINE ENIXE EI300 - PASTRY

Lengte van het meubel (cm) zonder zijwanden	125	187,5	375
Koelvermogen (W) verdamping -10°	425	615	1200
Waterafvoer: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Gasaansluiting: ø (mm)	Ø 6-12	Ø 6-12	Ø 6-12
Displayoppervlakte (m²)	1,15	2	4,2
Ruiten: aantal	1	2	3
Voedingsspanning (V)	230-1-50	230-1-50	230-1-50
Koelaggregaat (W)	430	500	950
Ventilatoren (W)	60	120	180
Ledverlichting (W)	32	48	96
Totaal opgenomen vermogen (W) zonder de opties	520	678	1232
Ontdooiingsweerstand (W)*	300	450	900
Ledverlichting tussentablet (W)*	32	48	96
Ledverlichting aan de voorzijde (W)*	16	24	48

* OPTIONEEL

BROODVITRINES

MODEL ENIXE - EI310 - BREAD

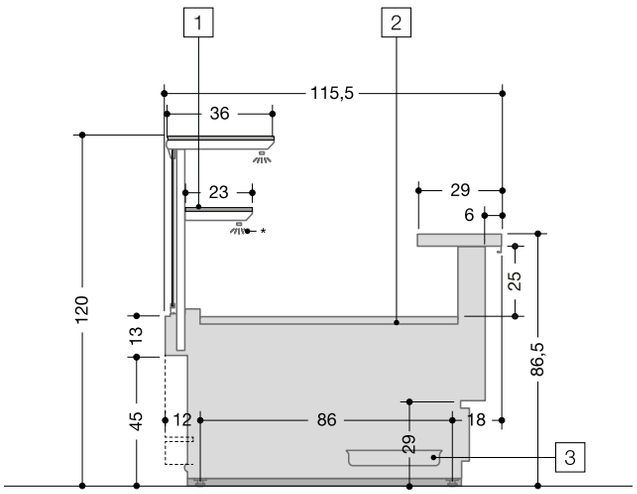
**UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE**

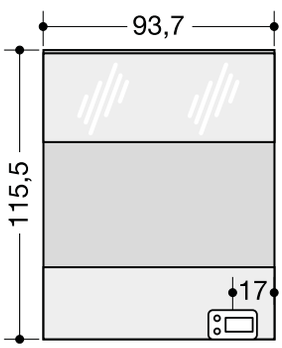
Displayoppervlakte 0,83 m per strekkende meter

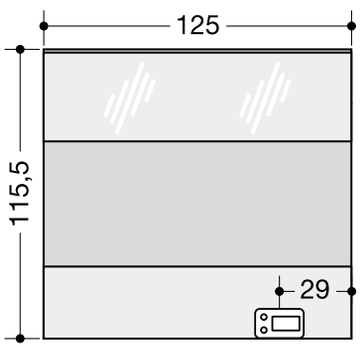
Eigenschappen van de ENIXE EI310 - BREAD vitrine

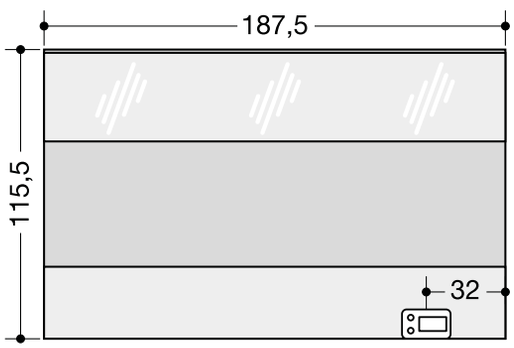
- 1 Tablet bovenaan niet gekoeld - tabletverlichting
- 2 Binnenkant van het meubel in crèmekleurig laminaat
- 3 Opvangbak voor kruimels

* OPTIONEEL









BROODVITRINE ENIXE EI310 - BREAD

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

* OPTIONEEL

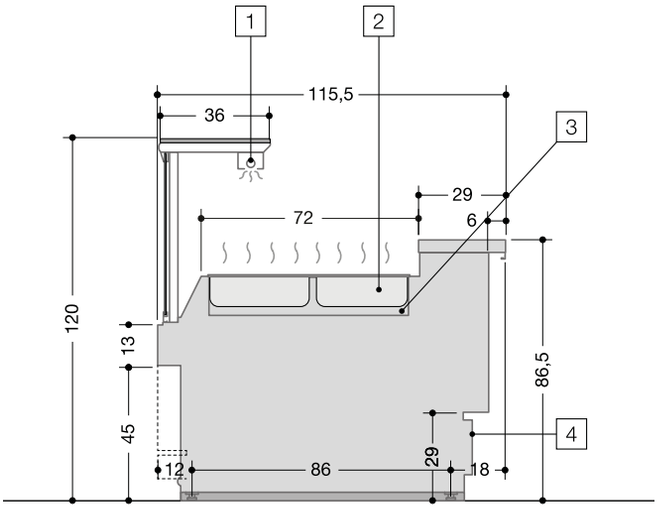


WARME VITRINES VOOR BAIN-MARIE

MODEL ENIXE - EI400

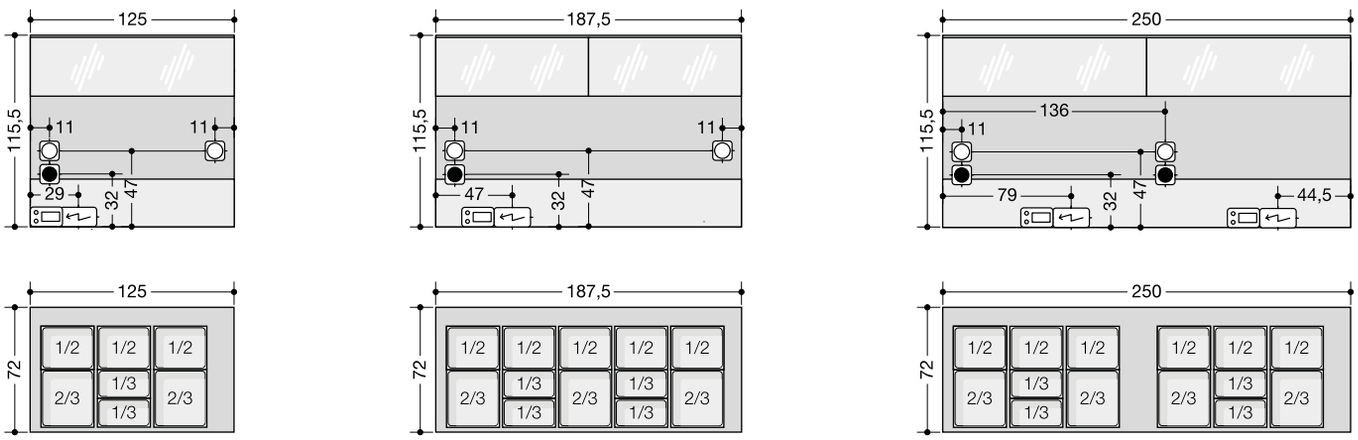
- Bedrijfstemperatuur: 70°C
- Displayruimte: platen met gastronormbakken: h = 10 cm
- Verlichting: infraroodlamp
- Bediening: elektromechanisch

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



Eigenschappen van de ENIXE EI400 vitrine

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



WARME VITRINE VOOR BAIN-MARIE EI400 ENIXE

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

AFMETINGEN EN STRUCTUUR VAN DE GASTRONORMPLATEN

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

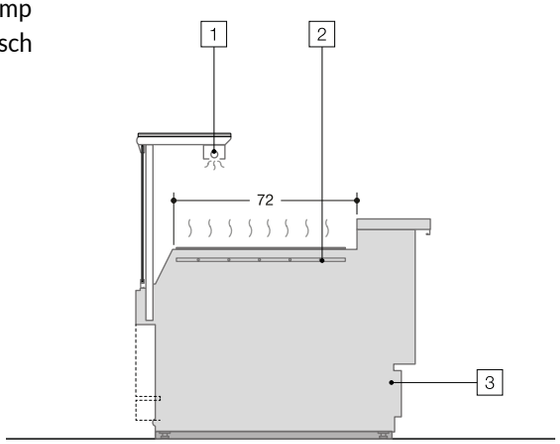
* OPTIONEEL

VERWARMDE GEVENTILEERDE VITRINES

MODEL ENIXE - EI410

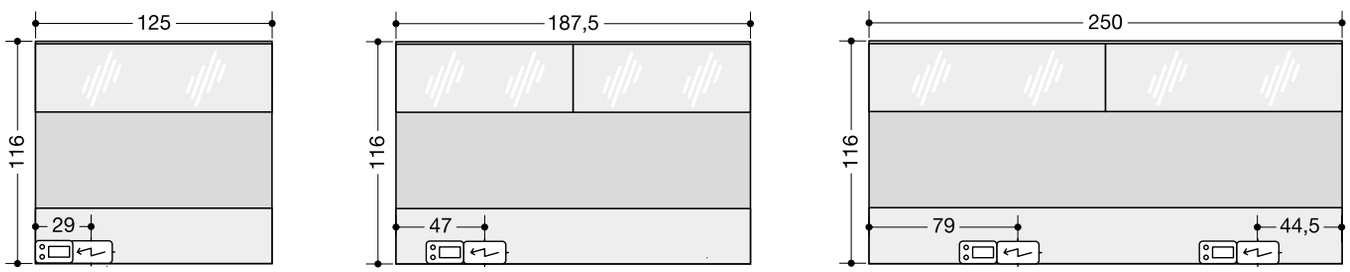
CRIOCABIN TASTE PRESERVATION SERIE JS
GAS R404a

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



Eigenschappen van de ENIXE EI400 vitrine

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



VERWARMDE VITRINE MET DROGE WARMTE ENIXE EI410

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



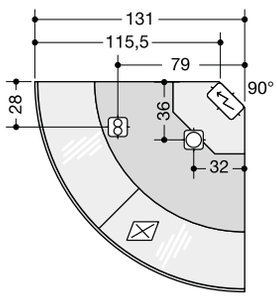
VITRINEHOEKMEUBELEN

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

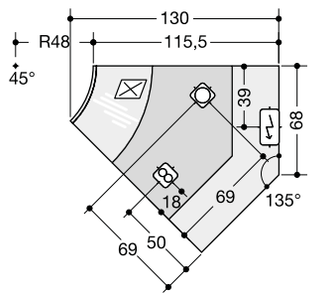
MODEL ENIXE

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

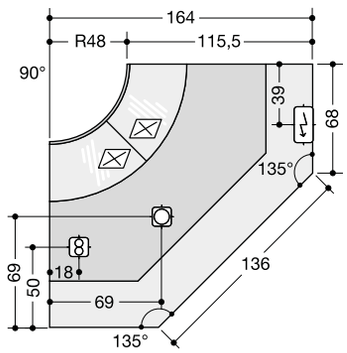
- Bedrijfstemperatuur: 3°C/+5°C
- Klimaatklasse 3 (EN441)
- Temperatuurklasse M2
- Geventileerde koeling
- Ontdooit bij uitschakeling compressor (weerstand*)
- Displayoppervlakte 0,9 m² per strekkende meter
- Verdamper gecoat door kataforese
- Bediening/ elektronisch
- Gemiddeld koelvermogen 300 W per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



90° OPEN HOEK



45° GESLOTEN HOEK

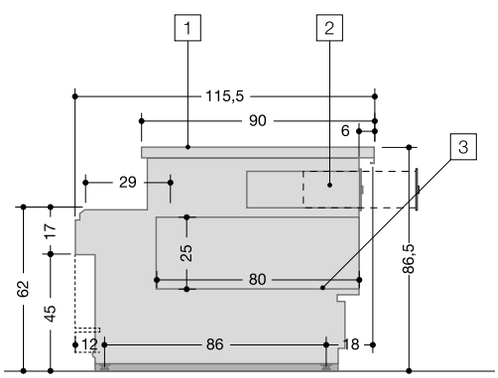


90° GESLOTEN HOEK

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

Hoektype	90° OPEN HOEK	45° GESLOTEN HOEK	90° GESLOTEN HOEK
Koelvermogen (W) verdamping -10°	460	310	460
Waterafvoer: ø (mm)	Ø 40	Ø 40	Ø 40
Gasaansluiting: ø (mm)	6-12	6-12	6-12
Displayoppervlakte (m²)	0,96	0,72	1,44
Ruiten: aantal	2	1	2
Vaste ramen (niet-openend): aantal	1	1	2
Koelaggregaat (W)	380	430	430
Ventilatoren (W)	120	60	120
Ledverlichting (W)	20	12	20
Totaal opgenomen vermogen (W) zonder de opties	520	552	570
Ontdooiingsweerstand (W)*	300	225	450
Ledverlichting aan de voorzijde (W)*	10	3	6

* OPTIONEEL



KASSAGEDEELTE

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

LINEAIR GEDEELTE

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



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

Onze verf op waterbasis staat borg voor een mooiere glans en een dikkere laklaag. Onze strenge hygiëne- en gezondheidsvoorschriften gelden niet enkel voor het verkooppunt, maar strekken zich ook uit tot het productieproces waarbij we de gezondheid van onze medewerkers en het milieu prioritair stellen.

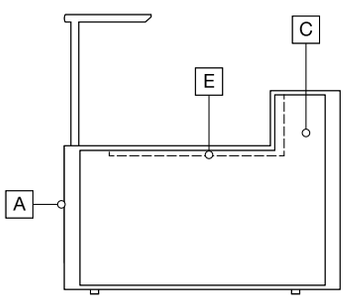
Om druktechnische redenen kunnen de kleuren verschillen van de kleuren in de catalogus.

KLEUREN ENIXIE

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

D = GEPLASTIFICEERDE PLAAT
RAL = RAL-KLEUR ZONDER METAALGLANS (EPOXYPOEDERVERF)
P = SPECIALE METAALVERF
I = ROESTVRIJ STAAL
W = HOUT
WXX = ANDERE KLEUREN 'W'
* = KLEURTOESLAG















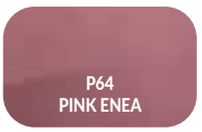






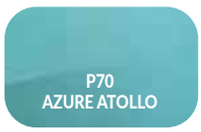




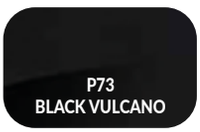
































WANDKASTEN
MODEL ERIDE

CRIOCABIN TASTE PRESERVATION SERIE







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

WANDKASTEN
MODEL ENEOS





WANDKASTEN
MODEL ENCORE

CRIOCABIN TASTE PRESERVATION SERIE







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

WANDKASTEN
MODEL EPV







WANDKASTEN

MODEL ETHOS

CRIOCABIN TASTE PRESERVATION SERIE







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









KOELKAMERS

MODEL ELLE SYSTEM

CRIOCABIN TASTE PRESERVATION SERIE



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







AFI collin·lucy® AL 70 JAAR

KOELKAMERS

MODEL GENESIS

CRIOCABIN TASTE PRESERVATION SERIE









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







GEKOELDE VITRINES

66 GEVENTILEERDE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE
66 STATISCHE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE
66 GEVENTILEERDE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE
66 STATISCHE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE
66 GEVENTILEERDE CHOCOLADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE MET REGELING VAN DE VOCHTIGHEIDSGRAAD
67 GEVENTILEERDE SALADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE

WARME VITRINES

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

NEUTRALE VITRINES

68 NEUTRALE VITRINES
68 GEVENTILEERDE GEKOELDE GLAZEN HOEKMEUBELEN
68 NEUTRALE GLAZEN HOEKMEUBELEN
69 KASTEN EEN NIVEAU
69 KASSAHOEKEN

STANDAARDVITRINES
E-LINE
DECOR SIMPLY

STANDAARDVITRINES E-LINE

DECOR SIMPLY

E-LINE SERIE



AFWERKING

Kleuren beschikbaar in gestratificeerde decors

CASSIS

KASJMIER

LIMOEN

ORANJE

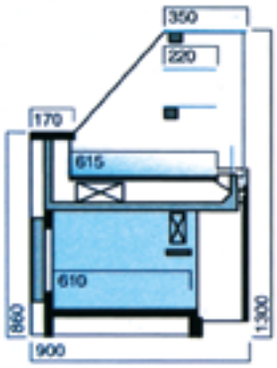
ZWART



OPTIE

RAL-kleur naar keuze

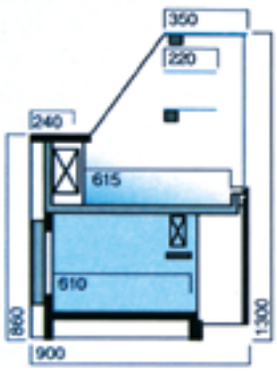
E-LINE SERIE



GEVENTILEERDE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE

Temperatuur: +3°C/+5°C

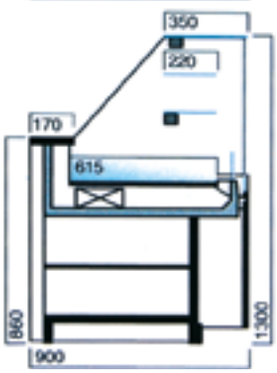
Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte m²	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELVT 125	1250	0,77	471	647	1
ELVT 165	1650	1,02	855	825	2
ELVT 205	2050	1,26	855	844	2
ELVT 250	2500	1,54	1038	876	3



STATISCHE KOELVITRINES MET BERGRUIMTE

Temperatuur: +3°C/+5°C

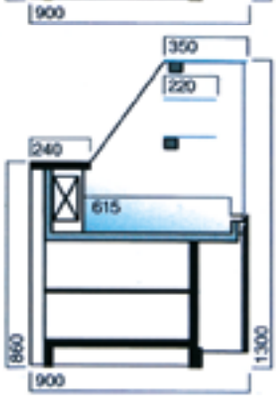
Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte m²	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELET 125	1250	0,77	471	647	1
ELET 165	1650	1,02	471	825	2
ELET 205	2050	1,26	855	844	2
ELET 250	2500	1,54	855	876	3



GEVENTILEERDE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE

Temperatuur: +3°C/+5°C

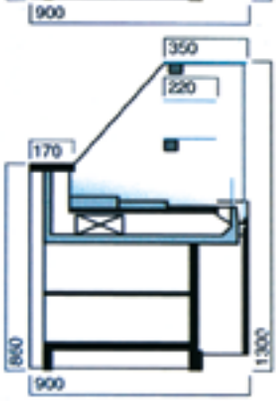
Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte m²	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELVS 85	850	0,52	471	612	-
ELVS 125	1250	0,72	471	647	-
ELVS 165	1650	1,02	855	825	-
ELVS 205	2050	1,26	855	844	-
ELVS 250	2500	1,54	855	876	-



STATISCHE KOELVITRINES ZONDER BERGRUIMTE

Temperatuur: +3°C/+5°C

Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte m²	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELES 85	850	0,52	281	459	-
ELES 125	1250	0,72	281	487	-
ELES 165	1650	1,02	471	652	-
ELES 205	2050	1,26	855	830	-
ELES 250	2500	1,54	855	858	-



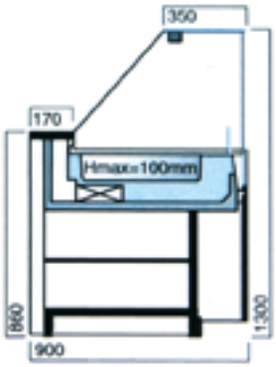
GEVENTILEERDE CHOCOLADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE MET REGELING VAN DE VOCHTIGHEIDSGRAAD

Temperatuur: +5°C/+13°C

Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte m²	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELVSCH 85	850	-	471	614	-
ELVSCH 125	1250	-	471	647	-

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

E-LINE SERIE



GEKOELDE SALADEVITRINES ZONDER BERGRUIMTE

Temperatuur: +3°C/+6°C

Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte m²	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELVSSL 85	850	-	471	615	-
ELVSSL 125	1250	-	471	647	-
ELVSSL 165	1650	-	855	825	-



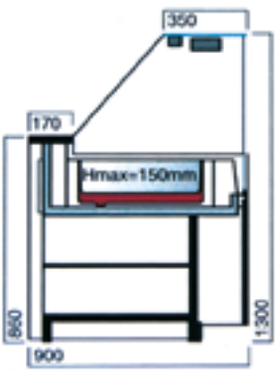
850
2 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/9 (176 X 108 X 100)



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



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



VITRINES MET BAIN-MARIE

Temperatuur: +60°C/+65°C

Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte m²	Verwarmend vermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELVBM 85	850	-	1500	1173	-
ELVBM 125	1250	-	3000	3295	-
ELVBM 165	1650	-	3000	3425	-



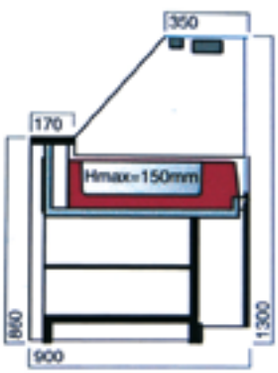
850
2 X GN 1/1 (530 X 325 X 100)
3 X GN 1/9 (176 X 108 X 100)



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



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



GEVENTILEERDE VERWARMDE VITRINES VOOR GN-BAKKEN

Temperatuur: +60°C/+65°C

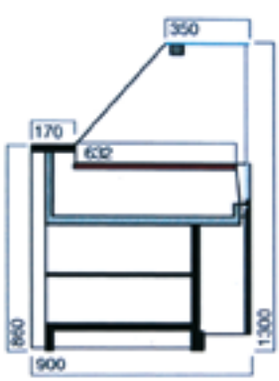
Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte m²	Verwarmend vermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELAQV 85	850	0,51	240	1043/1543	-
ELAQV 125	1250	0,76	240	1835/2335	-



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



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



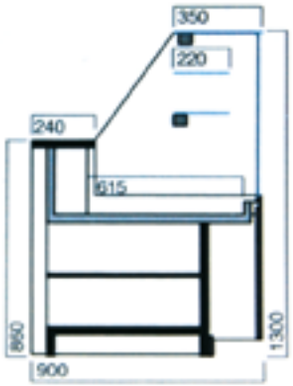
VITRINES MET WARMHOUDPLAAT

Temperatuur: +60°C/+65°C

Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte m²	Verwarmend vermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELVTA 85	850	0,51	240	890	-
ELVTA 125	1250	0,76	240	1240	-

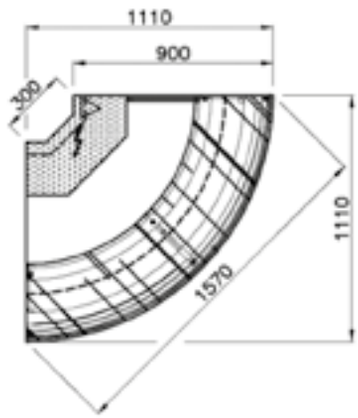
UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE

E-LINE SERIE



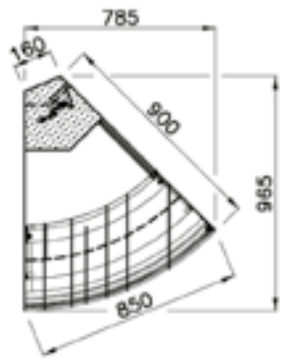
NEUTRALE VITRINES

Ref.	Afmeting	Gekoelde displayoppervlakte m²	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELVNT 85	850	0,90	-	-	-
ELVNT 125	1250	1,32	-	-	-
ELVNT 165	1650	1,74	-	-	-
ELVNT 205	2050	2,16	-	-	-
ELVNT 250	2500	2,64	-	-	-



GEKOELDE, GEVENTILEERDE HOEKMEUBELEN MET GLAS

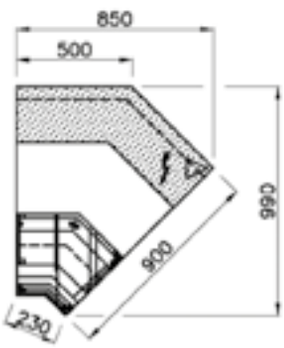
Ref.	Hoekmeubelen	Gekoelde displayoppervlakte m²	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELCVVE 90	buitenzijde	-	-	-	-
ELCVVI 45	binnenin	-	-	-	-
ELCVVI 90	binnenin	-	-	-	-

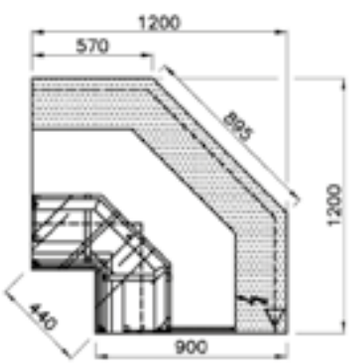


NEUTRALE HOEKMEUBELEN MET GLAS

Ref.	Hoekmeubelen	Gekoelde displayoppervlakte m²	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELCVNE 45	buitenzijde	-	-	-	-
ELCVNE 90	buitenzijde	-	-	-	-
ELCVNI 45	binnenin	-	-	-	-
ELCVNI 90	binnenin	-	-	-	-

= Bedieningszijde



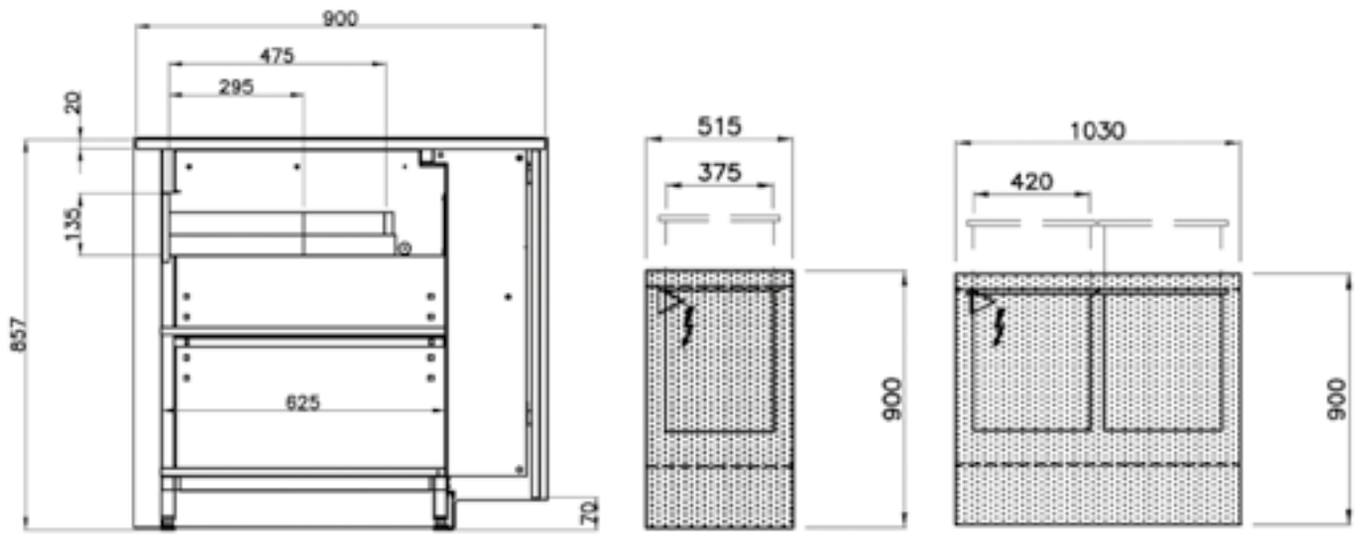


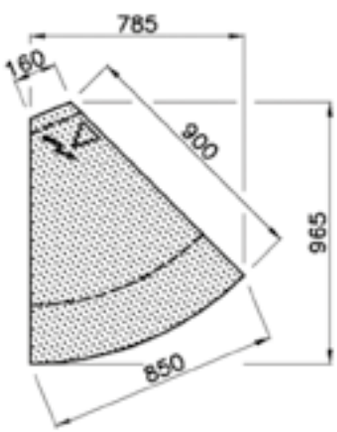
**UW GEPERSONALISEERDE OFFERTE:
NEEM CONTACT MET ONS OP VOOR MEER INFORMATIE**

E-LINE SERIE

KASSAMEUBELS EEN NIVEAU

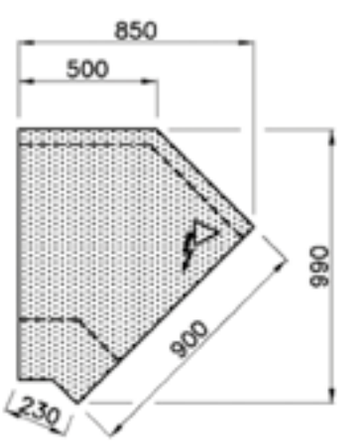
Ref.	Hoekmeubelen	Gekoelde displayoppervlakte m²	Verwarmend vermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELCX 515	-	-	-	-	-
ELCX 1030	-	-	-	-	-

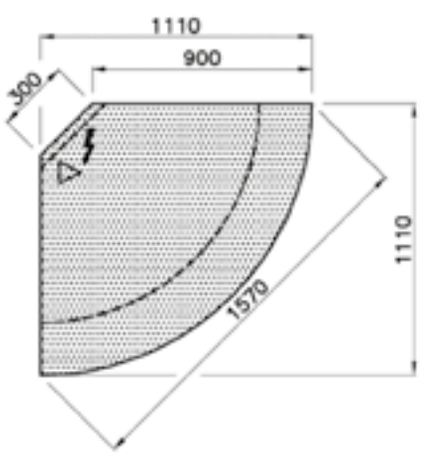


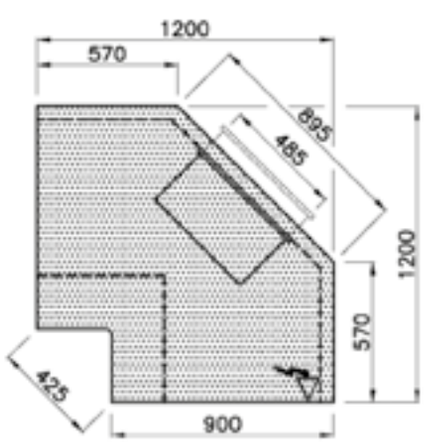


KASSAHOEKEN

Ref.	Hoekmeubelen	Gekoelde displayoppervlakte m²	Koelvermogen (W)	Nom. vermogen (W)	Deurtjes
ELCXE 45	-	-	-	-	-
ELCXE 90	-	-	-	-	-
ELCXI 45	-	-	-	-	-
ELCXI 90	-	-	-	-	-







GAMMA AFI

Nieuw gamma professionele vitrines, toonbanken en selfservicemeubelen !

AFI



NIEUW



PATISSERIE EN ROOMIJS
PAGINA'S 72 TOT 82

NIEUW





GAMMA AFI



NIEUW



TOONBANKEN VOOR VLEES

PAGINA'S 86 TOT 92



NIEUW



ZELFBEDIENING VOEDING

PAGINA'S 97 TOT 103



NIEUW

DIVERSE VITRINES & TOONBANKEN

PAGINA'S 93 TOT 96



AFI

NIEUW

BROODREKKEN

PAGINA'S 83 TOT 85





KLEUREN & MATERIALEN

zie pagina 106

ROOMIJS- & PATISSERIEVITRINES

REEKS 120

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
1 OF 2 REKKEN
RVS

- Panoramische vitrine
- Opening langs de voorzijde van de vitrine
- Binnenoppervlak van roestvrij staal
- Decor in Corian op de voor- en zijpanelen (ander materiaal op verzoek)
- Deze reeks bevat alle types vitrines: ijsvitrines, koelvitrines, verwarmde of neutrale vitrines
- Geventileerde koeling
- Voorzien van een compressor geïntegreerd of afzonderlijk
- Een of twee rekken
- T8 ledlampen
- Standaardkleur: kristalwit (andere kleuren op verzoek)
- Een- of driefasig

Geen bergruimte

Bakken niet meegeleverd

NEGATIEVE KOELING

- Temperatuur: -18°C

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +2°C/+8°C

WARME VITRINE

- Temperatuur: +50°C/+70°C

KLEUREN & MATERIALEN
zie pagina 106

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



NEGATIEVE KOELING • ROOMIJSTOONBANK – 120 CM HOOG

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-NT-121-3	2,1	1200	170	1250 x 1200 x 1200	**9984,00**
GR-NT-171-3	3,0	1760	240	1780 x 1200 x 1200	**12064,00**
GR-NT-231-3	3,9	1960	300	2300 x 1200 x 1200	**14144,00**

POSITIEVE KOELING • TOONBANK 1 SCHAP – 120 CM HOOG

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VN-121-1	2,1	565	150	1250 x 1200 x 1200	**5158,00**
GR-VN-171-1	3,0	750	250	1780 x 1200 x 1200	**5990,00**
GR-VN-231-1	3,9	1280	280	2300 x 1200 x 1200	**6822,00**

VERWARMDE VITRINES • TOONBANK 1 SCHAP – 120 CM HOOG

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-TN-121-1	2,1	1000	90	1250 x 1200 x 1200	**4659,00**
GR-TN-171-1	3,0	1500	140	1780 x 1200 x 1200	**5408,00**
GR-TN-231-1	3,9	2000	160	2300 x 1200 x 1200	**6156,00**

VITRINES PATISSERIE

REEKS 90

HOOGTE 120 OF 140 cm

- Panoramische vitrine
- Gemaakt van roestvrij staal
- Decor in Corian (ander materiaal op verzoek)
- Deze reeks bevat koel-, verwarmde en neutrale vitrines
- Geventileerde koeling
- Voorzien van een geïntegreerde of afzonderlijke compressor
- Standaardkleur: kristalwit (andere kleuren op verzoek)

Geen bergruimte

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +2°C/+8°C

WARME VITRINE

- Temperatuur: +50°C/+70°C

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
1 OF 2 REKKEN
RVS



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





POSITIEVE KOELING

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VR-119-1	1,4	565	110	1100 x 900 x 1200	**3660,00**
GR-VR-169-1	2,0	750	180	1600 x 900 x 1200	**4243,00**
GR-VR-219-1	2,5	1280	240	2100 x 900 x 1200	**4825,00**
GR-VR-119-2	1,4	565	90	1100 x 900 x 1400	**3990,00**
GR-VR-169-2	2,0	750	160	1600 x 900 x 1400	**4576,00**
GR-VR-219-2	2,5	1280	220	2100 x 900 x 1400	**5158,00**

WARME VITRINES

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-TV-119-1	1,4	1000	90	1100 x 900 x 1200	**3244,00**
GR-TV-169-1	2,0	1500	160	1600 x 900 x 1200	**3827,00**
GR-TV-219-1	2,5	2000	220	2100 x 900 x 1200	**4409,00**
GR-TV-119-2	1,4	1000	70	1100 x 900 x 1400	**3577,00**
GR-TV-169-2	2,0	1500	140	1600 x 900 x 1400	**4160,00**
GR-TV-219-2	2,5	2000	200	2100 x 900 x 1400	**4742,00**

TOONBANKEN

Ref.	Volume (m³)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-AR-099-1	1,3	30	960 x 900 x 870	**1580,00**
GR-AR-149-1	1,9	50	1420 x 900 x 870	**1913,00**
GR-AR-099-2	1,3	10	960 x 900 x 870	**1580,00**
GR-AR-149-2	1,9	30	1420 x 900 x 870	**1913,00**

MODULEERBARE ROOMIJS- & PATISSERIEVITRINES

REEKS 100

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

ROOMIJS: 12-18-24 BAKKEN

- Ontdooiing door cyclusomkering met dubbele verdamper.
- Talrijke kleuren en bekledingen voor de buitenoppervlakken
- Glaskleuren zwart en wit

Bakken niet meegeleverd

NEGATIEVE KOELING

- Temperatuur: -18°C

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +2°C/+8°C

KLEUREN & MATERIALEN zie pagina 106

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



REF. GR-VI + GR-VZ



REF. GR-VI-124-3



REF. GR-VZ-108-1

NEGATIEVE KOELING • ROOMIJSVITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VI-124-3	12	1,5	1200	150	1250 x 1000 x 1200	**8985,00**
GR-VI-175-9	18	2,2	1760	220	1800 x 1000 x 1200	**10649,00**
GR-VI-227-6	24	2,8	1960	280	2300 x 1000 x 1200	**12313,00**

POSITIEVE KOELING • PATISSERIEVITRINES

Ref.	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VZ-108-1	1,5	450	110	1250 x 1000 x 1200	**4576,00**
GR-VZ-142-1	2,2	565	140	1800 x 1000 x 1200	**6240,00**
GR-VZ-190-1	2,8	750	170	2300 x 1000 x 1200	**7904,00**

TOONBANKEN • VITRINES VOOR PATISSERIE

Ref.	Volume (m^3)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-AI-147-C	1,3	70	1410 x 1000 x 870	**1664,00**
GR-AI-COR-C	1,7	90	1410 + 1410 x 1000 x 870	**2496,00**

ROOMIJS- & PATISSERIEVITRINES

REEKS CLASSIC

- Geventileerde koeling
- T8 ledlampen
- Zeer stevige afwerkingsmaterialen
- Hardglas, verwarmd voor roomijsdiepvriezers
- Openend venster aan voorzijde
- Keuze glaskleur zwart of wit
- Mogelijkheid om de kleur van het Corian te kiezen

Bakken niet meegeleverd

NEGATIEVE KOELING

- Temperatuur: -18°C

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +4°C/+8°C

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
ROOMIJS: 12-18-24 BAKKEN
GEVENTILEERDE KOELING



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



REF. GR-VG-175-9



REF. GR-VG + GR-VZ

NEGATIEVE KOELING • ROOMIJSVITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VG-124-3	12	1,9	1000	170	1250 x 1260 x 1300	**9568,00**
GR-VG-175-9	18	2,7	1760	240	1800 x 1260 x 1300	**11232,00**
GR-VG-227-6	24	3,5	2500	300	2300 x 1260 x 1300	**13312,00**

POSITIEVE KOELING • PATISSERIEVITRINES

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VZ-108-C	1,2	450	120	1250 x 1260 x 1300	**5324,00**
GR-VZ-142-C	1,6	565	150	1800 x 1260 x 1300	**7155,00**
GR-VZ-190-C	2,1	750	180	2300 x 1260 x 1300	**8985,00**

TOONBANKEN

Ref.	Volume (m³)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-AR-097-C	0,9	70	940 x 900 x 870	**2329,00**
GR-AR-147-C	1,2	90	1420 x 900 x 870	**2828,00**

ROOMIJS- & PATISSERIEVITRINES

REEKS SUPERVIEW

NIEUW

AFI

SERIE

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

ROOMIJS: 12-18-24 BAKKEN

GEVENTILEERDE KOELING

- IJs op een unieke manier gepresenteerd, met schuine en transparante bakken die een perfecte driedimensionale inkijk in de vitrine bieden
- De verlichting aan de voorzijde benadrukt het uiterlijk en de kleur van het ijs
- Geventileerde koeling
- Getemperd glas
- Elektronische temperatuurregeling
- Zijpanelen in Corian
- Verstelbare poten
- Laag geluidsniveau
- Uniforme temperatuur

Bakken niet meegeleverd

NEGATIEVE KOELING

- Temperatuur: -18°C

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +2°C/+8°C

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



REF. GR-SV-102-V



REF. GR-SV-102-V

NEGATIEVE KOELING • ROOMIJSVITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-SV-102-V	12	1500	170	1250 x 1140 x 1350	**5491,00**
GR-SV-172-V	18	2000	240	1780 x 1140 x 1350	**7155,00**
GR-SV-232-V	24	2000	300	2300 x 1140 x 1350	**8985,00**

POSITIEVE KOELING • PATISSERIEVITRINES

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-SZ-102-V	565	120	1000 x 1140 x 1350	**10400,00**
GR-SZ-172-V	750	150	1780 x 1140 x 1350	**12064,00**
GR-SZ-232-V	1280	180	2300 x 1140 x 1350	**14144,00**

MODULEERBARE ROOMIJS- & PATISSERIEVITRINES

REEKS FUSION

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

ROOMIJS: 12-18-24 BAKKEN

- Geventileerde koeling
- T8 ledlampen
- Mogelijkheid om de kleur van de elementen in Corian te kiezen
- Keuze van de glaskleur: zwart of wit
- Openend venster aan voorzijde

Bakken niet meegeleverd

NEGATIEVE KOELING

- Temperatuur: -18°C

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +4°C/+8°C

KLEUREN & MATERIALEN zie pagina 106

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



REF. GR-FS + GR-FS-C



REF. GR-FS-175-9



REF. GR-FS-142-C

NEGATIEVE KOELING • ROOMIJSVITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-FS-124-3	12	1,9	1200	170	1250 x 1000 x 1300	**10400,00**
GR-FS-175-9	18	2,7	1760	240	1800 x 1000 x 1300	**12064,00**
GR-FS-227-6	24	3,5	1960	300	2300 x 1000 x 1300	**13728,00**

POSITIEVE KOELING • PATISSERIEVITRINES

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-FS-108-C	1,2	565	120	1250 x 1000 x 1300	**6489,00**
GR-FS-142-C	1,6	750	150	1800 x 1000 x 1300	**8070,00**
GR-FS-190-C	2,1	1250	180	2300 x 1000 x 1300	**9817,00**

TOONBANKEN

Ref.	Volume (m³)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-AR-097-C	0,9	70	940 x 1000 x 870	**2329,00**
GR-AR-147-C	1,2	90	1420 x 1000 x 870	**2828,00**

ROOMIJSTOONBANKEN

REEKS FUSION

NIEUW

AFI SERIE
NEGATIEVE TEMPERATUREN
9-13 BAKKEN
STATISCHE KOELING

- Statische koeling
- T8 ledlampen
- Mogelijkheid om de kleur van de elementen in Corian te kiezen
- Binnenzijde van roestvrij staal
- Wielen meegeleverd
- Automatische ontdooiing

Bakken niet meegeleverd

NEGATIEVE KOELING

- Temperatuur: -18°C



REF. GR-VG-124-S

KLEUREN & MATERIALEN zie pagina 106

STATISCHE NEGATIEVE KOELING • ROOMIJSVITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VG-124-S	9	1,5	800	140	1250 x 800 x 1200	**3910,00**
GR-VG-175-S	13	2,2	1000	180	1800 x 800 x 1200	**4160,00**

ROOMIJSTOONBANKEN

REEKS ROTOSTATIC

NIEUW

AFI SERIE
NEGATIEVE TEMPERATUREN
9-13 BAKKEN
STATISCHE KOELING

- Statische koeling
- T8 ledlampen
- Mogelijkheid om de kleur van de elementen in Corian te kiezen
- Binnenzijde van roestvrij staal
- Wielen meegeleverd
- Automatische ontdooiing

Bakken niet meegeleverd

NEGATIEVE KOELING

- Temperatuur: -18°C



REF. GR-RS-124-S

KLEUREN & MATERIALEN zie pagina 106

STATISCHE NEGATIEVE KOELING • ROOMIJSVITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-RS-124-S	9	1,5	800	140	1400 x 800 x 1250	**3993,00**
GR-RS-175-S	13	2,2	1000	180	1880 x 800 x 1250	**4410,00**

ROOMIJS- & GELATOVITRINES

REEKS POZZETTI

NIEUW

AFI

SERIE

NEGATIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING

6-10-12 BAKKEN

KUIP VAN RVS AISI 304

- Binnenzijde van de kuip in roestvrij staal 18/10 AISI 304
- Isolatie in 50 mm dik polyurethaanschuim, 48 kg/m³
- Voor bakken van 250 mm
- Werkvlak van Corian, marmer of graniet
- Decorpanelen van hout, Corian of marmer
- Koelsysteem met statische koeling
- Elektronisch bedieningspaneel
- Ledverlichting

NEGATIEVE KOELING

- Temperatuur: -2°C/-18°C

KLEUREN & MATERIALEN
zie pagina 106

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



REF. GR-PC-159-V



REF. GR-PT-159-V

STATISCHE NEGATIEVE KOELING • POZZETTI-TAFEL

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-PC-109-V	6	1,2	565	120	1000 x 900 x 1100	**4492,00**
GR-PC-159-V	10	1,8	565	190	1500 x 900 x 1100	**5491,00**
GR-PC-209-V	12	2,4	750	280	2000 x 900 x 1100	**6656,00**

STATISCHE NEGATIEVE KOELING • POZZETTI-TOONBANK

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-PT-109-V	6	1,2	565	120	1000 x 900 x 1100	**4492,00**
GR-PT-159-V	10	1,8	565	190	1500 x 900 x 1100	**5491,00**
GR-PT-209-V	12	2,4	750	280	2000 x 900 x 1100	**6656,00**

TOONBANKEN EN VITRINES VOOR PATISSERIE

REEKS 75 • ZONDER ONDERKOELING

NIEUW

AFI SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING

- Rechte beglazing
- Geventileerde koeling
- Decor in stevige materialen, hout of digitaal bedrukt glas
- Ledverlichting

Rekken niet inbegrepen

POSITIEVE KOELING
- Temperatuur: +2°C/+8°C

WARME VITRINE
- Temperatuur: +50°C/+80°C

KLEUREN & MATERIALEN zie pagina 106

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





REF. GR-VW-COR-Y

POSITIEVE KOELING • KOELVITRINES

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VW-108-Y	1,2	590	120	1080 x 900 x 1200	**3078,00**
GR-VW-142-Y	1,6	772	150	1420 x 900 x 1200	**3494,00**
GR-VW-190-Y	2,1	1043	180	1900 x 900 x 1200	**3910,00**

POSITIEVE KOELING • GEKOELDE HOEKVITRINE

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VW-COR-Y	2,5	772	190	1410 + 1410 x 900 x 1200	**5158,00**

VERWARMDE HOEKVITRINE

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VW-COR-T	2,5	2000	160	1410 + 1410 x 900 x 1200	**4659,00**

NEUTRALE HOEKVITRINE

Ref.	Volume (m³)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VW-COR-0	2,5	160	1410 + 1410 x 900 x 1200	**4492,00**

TOONBANKEN EN VITRINES VOOR PATISSERIE

REEKS 75 • MET ONDERKOELING

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

- Rechte beglazing
- Geventileerde koeling
- Gekoelde bergruimte met afzonderlijke verdamper
- Decor in stevige materialen, hout of digitaal bedrukt glas
- Ledverlichting

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +2°C/+8°C

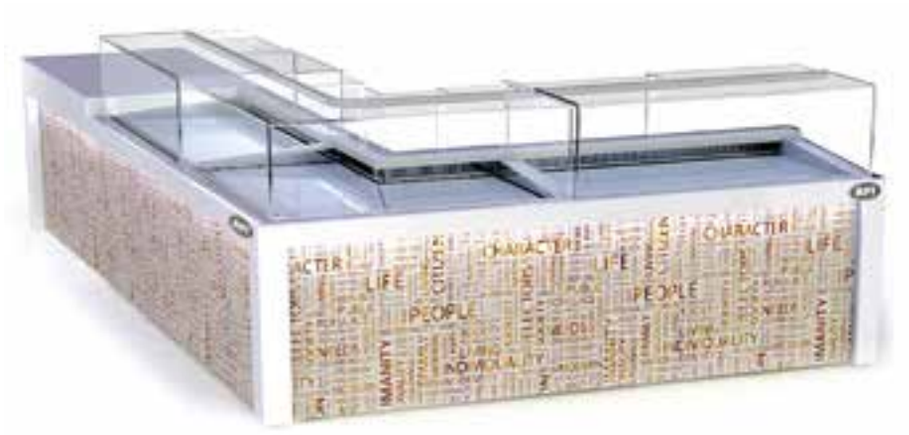
WARME VITRINE EN VITRINE MET BAIN-MARIE

- Temperatuur: +50°C/+80°C

Rekken niet inbegrepen



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





REF. GR-VW-190-Y

POSITIEVE KOELING • KOELVITRINES

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VW-142-Y	360	772	150	1420 x 900 x 1200	**4742,00**
GR-VW-190-Y	410	1043	180	1900 x 900 x 1200	**5241,00**
GR-VW-240-Y	520	1230	210	2400 x 900 x 1200	**5824,00**

WARME VITRINES

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-TW-108-Y	300	1000	100	1080 x 900 x 1200	**2828,00**
GR-TW-142-Y	360	1500	130	1420 x 900 x 1200	**3328,00**
GR-TW-190-Y	410	2000	160	1900 x 900 x 1200	**3827,00**

VITRINES MET BAIN-MARIE

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-BW-108-Y	300	1500	100	1080 x 900 x 1200	**2995,00**
GR-BW-142-Y	360	2000	130	1420 x 900 x 1200	**3494,00**
GR-BW-190-Y	410	2500	160	1900 x 900 x 1200	**3993,00**

TOONBANKEN

Ref.	Volume (m^3)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-AW-099-W	0,8	60	960 x 900 x 870	**1331,00**
GR-AW-149-W	1,2	60	1420 x 900 x 870	**1664,00**

TOONBANKEN EN VITRINES VOOR PATISSERIE

REEKS 80

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

RVS

- Gemaakt van roestvrij staal
- Decor in stevige materialen, hout of digitaal bedrukt glas
- Isolatie in milieuvriendelijk polyurethaan zonder CFK, hoge druk, 50 mm dik
- Deuren met automatisch sluitsysteem
- Compressor op geleiders gemonteerd, zoals voor een lade, om reiniging en onderhoud te vergemakkelijken
- Toonbank met luchtcirculatiesysteem
- Ledverlichting

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +2°C/+8°C

WARME VITRINE

- Temperatuur: +50°C/+70°C

KLEUREN & MATERIALEN zie pagina 106



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

POSITIEVE KOELING • KOELVITRINES

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VZ-10R-P	1,6	450	140	1100 x 800 x 1200	3078,00
GR-VZ-14R-P	2,2	565	180	1500 x 800 x 1200	3494,00
GR-VZ-18R-P	3,1	750	220	2000 x 800 x 1200	3993,00

WARME VITRINES

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VZ-10C-P	1,6	1500	130	1100 x 800 x 1200	2828,00
GR-VZ-14C-P	2,2	2000	170	1500 x 800 x 1200	3244,00
GR-VZ-18C-P	3,1	2500	210	2000 x 800 x 1200	3744,00

NEUTRALE VITRINES

Ref.	Volume (m³)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VZ-100-P	1,6	130	1100 x 800 x 1200	2745,00
GR-VZ-140-P	2,2	170	1500 x 800 x 1200	3161,00
GR-VZ-180-P	3,1	210	2000 x 800 x 1200	3660,00

RECHTE EN HOEKTOONBANKEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-AR-09Z-P	900 x 800 x 870	1664,00
GR-AR-14Z-P	1400 x 800 x 870	2080,00

VERSTELBARE BROODREKKEN

REEKS BREAD MODULAR V

NIEUW

AFI SERIE
METALEN FRAME
4 REKKEN
HOUTEN REK

- Metalen frame in kleur naar keuze
- Verstelbare houten rekken

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







Ref.	Capaciteit (rekken)	Volume (m^3)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-SP-155-V	4	1,7	1500 x 500 x 2200	**1830,00**
GR-SP-205-V	4	2,2	2000 x 500 x 2200	**2329,00**
GR-SP-255-V	4	2,8	2500 x 500 x 2200	**2770,00**
GR-SP-305-V	4	3,3	3000 x 500 x 2200	**3244,00**

BROODREKKEN

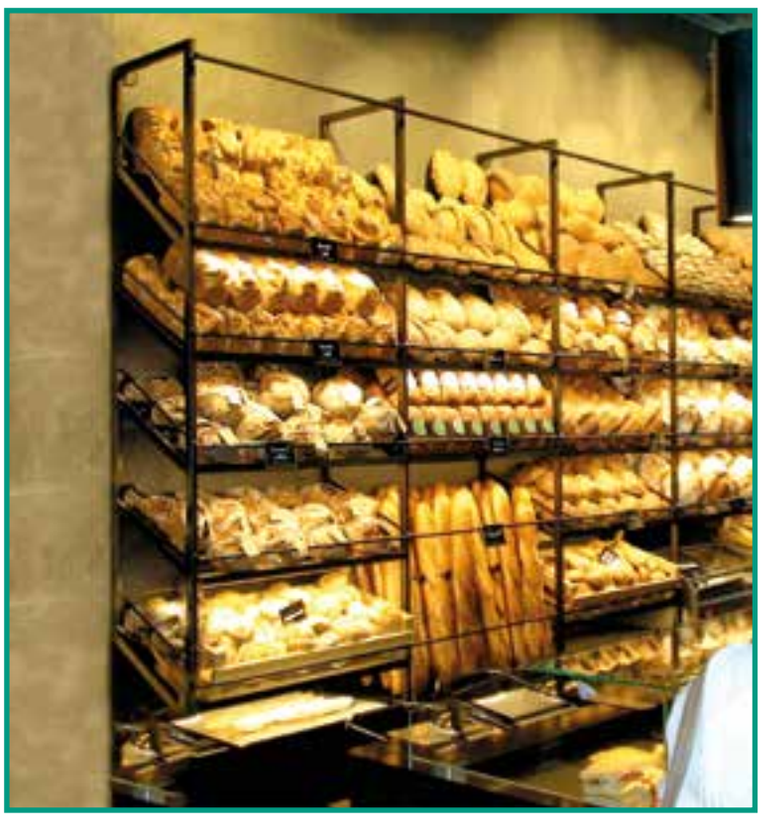
REEKS BREAD MODULAR 220

NIEUW

AFI SERIE
METALEN FRAME
6 REKKEN
HOUTEN REK

- Metalen frame in kleur naar keuze
- Vaste houten rekken

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



Ref.	Capaciteit (rekken)	Volume (m³)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-SP-155-0	6	1,7	1500 x 500 x 2200	**1664,00**
GR-SP-205-0	6	2,2	2000 x 500 x 2200	**2163,00**
GR-SP-255-0	6	2,8	2500 x 500 x 2200	**2579,00**
GR-SP-305-0	6	3,3	3000 x 500 x 2200	**3078,00**

BROODREKKEN

REEKS BREAD MODULAR 200

NIEUW

AFI SERIE

FRAME IN ROESTVRIJ STAAL

4 REKKEN

HOUTEN REK

- Kader INOX
- Schuine vaste rekken in hout
- Bergruimte in onderste deel

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





Ref.	Capaciteit (rekken)	Volume (m^3)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-SP-155-2	4	1,5	1500 x 500 x 2000	**1497,00**
GR-SP-205-2	4	2,0	2000 x 500 x 2000	**1996,00**
GR-SP-255-2	4	2,5	2500 x 500 x 2000	**2412,00**
GR-SP-305-2	4	3,0	3000 x 500 x 2000	**2912,00**

TOONBANKEN VOOR VLEES

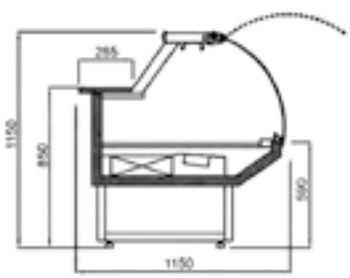
REEKS RONDO • GEBOGEN RUIT • GECOATE VERDAMPER

NIEUW
AFI SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
HOUTEN PANEEL

- Temperatuur 0°C/+4°C
- Geventileerde koeling
- Embraco Aspera Compressor
- Eliwell thermostaat
- Houten paneel aan de twee zijkanten en de voorkant
- Binnenspiegel van roestvrij staal
- Wit of zwart frame
- Ledverlichting
- Wielen

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

REEKS RONDO





POSITIEVE KOELING

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VM-151-K	2,0	772	1500 x 1100 x 1200	3494,00
GR-VM-201-K	2,7	772	2000 x 1100 x 1200	3993,00
GR-VM-251-K	3,3	1043	2500 x 1100 x 1200	4409,00
GR-VM-301-K	4,0	1043	3000 x 1100 x 1200	5075,00
GR-VM-351-K	4,7	1280	3500 x 1100 x 1200	5907,00

TOONBANKEN

Ref.	Volume (m³)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-AR-121-C	1,6	1200 x 1200 x 870	1331,00

OPTIES GEKOELDE RESERVE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
-	2 deuren	1414,00
-	3 deuren	1664,00
-	4 deuren	1913,00

TOONBANKEN VOOR VLEES

REEKS STRETTA • RECHTE RUIT • GECOATE VERDAMPER

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE/STATISCHE KOELING

HOUTEN PANEEL

- Temperatuur 0°C/+4°C
- Geventileerde koeling (vlees en zelfbediening)
- Statische koeling (vis)
- Embraco Aspera Compressor
- Eliwell thermostaat
- Houten paneel aan de twee zijkanten en de voorkant
- Binnenspiegel van roestvrij staal
- Wit of zwart frame
- Ledverlichting
- Wielen



OPTIE
GEKOELDE RESERVE



VLEES EN SALADES • POSITIEVE KOELING

Ref.	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VM-151-M	772	1500 x 1200 x 1200	3494,00
GR-VM-201-M	772	2000 x 1200 x 1200	3993,00
GR-VM-251-M	1043	2500 x 1200 x 1200	4409,00
GR-VM-301-M	1043	3000 x 1200 x 1200	5075,00
GR-VM-351-M	1280	3500 x 1200 x 1200	5907,00

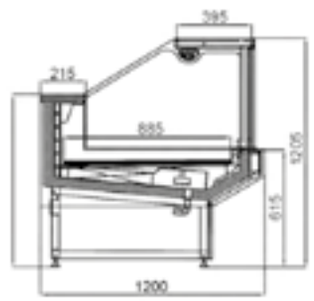
ZELFBEDIENING • POSITIEVE KOELING

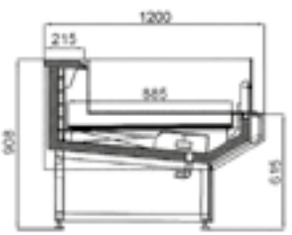
Ref.	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VM-151-S	772	1500 x 1200 x 910	3494,00
GR-VM-201-S	772	2000 x 1200 x 910	3993,00
GR-VM-251-S	1043	2500 x 1200 x 910	4409,00
GR-VM-301-S	1043	3000 x 1200 x 910	5075,00
GR-VM-351-S	1280	3500 x 1200 x 910	5907,00

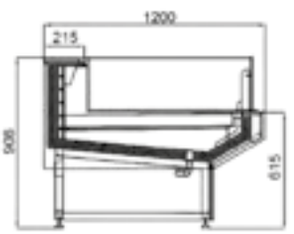
VIS • POSITIEVE KOELING

Ref.	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VM-151-F	772	1500 x 1200 x 910	3660,00
GR-VM-201-F	772	2000 x 1200 x 910	4160,00
GR-VM-251-F	1043	2500 x 1200 x 910	4576,00
GR-VM-301-F	1043	3000 x 1200 x 910	5241,00
GR-VM-351-F	1280	3500 x 1200 x 910	6073,00

REEKS STRETTA







TOONBANKEN

Ref.	Volume (m³)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-AR-121-C	1,6	1200 x 1200 x 870	1331,00

OPTIES GEKOELDE RESERVE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
-	2 deuren	1414,00
-	3 deuren	1664,00
-	4 deuren	1913,00

RIJPINGSKASTEN

700 EN 880 LITER • 1 DEUR

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE TEMPERATUREN

5 REKKEN

1 DEUR

- Temperatuur 0°C/+30°C
- Isolatie in 60 mm dik polyurethaanschuim,
- Elektronische regeling van de vochtigheidsgraad tussen 60 en 90% (geen externe watertoevoer nodig)
- UV-sterilisatiesysteem
- Ledverlichting
- Automatische ontdooiing
- Automatische verdamping van het condenswater
- Optisch en geluidsalarm
- Omkeerbare en magnetische glazen deur met UV-bescherming
- 5 rekken per deur
- Maximaal laadvermogen per rek: 40 kg
- 230 V mono



REF. GR-DA-07D-B



REF. GR-DA-078-I

ZWART

Ref.	Installatieplaats motor	Volume (liter)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-DA-078-B	Bovenaan	700	772	700 x 800 x 2080	**5408,00**
GR-DA-07D-B	Onderaan	700	772	700 x 800 x 2080	**5574,00**
GR-DA-079-B	Bovenaan	880	1422	780 x 980 x 2080	**5990,00**

RVS

Ref.	Installatieplaats motor	Volume (liter)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-DA-078-I	Bovenaan	700	772	700 x 800 x 2080	**5241,00**
GR-DA-07D-I	Onderaan	700	772	700 x 800 x 2080	**5408,00**
GR-DA-079-I	Bovenaan	880	1422	780 x 980 x 2080	**5824,00**

RIJPINGSKASTEN

1400 LITER • 2 DEUREN

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE TEMPERATUREN

5 REKKEN PER DEUR

2 DEUREN

- Temperatuur 0°C/+30°C
- Isolatie in 60 mm dik polyurethaanschuim,
- Elektronische regeling van de vochtigheidsgraad tussen 60 en 90% (geen externe watertoevoer nodig)
- UV-sterilisatiesysteem
- Ledverlichting
- Automatische ontdooiing
- Automatische verdamping van het condenswater
- Optisch en geluidsalarm
- Omkeerbare en magnetische glazen deur met UV-bescherming
- 5 rekken per deur
- Maximaal laadvermogen per rek: 40 kg
- 230 V mono



REF. GR-DA-14D-B



REF. GR-DA-148-I

ZWART

Ref.	Installatieplaats motor	Volume (liter)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-DA-148-B	Bovenaan	1400	1422	1400 x 800 x 2080	7321,00
GR-DA-14D-B	Onderaan	1400	1422	1400 x 800 x 2080	7571,00

RVS

Ref.	Installatieplaats motor	Volume (liter)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-DA-148-I	Bovenaan	1400	1422	1400 x 800 x 2080	7072,00
GR-DA-14D-I	Onderaan	1400	1422	1400 x 800 x 2080	7321,00

TOONBANKEN VOOR VLEES

REEKS SNOW • GECOATE VERDAMPER

NIEUW

AFI SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
BINNENZIJDE VAN ROESTVRIJ STAAL

- Koelvitrine slagerij
- Binnenzijde van roestvrij staal
- Paneel in Corian aan alle zijden
- Vlak hardglas
- Geventileerde koeling
- Embraco Asper compressor
- Eliwell thermostaat
- Ledverlichting

Zonder bergruimte

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: -1°C/+4°C

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



POSITIEVE KOELING • KOELVITRINES

Ref.	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VM-151-S	2,0	772	1500 x 1100 x 1200	**4160,00**
GR-VM-201-S	2,7	772	2000 x 1100 x 1200	**4659,00**
GR-VM-251-S	3,3	1043	2500 x 1100 x 1200	**5158,00**
GR-VM-301-S	4,0	1043	3000 x 1100 x 1200	**5740,00**

TOONBANKEN

Ref.	Volume (m^3)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-AR-121-C	1,6	1200 x 1100 x 1200	**1830,00**

TOONBANKEN VOOR VLEES

REEKS MODULAR 110 • GECOATE VERDAMPER

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

BINNENZIJDE VAN ROESTVRIJ STAAL

- Koelvitrine slagerij
- Binnenzijde van roestvrij staal
- Houten paneel aan de twee zijkanten en de voorkant
- Gekleurd vlak hardglas
- Luchtcirculatie
- Embraco Aspera compressor
- Eliwell thermostaat
- Ledverlichting
- Andere beschikbare kleuren

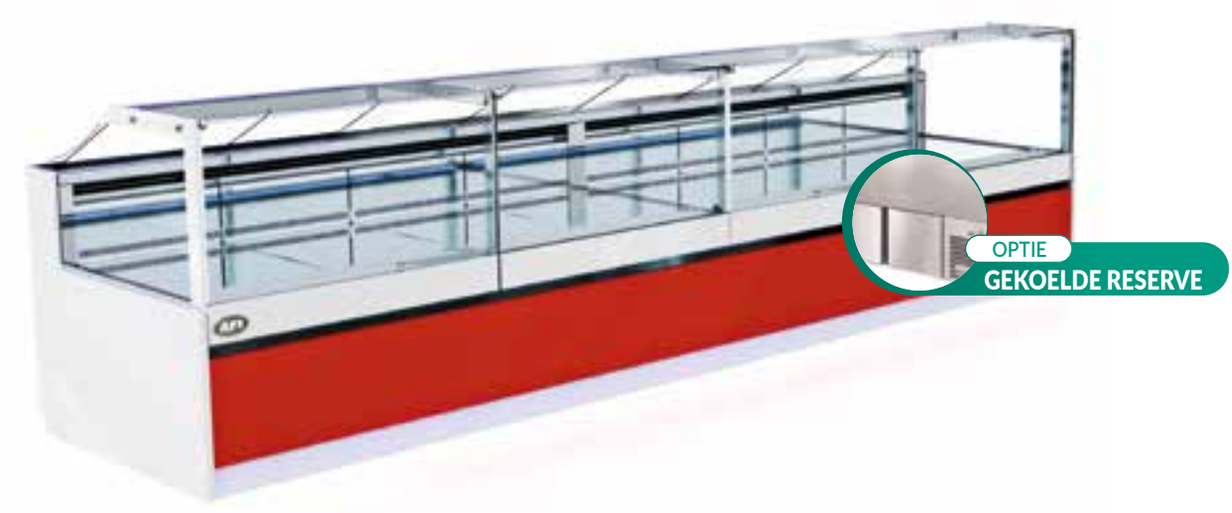
Zonder bergruimte

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: -1°C/+4°C

KLEUREN & MATERIALEN
zie pagina 106

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



POSITIEVE KOELING • KOELVITRINES

Ref.	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VM-151-B	2,0	772	1500 x 1100 x 1200	**3328,00**
GR-VM-201-B	2,7	772	2000 x 1100 x 1200	**3827,00**
GR-VM-251-B	3,4	1043	2500 x 1100 x 1200	**4326,00**
GR-VM-301-B	4,1	1043	3000 x 1100 x 1200	**4825,00**

RECHTE EN HOEKTOONBANKEN

Ref.	Volume (m^3)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-AR-101-B	1,0	1000 x 1100 x 870	**1331,00**
GR-AR-151-C	1,5	1510 x 1100 x 870	**1747,00**

OPTIES GEKOELDE RESERVE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
-	2 deuren	**1414,00**
-	3 deuren	**1664,00**
-	4 deuren	**1913,00**

TOONBANKEN VOOR VLEES

REEKS MODULAR 120

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

BINNENZIJDE VAN ROESTVRIJ STAAL

- Koelvitrine slagerij
- Houten decor aan de twee zijkanten en de voorkant
- Binnenzijde van roestvrij staal
- Gekleurd vlak hardglas
- Geventileerde koeling
- Embraco Aspera compressor
- Eliwell thermostaat
- Ledverlichting
- Andere beschikbare kleuren

Zonder bergruimte

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: -1°C/+4°C

KLEUREN & MATERIALEN
zie pagina 106

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



POSITIEVE KOELING • KOELVITRINES

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VM-151-D	2,0	772	1500 x 1200 x 1200	**3660,00**
GR-VM-201-D	2,7	772	2000 x 1200 x 1200	**4160,00**
GR-VM-251-D	3,4	1043	2500 x 1200 x 1200	**4659,00**
GR-VM-301-D	4,1	1043	3000 x 1200 x 1200	**5158,00**

RECHTE EN HOEKTOONBANKEN

Ref.	Volume (m³)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-AR-101-B	1,0	1000 x 1200 x 870	**1337,00**
GR-AR-151-C	1,5	1510 x 1200 x 870	**1747,00**

VITRINES MET SCHUIFDEUREN

REEKS NUTRI S

NIEUW

AFI SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
RVS

KLEUREN & MATERIALEN
zie pagina 106

- Supermarktvitrine
- Gemaakt van roestvrij staal
  Bekleding verkrijgbaar
  in diverse kleuren
- 4 displayhoogten
- Luchtrecirculatie op alle rekken
- Voorzijde kan gesloten worden met gebogen schuiframen
- Vitrine verkrijgbaar met een geïntegreerde of afzonderlijke compressor

Hoogte 160 cm

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +2°C/+8°C

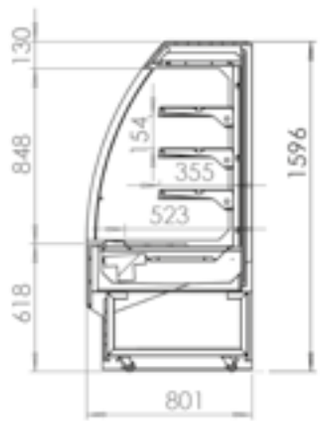
WARME VITRINE

- Temperatuur: +50°C/+80°C

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

REEKS NUTRI S





REF. GR-NS-131-F

POSITIEVE KOELING • KOELVITRINES

Ref.	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-NS-131-F	1,6	1043	1100 x 800 x 1600	**3494,00**
GR-NS-191-F	2,4	1400	1600 x 800 x 1600	**4160,00**
GR-NS-261-F	3,2	2000	2100 x 800 x 1600	**4908,00**
GR-NS-321-F	4,2	2400	2600 x 800 x 1600	**5657,00**

WARME VITRINES

Ref.	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-NS-131-H	1,6	1043	1100 x 800 x 1600	**3161,00**
GR-NS-191-H	2,4	1400	1600 x 800 x 1600	**3910,00**
GR-NS-261-H	3,2	2000	2100 x 800 x 1600	**4659,00**
GR-NS-321-H	4,2	2400	2600 x 800 x 1600	**5325,00**

VITRINES VOOR CAFÉS - CRÊPERIES - SNACKBARS

REEKS NUTRI ART

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

SOKKEL VAN ROESTVRIJ STAAL

- Polyvalente toonbank voor patisserie, voorverpakt voedsel, belegde broodjes, koude schotels en andere.
- Sokkel van roestvrij staal
- Hardglas voor alle ruiten rondom
- Zijkanten en voorkant in glanzend acryl mdf
- Geventileerde koeling
- Elektronisch bedieningspaneel
- Ledverlichting
- NutriART is een precisievitrine die het beste zicht en de beste verlichting verenigt met ideale omstandigheden om uw lekkere verse producten te bewaren.

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +2°C/+8°C

WARME VITRINE

- Temperatuur: +50°C/+80°C

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



REF. GR-NA-108-H



REF. GR-NA-208-F

POSITIEVE KOELING • KOELVITRINES

Ref.	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-NA-108-F	1,2	590	1000 x 800 x 1400	**3328,00**
GR-NA-158-F	1,7	772	1500 x 800 x 1400	**3993,00**
GR-NA-208-F	2,3	1043	2000 x 800 x 1400	**4742,00**

WARME VITRINES

Ref.	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-NA-108-H	1,2	1000	1000 x 800 x 1400	**2995,00**
GR-NA-158-H	1,7	1500	1500 x 800 x 1400	**3744,00**
GR-NA-208-H	2,3	2000	2000 x 800 x 1400	**4492,00**

GROENTEVITRINES

REEKS VEGI NOVA • 4 REKKEN

NIEUW

AFI

SERIE

POSITIEVE TEMPERATUREN

4 REKKEN

GEVENTILEERDE KOELING

RVS

- Gemaakt van roestvrij staal en andere stevige materialen en hout. Ook verkrijgbaar met decors in digitaal bedrukt glas.
- Isolatie in milieuvriendelijk polyurethaan zonder CFK, hoge druk, 50 mm dik
- Motor op geleiders gemonteerd, zoals voor een lade, om reiniging en onderhoud te vergemakkelijken
- Geventileerde koeling
- Ledverlichting

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +2°C/+8°C

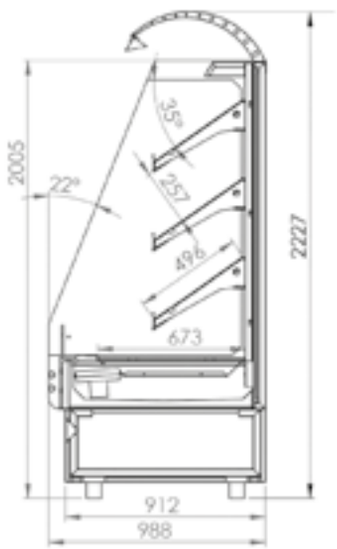
KLEUREN & MATERIALEN
zie pagina 106

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



REF. GR-VN-251-1

REEKS VEGI NOVA



POSITIEVE KOELING • VITRINES MET 4 REKKEN

Ref.	Volume (m³)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VN-101-1	2,4	1000 x 1100 x 2200	4492,00
GR-VN-151-1	3,6	1500 x 1100 x 2200	4992,00
GR-VN-201-1	4,9	2000 x 1100 x 2200	5491,00
GR-VN-251-1	6,1	2500 x 1100 x 2200	5990,00
GR-VN-301-1	7,3	3000 x 1100 x 2200	6489,00

ZELFBEDIENINGSVITRINE VOOR SUPERMARKTEN

REEKS MARKET MODULAR

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

RVS

- Gemaakt van roestvrij staal en andere stevige materialen en hout. Ook verkrijgbaar met decors in digitaal bedrukt glas.
- Isolatie in milieuvriendelijk polyurethaan zonder CFK, hoge druk, 80 mm dik
- Geventileerde koeling
- Ledverlichting
- Schuiframen in polycarbonaat aan de voorzijde
- Scharnierende glazen deuren
- Koelgroep op afstand

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +2°C/+8°C

NEGATIEVE KOELING

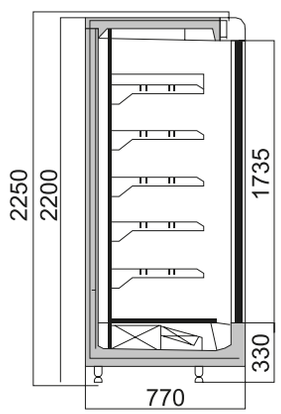
- Temperatuur: -18°C/-20°C

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

KLEUREN & MATERIALEN zie pagina 106



REEKS MARKET MODULAR



POSITIEVE KOELING • 77 CM DIEPE VITRINES

Ref.	Rekken (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-MM-147-0	400	1440 x 770 x 2200	3827,00
GR-MM-217-0	400	2190 x 770 x 2200	4659,00
GR-MM-297-0	400	2920 x 770 x 2200	5158,00
GR-MM-367-0	400	3660 x 770 x 2200	6323,00
GR-MM-447-0	400	4400 x 770 x 2200	7155,00

POSITIEVE KOELING • 90 CM DIEPE VITRINES

Ref.	Rekken (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-MM-149-1	500	1440 x 900 x 2200	4076,00
GR-MM-219-1	500	2190 x 900 x 2200	4908,00
GR-MM-299-1	500	2920 x 900 x 2200	5740,00
GR-MM-369-1	500	3660 x 900 x 2200	6572,00
GR-MM-449-1	500	4400 x 900 x 2200	7404,00

POSITIEVE KOELING • 105 CM DIEPE VITRINES

Ref.	Rekken (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-MM-141-2	600	1350 x 1050 x 2100	4326,00
GR-MM-211-2	600	1980 x 1050 x 2100	5158,00
GR-MM-291-2	600	2600 x 1050 x 2100	5990,00
GR-MM-361-2	600	3230 x 1050 x 2100	6822,00
GR-MM-441-2	600	3860 x 1050 x 2100	7654,00

NEGATIEVE KOELING • 90 CM DIEPE VITRINES

Ref.	Rekken (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-MM-149-F	500	1440 x 900 x 2200	5324,00
GR-MM-219-F	500	2190 x 900 x 2200	6156,00
GR-MM-299-F	500	2920 x 900 x 2200	6988,00

ZELFBEDIENINGSVITRINES VOOR LEVENSMIDDELEN

REEKS CENTRAL SELF-SERVICE



NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE TEMPERATUREN

3-4-5 BAKKEN GN 1/1

- Ledverlichting
- Stevige decormaterialen
- Verwarmde toonbanken en bain-marie zijn uitgerust met halogeenlampen
- Andere beschikbare kleuren

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +4°C/+8°C

WARME VITRINE

- Temperatuur: +50°C/+70°C

EXTRA MEUBELEN BOUW UW ZELFBEDIENINGSZAAK OP

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









POSITIEVE KOELING • KOELVITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VS-101-B	3 GN 1/1	2,0	565	140	1080 x 1400 x 1250	**4492,00**
GR-VS-141-B	4 GN 1/1	2,5	750	180	1420 x 1400 x 1250	**5324,00**
GR-VS-181-B	5 GN 1/1	3,4	1000	220	1880 x 1400 x 1250	**6156,00**

WARME VITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VC-101-B	3 GN 1/1	2,0	1500	130	1080 x 1400 x 1250	**4160,00**
GR-VC-141-B	4 GN 1/1	2,5	2000	170	1420 x 1400 x 1250	**4992,00**
GR-VC-181-B	5 GN 1/1	3,4	2500	210	1880 x 1400 x 1250	**5824,00**

VITRINES MET BAIN-MARIE

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VB-101-B	3 GN 1/1	2,0	1500	130	1080 x 1400 x 1250	**4243,00**
GR-VB-141-B	4 GN 1/1	2,5	2000	170	1420 x 1400 x 1250	**5075,00**
GR-VB-181-B	5 GN 1/1	3,4	2500	210	1880 x 1400 x 1250	**5907,00**

TOONBANKEN EN HOEKMEUBEL MET OF ZONDER DISPENSER

Ref.	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-AR-091-0	90	900 x 1400 x 870	**4160,00**
GR-AR-091-D	75	900 x 1400 x 870	**4659,00**

OPTIES OPPERVLAK IN KERAMISCH GLAS OF IN CORIAN

ZELFBEDIENINGSVITRINES VOOR LEVENSMIDDELEN

REEKS 110 SELF-SERVICE

- Gemaakt van roestvrij staal, Corian Solid Materials en hout. Ook verkrijgbaar met decors in digitaal bedrukt glas.
- Isolatie in milieuvriendelijk polyurethaan zonder CFK, hoge druk, 50 mm dik
- Deuren met automatisch sluitsysteem
- Motor op geleiders gemonteerd, zoals voor een lade, om reiniging en onderhoud te vergemakkelijken
- Geventileerde koeling
- Ledverlichtingssysteem
- Andere beschikbare kleuren

Gekoelde bergruimte

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +4°C/+8°C

WARME VITRINE

- Temperatuur: +50°C/+70°C

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE TEMPERATUREN
3-4-5 BAKKEN GN 1/1
GEVENTILEERDE KOELING
RVS

KLEUREN & MATERIALEN zie pagina 106

EXTRA MEUBELEN BOUW UW ZELFBEDIENINGSZAAK OP

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







POSITIEVE KOELING • KOELVITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VS-108-P	3 GN 1/1	2,0	565	140	1080 x 1100 x 1250	**4160,00**
GR-VS-142-P	4 GN 1/1	2,5	750	180	1420 x 1100 x 1250	**4992,00**
GR-VS-188-P	5 GN 1/1	3,4	1000	220	1880 x 1100 x 1250	**5907,00**

WARME VITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VS-108-T	3 GN 1/1	2,0	1500	130	1080 x 1100 x 1250	**3827,00**
GR-VS-142-T	4 GN 1/1	2,5	2000	170	1420 x 1100 x 1250	**4659,00**
GR-VS-188-T	5 GN 1/1	3,4	2500	210	1880 x 1100 x 1250	**5491,00**
GR-VS-COR-T	-	1,6	2500	250	2400 x 1100 x 1250	**6323,00**

VITRINES MET BAIN-MARIE

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VS-108-B	3 GN 1/1	2,0	1500	130	1080 x 1100 x 1250	**3993,00**
GR-VS-142-B	4 GN 1/1	2,5	2000	170	1420 x 1100 x 1250	**4825,00**
GR-VS-188-B	5 GN 1/1	3,4	2500	210	1880 x 1100 x 1250	**5657,00**

TOONBANKEN EN HOEKMEUBEL MET OF ZONDER DISPENSER

Ref.	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-AR-091-D	90	900 x 1100 x 870	**2163,00**

ZELFBEDIENINGSVITRINES VOOR LEVENSMIDDELEN

REEKS CLASSIC SELF-SERVICE

- Gemaakt van roestvrij staal, Corian, stevig materiaal en hout. Ook verkrijgbaar met decors in digitaal bedrukt glas.
- Isolatie in milieuvriendelijk polyurethaan zonder CFK, hoge druk, 50 mm dik.
- Deuren met automatisch sluitsysteem
- Motor op geleiders gemonteerd, zoals voor een lade, om reiniging en onderhoud te vergemakkelijken
- Geventileerde koeling
- Ledverlichtingssysteem
- Andere beschikbare kleuren

Gekoelde bergruimte

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +4°C/+8°C

WARME VITRINE

- Temperatuur: +50°C/+70°C

NIEUW

AFI

SERIE	
POSITIEVE TEMPERATUREN	
3-4-5 BAKKEN GN 1/1	
GEVENTILEERDE KOELING	
RVS	

KLEUREN & MATERIALEN zie pagina 106

EXTRA MEUBELEN BOUW UW ZELFBEDIENINGSZAAK OP

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







POSITIEVE KOELING • KOELVITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VK-109-S	3 GN 1/1	2,0	565	140	1080 x 1100 x 1250	**3161,00**
GR-VK-149-S	4 GN 1/1	2,5	750	180	1420 x 1100 x 1250	**3494,00**
GR-VK-199-S	5 GN 1/1	3,4	1000	220	1880 x 1100 x 1250	**3827,00**

WARME VITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VC-109-S	3 GN 1/1	2,0	1500	120	1080 x 1100 x 1250	**2745,00**
GR-VC-149-S	4 GN 1/1	2,5	2000	160	1420 x 1100 x 1250	**3078,00**
GR-VC-199-S	5 GN 1/1	3,4	2500	200	1880 x 1100 x 1250	**3411,00**

VITRINES MET BAIN-MARIE

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VB-109-S	3 GN 1/1	2,0	1500	130	1080 x 1100 x 1250	**2912,00**
GR-VB-149-S	4 GN 1/1	2,5	2000	170	1420 x 1100 x 1250	**3244,00**
GR-VB-199-S	5 GN 1/1	3,4	2500	210	1880 x 1100 x 1250	**3577,00**

TOONBANKEN

Ref.	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-AR-111-S	70	1000 x 1100 x 870	**1913,00**
GR-AR-151-S	90	1500 x 1100 x 870	**2246,00**

MODULAIRE ZELFBEDIENINGSVITRINES VOOR LEVENSMIDDELEN

REEKS ECO SELF-SERVICE

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE TEMPERATUREN

3-4-5 BAKKEN GN 1/1

RVS

- Gemaakt van roestvrij staal, Corian en hout
- Isolatie in milieuvriendelijk polyurethaan zonder CFK, hoge druk, 50 mm dik
- Motor op geleiders gemonteerd, zoals voor een lade, om reiniging en onderhoud te vergemakkelijken
- Luchtcirculatie
- Ledverlichtingssysteem
- Andere beschikbare kleuren

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +4°C/+8°C

WARME VITRINE

- Temperatuur: +50°C/+70°C

KLEUREN & MATERIALEN zie pagina 106

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



POSITIEVE KOELING • KOELVITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VL-108-R	3 GN 1/1	1,2	565	1080 x 900 x 1250	**2090,00**
GR-VL-142-R	4 GN 1/1	1,6	750	1420 x 900 x 1250	**2412,00**
GR-VL-188-R	5 GN 1/1	2,1	1000	1880 x 900 x 1250	**2745,00**

WARME VITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VL-108-C	3 GN 1/1	1,2	1000	1080 x 900 x 1250	**1830,00**
GR-VL-142-C	4 GN 1/1	1,6	1500	1420 x 900 x 1250	**2163,00**
GR-VL-188-C	5 GN 1/1	2,1	2000	1880 x 900 x 1250	**2496,00**

VITRINES MET BAIN-MARIE

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m³)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-VL-108-B	3 GN 1/1	1,2	1000	1080 x 900 x 1250	**1913,00**
GR-VL-142-B	4 GN 1/1	1,6	1500	1420 x 900 x 1250	**2246,00**
GR-VL-188-B	5 GN 1/1	2,1	2000	1880 x 900 x 1250	**2579,00**

MODULAIRE ZELFBEDIENINGSVITRINES VOOR LEVENSMIDDELEN

REEKS ALBERGO SELF-SERVICE

NIEUW

AFI SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
3-4-5 BAKKEN
RVS

KLEUREN & MATERIALEN zie pagina 106

- Elegant en heel functioneel zelfbedieningsgamma voor alle types van buffetten
- Gemaakt van roestvrij staal en bekleed met stevige materialen over de volledige omtrek
- Isolatie in milieuvriendelijk polyurethaan zonder CFK, hoge druk, 50 mm dik
- Geïntegreerde of afzonderlijke compressor
- Verkrijgbaar in diverse kleuren
- Rekken voor vaatwerk aan onderzijde
- Verwarmde vitrines en vitrines met bain-marie zijn uitgerust met bijgeleverde halogeenlampen

Geen bergruimte

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +4°C/+8°C

WARME VITRINE

- Temperatuur: +50°C/+70°C

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



POSITIEVE KOELING • KOELVITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-TS-169-R	3	565	1600 x 900 x 1200	3161,00
GR-TS-209-R	4	750	2000 x 900 x 1200	3577,00
GR-TS-249-R	5	1000	2400 x 900 x 1200	3993,00

WARME VITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-TS-169-H	3	1500	1600 x 900 x 1200	2912,00
GR-TS-209-H	4	2000	2000 x 900 x 1200	3328,00
GR-TS-249-H	5	2500	2400 x 900 x 1200	3744,00

VITRINES MET BAIN-MARIE

Ref.	Capaciteit (bakken)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-TS-169-B	3	1500	1600 x 900 x 1200	2995,00
GR-TS-209-B	4	2000	2000 x 900 x 1200	3411,00
GR-TS-249-B	5	2500	2400 x 900 x 1200	3827,00

ZELFBEDIENINGSVITRINES VOOR LEVENSMIDDELEN

REEKS ISOLA

NIEUW

AFI SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
6-8-10 BAKKEN
RVS

KLEUREN & MATERIALEN zie pagina 106

- Geschikt voor alle types buffetten
- Gemaakt van roestvrij staal en bekleed met stevige materialen over de volledige omtrek
- Isolatie in milieuvriendelijk polyurethaan zonder CFK, hoge druk, 50 mm dik
- Geïntegreerde of afzonderlijke compressor
- Verkrijgbaar in diverse kleuren
- Rekken voor vaatwerk aan onderzijde

Geen bergruimte

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +4°C/+8°C

WARME VITRINE

- Temperatuur: +50°C/+70°C

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





POSITIEVE KOELING • KOELVITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-CS-103-R	3 + 3	450	1100 x 1800 x 1200	5324,00
GR-CS-143-R	4 + 4	565	1500 x 1800 x 1200	6156,00
GR-CS-193-R	5 + 5	750	1900 x 1800 x 1200	7155,00

WARME VITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-CS-103-H	3 + 3	1500	1100 x 1800 x 1200	4742,00
GR-CS-143-H	4 + 4	2000	1500 x 1800 x 1200	5657,00
GR-CS-193-H	5 + 5	2500	1900 x 1800 x 1200	6656,00

VITRINES MET BAIN-MARIE

Ref.	Capaciteit (bakken)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-CS-103-B	3 + 3	1500	1100 x 1800 x 1200	4825,00
GR-CS-143-B	4 + 4	2000	1500 x 1800 x 1200	5740,00
GR-CS-193-B	5 + 5	2500	1900 x 1800 x 1200	6739,00

COOKING-SHOWVITRINES

KUNNEN NAAR KEUZE WORDEN GECOMBINEERD

AANPASBAAR WERKBLAD

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE TEMPERATUREN

4-6-8 LADEN

RVS

- Uitgebreid gamma vitrines en kasten om alle mogelijke combinaties samen te stellen voor de toeristische sector.
- Gemaakt van roestvrij staal en bekleed met stevige materialen over de volledige omtrek
- Isolatie in milieuvriendelijk polyurethaan zonder CFK, hoge druk, 50 mm dik

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: 0°C/+8°C

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







INBOUW ZELFBEDIENINGSVITRINES VOOR LEVENSMIDDELEN

REEKS DROP-IN

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN

2-3-4-5-6 BAKKEN GN 1/1

NEGATIEVE KOELING

- Temperatuur: -18°C

POSITIEVE KOELING

- Temperatuur: +2°C/+8°C

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



REF. GR-DR-137-V



REF. GR-DI-077-V

POSITIEVE KOELING • DROP-IN KOELVITRINES

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-DR-077-V	2 GN 1/1	0,35	450	800 x 760 x 580	**1580,00**
GR-DR-107-V	3 GN 1/1	0,46	450	1120 x 760 x 580	**1747,00**
GR-DR-137-V	4 GN 1/1	0,58	450	1450 x 760 x 580	**1913,00**
GR-DR-177-V	5 GN 1/1	0,74	565	1770 x 760 x 580	**2163,00**
GR-DR-207-V	6 GN 1/1	0,87	565	2100 x 760 x 580	**2412,00**

NEGATIEVE KOELING • DROP-IN ROOMIJSVITRINES

Ref.	Scoops (360 x l55 x 200 mm)	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-DI-077-V	4	114	500	870 x 660 x 850	**2246,00**
GR-DI-107-V	6	172	500	1270 x 660 x 850	**2494,00**

INBOUW ZELFBEDIENINGSVITRINES VOOR LEVENSMIDDELEN

REEKS DROP-IN

NIEUW

AFI SERIE

POSITIEVE TEMPERATUREN

2-3-4-5-6 BAKKEN GN 1/1

WARME VITRINE & BAIN-MARIE

- Temperatuur: +50°C/+80°C

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



REF. GR-DB-137-V



REF. GR-DH-137-V

VITRINES MET BAIN-MARIE

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-DB-077-V	2 GN 1/1	0,23	500	800 x 760 x 420	**1081,00**
GR-DB-107-V	3 GN 1/1	0,33	500	1120 x 760 x 420	**1164,00**
GR-DB-137-V	4 GN 1/1	0,42	700	1450 x 760 x 420	**1181,00**
GR-DB-177-V	5 GN 1/1	0,54	700	1770 x 760 x 420	**1414,00**
GR-DB-207-V	6 GN 1/1	0,63	1000	2100 x 760 x 420	**1580,00**

WARME VITRINES DROP-IN

Ref.	Capaciteit (bakken)	Volume (m^3)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR-DH-077-V	2 GN 1/1	0,14	700	800 x 760 x 250	**915,00**
GR-DH-107-V	3 GN 1/1	0,20	700	1120 x 760 x 250	**998,00**
GR-DH-137-V	4 GN 1/1	0,25	1000	1450 x 760 x 250	**1081,00**
GR-DH-177-V	5 GN 1/1	0,32	1000	1770 x 760 x 250	**1206,00**
GR-DH-207-V	6 GN 1/1	0,38	1200	2100 x 760 x 250	**1331,00**

KLEUREN, BEKLEDING, MATERIALEN

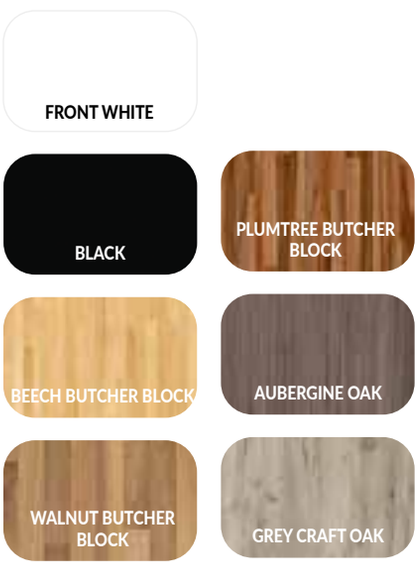
ACRYL



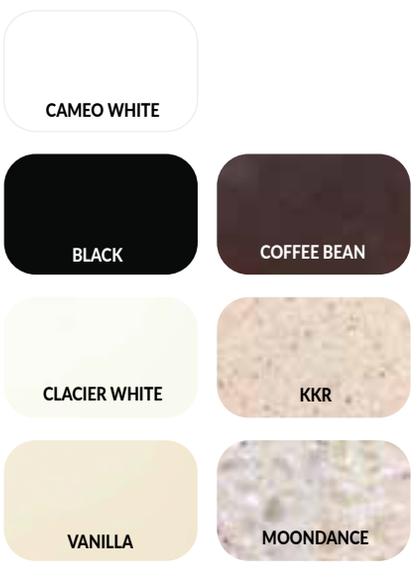
HOUT



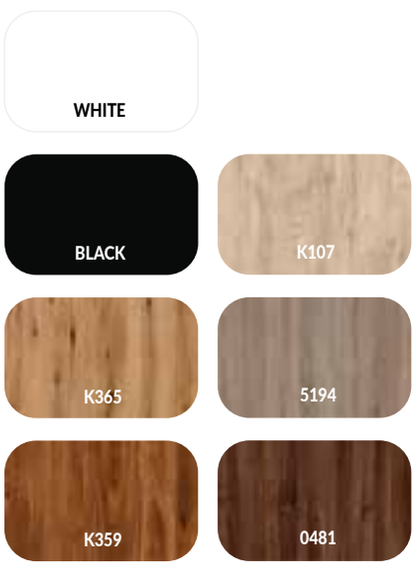
WERKBLAD



CORIAN



LAMINAAT



KLEUREN, BEKLEDING, MATERIALEN

GRANIET

CORTEN	IRON BRONZE	MARMI ESTREMOZ CREMA	MARMI CALACATTA
CHROMOCODE 3D TITANIUM WHITE	ROADS WHITE PURITY	MARMI ALPS HEART	TRAVERTINO CLASSICO
ROADS SAND HEARTH	ROADS COFFEE TRUTH	MARMI CREMA MARFIL EXTRA	ONICE ONICE ORO
IRON BLACK	IRON GREY	MARMI THASSOS	ONICE ONICE PERLA
ROADS PEARL MIND	ROADS GREY CALM	MARMI BIANCO VENATO EXTRA	MARMI ARABESCATO
ROADS DARK DEPTH	CHROMOCODE 3D IVORY BLACK	MARMI EXTRA WHITE	MARMI BIANCO LASA



DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

Een uitgebreid gamma professionele toonbanken en vitrines !

TOONBANKEN

110 TOONBANKEN • RECHTE RUIT
112 TOONBANKEN • GEBOGEN RUIT
114 TOONBANKEN RECHTE BEGLAZING, IN DE FABRIEK GEMONTEERD
115 KOELBUFFETTEN



TOONBANKEN
PAGINA'S 110 TOT 115

Nieuw gamma voor viswinkels te ontdekken





GAMMA VOOR VIS

116 VITRINES VOOR VIS • GAMMA **AFI**
117 WERKTAFELS VOOR VIS
117 KOELKASTEN VOOR VIS
117 IJSMACHINES



NIEUW
GAMMA VOOR VIS
PAGINA'S 116 TOT 117

VITRINES & TOONBANKEN



TOONBANKEN
PAGINA'S 118 TOT 122

TOONBANKEN

118 VITRINES PATISSERIE
119 RECHTE EN GEBOGEN RUIT
120 VITRINES PATISSERIE
4-ZIJDIGE BEGLAZING
121 VITRINES BAKKERIJ/PATISSERIE
4-ZIJDIGE BEGLAZING,
DRIEVOUDIGE BEGLAZING • GEVENTILEERD
122 VITRINES 4-ZIJDIGE BEGLAZING

OPZETVITRINES

123 VITRINES OPZETMODEL
4 GLAZEN ZIJDEN, DUBBELE BEGLAZING
124 GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER
125 GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN
BEDIENING LANGS VOREN EN LANGS ACHTER
125 WARME VITRINES OPZETMODEL
SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER
126 VITRINES OPZETMODEL MET EN ZONDER WAGEN



OPZETVITRINES
PAGINA'S 123 TOT 126



ZELFBEDIENING & MINI MARKET

127 EILANDJES – ZELFBEDIENING
128 MODULES MINI MARKET • 2 DEUREN - T°-
129 MODULES MINI MARKET • 3 DEUREN - T°-



ZELFBEDIENING & MINI MARKET
PAGINA'S 127 TOT 129

TOONBANKEN

RECHTE RUIT

GAS R452a
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE OF GEVENTILEERDE KOELING
DIEPTEN 820-931-1054 mm

- TUSSENTABLET VAN GLAS MET LEDVERLICHTING
- Gas R452A
- Temperatuur + 3°C/+ 6°C
- Statische of geventileerde koeling
- Marmeren werkblad
- Presentatieruimte van RVS
- Met verlichting
- Gekoelde reserve
- Tussentablet
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing
- 230 V mono
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

Kleuropties: bestel-termijn 4/5 weken

R452a

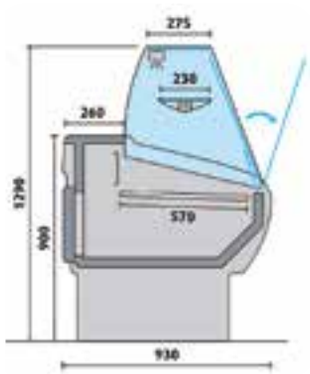


485 W | T°+ | 2 | REF. AL 200

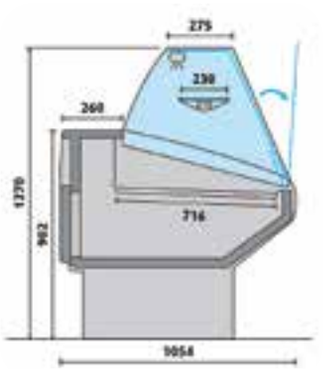
AL/AL V



BE/BE V



OM/OM V



AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2256510	AL/BE 100	75,00
2256511	AL/BE 130	93,00
2256512	AL/BE 150	115,00
2256513	AL/BE 200	140,00
2256514	AL/BE 250	178,00

AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2257500	OM 100	66,00
2257501	OM 130	80,00
2257502	OM 150	91,00
2257503	OM 200	108,00
2257504	OM 250	143,00
2257505	OM 300	168,00

KIT WIELEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
KAL	100 - 130 - 150	89,00
KAL-P	200 - 250	59,00

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) €
AL 100	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	**2170,00**
AL 130	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	**2348,00**
AL 150	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	**2532,00**
AL 200	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	**2874,00**
AL 250	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	**3621,00**

DIEPTE 820 MM • GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AL 100 V	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	**2229,00**
AL 130 V	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	**2483,00**
AL 150 V	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	**2647,00**
AL 200 V	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	**3306,00**
AL 250 V	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	**3717,00**

DIEPTE 931 MM • STATISCHE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BE 100	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	**2233,00**
BE 130	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	**2497,00**
BE 150	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	**2694,00**
BE 200	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	**3470,00**
BE 250	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	**3621,00**

DIEPTE 931 MM • GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BE 100 V	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	**2371,00**
BE 130 V	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	**2656,00**
BE 150 V	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	**3113,00**
BE 200 V	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	**3778,00**
BE 250 V	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	**3967,00**

DIEPTE 1054 MM • STATISCHE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OM 100	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	**2526,00**
OM 130	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	**2706,00**
OM 150	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	**2895,00**
OM 200	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	**3476,00**
OM 250	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	**4215,00**
OM 300	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	**4525,00**

DIEPTE 1054 MM • GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OM 100 V	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	**2699,00**
OM 130 V	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	**2914,00**
OM 150 V	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	**3101,00**
OM 200 V	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	**3773,00**
OM 250 V	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	**4388,00**
OM 300 V	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	**5004,00**

TOONBANKEN

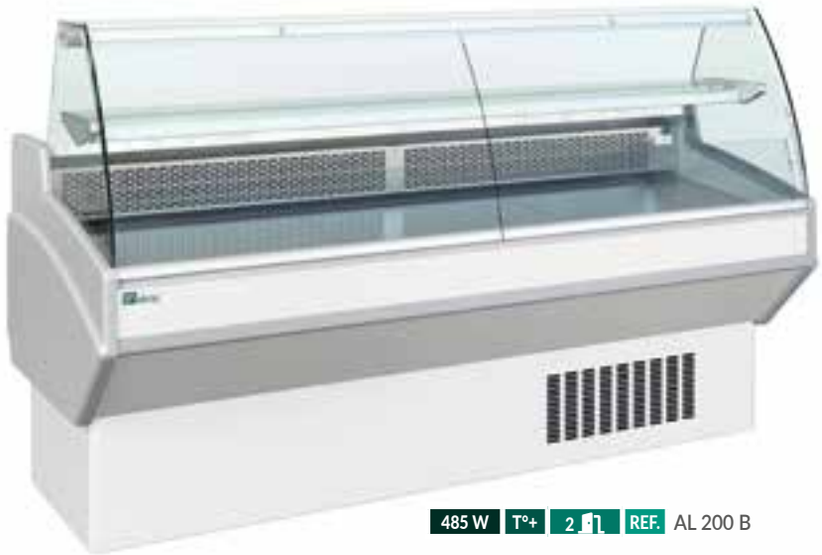
GEBOGEN RUIT

GAS R452a
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE OF GEVENTILEERDE KOELING
DIEPTEN 820-931-1054 mm

- TUSSENTABLET VAN GLAS MET LEDVERLICHTING
- Gas R452A
- Temperatuur + 3°C/+ 6°C
- Statische of geventileerde koeling
- Marmeren werkblad
- Presentatieruimte van RVS
- Met verlichting
- Gekoelde reserve
- Tussentablet
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing
- 230 V mono
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

Kleuropties: bestel-termijn 4/5 weken

R452a



485 W | T°+ | 2 | REF. AL 200 B

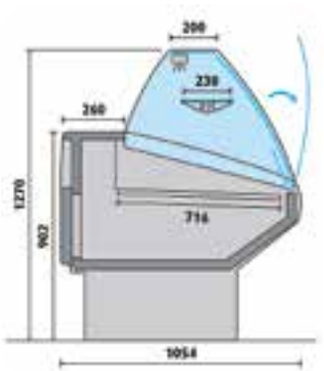
AL B/AL VB



BE B/BE VB



OM B/OM VB



AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2256510	AL/BE 100	75,00
2256511	AL/BE 130	93,00
2256512	AL/BE 150	115,00
2256513	AL/BE 200	140,00
2256514	AL/BE 250	178,00

AFSLUITINGSKITS ACHTERZIJDE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
2257500	OM 100	66,00
2257501	OM 130	80,00
2257502	OM 150	91,00
2257503	OM 200	108,00
2257504	OM 250	143,00
2257505	OM 300	168,00

KIT WIELEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
KAL	100 - 130 - 150	89,00
KAL-P	200 - 250	59,00

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) €
AL 100 B	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2240,00
AL 130 B	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2430,00
AL 150 B	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2584,00
AL 200 B	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3220,00
AL 250 B	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	3719,00

DIEPTE 820 MM • GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AL 100 VB	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2378,00
AL 130 VB	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2645,00
AL 150 VB	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2813,00
AL 200 VB	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3497,00
AL 250 VB	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4056,00

DIEPTE 931 MM • STATISCHE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BE 100 B	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2285,00
BE 130 B	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2484,00
BE 150 B	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	2801,00
BE 200 B	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3184,00
BE 250 B	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	3736,00

DIEPTE 931 MM • GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BE 100 VB	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2423,00
BE 130 VB	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2713,00
BE 150 VB	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	2972,00
BE 200 VB	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3553,00
BE 250 VB	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4505,00

DIEPTE 1054 MM • STATISCHE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OM 100 B	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2596,00
OM 130 B	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	2780,00
OM 150 B	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	2970,00
OM 200 B	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3421,00
OM 250 B	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	4488,00
OM 300 B	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	4884,00

DIEPTE 1054 MM • GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Oppervlakte (m²)	Deuren	Koelvermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OM 100 VB	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2769,00
OM 130 VB	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	2988,00
OM 150 VB	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3381,00
OM 200 VB	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	4223,00
OM 250 VB	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	4595,00
OM 300 VB	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	5144,00

TOONBANKEN

RECHTE RUIT IN DE FABRIEK GEMONTEERD

NIEUW
GAS R290
GEVENTILEERDE KOELING
ZWART OF GRIJS

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -2°C/+2°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
- Schakelaar
- Ventilatoren
- Koelsysteem met automatische ontdooiing
- Verstelbare poten van RVS of vergrendelbare wielen
- Met gekoelde reserve
- 1 glazen tablet
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid
- 230 V mono



R290



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 1080 x 1230	**2137,00**
VSA1500D.V1B	2	490	750	170	1590 x 1080 x 1230	**2162,00**
VSA2000D.V1B	2	670	800	200	2090 x 1080 x 1230	**2460,00**
VSA2500D.V1B	3	840	1000	260	2590 x 1080 x 1230	**2893,00**

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 1080 x 1230	**2137,00**
VSA1500D.V1G	2	490	750	170	1590 x 1080 x 1230	**2162,00**
VSA2000D.V1G	2	670	800	200	2090 x 1080 x 1230	**2460,00**
VSA2500D.V1G	3	840	1000	260	2590 x 1080 x 1230	**2893,00**

KOELBUFFETTEN

NIEUW

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

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

GASTRO BAKKEN
zie pagina 484

R134a



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	**2208,00**
RTS-1490L	4 bakken GN 1/1	170	123	1490 × 765 × 1370	**2473,00**
RTS-2150L	6 bakken GN 1/1	200/270	156	2150 × 765 × 1370	**3132,00**

GEKOELDE VITRINES VOOR VIS

GAMMA AFI

NIEUW

AFI SERIE

GAS R449a

POSITIEVE TEMPERATUREN

STATISCHE KOELING

RVS

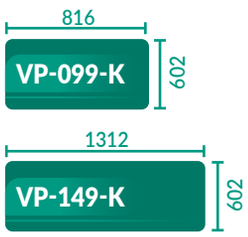
- Koelmiddel R449a
- Temperatuur: 0°C/+4°C
- Constructie van roestvast staal
- Ecologische isolatie van polyurethaan
- Elektronische hermostaat - thermometer voor temperatuurcontrole
- Automatische ontdooiing
- Afdruipsysteem met waterverdamper
- Statisch koelsysteem
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid



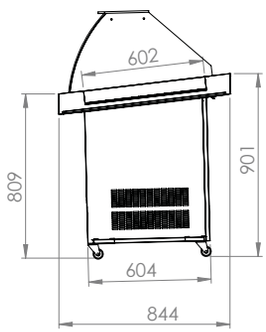


435 W T°+ REF. VP-099-K

UITSTALVLAKKEN



VP-099-K/VP-149-K



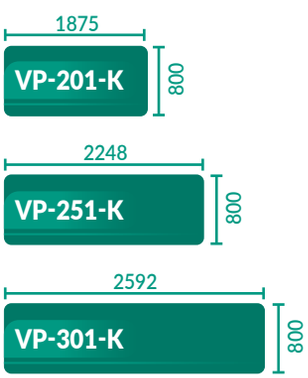
POSITIEVE VITRINES

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	**1252,00**
VP-149-K	435	1312 x 602	1410 x 900 x 1200	**1560,00**

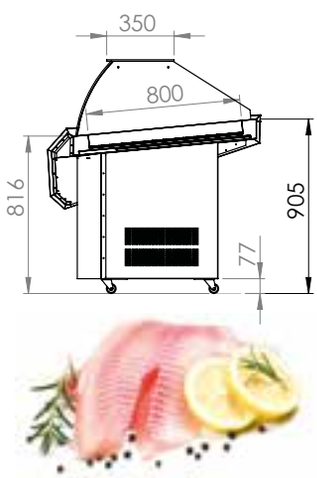


590 W T°+ REF. VP-201-K

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	**2858,00**
VP-251-K	590	2248 x 800	2500 x 1100 x 1200	**3402,00**
VP-301-K	772	2592 x 800	3000 x 1100 x 1200	**3901,00**

Een volledige werkomgeving te ontdekken in ons gamma Viswinkels!



NIEUW



KOELKASTEN VOOR VIS

SERIE STAR • BUITEN EN BINNEN RVS • POSITIEF

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

Geleverd met 7 bakken

TE ONTDEKKEN IN ONS UNIVERSUM 'KOELING'
PAGINA 171

IJSVLOKKENMACHINES



- MET BERGRUIMTE:
  CAPACITEIT VAN 60 TOT 150 KG IN 24 UUR
- Tropenvaste groep sfeer +43°C
- Doorlopende productie
- 230 V Mono
- Poten van RVS in de hoogte verstelbaar van 110-150 mm

NIEUW



TE ONTDEKKEN IN ONS UNIVERSUM 'KOELING'
PAGINA 218

WERKTAFELS VOOR VIS

NIEUW



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

TE ONTDEKKEN IN ONS RVS-UNIVERSUM
PAGINA 467



VITRINES PATISSERIE

RECHTE RUIT • 2 OF 3 REKKEN

NIEUW

GAS R134a
2 -3 REKKEN
POSITIEVE TEMPERATUREN

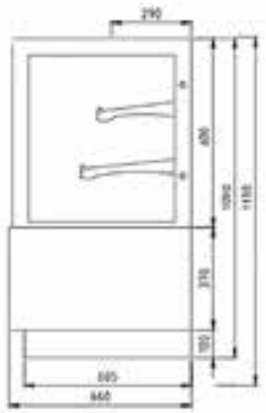
- Koelmiddel R134a
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Getemperd glas
- 2 of 3 rekken
- Automatische ontdooiing
- Automatische verdamping van het dooiwater
- Sluiting achteraan met schuifdeuren
- Digitale thermostaat
- Ledverlichting binnenin

R134a



560 L REF. EDEN60

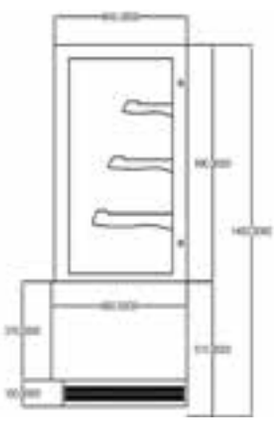
EDEN 40 > 70





650 L REF. EDEN600

EDEN 400 > 600



RECHTE RUITEN • 2 REKKEN

Ref.	Volume (liter)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EDEN40	340	900 x 660 x 1200	1515,00
EDEN50	450	1200 x 660 x 1200	1586,00
EDEN60	560	1500 x 660 x 1200	1801,00
EDEN70	680	1800 x 660 x 1200	2000,00

RECHTE RUITEN • 3 REKKEN

Ref.	Volume (liter)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EDEN400	395	900 x 660 x 1400	1763,00
EDEN500	525	1200 x 660 x 1400	1838,00
EDEN600	650	1500 x 660 x 1400	2053,00
EDEN700	790	1800 x 660 x 1400	2258,00

VITRINES PATISSERIE

GEBOGEN RUIT • 2 OF 3 REKKEN

NIEUW

GAS R134a
2 -3 REKKEN
POSITIEVE TEMPERATUREN

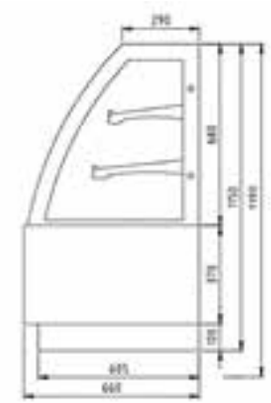
- Koelmiddel R134a
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Getemperd glas
- 2 of 3 rekken
- Automatische ontdooiing
- Automatische verdamping van het dooiwater
- Sluiting achteraan met schuifdeuren
- Digitale thermostaat
- Ledverlichting binnenin

R134a



560 L REF. OASIS60

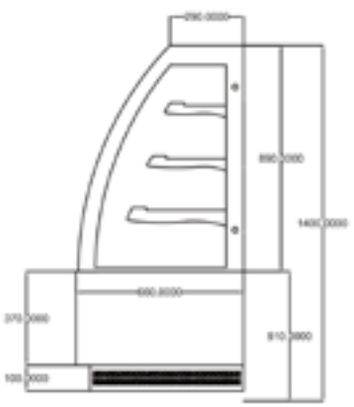
OASIS 40 > 70





REF. OASIS600

OASIS 400 > 600



GEBOGEN RUITEN • 2 REKKEN

Ref.	Volume (liter)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OASIS40	340	900 x 660 x 1200	**1515,00**
OASIS50	450	1200 x 660 x 1200	**1586,00**
OASIS60	560	1500 x 660 x 1200	**1801,00**
OASIS70	680	1800 x 660 x 1200	**2000,00**

GEBOGEN RUITEN • 3 REKKEN

Ref.	Volume (liter)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OASIS400	n.g.	900 x 660 x 1400	**1763,00**
OASIS500	n.g.	1200 x 660 x 1400	**1776,00**
OASIS600	n.g.	1500 x 660 x 1400	**2052,00**
OASIS700	n.g.	1800 x 660 x 1400	**2258,00**

VITRINES PATISSERIE

4-ZIJDIGE BEGLAZING

NIEUW

GAS R290

POSITIEVE TEMPERATUREN

GEVENTILEERDE KOELING

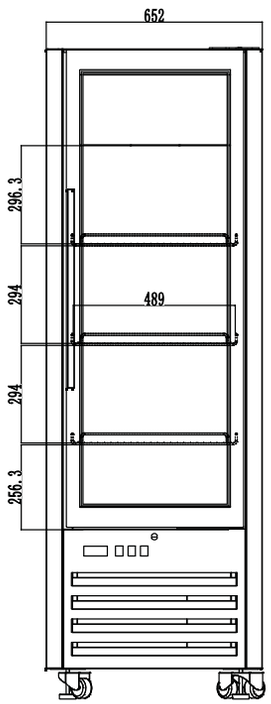
- Koelmiddel R290
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Getemperd glas aan de vier zijden
- Verstelbare tabletten
- 4 universele wielen met verstelbare poten
- De ventilator schakelt onmiddellijk uit als de deur opengaat.
- Ontdooiingsschakelaar van de ruiten: de ontdooiingsschakelaar kan 's nachts of in een droge omgeving worden uitgeschakeld om energie te besparen.
- Automatische ontdooiing
- Automatische verdamping van het dooiwater
- Microchannel condensor
- Digitale thermostaat Dixell
- Binnenkant met verticale ledlamp in de 4 hoeken
- Ventilatoren
- Slot
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid
- 230 V mono
- Kabellengte: 1,5m

R290



400 L T°+ REF. FC430R

FC430R



POSITIEVE VITRINES

Ref.	Volume (liter)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FC430R	400	650 x 650 x 1950	**2488,00**

VITRINES BAKKERIJ/PATISSERIE

4-ZIJDIGE BEGLAZING, DRIEDUBBELE BEGLAZING

GEVENTILEERD

GAS R134a/R452a
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING

- 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

POSITIEVE KASTEN

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

NEGATIEVE KASTEN

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

R134a



250 L | 0,43 KW | T°+ | REF. 4FA60P

R452a



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	**2834,00**
4FA80P	350	0,8	160	800 x 630 x 1850	**3809,00**

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	*4635,00*
4FA80N	350	0,8	180	800 x 630 x 1850	*5555,00*

OPTIES VITRINE VOOR + 800 M HOOGTE

VITRINES

4-ZIJDIGE BEGLAZING

NIEUW

GAS R449a
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
ROOSTERS 510X510 MM

- Koelmiddel R449a
- Temperatuur 0°C/+8°C
- Ecologische isolatie van polyurethaan
- Roosters van gelamineerd plastic, in de hoogte verstelbaar
- Eindeloopschakelaar om de ventilator uit te schakelen bij opening van de deur
- Elektronische thermostaat - thermometer voor temperatuurcontrole
- Automatische ontdooiing
- Afdruipsysteem met waterverdamper
- Geventileerde koeling
- Ledverlichting meegeleverd
- Wielen meegeleverd

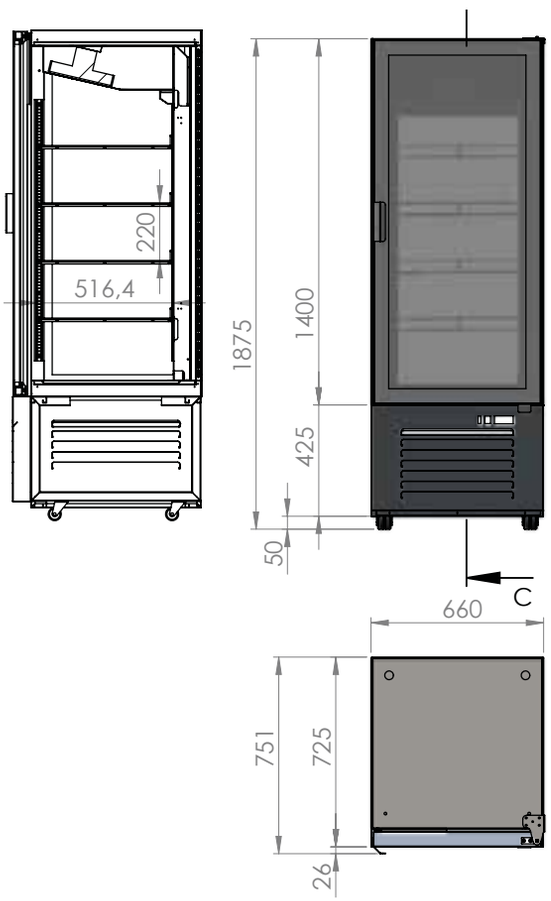
Verdamper in het bovenste deel

R449a



600 L | 772 W | T°+ | REF. CR-077-1

CR-077-1



VITRINES POSITIEF GEVENTILEERD

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CR-077-1	600	772	700 x 730 x 1900	**3538,00**

VITRINES OPZETMODEL

4-ZIJDIGE BEGLAZING, DUBBELE BEGLAZING

NIEUW

GAS R134a
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING

- 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



58 L | 190 W | T°+ | REF. RT-58L-3

R134a



78 L | 190 W | T°+ | REF. RT-78L-3

VITRINES WIT • POSITIEVE GEVENTILEERDE KOELING

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RT-58L-3	58	190	32	452 x 406 x 816	**625,00**
RT-78L-3	78	190	36	452 x 406 x 966	**656,00**

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	**625,00**
RT-78LB-3	78	190	36	452 x 406 x 966	**656,00**

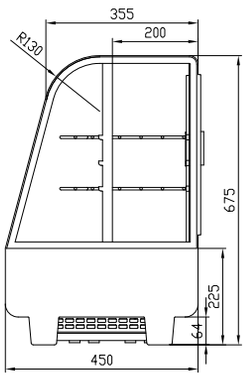
GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL

SCHUIFDEUREN • BEDIENING LANGS ACHTER

GAS R134a
KOUDE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING

- 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

RTW-100L





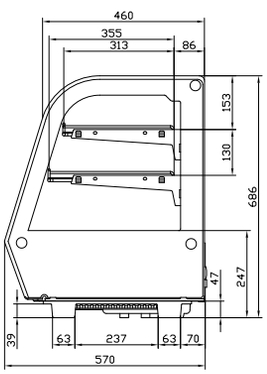
160 W | 100 L | T°+ | REF. RTW-100L

R134a



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	**753,00**
RTW-120L	120	160	57	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	**961,00**
RTW-160L	160	160	66	813 x 335 - 813 x 367	880 x 568 x 686	**1070,00**

NIEUW

R134a

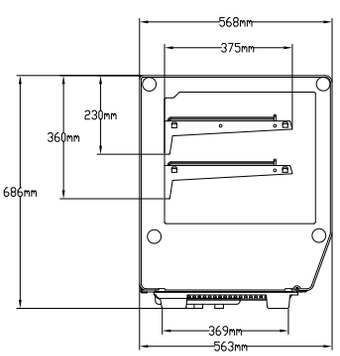


160 W | 120 L | T°+ | REF. RTW-120L-5



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	**1011,00**
RTW-160L-5	160	160	66	813 x 367	880 x 568 x 686	**1110,00**

GEKOELDE VITRINES OPZETMODEL

SCHUIFDEUREN • BEDIENING VOORAAN EN ACHTERAAN

NIEUW
GAS R134a
KOUDE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING

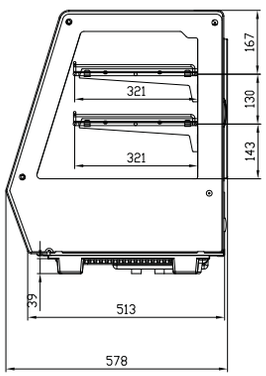
- DUBBELE BEGLAZING AAN 4 ZIJDEN
- Koelmiddel R134a
- Temperatuur 0°C/+12°C
- Onderhoudsvrije condensor
- In de hoogte verstelbare roosters
- Instelbare temperatuurregeling
- Automatische ontdooiing
- Geventileerd koelsysteem
- Ledverlichting
- Schuifdeuren
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

R134a



160 W | 125 L | T°+ | REF. RTW-125L

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	**995,00**

VERWARMDE VITRINES OPZETMODEL

SCHUIFDEUREN • BEDIENING ACHTERAAN

WARME TEMPERATUREN

- 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

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	**728,00**
RTR-160L	160	1500	43	856 x 568 x 686	**821,00**

VITRINES OPZETMODEL

MET EN ZONDER WAGEN

GASTRO BAKKEN zie pagina 484

NIEUW
GAS R134a
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING

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

RTW 118 L

- Roestvast staal
- Aan-uitschakelaar
- Verstelbare poten

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

RTW 175L/255L

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

R134a



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	**858,00**
RTW-175L	4 bakken GN 1/1 + 2 bakken GN 1/4	200	66	818 x 540	915 x 890 x 542	**1863,00**
RTW-255L	6 bakken GN 1/1 + 2 bakken GN 1/4	200	84	1154 x 540	1250 x 890 x 542	**1941,00**

R134a



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	**1910,00**
RTW-255LT	1250 x 890 x 1080	**1994,00**

EILANDJES – ZELFBEDIENING

NIEUW
GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING

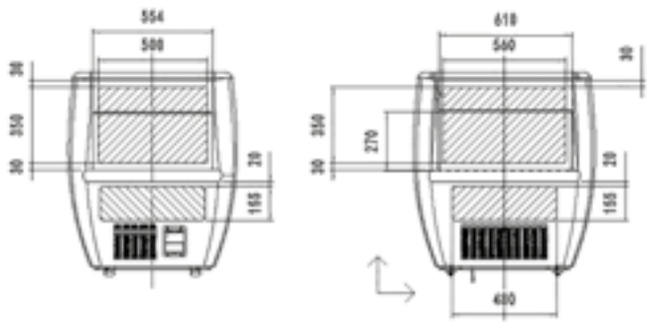
- Koelmiddel R290
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- 4 verstelbare poten
- 3-zijdige beglazing
- Compact, energiezuinig product
- Verdamping van het dooiwater met warm gas
- Display Setter
- Thermostaat Dixell
- Laadhoogte op eilandje: 270 mm
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid
- 230 V mono
- Kabellengte: 2 m



R290

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	**1804,00**

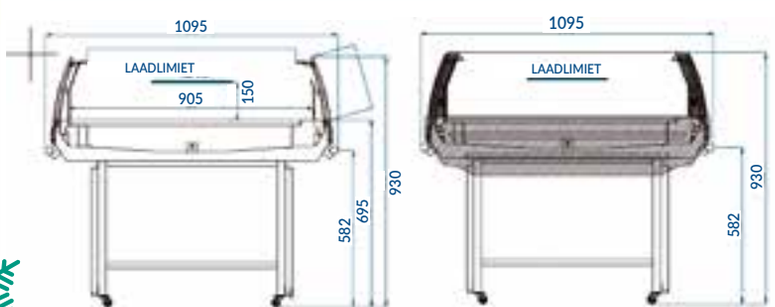
- Koelmiddel R290
- Temperatuur 0°C/+6°C
- Geventileerde koeling
- Verdamping van het dooiwater met warm gas
- 4 verstelbare poten
- Vinverdamper koper-aluminium + ventilator
- Automatische ontdooiing
- Meer uitstalruimte
- Thermostaat Dixell
- Laadhoogte op eilandje: 150 mm
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid
- 230 V mono
- Kabellengte: 2 m



R290

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	**3422,00**

GMS MODULES – MINI MARKET

NEGATIEF • 2 DEUREN

NIEUW

GAS R290
NEGATIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE/ GEVENTILEERDE KOELING

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

CQS15L

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

UP1500D

- Geventileerde koeling
- 4 rekken

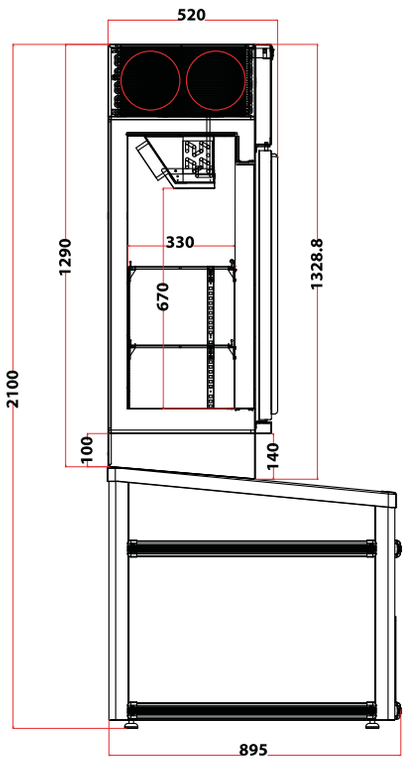


REF. UP1500D

R290

REF. CQS15L

CQS15L + UP1500D



MODULES • NEGATIEVE KOUDE

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CQS15L	4	595	378	n.g.	1515 x 900 x 855	**3967,00**
UP1500D	2	300	312	125	1505 x 520 x 1330	

GMS MODULES – MINI MARKET

NEGATIEF • 3 DEUREN

NIEUW

GAS R290
NEGATIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE/ GEVENTILEERDE KOELING

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

CQS21L

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

UP2100D

- Geventileerde koeling
- 6 rekken

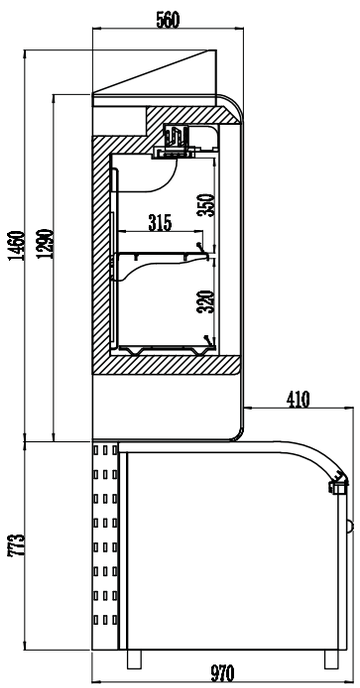


REF. UP2100D

R290

REF. CQS21L

CQS21L + UP2100D



MODULES • NEGATIEVE KOUDE

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CQS21L	2	n.g.	n.g.	n.g.	n.g.	6404,00
UP2100D	3	420	312	155	2105 x 560 x 2060	



AFI COLLIN-LUCY stelt u koelmateriaal en -uitrusting voor vitrines & toonbanken voor horecaprofessionals voor: barkasten, barkoelkasten, gekoelde vitrines, koelkasten, wijnkoelers, vitrines bakkerij/patisserie, saladettes, gekoelde werktafels, pizzameubels, diepvrieskoffers, ijsblokjesmachines...

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

BARKASTEN

BARKASTEN • GLAZEN DEUREN • HOOGTE 855mm

134 BARKASTEN KLAPDEUREN

BARKASTEN • GLAZEN DEUREN • HOOGTE 900mm

135 BARKASTEN RVS KLAPDEUREN
136 BARKASTEN KLAPDEUREN
137 BARKASTEN SCHUIFDEUREN

BARKASTEN • GLAZEN DEUREN • HOOGTE 930mm

138 BARKASTEN KLAPDEUREN
139 BARKASTEN SCHUIFDEUREN



BARKASTEN GLAZEN DEUREN
PAGINA'S 134 TOT 139



BARKASTEN • REEKS FGB & QB
PAGINA'S 140 TOT 149

BARKASTEN • REEKS FGB • HOOGTE 890mm

140 BARKASTEN VOLLE DEUREN
141 BARKASTEN RVS VOLLE DEUREN
142 BARKASTEN GLAZEN DEUREN
143 BARKASTEN RVS GLAZEN DEUREN
144 BARKASTEN VOLLE DEUREN ZONDER KOELUNIT
145 BARKASTEN GLAZEN DEUREN ZONDER KOELUNIT
146 OPTIES: LADEBLOKKEN

BARKASTEN • REEKS QB • HOOGTE 740mm

147 BARKASTEN VOLLE DEUREN
148 BARKASTEN GLAZEN DEUREN
149 OPTIES:
LADENBLOKKEN EN ROOSTERS



MINIBARS & WIJNKOELERS
PAGINA'S 150 TOT 152

MINIBARS & WIJNKOELERS

150 HOTEL MINIBARS
151 WIJNKOELERS • TWEE TEMPERATUURZONES
152 WIJNKOELERS

AFI collin-lucy AL 70 JAAR



KOELEN

KOELKASTEN

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

153 KOELKASTEN • T°+
154 KOELKASTEN 400 EN 600 L • GN 2/1 • T°+/-
155 KOELKASTEN RVS OF SKINPLATE • T°+/-
156 FLESSENKOELERS • T°+
157 GEVENTILEERDE NEGATIEVE KOELKASTEN
158 KOELKASTEN GN 2/1 EN 600X400 • T°+
158 KOELKASTEN 2 KLAPDEUREN • T°+
159 FLESSENKOELERS • 2 SCHUIFDEUREN
160 KOELKASTEN GN 2/1 • RVS OF SKINPLATE • T°+/-
161 OPZETVITRINES T°-
162 OPZETVITRINES T°+



KOELKASTEN GLAZEN DEUREN
PAGINA'S 153 TOT 162

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

163 KOELKASTEN T°+/-
164 KOELKASTEN 400 EN 600 L • GN 2/1 • T°+/-
165 KOELKASTEN RVS OF SKINPLATE • T°+/-
166 KOELKASTEN DUBBELE GN 2/1 OF 600X400 • T°+/-
167 KOELKASTEN RVS OF SKINPLATE • GN 2/1• T°+/-



KOELKASTEN VOLLE DEUREN
PAGINA'S 163 TOT 167

KOELKASTEN REEKS STAR

168 KOELKASTEN 600 EN 1200 L • T°+/-
169 KOELKASTEN 700 ET 1400 L • T°+/-
170 KOELKASTEN 2 EN 4 HALVE DEUREN • T°+/-
171 KOELKASTEN **VIS** • T°+
172 KOELKASTEN GLAZEN DEUREN • GN 2/1 • T°+/-
173 KOELKASTEN 600X400 EN 600X800 • T°+/-

KOELKASTEN SERIE STAR
PAGINA'S 168 TOT 173



AFI COLLIN-LUCY stelt u koelmateriaal en -uitrusting voor vitrines & toonbanken voor horecaprofessionals voor: barkasten, barkoelkasten, gekoelde vitrines, koelkasten, wijnkoelers, vitrines bakkerij/patisserie, saladettes, gekoelde werktafels, pizzameubels, diepvrieskoffers, ijsblokjesmachines...

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

WERKTAFELS & SALADETTES • STAR

174 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • 2-3 DEUREN
175 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • 2-4-6 LADEN
176 SALADETTES **700** • 2-3 DEUREN
177 SALADETTES **700** • 2-3 DEUREN
178 SALADETTES **700** •BEGLAASD • 2-3 DEUREN
179 WERKTAFELS + SALADETTE **700** • GN 1/1
180 GEKOELDE « ECO » PIZZAMEUBELS **700**
181 GEKOELDE WERKTAFELS **600**
182 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • GN 1/1
183 GEKOELDE WERKTAFELS GLAZEN DEUREN **700**
184 BEREIDINGSMEUBELS **700/800**
185 GEKOELDE WERKTAFELS **800** • 600X400
186 PIZZAMEUBELS **800** • MET VITRINE



WANDMEUBELS
PAGINA'S 201 TOT 204

WANDMEUBELS

201 FLESSENKOELERS
202 WANDKOELKASTEN KLAPDEUREN
203 WANDMEUBELS • SERIE PSI II KLAPDEUREN OF SCHUIFDEUREN
204 WANDMEUBELS • SERIE DELTA

WERKTAFELS & SALADETTES STAR
PAGINA'S 174 TOT 186



KASTEN & WERKTAFELS • REEKS AFI STAR

187 KOELKASTEN GN 2/1 • T°+/-
188 KOELKASTEN 600x400 & 600x800 • T°+/-
189 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • 2-3 DEUREN
190 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • 2-4-6 LADEN
191 SALADETTES **700** • 2-3 DEUREN
192 SALADETTES **700** • 2-3 DEUREN
193 PIZZAMEUBELS **700**
194 GEKOELDE WERKTAFELS **600** • 2-3-4 DEUREN • T°+
195 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • GN 1/1 • POSITIEVE T°
196 GEKOELDE WERKTAFELS **700** • GN 1/1• NEGATIEVE T°
197 GEKOELDE WERKTAFELS **800** • 2-3 DEUREN
198 BEREIDINGSMEUBELS SANDWICH **800**
199 PIZZAMEUBELS **800** • 2-3 DEUREN
200 PIZZAMEUBELS HOOG **800** • MET VITRINE



WERKTAFELS & KASTEN AFI STAR
PAGINA 187 TOT 200

AFI collin-lucy AL 70 JAAR



KOELEN

OPZETKOELERS

206 TOONBANKEN • SCHUIFDEUREN
207 HOOGTE 265 MM & 330 MM
208 OPZETKOELINGEN • ECO-REEKS
210 VULEENHEDEN • RECHTE BEGLAZING • SERIE AFISTAR
211 VULEENHEDEN • RVS DEKSELS
212 BEGLAASDE TOONBANKEN VOOR ROOMIJS



NIEUW

OPZETKOELERS
PAGINA'S 206 TOT 212



NIEUW

DIEPVRIEZERS & DIEPVRIESKOFFERS
PAGINA'S 213 TOT 217

DIEPVRIEZERS & DIEPVRIESKOFFERS

213 ROOMIJSTOONBANKEN
214 FLESSENKOELERS SCHUIFDEUREN • BROUWERIJSERIE
214 DIEPVRIEZERS GLAZEN SCHUIFDEUREN
215 DIEPVRIEZERS GLAZEN SCHUIFDEUREN
216 DIEPVRIEZERS KLAPDEKSEL
217 DIEPVRIEZERS KLAPDEKSEL

IJSBLOKJESMACHINE

218 IJSVLOKKENMACHINES • VISWINKELS
219 IJSBLOKJESMACHINES • BESPRENKELINGSSYSTEEM
220 IJSBLOKJESMACHINES • BESPRENKELINGSSYSTEEM

GEMENGDE CELLEN & AFVALBAKKOELERS

221 GEMENGDE KOELCELLEN • 3 - 5 - 10 NIVEAUS
222 GEMENGDE KOELCELLEN
223 AFVALBAKKOELERS



NIEUW

IJSBLOKJES • CELLEN • KOELERS
PAGINA'S 218 TOT 223

BARKASTEN

1 - 2 - 3 GLAZEN KLAPDEUREN

- AUTOMATISCHE ONTDOOIING EN VERDAMPING
- Koelmiddel R600a
- Barkast met ingebouwde koelgroep (onderin)
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Behuizing skinplate
- Binnenzijde aluminium
- Af te sluiten met sleutel
- Geventileerde verdamper
- Binnenverlichting
- Elektronische thermostaat
- Isolatiedikte 32,5 mm

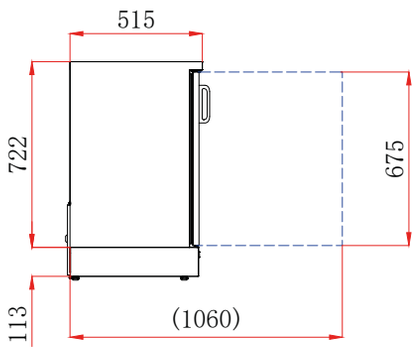
Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

HOOGTE 855 mm

NIEUW

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

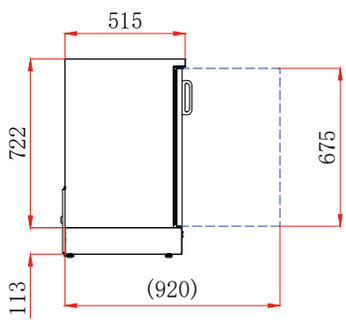
C1B.X





SKINP. T°+ 1 REF. C1B.X

C2B.X/C3B.X



R600a



SKINP. T°+ 2 REF. C2B.X



SKINP. T°+ 3 REF. C3B.X

KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
C1B.X	1	142	209	80	600 x 515 x 855	**482,00**
C2B.X	2	227	198	92	920 x 515 x 855	**624,00**
C3B.X	3	341	253	123	1350 x 515 x 855	**827,00**

RVS BARKASTEN

2 - 3 GLAZEN KLAPDEUREN

NIEUW

GAS R600a
GEVENTILEERDE KOELING
RVS
2 -3 DEUREN
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
- Klimaatklasse: 18-32°C
- 230 V mono

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur



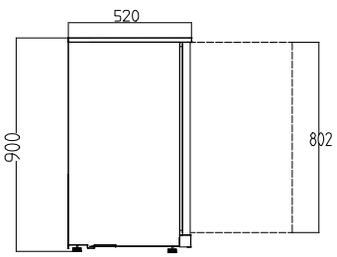
RVS | 208 L | 2 | REF. C2BI

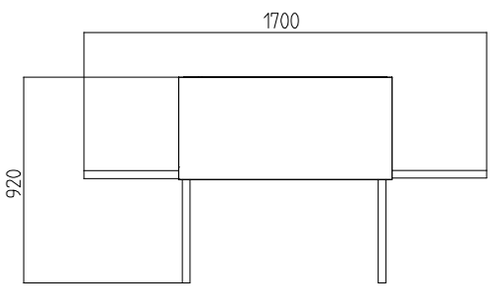
R600a



RVS | 320 L | 3 | REF. C3BI

C2BI/C3BI





KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
C2BI	2	208	4,4	70	900 x 520 x 900	**793,00**
C3BI	3	320	5,3	92	1350 x 520 x 900	**1039,00**

BARKASTEN

1 - 2 - 3 GLAZEN KLAPDEUREN

NIEUW

AFI SERIE
GAS R600a
POSITIEVE TEMPERATUREN
ZWARTGELAKT
1-2-3 DEUREN
HOOGTE 900 mm

- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +1°C/+10°C
- Klimaatklasse 4
- Buitenzijde zwartgelakt staal
- Binnenzijde van aluminium
- Verdamper met ingebouwde leiding met een ventilatorgestuurd koelsysteem
- Automatische ontdooicyclus bij stilleggen van de compressor
- Isolatie: Cyclopentaan (40 mm per zijde)
- Digitale thermostaat
- Zelfsluitende deur
- Verwijderbare dichtingsvoeg
- Getemperd veiligheidsglas
- Standaard gemonteerd slot
- Horizontale binnenledverlichting
- Verstelbare poten

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur



GELAKT T°+ 1 REF. RW138H

R600a

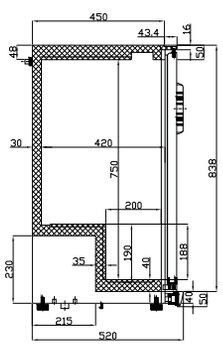


GELAKT T°+ 2 REF. RW208H



GELAKT T°+ 3 REF. RW330H

RW138/208/330H



KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RW138H	1	133	180	44	600 x 520 x 900	**530,00**
RW208H	2	201	230	62	900 x 520 x 900	**741,00**
RW330H	3	320	240	80	1350 x 520 x 900	**877,00**

BARKASTEN

2 - 3 GLAZEN SCHUIFDEUREN

NIEUW

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

- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +1°C/+10°C
- Klimaatklasse 4
- Buitenzijde zwartgelakt staal
- Binnenzijde van aluminium
- Verdamper met ingebouwde leiding met een ventilatorgestuurd koelsysteem
- Automatische ontdooicyclus bij stilleggen van de compressor
- Isolatie: Cyclopentaan (40 mm per zijde)
- Digitale thermostaat
- Zelfsluitende deur
- Verwijderbare dichtingsvoeg
- Getemperd veiligheidsglas
- Standaard gemonteerd slot
- Horizontale binnenledverlichting
- Verstelbare poten

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur



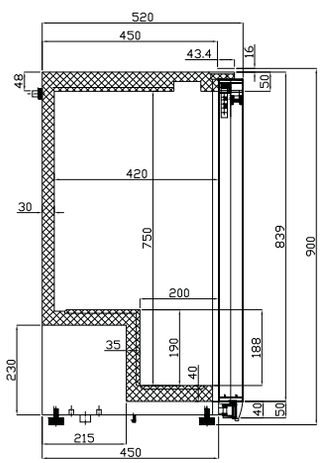
GELAKT T°+ 2 REF. RW208S

R600a

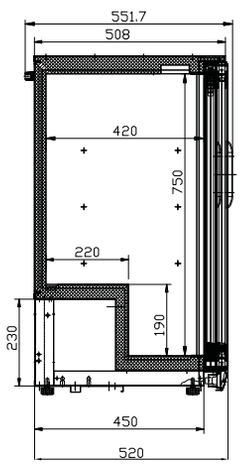


GELAKT T°+ 3 REF. RW330S

RW208S



RW330S



SCHUIFDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RW208S	2	201	230	58	900 x 520 x 900	**765,00**
RW330S	3	320	240	80	1350 x 520 x 900	**909,00**

BARKASTEN

1 - 2 - 3 GLAZEN KLAPDEUREN

- GAS R600a
- POSITIEVE TEMPERATUREN
- INGEBOUWDE KOELGROEP
- BEHUIZING SKINPLATE
- 1-2-3 DEUREN
- HOOGTE 930 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
- Isolatiedikte 32,5 mm

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

HOOGTE 930 mm



SKINP. T°+ 1 REF. C1B

R600a



SKINP. T°+ 2 REF. C2B



SKINP. T°+ 3 REF. C3B

KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
C1B	1	140	250	54	602 x 535 x 930	**631,00**
C2B	2	223	250	75	920 x 535 x 930	**775,00**
C3B	3	335	250	95	1350 x 535 x 930	**961,00**

OPTIES ROOSTERS

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
CC1	Roosters (2) 520 x 315 mm	**12,00**
CC2	Roosters (4) 415 x 315 mm	**11,00**

BARKASTEN

1- 2 - 3 GLAZEN SCHUIFDEUREN

- GAS R600a
- POSITIEVE TEMPERATUREN
- INGEBOUWDE KOELGROEP
- BEHUIZING SKINPLATE
- 1-2-3 DEUREN
- HOOGTE 930 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
- Isolatiedikte 32,5 mm

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

HOOGTE 930 mm



SKINP. T°+ 1 REF. C1C

R600a

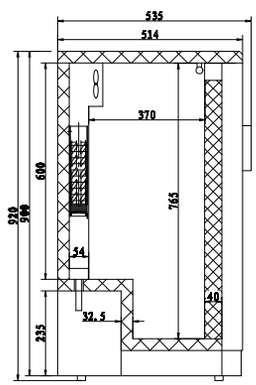


SKINP. T°+ 2 REF. C2C



SKINP. T°+ 3 REF. C3C

C1C/C2C/C3C



SCHUIFDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
C1C	1	140	250	52	602 x 535 x 930	**659,00**
C2C	2	223	250	72	920 x 535 x 930	**803,00**
C3C	3	335	250	91	1350 x 535 x 930	**1030,00**

OPTIES ROOSTERS

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
CC 3/1	Roosters (4) 400 x 315 mm	**12,00**
CC 3/2	Roosters (2) 440 x 315 mm	**12,00**

BARKASTEN

2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • INGEBOUWDE KOELGROEP

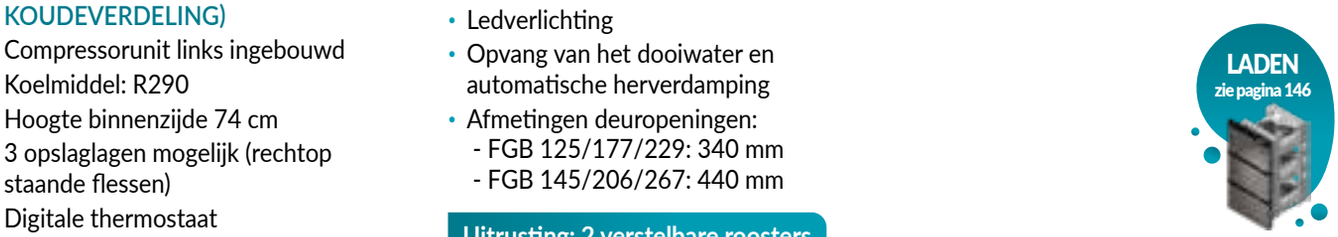
- BUITENKANT SKINPLATE ZWART BINNENKANT SKINPLATE WIT
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- Compressorunit links ingebouwd
- Koelmiddel: R290
- Hoogte binnenzijde 74 cm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechtop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- De condensor is vlot toegankelijk en vergt geen gereedschap voor reiniging
- Geventileerde koeling
- Robuuste constructie op verstelbare poten (7 cm)
- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Ledverlichting
- Opvang van het dooiwater en automatische herverdamping
- Afmetingen deuropeningen:
  - FGB 125/177/229: 340 mm
  - FGB 145/206/267: 440 mm

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

Hoogte zonder poten: 820 mm

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

LADEN
zie pagina 146



R290



SKINP. 320 W 2 REF. FGB 125



SKINP. 370 W 3 REF. FGB 177



Op bestelling
RECHTS INGEBOUWDE KOELGROEP

SKINP. 400 W 4 REF. FGB 229

2 VOLLE DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 125	216-264 | 396-432	229	320	80	1255 x 565 x 890	**1586,00**
FGB 145	252-308 | 462-528	283	340	85	1455 x 565 x 890	**1724,00**

3 VOLLE DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 177	360-440 | 630-744	390	370	100	1775 x 565 x 890	**1896,00**
FGB 206	414-506 | 759-840	466	390	112	2065 x 565 x 890	**1966,00**

4 VOLLE DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 229	504-616 | 864-1056	521	400	116	2295 x 565 x 890	**2187,00**
FGB 267	567-704 | 1056-1152	622	420	130	2675 x 565 x 890	**2380,00**

RVS BARKASTEN

2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • INGEBOUWDE KOELGROEP

- BUITEN- EN BINNENZIJDE VAN RVS
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- Koelmiddel: R290
- Hoogte binnenzijde 74 cm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechtop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- Geventileerde koeling
- Robuuste constructie op verstelbare poten (7 cm)
- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Thermostaatregeling
- Ledverlichting
- Afmetingen deuropeningen:
  - FGB 125/177/229 i: 340 mm
  - FGB 145/206/267 i: 440 mm

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

Hoogte zonder poten: 820 mm

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

LADEN
zie pagina 146



RVS | 400 W | 4 | REF. FGB 229 i

2 VOLLE DEUREN RVS

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 125 i	216-264 | 396-432	229	320	80	1225 x 565 x 890	**1770,00**
FGB 145 i	252-308 | 462-528	283	340	85	1455 x 565 x 890	**1828,00**

3 VOLLE DEUREN RVS

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 177 i	360-440 | 630-744	390	370	100	1775 x 565 x 890	**2092,00**
FGB 206 i	414-506 | 759-840	466	390	112	2065 x 565 x 890	**2202,00**

4 VOLLE DEUREN RVS

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 229 i	504-616 | 864-1056	521	400	116	2295 x 565 x 890	**2389,00**
FGB 267 i	567-704 | 1056-1152	622	420	130	2675 x 565 x 890	**2668,00**

BARKASTEN

2 - 3 - 4 GLAZEN DEUREN • INGEBOUWDE KOELGROEP

- BUITENKANT SKINPLATE ZWART BINNENKANT SKINPLATE WIT
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- Compressorunit links ingebouwd
- Koelmiddel: R290
- Hoogte binnenzijde 74 cm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechtop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- De condensor is vlot toegankelijk en vergt geen gereedschap voor reiniging
- Geventileerde koeling
- Robuuste constructie op verstelbare poten (7 cm)
- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Ledverlichting
- Opvang van het dooiwater en automatische herverdamping
- Afmetingen deuropeningen:
  - FGB 125/177/229 PV: 340 mm
  - FGB 145/206/267 PV: 440 mm

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

Hoogte zonder poten: 820 mm

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

R290



SKINP. 330 W 2 REF. FGB 125 PV



SKINP. 370 W 3 REF. FGB 177 PV



Op bestelling
RECHTS INGEBOUWDE KOELGROEP



SKINP. 410 W 4 REF. FGB 229 PV

2 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 125 PV	216-264 | 396-432	229	330	92	1255 x 565 x 890	**1877,00**
FGB 145 PV	252-308 | 462-528	283	350	97	1455 x 565 x 890	**1988,00**

3 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 177 PV	360-440 | 630-744	390	370	108	1775 x 565 x 890	**2374,00**
FGB 206 PV	414-506 | 759-840	466	390	126	2065 x 565 x 890	**2549,00**

4 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 229 PV	504-616 | 864-1056	521	410	136	2295 x 565 x 890	**2941,00**
FGB 267 PV	567-704 | 1056-1152	622	430	166	2675 x 565 x 890	**3132,00**

RVS BARKASTEN

2 - 3 - 4 GLAZEN DEUREN • INGEBOUWDE KOELGROEP

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

- BUITEN- EN BINNENZIJDE VAN RVS
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- Koelmiddel: R290
- Hoogte binnenzijde 74 cm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechtop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- Geventileerde koeling
- Robuuste constructie op verstelbare poten (7 cm)
- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Thermostaatregeling
- Ledverlichting
- Afmetingen deuropeningen:
  - FGB 125/177/229 PVi: 340 mm
  - FGB 145/206/267 PVi: 440 mm

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

Hoogte zonder poten: 820 mm

R290



RVS | 410 W | 4 | REF. FGB 229 PVi

2 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 125 PVi	216-264 | 396-432	229	330	92	1225 x 565 x 890	**2200,00**
FGB 145 PVi	252-308 | 462-528	283	350	97	1455 x 565 x 890	**2328,00**

3 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 177 PVi	360-440 | 630-744	390	370	108	1775 x 565 x 890	**2699,00**
FGB 206 PVi	414-506 | 759-840	466	390	126	2065 x 565 x 890	**2982,00**

4 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 229 PVi	504-616 | 864-1056	521	410	136	2295 x 565 x 890	**3297,00**
FGB 267 PVi	567-704 | 1056-1152	622	430	166	2675 x 565 x 890	**3533,00**

BARKASTEN

2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • ZONDER KOELGROEP

- BUITENKANT SKINPLATE ZWART BINNENKANT SKINPLATE WIT
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- Koelmiddel: R600a
- Hoogte binnenzijde 74 cm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechtop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- Geventileerde koeling
- Robuuste constructie op verstelbare poten (7 cm)
- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Thermostaatregeling
- Verlichting

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

Hoogte zonder poten: 820 mm

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

LADEN
zie pagina 146



SKINP. 320 W 2 REF. FGB 118 SG

2 VOLLE DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 118 SG	216-264 | 396-432	265	320	59	1180 x 565 x 890	**1224,00**
FGB 138 SG	252-308 | 462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	**1353,00**

3 VOLLE DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 170 SG	360-440 | 630-744	432	320	90	1700 x 565 x 890	**1546,00**
FGB 199 SG	414-506 | 759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	**1644,00**

4 VOLLE DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 222 SG	504-616 | 864-1056	597	320	105	2220 x 565 x 890	**1840,00**
FGB 260 SG	567-704 | 1056-1152	760	386	152	2600 x 565 x 890	**1969,00**

BARKASTEN

2 - 3 - 4 GLAZEN DEUREN • ZONDER KOELGROEP

- BUITENKANT SKINPLATE ZWART BINNENKANT SKINPLATE WIT
- GEVENTILEERDE VERDAMPER TUSSEN 2 DEUREN (OPTIMALE KOUDEVERDELING)
- Koelmiddel: R600a
- Hoogte binnenzijde 74 cm
- 3 opslaglagen mogelijk (rechtop staande flessen)
- Digitale thermostaat
- Geventileerde koeling
- Robuuste constructie op verstelbare poten (7 cm)
- Isolatie geïnjecteerd polyurethaan: 40 mm
- Thermostaatregeling
- Verlichting

Uitrusting: 2 verstelbare roosters per deur

Hoogte zonder poten: 820 mm

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

R600a



SKINP. 320 W 2 REF. FGB 118 SGV

2 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 118 SGV	216-264 | 396-432	265	320	59	1180 x 565 x 890	**1555,00**
FGB 138 SGV	252-308 | 462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	**1702,00**

3 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 170 SGV	360-440 | 630-744	432	320	90	1700 x 565 x 890	**1981,00**
FGB 199 SGV	414-506 | 759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	**2202,00**

4 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FGB 222 SGV	504-616 | 864-1056	597	320	105	2220 x 565 x 890	**2543,00**
FGB 260 SGV	567-704 | 1056-1152	760	320	152	2600 x 565 x 890	**2687,00**

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 FGB 118 SG - FGB 125 - FGB 170 SG - FGB 177 - FGB 222 SG - FGB 229

Ref.	Laden	Binnenafm. (mm) nuttige L x D x H	Afm. voorkant L x D (mm)	Prijs (excl. btw) €
NTFGB 3	1/3 - 1/3 - 1/3	280 x 410 x 190	260 x 440	**635,00**
NTFGB 2	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	**534,00**
NTFGB 1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	**521,00**

LADEN ZWARTE SKINPLATE • VOOR FGB 138 SG - FGB 145 - FGB 199 SG - FGB 206 - FGB 260 SG - FGB 267

Ref.	Laden	Binnenafm. (mm) nuttige L x D x H	Afm. voorkant L x D (mm)	Prijs (excl. btw) €
NTFGB 33	1/3 - 1/3 - 1/3	380 x 410 x 190	260 x 540	**669,00**
NTFGB 22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	**558,00**
NTFGB 11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	**546,00**

LADEN RVS • VOOR FGB 125 i - FGB 177 i - FGB 229 i

Ref.	Laden	Afm. (mm) L x D x H	Afm. voorkant L x D (mm)	Prijs (excl. btw) €
NTFGBI 3	1/3 - 1/3 - 1/3	280 x 410 x 190	260 x 440	**636,00**
NTFGBI 2	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	**655,00**
NTFGBI 1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	**547,00**

LADEN RVS • VOOR FGB 145 i - FGB 206 i - FGB 267 i

Ref.	Laden	Afm. (mm) L x D x H	Afm. voorkant L x D (mm)	Prijs (excl. btw) €
NTFGBI 33	1/3 - 1/3 - 1/3	380 x 410 x 190	260 x 540	**649,00**
NTFGBI 22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	**535,00**
NTFGBI 11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	**523,00**

BARKASTEN

2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN

GAS R290
GEVENTILEERDE KOELING
2 DEUREN

- Ecologisch koelmiddel R290
- Temperatuur: +2°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Automatische ontdooiing
- Digitale thermostaat
- Isolatie: cyclopentaan
- Verwijderbare dichting
- Zelfsluitende deuren
- Standaardslot voor deuren en laden
- Ladencassettesysteem
- Verstelbare poten
- Condenswerend profielsysteem
- Vlot toegankelijk voor reiniging van de condensor
- Secop compressor
- Geventileerde koeling

QB

- Omkeerbare deur
- Verstelbare rekken
- Ingebouwde thermostaat met standbyfunctie
- Deurgreep in schuimplastic

QBG

- Led-binnenverlichting (1 lichtpunt per deur)
- Getemperd veiligheidsglas
- Verstelbare rekken
- Ingebouwde thermostaat met standbyfunctie
- Ingebouwde thermostaat met lichtschakelaar
- Deurgreep aan de buitenzijde met poedercoating (laat geen vingerafdrukken na)

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE



315 L | 224 W | 2 | REF. QB 200



500 L | 351 W | 3 | REF. QB 300

R290



500 L | 385 W | 4 | REF. QB 400

2 VOLLE DEUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
QB 200	315	224	91	1080 x 415 x 740	1460 x 515 x 860	**1733,00**

3 VOLLE DEUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
QB 300	500	351	119	1705 x 415 x 740	2085 x 515 x 860	**2133,00**

4 VOLLE DEUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
QB 400	618	385	149	2160 x 415 x 740	2540 x 515 x 860	**2701,00**

BARKASTEN

2 - 3 - 4 GLAZEN DEUREN

GAS R290
GEVENTILEERDE KOELING
2 DEUREN

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE

- Ecologisch koelmiddel R290
- Temperatuur: +2°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Automatische ontdooiing
- Digitale thermostaat
- Isolatie: cyclopentaan
- Verwijderbare dichting
- Zelfsluitende deuren
- Standaardslot voor deuren en laden
- Ladencassettesysteem
- Verstelbare poten
- Condenswerend profielsysteem
- Vlot toegankelijk voor reiniging van de condensor
- Secop compressor
- Geventileerde koeling

QB

- Omkeerbare deur
- Verstelbare rekken
- Ingebouwde thermostaat met standbyfunctie
- Deurgreep in schuimplastic

QBG

- Led-binnenverlichting (1 lichtpunt per deur)
- Getemperd veiligheidsglas
- Verstelbare rekken
- Ingebouwde thermostaat met standbyfunctie
- Ingebouwde thermostaat met lichtschakelaar
- Deurgreep aan de buitenzijde met poedercoating (laat geen vingerafdrukken na)



315 L | 240 W | 2 | REF. QBG 200



500 L | 373 W | 3 | REF. QBG 300

R290



618 L | 456 W | 4 | REF. QBG 400

2 GLAZEN DEUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
QBG 200	315	240	92	1080 x 415 x 740	1460 x 535 x 860	**1942,00**

3 GLAZEN DEUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
QBG 300	500	373	121	1705 x 415 x 740	2085 x 535 x 860	**2442,00**

4 GLAZEN DEUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
QBG 400	618	456	151	2160 x 415 x 740	2540 x 535 x 860	**2795,00**

OPTIES EN TOEBEHOREN VOOR BARKASTEN

LADENBLOKKEN EN ROOSTERS

Door u te monteren.
Eenvoudig te monteren.





STEL LADEN VOOR QB EN QBG

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
Q2D	Kit 1/2 - 1/2	455,00
Q3D	Kit 1/3 - 1/3 - 1/3	590,00





OPTIES

Ref.	Prijs (excl. btw) €
POTEN VAN ROESTVAST STAAL	45,00
VERSTELBARE VERCHROOMDE ROOSTERS	30,00

HOTELMINIBARS

VOLLE EN GLAZEN DEUREN

AMMONIAKGAS
POSITIEVE TEMPERATUREN

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

Uitrusting: 2 roosters



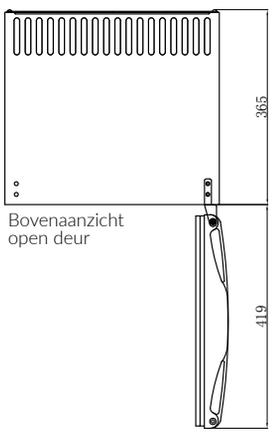


65W | 2 | REF. MB40

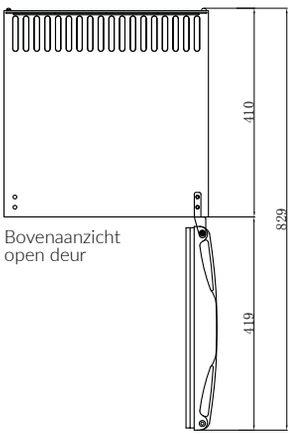


65 W | 2 | REF. RCG40A

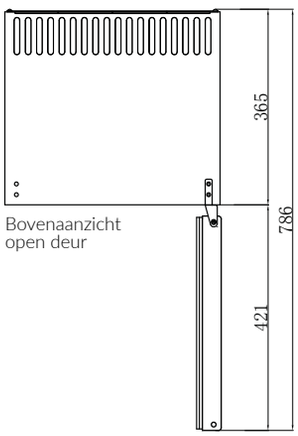
MB30



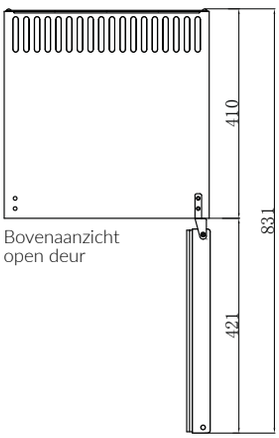
MB40/50



RCG30A



RCG40A/50A



VOLLE DEUREN

Ref.	Roosters	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MB30	2	24	65	13	402 x 420 x 500	**271,00**
MB40	2	34	65	17	402 x 455 x 560	**288,00**
MB50	3	42	65	17	402 x 450 x 670	**306,00**

GLAZEN DEUREN

Ref.	Roosters	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RCG30A	2	24	65	14	402 x 420 x 500	**288,00**
RCG40A	2	34	65	18	402 x 455 x 560	**306,00**
RCG50A	3	42	65	29	402 x 450 x 670	**347,00**

WIJNKOELERS

DEUR MET GEROOKT GLAS • TWEE TEMPERATUURZONES

GAS R600a
2 TEMPERATUURZONES
GEVENTILEERDE KOELING

- 2 KOOLSTOFFILTERS
- ONTGEURDERS
- DUBBELE TEMPERATUURCONTROLE (+5°C/+10°C BOVEN EN +10°C/+18°C ONDER) NIET OMKEERBAAR
- OMKEERBARE DEUR
- Koelmiddel R600A
- Glazen deur met dubbele beglazing
- Deuromtrek in RVS
- Verticale greep
- Automatische ontdooiing
- Geventileerde koeling
- Thermostatische scheiding voor CW360DT
- Met slot voor CW510DT

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

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE

R600a





87 W | 38 | REF. CW360DT





GEROOKT GLAS

180 W | 174 | REF. CW510DT

Ref.	Aantal flessen	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CW360DT	38	87	41	493 x 587 x 840	**880,00**
CW510DT	174	180	100	598 x 685 x 1750	**1939,00**

WIJNKOELERS

NIEUW

GAS R134a
POSITIEVE TEMPERATUUR
STATISCHE KOELING

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

KLS149W

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

KLD372W

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

R134a



33 | 0,12 KW | REF. KLS149W



78 | 0,12 KW | REF. KLD372W

Ref.	Aantal flessen (75 cl)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLS149W	33	145	0,12	44	595 x 664 x 810	**623,00**
KLD372W	78	332	0,12	67	595 x 640 x 1856	**782,00**

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

POSITIEF VERTICAAL

NIEUW

GAS R600a
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING

- NIET OMKEERBARE DEUR
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +1°C / +10°C
- Geventileerde koeling
- Slot
- Mechanische thermostaat en analoge thermometer

DC388PV

- Cyclische ontdooiing compressor
- Isolatie: Cyclopentaan (45 mm per zijde)
- Verwijderbare dichting
- Led-binnenverlichting
- Schakelaar
- Dubbele condenswerende beglazing (VERWARMD)
- Roll bond verdamper + ventilator
- Verstelbare poten
- Standaard vergrendeling
- 4 verstelbare roosters + 1 onderste rooster (500x400)
- Wieltjes voor vlotte opstelling
- Maximum 16 niveaus met een tussenafstand van 50 mm

XLS-412W

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



350 L | 56 KG | REF. DC388PV

R600a



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

POSITIEVE KAST GLAZEN DEUR

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
DC388PV	350	155	56	600 x 570 x 1835	**618,00**
XLS-412W	382	n.g.	94	593 x 620 x 1830	**760,00**

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

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

GAS R600a
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE/STATISCHE KOELING
GELAKT

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

Uitrusting: 7 vaste verdampingsroosters

Geleverd met 2 achteraan gemonteerde wieltjes.

POSITIEVE KASTEN

- AUTOMATISCHE ONTDOOIING EN HERVERDAMPING
- OMKEERBARE DEUR
- Roll bond verdamper + ventilator
- Temperatuur 0°C/+10°C
- Isolatie: 45 mm (A40BPV) en 60 mm (A60BPV)

NEGATIEVE KASTEN

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



R600a



GELAKT 350 L 185 W REF. A40BPV

GELAKT 555 L 358 W REF. A60BNV

POSITIEVE KASTEN GLAZEN DEUREN 400 & 600 LITER

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
A40BPV	350	185	69	600 x 600 x 1850	19 niveaus • tussenafstand: 70 mm	**743,00**
A60BPV	570	185	90	770 x 690 x 1890	19 niveaus • tussenafstand: 70 mm	**920,00**

NEGATIEVE KASTEN GLAZEN DEUREN 400 & 600 LITER

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
A40BNV	440	358	73	600 x 600 x 1850	**1040,00**
A60BNV	555	358	94	770 x 690 x 1890	**1247,00**

OPTIES (ALLEEN VOOR T° +) WITTE GEPLASTIFICEERDE ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
GA40	506 x 415	**12,00**
GA60	654 x 525	**18,00**

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH RVS OF SKINPLATE

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

POSITIEVE KASTEN

- OMKEERBARE DEUR
- Koelmiddel R600A
- Temperatuur +2°C/+10°C
- Geventileerde koeling
- Binnenverlichting over de hele hoogte
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- 230 V mono
- Afwerking binnenzijde van thermisch gevormd polystyrol
- Versterkte isolatie 45 mm
- Geventileerde verdamper (geluidarme tangentiële ventilator)
- Digitale thermostaat

Uitrusting: 5 roosters (495 x 435 mm) in de hoogte verstelbaar (30 standen)

NEGATIEVE KASTEN

- NIET OMKEERBARE DEUR
- Gas R290
- Temperatuur -18°C/-22°C
- Statische koeling
- Binnenverlichting over de hele hoogte
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- 230 V mono
- Afwerking binnenzijde van thermisch gevormd polystyrol
- Versterkte isolatie 45 mm
- Manuele ontdooiing
- Mechanische thermostaat

Uitrusting: 6 vaste koelroosters die de verdamper vormen (495 x 435 mm)

R600a



SKINP. 341 L 276 W REF. AV 360

R290



RVS 341 L 276 W REF. AV 360 L

AV 360 en 360 N: buitenzijde wit - AV 360 L en LN: buitenzijde RVS

POSITIEVE TEMPERATUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AV 360	341	276	81	590 x 605 x 1820	**1221,00**
AV 360 L	341	276	81	590 x 605 x 1820	**1202,00**

NEGATIEVE TEMPERATUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AV 360 N	330	400	92	620 x 665 x 1820	**1564,00**
AV 360 LN	330	400	92	620 x 665 x 1820	**1715,00**

OPTIES (ALLEEN VOOR T° +) ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
CAV 35	495 x 435	37,00

KOELERS
VOOR FLESSEN EN BLIKJES
1 GLAZEN DEUR

- Koelmiddel R600
- Temperatuur 0°C/10°C
- 1 verticale ledverlichting
- 2 verstelbare poten + 2 wielen
- Mechanische thermostaat
- Automatisch sluitende deur (behalve voor KLRF 225)
- Licht- en ventilatorschakelaar
- Mechanische grendel
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

NIEUW

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



225 L | T°+ | REF. KLRF225

R600



240 L | T°+ | REF. KLRF240



370 L | T°+ | REF. KLRF370

1 GLAZEN DEUR

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Roosters	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLRF225	130 | 260	5	225	60	450 x 497 x 1881	**813,00**
KLRF240	151 | 335	5	240	72	595 x 614 x 1320	**628,00**
KLRF370	217 | 467	5	370	74	595 x 650 x 2000	**644,00**

GEVENTILEERDE NEGATIEVE KOELKASTEN

1 GLAZEN DEUR

NIEUW

AFI SERIE

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

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



R290

ALU 374 L T°- REF. KLVG370



ALU 496 L T°- REF. KLVG490

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Roosters	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLVG370	5	374	98	640 x 670 x 2056	**1411,00**
KLVG490	6	496	128	670 x 718 x 2026	**1994,00**

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

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

GAS R600a
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
SKINPLATE
ROOSTERS GN 2/1 EN 600x400

- GESCHIKT VOOR ROOSTERS GN2/1 EN 600 X 400
- OMKEERBARE DEUR
- Gas R600a
- Inhoud 540 liter
- Positieve koelkast
- Temperatuur +1°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Binnenledverlichting
- Buitenbekleding witte skinplate
- Afwerking binnenzijde: thermisch gevormd
- Geventileerde condensor
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing
- Herverdaming van dooiwater

Uitrusting: 4 In de hoogte verstelbare GN2/1 roosters

Op wieltjes gemonteerd geleverd

R600a



SKINP. 540 L 350 W REF. N 500 V

POSITIEVE TEMPERATUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
N 500 V	540	350	106	750 x 785 x 1895	**1592,00**

OPTIES ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
MC21	GN 2/1	34,00

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

2 POSITIEVE KLAPDEUREN

GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
SKINPLATE

- DIGITALE THERMOSTAAT
- LEDVERLICHTING
- Gas R290
- Automatische ontdooiing
- Geventileerde koeling
- Binnen- en buitenzijde van witte skinplate
- Temperatuur +2°C/+5°C
- Binnenverlichting

R290

Uitrusting: 4 roosters (1055 x 395 mm)



SKINP. 710 L 390 W REF. ARV 800 PV

POSITIEVE TEMPERATUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ARV 800 PV	710	390	106	1180 x 642 x 2090	**2374,00**

OPTIES ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
CARV	1055 x 395	46,00

KOELERS
VOOR FLESEN EN BLIKJES
2 GLAZEN SCHUIFDEUREN

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

NIEUW

AFI SERIE

GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
2 DEUREN
4 ROOSTERS

R290



678 L T°+ REF. KLRF680



793 L T°+ REF. KLRF790

2 GLAZEN DEUREN

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Roosters	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLRF680	470 | 940	4	678	140	880 x 712 x 2001	**1277,00**
KLRF790	685 | 1214	4	793	158	990 x 822 x 2001	**1381,00**

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

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

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

POSITIEVE KASTEN

- OMKEERBARE DEUR
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +1°C/+8°C
- Binnenledverlichting
- Bovenop ingebouwde koelgroep
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- Afwerking binnenzijde van thermisch gevormd polystyrol
- Geventileerde koeling
- Digitale thermostaat
- 230 V mono
- Automatische ontdooiing
- In de hoogte verstelbare poten RVS

Uitrusting: 5 in de hoogte verstelbare GN2/1 roosters (650 x 530 mm)

NEGATIEVE KASTEN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -18°C/-22°C
- Binnenledverlichting
- Bovenop ingebouwde koelgroep
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- Afwerking binnenzijde: thermisch gevormd polystyrol
- Statische koeling
- Digitale thermostaat
- In de hoogte verstelbare poten RVS
- Manuele ontdooiing
- Opties: Manden

Uitrusting: 6 vaste koelroosters

ATG 600 V en 600 NV: buitenzijde wit ATG 600 AV en 600 NAV: buitenzijde RVS

R600a



SKINP. 535 L T°+ REF. ATG 600 V

R600a



RVS 535 L T°+ REF. ATG 600 AV

R290



OP 12 OPTIE
KIT MET 12 MANDEN

SKINP. 535 L T°- REF. ATG 600 NV

POSITIEVE TEMPERATUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ATG 600 V	535	350	155	750 x 740 x 1970	**1739,00**
ATG 600 AV	535	350	155	750 x 740 x 1970	**1850,00**

NEGATIEVE TEMPERATUREN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ATG 600 NV	535	370	98	750 x 740 x 1970	**1948,00**
ATG 600 NAV	535	370	98	750 x 740 x 1970	**2043,00**

OPTIES (ALLEEN T° -) KITS VAN 12 MANDEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
OP 12	230,00

OPTIES ROOSTERS GN 2/1

Ref.	Prijs (excl. btw) €
MC21	34,00

OPZETVITRINES GLAZEN DEUREN

NEGATIEF

NIEUW

GAS R290
NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING

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

R290



49 L | 160 W | T°- | REF. RTD-49L



99 L | 160 W | T°- | REF. RTD-99L

ZONDER LICHTGEVEND DISPLAY BOVENAAN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTD-49L	49	160	35	620 x 575 x 552	**874,00**
RTD-99L	99	160	41	620 x 575 x 712	**936,00**

R290



49 L | 160 W | T°- | REF. RTD-49LC



99 L | 160 W | T°- | REF. RTD-99LC

MET LICHTGEVEND DISPLAY BOVENAAN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTD-49LC	49	160	35	620 x 575 x 676	**942,00**
RTD-99LC	99	160	42	620 x 575 x 836	**1011,00**

OPZETVITRINE GLAZEN DEUR

POSITIEF

NIEUW

AFI

SERIE

GAS R600a

POSITIEVE TEMPERATUREN

ZWARTGELAKT

1 DEUR

- Koelmiddel R600a
- Temperatuur 0°C/+10°C
- Klimaatklasse 4
- Buitenzijde van zwartgelakte plaat
- Binnenzijde van zwart aluminium
- Verdamper met ingebouwde leiding met een ventilatorgestuurd koelsysteem
- Manuele ontdooiing
- Isolatie: Cyclopentaan (45 mm per zijde)
- Verwijderbare dichtingsvoeg
- Autonome schakelaar voor de binnenverlichting
- Getemperd veiligheidsglas met dubbele dikte
- Zelfsluitende deur
- Standaard gemonteerd slot
- Verstelbare poten

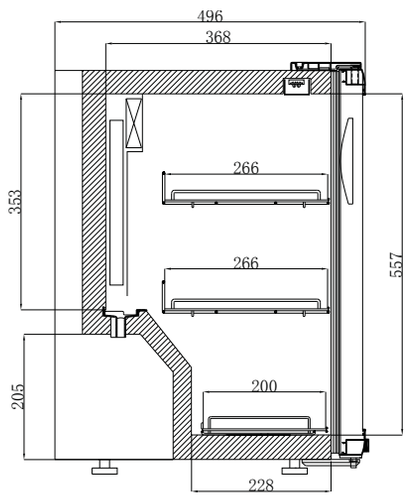
Uitrusting: 3 verstelbare roosters

R600a



GELAKT T°+ 1 REF. RWRC60

RWRC60



KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RWRC60	1	60	80	33	432 x 496 x 672	**544,00**

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH

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

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

Uitrusting: 3 roosters

Geleverd met 2 achteraan gemonteerde wieltjes.

R600



GELAKT | 130 L | T°+ | REF. A20BPP

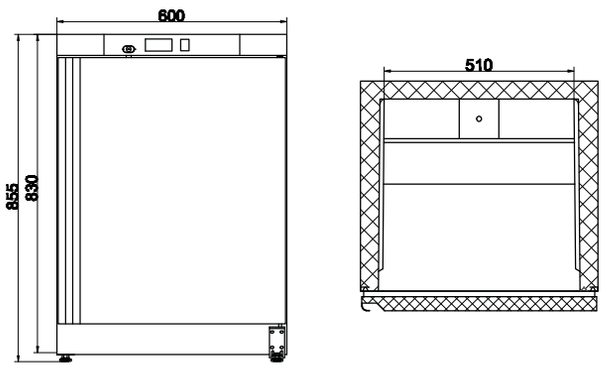
POSITIEVE KASTEN

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

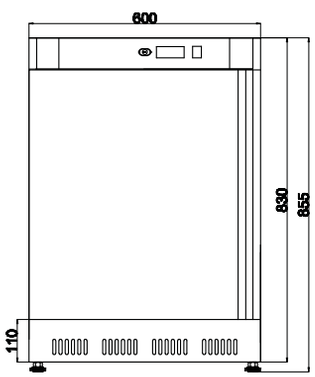
NEGATIEVE KASTEN

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

A20BPP



A20BNP



POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
A20BPP	130	120	44	600 x 585 x 855	**445,00**

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
A20BNP	120	150	44	600 x 585 x 855	**475,00**

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

400 LITER EN 600 LITRES GN 2/1 • GELAKT

POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH

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

- Buitenbekleding: wit gelakt
- Binnenzijde: Thermisch gevormd ABS
- Slot met sleutel
- Digitaal scherm
- Voorzien voor een omgevingstemperatuur van maximaal +32°C.
- 230 V mono
- Poten: hoogte 90 mm voor A60BPP en A60BPN

Uitrusting: 7 vaste verdampingsroosters

Geleverd met 2 achteraan gemonteerde wieltjes.

POSITIEVE KASTEN

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

NEGATIEVE KASTEN

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

R600



GELAKT 350 L T°+ REF. A40BPP

R290



GELAKT 555 L T°- REF. A60BNP

POSITIEVE KASTEN VOLLE DEUREN 400 & 600 LITER

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
A40BPP	350	185	69	600 x 600 x 1850	19 niveaus • tussenafstand: 70 mm	**682,00**
A60BPP	570	185	90	770 x 690 x 1890	19 niveaus • tussenafstand: 70 mm	**861,00**

NEGATIEVE KASTEN VOLLE DEUREN 400 & 600 LITER

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
A40BNP	440	358	73	600 x 600 x 1850	**742,00**
A60BNP	555	358	94	770 x 690 x 1890	**920,00**

OPTIES (ALLEEN VOOR T° +) WITTE GEPLASTIFICEERDE ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
GA40	506 x 415	**12,00**
GA60	654 x 525	**18,00**

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

POSITIEF GEVENTILEERD EN NEGATIEF STATISCH SKINPLATE OF RVS • GEBOGEN EN OMKEERBARE DEUREN

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

POSITIEVE KASTEN

- DIGITALE THERMOSTAAT
- OMKEERBARE DEUR
- Koelmiddel R600A
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- Afwerking binnenzijde: thermisch gevormd polystyrol
- Versterkte isolatie 45 mm
- Geventileerde verdamper (geluidarme tangentiële ventilator)
- Automatische ontdooiing

Uitrusting: 5 in de hoogte verstelbare roosters (495 x 435 mm)

NEGATIEVE KASTEN

- OMKEERBARE DEUR
- Koelmiddel R290
- Temperatuur -18°C/-22°C
- Statische koeling
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- 230 V mono
- Afwerking binnenzijde van thermisch gevormd polystyrol
- Versterkte isolatie 45 mm
- Manuele ontdooiing
- Mechanische thermostaat

Uitrusting: 6 vaste koelroosters die de verdamper vormen (495 x 435 mm)

AP 360 en 360 N: buitenzijde wit - AP 360 L en LN: buitenzijde RVS

R600a



RVS | 330 L | T°+ | REF. AP 360 L



SKINP. | 330 L | T°- | REF. AP 360 N

R290



RVS | 330 L | T°- | REF. AP 360 LN

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AP 360	330	276	68	590 x 643 (+44) x 1820	**1074,00**
AP 360 L	330	276	68	590 x 643 (+44) x 1820	**1159,00**

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AP 360 N	330	400	72	620 x 665 (+32) x 1820	**1242,00**
AP 360 LN	330	400	72	590 x 643 (+44) x 1820	**1319,00**

OPTIES (ALLEEN VOOR T° +) ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
CAV 35	495 x 435	37,00

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

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

GAS R600a/R290
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE/STATISCHE KOELING
SKINPLATE OF RVS
ROOSTERS GN 2/1 EN 600x400

POSITIEVE KASTEN

- GESCHIKT VOOR ROOSTERS GN2/1 OF 600 X 400
- OMKEERBARE DEUR
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +1°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- Afwerking binnenzijde: thermisch gevormd polystyrol
- Geventileerde verdamper (geluidarme tangentiële ventilator)
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing
- Automatische herverdamping

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

Op wieltjes gemonteerd geleverd

NEGATIEVE KASTEN

- OMKEERBARE DEUR
- Koelmiddel R290
- Temperatuur -18°C/-22°C
- Statische koeling
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- Afwerking binnenzijde: thermisch gevormd polystyrol
- Digitale thermostaat
- Manuele ontdooiing

Uitrusting: 6 vaste koelroosters

Op wieltjes gemonteerd geleverd

N 500 P en 500 N: buitenzijde wit
N 500 iP en iN: buitenzijde RVS

R600a



SKINP. | 520 L | T°+ | REF. N 500 P

R290



RVS | 520 L | T°+ | REF. N 500 IP

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
N 500 P	520	330	92	750 x 740 x 1897	**1359,00**
N 500 iP	520	330	92	750 x 740 x 1897	**1491,00**

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
N 500 N	520	400	92	750 x 740 x 1897	**1549,00**
N 500 iN	520	400	92	750 x 740 x 1897	**1856,00**

OPTIES (ALLEEN VOOR T° +) ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
MC21	GN 2/1	34,00

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

POSITIEF OF NEGATIEF GN 2/1 • SKINPLATE OF RVS

GAS R600/R290
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE/STATISCHE KOELING
SKINPLATE OF RVS
ROOSTERS GN 2/1

ATG 600 en 600 N: buitenzijde wit
ATG 600 A en AN: buitenzijde RVS

POSITIEVE KASTEN

- LEDVERLICHTING
- OMKEERBARE DEUR
- Koelmiddel R600
- Temperatuur +1°C/+8°C
- Bovenop ingebouwde koelgroep
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- Afwerking binnenzijde: thermisch gevormd polystyrol
- Geventileerde koeling
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing
- In de hoogte verstelbare poten RVS

Uitrusting: 5 in de hoogte verstelbare GN2/1 roosters (650 x 530 mm)

NEGATIEVE KASTEN

- OMKEERBARE DEUR
- Koelmiddel R290
- Verkrijgbaar met statische koeling of met geventileerde koeling
- Temperatuur -18°C/-22°C
- Bovenop ingebouwde koelgroep
- Buitenbekleding witte skinplate of RVS
- Afwerking binnenzijde: thermisch gevormd polystyrol
- Digitale thermostaat
- In de hoogte verstelbare poten RVS
- Statische koelkasten
- Manuele ontdooiing
- Opties: Manden

Uitrusting: 6 vaste koelroosters die de verdamper vormen

R600



SKINP. 535 L T°+ REF. ATG 600

R290



SKINP. 535 L T°- REF. ATG 600 N

R290



RVS 535 L T°- REF. ATG 600 AN

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ATG 600	535	330	92	750 x 740 x 1970	**1466,00**
ATG 600 A	535	330	92	750 x 740 x 1970	**1623,00**

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ATG 600 N	535	370	98	750 x 740 x 1970	**1623,00**
ATG 600 AN	535	370	98	750 x 740 x 1970	**1886,00**

OPTIES KITS VAN 12 MANDEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
OP 12	230,00

OPTIES ROOSTERS

Ref.	Afm. (mm) L x D	Prijs (excl. btw) €
MC21	GN 2/1	34,00

OPTIES KIT WIELEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
KR 600	92,00

KOELKASTEN

REEKS STAR • **600 EN 1200 LITER** • **1 - 2 PORTEN**
POSITIEF OF NEGATIEF

NIEUW

STAR SERIE
GAS R290
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
RVS
1 -2 DEUREN
ROOSTERS GN 2/1

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

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

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

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE

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

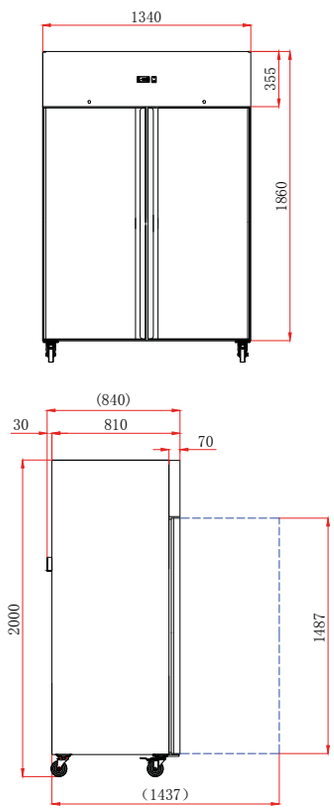
Verdamper aan binnenzijde



RVS | 600 L | 1 | REF. AAF6P

RVS | 1200 L | 2 | REF. AAF12P

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	1033,00
AAF12P	2	1200	380	213	1340 x 810 x 2010	1461,00

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	1256,00
AAF12N	2	1200	700	221	1340 x 810 x 2010	1794,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten	41,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF7	Geplastificeerd GN 2/1 rooster	30,00
SAF7	Set geleiders	18,00

KOELKASTEN

REEKS STAR • 700 EN 1400 LITER • 1 - 2 DEUREN
POSITIEF OF NEGATIEF • GECOATE VERDAMPER

- TROPENVASTE GROEP MONOBLOK
- KLIMAATKLASSE 5
- OMKEERBARE DEUR
- Op wieltjes
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Slot
- Geventileerde koeling
- Verlichtings- en verluchtingsschakelaar in de deur
- Automatische ontdooiing
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Deurdichtingen met clips
- Digitale thermostaat
- 230 V mono
- Inhoud: Maximum 22 niveaus met een tussenafstand van 55 mm

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

Ingebouwde verdamper

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

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

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

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE



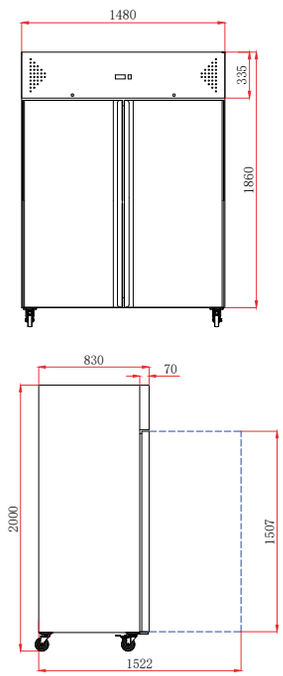
RVS | 700 L | 1 | REF. AAF7P





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	456	134	740 x 830 x 2010	**1098,00**
AAF14P	2	1400	650	198	1480 x 830 x 2010	**1794,00**

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAF7N	1	700	1000	138	740 x 830 x 2010	**1364,00**
AAF14N	2	1400	1300	208	1480 x 830 x 2010	**2043,00**



OPTIES OPHANGKIT VOOR WILD

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITGIBIER	Max. gewicht 60 kg	**23,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten	**41,00**
GAF7	Geplastificeerd GN 2/1 rooster	**30,00**
SAF7	Set geleiders	**18,00**

KOELKASTEN

REEKS STAR • 700 EN 1400 LITER • 2 - 4 HALVE DEUREN

POSITIEF OF NEGATIEF • GECOATE VERDAMPER

NIEUW

STAR SERIE

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

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

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

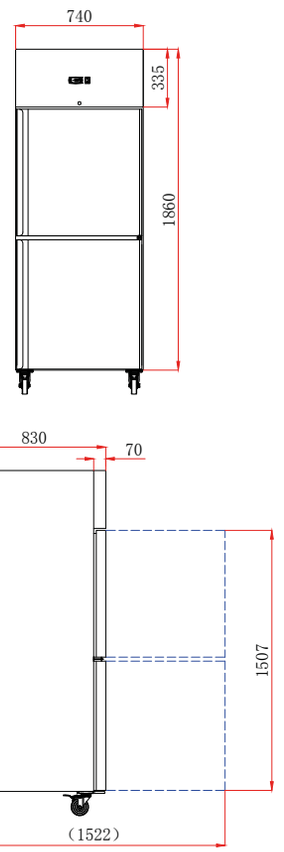
POSITIEVE KASTEN

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

NEGATIEVE KASTEN

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

AAF7PPNM/AAF7PNNM





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	**1142,00**
AA14PPNM	4	1400	430	213	1480 x 830 x 2010	**1853,00**

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	**1405,00**
AA14PNNM	4	1400	795	226	1480 x 830 x 2010	**2102,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF7	Geplastificeerd GN 2/1 rooster	**30,00**
SAF7	Set geleiders	**18,00**

KOELKASTEN VOOR VIS

REEKS STAR • BINNEN- EN BUITENZIJDE RVS

POSITIEF

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

Geleverd met 7 bakken



NIEUW

STAR FISH SERIE

- GAS R290
- POSITIEVE TEMPERATUREN
- STATISCHE KOELING MET VENTILATOR
- TROPENVASTE GROEP
- RVS

TE ONTDEKKEN MATERIAAL

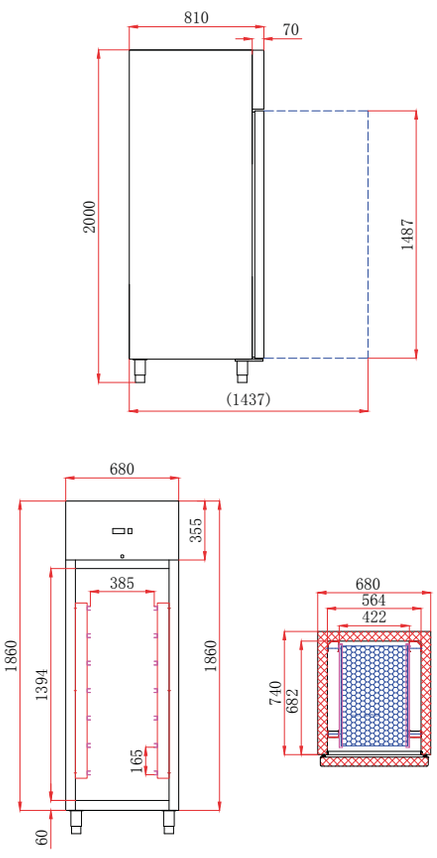
VISWINKELS PAG. 116 GEKOELDE VITRINES
PAG. 218 VISWINKELS IJSVLOKKENMACHINES
VISWINKELS PAG. 467 WERKTAFELS

R290



RVS T°+ REF. AA6PF

AA6PF



POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA6PF	600	175	123	680 x 810 x 2010	**1423,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
BACP	Bak 600 x 400	**86,00**

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

REEKS STAR GN 2/1 • POSITIEF OF NEGATIEF

GECOATE VERDAMPER

- TROPENVASTE GROEP MONOBLOK
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- RVS AISI 304 voor binnen en buiten
- Geventileerde koeling
- Afgeronde hoeken voor gemakkelijke reiniging
- Vervangbare magnetische deurdichting
- Op wieltjes
- Ventilatorschakelaar in deur
- Afzonderlijke lichtschakelaar
- 230 V mono

Uitrusting: 3 roosters per deur

POSITIEVE KASTEN

- Temperatuur +2°C/+8°C

NEGATIEVE KASTEN

- Temperatuur -15°C/-18°C

NIEUW

STAR SERIE

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

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE



AISI 304 T°+ 650 L REF. AAF7PV

R290



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	**1153,00**

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAF7NV	650	495	155	740 x 830 x 2010	**1578,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF7	Geplastificeerd GN 2/1 rooster	**30,00**
SAF7	Set geleiders	**18,00**

KOELKASTEN

REEKS STAR 600X400 EN 600X800

POSITIEF OF NEGATIEF • GECOATE VERDAMPER

- TROPENVASTE GROEP MONOBLOK
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Slot
- Geventileerde koeling
- Verlichtings- en verluchtingsschakelaar in de deur
- Automatische ontdooiing
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Deurdichtingen met clips
- Op wieltjes
- Digitale thermostaat
- 230 V mono
- Inhoud: Maximum 17 niveaus met een tussenafstand van 70 mm

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

POSITIEVE KASTEN

- Temperatuur +2°C/+8°C

NEGATIEVE KASTEN

- Temperatuur -18°C/-22°C

STAR	SERIE
GAS R290	
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN	
GEVENTILEERDE KOELING	
TROPENVASTE GROEP	
GECOATE VERDAMPER	
RVS	
600X400/600X800	

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE



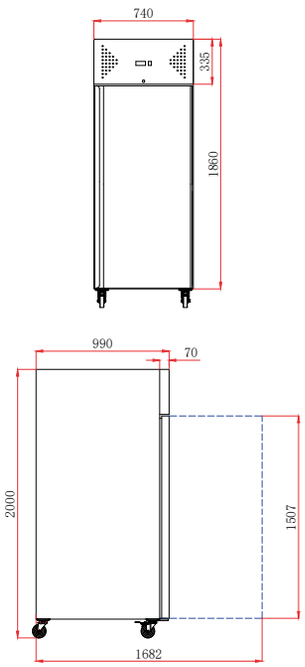
RVS | 650 L | T°+ | REF. AA7PP





RVS | 737 L | T°+ | REF. AA8PP

AA8PP/AA8PN



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	1383,00
AA8PP	737	550	158	740 x 990 x 2010	1468,00

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	1820,00
AA8PN	737	1250	168	740 x 990 x 2010	1914,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten	41,00

OPTIES AA8PP/PN

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF8	Geplastificeerd 600 x 800 rooster	30,00
SAF7P	Set geleiders voor AA7PP/PN	18,00
SAF8	Set geleiders voor AA8PP/PN	18,00

GEKOELDE WERKTAFELS

REEKS STAR • 2 - 3 DEUREN

BUITEN- EN BINNENZIJDE RVS

- BINNEN- EN BUITENZIJDE IN RVS/ GEGALVANISEERDE ACHTERWAND
- GEÏNJECTEERDE VERDAMPER
- Koelmiddel R290
- Digitale thermostaat
- Verstelbare poten
- Deurdichtingen met clips
- 230 V mono
- Statische koeling met ventilator
- Omgevingstemperatuur: 32°C
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 50 mm

Uitrusting: 1 rooster per deur

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

STAR700 SERIE
GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING MET VENTILATOR
RVS
2 -3 DEUREN

GASTRO BAKKEN zie pagina 484



EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE

R290

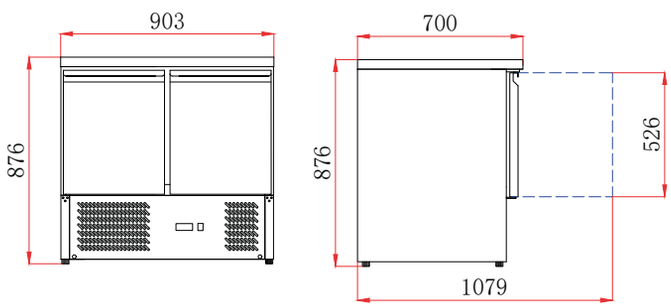


RVS 240 L 2 REF. AAS901

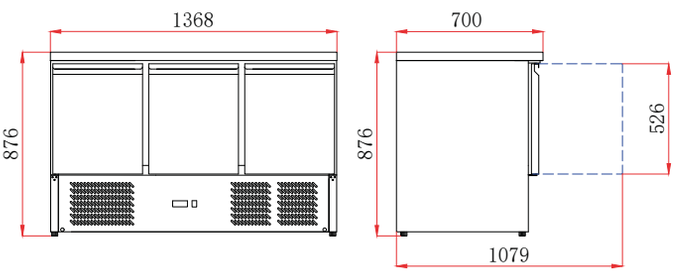


RVS 368 L 3 REF. AAS903T

AAS901



AAS903T



POSITIEVE SALADETTES

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAS901	2	240	180	69	903 x 700 x 876	**635,00**
AAS903T	3	368	270	95	1368 x 700 x 876	**920,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	**30,00**
SAF2	Set geleiders	**18,00**

AFI collin·lucy AL 70 JAAR

GEKOELDE WERKTAFELS

REEKS STAR • 2 - 4 - 6 LADEN
BUITEN- EN BINNENZIJDE RVS

NIEUW
STAR700 SERIE
GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
RVS AISI 304
2 -4-6 GN 1/1 LADEN

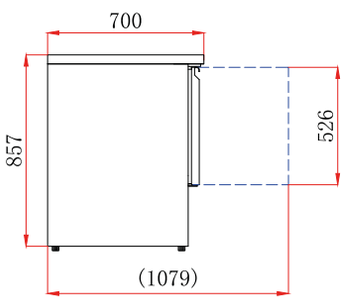
EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE

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

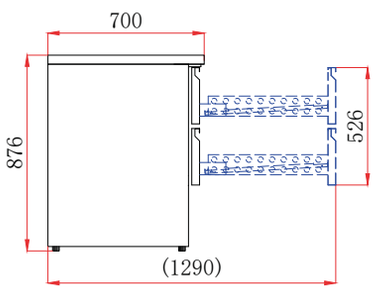


AISI 304 | 230 L | 1 | 2 | REF. AAS901-2D

AAS901-2D



AAS901-4D/ AAS903-6D



R290



AISI 304 | 220 L | 4 | REF. AAS901-4D



AISI 304 | 368 L | 6 | REF. AAS903-6D

POSITIEVE SALADETTES

Ref.	Deuren en laden	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAS901-2D	1 deur + 2 GN 1/1 laden	230	170	92	900 x 700 x 880	**834,00**
AAS901-4D	4 GN 1/1 laden	220	170	98	900 x 700 x 880	**1027,00**
AAS903-6D	6 GN 1/1 laden	368	240	145	1365 x 700 x 880	**1451,00**

SALADETTES

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

- VERDAMPER IN DE WAND
- Koelmiddel R290
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Digitale thermostaat
- Verstelbare poten
- Deurdichtingen met clips
- 230 V mono
- Statische koeling met ventilator
- Omgevingstemperatuur: 32°C
- Temperatuur: +2°C/+8°C
- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 50 mm
- Voor bakken van 150 mm diepte

Uitrusting: 1 rooster per deur

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

STAR 700 SERIE
GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING MET VENTILATOR
RVS
2 -3 DEUREN

GASTRO BAKKEN zie pagina 484

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE



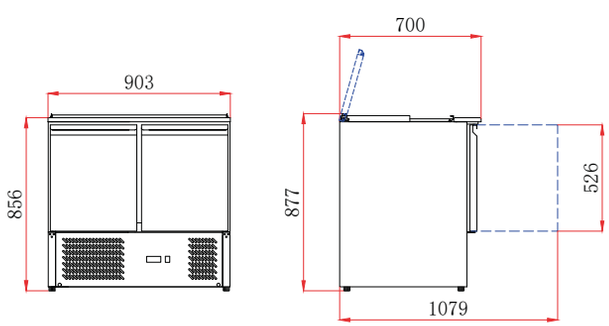
RVS | 240 L | 2 | REF. AAS900

R290

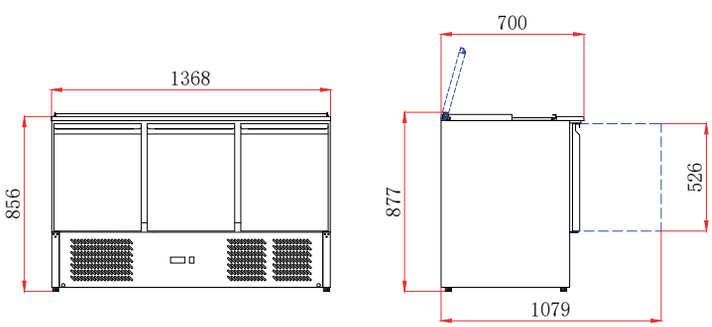


RVS | 368 L | 3 | REF. AAS903

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	**620,00**
AAS903	3	368	270	115	1368 x 700 x 877	4 bakken GN 1/1	**887,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF3	Rooster GN 1/1	30,00
SAF3	Set geleiders	18,00

SALADETTES

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

- BINNEN- EN BUITENZIJDE IN RVS/ GEGALVANISEERDE ACHTERWAND
- GEÏNJECTEERDE VERDAMPER
- Koelmiddel R290
- Digitale thermostaat
- Verstelbare poten
- Deurdichtingen met clips
- 230 V mono
- Statische koeling met ventilator
- Omgevingstemperatuur: 32°C
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 50 mm
- Voor bakken van 150 mm diepte

Uitrusting: 1 rooster per deur

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

STAR 700 SERIE
GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING MET VENTILATOR
RVS
2 -3 DEUREN

GASTRO BAKKEN zie pagina 484



EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE



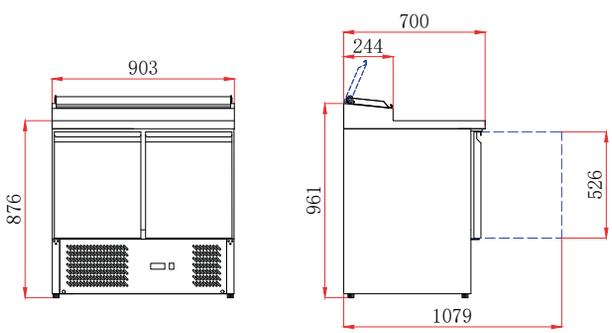
R290

RVS | 240 L | 2 | REF. AAPS200

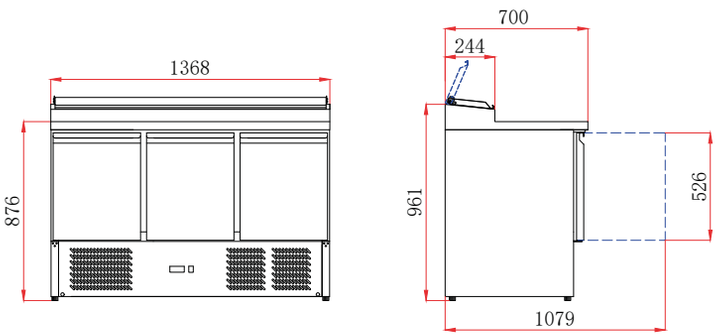


RVS | 392 L | 3 | REF. AAPS300

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	**798,00**
AAPS300	3	392	270	104	1368 x 700 x 961	8 bakken GN 1/6	**1140,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	**30,00**
SAF2	Set geleiders	**18,00**

SALADETTES

REEKS STAR • 2 - 3 DEUREN

BUITEN- EN BINNENZIJDE RVS • GLAZEN STRUCTUREN

- VERDAMPER IN DE WAND
- Koelmiddel R290
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Digitale thermostaat
- Verstelbare poten
- Deurdichtingen met clips
- 230 V mono
- Statische koeling met ventilator
- Omgevingstemperatuur: 32°C
- Temperatuur: +2°C/+8°C
- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 50 mm
- Voor bakken van 150 mm diepte

Uitrusting: 1 rooster per deur

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

STAR700 SERIE
GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING MET VENTILATOR
RVS
2 -3 DEUREN

GASTRO BAKKEN zie pagina 484



EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE



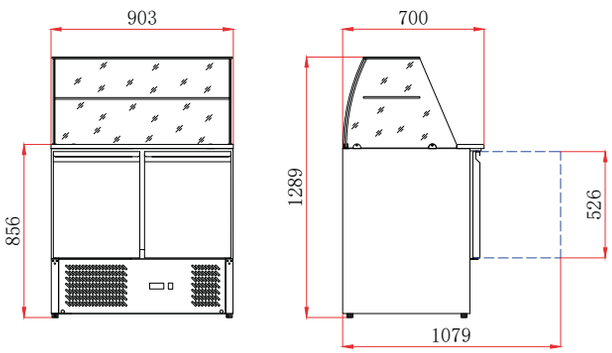
R290

RVS | 240 L | 2 | REF. AAS900V

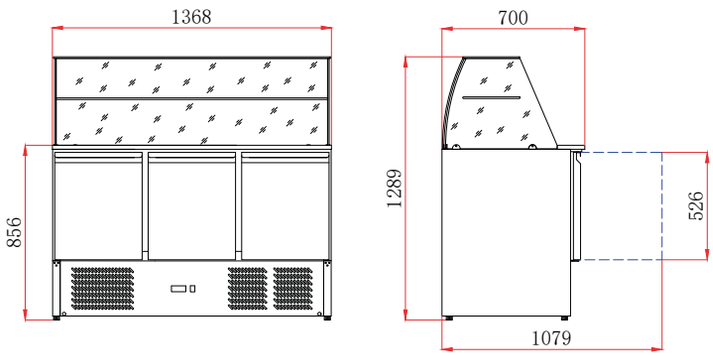


RVS | 368 L | 3 | REF. AAS903V

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	**917,00**
AAS903V	3	368	270	165	1368 x 700 x 856 (1289 met beglazing)	4 bakken GN 1/1	**1036,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF3	Rooster GN 1/1	**30,00**
SAF3	Set geleiders	**18,00**

GEKOELDE WERKTAFELS + OPEN SALADETTE

REEKS STAR GN 1/1 • 2 - 3 DEUREN

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- Temperatuur -2°C/+8°C
- Geventileerde koeling
- Roestvast staal voor binnen en buiten
- Afgeronde hoeken onderaan voor gemakkelijke reiniging
- Zelfsluitende deur
- Vervangbare magnetische deurdichting
- 1 rek per rooster en geschikt voor bak GN 1/1
- Voor bakken van 150 mm diepte
- 230 V mono

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

NIEUW

STAR 700 SERIE

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

GASTRO BAKKEN zie pagina 484

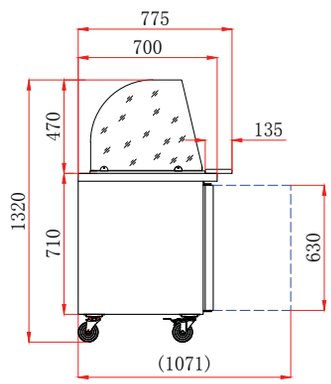


R290

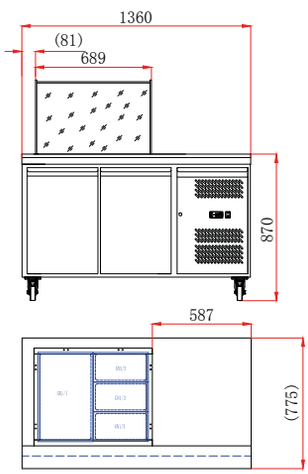
EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE

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

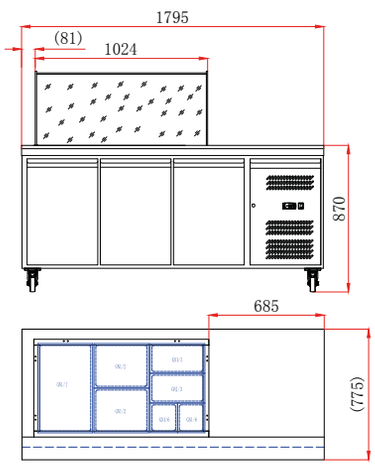
AA2PP+PS/AA3PP+PS



AA2PP+PS



AA3PP+PS



POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Inhoud	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA2PP+PS	2	2 bakken GN 1/1	314	215	115	1360 x 700 x 1365	1125,00
AA3PP+PS	3	3 bakken GN 1/1	465	230	137	1795 x 700 x 1365	1333,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	41,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	30,00
SAF2	Set geleiders	18,00

GEKOELDE "ECO" PIZZAMEUBELS

REEKS STAR • BUITEN- EN BINNENZIJDE RVS

STAR 700 SERIE
GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
RVS
GRANIETEN WERKBLAD
2 -3 DEUREN

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

- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm
- Voor bakken van 150 mm diepte

Uitrusting:
1 GN 1/1 rooster per deur

AAPS903PZ: Verkoopstandaard met afzonderlijke koeling inbegrepen

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

GASTRO BAKKEN zie pagina 484



EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE



RVS | 240 L | 2 | REF. AAPS900

R290

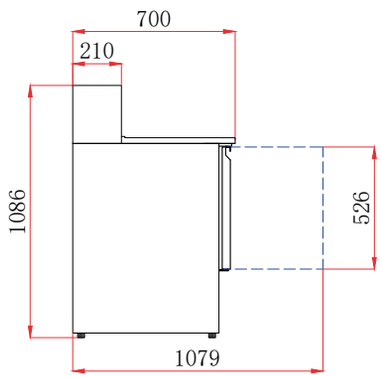


RVS | 402 L | 3 | REF. AAPS903

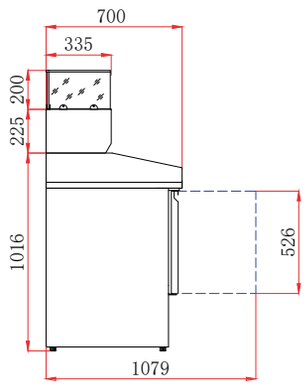


RVS | 368 L | 3 | REF. AAPS903PZ

AAPS900/903



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	**650,00**
AAPS903	3	402	270	166	1365 x 700 x 1075	8 bakken GN 1/6	**917,00**
AAPS903PZ	3	368	390	270	1400 x 700 x 1020	6 bakken GN 1/4	**1496,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF3	Geplastificeerd GN 1/1 rooster	**30,00**
SAF3	Set geleiders	**18,00**

GEKOELDE WERKTAFELS

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

GECOATE VERDAMPER

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- Op wieltjes
- Digitale thermostaat
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Deurdichtingen met clips
- Automatische sluiting van de deur
- Afgeronde hoeken
- 230 V mono
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Inhoud: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm

Uitrusting:
1 rooster 325x430 mm per deur

STAR600 SERIE
GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
MET/ZONDER OPSTAND
TROPENVASTE GROEP
GECOATE VERDAMPER
RVS
2-3-4 DEUREN

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE



RVS 228 L 2 REF. AAS2PP



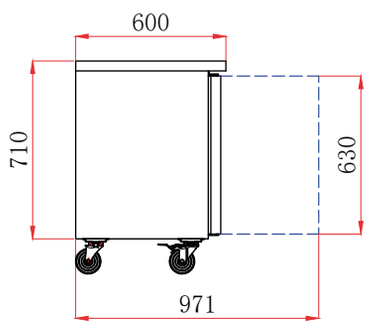
RVS 339 L 3 REF. AAS3PP



RVS 449 L 4 REF. AAS4PP

R290

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	233	94	1360 x 600 x 850	**878,00**
AAS3PP	3	339	275	111	1795 x 600 x 850	**1036,00**
AAS4PP	4	449	380	136	2230 x 600 x 850	**1244,00**

MET OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AAS2PD	2	228	233	94	1360 x 600 x 950	**920,00**
AAS3PD	3	339	275	111	1795 x 600 x 950	**1086,00**
AAS4PD	4	449	380	136	2230 x 600 x 950	**1303,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF1	Geplastificeerd rooster 430 x 325	**30,00**
SAF1	Set geleiders	**18,00**

GEKOELDE WERKTAFELS

REEKS STAR GN 1/1 • MET OF ZONDER OPSTAND

2 - 3 - 4 DEUREN • GECOATE VERDAMPER

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- Op wieltjes
- Digitale thermostaat
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ 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

STAR 700 SERIE

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



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

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE

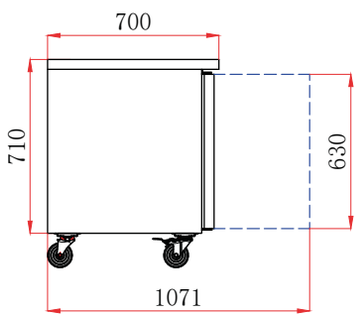


RVS | 282 L | 2 | REF. AA2PP



RVS | 417 L | 3 | REF. AA3PP

AA PP

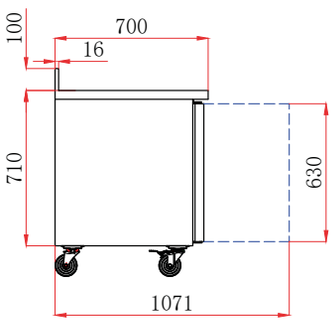




RVS | 553 L | 4 | REF. AA4PP

R290

AA PD



ZONDER OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA2PP	2	282	233	110	1360 x 700 x 850	1101,00
AA3PP	3	417	275	140	1795 x 700 x 850	1241,00
AA4PP	4	553	380	160	2230 x 700 x 850	1555,00

MET OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA2PD	2	282	233	110	1360 x 700 x 950	1143,00
AA3PD	3	417	275	140	1795 x 700 x 950	1333,00
AA4PD	4	553	380	160	2230 x 700 x 950	1615,00

ACCESSOIRES NIEUW

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

Ref.	Verenigbaarheid	Prijs (excl. btw) €
AAKITDRAWER	Reeks STAR 700 + Reeks AFI STAR 700	263,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten	41,00
GAF2	Geplastificeerd GN 1/1 rooster	30,00
SAF2	Set geleiders	18,00

GEKOELDE WERKTAFELS GLAZEN DEUREN

REEKS STAR GN 1/1 • 2- 3 - 4 DEUREN

GECOATE VERDAMPER

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

NIEUW

STAR 700 SERIE

- GAS R290
- POSITIEVE TEMPERATUREN
- GEVENTILEERDE KOELING
- TROPENVASTE GROEP
- GECOATE VERDAMPER
- RVS
- 2-3-4 DEUREN
- ROOSTERS GN 1/1

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE



RVS | 282 L | 2 | REF. AA2PV



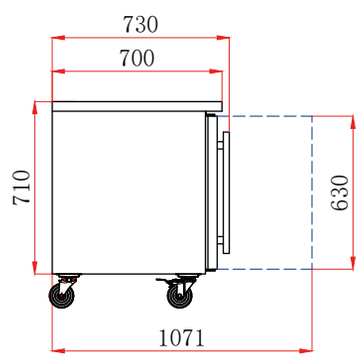
RVS | 417 L | 3 | REF. AA3PV

R290



RVS | 553 L | 4 | REF. AA4PV

/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	**1154,00**
AA3PV	3	417	230	153	1795 x 700 x 850	**1362,00**
AA4PV	4	553	345	182	2230 x 700 x 850	**1659,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	**30,00**
SAF2	Set geleiders	**18,00**

BEREIDINGSMEUBELS

REEKS STAR • 2 - 3 DEUREN

BUITEN- EN BINNENZIJDE RVS • GECOATE VERDAMPER

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

Uitrusting: 1 rooster per deur

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

STAR 700/800 SERIE

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

GASTRO BAKKEN zie pagina 484

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE

R290

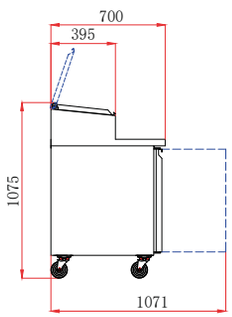


RVS | 282 L | 2 | REF. AAS27PP

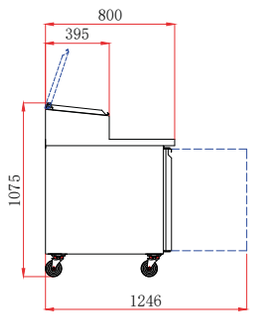


RVS | 580 L | 3 | REF. AAS38PP

AAS27PP/AAS37PP



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	1244,00
AAS37PP	3	417	370	130	1795 x 700 x 1085	8 bakken GN 1/3	1350,00

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	1377,00
AAS38PP	3	580	370	180	2020 x 800 x 1085	10 bakken GN 1/3	1422,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten	41,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1 voor AAS27PP/37PP	30,00
SAF2	Set geleiders voor AAS27PP/ 37PP	18,00
GAF28	Rooster 400 x 600 voor AAS28PP/38PP	30,00
SAF28	Set geleiders voor AAS28PP/ 38PP	18,00

GEKOELDE WERKTAFELS

REEKS STAR 600X400 • 2 - 3 DEUREN

WERKVLAKKEN 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

STAR800	SERIE
GAS R290	
POSITIEVE TEMPERATUREN	
GEVENTILEERDE KOELING	
TROPENVASTE GROEP	
GECOATE VERDAMPER	
RVS	
WERKVLAK RVS OF GRANIET	
2 -3 DEUREN	

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE

R290

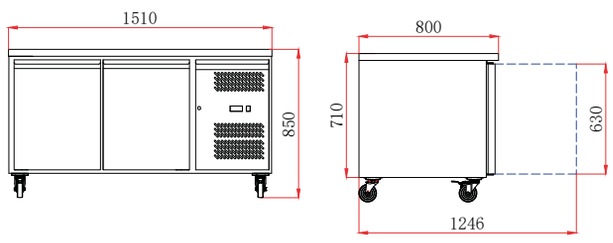


WERKVLAK RVS | 390 L | 2 | REF. AA28PP

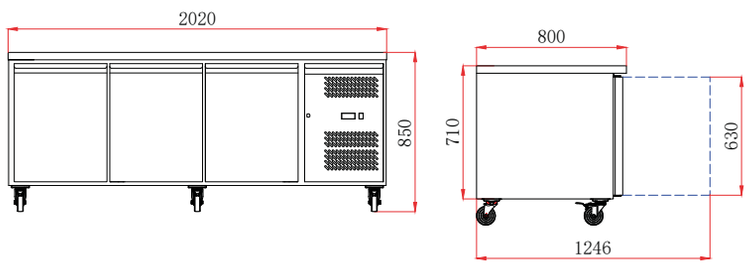


WERKVLAK GRANIET | 580 L | 3 | REF. AA38PPDM3

AA28PP/AA28PPDM2



AA38PP/AA38PPDM3



WERKVLAK RVS • POSITIEVE TAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA28PP	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	**1143,00**
AA38PP	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	**1359,00**

WERKVLAK GRANIET • POSITIEVE TAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AA28PPDM2	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	**1339,00**
AA38PPDM3	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	**1478,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF28	Rooster 400 x 600	**30,00**
SAF28	Set geleiders	**18,00**

GEKOELDE PIZZAMEUBELS

REEKS STAR • MET VITRINE

GECOATE VERDAMPER

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- Op wieltjes
- Digitale thermostaat
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Deurdichtingen met clips
- Automatische sluiting van de deur
- Afgeronde hoeken
- Geventileerde koeling voor het blad
- Statische koeling voor de vitrine
- Granieten werkblad
- 230 V mono
- Temperatuur: +2°C/+8°C
- Inhoud: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm
- Hoogte opstand: 150 mm
- Voor bakken van 150 mm diepte

Uitrusting: 1 rooster per deur (600x400 mm)

AA2PZ+TB: 7 niet gekoelde deegladen

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

STAR 800 SERIE

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

GASTRO BAKKEN zie pagina 484

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE



RVS | 390 L | 2 | REF. AA2PZ

R290

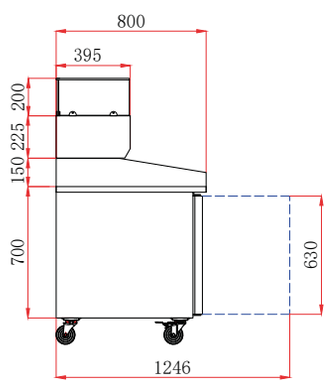


RVS | 580 L | 2 | 7 | REF. AA2PZ+TB



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	340+170	250	1510 x 800 x 1000	6 x GN 1/3	**1778,00**
AA3PZ	3	585	450+170	320	2020 x 800 x 1000	9 x GN 1/3	**2024,00**
AA2PZ+TB	2 deuren + 7 laden	580	395	366	2025 x 800 x 1435	9 x GN 1/3	**2161,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF28	Rooster 400 x 600	**30,00**
SAF28	Set geleiders	**18,00**

KOELKASTEN

REEKS AFISTAR GN 2/1 • 1 - 2 DEUREN

POSITIEF OF NEGATIEF • GECOATE VERDAMPER

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

- TROPENVASTE GROEP
- VERSTELBARE POTEN RVS
- Uitrusting: 3 roosters GN 2/1 per deur
- Slot
- Geventileerde koeling
- Ventilatorschakelaar in deur
- Automatische ontdooiing
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Deurdichtingen met clips
- Digitale thermostaat
- Spanning: 230V/50Hz
- Inhoud: Maximum 22 niveaus met een tussenafstand van 55 mm

POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel 600
- Temperatuur +2°C/+8°C

NEGATIEVE KASTEN

- Koelmiddel 290
- Temperatuur -18°C/-22°C

AFI STAR ★★★★★ SERIE

- GAS R600/R290
- POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
- GEVENTILEERDE KOELING
- GECOATE VERDAMPER
- RVS AISI 304
- 1 -2 DEUREN
- ROOSTERS GN 2/1

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN EN UURLOON GARANTIE

R600



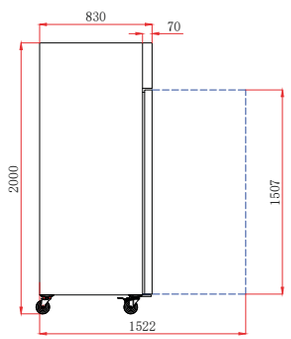
AISI 304 T°+ 1 REF. TRI7P

R290



AISI 304 T°- 2 REF. TRI14N

TRI P/TRI N



In de hoogte verstelbare poten in RVS
Wielen als optie verkrijgbaar

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRI7P	1	650	456	134	740 x 830 x 2010	**1282,00**
TRI14P	2	1300	650	198	1480 x 830 x 2010	**2051,00**

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRI7N	1	650	1000	138	740 x 830 x 2010	**1595,00**
TRI14N	2	1300	1300	208	1480 x 830 x 2010	**2394,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF7	Geplastificeerd GN 2/1 rooster	**30,00**
SAF7	Set geleiders	**18,00**

KOELKASTEN

REEKS AFISTAR 600x400 EN 600x800

POSITIEF OF NEGATIEF

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

- Slot
- Geventileerde koeling
- Ventilatorschakelaar in deur
- Automatische ontdooiing
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Deurdichtingen met clips
- Digitale thermostaat
- Uitrusting: geleverd met 10 paar steunen met tussenafstand van 105 mm
- Spanning: 230V/50Hz
- Inhoud: Maximum 17 niveaus met een tussenafstand van 70 mm

POSITIEVE KASTEN

- Koelmiddel 600
- Temperatuur +2°C/+8°C

NEGATIEVE KASTEN

- Koelmiddel 290
- Temperatuur -18°C/-22°C

AFI STAR ★★★★★ SERIE

GAS R600/R290
POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
RVS AISI 304
ROOSTERS 600X400/600X800

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN EN UURLOON GARANTIE

R600



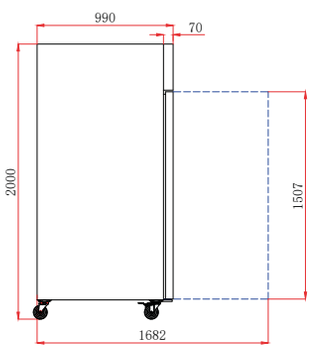
AISI 304 | T°+ | 650 L | REF. TRI7PP

R290



AISI 304 | T°+ | 737 L | REF. TRI8PP

TRI PP/TRI PN



In de hoogte verstelbare poten in RVS
Wielen als optie verkrijgbaar

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRI7PP	650	456	134	740 x 840 x 2010	**1278,00**
TRI8PP	737	550	158	740 x 990 x 2010	**1397,00**

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRI7PN	650	1000	138	740 x 840 x 2010	**1488,00**
TRI8PN	737	1250	168	740 x 990 x 2010	**1611,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
SAF8P	Set geleiders	**18,00**

GEKOELDE WERKTAFELS

REEKS AFISTAR • 2 - 3 DEUREN

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

- VERSTELBARE POTEN RVS
- Koelmiddel R600
- Digitale thermostaat
- Deurdichtingen met clips
- Spanning: 240 V/50 Hz

- Omgevingstemperatuur: 32°C
- Uitrusting: 1 rooster per deur
- Statische koeling met ventilator
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 50 mm

AFI STAR ***** 700 SERIE
GAS R600
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING MET VENTILATOR
RVS AISI 304
2 -3 DEUREN

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE

R600



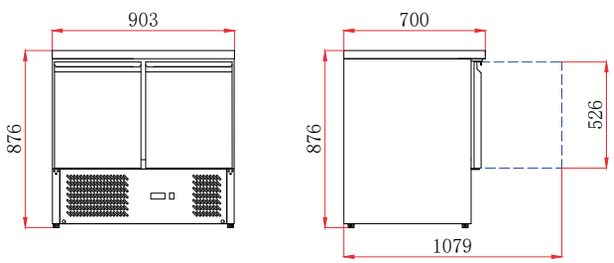
AISI 304 | 240 L | 2 | REF. TRIS901



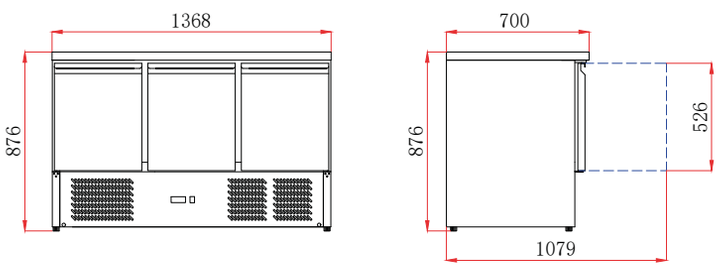
AISI 304 | 368 L | 3 | REF. TRIS903T

In de hoogte verstelbare poten in RVS • Wielen als optie verkrijgbaar

TRIS901



TRIS903T



POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRIS901	2	240	180	69	900 x 700 x 880	777,00
TRIS903T	3	368	270	95	900 x 700 x 880	1112,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	41,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	30,00
SAF2	Set geleiders	18,00

GEKOELDE WERKTAFELS

REEKS AFISTAR • 2 - 4 - 6 LADEN

AFI STAR ***** 700 SERIE

GAS R600
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING MET VENTILATOR
RVS AISI 304
2 -4-6 GN 1/1 LADEN

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

- VERSTELBARE POTEN RVS
- Koelmiddel R600
- Statische koeling met ventilator
- Temperatuur +2°C/+8°C

R600

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN EN UURLOON GARANTIE



AISI 304 | 250 L | 1 | 2 | REF. TRIS901-2D



AISI 304 | 250 L | 4 | REF. TRIS901-4D



AISI 304 | 385L | 6 | REF. TRIS903-6D

In de hoogte verstelbare poten in RVS • Wielen als optie verkrijgbaar

POSITIEVE SALADETTES

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRIS901-2D	1 deur + 2 GN 1/1 laden	250	230	72	900 x 700 x 880	**997,00**
TRIS901-4D	4 GN 1/1 laden	250	230	72	900 x 700 x 880	**1217,00**
TRIS903-6D	6 GN 1/1 laden	385	230	72	1365 x 700 x 880	**1759,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	**30,00**
SAF2	Set geleiders	**18,00**

SALADETTES

REEKS AFISTAR • 2 - 3 DEUREN

AFI STAR 700 SERIE

GAS R600
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING MET VENTILATOR
RVS AISI 304
2 -3 DEUREN

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

- VERSTELBARE POTEN RVS
- Koelmiddel R600
- Digitale thermostaat
- Deurdichtingen met clips
- Spanning: 240 V/50 Hz

- Statische koeling met ventilator
- Omgevingstemperatuur: 32°C
- Uitrusting: 1 rooster per deur
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 50 mm

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

GASTRO BAKKEN zie pagina 484



EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN EN UURLOON GARANTIE

R600



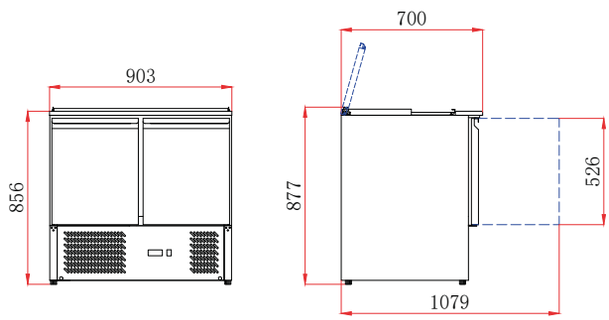
AISI 304 | 240 L | 2 | REF. TRIS900



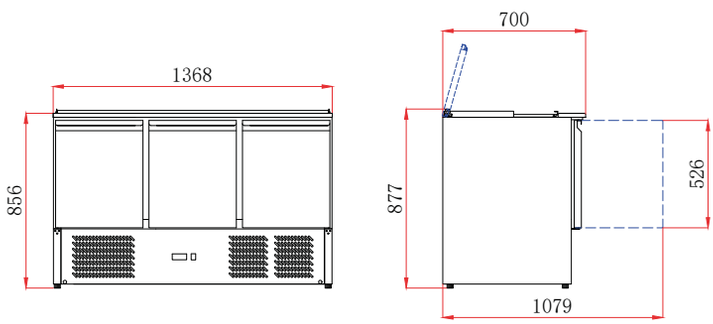
AISI 304 | 368 L | 3 | REF. TRIS903

In de hoogte verstelbare poten in RVS • Wielen als optie verkrijgbaar

TRIS900



TRIS903



POSITIEVE SALADETTES

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
TRIS900	2	240	180	69	900 x 700 x 876	2 bakken GN 1/1 en 3 bakken GN 1/6	**759,00**
TRIS903	3	368	270	115	1365 x 700 x 876	4 bakken GN 1/1	**1078,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	**30,00**
SAF2	Set geleiders	**18,00**

SALADETTES

REEKS AFISTAR • 2 - 3 DEUREN

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

- VERSTELBARE POTEN RVS
- Koelmiddel R600
- Digitale thermostaat
- Verstelbare poten
- Deurdichtingen met clips
- Spanning: 240 V/50 Hz

- Omgevingstemperatuur: 32°C
- Uitrusting: 1 rooster per deur
- Statische koeling met ventilator
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 50 mm

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

AFI STAR 700 SERIE
GAS R600
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING MET VENTILATOR
RVS AISI 304
2 -3 DEUREN

GASTRO BAKKEN zie pagina 484



EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN EN UURLOON GARANTIE

R600



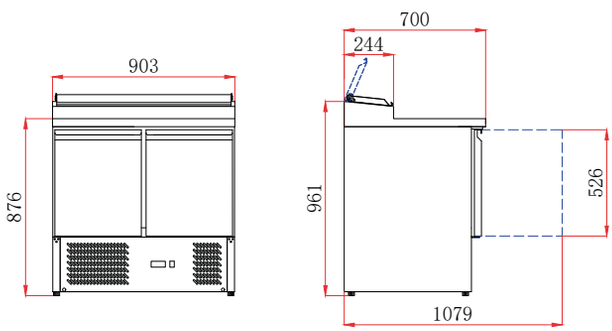
AISI 304 | 240 L | 2 | REF. TRIPS200



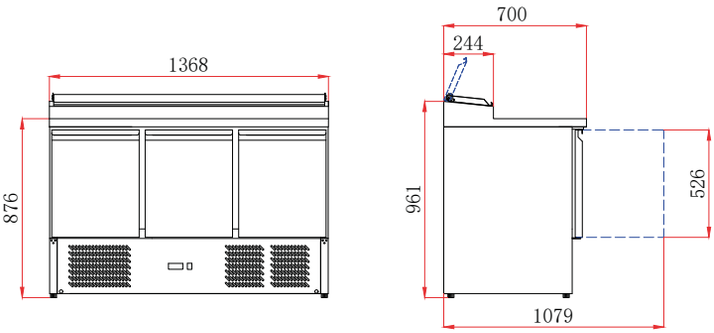
AISI 304 | 392 L | 3 | REF. TRIPS300

In de hoogte verstelbare poten in RVS • Wielen als optie verkrijgbaar

TRIPS200



TRIPS300



POSITIEVE SALADETTES

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
TRIPS200	2	240	180	70	900 x 700 x 970	5 bakken GN 1/6	**960,00**
TRIPS300	3	392	270	104	1365 x 700 x 970	7 bakken GN 1/6	**1372,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	**30,00**
SAF2	Set geleiders	**18,00**

PIZZAMEUBELS

REEKS AFISTAR

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

- VERSTELBARE POTEN RVS
- GRANIETEN WERKBLAD
- Koelmiddel R600
- In de isolatie verzonken corrosiebestendige verdamper
- Digitale thermostaat
- Uitrusting: 1 GN 1/1 rooster per deur
- Deurdichtingen met clips
- Spanning: 230 V/50 Hz

- Motor onderaan
- Statische koeling met ventilator
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm

TRISPS903PZ: Verkoopstandaard met afzonderlijke koeling inbegrepen

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

AFI STAR ★★★★★ 700 SERIE

GAS R600
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING MET VENTILATOR
RVS AISI 304
GRANIETEN WERKBLAD
2 -3 DEUREN

GASTRO BAKKEN zie pagina 484

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN EN UURLOON GARANTIE



AISI 304 | 240 L | 2 | REF. TRIPS900



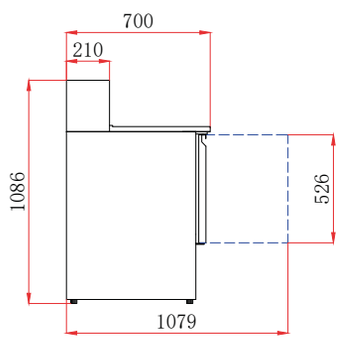
AISI 304 | 402 L | 3 | REF. TRIPS903



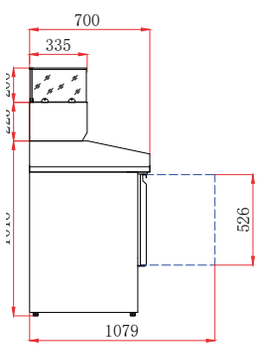
R600

AISI 304 | 368 L | 3 | REF. TRISPS903PZ

TRIPS900/903



TRIPS903PZ



In de hoogte verstelbare poten in RVS • Wielen als optie verkrijgbaar

POSITIEVE PIZZAMEUBELS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
TRIPS900	240	180	106	900 x 700 x 1075	5 bakken GN 1/6	**817,00**
TRIPS903	402	270	166	1365 x 700 x 1075	7 bakken GN 1/6	**1149,00**
TRISPS903PZ	368	390	270	1400 x 700 x 1020	6 bakken GN 1/4	**1818,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	**30,00**
SAF2	Set geleiders	**18,00**

GEKOELDE WERKTAFELS

REEKS AFISTAR • 2 - 3 - 4 DEUREN

POSITIEF • GECOATE VERDAMPER

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

- VERSTELBARE POTEN RVS
- Koelmiddel R600
- Digitale thermostaat
- Uitrusting: 1 rooster 325x430 mm per deur
- Deurdichtingen met clips
- Automatische sluiting van de deur
- Afgeronde hoeken
- Spanning: 230V/50Hz
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Inhoud: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm

AFI STAR ★★★★★ SNACK600 SERIE

GAS R600
POSITIEVE TEMPERATUREN
GECOATE VERDAMPER
RVS AISI 304
2-3-4 DEUREN

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN EN UURLOON GARANTIE



AISI 304 | 228 L | 2 | REF. TRI2P6



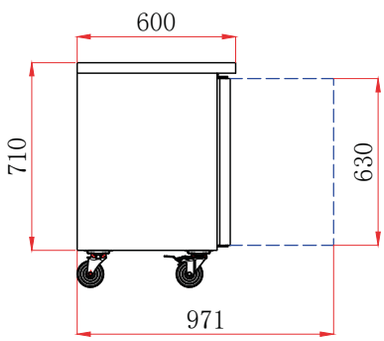
AISI 304 | 339 L | 3 | REF. TRI3P6

R600



AISI 304 | 449 L | 4 | REF. TRI4P6

TRI P



In de hoogte verstelbare poten in RVS • Wielen als optie verkrijgbaar

POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRI2P6	2	228	233	94	1360 x 600 x 850	**1050,00**
TRI3P6	3	339	275	111	1795 x 600 x 850	**1236,00**
TRI4P6	4	449	380	136	2230 x 600 x 850	**1474,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	**30,00**
SAF2	Set geleiders	**18,00**

GEKOELDE WERKTAFELS

REEKS AFISTAR GN 1/1 • 2 - 3 - 4 DEUREN • POSITIEF
MET OF ZONDER OPSTAND • **GECOATE VERDAMPER**

AFI STAR ***** 700 SERIE

- GAS R600
- POSITIEVE TEMPERATUREN
- MET/ZONDER OPSTAND
- GECOATE VERDAMPER
- RVS AISI 304
- 2-3-4 DEUREN
- ROOSTERS GN 1/1

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

- VERSTELBARE POTEN RVS
- Koelmiddel R600
- Digitale thermostaat
- Uitrusting: 1 rooster GN 1/1 per deur
- Deurdichtingen met clips
- Automatische sluiting van de deur
- Afgeronde hoeken
- Spanning: 230V/50Hz
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Inhoud: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN EN UURLOON GARANTIE

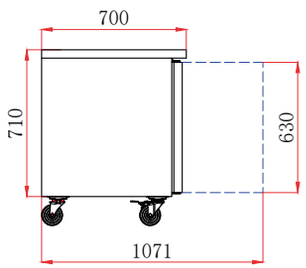


AISI 304 | 282 L | 2 | REF. TRI2P7



AISI 304 | 417 L | 3 | REF. TRI3P7

TRI P7

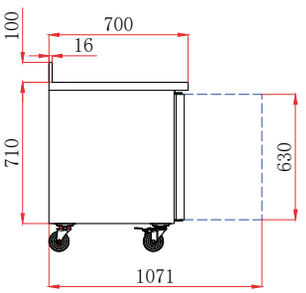




AISI 304 | 553 L | 4 | REF. TRI4P7

R600

TRI P7D



In de hoogte verstelbare poten in RVS • Wielen als optie verkrijgbaar

ZONDER OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRI2P7	2	282	233	110	1360 x 700 x 850	**1301,00**
TRI3P7	3	417	275	140	1795 x 700 x 850	**1508,00**
TRI4P7	4	553	380	160	2230 x 700 x 850	**1821,00**

MET OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRI2P7D	2	282	233	110	1360 x 700 x 950	**1366,00**
TRI3P7D	3	417	275	140	1795 x 700 x 950	**1568,00**
TRI4P7D	4	553	380	160	2230 x 700 x 950	**1920,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	**30,00**
SAF2	Set geleiders	**18,00**

GEKOELDE WERKTAFELS

REEKS AFISTAR GN 1/1 • 2 - 3 - 4 DEUREN
NEGATIEF • MET OF ZONDER OPSTAND

AFI STAR 700 SERIE
GAS R290
NEGATIEVE TEMPERATUREN
MET/ZONDER OPSTAND
RVS AISI 304
2-3-4 DEUREN
ROOSTERS GN 1/1

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

- VERSTELBARE POTEN RVS
- Koelmiddel R290
- Digitale thermostaat
- Uitrusting: 1 GN 1/1 rooster per deur
- Deurdichtingen met clips
- Automatische sluiting van de deur
- Afgeronde hoeken
- Spanning: 230V/50Hz
- Temperatuur -18°C/-22°C
- Inhoud: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN EN UURLOON GARANTIE



AISI 304 | 282 L | 2 | REF. TRI2P7N



AISI 304 | 417 L | 3 | REF. TRI3P7N

R290



AISI 304 | 553 L | 4 | REF. TRI4P7N

In de hoogte verstelbare poten in RVS • Wielen als optie verkrijgbaar

ZONDER OPSTAND • NEGATIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRI2P7N	2	282	233	110	1360 x 700 x 850	**1570,00**
TRI3P7N	3	417	275	140	1795 x 700 x 850	**1762,00**
TRI4P7N	4	553	380	160	2230 x 700 x 850	**2140,00**

MET OPSTAND • NEGATIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRI2P7DN	2	282	233	110	1360 x 700 x 950	**1630,00**
TRI3P7DN	3	417	275	140	1795 x 700 x 950	**1843,00**
TRI4P7DN	4	553	380	160	2230 x 700 x 950	**2190,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF2	Rooster GN 1/1	**30,00**
SAF2	Set geleiders	**18,00**

GEKOELDE WERKTAFELS

REEKS AFISTAR • 2 - 3 DEUREN

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

- VERSTELBARE POTEN RVS
- Koelmiddel R600
- Digitale thermostaat
- Uitrusting: 1 rooster per deur

- Deurdichtingen met clips
- Automatische sluiting van de deur
- Afgeronde hoeken
- Spanning: 230V/50Hz
- Geventileerde koeling
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Inhoud: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm

AFI STAR 800 SERIE
GAS R600
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
RVS AISI 304
2-3- DEUREN

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN EN UURLOON GARANTIE



AISI 304 | 390 L | 2 | REF. TRI2P8PP

R600



AISI 304 | 580 L | 3 | REF. TRI3P8PP

In de hoogte verstelbare poten in RVS • Wielen als optie verkrijgbaar

POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRI2P8PP	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	**1326,00**
TRI3P8PP	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	**1567,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF28	Rooster 400 x 600	**30,00**
SAF28	Set geleiders	**18,00**

BEREIDINGSMEUBELS

REEKS AFISTAR SANDWICH • 2 - 3 DEUREN

AFI STAR ***** 800 SERIE
GAS R600
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
RVS AISI 304
2-3- DEUREN

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

- VERSTELBARE POTEN RVS
- Koelmiddel R600
- Digitale thermostaat
- Deurdichtingen met clips
- Werkblad in RVS

- Geventileerde koeling
- Spanning 240 V/50 Hz
- Uitrusting: 1 rooster per deur
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Capaciteit werktafel: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 50 mm

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

GASTRO BAKKEN zie pagina 484

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN EN UURLOON GARANTIE

R600

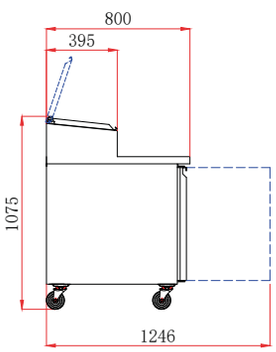


AISI 304 | 390 L | 2 | REF. TRI2P8S



AISI 304 | 580 L | 3 | REF. TRI3P8S

TRI P8S



In de hoogte verstelbare poten in RVS • Wielen als optie verkrijgbaar

POSITIEVE BEREIDINGSMEUBELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
TRI2P8S	2	390	330	138	1510 x 800 x 1085	6 bakken GN 1/3	**1604,00**
TRI3P8S	3	580	370	180	2020 x 800 x 1085	10 bakken GN 1/3	**1831,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	**41,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF28	Rooster 400 x 600	**30,00**
SAF28	Set geleiders	**18,00**

GEKOELDE PIZZAMEUBELS

REEKS AFISTAR • 2 - 3 DEUREN • MET VITRINE

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

- VERSTELBARE POTEN RVS
- Koelmiddel R600
- Digitale thermostaat
- Uitrusting: 1 rooster per deur
- Deurdichtingen met clips
- Automatische sluiting van de deur
- Afgeronde hoeken
- Geventileerde koeling voor het blad
- Statische koeling voor de vitrine
- Granieten werkblad
- Spanning: 230V/50Hz
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Inhoud: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

AFI STAR ***** 800 SERIE
GAS R600
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING TAFEL
STATISCHE VITRINE
RVS AISI 304
GRANIETEN WERKBLAD
2 DEUREN + 7 LADEN

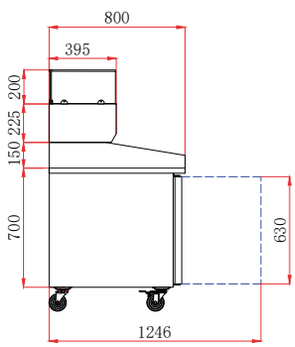
GASTRO BAKKEN zie pagina 484

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN EN UURLOON GARANTIE

R600



TRIPZ2P+TB



In de hoogte verstelbare poten in RVS • Wielen als optie verkrijgbaar

POSITIEVE PIZZAMEUBELS

Ref.	Deuren en laden	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
TRIPZ2P+TB	2 deuren + 7 laden	580	395	366	2025 x 800 x 1435	9 bakken GN 1/3	2525,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	41,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF28	Rooster 400 x 600	30,00
SAF28	Set geleiders	18,00

GEKOELDE PIZZAMEUBELS

REEKS AFISTAR • MET VITRINE • VERHOOGD

GECOATE VERDAMPER

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

- TROPENVASTE GROEP
- KLIMAATKLASSE 5
- Koelmiddel R290
- Op wieltjes
- Digitale thermostaat
- Binnen- en buitenzijde in RVS/ gegalvaniseerde achterwand
- Deurdichtingen met clips
- Automatische sluiting van de deur
- Afgeronde hoeken
- Geventileerde koeling voor het blad
- Statische koeling voor de vitrine
- Granieten werkblad
- 230 V mono
- Temperatuur: +2°C/+8°C
- Inhoud: 5 niveaus per deur met een tussenafstand van 70 mm
- Voor bakken van 150 mm diepte

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

Uitrusting: 1 rooster per deur (600x400 mm)

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

NIEUW
AFI STAR 800 SERIE

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

GASTRO BAKKEN zie pagina 484



EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE



NIEUW
HOOGTE VAN DE OPSTAND 5 CM HOGER

R290

RVS | 390 L | 2 | REF. TRIPZ2P-HIGH



RVS | 585 L | 3 | REF. TRIPZ3P-HIGH

POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
TRIPZ2P-HIGH	2	390	340+170	250	1510 x 800 x 1000	6 x GN 1/3	1799,00
TRIPZ3P-HIGH	3	585	450+170	320	2020 x 800 x 1000	9 x GN 1/3	2054,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITCASTERS	Kit wielen	41,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
GAF28	Rooster 400 x 600	30,00
SAF28	Set geleiders	18,00

KOELERS VOOR FLESSEN EN BLIKJES

NIEUW
AFI SERIE
GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
3-4 ROOSTERS

- Koelmiddel R290
- Temperatuur 0°C/10°C
- 2 verticale ledverlichtingen
- Elektronische thermostaat
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

Nachtgordijn voor KLRFO275
Mechanisch luik voor KLRFO600



R290

274 L T°+ REF. KLRFO275



607 L T°+ REF. KLRFO600

Ref.	Inhoud (flessen/blikjes)	Roosters	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLRFO275	162 | 324	3	274	125	730 x 742 x 1850	**2086,00**
KLRFO600	276 | 621	4	607	129	880 x 750 x 2147	**3221,00**

WANDKASTEN

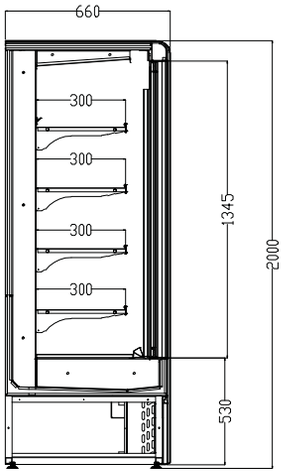
2 - 3 KLAPDEUREN

- Koelmiddel R290
- Temperatuur -1°C/+5°C
- Geventileerde koeling
- 4 rekken
- Digitaal display
- Ledverlichting
- Doorlopende rekken
- Verstelbare poten
- Maximaal laadvermogen per niveau: 95 kg
- Vochtbestendige oppervlakken
- Zelfsluitende deuren
- Grote ergonomie
- Digitale thermostaat
- Verdamper
- Automatische afvoer van condensatiewater
- Capillaire expansieklep
- Automatische ontdooiing
- Deuren met dubbele beglazing
- Geschikt voor alle producttypes
- Superieure kwaliteit
- Gemakkelijk te reinigen
- 230 V mono
- Kleur: Matzwart
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

NIEUW

- GAS R290
- POSITIEVE TEMPERATUREN
- GEVENTILEERDE KOELING
- INGEBOUWDE KOELGROEP
- MATZWART
- 2 -3 DEUREN

BLC





ZWART 2 T°+ REF. BLC1366

R290



ZWART 3 T°+ REF. BLC2066

KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Volume (m³)	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BLC1366	2	0,46	991	1310 x 660 x 2000	**3617,00**
BLC1566	2	0,53	1127	1500 x 660 x 2000	**4339,00**
BLC2066	3	0,71	1165	1935 x 660 x 2000	**4831,00**

WANDMEUBELEN

REEKS PSI II • KLAP- OF SCHUIFDEUREN

GAS R452a
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING
INGEBOUWDE KOELGROEP

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

Kleuropties: besteltermijn 4/5 weken



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

R452a



1,14 m² | 1380 W | T°+ | REF. PSI II PC 1510

PSI II



2 KLAPDEUREN

Ref.	Oppervlakte (m²)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PSI II P 1310	0,98	1915	225	1305 x 635 x 1920	**4599,00**
PSI II P 1510	1,14	1915	245	1505 x 635 x 1920	**4696,00**
PSI II P 1935	1,48	2120	285	1930 x 635 x 1920	**5961,00**

2 SCHUIFDEUREN

Ref.	Oppervlakte (m²)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PSI II PC 1310	0,98	1000	225	1310 x 670 x 1920	**5064,00**
PSI II PC 1510	1,14	1380	245	1510 x 670 x 1920	**5449,00**
PSI II PC 1935	1,48	1950	285	1935 x 670 x 1920	**7341,00**

KLEUREN

Standaardkleur	Kleuropties

WANDMEUBELEN

REEKS DELTA • ZUIVELPRODUCTEN EN CHARCUTERIE

GAS R452a
POSITIEVE TEMPERATUREN
GEVENTILEERDE KOELING

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

Nachtgordijn inbegrepen

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

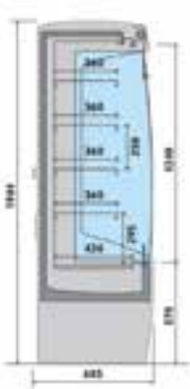
Kleuropties: bestel-termijn 4/5 weken



R452a

1,60 m² | 890 W | T°+ | REF. DEL 130

DEL





Ref.	Oppervlakte (m²)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
DEL 70	0,80	700	175	705 x 655 x 1934	**3339,00**
DEL 88	1,20	780	220	886 x 655 x 1934	**3559,00**
DEL 130	1,60	890	260	1330 x 655 x 1934	**4101,00**
DEL 150	1,86	1270	300	1530 x 655 x 1934	**4061,00**
DEL 200	2,40	1370	342	1955 x 655 x 1934	**4696,00**

KLEUREN

Standaardkleur	Kleuropties

Ontdek ons gamma opzetkoeltoonbanken ??!

NIEUW



52 L | T°+ | REF. RTS-52L



NIEUW



103 L | T°+ | REF. RTS-103L



130 W | T°+ | REF. GASTRO PR 1/1



NIEUW



RVS | 8 1/3 | T°+ | REF. C 180 C

498€ TRIVRX1600/330 SUPERAANBIEDING!



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



NIEUW



RVS | 67 L | T°- | REF. RTD-67L



OPZETKOELTOONBANKEN

SCHUIFDEUREN • HOOGTE 265 MM

NIEUW
GAS R134a
POSITIEVE TEMPERATUREN
HOOGTE 265 MM

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur 0°C/12°C
- Ledverlichting binnenin die op de bovenkant schijnt
- Digitale temperatuurcontrole en display
- Gebogen glas vooraan
- Schuifdeuren
- Direct koelsysteem
- Automatische ontdooiing
- Verdamper bovenaan met reservoir om condensatie op te vangen
- Voor bakken van 40 mm diepte

GASTRO BAKKEN zie pagina 484



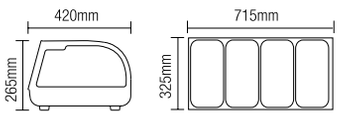
GELEVERD ZONDER GN BAKKEN



42 L T°+ REF. RTS-42L

RTS-42L

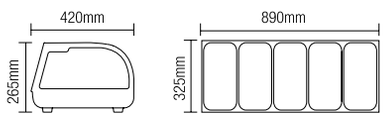
R134a





52 L T°+ REF. RTS-52L

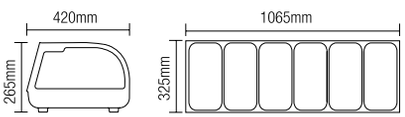
RTS-52L





62 L T°+ REF. RTS-62L

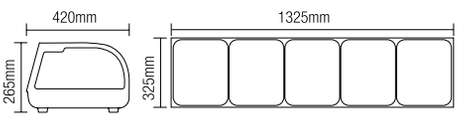
RTS-62L





132 L T°+ REF. RTS-132L

RTS-132L



POSITIEVE VITRINES

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTS-42L	4 bakken GN 1/3	180/190	34,5	1177 × 420 × 265	**1082,00**
RTS-52L	5 bakken GN 1/3	180/190	38,5	1352 × 420 × 265	**1145,00**
RTS-62L	6 bakken GN 1/3	180/190	41,5	1529 × 420 × 265	**1176,00**
RTS-132L	5 bakken GN 1/2	180/190	45	1800 × 420 × 265	**1188,00**

OPZETKOELTOONBANKEN

SCHUIFDEUREN • HOOGTE 330 MM

NIEUW

GAS R134a
POSITIEVE TEMPERATUREN
HOOGTE 330 MM

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur 0°C/12°C
- Ledverlichting binnenin die op de bovenkant schijnt
- Digitale temperatuurcontrole en display
- Gebogen glas vooraan
- Schuifdeuren
- Direct koelsysteem
- Automatische ontdooiing
- Verdamper bovenaan met reservoir om condensatie op te vangen
- Optie: reclamelichtbak
- Voor bakken van 40 mm diepte

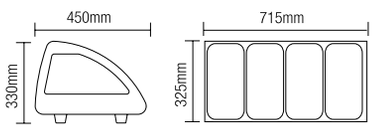
GASTRO BAKKEN
zie pagina 484



GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

43 L T°+ REF. RTS-43L

RTS-43L

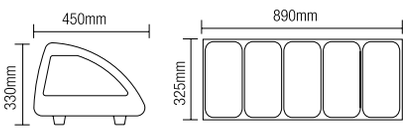


R134a



63 L T°+ REF. RTS-63L

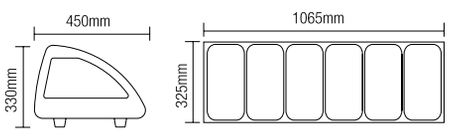
RTS-63L





83 L T°+ REF. RTS-83L

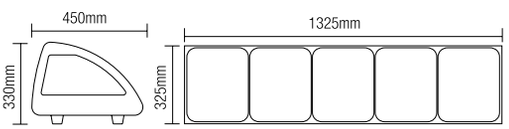
RTS-83L





103 L T°+ REF. RTS-103L

RTS-103L



POSITIEVE VITRINES

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RTS-43L	4 bakken GN 1/3	160	33	1131 × 450 × 330	**858,00**
RTS-63L	5 bakken GN 1/3	160	36	1307 × 450 × 330	**890,00**
RTS-83L	6 bakken GN 1/3	160	39	1483 × 450 × 330	**955,00**
RTS-103L	5 bakken GN 1/2	160	44	1754 × 450 × 330	**980,00**

OPZETKOELTOONBANKEN

REEKS ECO

GAS R134a
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING

- STRUCTUUR VAN ABS OF THERMISCH GEVORMD PS
- Gas R134A
- Afgeronde kuip
- Eenvoudig te onderhouden
- Positieve temperatuur +2°C/+8°C
- Isolatie zonder CFK's
- Koperen verdamper onder de kuip
- Ingebouwde compressorgroep
- Statische koeling
- Digitale thermostaat
- Schakelaar
- Stoffilter
- 230 V mono
- Voor bakken van 150 mm diepte

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

GASTRO BAKKEN zie pagina 484

R134a



8 GN 1/6 | 130 W | T°+ | REF. MINI PR 8/6



4 GN 1/3 | 130 W | T°+ | REF. MICRO PR 4/3



9 GN 1/4 | 130 W | T°+ | REF. MIXTO PR 9/4



6 GN 1/6 | 170 W | T°+ | REF. PICO PR 6/6



4 GN 1/6 | 170 W | T°+ | REF. NANO PR 4/6



7 GN 1/3 | 130 W | T°+ | REF. MIDI PR 7 /3



1 GN 1/1 | 130 W | T°+ | REF. GASTRO PR 1/1



10 GN 1/3 | 180 W | T°+ | REF. MAXI PR 10/3



6 GN 1/4 | 130 W | T°+ | REF. MACRO PR 6/4

MINI

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR 8/6	8 bakken GN 1/6	130	20	1720 x 230 x 220	973,00

MICRO

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR 4/3	4 bakken GN 1/3	130	20	1020 x 410 x 220	930,00

MIXTO

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR 9/4	9 bakken GN 1/4	130	22	1830 x 330 x 230	1030,00

PICO

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR 6/6	6 bakken GN 1/6	170	15	1200 x 240 x 280	930,00

NANO

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR 4/6	4 bakken GN 1/6*	170	12	850 x 220 x 280	859,00

MIDI

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR 7/3	7 bakken GN 1/3	130	25	1580 x 450 x 230	1030,00

GASTRO

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR 1/1	1 bak GN 1/1	130	18	600 x 400 x 350	902,00

MAXI

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR 10/3	10 bakken GN 1/3	180	30	2080 x 410 x 220	1088,00

MACRO

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR 6/4	6 bakken GN 1/4	130	18	1270 x 330 x 230	939,00

ADEMSCHERM IN PLEXI

CONSTRUCTIE IN PLEXI WORDT OP DE TOONBANK BEVESTIGD

Ref.	Ademscherm voor	Prijs (excl. btw) €
HA 9	PR 9/4 - H.: 200 mm	358,00
HA 64	PR 6/4 - H.: 200 mm	321,00
HA 66	PR 6/6 - H.: 200 mm	301,00
HA 46	PR 4/6 - H.: 120 mm	186,00
HA 10	PR 10/3 - H.: 200 mm	401,00
HA 7	PR 7/3 - H.: 200 mm	343,00
HA 4	PR 4/3 - H.: 200 mm	272,00
HA 8	PR 8/6 - H.: 200 mm	329,00

OPHOOGSTEUNEN

STRUCTUUR OM OP DE WERKTAFEL TE PLAATSEN VOOR EXTRA WERKRUIMTE

Ref.	Ophoogsteunen voor	Prijs (excl. btw) €
SE 6	PR 6/4 H.: 190 mm	103,00
SE 7	PR 7/3 H.: 190 mm	103,00

* Enkel bak 100 mm

GEKOELDE VULEENHEDEN

REEKS AFISTAR • RECHTE VITRINES

AFI STAR ★★★★★ SERIE
GAS R600
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING
RVS AISI 304
DIEPTE 335 OF 395 MM

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



EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN EN UURLOON GARANTIE

498€ TRIVRX1600/330 SUPERAANBIEDING!



R600

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

GEKOELDE VULEENHEDEN • DIEPTE 335MM

Ref.	Inhoud	Vermogen (HP)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRIVRX1200/330	5 bakken GN 1/4	1	25	1200 x 335 x 435	**473,00**
TRIVRX1400/330	6 bakken GN 1/4	1	27	1400 x 335 x 435	**492,00**
TRIVRX1500/330	7 bakken GN 1/4	1	29	1500 x 335 x 435	**507,00**
TRIVRX1600/330	7 bakken GN 1/4	1	30	1600 x 335 x 435	**498,00**
TRIVRX1800/330	8 bakken GN 1/4	1	32	1800 x 335 x 435	**538,00**
TRIVRX2000/330	10 bakken GN 1/4	1	34	2000 x 335 x 435	**571,00**

GEKOELDE VULEENHEDEN • DIEPTE 395MM

Ref.	Inhoud	Vermogen (HP)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TRIVRX1200/380	4 bakken GN 1/3	1	28	1200 x 395 x 435	**477,00**
TRIVRX1400/380	6 bakken GN 1/3	1	30	1400 x 395 x 435	**501,00**
TRIVRX1500/380	6 bakken GN 1/3	1	31	1500 x 395 x 435	**513,00**
TRIVRX1600/380	7 bakken GN 1/3	1	32	1600 x 395 x 435	**530,00**
TRIVRX1800/380	8 bakken GN 1/3	1	35	1800 x 395 x 435	**590,00**
TRIVRX2000/380	9 bakken GN 1/3	1	37	2000 x 395 x 435	**615,00**

GEKOELDE VULEENHEDEN

RVS DEKSELS

- RVS DEKSEL
- Koelmiddel: R134a
- Temperatuur + 2°C/+8°C
- Statische koeling
- Elektronische thermostaat
- Digitaal scherm
- Isolatie: 40 mm zonder CFK
- Voor bakken van 150 mm diepte
- Automatische ontdooiing
- Ingebouwde koelgroep
- Omgevingstemperatuur max. +38°C
- 230 V mono

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

NIEUW

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

GASTRO BAKKEN zie pagina 484

EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN EN UURLOON GARANTIE



RVS | 4 1/3 | T°+ | REF. C 120 C

R134a



RVS | 8 1/3 | T°+ | REF. C 180 C

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

Ref.	Inhoud	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
C 120 C	4 bakken GN 1/3	149	25	1200 x 395 x 280	**457,00**
C 140 C	4 bakken GN 1/3 + 1 bak GN 1/2	149	27	1400 x 395 x 280	**463,00**
C 150 C	5 bakken GN 1/3 + 1 bak GN 1/2	149	29	1500 x 395 x 280	**480,00**
C 160C	7 bakken GN 1/3 + 1 GN 1/2	149	30	1600 x 395 x 280	**527,00**
C 180 C	8 bakken GN 1/3	149	32	1800 x 395 x 280	**553,00**
C 200 C	9 bakken 1/3	1/6	34	2000 x 395 x 280	**574,00**

OPZETTOONBANKEN VOOR ROOMIJS

NIEUW

GAS R134a
NEGATIEVE TEMPERATUREN
RVS
4 BAKKEN 5L



- 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

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

R134a



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	**1238,00**
RTD-77L	77	140/162	32	805 × 666 × 305	**1248,00**
RTD-77L-2	77	140/162	28	805 × 666 × 358	**1258,00**

HORIZONTALE TOONBANKEN VOOR ROOMIJS

- Koelmiddel R600
- Temperatuur - 15°C/-23°C
- 4 poten
- Mechanische thermostaat
- Mechanische grendel
- Voor bakken van 5L
- Bedrijfsomgeving: 25°C en 60% vochtigheid

GELEVERD ZONDER GN BAKKEN

NIEUW

AFI SERIE

GAS R600
NEGATIEVE TEMPERATUREN
7 OF 8 BAKKEN

GASTRO BAKKEN
zie pagina 484



381 L | 7 | T°- | REF. KLHG380

R600



467 L | 8 | T°- | REF. KLHG465

NEGATIEVE TOONBANKEN

Ref.	Inhoud	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLHG380	7 bakken van 5L	381	73	1305 x 635 x 1255	**1233,00**
KLHG465	8 bakken van 5L	467	84	1555 x 635 x 1255	**1325,00**



FLESSENKOELERS

BROUWERIJSERIE • VOLLE SCHUIFDEUREN

GAS R290
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING
SKINPLATE

- 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

R290



SKINP. 300 L T°+ REF. MFK 320

NIEUW



SKINP. 260 L T°+ REF. RI-260-C

KOELER SCHUIFDEUREN

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MFK 320	300	55	1040 x 660 x 1060	**871,00**
RI-260-C	260	57	990 x 715 x 900	**595,00**

DIEPVRIESKOFFERS

GLAZEN SCHUIFDEKSELS

GAS R290
NEGATIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING

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

GELEVERD MET MANDEN



R290

594 W 746 L T°- REF. BI 750 L

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) €
BI 530 L	528	81	410	4 x 280 x 710 x 200	1350 x 760 x 620	1550 x 960 x 825	**1761,00**
BI 750 L	746	105	594	2 x 570 x 710 x 200	1850 x 760 x 620	2050 x 960 x 825	**2084,00**
BI 920 L	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	**2408,00**

DIEPVRIESKOFFERS

GLAZEN SCHUIFDEKSELS

NIEUW
AFI SERIE
GAS R290
NEGATIEVE TEMPERATUREN

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

R290



790 L T°- REF. KLCCG790



912 L T°- REF. KLCCG900

2 SCHEIDINGSWANDEN

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLCCG790	790	135	1856 x 870 x 925	**1994,00**

3 SCHEIDINGSWANDEN

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLCCG900	912	146	2106 x 870 x 925	**2147,00**

DIEPVRIESKOFFERS

OPKLAPDEKSEL

- 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

Uitrusting: 2 manden

GAS R290
NEGATIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING
WITTE BEHUIZING



R290

WIT | 600 L | T°- | REF. BD 598 F

DIEPVRIEZERS KLAPDEKSELS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BD 598 F	600	280 W - 1/3 HP	85	1603 x 726 x 1030	**871,00**

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

Uitrusting: 1 mand

GAS R600a
NEGATIEVE TEMPERATUREN
GECOATE VERDAMPER
WITGELAKT



R600a

GELAKT | 324 L | T°- | REF. MF 370

DIEPVRIEZERS KLAPDEKSELS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MF 240	209	80	42	830 x 660 x 850	**684,00**
MF 370	324	110	55	1170 x 660 x 850	**810,00**
MF 460	402	195	65	1400 x 660 x 850	**911,00**

DIEPVRIESKOFFERS

KLAPDEKSEL

NIEUW

AFI SERIE

GAS R600
NEGATIEVE TEMPERATUREN
GELAKT

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

R600



GELAKT 391 L T°- REF. KLCA390

R600



GELAKT 479 L T°- REF. KLCA480

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KLCA390	391	63	1305 x 720 x 845	**546,00**
KLCA480	479	70	1555 x 720 x 845	**598,00**
KLCA650	655	79	2055 x 720 x 845	**920,00**

IJSVLOKKENMACHINES

SYSTEEM MET SPECIALE WORMSCHROEVEN • VISWINKELS

NIEUW
GAS R404a
RVS - AISI 304
IJSVLOKKEN

- MET BERGRUIMTE: CAPACITEIT VAN 60 TOT 150 KG IN 24 UUR
- Tropenvaste groep sfeer +43°C
- Systeem met wormschroeven RVS
- Doorlopende productie
- Stoffilter aan de voorkant
- Gas R404A
- 230 V mono
- Koeling met lucht of water (aanbevolen voor ingebouwde machines of bij hoge omgevingstemperaturen)
- Buitenbehuizing van RVS AISI 304 Scotch Brite
- Sensor om de productie automatisch stil te leggen
- Verdamper van RVS met polyurethaanisolatie - Gas R 404 A -
- Geïsoleerde bergruimte
- Witte ABS kuip
- Kanteldeur
- Poten van RVS in de hoogte verstelbaar van 110-150 mm

TE ONTDEKKEN MATERIAAL
VISWINKELS GEKOELDE VITRINES PAG. 116
VISWINKELS KOELKASTEN PAG. 171
VISWINKELS WERKTAFELS PAG. 467

R404a



90 KG/24U | 28KG | 550 W | REF. PA9028A



150 KG/24U | 50KG | 650 W | REF. PA15055A

MET BERGRUIMTE

Ref.	Productie 24/u (kg)	Bergruimte (kg)	Cond.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. zonder poot L x D x H (mm)	Poten (mm)	Prijs (excl. btw) €
PA9028A	90	28	Lucht	550	63	496 x 660 x 795	110-150	**3304,00**
PA15055A	150	55	Lucht	650	87	741 x 678 x 1015	110-150	**3880,00**

IJSBLOKJESMACHINES

BESPRENKELINGS SYSTEEM

IJSBLOKJES, ZO TRANSPARANT ZAG U ZE NOG NIET!

GAS R290
RVS
VOLLE IJSBLOKJES

- VOLLE IJSBLOKJES
- ONDERHOUDSVRIENDELIJKE CONDENSATOR
- Koelmiddel R290
- Besprenkelingssysteem
- Binnen- en buitenzijde in RVS
- 230 V mono
- Luchtkoeling
- Mechanische “einde cyclus” thermostaat
- A/U-schakelaar aan de voorzijde
- Verticale pomp
- Vlot toegankelijke condensor
- 4 verstelbare poten (10 mm)
- 28 ijsblokjes per cyclus



EXCLUSIEVE 2 JAAR ONDERDELEN GARANTIE

R290



20 KG/24U | 28 | 500 W | REF. ICM 20

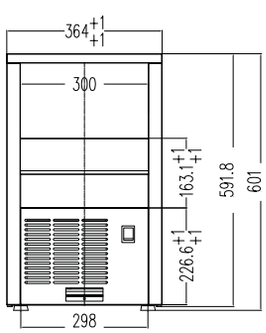
AFVOERHOOGTE WATER: 60 mm

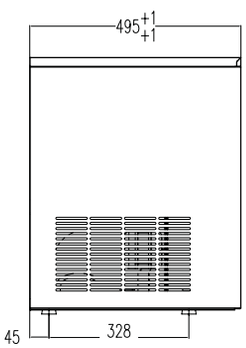


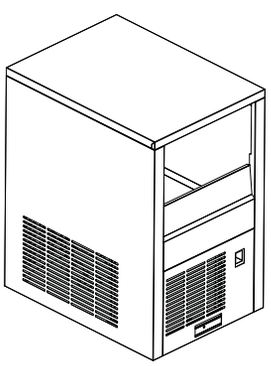
30 KG/24U | 28 | 580 W | REF. ICM 30

AFVOERHOOGTE WATER: 60 mm

ICM







Ref.	Productie 24/u (kg)	Reserve (kg)	Vermogen (W)	Compressor	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ICM 20	20	6	500	Damper	36	364 x 495 x 605	**889,00**
ICM 30	30	6	580	Embraco	38	364 x 495 x 605	**1027,00**

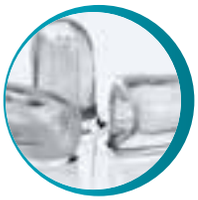
IJSBLOKJESMACHINES

PALET SYSTEEM

GAS R134a
RVS
HOLLE CILINDERVORMIGE IJSBLOKJES

- SOORT IJS: HOLLE CILINDERVORMIGE IJSBLOKJES
- Koelmiddel R134a
- Gemiddeld gewicht +/- 17 g
- Afmetingen: 30 x 26 x 40 mm
- 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 21 tot 37 kg per 24 uur
- Voor koele drankjes en cocktails
- Clientèle: Bars, restaurants, hotels

Geleverd met plastic schepje



R134a



21 KG/24U | 15 | 250 W | REF. MGP21A

AFVOERHOOGTE WATER: 130 mm



PALETSYSTEEM



25 KG/24U | 15 | 265 W | REF. MGP25A

AFVOERHOOGTE WATER: 130 mm

LUCHTKOELING

Ref.	Productie 24/u (kg)	Aantal ijsblokjes/cyclus	Bergruimte	Cyclus (minuten)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MGP21A	21	15	7 kg 410 ijsblokjes	18 - 22	250	30	340 x 547 x 694	**1304,00**
MGP25A	25	15	10 kg 588 ijsblokjes	18 - 23	265	33	400 x 547 x 694	**1429,00**
MGP37A	37	20	12 kg 706 ijsblokjes	14 - 17	350	36	450 x 547 x 694	**1764,00**

GEMENGDE KOELCELLEN

3 - 5 - 10 NIVEAUS

SNEL KOELEN EN INVRIEZEN!

GAS R452a
RVS AISI 304

- KERNSONDE STANDAARD
- OMKEERBARE DEUR (BEHALVE RF 2/3)
- Koelmiddel R452a
- Koelkamer in staal AISI 304
- Manuele ontdooiing
- Isolatiedikte 70 mm zonder CFK
- Afstand tussen de roosters 70 mm
- 230 V mono
- Akoestisch alarm
- Foutmeldingen rechtstreeks op display
- Geventileerde koeling
- Vergaarbak watercondens
- Ventilator valt uit bij het openen van de deur
- Werkt met en zonder sonde



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

2472€
RF 50 FASTER
SUPERAANBIEDING!



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

R452a



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

Ref.	Inhoud	Koelen	Vriezen	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Poten	Prijs (excl. btw) €
RF 2/3	GN 2/3: 3 niveaus	+45°/+3° = 90 min./7kg	+45°/-18° = 240 min./5k	218	60	600 x 609 x 370	te plaatsen op het werkblad	**3217,00**
RF 50 FASTER	GN 1/1 en 600 x 400: 5 niveaus	+90°/+3° = 90 min./15kg	+90°/-18° = 270 min./10kg	449	105	760 x 700 x 850	verstelbare poten	**2472,00**
RF 10 FASTER	GN 1/1 en 600 x 400: 10 niveaus	+90°/+3° = 90 min./40kg	+90°/-18° = 270 min./28kg	900	140	790 x 760 x 1630	verstelbare poten	**6287,00**

GEMENGDE KOELCELLEN

NIEUW
GAS R404a/R290
GEVENTILEERDE KOELING
RVS AISI 304

- OMKEERBARE DEUR
- Koelgas R404a zolang de voorraad strekt, dan R290
- Geventileerde koeling
- Onze producten die zijn ontworpen met het oog op een volledige beheersing van het koel-/invriesproces en om het risico op trage afkoeling uit te sluiten, bieden betere prestaties dan voorgeschreven door de wet op de voedselveiligheid en de Europese richtlijnen inzake koeling
- Verlagen snel de temperatuur van warme levensmiddelen van +70°C tot +3°C in 90 minuten, van +70°C tot -18°C in 240 minuten, dankzij het geavanceerde ontwerp van de luchtstroom die zorgt voor koeling en bevriezing van het product. Daarbij voorkomt het dehydratatie en zorgt ervoor dat de voeding in optimale omstandigheden wordt bewaard
- Koelkamer van staal AISI 304 met afgeronde hoeken onderaan voor een vlotte reiniging
- Heel efficiënte compressor
- Geschikt voor bakken GN 1/1 en 600x400 mm
- Vervangbare magnetische deurdichting
- Werken met en zonder sonde

R404a R290



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	Vriezen	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CM3.X	5 bakken 600x400 of GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./20kg	+70°C/-18°C = 240 min./15kg	1159	130	800 x 800 x 930.	**3075,00**
CM5.X	10 bakken 600x400 of GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./40kg	+70°C/-18°C = 240 min./28kg	980	139	800 x 800 x 1515	**3628,00**
CM10.X	13 bakken 600x400 of GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./60kg	+70°C/-18°C = 240 min./38kg	1200	182	800 x 800 x 1763	**4357,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
AAKITFOOT	Kit verstelbare poten	**41,00**

AFVALBAKKOELERS

1 - 2 CONTAINERS

GAS R600a
POSITIEVE TEMPERATUREN
RVS AISI 304
2-3 CONTAINERS

- Koelmiddel R600a
- Binnen- en buitenzijde in RVS AISI 304
- Digitale thermostaat
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Dooiwater wordt opgevangen
- Deurscharnier met veer
- Isolatie: 40 mm
- Deurdichting gemakkelijk te vervangen zonder gereedschap
- 230 V mono

Gemonteerd geleverd

Geleverd zonder containers

R600a





2 X 240 L T°+ REF. WBC2-240



1 X 120 L T°+ REF. WBC1-120





1 X 240 L T°+ REF. WBC1-240

1 CONTAINER

Ref.	Inhoud	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
WBC1-120	1 container 120 liter	30	832 x 740 x 970	**2264,00**
WBC1-240	1 container 240 liter	32	1090 x 920 x 1230	**2986,00**

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	**2700,00**
WBC2-240	2 containers 240 liter	57	1810 x 920 x 1230	**3484,00**



AFI COLLIN-LUCY biedt u koelmaterieel en -uitrusting voor horeca en grootkeukens aan: koelkasten met volle deuren, glazen deuren & halve deuren, positieve of negatieve temperaturen, gekoelde werktafels met volle deuren, glazen deuren & laden, gekoelde onderstellen met laden enz.

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN



NIEUW
KOELKASTEN **AFI**
PAGINA'S 226 TOT 229

KOELKASTEN

KOELKASTEN VOLLE DEUREN

226 KOELKASTEN • GN 2/1 • T°+/-
227 KOELKASTEN HALVE DEUREN • GN 2/1 • T°+/-

KOELKASTEN GLAZEN DEUREN

228 KOELKASTEN • GN 2/1 • T°+
229 KOELKASTEN HALVE DEUREN • GN 2/1 • T°+



Nieuw exclusief gamma van professionele koeltoestellen!

AFI





AFI collin·lucy® AL 70 JAAR



KOELEN

GEKOELDE WERKTAFELS

WERKTAFELS VOLLE DEUREN

230 WERKTAFELS **700** • GN 1/1 • T°+
231 WERKTAFELS NEGATIEF **700** • GN 1/1

WERKTAFELS GLAZEN DEUREN

232 WERKTAFELS **700** • GN 1/1 • T°+

WERKTAFELS MET LADEN

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



NIEUW

GEKOELDE WERKTAFELS **AFI**

PAGINA'S 230 TOT 234





NIEUW

GEKOELDE ONDERSTELLEN **AFI**

PAGINA'S 235 TOT 236



GEKOELDE ONDERSTELLEN

235 ONDERSTELLEN **600** • 2- 3- 4 LADEN • T°+
236 ONDERSTELLEN **700** • 4- 6- 8 LADEN • T°+

OPTIES WERKTAFELS & SOKKELS

237 LADENKITS **700**

KOELKASTEN

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

- OMKEERBARE DEUREN
- Inhoud GN 2/1 en DIEPGETROKKEN GELEIDINGEN
- Condensor nieuwe generatie
- Compacte en ingebouwde verdamper
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Monobloc koelsysteem 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

Heel dichte isolatie met een dikte van 80 mm

NIEUW
VERKRIJGBAAR OP BESTELLING

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

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

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

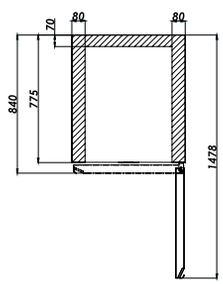


RVS | 610 L | 1 | REF. OZ700P

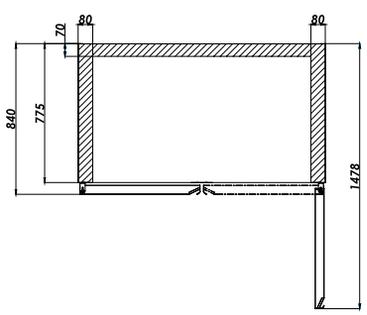


RVS | 1410 L | 2 | REF. OZ1400P

OZ700P/OZ700N



OZ1400P/OZ1400N



POSITIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700P	1	610	0,19	145	690 x 840 x 2100	**2303,00**
OZ1400P	2	1410	0,35	224	1380 x 840 x 2100	**3494,00**

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700N	1	610	0,50	151	690 x 840 x 2100	**2564,00**
OZ1400N	2	1410	0,78	232	1380 x 840 x 2100	**4067,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKR	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	**51,00**
OZGAD	Set geleiders voor kast	**18,00**
OZCAR270	Rooster voor kast	**18,00**

KOELKASTEN

GAMMA AFI GN 2/1 • 2 - 4 VOLLE HALVE DEUREN
POSITIEF OF NEGATIEF • GECOATE VERDAMPER

NIEUW
VERKRIJGBAAR OP BESTELLING

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

- 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
- Monobloc koelsysteem met hoge prestaties
- Ventilatoren met hoge prestaties
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Alarm hoge en lage temperatuur
- Alarm open deur en alarm condensortemperatuur
- Vereenvoudigde vochtigheidscontrole
- Ventilatie valt bij het openen van de deuren uit
- Binnenledverlichting
- Afneembare magneetdichtingen
- Beschermingsindex IPX5
- 230 V mono
- Constructie uit één geheel
- 1 rooster per halve deur
- 19 niveaus met een tussenafstand van 57 mm
- OZ700P-2P/ OZ700N-2P: Bedrijfsomgeving: 40°C en 40% vochtigheid
- OZ1400P-4P: Bedrijfsomgeving: 30°C en 55% vochtigheid

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

R290



RVS | 1410 L | 4 | REF. OZ1400N-4P

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Halve deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700P-2P	2	610	0,19	145	690 x 840 x 2100	**2460,00**
OZ1400P-4P	4	1410	0,35	224	1380 x 840 x 2100	**3776,00**

NEGATIEVE KASTEN

Ref.	Halve deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700N-2P	2	610	0,50	151	690 x 840 x 2100	**2705,00**
OZ1400N-4P	4	1410	0,78	232	1380 x 840 x 2100	**4346,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKR	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	**51,00**
OZGAD	Set geleiders voor kast	**18,00**
OZCAR270	Rooster voor kast	**18,00**

KOELKASTEN

GAMMA AFI GN 2/1 • 1 - 2 GLAZEN DEUREN
POSITIEF • GECOATE VERDAMPER

- OMKEERBARE DEUREN
- Inhoud GN 2/1 en DIEPGETROKKEN GELEIDINGEN
- Condensor nieuwe generatie
- Compacte en ingebouwde verdamper
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Monobloc koelsysteem 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

Heel dichte isolatie met een dikte van 80 mm

NIEUW
VERKRIJGBAAR OP BESTELLING

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

POSITIEVE KASTEN

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



RVS 610 L 1 REF. OZ700PVP

R290



RVS 1410 L 2 REF. OZ1400P-2PV

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700PVP	1	610	0,19	151	690 x 840 x 2100	**2494,00**
OZ1400P-2PV	2	1410	0,35	236	1380 x 840 x 2100	**3865,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKR	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	**51,00**
OZGAD	Set geleiders voor kast	**18,00**
OZCAR270	Rooster voor kast	**18,00**

KOELKASTEN

GAMMA AFI GN 2/1 • 2 - 4 GLAZEN HALVE DEUREN
POSITIEF • GECOATE VERDAMPER

- OMKEERBARE DEUREN
- Inhoud GN 2/1 en DIEPGETROKKEN GELEIDINGEN
- Condensor nieuwe generatie
- Compacte en ingebouwde verdamper
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Monobloc koelsysteem met hoge prestaties
- Ventilatoren met hoge prestaties
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Alarm hoge en lage temperatuur
- Alarm open deur en alarm condensortemperatuur
- Vereenvoudigde vochtigheidscontrole
- Ventilatie valt bij het openen van de deuren uit
- Binnenledverlichting
- Afneembare magneetdichtingen
- Beschermingsindex IPX5
- 230 V mono
- Constructie uit één geheel
- 1 rooster per halve deur
- 19 niveaus met een tussenafstand van 57 mm

Heel dichte isolatie met een dikte van 80 mm

NIEUW
VERKRIJGBAAR OP BESTELLING

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

POSITIEVE KASTEN

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



R290

RVS | 610 L | 2 | REF. OZ700P-2PV



RVS | 1410 L | 4 | REF. OZ1400P-4PV

POSITIEVE KASTEN

Ref.	Halve deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ700P-2PV	2	610	0,19	151	690 x 840 x 2100	**2668,00**
OZ1400P-4PV	4	1410	0,35	236	1380 x 840 x 2100	**4211,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKR	Kit wielen (2 met en 2 zonder remmen)	**51,00**
OZGAD	Set geleiders voor kast	**18,00**
OZCAR270	Rooster voor kast	**18,00**

GEKOELDE WERKTAFELS

GAMMA AFI GN 1/1 • MET OF ZONDER OPSTAND
2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • POSITIEF
GECOATE VERDAMPER



NIEUW
VERKRIJGBAAR OP BESTELLING

AFI 700 SERIE

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

- NIET OMKEERBARE DEUREN
- Koelmiddel R290
- Temperatuur -2°C/+8°C
- Condensor nieuwe generatie
- Monobloc koelgroep, uittrekbaar voor een vlot onderhoud
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Monobloc koelsysteem met hoge prestaties
- Ventilatoren met hoge prestaties
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Alarm hoge en lage temperatuur
- Alarm open deur en alarm condensortemperatuur
- Vereenvoudigde vochtigheidscontrole
- Afneembare magneetdichtingen
- Constructie uit één geheel, heel dichte isolatie met een dikte van 60 mm
- Beschermingsindex IPX5
- 230 V mono
- 1 rooster per deur
- 5 niveaus met een tussenafstand van 107 mm
- Bedrijfsomgeving: 40°C en 40% vochtigheid

R290



RVS 301 L 2 REF. OZ2PP

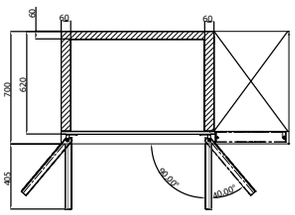


RVS 457 L 3 REF. OZ3PP

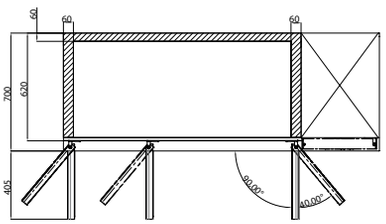


RVS 625 L 4 REF. OZ4PP

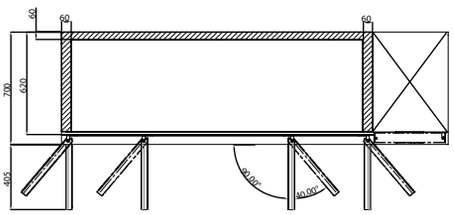
OZ2PP



OZ3PP



OZ4PP



ZONDER OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2PP	2	301	0,18	1314 x 700 x 850	**2251,00**
OZ3PP	3	457	0,22	1780 x 700 x 850	**2693,00**
OZ4PP	4	625	0,28	2246 x 700 x 850	**3233,00**

MET OPSTAND • POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2PD	2	301	0,18	144	1314 x 700 x 950	**2251,00**
OZ3PD	3	457	0,22	177	1780 x 700 x 950	**2693,00**
OZ4PD	4	625	0,28	206	2246 x 700 x 950	**3233,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKR	Kit wielen	**51,00**
OZCMR700	Rooster voor werktafel	**8,00**
OZGT	Set geleiders voor werktafel	**15,00**

NEGATIEVE GEKOELDE WERKTAFELS

GAMMA AFI GN 1/1 • MET OF ZONDER OPSTAND

2 - 3 - 4 VOLLE DEUREN • GECOATE VERDAMPER

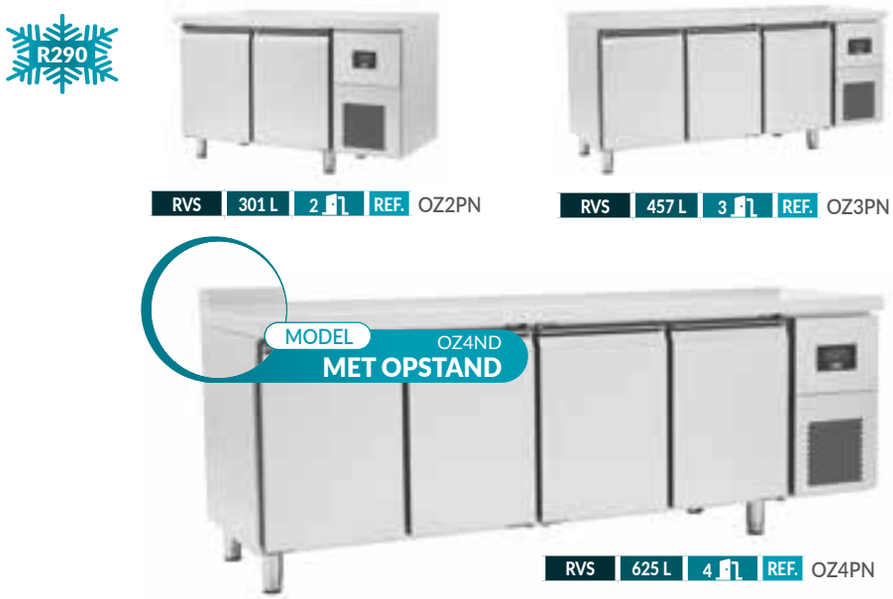
NIEUW
VERKRIJGBAAR OP BESTELLING

AFI 700 SERIE

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

- NIET OMKEERBARE DEUREN
- Koelmiddel R290
- Temperatuur -5°C/-22°C
- Condensor nieuwe generatie
- Monobloc koelgroep, uittrekbaar voor een vlot onderhoud
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Monobloc koelsysteem met hoge prestaties
- Ventilatoren met hoge prestaties
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Alarm hoge en lage temperatuur
- Alarm open deur en alarm condensortemperatuur
- Vereenvoudigde vochtigheidscontrole
- Afneembare magneetdichtingen
- Constructie uit één geheel, heel dichte isolatie met een dikte van 60 mm
- Beschermingsindex IPX5
- 230 V mono
- 1 rooster per deur
- 5 niveaus met een tussenafstand van 107 mm

LADEN
zie pagina 237



ZONDER OPSTAND • NEGATIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2PN	2	301	0,45	1314 x 700 x 850	2644,00
OZ3PN	3	457	0,54	1780 x 700 x 850	3248,00
OZ4PN	4	625	0,67	2246 x 700 x 850	3889,00

MET OPSTAND • NEGATIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2ND	2	301	0,45	149	1314 x 700 x 950	2644,00
OZ3ND	3	457	0,54	182	1780 x 700 x 950	3248,00
OZ4ND	4	625	0,67	212	2246 x 700 x 950	3889,00

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKR	Kit wielen	51,00
OZCMR700	Rooster voor werktafel	8,00
OZGT	Set geleiders voor werktafel	15,00

GEKOELDE WERKTAFELS

GAMMA AFI GN 1/1 • 2 - 3 - 4 GLAZEN DEUREN

POSITIEF • GECOATE VERDAMPER

NIEUW
VERKRIJGBAAR OP BESTELLING

AFI 700 SERIE

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

- NIET OMKEERBARE DEUREN
- Koelmiddel R290
- Temperatuur -2°C/+8°C
- Condensor nieuwe generatie
- Monobloc koelgroep, uittrekbaar voor een vlot onderhoud
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Monobloc koelsysteem met hoge prestaties
- Ventilatoren met hoge prestaties
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Alarm hoge en lage temperatuur
- Alarm open deur en alarm condensortemperatuur
- Vereenvoudigde vochtigheidscontrole
- Afneembare magneetdichtingen
- Constructie uit één geheel, heel dichte isolatie met een dikte van 60 mm
- Beschermingsindex IPX5
- 230 V mono
- 1 rooster per deur
- 5 niveaus met een tussenafstand van 107 mm

R290



RVS 301 L 2 1 REF. OZ2PV



RVS 457 L 3 1 REF. OZ3PV



RVS 625 L 4 1 REF. OZ4PV

POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ2PV	2	301	0,18	148	1314 x 700 x 850	**2389,00**
OZ3PV	3	457	0,22	183	1780 x 700 x 850	**2935,00**
OZ4PV	4	625	0,28	214	2246 x 700 x 850	**3503,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKR	Kit wielen	51,00
OZCMR700	Rooster voor werktafel	8,00
OZGT	Set geleiders voor werktafel	15,00

GEKOELDE WERKTAFELS

GAMMA AFI GN 1/1 • 4 - 6 - 8 LADEN

POSITIEF OF NEGATIEF • GECOATE VERDAMPER

NIEUW
VERKRIJGBAAR OP BESTELLING

AFI 700 SERIE

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

- Condensor nieuwe generatie
- Monobloc koelgroep, uittrekbaar voor een vlot onderhoud
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Monobloc koelsysteem 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 vochtigheids-controle
- 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

POSITIEVE KASTEN

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

NEGATIEVE KASTEN

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

R290



RVS | 301 L | 4 | REF. OZ4GTN



RVS | 457 L | 6 | REF. OZ6GTN



RVS | 625 L | 8 | REF. OZ8GTP

POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ4GTP	4	301	0,18	172	1314 x 700 x 850	**3037,00**
OZ6GTP	6	457	0,22	219	1780 x 700 x 850	**3751,00**
OZ8GTP	8	625	0,28	262	2246 x 700 x 850	**4690,00**

NEGATIEVE WERKTAFELS

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ4GTN	4	301	0,45	177	1314 x 700 x 850	**3349,00**
OZ6GTN	6	457	0,54	224	1780 x 700 x 850	**4279,00**
OZ8GTN	8	625	0,67	268	2246 x 700 x 850	**5325,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKR	Kit wielen	**51,00**
OZCMR700	Rooster voor werktafel	**8,00**
OZGT	Set geleiders voor werktafel	**15,00**

GEKOELDE WERKTAFELS

GAMMA AFI GN 1/1 • 6 - 9 - 12 LADEN

POSITIEF OF NEGATIEF • GECOATE VERDAMPER

NIEUW
VERKRIJGBAAR OP BESTELLING

AFI 700 SERIE

- GAS R290
- POSITIEVE/NEGATIEVE TEMPERATUREN
- GEVENTILEERDE KOELING
- GECOATE VERDAMPER
- ZONDER OPSTAND
- RVS
- 6-9-12 LADEN

- Condensor nieuwe generatie
- Monobloc koelgroep, uittrekbaar voor een vlot onderhoud
- In de hoogte verstelbare poten in roestvast staal
- Afgeronde hoeken aan de binnenzijde
- Monobloc koelsysteem 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 vochtigheids-controle
- 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

POSITIEVE KASTEN

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

NEGATIEVE KASTEN

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

R290



RVS | 301 L | 6 | REF. OZ4PTP



RVS | 457 L | 9 | REF. OZ6PTP



RVS | 625 L | 12 | REF. OZ8PTN

POSITIEVE WERKTAFELS

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ4PTP	6	301	0,18	184	1314 x 700 x 850	**3402,00**
OZ6PTP	9	457	0,22	237	1780 x 700 x 850	**4331,00**
OZ8PTP	12	625	0,28	286	2246 x 700 x 850	**5441,00**

NEGATIEVE WERKTAFELS

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
OZ4PTN	6	301	0,45	189	1314 x 700 x 850	**3705,00**
OZ6PTN	9	457	0,54	242	1780 x 700 x 850	**4849,00**
OZ8PTN	12	625	0,67	292	2246 x 700 x 850	**6055,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKR	Kit wielen	51,00
OZCMR700	Rooster voor werktafel	8,00
OZGT	Set geleiders voor werktafel	15,00

NIEUW
VERKRIJGBAAR OP BESTELLING

AFI 600/700 SERIE

GAS R134a
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING
GECOATE VERDAMPER
RVS
2-3-4 DEUREN

GEKOELDE ONDERBOUW

GAMMA AFI • 2 - 3 - 4 DEUREN

POSITIEF • GECOATE VERDAMPER

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur -2°C/+8°C
- Constructie van roestvast staal
- Isolatie door inspuiting van CFK-vrij polyurethaan met een dichtheid van 40-42 kg/m³
- Isolatie met een dikte van 50 mm
- Opvangbak voor dooiwater
- Statische koeling
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- In de hoogte verstelbare poten
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Ecologische, CFK-vrije koelvloeistof
- 230 V mono
- 1 rooster per deur
- 5 niveaus met een tussenafstand van 60 mm

SERIE 600

- Deuren 325x430

SERIE 700

- Deuren GN 1/1

R134a



RVS 136 L 2 REF. SBRP2P-1600



RVS 215 L 3 REF. SBRP3P-1600



RVS 365 L 4 REF. SBRP4P-1700

SERIE 600 • POSITIEVE ONDERBOUW

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP2P-1600	2	136	0,18	88	1420 x 600 x 600	**1754,00**
SBRP3P-1600	3	215	0,25	114	1880 x 600 x 600	**2110,00**
SBRP4P-1600	4	295	0,27	131	2400 x 600 x 600	**2711,00**

SERIE 700 • POSITIEVE ONDERBOUW

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP2P-1700	2	170	0,18	100	1600 x 700 x 600	**1813,00**
SBRP3P-1700	3	265	0,25	126	2000 x 700 x 600	**2187,00**
SBRP4P-1700	4	365	0,27	146	2400 x 700 x 600	**2800,00**

GEKOELDE ONDERBOUW

GAMMA AFI • 4 - 6 - 8 LADEN

POSITIEF • **GECOATE VERDAMPER**

NIEUW
VERKRIJGBAAR OP BESTELLING

AFI 600/700 SERIE

GAS R134a
POSITIEVE TEMPERATUREN
STATISCHE KOELING
GECOATE VERDAMPER
RVS
4-6-8 LADEN

- Koelmiddel R134a
- Temperatuur -2°C/+8°C
- Constructie van roestvast staal
- Isolatie door inspuiting van CFK-vrij polyurethaan met een dichtheid van 40-42 kg/m³
- Isolatie met een dikte van 50 mm
- Opvangbak voor dooiwater
- Statische koeling
- Digitaal bedieningspaneel, HACCP-controle
- In de hoogte verstelbare poten
- Elektronische regeling met digitale temperatuuraflezing
- Ecologische, CFK-vrije koelvloeistof
- 230 V mono

SERIE 600

- Laden 325x430

SERIE 700

- Laden GN 1/1

R134a



RVS | 170 L | 4 | REF. SBRP4T-1700



RVS | 265 L | 6 | REF. SBRP6T-1700



RVS | 295 L | 8 | REF. SBRP8T-1600

SERIE 600 • POSITIEVE ONDERBOUW

Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP4T-1600	4	138	0,18	104	1420 x 600 x 600	**2374,00**
SBRP6T-1600	6	215	0,25	138	1880 x 600 x 600	**3046,00**
SBRP8T-1600	8	295	0,27	163	2400 x 600 x 600	**3650,00**

SERIE 700 • POSITIEVE ONDERBOUW

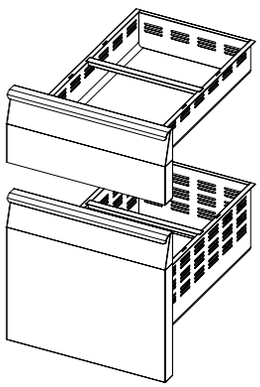
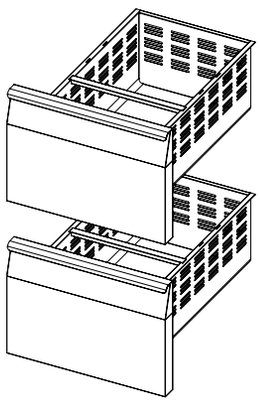
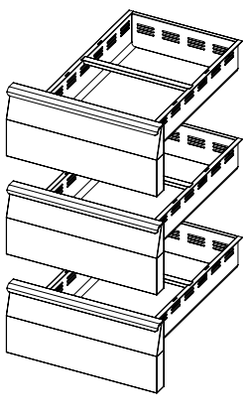
Ref.	Laden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SBRP4T-1700	4	170	0,18	116	1420 x 700 x 600	**2469,00**
SBRP6T-1700	6	265	0,25	150	1880 x 700 x 600	**3113,00**
SBRP8T-1700	8	365	0,27	178	2400 x 700 x 600	**3828,00**

LADENKITS VOOR WERKTAFELS EN GEKOELDE ONDERBOUW

GAMMA AFI

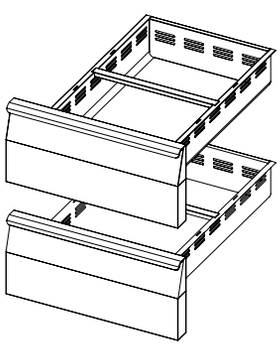
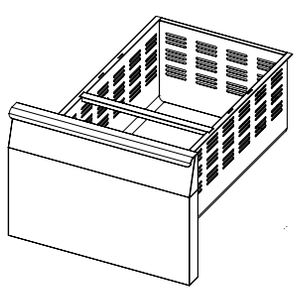
NIEUW
VERKRIJGBAAR OP BESTELLING
AFI 700 SERIE
RVS

Door u te monteren

LADENKITS VOOR GEKOELDE WERKTAFELS - SERIE 700

Ref.	Laden	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKT-2/3-1/3	1/3 - 2/3	Kleine lade GN 1/1 op grote lade GN 1/1	**524,00**
OZKT-2X1/2	1/2 - 1/2	Grote lade GN 1/1 op grote lade GN 1/1	**491,00**
OZKT-3X1/3	1/3 - 1/3 - 1/3	Drie opeengeplaatste kleine laden GN 1/1	**767,00**

LADENKITS VOOR GEKOELDE WERKTAFELS - SERIE 700

Ref.	Laden	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZKT-2X1/3	1/3 - 1/3	Kleine lade GN 1/1 op kleine lade GN 1/1	**op aanvraag**
OZKTSBR	2/3	Grote lade GN 1/1	**233,00**



AFI COLLIN-LUCY stelt u in de rubriek ‘wassen’ een ruim gamma voor van glazenwassers, vaatwassers, vaatwassers met kap, tafels voor het laden en ledigen van vaatwassers ten behoeve van de horeca.

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

GLAZENWASSERS & VAATWASSERS

240 GLAZENWASSER EN VAATVASSER
241 GLAZENWASSER EN VAATVASSER INGEBOUWDE AFVOERPOMP

VAATWASSER MET KAP

242 VAATWASSER MET KAP • 230 V MONO
243 VAATWASSER MET KAP • DRIEFASIG 400 V

NIEUW



GLAZENWASSERS & VAATWASSERS
PAGINA'S 240 TOT 243



TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN
PAG. 244

TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN

244 TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN VAN DE VAATVASSER



WASSEN



NIEUW

BELGAQUA

VAATVASSER BELGAQUA

245 VAATWASSER • EENFASIG
246 VAATWASSER • DRIEFASIG
247 VAATWASSER MET KAP • DRIEFASIG

Nieuw exclusief gamma Belgaqua-gecertificeerd



NIEUW

VAATVASSER BELGAQUA
PAGINA'S 245 TOT 247



Shaper®
Les ateliers du linge

NIEUWE AFDELING WASSERIJ
PAGINA 248



GLAZENWASSER EN VAATWASSER

VIERKANTE MANDEN 35 X 35 • 40 X 40 • 50 X 50

AFI SERIE
RVS AISI 304
MET OF ZONDER WATERVERZACHTER
230 V MONO

- Glazenwasser en Vaatwasser in RVS AISI 304
- Hellende kuip met vastgeschroefde mandsteunen
- Onderste was- en spoelarm in polypropyleen
- Doseervakje voor spoelmiddel
- Thermostaat voor kuip en boiler
- 230 V mono
- Met of zonder waterverzachter
- Dubbelwandige deur
- Mechanische bediening
- Drievoudige filtering
- Thermostop, spoeling gegarandeerd bij 85°C
- De diamantvormige punt bovenaan de kuip voorkomt druppelvorming en verzekert een perfecte hygiëne van het vaatwerk aan het einde van de cyclus
- Diepgetrokken en hellende onderzijde van de kuip voor optimale evacuatie aan het einde van de cyclus



AISI 304 | 230 V | 1,4 L/H | REF. LVSH35

Geleverd met 2 platte manden + 1 houder voor schoteltjes + 1 bestekhouder



AISI 304 | 230 V | 1,8 L/H | REF. LVSH40

Geleverd met 2 platte manden + 1 houder voor schoteltjes + 1 bestekhouder



AISI 304 | 230 V | 2,3 L/H | REF. LVSH50

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

GLAZENWASSER EN VAATWASSER ZONDER WATERVERZACHTER

MONO 230V

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Nuttige doorgang	Max. vermogen (W)	Verm. pomp (W)	Verbruik	Weerstanden (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.	**1350,00**
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.	**1534,00**
LVSH50	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 l/cyclus 30 manden/u	Boiler: 2800 Kuip: 1250	63	1 - 120 sec.	**1840,00**

GLAZENWASSER EN VAATWASSER MET WATERVERZACHTER

MONO 230V

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Nuttige doorgang	Max. vermogen (W)	Verm. pomp (W)	Verbruik	Weerstanden (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.	**1595,00**
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.	**1825,00**
LVSH50D	590 x 600 x 850	345	3650	650	2,3 l/cyclus 30 manden/u	Boiler: 3000 Kuip: 2700	63	1 - 120 sec.	**2239,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DDE	Kit doseervakje wasmiddel (niet gemonteerd)	**169,00**

OPTIES AFVOERPOMPEN NIET GEMONTEERD

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DW999900086	Voor modellen 35/40/50	**184,00**
DW999900081	Voor modellen 35D/40D/50D	**184,00**

GLAZENWASSER EN VAATWASSER

VIERKANTE MANDEN 35 X 35 • 40 X 40 • 50 X 50

INGEBOUWDE AFVOERPOMP

- Glazenwasser en vaatwasser van AISI 304 RVS
- Hellende kuip met vastgeschroefde mandsteunen
- Onderste was- en spoelarm in polypropyleen
- Doseervakje voor spoelmiddel
- Thermostaat voor kuip en boiler
- 230 V mono
- Dubbelwandige deur
- Mechanische bediening
- Drievoudige filtering
- Thermostop, spoeling gegarandeerd bij 85°C
- De diamantvormige punt bovenaan de kuip voorkomt druppelvorming en verzekert een perfecte hygiëne van het vaatwerk aan het einde van de cyclus

AFI SERIE
RVS AISI 304
ZONDER WATERVERZACHTER
AFVOERPOMP
230 V MONO

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



AISI 304 | 230 V | 1,4 L/H
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/H
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/H
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

MONO 230V

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Nuttige doorgang	Max. vermogen (W)	Verm. pomp (W)	Verbruik	Weerstanden (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.	**1534,00**
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.	**1718,00**
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.	**2024,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DDE	Kit doseervakje wasmiddel (niet gemonteerd)	**169,00**

VAATWASSER MET KAP

VIERKANTE MANDEN 50X50 • EENFASIG

NIEUW

AFI SERIE
RVS AISI 304
MET OF ZONDER WATERVERZACHTER
230 V MONO

VOLTAGE 230 V EENFASIG

- Vaatwasser met kap voor mand 50X50 in RVS AISI 304 met of zonder waterverzachter
- Enkelwandige kap
- Was- en spoelarm in polypropyleen
- Mechanische bediening
- Start automatisch zodra de kap wordt neergelaten
- Voorfilter kuip
- Drievoudige filtering
- Thermostop, spoeling gegarandeerd bij 85°C
- De diamantvormige punt bovenaan de kap voorkomt druppelvorming en verzekert een perfecte hygiëne van het vaatwerk aan het einde van de cyclus
- Lijn- of hoekopstelling
- De filters bestrijken het volledige kuipoppervlak
- 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/H | REF. LVSH800



AISI 304 | 230 V | 2,8 L/H | REF. LVSH800D

VAATWASSER ZONDER WATERVERZACHTER

MONO 230V

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Nuttige doorgang	Max. vermogen (W)	Verm. pomp (W)	Verbruik	Weerstanden (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.	**3742,00**

VAATWASSER MET WATERVERZACHTER

MONO 230V

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Nuttige doorgang	Max. vermogen (W)	Verm. pomp (W)	Verbruik	Weerstanden (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.	**4202,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DDE	Kit doseervakje wasmiddel (niet gemonteerd)	**169,00**

OPTIES AFVOERPOMPEN

VAATWASSER MET KAP

VIERKANTE MANDEN 50 X 50

AFI SERIE
RVS AISI 304
MET OF ZONDER WATERVERZACHTER
TRI 400 V

- VAATWASSER MET KAP VOOR MAND 50X50 IN RVS AISI 304 MET OF ZONDER WATERVERZACHTER
- Enkelwandige kap
- Was- en spoelarm in polypropyleen (RVS wasarm voor model LVSH100D)
- Mechanische bediening
- Start automatisch zodra de kap wordt neergelaten
- Drievoudige filtering
- Voorfilter kuip (in RVS voor het model LVSH100D)
- Thermostop, spoeling gegarandeerd bij 85°C
- Was- en spoeltemperaturen verschijnen op display (model LVSH100D)
- De diamantvormige punt bovenaan de kap voorkomt druppelvorming en verzekert een perfecte hygiëne van het vaatwerk aan het einde van de cyclus
- Lijn- of hoekopstelling
- De filters bestrijken het volledige kuipoppervlak
- 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 | 2.8L/H | REF. LVSH100



AISI 304 | TRI 400 V | 2.8L/H | REF. LVSH100D

VAATWASSER ZONDER WATERVERZACHTER

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Nuttige doorgang	Max. vermogen (W)	Verm. pomp (W)	Verbruik	Weerstanden (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.	**3374,00**

VAATWASSER MET WATERVERZACHTER

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Nuttige doorgang	Max. vermogen (W)	Verm. pomp (W)	Verbruik	Weerstanden (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.	**3834,00**

OPTIES

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
DDE	Kit doseervakje wasmiddel (niet gemonteerd)	**169,00**

OPTIES AFVOERPOMPEN

TAFELS VOOR HET LADEN EN LEDIGEN VAN DE VAATWASSER

AFI SERIE
RVS



REF. K4/70B



REF. K4/120B



REF. K5/DX



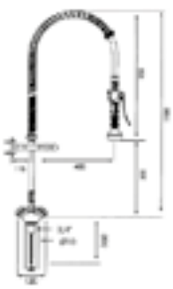
REF. K5/SX



REF. K8/ED

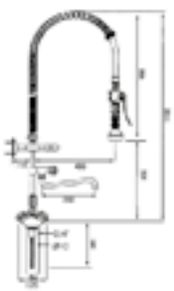


REF. K8/EG



REF. CLARKO

CLARKO & LUXA
zie pagina 479



REF. LUXA

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
K4/70B	Tafel voor het ledigen links/rechts 70 cm	**483,00**
K4/120B	Tafel voor het ledigen links/rechts 120 cm	**600,00**
K5/SX	Laden vaatwasmachine links 120 cm	**1270,00**
K5/DX	Laden vaatwasmachine rechts 120 cm	**1270,00**
K8/ED	Laden vaatwasmachine rechts 150 cm + afvaltrechter	**1794,00**
K8/EG	Laden vaatwasmachine links 150 cm + afvaltrechter	**1794,00**

VAATWASSER

VIERKANTE MANDEN 39 X 39 • 50 X 50

NIEUW

AFI SERIE
ZONDER WATERVERZACHTER
AFVOERPOMP
230 V MONO

- Algemene constructie: enkelwandig
- Constructie deur/kap: dubbelwandig
- Gelast reservoir
- Samengestelde oppervlaktefilters voor reservoirs
- Waspomp met dubbele flux
- Wastemperatuur 60 °C
- Drukloze ketel
- Onderbrekingsreservoir van het terugstroomsysteem
- Spoelpomp
- Vermogen spoelpomp: 200 W
- Maximumvermogen: 3500 W
- Spoeltemperatuur 65°C (C40) en 80°C (C50)
- Optimale uitwendige waterdruk 2-4 bar (C40) en 1-4 bar (C50)
- Diep afvoersysteem
- Dubbele afvoerfilter
- Standaardafvoerpomp
- Spoelmiddeldispenser
- Afwasmiddeldispenser
- Zelfreinigingscyclus
- 230 V mono

BELGAQUA



230 V | 31 KG | 1,5 L | REF. C 40

HOOGTE DEUR: 320 mm



230 V | 56 KG | 2 L | REF. C 50

HOOGTE DEUR: 365 mm

VAATWASSER ZONDER WATERVERZACHTER

MONO 230V

Ref.	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H *open	Verm. waspomp (W)	Verwarmings-element van het reservoir (W)	Verwarmings-element van de ketel (W)	Volume van de ketel (liter)	Volume van het reservoir (liter)	Verbruik spoelwater (liter)	Wascyclus (sec.)	Prijs (excl. btw) €
C 40	31	436 x 535 x 670 (870*)	200	600	2600	2,6	8	1,5	90 120 150	**2380,00**
C 50	56	575 x 605 x 820 (1005*)	470	1400	3000	6	20	2	60 120 150	**2913,00**

VAATWASSER

VIERKANTE MANDEN 50 X 50 • DRIEFASIG

NIEUW

AFI SERIE

ZONDER WATERVERZACHTER

AFVOERPOMP

TRI 400 V

- Algemene constructie: enkelwandig
- Constructie deur/kap: dubbelwandig
- Gelast reservoir
- Samengestelde oppervlaktefilters voor reservoirs
- Waspomp met dubbele flux
- Wastemperatuur 60 °C
- Drukloze ketel
- Onderbrekingsreservoir van het terugstroomsysteem
- Spoelpomp
- Vermogen spoelpomp: 200 W
- Maximumvermogen: 5400 W
- Spoeltemperatuur 80 °C
- Optimale uitwendige waterdruk 1-4 bar
- Diep afvoersysteem
- Dubbele afvoerfilter
- Standaardafvoerpomp
- Spoelmiddeldispenser
- Afwasmiddeldispenser
- Zelfreinigingscyclus
- Tri 400 V

BELGAQUA



TRI 400 V | 56 KG | 2 L | REF. C 51

HOOGTE DEUR: 365 mm

VAATWASSER ZONDER WATERVERZACHTER

TRI 400V

Ref.	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H *open	Verm. waspomp (W)	Verwarmings-element van het reservoir (W)	Verwarmings-element van de ketel (W)	Volume van de ketel (liter)	Volume van het reservoir (liter)	Verbruik spoelwater (liter)	Wascyclus (sec.)	Prijs (excl. btw) €
C 51	56	575 x 605 x 820 (1005*)	470	1400	4900	6	20	2	60 120 150	**2944,00**

AFI collin-lucy® AL 70 JAAR

VAATWASSER MET KAP

VIERKANTE MANDEN 50 X 50 • DRIEFASIG

NIEUW

AFI SERIE

AFVOERPOMP

TRI 400 V

- Algemene constructie: dubbelwandig
- Constructie deur/kap: enkelwandig
- Samengestelde oppervlaktefilters voor reservoirs
- Waspomp met dubbele flux
- Wastemperatuur 60 °C
- Drukloze ketel
- Onderbrekingsreservoir van het terugstroomsysteem
- Spoelpomp
- Vermogen spoelpomp: 200 W
- Maximumvermogen: 8500 W
- Spoeltemperatuur 80 °C
- Optimale uitwendige waterdruk 1-4 bar
- Diep afvoersysteem
- Dubbele afvoerfilter
- Standaardafvoerpomp
- Spoelmiddeldispenser
- Afwasmiddeldispenser
- Zelfreinigingscyclus
- Tri 400 V

BELGAQUA



TRI 400 V | 110 KG | 2 L | REF. C 61

VAATVASSER

TRI 400V

Ref.	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H *open	Verm. waspomp (W)	Verwarmings-element van het reservoir (W)	Verwarmings-element van de ketel (W)	Volume van de ketel (liter)	Volume van het reservoir (liter)	Verbruik spoelwater (liter)	Wascyclus (sec.)	Prijs (excl. btw) €
C 61	110	724 x 818 x 1529 (*2010)	470	2100	8000	6	15	2	60 120 150	**4723,00**

NIEUWE AFDELING WASSERIJ

Shaper®
Les ateliers du linge







Welkom in het universum van de professionele wasserij SHAPER.

Inspelend op de steeds grotere vraag van onze klanten naar professionele wasserijartikelen, maar ook en vooral naar advies en deskundigheid op dat vlak, presenteren wij ons nieuwe gamma dat uitsluitend gewijd is aan de behandeling van linnen in al zijn vormen.

SHAPER is een volwaardige gespecialiseerde afdeling die in staat is om in alle behoeften te voorzien, ongeacht de activiteit, de configuratie of de omvang van de onderneming.

Wij bieden u voortaan een brede waaier van performante toestellen en innoverende diensten die via specifieke gamma's een oplossing bieden voor elke behoefte.

- een SEMIPROFESSIONEEL GAMMA G1 om kleine volumes te verwerken en toch te beschikken over kwaliteitsmaterieel dat aan de normen voor professionele machines voldoet;
- een PROFESSIONEEL GAMMA G2, samengesteld uit modellen met hoog rendement voor intensief gebruik;
- een INDUSTRIEEL GAMMA G3, met G3N1-modellen - ideaal om continu grote volumes te verwerken - en G3N2-modellen voor geavanceerde bediening op afstand - de innoverende oplossing voor wasserijen met meerdere vestigingen, en barrièrewasmachines, speciaal ontworpen voor gevoelige omgevingen waar het besmettingsrisico tot een minimum moet worden beperkt;
- een GAMMA ZELFBEDIENING en het bijbehorende aanbod van betalingssystemen;
- ten slotte een GAMMA TRANSPORT- EN OPSLAGMATERIEEL om het wasgoedcircuit rond te maken.



WIJ WERKEN MET EEN TEAM VAN ERVAREN SPECIALISTEN UIT DE WASSERIJSECTOR.

Zij adviseren en begeleiden u, van het onderzoek naar uw behoeften tot het uitwerken van een project met cijfers dat aan uw lastenboek voldoet. Ons studiebureau voert voor u een vestigingssimulatie uit die afgestemd is op uw eisen en uw beperkingen (ruimte, bereikbaarheid, wasgoedcircuit, ...). Zo krijgt u een technisch en economisch relevant antwoord waarbij rekening is gehouden met de normen en de goede beroepspraktijken.



Shaper®
Les ateliers du linge

De SHAPER gamma's van de afdeling Wasserij bieden al het professionele materieel voor de behandeling van wasgoed. Zo kunnen relevante en schaalbare oplossingen worden samengesteld voor al uw behoeften.

- Wasmachines
- Droogmachines
- Strijkmachines
- Droog- en strijkmachines
- Strijkplanken
- Barrièremachines
- Zelfbediening en betalingssystemen
- Traceerbaarheid, vervoer, behandeling en opslag

HET SEMIPROFESSIONELE GAMMA G1

HET SEMIPROFESSIONELE GAMMA G1 bestaat uit modellen die getest en goedgekeurd zijn voor professioneel gebruik.





G1-WASMACHINES

DE WASMACHINES VAN DE G1-REEKS zijn verkrijgbaar in versies voor 6, 8 en 10 kg met koudwatertoevoer. Ze garanderen een 1/10-capaciteitsverhouding om het centrifugeren en wassen te optimaliseren.



G1-DROOGMACHINES

DE G1-DROOGMACHINES in versies voor 6 en 10 kg vullen de wasserijlijn G1 aan en bieden een 1/20-capaciteitsverhouding.



G1-STRIJKMACHINE

DE G1-STRIJKMACHINE,die 800 mm lang is, biedt een grote thermische stabiliteit die een onberispelijk resultaat waarborgt voor klein platgoed.



G1-STRIJKPLANK

DE G1-STRIJKPLANK, een veelzijdig en compact model, is 1340 mm lang. Ideaal om zowel platgoed als kleding te verwerken.

HET PROFESSIONELE GAMMA G2

HET G2-GAMMA biedt modellen met ongeëvenaarde prestaties voor intensief professioneel gebruik.





G2-WASMACHINES

DE WASMACHINES VAN DE G2-REEKS zijn verkrijgbaar in versies voor 6, 8 en 10 kg met dubbele watertoevoer. Ze garanderen een 1/10-capaciteitsverhouding om het centrifugeren en wassen te optimaliseren.



DROOGMACHINES G2

DE G2-DROOGMACHINES in versies voor 6 en 10 kg zijn uitgerust met een restvochtsensor voor een delicate behandeling van uw fijne was.



G2-STRIJKMACHINES

DE G2-STRIJKMACHINES, verkrijgbaar in versies van 1000, 1200 en 1400 mm, zijn uitgerust met een aluminium pers die borg staat voor een onberispelijk resultaat, zelfs op vochtig wasgoed.

DE G2 DROOG- EN STRIJKMACHINE

DE G2 DROOG- EN STRIJKMACHINE, met haar cilinder van 1400 mm en haar Nomex banden, verenigt een optimale werkkwaliteit met een nooit geziene tijdwinst en hanteerbaarheid.





G2-STRIJKPLANK

DE G2-STRIJKPLANK is gebruiksvriendelijk, praktisch en comfortabel. Ze heeft een kuip van koper, een ketel van gegoten aluminium en een stoomgenerator van 4 liter voor een onberispelijke professionele strijkkwaliteit.

G2-STRIJKIJZER

HET G2-STRIJKIJZER is exclusief uitgerust met een universeel ergonomisch handvat, ideaal voor zowel rechts- als linkshandige gebruikers.



Shaper®
Les ateliers du linge





Shaper®
Les ateliers du linge

HET INDUSTRIELE GAMMA G3

HET G3-GAMMA omvat continu wassen, drogen, strijken en mangelen in al zijn vormen.



HET INDUSTRIELE GAMMA G3-N1

MET HET G3-N1 GAMMA, wassen in versies voor 11, 14, 20, 28 en 39 kg, drogen in versies voor 12, 18, 26, 31 en 37 kg, zijn cycli van meer dan 222 kg per dag mogelijk voor alle configuraties.

HET INDUSTRIELE GAMMA G3-N2 WAVY

HET G3-N2 WAVY GAMMA introduceert een vernieuwend concept en een intuïtieve interface om wasserijparken op afstand aan te sturen.



G3-BARRIEREWASMACHINES

DE BARRIEREWASMACHINES, verkrijgbaar in versies voor 18, 25, 37 en 54 kg, voldoen perfect aan de specifieke RABC-normen, die verplicht zijn in gevoelige omgevingen.



HET G3-STRIJKGAMMA

HET G3-STRIJKGAMMA, samengesteld uit droog- en strijkmachines van 140 tot 200, multifunctionele strijkplanken en stoomgeneratoren, voorziet in alle industriële behoeften.

G3-STRIJKIJZER

HET G3-STRIJKIJZER is exclusief uitgerust met een universeel ergonomisch handvat, ideaal voor zowel rechts- als linkshandige gebruikers.

HET GAMMA VOOR ZELFBEDIENINGSWASSERIJEN

Het gamma voor ZELFBEDIENINGSWASSERIJEN bestaat uit 2 segmenten: professioneel met de LG Laundry Professional modellen en industrieel met de Shaper modellen.

De professionele lijn biedt een economische en competitieve oplossing, ideaal voor maximaal 6 cycli per dag. De industriële lijn leent zich voor intensieve werkbelastingen die een continue werking vergen.

Elke lijn heeft een gamma WAS- EN CENTRIFUGEERMACHINES, DROOGMACHINES EN KOLOMMEN, met een capaciteit van 8 tot 36 kg, geschikt voor alle configuraties.

Alle toestellen voor zelfbedieningswasserijen zijn verkrijgbaar in een VERSIE MET GEÏNTEGREERD OF EXTERN MUNTAPPARAAT, en in een VERSIE MET BETAALAUTOMAAT IN WAND- OF INBOUWUITVOERING.





AFI COLLIN-LUCY stelt u zijn gamma professionele kookproducten voor: verwarmde vitrines, combi-ovens, convectieovens, patisserieovens, combi-ovens met waterinjectie GN 1/1, combi-ovens met waterinjectie 600 x 400, pizzaovens, pizzadeegkneders, pizzadeegrollers, enz.

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

KOOKMATERIAAL

OPZETKOOKMATERIAAL

254 GASPITTEN • GAMMA **TOP 650**
254 KOOKPLATEN • GAMMA **TOP 650**
255 SNACKPLATEN • GAMMA **TOP 650**
256 FRITEUSES • GAMMA **TOP 650**
257 LAVASTEENGRILLS • GAMMA **TOP 650**
257 ONDERSTELLEN • GAMMA **TOP 650**



OPZETKOOKMATERIAAL
PAGINA'S 254 TOT 257



MATERIEEL OP KOFFER & OP OVEN
PAGINA'S 258 TOT 259

KOOKMATERIAAL

KOOKMATERIAAL OP KOFFER

258 FRITEUSES OP KOFFER • GAMMA **TOP 700**

FORNUIZEN

259 FORNUIZEN OP KAST EN OP OVEN **700**

NIEUW



PROFESSIONELE OVENS
PAGINA'S 260 TOT 266

NIEUW



PIZZAOVENS
PAGINA'S 267 TOT 270

AL 70 JAAR



BAKKEN

PROFESSIONELE OVENS

260 CONVECTIE-OVENS MANUELE BEVOCHTIGER
260 CONVECTIE-OVENS KERAMISCHE BAKRUIMTE
261 PATISSERIEOVEN • MANUELE BEVOCHTIGER
262 CONVECTIE-OVENS • ELEKTROMECHANISCH
263 CONVECTIEOVENS • PROGRAMMEERBAAR
264 GEMENGDE OVENS • GAMMA **MODULAR**
265 GEMENGDE OVENS
266 SNELBAKOVEN • GAMMA **SOFRASPEED**

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een **INSPUITSTUK voor BUTAAN/PROPAAN + INSPUITSTUK voor AARDGAS MEEGELEVERD!**

PIZZAOVENS

267 PIZZAOVENS VOOR PIZZA Ø 30 CM GAMMA **AFI**
268 PIZZAOVENS VOOR PIZZA Ø 33 CM
269 PIZZAOVENS VOOR PIZZA Ø 34 CM
270 PIZZAOVENS VOLLEDIG VUURVAST



GASPITTEN

GAMMA TOP 650

- WEGNEEMBARE OPVANGBAK VOOR VET
- Volledig RVS
- Bovenzijde diepgetrokken
- Onderhoudsvriendelijk
- Verstelbare poten
- RVS rooster voor potten
- Waakvlam + veiligheidsthermokoppel

TOP 650 SERIE
GASPITTEN
2-4 BRANDERS
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN
zie pagina 257



RVS | 2 | 8,5 KW | REF. JUS-TR-2



RVS | 4 | 17 KW | REF. JUS-TR-4

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GAS

Ref.	Branders	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
JUS-TR-2	1 x 3,5 + 1 x 5	8,5	22	400 x 650 x 475	**779,00**
JUS-TR-4	2 x 3,5 + 2 x 5	17	30	600 x 650 x 475	**1264,00**

KOOKPLATEN

GAMMA TOP 650

- BOVENZIJDE DIEPGETROKKEN
- Volledig RVS
- Onderhoudsvriendelijk
- Verstelbare poten
- Ronde verwarmplaat
- Verklikkerlichtje 3 warmtestanden
- 230 V Mono voor JUS-TZ-2
- Tri 400 V voor JUS-TZ4

TOP 650 SERIE
ELEKTRISCHE KOOKPLAAT
2-4 KOOKPLATEN
RVS

ONDERSTELLEN
zie pagina 257



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



RVS | 4 | 9,2 KW | REF. JUS-TZ-4

MONO 230V TRI 400V

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	**507,00**
JUS-TZ-4	4	2 x 2 + 2 x 2,6	31,4	600 x 650 x 475	**997,00**

SNACKPLATEN

GAMMA TOP 650

- BAKPLAAT IN RVS
- Volledig RVS
- Wegneembare vetopvanglade
- Onderhoudsvriendelijk
- Verstelbare poten
- Thermostatische regeling van 120°C tot 300°C
- 1 verwarmingszone voor JUS-TRG-40
- 2 verwarmingszones voor JUS-TRG-60

TOP 650 SERIE
KOOKPLAAT GAS
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



RVS 6 KW REF. JUS-TRG-40



RVS 12 KW REF. JUS-TRG-60

ONDERSTELLEN
zie pagina 257

ERDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

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	**640,00**
JUS-TRG-60	596 x 510 x 14	12	58	600 x 650 x 475	**845,00**

- 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

ONDERSTELLEN
zie pagina 257



RVS 4,6 KW REF. JUS-DGH-40



RVS 9,2 KW REF. JUS-DGH-60

TRI 400V

ELEKTRISCH

Ref.	Nuttige oppervlakte (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
JUS-DGH-40	396 x 510	2 + 2,6	19	400 x 650 x 475	**674,00**
JUS-DGH-60	596 x 510	2 x 2 + 2 x 2,6	31,4	600 x 650 x 475	**1085,00**

FRITEUSES

GAMMA TOP 650

- GEMAKKELIJK TE REINIGEN
- Aftapkraan
- Mand 200 x 310 x 140 mm
- Verstelbare poten
- Thermostatische regeling
- Veiligheidsthermostaat
- Temperatuur 50°C tot 190°C
- Waakvlam met piëzo-ontsteking

TOP 650 SERIE
GASVERWARMDE FRITEUSE
10 LITER PER KUIP
INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN
zie pagina 257



6 KW REF. JUS-TRC-1



12 KW REF. JUS-TRC-2

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD PROPAAN/BUTAAN

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	**807,00**
JUS-TRC-2	2 x 10	12	36	600 x 650 x 475	**1400,00**

- GEMAKKELIJK TE REINIGEN
- Aftapkraan
- Mand 200 x 310 x 140 mm
- Verstelbare poten
- Thermostatische regeling
- Veiligheidsthermostaat
- Temperatuur 120°C tot 190°C
- Tri 400 V

TOP 650 SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
12,5 LITER PER KUIP

ONDERSTELLEN
zie pagina 257



8,5 KW REF. JUS-TEF-1



17 KW REF. JUS-TEF-2

TRI 400V

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	**881,00**
JUS-TEF-2	2 x 12,5	17	35	600 x 650 x 475	**1604,00**

LAVASTEENGRILLS

GAMMA TOP 650

- VETOPVANGLADE
- Volledig RVS
- Verstelbare poten
- Waakvlam
- Thermokoppel

TOP 650 SERIE

GASVERWARMDE GRILLS
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD



RVS 7,2 KW REF. JUS-TRH-40



RVS 14,4 KW REF. JUS-TRH-60



AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

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	**655,00**
JUS-TRH-60	580 x 500	14,4	67	600 x 650 x 475	**870,00**

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	**199,00**
JUS-600	600	16	600 x 512 x 555	**248,00**

OPTIES DEUREN

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
PJUS4	Deur voor JUS-400	**48,00**
PJUS6	Deur voor JUS-600	**117,00**

FRITEUSES OP KOFFER

GAMMA TOP 700

- 3 BRANDERS PER KUIP
- THERMOSTATISCHE REGELING (120°C TOT 200°C)
- Volledig RVS
- Veiligheidsthermostaat
- Thermokoppel
- Piëzo-ontsteking
- Koude zone
- Verstelbare poten

Geleverd met 1 mand per kuip (325 x 230 x 140 mm)

TOP 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

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

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	**1253,00**
JZH-RC-2	2 x 20	31	107	700 x 700 x 850	**2065,00**

- THERMOSTATISCHE REGELING (120 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)

TOP 700 SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
20 LITER PER KUIP
RVS



RVS | 12 KW | REF. JZH-TC-1



RVS | 24 KW | REF. JZH-TC-2

TRI 400V

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	**858,00**
JZH-TC-2	2 x 20	24	107	700 x 700 x 850	**1422,00**

FORNUIZEN OP KAST EN OP OVEN

GAMMA TOP 700

- VOOR EEN VLOTTE REINIGING KUNNEN DE OPVANGBAKJES WORDEN WEGGENOMEN
- Volledig RVS
- Branders met waakvlam
- Piëzo-ontsteking van de oven
- Oventemperatuur 120°C/ 300°C
- Statische oven
- Gietijzeren panhouder
- Verstelbare poten
- Ovengrill 579,5 x 540 mm
- Serie RA op kast
- Serie RQ op oven

TOP 700 SERIE
GASFORNUIS
4-6 BRANDERS
GASOVEN
STATISCHE OVEN
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



RVS | 16 KW | REF. JUS-RA-4



RVS | 21,8 KW | REF. JUS-RQ-4

ARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

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	**1548,00**
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	**1889,00**
JUS-RA-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	-	155	-	1050 x 700 x 850	**2236,00**
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	**2734,00**

- SCHAKELAAR 7 STANDEN
- Volledig RVS
- 4 ronde platen
- Tri 400 V
- Controlelampje warmte
- Statische oven
- Ovengrill 579,5 x 540 mm
- Serie TE op wandkast
- Serie TT op oven

TOP 700 SERIE
ELEKTRISCH FORNUIS
4 PLATEN
ELEKTRISCHE OVEN
STATISCHE OVEN
RVS



RVS | 9,2 KW | REF. JZH-TE-4



RVS | 14 KW | REF. JZH-TT-4

TRI 400V

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	**1425,00**
JZH-TT-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	4,8	75	700 x 700 x 850	**1832,00**

CONVECTIE-OVENS
MET MANUELE BEVOCHTIGER

ELEKTRISCHE OVEN
BAKRUIMTE VAN RVS

- DEUR OPENT OVER EEN HOEK VAN 90° (ZODAT DE PLATEN GEMAKKELIJK UIT DE OVEN KUNNEN WORDEN GEHAALD)
- Bakruimte in RVS
- Timer 120 minuten
- Grote beglaasde opening (om het bakproces gemakkelijk te volgen)
- Deur dubbele beglazing
- Stevige deurgreep in RVS
- Thermostaat 50°C-300°C
- Uitgerust met 2 ventilatoren
- 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



2,67 KW REF. YXD-1A



4,67 KW REF. YXD-4A

ELEC.

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	**501,00**
YXD-4A	2,67 kW + 2 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	40	595 x 530 x 570	**596,00**

CONVECTIE-OVENS
KERAMISCHE BAKRUIMTE

ELEKTRISCHE OVEN
KERAMISCHE BAKRUIMTE
ROOSTERS GN 1/1

- STEVIGE GREEP IN BAKELIET
- Keramische bakruimte
- Uitgerust met een weerstand onderin (2 kW) en twee weerstanden bovenaan: 0,8 kW + 1,8 kW
- Thermostaat 50°C-250°C
- Akoestisch signaal aan het einde van het bakproces
- Binnenverlichting van de bakruimte
- Timer
- Alleen te combineren met roosters GN 1/1
- 230 V mono

Uitrusting: 4 roosters afmetingen 530 x 325 mm



3,1 KW REF. YXD-6A

MONO 230V

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	**888,00**

PATISSERIEOVEN

MET MANUELE BEVOCHTIGER

ELEKTRISCHE OVEN
GEËMAILLEERDE BAKRUIMTE

- AUTO-REVERSE FUNCTIE: KEERT DE DRAAIRICHTING VAN DE TURBINE OM = voortreffelijke warmteverdeling
- Convectieoven met manuele bevochtiger
- Timer 105 minuten + “continu” functie
- Deur opent over een hoek van 90° (zodat de platen gemakkelijk uit de oven kunnen worden gehaald)
- Grote beglaasde opening (om het bakproces gemakkelijk te volgen)
- Bij het openen van de deur schakelt de motor uit
- Geëmailleerde bakruimte
- Stevige deurgreep in RVS
- Thermostaat 50°C-300°C
- Uitgerust met 2 weerstanden van elk 3 kw
- Uitgerust met 2 ventilatoren
- 230 V mono

Geleverd met 4 platen 600 x 400



6,4 KW REF. YXD-8A

MONO 230V

Ref.	Niveaus	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
YXD-8A	4 x 400 x 600 (plateaus)	6,4	62	834 x 725 x 572	**1145,00**



CONVECTIE-OVENS

ELEKTROMECHANISCH

MET BEVOCHTIGER • KLAPDEUR

NIEUW
modular
SERIE
ELEKTRISCHE OVEN
4-6-10 NIVEAUS GN 1/1
RVS

- Modellen in roestvast staal
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel, met regeling van de temperatuur (50°C tot 300 °C) en van de baktijd
- Stevige structuur met bakruimte met afgeronde hoeken
- Stalen ventilatoren auto-reverse 2800tpm
- Kit universele geleidingen, aangepast voor gastronomie en patisserie
- Achterkant in vorm van diamantpunt
- Uitneembare en vlot vervangbare deurdichting
- Deur met dubbele beglazing en ergonomische handgreep
- Binnenverlichting van de bakruimte
- Afstand tussen de niveaus: 75 mm
- Ventilatie valt bij het openen van de deur uit
- Manuele bevochtiging
- Kabeldoorsnede: 5G2,5
- Tri 400 V

Uitrusting: 1 rooster GN 1/1



RVS 4 NIV. 6,3 KW REF. GEU411



RVS 6 NIV. 7,7 KW REF. GEU611



RVS 10 NIV. 11,5 KW REF. GEU1011

ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Niveaus	Turbines	Vermogen (kW)	Afmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
GEU411	4 niveaus (GN 1/1)	2	6,3	825 x 685 x 560	**2431,00**
GEU611	6 niveaus (GN 1/1)	2	7,7	833 x 710 x 710	**2564,00**
GEU1011	10 niveaus (GN 1/1)	3	11,5	833 x 710 x 1010	**3270,00**



STEUNEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SFR46	740 x 570 x 815	**914,00**
SFR1046	740 x 570 x 615	**782,00**

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
EXTRA ROOSTER GN 1/1	Rooster RVS GN 1/1	**43,00**

CONVECTIE-OVENS

PROGRAMMEERBAAR

MET BEVOCHTIGER • KLAPDEUR

NIEUW
modular
SERIE
ELEKTRISCHE OVEN
4-6-10 NIVEAUS GN 1/1
RVS

- Modellen in roestvast staal
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel, met regeling van de temperatuur (50°C tot 300 °C) en van de baktijd
- Stevige structuur met bakruimte met afgeronde hoeken
- 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

TRI 400V

Ref.	Niveaus	Turbines	Vermogen (kW)	Afmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
GEU411P	4 niveaus (GN 1/1)	2	6,3	825 x 685 x 560	**2617,00**
GEU611P	6 niveaus (GN 1/1)	2	7,7	833 x 710 x 710	**2749,00**
GEU1011P	10 niveaus (GN 1/1)	3	11,5	833 x 710 x 1010	**3457,00**



STEUNEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SFR46	740 x 570 x 815	**914,00**
SFR1046	740 x 570 x 615	**782,00**

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
EXTRA ROOSTER GN 1/1	Rooster RVS GN 1/1	43,00

OVENGAMMA'S modular

3 volledige gamma's professionele ovens voor alle doeleinden!

modular



NIEUW

OVENS GAMMA FUNCTION

PAGINA'S 374 TOT 375



NIEUW

OVENS GAMMA PRATIKA

PAGINA'S 376 TOT 377



NIEUW

OVENS GAMMA EMOTION

PAGINA'S 378 TOT 379



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
- Tiptoetsen
- Van 4 tot 10 niveaus 600 x 400
- Auto-reverse functie
- Tiptoetsen, digitaal scherm
- 9 bakprogramma's
- Voorzien voor roosters 600 x 400
- Afstand tussen de niveaus 80 mm
- Gebruik van GN1/1 roosters mogelijk (toebehoren deur-roosters GN1/1 structuur afzonderlijk te bestellen)
- Snelle koelfunctie van de bakruimte
- Condensopvanglijst in de deur
- Automatisch beheer vochtigheidsgraad
- Uitgerust met een kernsonde
- Binnenverlichting
- Thermostaat 280°C
- Deur opent langs voorzijde (optioneel kan de deur ook langs de zijkant worden geopend, speciaal te bestellen)
- Bakruimte met afgeronde hoeken
- Wegneembare deur-roostersstructuur
- 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

TRI 230V TRI 400V

Ref.	Niveaus	Laadvermogen	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Buitenafm. (mm)	Afmetingen oven (mm)	Prijs (excl. btw) €
FELD04	4	4 - 600x400/4 - GN 1/1	5,45	79	840 x 430 x 290	680 x 520 x 360	**2333,00**
FELD05	5	5 - 600x400/5 - GN 1/1	6,45	79	840 x 910 x 750	680 x 480 x 840	**2349,00**
FELD06	6	6 - 600x400/5 - GN 1/1	7,45	91	840 x 910 x 830	680 x 480 x 520	**2672,00**
FELD07	7	7 - 600x400/4 - GN 1/1	10,7	106	840 x 910 x 930	680 x 520 x 620	**3213,00**
FELD10	10	10 - 600x400/5 - GN 1/1	12,7	127	840 x 910 x 1150	680 x 520 x 360	**3348,00**



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	344,00



STEUNEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
SUPFELD06	861,00

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
EXTRA ROOSTER GN 1/1	Rooster GN 1/1	43,00
EXTRA ROOSTER 600/400	Rooster 600x400	60,00

SNELBAKOVEN

GAMMA SOFRASPEED

NIEUW
SOFRACA
SERIE
HYBRIDE ELEKTRISCHE OVEN
USB-POORT

- 3 TECHNOLOGIEËN COMBINATIE: CONVECTIE (INFRAROODSTRALING), MICROGOLVEN EN HETE LUCHT
- 3 HOOFDFUNCTIES: ONTDOOIEN, TERUG OP TEMPERATUUR BRENGEN EN BEREIDEN
- Maximumtemperatuur: 280°C
- Ventilatie: 10 snelheden
- Microgolven: 10 trappen (0 tot 100%)
- USB-poort voor import en export van recepten > ideaal voor ketens
- Plaatsbesparend
- Geluidsarme werking: 54dB in werking
- Ovenruimte van RVS met afgeronde hoeken
- Makkelijk bereikbare luchtfilter
- Kleur: Zwart in RVS
- Magnetron laag verbruik
- Convectie: Infraroodstraling
- Eenvoudig te reinigen met zijn afgeronde hoeken
- Vet- en luchtfilter demonteerbaar voor onderhoud
- 230 V mono

IDEAAL VOOR

- ✓ Bakkerij - Patisserie
- ✓ Snackbar - Take away
- ✓ Restaurant - Brasserie - Café
- ✓ Hotelsector
- ✓ Food Truck- Hoek
- ✓ Winkelcentrum
- ✓ Traiteur
- ✓ Administratieve instanties



SOFRA SPEED by SOFRACA



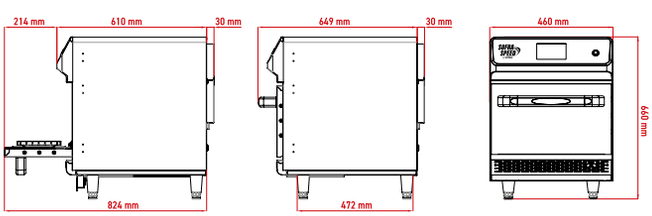
17 L | 1,2-3,3 KW | REF. SOFRASPEED

4 ACCESSOIRES ERBOVENOP

- ✓ Schep met bescherming aan de kanten
- ✓ Rechthoekige mand van teflon
- ✓ Ronde pizzaplaat
- ✓ Schijf van teflon



SOFRASPEED SNELBAKOVEN



MONO 230V

ELEKTRISCH

Ref.	Volume (liter)	Nominaal vermogen (kW)	Vermogen magnetron (kW)	Vermogen hete lucht (kW)	Afm. (mm) bakruimte	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FSP-PRO	17	3,3	1,2	3	305 x 305 x 185	460 x 675 x 660	**5790,00**

PIZZAOVENS

VOOR PIZZA Ø 30 CM

GAMMA AFI

NIEUW

AFI SERIE

ELEKTRISCHE OVEN

6-9-12-18 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 binnenin de bakruimte
- Modellen met verlichting: 2 lampen per niveau, hittebestendig



6 | 6 KW | REF. FAPE6



9 | 8 KW | REF. FAPE9



6+6 | 12KW | REF. FAPE6+6



9+9 | 16 KW | REF. FAPE9+9

PIZZA'S Ø 30 CM

TRI 400V

Ref.	Beschrijving	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FAPE6	1 x 6 pizza's	6	102	920 x 620	1220 x 820 x 440	**1264,00**
FAPE6+6	2 x 6 pizza's	12	195	920 x 620	1220 x 820 x 780	**2159,00**
FAPE9	1 x 9 pizza's	8	130	920 x 920	1220 x 1140 x 440	**2494,00**
FAPE9+9	2 x 9 pizza's	16	245	920 x 920	1220 x 1140 x 780	**4003,00**



STEUNEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZSUPS	Steun zonder geleiders	**710,00**
OZSUPC	Steun met geleiders	**889,00**

PIZZAOVENS

VOOR PIZZA Ø 33 CM

- EXTRA GROTE DEUR
- Volledig thermisch geïsoleerd dankzij een 6 cm dikke laag rotswol
- ELEmenten van roestvast staal
- Thermostaat voor temperatuurcontrole
- 230 V mono
- Ovenvloer van 20 mm dikke vuurvaste steen
- Afzonderlijke bakcompartimenten

ELEKTRISCHE OVEN
1-2 PIZZA'S
RVS



RVS | 1 | 2,5 KW | REF. NFP 1



RVS | 2 | 5 KW | REF. NFP 11

MONO 230V

Ref.	Inhoud	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Buitenafmetingen (mm)	Binnenafmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
NFP 1	1 pizza	2,5	30	530 x 430 x 290	350 x 350 x 105,2	**506,00**
NFP 11	2 pizza's	5	47	530 x 430 x 520	2 x 350 x 350 x 110	**905,00**

- EXTRA GROTE GLAZEN OVENDEUR
- Volledig thermisch geïsoleerd dankzij een 6 cm dikke laag rotswol
- Elementen in roestvast staal
- Thermostaat voor temperatuurcontrole
- Binnenverlichting
- Tri 400 V
- Extra groot ovenvenster
- Ovenvloer van 20 mm dikke vuurvaste steen
- Afzonderlijke bakcompartimenten

ELEKTRISCHE OVEN
4-8 PIZZA'S
RVS



RVS | 4 | 5 KW | REF. NFP 4



RVS | 8 | 10 KW | REF. NFP 44

TRI 400V

Ref.	Inhoud	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Buitenafmetingen (mm)	Binnenafmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
NFP 4	4 pizza's	5	80	960 x 780 x 440	680 x 680 x 150	**1074,00**
NFP 44	8 pizza's	10	150	960 x 780 x 770	2 x 680 x 680 x 150	**1779,00**



STEUNEN

Ref.	Omschrijving	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SP1680	Voor NFP 4	900 x 770 x 1100	**307,00**
SP2680	Voor NFP 44	900 x 770 x 850	**294,00**

PIZZAOVENS

VOOR PIZZA Ø 34 CM

ELEKTRISCHE OVEN
4-6-8-9-12-18 PIZZA'S
RVS

- GLAZEN DEUR OM HET BAKPROCES GEMAKKELIJK TE KUNNEN CONTROLEREN
- Thermostaat: 60°C/450°C
- Tri 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



RVS | 4 | 4,8 KW | REF. SB 4



RVS | 2X4 | 9,6 KW | REF. SB 4+4

MONO 230V TRI 400V

Ref.	Beschrijving	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Binnenafmetingen (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SB 4M	1 x 4 pizza's	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	**1752,00**
SB 4	1 x 4 pizza's	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	**1752,00**
SB 6	1 x 6 pizza's	7,2	97	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 430	**2084,00**
SB 4+4	2 x 4 pizza's	9,6	150	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 770	**2817,00**
SB 6+6	2 x 6 pizza's	14,4	198	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 770	**3715,00**
SB 9	1 x 9 pizza's	10,8	121	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 430	**3062,00**
SB 9+9	2 x 9 pizza's	21,6	227	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 770	**5727,00**

STEUNEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SSB 4/44	1010 x 850 x 910	**517,00**
SSB 6/66	1010 x 1200 x 910	**544,00**
SSB 9/99	1360 x 1200 x 910	**536,00**



RVS | 6 | 7,2 KW | REF. SB 6G



RVS | 2X6 | 14,4 KW | REF. SB 6+6G

TRI 400V

3 PIZZA'S AAN DE VOORZIJDE

Ref.	Beschrijving	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Binnenafmetingen (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SB 6G	1 x 6 pizza's	7,2	97	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 430	**2255,00**
SB 6+6G	2 x 6 pizza's	14,4	198	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 770	**3807,00**

STEUNEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SSB 6/66 G	1360 x 850 x 910	**570,00**

PIZZAOVENS

VOLLEDIG VUURVAST

- AFGESCHERMDE WEERSTANDEN
- Volledig vuurvaste bakruimte
- 450°C
- Ovenvloer 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. LE 44 TOP

TRI 400V

ELEKTRISCHE PIZZAOVENS

Ref.	Pizza's	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Binnenafmetingen (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
LE 4 TOP	4	4,8	91	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 360	**2573,00**
LE 44 TOP	2 x 4	9,6	178	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 770	**4947,00**
LE 6 TOP	6	7,2	120	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 360	**3416,00**
LE 66 TOP	2 x 6	14,4	243	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 770	**6435,00**
LE 9 TOP	9	10,8	151	670 x 1035 x 145	1360 x 1470 x 360	**3834,00**

STEUNEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SSB 4/44	1010 x 850 x 910	**517,00**
SSB 6/66	1010 x 1200 x 910	**544,00**
SSB 9/99	1360 x 1200 x 910	**536,00**

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

Voor pizza ø 30 cm

OVEN OP GAS
4-6 PIZZA'S
BAKRUIMTE VAN ALUMINIUMPLAAT
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



4 | 8,5 KW | REF. LG 4

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD PROPAAN BUTAAN

PIZZAOVENS OP GAS

Ref.	Pizza's	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Binnenafmetingen (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
LG 4	4	8,5	140	610 x 640 x 150	960 x 935 x 520	**4698,00**
LG 6	6	9,6	170	610 x 940 x 150	960 x 1235 x 520	**5385,00**

STEUNEN

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SLG 4	960 x 935 x 850	**575,00**
SLG 6	960 x 1235 x 850	**637,00**



AFI COLLIN-LUCY stelt u zijn AFI-gamma professionele kookproducten voor: fornuizen op oven, elektrische fornuizen, gasfornuizen, doorkookplaten op gasoven, schotelwarmers, inductieplaten, vitrokeramische platen, woks, grills op lavasteen, chargrills, gasgrills, elektrische grills, friteuses, zoutstations, neutrale werkbladen, pastakokers, salamanders, bains-marie, kookketels, sauteuses, pizzaovens, döner grills, onderstellen & accessoires enz.

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

OVENS • SERIE 700

276 GASFORNUIZEN OP OVEN GN 2/1
277 ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1
278 FORNUIZEN 6 GASPITTEN OF DOORKOOKPLATEN OP GASOVEN

NIEUW



OVENS • SERIE 700
PAGINA'S 276 TOT 278

OPZETMATERIAAL • SERIE 700

279 SCHOTELWARMERS OPZETMODEL
280 INDUCTIEKOOKPLATEN OPZETMODEL
281 VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN OPZETMODEL
282 DOORKOOKPLATEN
282 WOK OPZETMODEL
283 LAVASTEENGRILLS OPZETMODEL
283 CHARGRILLS OPZETMODEL
284 GASGRILLS OPZETMODEL • ENKELE KOOKPLATEN
285 GASGRILLS OPZETMODEL • DUBBELE KOOKPLATEN
286 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL ENKELE KOOKPLATEN
287 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL DUBBELE KOOKPLATEN
288 FRITEUSES OPZETMODEL
289 ZOUTSTATIONS OPZETMODEL
289 NEUTRALE WERKBLADEN OPZETMODEL
290 PASTAKOKERS
290 SALAMANDERS
291 BAINS-MARIE OPZETMODEL



NIEUW

KOOKPOTTEN & BRAADPANNEN • SERIE 700
PAGINA'S 292 TOT 293

KOOKPOTTEN & BRAADPANNEN • SERIE 700

292 KOOKKETELS
293 SAUTEUSES

ACCESSOIRES • SERIE 700

294 ONDERSTELLEN • SERIE 700
313 ACCESSOIRES: FRITEUSES EN FORNUIZEN



BAKKEN

OVENS • SERIE 900

296 GASFORNUIZEN OP OVEN
297 ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP OVEN



FORNUIZEN • SERIE 900

PAGINA'S 296 TOT 297

OPZETMATERIAAL • SERIE 900

298 SCHOTELWARMERS OPZETMODEL
299 WOK TAFELMODEL
299 DOORKOOKPLATEN
300 INDUCTIEKOOKPLATEN OPZETMODEL
301 VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN OPZETMODEL
302 GASGRILLS OPZETMODEL • ENKELE KOOKPLATEN
303 GASGRILLS OPZETMODEL • DUBBELE KOOKPLATEN
304 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL ENKELE KOOKPLATEN
305 ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL DUBBELE KOOKPLATEN
306 LAVASTEENGRILLS OPZETMODEL
306 CHARGRILLS OPZETMODEL
307 ZOUTSTATIONS OPZETMODEL
307 NEUTRALE WERKBLADEN TAFELMODEL
308 BAINS-MARIE TAFELMODEL

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD BUTAAN PROPAAN STANDAARD

Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor BUTAAN/PROPAAN + INSPUITSTUK voor AARDGAS MEEGELEVERD!



MATERIAAL VLOERMODEL • SERIE 900

PAGINA'S 309 TOT 311

MATERIAAL VLOERMODEL • SERIE 900

309 FRITEUSES
310 PASTAKOKERS
311 SAUTEUSES

ACCESSOIRES • SERIE 900

312 ONDERSTELLEN • SERIE 900
313 ACCESSOIRES: FRITEUSES EN FORNUIZEN



AFI COLLIN-LUCY stelt u zijn AFI-gamma professionele kookproducten voor: fornuizen op oven, elektrische fornuizen, gasfornuizen, doorkookplaten op gasoven, schotelwarmers, inductieplaten, vitrokeramische platen, woks, grills op lavasteen, chargrills, gasgrills, elektrische grills, friteuses, zoutstations, neutrale werkbladen, pastakokers, salamanders, bains-marie, kookketels, sauteuses, pizzaovens, döner grills, onderstellen & accessoires enz.

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

PIZZAOVENS

315 PIZZAOVENS VOOR PIZZA Ø 30 CM

DÖNER GRILLS

316 GASVERWARMDE DÖNER GRILLS
317 ELEKTRISCHE DÖNER GRILLS
317 DÖNER KEBAB-MESSEN



SPECIAAL KOOKMATERIAAL
PAGINA'S 315 TOT 317



ACCESSOIRES • SERIE 700 & 900
PAGINA'S 294 & 312 TOT 313

ACCESSOIRES • SERIE 700 & 900

294 ONDERSTELLEN • SERIE **700**
312 ONDERSTELLEN • SERIE **900**
313 ACCESSOIRES: FRITEUSES EN FORNUIZEN



OPZETMATERIAAL • SERIE 700
PAGINA'S 279 TOT 291



OPZETMATERIAAL • SERIE 900
PAGINA'S 298 TOT 308

GAMMA AFI - SERIE 700

Samen te stellen kenkens!

AFI



NIEUW

OVENS • SERIE 700

PAGINA'S 276 TOT 278

RVS | 4 | 37 KW | REF. F4G7FG80LS



NIEUW

RVS | 14 KW | REF. GR7G80 1/2NC



NIEUW

RVS | 22 KW | REF. FAP7E80

OPZETMATERIAAL • SERIE 700

PAGINA'S 279 TOT 291



NIEUW

RVS | 2 | 4,2 KW | REF. PVINF7AP40





NIEUW

KOOKPOTTEN & BRAADPANNEN • SERIE 700

PAGINA'S 292 TOT 293

RVS | 9 KW | REF. MA7E60I

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD
BUTAAN/PROPAAN STANDAARD

Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor BUTAAN/PROPAAN + INSPUITSTUK voor AARDGAS MEEGELEVERD!

GASFORNUIZEN OP OVEN GN 2/1

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW

AFI 700 SERIE

GASFORNUIS
4 BRANDERS
GASVERWARMDE OF ELEKTRISCHE OVEN
STATISCHE OVEN GN 2/1
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- 4 BRANDERS beschikbaar op statische gas- of elektrische oven
- Branders met waakvlam en veiligheid met thermokoppel
- 2 mm dikke monobloc bovenplaat.
- 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

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

GASFORNUIZEN OP GASOVEN

Ref.	Vermogen oven (kW)	Vermogen branders (kW)	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F4G7FG80LP	7	2 x 6 + 2 x 7,5	34	800 x 700 x 850	**2446,00**
F4G7FG80LS	7	4 x 7,5	37	800 x 700 x 850	**2460,00**

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

TRI 400V

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	**2380,00**
F4G7FE80LS	6	Tri 400 V	4 x 7,5	36	800 x 700 x 850	**2391,00**

ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW

AFI 700 SERIE

ELEKTRISCH FORNUIS
4 PLATEN
ELEKTRISCHE OVEN
STATISCHE OVEN GN 2/1
RVS

- ELEKTRISCHE KOOKPLATEN met veiligheidsthermostaat om oververhitting van de elektrische kookplaten 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 monobloc bovenplaat.
- 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



RVS | 4 | 16,4 KW | REF. F4E7FE80

ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN

Ref.	Vermogen oven (kW)	Spanning en voltage	Vermogen branders (kW)	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F4E7FE80	6	Tri 400 V	4 x 2,6	16,4	800 x 700 x 850	**1946,00**

FORNUIZEN 6 GASPITTEN OF 4 GASPITTEN + DOORKOOKPLATEN OP GASOVEN

GAMMA AFI - REEKS 700

NIEUW

AFI 700 SERIE

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

- 4 OF 6 BRANDERS beschikbaar op statische gasoven
- Branders met waakvlam en veiligheid met thermokoppel
- 2 mm dikke monobloc bovenplaat.
- 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

- 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. F6G7FE120LP



RVS 4 37 KW REF. F4G7FG120+PCF

AARDGAS PROPAAN INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN

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) €
F6G7FE120LP	7	3 x 6 + 3 x 7,5	47,5	1200 x 700 x 849	**4416,00**

AARDGAS PROPAAN INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN

FORNUIZEN 4 GASPITTEN + DOORKOOKPLAAT OP GASOVEN

Ref.	Vermogen oven (kW)	Vermogen doorkookplaat (kW)	Vermogen branders (kW)	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F4G7FG120+PCF	7	6	4 x 6	37	1200 x 700 x 849	**3498,00**

SCHOTELWARMERS TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

- Verkrijgbaar met 2 of 4 branders
- Branders met waakvlam en veiligheid met thermokoppel
- 2 mm dikke monobloc bovenplaat.
- Onderhoudsvriendelijke afgeronde hoeken
- Speciaal ontworpen gietijzeren branders voor een hoger vermogen en betere verbranding

NIEUW
AFI 700 SERIE
SCHOTELWARMER OP GAS
2-4 BRANDERS
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



RVS | 2 | 15 KW | REF. F2AP7G40



RVS | 4 | 30 KW | REF. F4AP7G80

ONDERSTELLEN zie pagina 294

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F2AP7G40	15	400 x 700 x 280	**828,00**
F4AP7G80	30	800 x 700 x 280	**1430,00**

- 1,5 mm dikke monobloc bovenplaat
- Onderhoudsvriendelijke afgeronde hoeken
- Elektrische platen op monobloc bovenzijde hermetisch afgesloten voor meer onderhoudsgemak en een betere hygiëne
- Veiligheidsthermostaat voorkomt oververhitting van de elektrische kookplaten
- Elke weerstand heeft een schakelaar met 6 standen. Die regelt de temperatuur van 90°C tot 450°C en biedt een ruim gebruiksbereik

NIEUW
AFI 700 SERIE
ELEKTRISCHE SCHOTELWARMER
2-4 KOOKPLATEN
RVS

ONDERSTELLEN zie pagina 294



RVS | 2 | 5,2 KW | REF. F2AP7E40



RVS | 4 | 10,4 KW | REF. F4AP7E80

TRI 400V

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	**502,00**
F4AP7E80	10,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	**850,00**

INDUCTIEPLATEN TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW
AFI 700 SERIE
INDUCTIEPLAAT
1-2 HAARDEN
RVS

ONDERSTELLEN
zie pagina 294

- 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



RVS | 1 | 3,5 KW | REF. PVI7AP40



RVS | 2 | 7 KW | REF. PVI7AP80

INDUCTIE

MONO 230V TRI 400V

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	**1019,00**
PVI7AP80	7	Tri 400 V	800 x 700 x 280	**1756,00**

VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW

AFI 700 SERIE

VITROKERAMISCHE PLAAT
2-4 HAARDEN
RVS

- 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





RVS | 2 | 4,2 KW | REF. PVINF7AP40



RVS | 4 | 8,4 KW | REF. PVINF7AP80

VITROKERAMISCH

TRI 400V

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	**1700,00**
PVINF7AP80	8,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	**3152,00**

DOORKOOKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 700



NIEUW
AFI 700 SERIE
KOOKPLAAT GAS
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- 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



RVS | 10 KW | REF. PCF7G80C

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PCF7G80C	10	800 x 700 x 280	**1673,00**

WOK OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW
AFI 700 SERIE
WOK OP GAS
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- 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





RVS | 14 KW | REF. WOK7G40



RVS | 28 KW | REF. WOK7G80

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
WOK7G40	14	400 x 700 x 280	**696,00**
WOK7G80	28	800 x 700 x 280	**1253,00**

LAVASTEENGRILLS OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW

AFI 700 SERIE

GASVERWARMDE GRILLS

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN zie pagina 294

- 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



RVS 7 KW REF. GPL7PG40



RVS 14 KW REF. GPL7PG80

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GPL7PG40	7	400 x 700 x 280	1027,00
GPL7PG80	14	800 x 700 x 280	1681,00

CHARGRILLS TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

ONDERSTELLEN zie pagina 294

NIEUW

AFI 700 SERIE

CHARGRILL GAS

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- 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



RVS 20 KW REF. CG7PG80

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CG7PG80	20	800 x 700 x 280	2311,00

GASVERWARMDE OPZETGRILLS

ENKELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW

AFI 700 SERIE

GASVERWARMDE GRILLS

BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOMSTAAL

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- Branders van roestvrij staal, thermostatisch instelbaar van 100°C tot 300°C, speciaal ontworpen voor een homogene warmteafgifte en een betere verbranding
- Piëzo-ontsteking
- Branders met veiligheidsthermokoppel
- Voor nog meer gebruikscomfort is er optioneel ook de verchroomde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie
- Afwerking kookplaat: gesatineerd of verchroomd
- Opvanglade voor braadvocht met een inhoud van 1,5 liter
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- De grill is zodanig ontworpen dat de warmte over het volledige kookvlak homogeen wordt afgegeven
- Het hoge vermogen van de grill vertaalt zich in een voortreffelijk rendement
- De kookplaten zijn in verschillende uitvoeringen verkrijgbaar: glad, geribd of halfglad en halfgeribd

ONDERSTELLEN
zie pagina 294



RVS 7 KW REF. GR7G40



RVS 7 KW REF. GR7G40N

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

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	**1016,00**
GR7G40C	Chroom	7	400 x 700 x 280	**1226,00**

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

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	**1038,00**
GR7G40NC	Chroom	7	400 x 700 x 280	**1248,00**

GASVERWARMDE OPZETGRILLS

DUBBELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW

AFI 700 SERIE

GASVERWARMDE GRILLS

BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOMSTAAL

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

- Branders van roestvrij staal, thermostatisch instelbaar van 100°C tot 300°C, speciaal ontworpen voor een homogene warmteafgifte en een betere verbranding
- Piëzo-ontsteking
- Branders met veiligheidsthermokoppel
- Voor nog meer gebruikscomfort is er optioneel ook de verchroomde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie
- Afwerking kookplaat: gesatineerd of verchroomd
- Opvanglade voor braadvocht met een inhoud van 1,5 liter
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- De grill is zodanig ontworpen dat de warmte over het volledige kookvlak homogeen wordt afgegeven
- Het hoge vermogen van de grill vertaalt zich in een voortreffelijk rendement
- De kookplaten zijn in verschillende uitvoeringen verkrijgbaar: glad, geribd of halfglad en halfgeribd

ONDERSTELLEN
zie pagina 294



RVS 14 KW REF. GG7G80



RVS 14 KW REF. GR7G80 1/2NC



RVS 14 KW REF. GR7G80N

DUBBELE BAKPLATEN • GLAD

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GG7G80	Koolstofstaal	14	800 x 700 x 280	**1590,00**
GR7G80C	Chroom	14	800 x 700 x 280	**2109,00**

DUBBELE BAKPLATEN • HALFGLAD EN HALFGERIBD

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR7G80 1/2N	Koolstofstaal	14	800 x 700 x 280	**1687,00**
GR7G80 1/2NC	Chroom	14	800 x 700 x 280	**2211,00**

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	**1783,00**
GR7G80NC	Chroom	14	800 x 700 x 280	**2217,00**

ELEKTRISCHE OPZETGRILLS

ENKELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW

AFI 700 SERIE

ELEKTRISCHE GRILL

BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOMSTAAL

RVS

- De grill is zodanig ontworpen dat de warmte over het volledige kookvlak homogeen wordt afgegeven
- Het hoge vermogen van de grill vertaalt zich in een voortreffelijk rendement
- Afwerking kookplaat: gesatineerd of verchroomd
- Opvanglade voor braadvocht met een inhoud van 1,5 liter
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- De weerstanden zijn speciaal ontworpen en aangepast om de warmte snel en maximaal aan het kookoppervlak af te geven
- Thermostatisch gestuurde baktemperatuur instelbaar van 50°C tot 300°C
- De kookplaten zijn in verschillende uitvoeringen verkrijgbaar: glad, geribd of halfglad en halfgeribd
- Voor nog meer gebruikscomfort is er optioneel ook de verchroomde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie

ONDERSTELLEN
zie pagina 294



RVS 4,5 KW REF. GR7E40



RVS 4,5 KW REF. GR7E40N

ENKELE BAKPLATEN • GLAD

TRI 400V

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	**867,00**
GR7E40C	Chroom	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	**1088,00**

ENKELE BAKPLATEN • GERIBD

TRI 400V

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	**892,00**
GR7E40NC	Chroom	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	**1096,00**

ELEKTRISCHE OPZETGRILLS

DUBBELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW

AFI 700 SERIE

ELEKTRISCHE GRILL

BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOMSTAAL

RVS

ONDERSTELLEN
zie pagina 294

- 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 verchroomd
- Opvanglade voor braadvocht met een inhoud van 1,5 liter
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- De weerstanden zijn speciaal ontworpen en aangepast om de warmte snel en maximaal aan het kookoppervlak af te geven
- Thermostatisch gestuurde baktemperatuur instelbaar van 50°C tot 300°C
- De kookplaten zijn in verschillende uitvoeringen verkrijgbaar: glad, geribd of halfglad en halfgeribd
- Voor nog meer gebruikscomfort is er optioneel ook de verchroomde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie



RVS 9 KW REF. GE7E80



RVS 9 KW REF. GR7E80 1/2NC



RVS 9 KW REF. GR7E80N

DUBBELE BAKPLATEN • GLAD

TRI 400V

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	**1391,00**
GR7E80C	Chroom	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	**1827,00**

DUBBELE BAKPLATEN • HALFGLAD EN HALFGERIBD

TRI 400V

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR7E80 1/2N	Koolstofstaal	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	**1455,00**
GR7E80 1/2NC	Chroom	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	**1866,00**

DUBBELE BAKPLATEN • GERIBD

TRI 400V

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	**1477,00**
GR7E80NC	Chroom	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	**1907,00**

FRITEUSES OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW

AFI 700 SERIE

FRITEUSE OP GAS/ELEKTRISCH
12 LITER PER KUIP
RVS
MODEL OP GAS: INJECTOR B/P
+ INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN
zie pagina 294

- 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



RVS 10 KW REF. FAP7G40



RVS 22 KW REF. FAP7E80

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

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	**1226,00**
FAP7G80	12 + 12	110 - 190°C	20	800 x 700 x 280	**2203,00**

ELEKTRISCH

TRI 400V

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	**1159,00**
FAP7E80	12 + 12	60 - 190°C	22	Tri 400 V	800 x 700 x 280	**2095,00**

ZOUTSTATIONS OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW
AFI 700 SERIE
ELEKTRISCH ZOUTSTATION
RVS

- In het frituurvergiet naast de friteuse kunt u de overtollige frituurolie van de porties frieten laten uitlekken, ze bestrooien met zout en ze op de juiste temperatuur bewaren alvorens ze op te dienen
- Dankzij het verwarmingselement aan de achterzijde van het toestel kunt u de frieten langer bewaren voordat ze worden opgediend
- De eenvoudig te demonteren gebogen bodem is speciaal ontworpen om de frieten gemakkelijker uit te scheppen en de frituurolie te laten weglopen



RVS 1 KW REF. PSP7E40

ONDERSTELLEN zie pagina 294



ELEKTRISCH

MONO 230V

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	**497,00**

NEUTRALE WERKBLADEN OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW
AFI 700 SERIE
RVS

- 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

ONDERSTELLEN zie pagina 294





RVS REF. PN7P40



RVS REF. PN7P80

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PN7P40	400 x 700 x 280	**237,00**
PN7P80	800 x 700 x 280	**296,00**

PASTAKOKERS TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW
AFI 700 SERIE
ELEKTRISCHE PASTAKOKER
20 LITER PER KUIP
RVS

- 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

ONDERSTELLEN zie pagina 294



RVS 5,5 KW REF. CPP7E40

TRI 400V

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	**972,00**

SALAMANDERS

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW
AFI 700 SERIE
ELEKTRISCHE SALAMANDER
RVS

- Volledige RVS constructie
- Toestel om te gratineren, te grillen, te koken en op temperatuur te houden met elektrische verwarming van afgeschermde weerstanden op het mobiele plafond
- In de hoogte verstelbaar plafond met extra soepele ophanging en isolerende greep
- Twee aparte temperatuurzones, regelbaar met twee thermostaten
- Steunrooster van roestvrij staal
- Uitneembare bak voor een snelle en efficiënte reiniging
- Wandbevestiging mogelijk

Toestel geleverd op poten van RVS



RVS 3,2 KW REF. SAL200OS

MONO 230V

ELEKTRISCH

Ref.	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SAL200OS	3,2	230 V mono	52	600 x 580 x 580	**877,00**

BAINS-MARIE TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW

AFI 700 SERIE

BAIN-MARIE OP GAS/ELEKTRISCH
BAK GN 1/1
RVS
MODEL OP GAS: INJECTOR B/P
+ INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- De diepgetrokken kuip en de bovenzijde van het toestel vormen een aansluitend geheel
- Handmatig te vullen kuip
- Afvoerkraan met veiligheid aan de voorzijde
- Bij de elektrische modellen bevinden de weggewerkte ultra-platte weerstanden in siliconen zich voor een vlottere reiniging van het toestel onder de diepgetrokken kuip
- De watertemperatuur kan met de thermostaat worden opgevoerd tot 90°C
- Een veiligheidsthermostaat voorkomt oververhitting van het toestel
- De branders van de modellen op gas zijn van roestvrij staal en bevinden zich onder de kuip, zodat de watertemperatuur snel kan stijgen
- De 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

ONDERSTELLEN
zie pagina 294

GASTRO BAKKEN
zie pagina 484



RVS | 1 KW | REF. BMP7E40



RVS | 4 KW | REF. BMP7G80

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

GAS

Ref.	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BMP7G40	2	400 x 700 x 280	**723,00**
BMP7G80	4	800 x 700 x 280	**823,00**

ELEKTRISCH

MONO 230V

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	**607,00**
BMP7E80	30 - 90°C	2	230 V mono	800 x 700 x 280	**823,00**

KOOKPOTTEN

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW

AFI 700 SERIE

KOOKPOT OP GAS/ELEKTRISCH

60 LITER

RVS

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

- 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



RVS | 9 KW | REF. MA7E60I

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

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	**4105,00**
MA7G60D	Rechtstreeks	60	11	230 V mono	800 x 700 x 850	**3249,00**

ELEKTRISCH

TRI 400V

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	**3804,00**

BRAADPANNEN

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW

AFI 700 SERIE

BRAADPAN OP GAS/ELEKTRISCH
50 LITER
RVS
MODEL OP GAS: INJECTOR B/P
+ INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- 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
- 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

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GAS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SA7G50	50	13	230 V mono	800 x 700 x 850	**3980,00**

ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SA7E50	50	7,5	Tri 400 V	800 x 700 x 850	**3524,00**

ONDERSTELLEN

GAMMA AFI - SERIE 700

NIEUW
AFI 700 SERIE
RVS

- De onderstellen passen zich perfect aan alle toestellen van het 700 gamma aan
- De brede basis die zich leent voor zware lasten, is specifiek ontworpen als opslag- en bergruimte van accessoires, keukenuitrusting of ingrediënten
- Dubbelwandige deuren met ergonomische grepen en magnetische sluitingen
- De onderstellen zijn verkrijgbaar met of zonder deuren
- De deuren kunnen achteraf worden bijbesteld. Ze zijn eenvoudig te monteren en aan alle modellen van onderstel aan te passen



RVS REF. S7P40



RVS REF. S7P80

MET DEUR

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
S7P40	400 x 630 x 570	**298,00**
S7P80	800 x 630 x 570	**352,00**



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	**204,00**
S7SP80	800 x 580 x 570	**246,00**

GAMMA AFI - SERIE 900

Nieuw gamma van professioneel kookmateriaal!

AFI



NIEUW

OVENS • SERIE 900

PAGINA'S 296 TOT 297

RVS | 4 | 40 KW | REF. F4G9FG80LP



NIEUW

RVS | 18 KW | REF. GR9G80N



NIEUW

RVS | 30 KW | REF. CG9PG80

OPZETMATERIAAL • SERIE 900

PAGINA'S 298 TOT 308



NIEUW

RVS | 2 KW | REF. BMP9G40



NIEUW

MATERIAAL VLOERMODEL • SERIE 900

PAGINA'S 309 TOT 311

RVS | 24 KW | REF. CAP9E80



AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor BUTAAN/PROPAAN + INSPUITSTUK voor AARDGAS MEEGELEVERD!

GASFORNUIZEN OP OVEN

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW

AFI 900 SERIE

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

- 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 monobloc bovenplaat.
- 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 procédé kunnen de roosters ook worden gewassen in de vaatwasser voor een optimale properheid 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 zorgt het design van de ovendeur en van de bakruimte van de oven voor een minimaal energieverlies en vermijdt het ook aanzienlijke
- warmteoverdacht naar het bovenste deel en het bedieningspaneel van het fornuis. Daardoor is geen extra beschermende plaat nodig
- Afmetingen van de oven: oven GN 2/1 voor de modellen 4 en 6 pitten en oven van 1060x550x275 mm voor de modellen 6 pitten (F6G9FG120LS et F6G9FE120LS)



RVS | 4 | 40 KW | REF. F4G9FG80LP



RVS | 6 | 48 KW | REF. F6G9FE120LP

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD PROPAAN/BUTAAN

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD PROPAAN/BUTAAN

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	**3224,00**
F4G9FG80LS	8	4 x 10	48	800 x 900 x 850	**3251,00**
F6G9FG120LP	8	3 x 6 + 3 x 10	56	1200 x 900 x 850	**4141,00**
F6G9FG120LS	13	3 x 6 + 3 x 10	61	1200 x 900 x 850	**4470,00**

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD PROPAAN/BUTAAN

TRI 400V

GASFORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN

Ref.	Vermogen oven (kW)	Vermogen branders (kW)	Totaal vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
F4G9FE80LP	6	2 x 6 + 2 x 10	32	Tri 400 V	800 x 900 x 850	**3138,00**
F4G9FE80LS	6	4 x 10	40	Tri 400 V	800 x 900 x 850	**3221,00**
F6G9FE120LP	6	3 x 6 + 3 x 10	48	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	**4143,00**
F6G9FE120LS	9	3 x 6 + 3 x 10	48	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	**4470,00**

ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP OVEN

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW

AFI 900 SERIE

ELEKTRISCH FORNUIS
4-6 KOOKPLATEN
ELEKTRISCHE OVEN
STATISCHE OVEN
RVS

- 2 mm dikke monobloc bovenplaat. Met laser uitgesneden
- Onderhoudsvriendelijke afgeronde hoeken.
- Elektrische platen op monobloc bovenzijde hermetisch afgesloten voor meer onderhoudsgemak en een betere hygiëne
- Veiligheidsthermostaat voorkomt oververhitting van de elektrische kookplaten
- Elke weerstand heeft een schakelaar met 6 standen. Die regelt de temperatuur van 90°C tot 450°C en biedt een ruim gebruiksbereik
- 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 de modellen 8090 beperkt het design van ovendeur en ovenkamer het energieverlies en voorkomt dat de bovenzijde en het bedieningspaneel heel warm worden.
- Daardoor is geen extra beschermende plaat nodig
- 40 mm dikke, geïsoleerde ovendeur met stevige en veilige greep
- Afmetingen van de oven: oven GN 2/1 voor de modellen 4 en 6 pitten en oven van 1060x550x275 mm voor de modellen 6 pitten (F6E9FE120LS)



RVS | 4 | 22 KW | REF. F4E9FE80

ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN

TRI 400V TRI 400V

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	**4322,00**
F6E9FE120	50 - 300°C	6	30	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	**6134,00**
F6E9FE120LS	50 - 300°C	9	33	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	**6122,00**

SCHOTELWARMERS OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

- 2, 4 of 6 branders beschikbaar op statische gas- of elektrische oven
- Branders met waakvlam en veiligheid met thermokoppel
- Onderhoudsvriendelijke afgeronde hoeken
- Speciaal ontworpen messing branders voor een hoger vermogen en betere verbranding
- 2 mm dikke monobloc bovenplaat.
- Zwarte keramische afwerking op alle gietijzeren steunroosters voor meer weerstand en een langere levensduur. Dankzij dit procédé kunnen de roosters ook worden gewassen in de vaatwasser voor een optimale properheid en hygiëne

NIEUW
AFI 900 SERIE
SCHOTELWARMER OP GAS
2-4-6 BRANDERS
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD



RVS | 2 | 16 KW | REF. F2AP9G40



RVS | 4 | 32 KW | REF. F4AP9G80

ONDERSTELLEN
zie pagina 312



ERDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD BUTAAN/PROPAAN STANDAARD

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	**1080,00**
F4AP9G80	2 x 6 + 2 x 10	32	800 x 900 x 280	**1868,00**
F6AP9G120	3 x 6 + 3 x 10	48	1200 x 900 x 280	**2497,00**

- 2 mm dikke monobloc bovenplaat.
- Met laser uitgesneden
- Onderhoudsvriendelijke afgeronde hoeken
- Elektrische platen op monobloc bovenzijde hermetisch afgesloten voor meer onderhoudsgemak en een betere hygiëne
- Veiligheidsthermostaat voorkomt oververhitting van de elektrische kookplaten
- Elke weerstand heeft een schakelaar met 6 standen. Die regelt de temperatuur van 90°C tot 450°C en biedt een ruim gebruiksbereik

NIEUW
AFI 900 SERIE
ELEKTRISCHE SCHOTELWARMER
2-4-6 KOOKPLATEN
RVS



RVS | 6 | 24 KW | REF. F6AP9E120

ONDERSTELLEN
zie pagina 312



TRI 400V

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	**1705,00**
F4AP9E80	4 x 4	16	Tri 400 V	800 x 900 x 280	**3119,00**
F6AP9E120	6 x 4	24	Tri 400 V	1200 x 900 x 280	**4435,00**

WOK OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW
AFI 900 SERIE
WOK OP GAS
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- 2 mm dikke monobloc bovenplaat.
- 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

ONDERBOUW
zie pagina 312



RVS 14 KW REF. WOK9G40



RVS 28 KW REF. WOK9G80

GAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
WOK9G40	14	400 x 900 x 280	813,00
WOK9G80	28	800 x 900 x 280	1408,00

DOORKOOKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 900

ONDERSTELLEN
zie pagina 312

NIEUW
AFI 900 SERIE
KOOKPLAAT GAS
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- 2 mm dikke monobloc bovenplaat.
- 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



RVS 10 KW REF. PCF9G80C

GAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GAS

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PCF9G80C	10	800 x 900 x 280	2101,00

INDUCTIEPLATEN TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW

AFI 900 SERIE

INDUCTIEPLAAT

2-4 HAARDEN

RVS

ONDERSTELLEN
zie pagina 312

- 2 mm dikke monobloc bovenplaat.
- 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



RVS | 2 | 7 KW | REF. PVI9AP40



RVS | 4 | 14 KW | REF. PVI9AP80

TRI 400V

INDUCTIE

Ref.	Totaal vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PVI9AP40	7	Tri 400 V	400 x 900 x 280	**1865,00**
PVI9AP80	14	Tri 400 V	800 x 900 x 280	**3398,00**

VITROKERAMISCHE KOOKPLATEN TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW

AFI 900 SERIE

VITROKERAMISCHE PLAAT

2-4 HAARDEN

RVS

- 2 mm dikke monobloc bovenplaat.
- 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

ONDERSTELLEN
zie pagina 312



RVS 2 6 KW REF. PVINF9AP40



RVS 4 12 KW REF. PVINF9AP80

TRI 400V

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	**2374,00**
PVINF9AP80	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	**4423,00**

GASVERWARMDE GRILLS OPZETMODEL

ENKELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW

AFI 900 SERIE

GASVERWARMDE GRILLS

BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOMSTAAL

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- 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 monobloc bovenplaat.
- Piëzo-ontsteking
- Branders met veiligheidsthermokoppel
- 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
- 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

ONDERSTELLEN
zie pagina 312



RVS 9 KW REF. GR9G40



RVS 9 KW REF. GR9G40N

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD PROPAAN BUTAAN

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	**1325,00**
GR9G40C	Chroom	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	**1696,00**

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD PROPAAN BUTAAN

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	**1423,00**
GR9G40NC	Chroom	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	**1711,00**

GASVERWARMDE GRILLS OPZETMODEL

DUBBELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW

AFI 900 SERIE

GASVERWARMDE GRILLS

BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOMSTAAL

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

- 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 monobloc bovenplaat.
- 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
- 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

ONDERSTELLEN
zie pagina 312



RVS 18 KW REF. GG9G80



RVS 18 KW REF. GR9G80 1/2NC



RVS 18 KW REF. GR9G80N

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

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	**2104,00**
GG9G80C	Chroom	100 - 300 °C	18	800 x 900 x 280	**2803,00**

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

DUBBELE BAKPLATEN • HALFGLAD EN HALFGERIBD

Ref.	Bakplaat	Temperatuur	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR9G80 1/2N	Koolstofstaal	100 - 300 °C	18	800 x 900 x 280	**2199,00**
GR9G80 1/2NC	Chroom	100 - 300 °C	18	800 x 900 x 280	**2935,00**

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

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	**2218,00**
GR9G80NC	Chroom	100 - 300 °C	18	800 x 900 x 280	**2899,00**

ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL

ENKELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW

AFI 900 SERIE

ELEKTRISCHE GRILL

BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOMSTAAL

RVS

- 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 monobloc bovenplaat.
- 15 mm dikke kookplaat
- Vetopvanglade met een inhoud van 1,5 liter, gesatineerde of gechromeerde afwerking
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- De weerstanden zijn speciaal ontworpen en aangepast om de warmte snel en maximaal aan het kookoppervlak af te geven
- Thermostatisch gestuurde baktemperatuur instelbaar van 50°C tot 300°C
- Verscheidene modellen van kookplaten zijn verkrijgbaar: Glad, geribd of halfglad en halfgeribd
- Voor nog meer gebruikscomfort is er optioneel ook de verchroomde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie

ONDERSTELLEN
zie pagina 312



RVS 6 KW REF. GR9E40



RVS 6 KW REF. GR9E40N

ENKELE BAKPLATEN • GLAD

TRI 400V

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	**1089,00**
GR9E40C	Chroom	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	**1417,00**

ENKELE BAKPLATEN • GERIBD

TRI 400V

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	**1236,00**
GR9E40NC	Chroom	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	**1552,00**

ELEKTRISCHE GRILLS OPZETMODEL

DUBBELE BAKPLATEN

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW

AFI 900 SERIE

ELEKTRISCHE GRILL

BAKPLAAT KOOLSTOF- OF CHROOMSTAAL

RVS

- 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 monobloc bovenplaat.
- Elke kookzone wordt apart thermostatisch geregeld
- 15 mm dikke kookplaat
- Vetopvanglade met een inhoud van 1,5 liter, gesatineerde of gechromeerde afwerking
- Afneembaar spatrooster, geschikt voor vaatwasmachine
- De weerstanden zijn speciaal ontworpen en aangepast om de warmte snel en maximaal aan het kookoppervlak af te geven
- Thermostatisch gestuurde baktemperatuur instelbaar van 50°C tot 300°C
- Verscheidene modellen van kookplaten zijn verkrijgbaar: Glad, geribd of halfglad en halfgeribd
- Voor nog meer gebruikscomfort is er optioneel ook de verchroomde plaat
- Robuustere plaat en verbeterde kookprestatie

ONDERSTELLEN
zie pagina 312



RVS 12 KW REF. GR9E80



RVS 12 KW REF. GR9E80 1/2NC



RVS 12 KW REF. GR9E80N

DUBBELE BAKPLATEN • GLAD

TRI 400V

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	**1865,00**
GR9E80C	Chroom	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	**2481,00**

DUBBELE BAKPLATEN • HALFGLAD EN HALFGERIBD

TRI 400V

Ref.	Bakplaat	Temperatuur	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR9E80 1/2N	Koolstofstaal	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	**1923,00**
GR9E80 1/2NC	Chroom	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	**2567,00**

DUBBELE BAKPLATEN • GERIBD

TRI 400V

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	**1951,00**
GR9E80NC	Chroom	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	**2632,00**

LAVASTEENGRILLS OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW
AFI 900 SERIE
GASVERWARMDE GRILLS
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN zie pagina 312

- 2 mm dikke monobloc bovenplaat.
- 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



RVS 10 KW REF. GPL9PG40



RVS 20 KW REF. GPL9PG80

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GAS

Ref.	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GPL9PG40	10	400 x 900 x 280	1245,00
GPL9PG80	20	800 x 900 x 280	2064,00

CHARGRILLS TAFELMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

ONDERSTELLEN zie pagina 312

NIEUW
AFI 900 SERIE
CHARGRILL GAS
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- 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



RVS 30 KW REF. CG9PG80

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GAS

Ref.	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CG9PG80	30	800 x 900 x 280	2665,00
CG9PG120	40	1200 x 900 x 280	3692,00

ZOUTSTATIONS OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW
AFI 900 SERIE
ELEKTRISCH ZOUTSTATION
RVS

- 2 mm dikke monobloc bovenplaat.
- In het frituurvergiet naast de friteuse kunt u de overtollige frituurolie van de porties frieten laten uitlekken, ze bestrooien met zout en ze op de juiste temperatuur bewaren alvorens ze op te dienen
- Dankzij het verwarmingselement aan de achterzijde van het toestel kunt u de frieten langer bewaren voordat ze worden opgediend
- De eenvoudig te demonteren gebogen bodem is speciaal ontworpen om de frieten gemakkelijker uit te scheppen en de frituurolie te laten weglopen



RVS 1 KW REF. PSP9E40

ONDERSTELLEN
zie pagina 312

ELEKTRISCH

MONO 230V

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	**600,00**

NEUTRALE WERKBLADEN OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW
AFI 900 SERIE
RVS

- 2 mm dikke monobloc bovenplaat
- 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

ONDERSTELLEN
zie pagina 312



RVS REF. PN9P40



RVS REF. PN9P80

Ref.	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PN9P40	400 x 900 x 280	**304,00**
PN9P80	800 x 900 x 280	**445,00**

BAINS-MARIE OPZETMODEL

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW

AFI 900 SERIE

BAIN-MARIE OP GAS/ELEKTRISCH
BAK GN 2/3
RVS
MODEL OP GAS: INJECTOR B/P
+ INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- 2 mm dikke monobloc bovenplaat.
- 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 versteviging zijn ontworpen voor vier GN 2/3 bakken
- Voor bakken van 150 mm diepte

Gastronormbakken afzonderlijk verkocht

ONDERSTELLEN
zie pagina 312



RVS 2 KW REF. BMP9G40



RVS 2 KW REF. BMP9E80

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GAS

Ref.	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BMP9G40	2	400 x 900 x 280	**874,00**
BMP9G80	4	800 x 900 x 280	**972,00**

MONO 230V

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	**758,00**
BMP9E80	30 - 90 °C	2	230 V mono	800 x 900 x 280	**991,00**

FRITEUSES

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW

AFI 900 SERIE

FRITEUSE OP GAS/ELEKTRISCH
22 LITER PER KUIP
RVS
MODEL OP GAS: INJECTOR B/P
+ INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- 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 duur.
- 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

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

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	**2123,00**
FR9G80	22 + 22	110 - 190 °C	44	800 x 900 x 850	**3809,00**

ELEKTRISCH

TRI 400V

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	**2104,00**
FR9E80	22 + 22	60 - 190 °C	36	Tri 400 V	800 x 900 x 850	**3671,00**

PASTAKOKERS

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW

AFI 900 SERIE

PASTAKOKER OP GAS/ELEKTRISCH

40 LITER PER KUIP

RVS

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

- 2 mm dikke monobloc bovenplaat.
- Diepgetrokken kuip 304 AISI RVS van één stuk; onderhoudsvriendelijk, hygiënischer en langere levensduur door afwezigheid van lasnaden
- Door de specifieke assemblage vormen kuip en bovenzijde van het toestel één geheel
- Grote afdruipzone 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 voorzien van een waakvlam en thermokoppel. De werking van de waakvlam is met het oog zichtbaar
- Op de elektrische modellen zorgen de afgeschermde weerstande voor een snelle temperatuurstijging

Manden niet meegeleverd



RVS 18 KW REF. CAP9G40



RVS 24 KW REF. CAP9E80

ARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

GAS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CAP9G40	40	18	400 x 900 x 850	2448,00
CAP9G80	40 + 40	36	800 x 900 x 850	4263,00

ELEKTRISCH

TRI 400V

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	2135,00
CAP9E80	40 + 40	24	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3699,00

BRAADPANNEN

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW

AFI 900 SERIE

BRAADPAN OP GAS/ELEKTRISCH

80/100/130/205 LITER

RVS

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

- 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
- 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



RVS | 80 L | REF. SA9E80

GAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD BUTAAN/PROPAAN STANDAARD

GAS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SA9G80	80	20	230 V mono	800 x 900 x 850	**5082,00**
SA9G100	100	24	230 V mono	1000 x 900 x 850	**5478,00**
SA9G130	130	30	230 V mono	1200 x 900 x 850	**5969,00**
SA9G205	205	44	Tri 400 V	1600 x 900 x 850	**9772,00**

ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SA9E80	80	9	Tri 400 V	800 x 900 x 850	**4613,00**
SA9E100	100	12	Tri 400 V	1000 x 900 x 850	**5024,00**
SA9E130	130	15	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	**5447,00**
SA9E205	205	21	Tri 400 V	1600 x 900 x 850	**8751,00**

ONDERSTELLEN

GAMMA AFI - SERIE 900

NIEUW
AFI 900 SERIE
RVS

- De onderstellen passen zich perfect aan alle toestellen van het 900 gamma aan
- De brede basis die zich leent voor zware lasten, is specifiek ontworpen als opslag- en 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. 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	**344,00**
S9P80	800 x 791 x 570	**518,00**
S9P120	1200 x 791 x 570	**761,00**



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	**255,00**
S9SP80	800 x 743 x 570	**298,00**
S9SP120	1200 x 743 x 570	**414,00**

ACCESSOIRES

GAMMA AFI - SERIE 700 & SERIE 900

NIEUW AFI 700/900 SERIE



REF. 6260.00072.57



REF. 6260.00072.25



REF. 2865.00009.01

MANDEN

Ref.	Toestellen	Prijs (excl. btw) €
6260.00072.57	1/2 Friteuse	35,00
6260.00072.25	1/1 Friteuse	75,00

REDUCTOREN

Ref.	Toestellen	Prijs (excl. btw) €
2865.00009.01	Fornuis	15,00

Nieuw gamma van gespecialiseerd kookmateriaal!

AFI

NIEUW



NIEUWE PIZZAOVENS

PAGINA 315

9+9 | 16 KW | REF. FAPE9+9

NIEUW



NIEUWE DÖNER GRILLS

PAGINA'S 316 EN 317

RVS | 13 KW | REF. KEB4G



AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een **INSPUITSTUK voor BUTAAN/PROPAAN + INSPUITSTUK voor AARDGAS MEEGELEVERD!**

PIZZAOVENS

VOOR PIZZA Ø 30 CM

GAMMA AFI

NIEUW

AFI SERIE

ELEKTRISCHE OVEN

6-9-12-18 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 binnenin de bakruimte
- Modellen met verlichting: 2 lampen per niveau, hittebestendig



6 | 6 KW | REF. FAPE6



9 | 8 KW | REF. FAPE9



6+6 | 12KW | REF. FAPE6+6



9+9 | 16 KW | REF. FAPE9+9

PIZZA'S Ø 30 CM

TRI 400V

Ref.	Beschrijving	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FAPE6	1 x 6 pizza's	6	102	920 x 620	1220 x 820 x 440	**1264,00**
FAPE6+6	2 x 6 pizza's	12	195	920 x 620	1220 x 820 x 780	**2159,00**
FAPE9	1 x 9 pizza's	8	130	920 x 920	1220 x 1140 x 440	**2494,00**
FAPE9+9	2 x 9 pizza's	16	245	920 x 920	1220 x 1140 x 780	**4003,00**



STEUNEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
OZSUPS	Steun zonder geleiders	**710,00**
OZSUPC	Steun met geleiders	**889,00**

DÖNER GRILLS

GAMMA AFI • MOTOR ONDERAAN OP WAGEN

NIEUW

AFI SERIE
DÖNER GRILL OP GAS
90 KG
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

- 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 opdientemperatuur blijft

MES KEBAB
zie pagina 317



RVS | 13 KW | REF. KEB4G

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD PROPAAN/BUTAAN

GAS

Ref.	Verwerkingscapaciteit (kg)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KEB4G	90	13	33	1070 x 530 x 650	**1350,00**

DÖNER GRILLS

GAMMA AFI • MOTOR ONDERAAN OP WAGEN

NIEUW

AFI SERIE
ELEKTRISCHE DÖNER GRILL
80 KG
RVS

- 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
- Vergrendelingssysteem voor het verplaatsbare verwarmingsblok
- Elektrische motor onderaan die draait in wijzer- of in tegenwijzerzin (1 omwenteling per minuut)
- TRI 400 V



RVS | 7,2 KW | REF. KEB4E

ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Verwerkingscapaciteit (kg)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KEB4E	80	7,2	33	1100 x 530 x 650	**1444,00**

DÖNER KEBAB-MESSEN

GAMMA AFI

NIEUW

AFI SERIE
ELEKTRISCH MES
4500 OMWENTELINGEN MER MINUUT

- 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

MONO 230V

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	**1165,00**



AFI COLLIN-LUCY biedt u een nieuwe MODULAR-omgeving aan: gasfornuizen, elektrische fornuizen, doorkookplaten, vitrokeramische platen, inductieplaten en -woks, friteuses, gasgrills, elektrische grills, lavasteengrills, bains-marie & pastakokers, sauteuses & kookketels, neutrale elementen, afwasbakken, koffers & onderstellen, accessoires & ovens.

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

FORNUIZEN

GASFORNUIZEN

322 GASFORNUIZEN • 6 BRANDERS
323 GASFORNUIZEN • 4 BRANDERS
324 GASFORNUIZEN • 2 BRANDERS
325 GASFORNUIZEN OP OVEN GN 2/1
326 GASFORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1

ELEKTRISCHE FORNUIZEN

327 ELEKTRISCHE FORNUIZEN • 4 PLATEN
328 ELEKTRISCHE FORNUIZEN • 2 PLATEN
329 ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1



DOORKOOKPLATEN
PAGINA'S 330 TOT 335

VITROKERAMISCHE PLATEN

335 VITROKERAMISCHE PLATEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1
336 VITROKERAMISCHE PLATEN • 4 ZONES
337 VITROKERAMISCHE PLATEN • 2 ZONES



FORNUIZEN GAS & ELEKTRISCH
PAGINA'S 322 TOT 329

DOORKOOKPLATEN

DOORKOOKPLATEN GAS

330 DOORKOOKPLATEN GAS
331 DOORKOOKPLATEN GAS + 4 BRANDERS
332 DOORKOOKPLATEN GAS + 2 BRANDERS
333 DOORKOOKPLATEN GAS OP GASOVEN GN 2/1

ELEKTRISCHE DOORKOOKPLATEN

334 ELEKTRISCHE DOORKOOKPLATEN
335 ELEKTRISCHE DOORKOOKPLATEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1



VITROKERAMISCHE & INDUCTIEKOOKPLATEN
PAGINA'S 335 TOT 340



modular



FRITEUSES OP GAS/ELEKTRISCH

PAGINA'S 353 TOT 356

INDUCTIEPLATEN & -WOK

338 INDUCTIEPLATEN
4 KOOKZONES Ø 220 MM
339 INDUCTIEPLATEN
2 KOOKZONES Ø 220 MM
340 INDUCTIEWOKS

GRILLS

GASGRILLS • DUBBELE PLATEN

341 GLADDE GASGRILLS
342 GERIBDE GASGRILLS
343 GEMENGDE GASGRILLS

GASGRILLS • ENKELE PLATEN

344 GLADDE GASGRILLS
345 GERIBDE GASGRILLS

ELEKTRISCHE GRILLS • DUBBELE PLATEN

346 GLADDE ELEKTRISCHE GRILLS
347 GERIBDE ELEKTRISCHE GRILLS
348 GEMENGDE ELEKTRISCHE GRILLS

ELEKTRISCHE GRILLS • ENKELE PLATEN

349 GLADDE ELEKTRISCHE GRILLS
350 GERIBDE ELEKTRISCHE GRILLS

LAVASTEENGRILLS

351 LAVASTEENGRILLS OP GAS
352 AQUA LAVASTEENGRILLS

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

Tenzij anders vermeld worden al onze MODULAR toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor AARDGAS + INSPUITSTUK BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD



GASVERWARMDE & ELEKTRISCHE GRILLS

PAGINA'S 341 TOT 352

FRITEUSES

353 FRITEUSES • 17 LITER
354 GASFRITEUSES • 13 LITER
355 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 10 LITER
356 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 8 LITER
356 ELEKTRISCHE WARMHOUDER VOOR FRIETEN



AFI COLLIN-LUCY biedt u een nieuwe MODULAR-omgeving aan: gasfornuizen, elektrische fornuizen, doorkookplaten, vitrokeramische platen, inductieplaten en -woks, friteuses, gasgrills, elektrische grills, lavasteengrills, bains-marie & pastakokers, sauteuses & kookketels, neutrale elementen, afwasbakken, koffers & onderstellen, accessoires & ovens.

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

BAINS-MARIE & KOKERS

357 BAINS-MARIE OP GAS • 2 X GN 1/1
358 BAINS-MARIE OP GAS • GN 1/1
359 ELEKTRISCHE BAINS-MARIE • 2 X GN 1/1
360 ELEKTRISCHE BAINS-MARIE • GN 1/1
361 PASTAKOKERS OP KAST



BAINS-MARIE & KOKERS
PAGINA'S 357 TOT 361



SAUTEUSES & KOOKKETELS
PAGINA'S 362 TOT 364

SAUTEUSES & KOOKKETELS

362 SAUTEUSES OP GAS MET KANTELSYSTEEM
363 MULTIFUNCTIONELE SAUTEUSES
364 KOOKKETELS



NEUTRALE ELEMENTEN & KASTEN
PAGINA'S 365 TOT 367

NEUTRALE ELEMENTEN, AFWASBAKKEN, KOFFERS & ONDERSTELLEN

365 AFWASBAKKEN OP KAST
366 NEUTRALE ELEMENTEN
367 ONDERSTELLEN
367 WARMHOUDKASTEN • GN 1/1

ACCESSOIRES

368 INSERTS VOOR ELEKTRISCHE KOOKPLATEN
368 ACCESSOIRES VOOR PASTAKOKERS
369 ACCESSOIRES VOOR BAINS-MARIE
370 ACCESSOIRES VOOR FRITEUSES

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK

Tenzij anders vermeld worden al onze MODULAR toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor AARDGAS + INSPUITSTUK BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD



modular

NIEUW

OVENS GAMMA FUNCTION

PAGINA'S 374 TOT 375



CONVECTIE-OVENS

GAMMA FUNCTION

374 CONVECTIEOVENS • ELEKTROMECHANISCH
375 CONVECTIEOVENS • PROGRAMMEERBAAR

GEMENGDE OVENS

GAMMA PRATIKA

376 CONVECTIE-OVENS & COMBI-OVENS
377 COMBI-OVENS • PROGRAMMEERBAAR



NIEUW

OVENS GAMMA PRATIKA

PAGINA'S 376 TOT 377



NIEUW

OVENS GAMMA EMOTION

PAGINA'S 378 TOT 379

GEMENGDE OVENS

GAMMA EMOTION

378 GEMENGDE OVENS • PROGRAMMEERBAAR STOOM • MET DIRECTE INJECTIE
379 GEMENGDE OVENS • PROGRAMMEERBAAR STOOM • MET WATERRESERVOIR

GASFORNUIZEN

6 BRANDERS

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Veiligheidskraan met thermokoppel om het verwarmingsvermogen te regelen
- De roosters met lange armen zijn ook geschikt voor kleine kookpotten
- De hoogrendementbranders zijn gemaakt van gietijzer en messing en hebben een kap met dubbele kroon en met enkele kroon

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular

SERIE
GASFORNUIS
6 BRANDERS
GEËMAILLEERDE OF ROESTVRIJSTALEN BAK
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



GEËMAILLEERD | 6 | 25,8 KW
REF. MO70/120CGP

MO70/120CGI MODEL
BAK IN ROESTVRIJ STAAL



GEËMAILLEERD | 6 | 25,8 KW
REF. MO70/120CG



GEËMAILLEERD | 6 | 25,8 KW
REF. MO70/120CG-T

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN MET 3 DEUREN

Ref.	Bak	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/120CGP	geëmailleerd	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	110	1200 x 730 x 870	4411,00
MO70/120CGPI	RVS	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	110	1200 x 730 x 870	4845,00

OPEN ONDERSTELLEN

Ref.	Bak	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/120CG	geëmailleerd	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	106	1200 x 730 x 870	3740,00
MO70/120CGI	RVS	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	106	1200 x 730 x 870	4175,00

TOP

Ref.	Bak	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/120CG-T	geëmailleerd	0,8	4 x 3,7 + 2 x 5,5	71	1200 x 730 x 250	3091,00
MO70/120CGI-T	RVS	0,8	4 x 3,7 + 2 x 5,5	71	1200 x 730 x 250	3525,00

GASFORNUIZEN

4 BRANDERS

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Veiligheidskraan met thermokoppel om het verwarmingsvermogen te regelen
- De roosters met lange armen zijn ook geschikt voor kleine kookpotten
- De hoogrendementbranders zijn gemaakt van gietijzer en messing en hebben een kap met dubbele kroon en met enkele kroon

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular — SERIE

GASFORNUIS
4 BRANDERS
GEËMAILLEERDE OF ROESTVRIJSTALEN BAK
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN
zie pagina 367





GEËMAILLEERD | 4 | 18,4 KW

REF. MO70/80CGP

MODEL
MO70/80CGI
BAK IN ROESTVRIJ STAAL



GEËMAILLEERD | 4 | 18,4 KW

REF. MO70/80CG



GEËMAILLEERD | 4 | 18,4 KW

REF. MO70/80CG-T

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGASINSPUITSTUK MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN MET 2 DEUREN

Ref.	Bak	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80CGP	geëmailleerd	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	83	800 x 730 x 870	3036,00
MO70/80CGPI	RVS	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	83	800 x 730 x 870	3296,00

OPEN ONDERSTELLEN

Ref.	Bak	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80CG	geëmailleerd	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	81	800 x 730 x 870	2588,00
MO70/80CGI	RVS	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	81	800 x 730 x 870	2848,00

TOP

Ref.	Bak	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80CG-T	geëmailleerd	0,4	2 x 3,7 + 2 x 5,5	54	800 x 730 x 250	2223,00
MO70/80CGI-T	RVS	0,4	2 x 3,7 + 2 x 5,5	54	800 x 730 x 250	2512,00

GASFORNUIZEN

2 BRANDERS

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Veiligheidskraan met thermokoppel om het verwarmingsvermogen te regelen
- De roosters met lange armen zijn ook geschikt voor kleine kookpotten
- De hoogrendementbranders zijn gemaakt van gietijzer en messing en hebben een kap met dubbele kroon en met enkele kroon

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular

SERIE
GASFORNUIS
2 BRANDERS
GEËMAILLEERDE OF ROESTVRIJSTALEN BAK
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



GEËMAILLEERD | 2 | 9,2 KW

REF. MO70/40CGP



MODEL MO70/40CGI
BAK IN ROESTVRIJ STAAL

GEËMAILLEERD | 2 | 9,2 KW

REF. MO70/40CG



GEËMAILLEERD | 2 | 9,2 KW

REF. MO70/40CG-T

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN MET 1 DEUR

Ref.	Bak	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40CGP	geëmailleerd	0,4	1 x 3,7 + 1 x 5,5	53	400 x 730 x 870	**1907,00**
MO70/40CGPI	RVS	0,4	1 x 3,7 + 1 x 5,5	53	400 x 730 x 870	**2052,00**

OPEN ONDERSTELLEN

Ref.	Bak	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40CG	geëmailleerd	0,4	1 x 3,7 + 1 x 5,5	51	400 x 730 x 870	**1683,00**
MO70/40CGI	RVS	0,4	1 x 3,7 + 1 x 5,5	51	400 x 730 x 870	**1828,00**

TOP

Ref.	Bak	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40CG-T	geëmailleerd	0,2	1 x 3,7 + 1 x 5,5	34	400 x 730 x 250	**1329,00**
MO70/40CGI-T	RVS	0,2	1 x 3,7 + 1 x 5,5	34	400 x 730 x 250	**1473,00**

GASFORNUIZEN OP GASOVEN GN 2/1

4 EN 6 BRANDERS

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular — SERIE

- GASFORNUIS
- 4-6 BRANDERS
- GASOVEN
- OVEN GN 2/1
- GEËMAILLEERDE OF ROESTVRIJSTALEN BAK
- RVS AISI 304
- AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

BRANDERS

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Veiligheidskraan met thermokoppel om het verwarmingsvermogen te regelen
- De hoogrendementbranders zijn gemaakt van gietijzer en messing en hebben een kap met dubbele kroon en met enkele kroon
- De roosters met lange armen zijn ook geschikt voor kleine kookpotten

OVEN

- Oven in geëmailleerd staal met stralingsplaat
- Pitten met hoog vermogen en gestabiliseerde vlam
- Binnendeur van de oven in roestvrij staal
- Piëzo-elektrische ontsteking van de gasoven



GEËMAILLEERD | 4 | 26,4 KW

REF. MO70/80CGFG

MODEL MO70/120CGFGI
BAK IN ROESTVRIJ STAAL



GEËMAILLEERD | 6 | 33,8 KW

REF. MO70/120CGFG



GEËMAILLEERD | 6 | 35,8 KW

REF. MO70/120CGFGM

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK

4 BRANDERS OP GASOVEN

Ref.	Bak	Volume (m³)	Vermogen branders (kW)	Vermogen oven (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80CGFG	geëmailleerd	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	8	141	800 x 730 x 870	**3633,00**
MO70/80CGFGI	RVS	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	8	141	800 x 730 x 870	**3924,00**

6 BRANDERS OP GASOVEN

Ref.	Bak	Volume (m³)	Vermogen branders (kW)	Vermogen oven (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/120CGFG	geëmailleerd	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	8	176	1200 x 730 x 870	**4883,00**
MO70/120CGFGI	RVS	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	8	176	1200 x 730 x 870	**5316,00**

MAX. 6 BRANDERS OP GASOVEN

Ref.	Bak	Volume (m³)	Vermogen branders (kW)	Vermogen oven (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/120CGFGM	geëmailleerd	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	10	183	1200 x 730 x 870	**5235,00**
MO70/120CGFGIM	RVS	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	10	183	1200 x 730 x 870	**5669,00**

GASFORNUIZEN
OP ELEKTRISCHE GASOVEN GN 2/1
4 EN 6 BRANDERS

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular — SERIE

- GASFORNUIS
- 4-6 BRANDERS
- STATISCHE ELEKTRISCHE OVEN
- OVEN GN 2/1
- GEËMAILLEERDE OF ROESTVRIJSTALEN BAK
- RVS AISI 304
- AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

BRANDERS

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Veiligheidskraan met thermokoppel om het verwarmingsvermogen te regelen
- De hoogrendementbranders zijn gemaakt van gietijzer en messing en hebben een kap met dubbele kroon en met enkele kroon
- De roosters met lange armen zijn ook geschikt voor kleine kookpotten

OVEN

- Oven in geëmailleerd staal met stralingsplaat
- Pitten met hoog vermogen en gestabiliseerde vlam
- Binnendeur van de oven in roestvrij staal



GEËMAILLEERD | 4 | 24,4 KW | REF. MO70/80CGFE



GEËMAILLEERD | 6 | 31,8 KW | REF. MO70/120CGFE

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK MEEGELEVERD
STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK
TRI 400V

4 BRANDERS

Ref.	Bak	Volume (m³)	Vermogen branders (kW)	Vermogen oven (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80CGFE	geëmailleerd	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	6	136	800 x 730 x 870	**4142,00**
MO70/80CGFEI	RVS	0,8	2 x 3,7 + 2 x 5,5	6	136	800 x 730 x 870	**4402,00**

6 BRANDERS

Ref.	Bak	Volume (m³)	Vermogen branders (kW)	Vermogen oven (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/120CGFE	geëmailleerd	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	6	170	1200 x 730 x 870	**5208,00**
MO70/120CGFEI	RVS	1,2	4 x 3,7 + 2 x 5,5	6	170	1200 x 730 x 870	**5643,00**

ELEKTRISCHE FORNUIZEN

4 RONDE OF VIERKANTE PLATEN

- Werkblad van AISI 304 RVS
- De gietijzeren hoogrendementplaten bieden de mogelijkheid om snel te werken zonder vermogensverlies
- Keuzeschakelaar met 6 standen voor de instelling van de warmte
- Tri 400 V

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
ELEKTRISCH FORNUIS
4 PLATEN
RONDE OF VIERKANTE PLATEN
RVS AISI 304

ACCESSOIRES zie pagina 368
ONDERSTELLEN zie pagina 367



4 | ○ | 10,4 KW | REF. MO70/80CEP



4 | □ | 10,4 KW | REF. MO70/80CEC



4 | ○ | 10,4 KW | REF. MO70/80CE-T

ONDERSTELLEN MET 2 DEUREN

TRI 400V

Ref.	Platen	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80CEP	rond	0,8	4 x 2,6	73	800 x 730 x 870	2625,00
MO70/80CECP	vierkant	0,8	4 x 2,6	83	800 x 730 x 870	3675,00

OPEN ONDERSTELLEN

Ref.	Platen	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80CE	rond	0,8	4 x 2,6	71	800 x 730 x 870	2187,00
MO70/80CEC	vierkant	0,8	4 x 2,6	81	800 x 730 x 870	3206,00

TOP

Ref.	Platen	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80CE-T	rond	0,4	4 x 2,6	48	800 x 730 x 250	1649,00
MO70/80CEC-T	vierkant	0,4	4 x 2,6	48	800 x 730 x 250	2818,00

ELEKTRISCHE FORNUIZEN

2 RONDE OF VIERKANTE PLATEN

- Werkblad van AISI 304 RVS
- De gietijzeren hoogrendementplaten bieden de mogelijkheid om snel te werken zonder vermogensverlies
- Keuzeschakelaar met 6 standen voor de instelling van de warmte
- Tri 400 V

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
ELEKTRISCH FORNUIS
2 PLATEN
RVS AISI 304
RONDE OF VIERKANTE PLATEN

ACCESSOIRES zie pagina 368

ONDERSTELLEN zie pagina 367



2 | ○ | 5,2 KW | REF. MO70/40CEP


2 | □ | 5,2 KW | REF. MO70/40CEC


2 | ○ | 5,2 KW | REF. MO70/40CE-T

ONDERSTELLEN MET 1 DEUR

TRI 400V

Ref.	Platen	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40CEP	rond	0,4	2 x 2,6	48	400 x 730 x 870	**1738,00**
MO70/40CECP	vierkant	0,4	2 x 2,6	53	400 x 730 x 870	**2294,00**

OPEN ONDERSTELLEN

Ref.	Platen	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40CE	rond	0,4	2 x 2,6	46	400 x 730 x 870	**1519,00**
MO70/40CEC	vierkant	0,4	2 x 2,6	51	400 x 730 x 870	**2075,00**

TOP

Ref.	Platen	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40CE-T	rond	0,2	2 x 2,6	31	400 x 730 x 250	**1096,00**
MO70/40CEC-T	vierkant	0,2	2 x 2,6	31	400 x 730 x 250	**1678,00**

AFI collin-lucy
AL 70 JAAR

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

ELEKTRISCHE FORNUIZEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1

4 RONDE OF VIERKANTE PLATEN

modular

SERIE	
ELEKTRISCH FORNUIS	
4 PLATEN	
RONDE OF VIERKANTE PLATEN	
ELEKTRISCHE OVEN	
OVEN GN 2/1	
RVS AISI 304	

PLATEN

- Werkblad van AISI 304 RVS
- De gietijzeren hoogrendementplaten bieden de mogelijkheid om snel te werken zonder vermogensverlies
- Keuzeschakelaar met 6 standen voor de instelling van de warmte
- Tri 400 V

OVEN

- Oven in geëmailleerd staal met stralingsplaat
- Binnendeur in roestvrij staal
- Opwarming door bovenste en onderste verwarmingselementen met regeling
- Temperatuur regelbaar van 50°C tot 300°C



4 | ○ | 16,4 KW | REF. MO70/80CFE



4 | □ | 16,4 KW | REF. MO70/80CCFE

OP ELEKTRISCHE OVEN

TRI 400V

Ref.	Platen	Volume (m^3)	Vermogen platen (kW)	Vermogen oven (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80CFE	rond	0,8	4 x 2,6	6	141	800 x 730 x 870	**3620,00**
MO70/80CCFE	vierkant	0,8	4 x 2,6	6	141	800 x 730 x 870	**5123,00**

DOORKOOKPLATEN OP GAS

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular SERIE

KOOKPLAAT GAS
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD
+ INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Gietijzeren stralingsplaat van 1,5 cm dik met centraal oog.
- Gastoevoer geregeld door veiligheidsventiel met thermokoppel, met piëzo-ontsteking.
- De temperatuur bedraagt 500°C in het midden en neemt af tot 300°C in de buitenste zones.

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



9 KW REF. MO70/80PGP



9 KW REF. MO70/80PG



9 KW REF. MO70/80PG-T

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

ONDERSTEL MET 2 DEUREN

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PGP	0,8	1 x 9	130	800 x 730 x 870	3314,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PG	0,8	1 x 9	126	800 x 730 x 870	2867,00

TOP

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PG-T	0,4	1 x 9	99	800 x 730 x 250	2295,00

DOORKOOKPLATEN OP GAS + BRANDERS

4 BRANDERS

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular SERIE
KOOKPLAAT GAS
4 BRANDERS
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD
+ INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN
zie pagina 367

PLAAT

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Gietijzeren stralingsplaat van 1,5 cm dik met centraal oog.
- Gastoevoer geregeld door veiligheidsventiel met thermokoppel, met piëzo-ontsteking.
- De temperatuur bedraagt 500°C in het midden en neemt af tot 300°C in de buitenste zones.

BRANDERS

- Veiligheidskraan met thermokoppel om het verwarmingsvermogen te regelen
- De roosters met lange armen zijn ook geschikt voor kleine kookpotten
- De hoogrendementbranders zijn gemaakt van gietijzer en messing en hebben een kap met dubbele kroon en met enkele kroon



4 | 24,4 KW | REF. MO70/120PBGP



4 | 24,4 KW | REF. MO70/120PBG



4 | 24,4 KW | REF. MO70/120PBG-T

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

ONDERSTEL MET 3 DEUREN

Ref.	Volume (m³)	Vermogen platen (kW)	Vermogen branders (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/120PBGP	1,3	1 x 6	2 x 3,7 + 2 x 5,5	186	1200 x 730 x 870	5530,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m³)	Vermogen platen (kW)	Vermogen branders (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/120PBG	1,13	1 x 6	2 x 3,7 + 2 x 5,5	147	1200 x 730 x 870	4858,00

TOP

Ref.	Volume (m³)	Vermogen platen (kW)	Vermogen branders (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/120PBG-T	0,52	1 x 6	2 x 3,7 + 2 x 5,5	122	1200 x 730 x 250	4274,00

DOORKOOKPLATEN OP GAS + BRANDERS

2 BRANDERS

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular — SERIE

KOOKPLAAT GAS
2 BRANDERS
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD
+ INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

PLAAT

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Gietijzeren stralingsplaat van 1,5 cm dik met centraal oog.
- Gastoevoer geregeld door veiligheidsventiel met thermokoppel, met piëzo-ontsteking.
- De temperatuur bedraagt 500°C in het midden en neemt af tot 300°C in de buitenste zones.

BRANDERS

- Veiligheidskraan met thermokoppel om het verwarmingsvermogen te regelen
- De roosters met lange armen zijn ook geschikt voor kleine kookpotten
- De hoogrendementbranders zijn gemaakt van gietijzer en messing en hebben een kap met dubbele kroon en met enkele kroon

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



2 | 15,2 KW | REF. MO70/80PBGP



2 | 15,2 KW | REF. MO70/80PBG



2 | 15,2 KW | REF. MO70/80PBG-T

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

ONDERSTEL MET 2 DEUREN

Ref.	Volume (m³)	Vermogen platen (kW)	Vermogen branders (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PBGP	0,8	1 x 6	1 x 3,7 + 1 x 5,5	173	800 x 730 x 870	**3445,00**

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m³)	Vermogen platen (kW)	Vermogen branders (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PBG	0,8	1 x 6	1 x 3,7 + 1 x 5,5	171	800 x 730 x 870	**3000,00**

TOP

Ref.	Volume (m³)	Vermogen platen (kW)	Vermogen branders (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PBG-T	0,4	1 x 6	1 x 3,7 + 1 x 5,5	99	800 x 730 x 250	**2420,00**

DOORKOOKPLATEN OP GAS OP GASOVEN GN 2/1

MET EN ZONDER BRANDERS

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular SERIE

- KOOKPLAAT GAS
- 0-2-4 BRANDERS
- GASOVEN
- OVEN GN 2/1
- RVS AISI 304
- AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

PLAAT

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Gietijzeren stralingsplaat van 1,5 cm dik met centraal oog.
- Gastoevoer geregeld door veiligheidsventiel met thermokoppel, met piëzo-ontsteking.
- De temperatuur bedraagt 500°C in het midden en neemt af tot 300°C in de buitenste zones.

BRANDERS

- De hoogrendementbranders zijn gemaakt van gietijzer en messing en hebben een kap met dubbele kroon en met enkele kroon
- De roosters met lange armen zijn ook geschikt voor kleine kookpotten

OVEN

- Oven in geëmailleerd staal met stralingsplaat
- Binnendeur van de oven in roestvrij staal
- Piëzo-ontsteking
- Temperatuur regelbaar van 50°C tot 300°C



17 KW REF. MO70/80PFG



2 26,2 KW REF. MO70/120PFBG



2 23,2 KW REF. MO70/80PFBG



4 32,4 KW REF. MO70/120PFBBG

BUTAAN PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

OP GASOVEN

Ref.	Branders	Volume (m^3)	Vermogen platen (kW)	Vermogen branders (kW)	Vermogen oven (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PFG	/	0,8	1 x 9	/	8	126	800 x 730 x 870	**3742,00**
MO70/120PFBG	2	1,2	1 x 9	1 x 3,7 + 1 x 5,5	8	206	1200 x 730 x 870	**5616,00**
MO70/80PFBG	2	0,8	1 x 6	1 x 3,7 + 1 x 5,5	8	156	800 x 730 x 870	**4289,00**
MO70/120PFBBG	4	1,3	1 x 6	2 x 3,7 + 2 x 5,5	8	186	1200 x 730 x 870	**5892,00**

ELEKTRISCHE DOORKOOKPLATEN

4 BAKZONES

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
ELEKTRISCHE KOOKPLAAT
4 BAKZONES
RVS AISI 304

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Thermostatische oppervlaktecontrole, temperatuur instelbaar van 50°C tot 400°C
- Vier onafhankelijk instelbare werkzones, zodat met verschillende temperaturen kan worden gewerkt op dezelfde kookplaat.
- Tri 400 V

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



10 KW REF. MO70/80PEP



10 KW REF. MO70/80PE



10 KW REF. MO70/80PE-T

ONDERSTEL MET 2 DEUREN

TRI 400V

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PEP	0,8	4 x 2,5	127	800 x 730 x 870	5319,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PE	0,8	4 x 2,5	126	800 x 730 x 870	4881,00

TOP

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PE-T	0,4	4 x 2,5	99	800 x 730 x 250	4259,00

ELEKTRISCHE DOORKOOKPLATEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1

4 BAKZONES

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

SERIE	modular
ELEKTRISCHE KOOKPLAAT	
4 BAKZONES	
ELEKTRISCHE OVEN	
STATISCHE OVEN GN 2/1	
RVS AISI 304	

PLATEN

- Werkblad van AISI 304 roestvrij staal, dikte 15/10
- Thermostatische oppervlaktecontrole, temperatuur instelbaar van 50°C tot 400°C
- Vier onafhankelijk instelbare werkzones, zodat met verschillende temperaturen kan worden gewerkt op dezelfde kookplaat.
- Tri 400 V

OVEN

- Oven in geëmailleerd staal met stralingsplaat
- Statisch model
- Binnendeur van de oven in roestvrij staal
- Temperatuur regelbaar van 50°C tot 300°C



4 | 16 KW | REF. MO70/80PFE

TRI 400V

OP ELEKTRISCHE OVEN

Ref.	Volume (m³)	Vermogen platen (kW)	Vermogen oven (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PFE	0,8	4 x 2,5	6	127	800 x 730 x 870	6058,00

VITROKERAMISCHE PLATEN OP ELEKTRISCHE OVEN GN 2/1

4 BAKZONES

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

SERIE	modular
VITROKERAMISCHE PLAAT	
4 BAKZONES	
ELEKTRISCHE OVEN	
STATISCHE OVEN GN 2/1	
RVS AISI 304	

PLATEN

- In AISI 304 RVS
- Het kookproces op vitrokeramische platen is vergelijkbaar met dat op elektrische platen, maar met een hoger rendement.
- Het werkvlak is gemakkelijker te reinigen.
- Dankzij de 6 temperatuurinstellingen beschikt de vitrokeramische plaat over een hoger vermogen en levert ze andere prestaties dan traditionele elektrische fornuizen.
- Tri 400 V

OVEN

- Oven in geëmailleerd staal met stralingsplaat
- Statisch model
- Bakruimte en deur in roestvrij staal
- Opwarming door bovenste en onderste verwarmingselementen met regeling
- Temperatuur regelbaar van 50°C tot 300°C



4 | 16 KW | REF. MO70/80PVFE

TRI 400V

OP ELEKTRISCHE OVEN

Ref.	Volume (m³)	Vermogen platen (kW)	Vermogen oven (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PVFE	0,8	4 x 2,5	6	141	800 x 730 x 870	5285,00

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular
SERIE
VITROKERAMISCHE PLAAT
4 BAKZONES
RVS AISI 304

VITROKERAMISCHE PLATEN

4 BAKZONES

- In AISI 304 RVS
- Het kookproces op vitrokeramische platen is vergelijkbaar met dat op elektrische platen, maar met een hoger rendement.
- Het werkvlak is gemakkelijker te reinigen.
- Dankzij de 6 temperatuurinstellingen beschikt de vitrokeramische plaat over een hoger vermogen en levert ze andere prestaties dan traditionele elektrische fornuizen.
- Tri 400 V

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



4 | 10 KW | REF. MO70/80PVP



4 | 10 KW | REF. MO70/80PV



4 | 10 KW | REF. MO70/80PV-T

TRI 400V

ONDERSTEL MET 2 DEUREN

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PVP	0,8	4 x 2,5	73	800 x 730 x 870	**3976,00**

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PV	0,8	4 x 2,5	71	800 x 730 x 870	**3532,00**

TOP

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PV-T	0,4	4 x 2,5	48	800 x 730 x 250	**3016,00**

VITROKERAMISCHE PLATEN

2 BAKZONES

- In AISI 304 RVS
- Het kookproces op vitrokeramische platen is vergelijkbaar met dat op elektrische platen, maar met een hoger rendement.
- Het werkvlak is gemakkelijker te reinigen.
- Dankzij de 6 temperatuurinstellingen beschikt de vitrokeramische plaat over een hoger vermogen en levert ze andere prestaties dan traditionele elektrische fornuizen.
- Tri 400 V

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
VITROKERAMISCHE PLAAT
2 BAKZONES
RVS AISI 304

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



2 | 5 KW | REF. MO70/40PVP



2 | 5 KW | REF. MO70/40PV



2 | 5 KW | REF. MO70/40PV-T

ONDERSTEL MET 1 DEUR

TRI 400V

Ref.	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40PVP	0,4	2 x 2,5	48	400 x 730 x 870	2423,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40PV	0,4	2 x 2,5	45	400 x 730 x 870	2199,00

TOP

Ref.	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40PV-T	0,2	2 x 2,5	31	400 x 730 x 250	1831,00

INDUCTIEPLATEN

4 BAKZONES • Ø 220 MM

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular SERIE
INDUCTIEPLAAT
4 BAKZONES
220 MM
RVS AISI 304

ONDERSTELLEN
zie pagina 367

- In AISI 304 RVS
- Kookpotdetectie, systeem dat de verwarming activeert in aanwezigheid van kookpotten (specifiek materiaal).
- Door voor een inductieplaat te kiezen, werkt u veiliger, verkort u de kooktijden en kunt u gemakkelijker uw plaat reinigen.
- De werking van inductieplaten berust op het principe van de elektromagnetische velden die, wanneer ze door de aanwezigheid van de metalen bodem van de kookpot worden bekrachtigd, onmiddellijk warmte opwekken in de kookpot zelf
- Minimale diameter van de kookpot 13 cm
- Tri 400 V



4 | 14 KW | REF. MO70/80PIP



4 | 14 KW | REF. MO70/80PI



4 | 14 KW | REF. MO70/80PI-T

ONDERSTEL MET 2 DEUREN

TRI 400V

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PIP	0,8	4 x 3,5	74	800 x 730 x 870	15117,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PI	0,8	4 x 3,5	71	800 x 730 x 870	14679,00

TOP

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PI-T	0,4	4 x 3,5	48	800 x 730 x 250	14127,00

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

INDUCTIEPLATEN

2 BAKZONES • Ø 220 MM

modular
SERIE
INDUCTIEPLAAT
2 BAKZONES
220 MM
RVS AISI 304

- In AISI 304 RVS
- Kookpotdetectie, systeem dat de verwarming activeert in aanwezigheid van kookpotten (specifiek materiaal).
- Door voor een inductieplaat te kiezen, werkt u veiliger, verkort u de kooktijden en kunt u gemakkelijker uw plaat reinigen.
- De werking van inductieplaten berust op het principe van de elektromagnetische velden die, wanneer ze door de aanwezigheid van de metalen bodem van de kookpot worden bekrachtigd, onmiddellijk warmte opwekken in de kookpot zelf
- Minimale diameter van de kookpot 13 cm
- Tri 400 V

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



2 | 7 KW | REF. MO70/40PIP



2 | 7 KW | REF. MO70/40PI



2 | 7 KW | REF. MO70/40PI-T

ONDERSTEL MET 1 DEUR

TRI 400V

Ref.	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40PIP	0,4	2 x 3,5	48	400 x 730 x 870	9757,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40PI	0,4	2 x 3,5	45	400 x 730 x 870	9538,00

TOP

Ref.	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40PI-T	0,2	2 x 3,5	31	400 x 730 x 250	9152,00

INDUCTIEWOKS

1 BAKZONE

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
INDUCTIEWOK
1 BAKZONE
RVS AISI 304

ONDERSTELLEN
zie pagina 367

- In AISI 304 RVS
- Kookpotdetectie, systeem dat de verwarming activeert in aanwezigheid van kookpotten (specifiek materiaal).
- Door voor een inductieplaat te kiezen, werkt u veiliger, verkort u de kooktijden en kunt u gemakkelijker uw plaat reinigen.
- De werking van inductieplaten berust op het principe van de elektromagnetische velden die, wanneer ze door de aanwezigheid van de metalen bodem van de kookpot worden bekrachtigd, onmiddellijk warmte opwekken in de kookpot zelf
- Minimale diameter van de kookpot 13 cm
- Tri 400 V



5 KW REF. MO70/40WIP



5 KW REF. MO70/40WI



5 KW REF. MO70/40WI-T

ONDERSTEL MET 1 DEUR

TRI 400V

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40WIP	0,4	1 x 5	53	400 x 730 x 870	6793,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40WI	0,4	1 x 5	51	400 x 730 x 870	6574,00

TOP

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40WI-T	0,2	1 x 5	31	400 x 730 x 250	6288,00

GLADDE GASGRILLS

DUBBELE BAKPLATEN

- Werkvlak van AISI 304 roestvrij staal
- Oppervlak en bakplaat hermetisch gelast
- Hellend oppervlak om gemakkelijk vet op te vangen
- Piëzo-ontsteking
- De hoge temperaturen die de bakplaat bereikt, staan borg voor een hoge productiviteit

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular SERIE

GASVERWARMDE GRILLS
PLAAT IN ZACHT OF CHROOMSTAAL
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



VERCHROOMD | 14 KW
REF. MO70/80FTGCRP



STAAL | 12 KW
REF. MO70/80FTG



VERCHROOMD | 14 KW
REF. MO70/80FTGCR-T

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK

ONDERSTELLEN MET 2 DEUREN

Ref.	Type	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTGP	Zacht staal	0,8	12	125	800 x 730 x 870	3171,00
MO70/80FTGCRP	Verchroomd	0,8	14	125	800 x 730 x 870	4433,00

OPEN ONDERSTELLEN

Ref.	Type	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTG	Zacht staal	0,8	12	123	800 x 730 x 870	2733,00
MO70/80FTGCR	Verchroomd	0,8	14	123	800 x 730 x 870	3995,00

TOP

Ref.	Type	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTG-T	Zacht staal	0,4	12	82	800 x 730 x 250	2385,00
MO70/80FTGCR-T	Verchroomd	0,4	14	82	800 x 730 x 250	3608,00

GERIBDE GASGRILLS

DUBBELE BAKPLATEN

- Werkvlak van AISI 304 roestvrij staal
- Oppervlak en bakplaat hermetisch gelast
- Hellend oppervlak om gemakkelijk vet op te vangen
- Piëzo-ontsteking
- De hoge temperaturen die de bakplaat bereikt, staan borg voor een hoge productiviteit

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular

SERIE
GASVERWARMDE GRILLS
PLAAT IN ZACHT OF CHROOMSTAAL
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD
+ INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



VERCHROOMD | 14 KW
REF. MO70/80FTGRRSCP



STAAL | 12 KW
REF. MO70/80FTGRRS



VERCHROOMD | 14 KW
REF. MO70/80FTGRRSC-T

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN MET 2 DEUREN

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTGRRSP	Zacht staal	0,8	12	125	800 x 730 x 870	3519,00
MO70/80FTGRRSCP	Verchroomd	0,8	14	125	800 x 730 x 870	4742,00

OPEN ONDERSTELLEN

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTGRRS	Zacht staal	0,8	12	123	800 x 730 x 870	3081,00
MO70/80FTGRRSC	Verchroomd	0,8	14	123	800 x 730 x 870	4304,00

TOP

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTGRRS-T	Zacht staal	0,4	12	82	800 x 730 x 250	2643,00
MO70/80FTGRRSC-T	Verchroomd	0,4	14	82	800 x 730 x 250	3866,00

GEMENGDE GASGRILLS

1/2 GLADDE - 1/2 GERIBDE PLATEN

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

SERIE modular
GASVERWARMDE GRILLS
PLAAT IN ZACHT OF CHROOMSTAAL
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

- Werkvlak van AISI 304 roestvrij staal
- Oppervlak en bakplaat hermetisch gelast
- Hellend oppervlak om gemakkelijk vet op te vangen
- Piëzo-ontsteking
- De hoge temperaturen die de bakplaat bereikt, staan borg voor een hoge productiviteit

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



STAAL | 12 KW
REF. MO70/80FTGRSP



VERCHROOMD | 14 KW
REF. MO70/80FTGRSC



STAAL | 12 KW
REF. MO70/80FTGRS-T

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN MET 2 DEUREN

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTGRSP	Zacht staal	0,8	12	125	800 x 730 x 870	3454,00
MO70/80FTGRSCP	Verchroomd	0,8	14	125	800 x 730 x 870	4678,00

OPEN ONDERSTELLEN

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTGRS	Zacht staal	0,8	12	123	800 x 730 x 870	3016,00
MO70/80FTGRSC	Verchroomd	0,8	14	123	800 x 730 x 870	4240,00

TOP

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTGRS-T	Zacht staal	0,4	12	82	800 x 730 x 250	2578,00
MO70/80FTGRSC-T	Verchroomd	0,4	14	82	800 x 730 x 250	3801,00

GLADDE GASGRILLS

ENKELE BAKPLATEN

- Werkvlak van AISI 304 roestvrij staal
- Oppervlak en bakplaat hermetisch gelast
- Hellend oppervlak om gemakkelijk vet op te vangen
- Piëzo-ontsteking
- De hoge temperaturen die de bakplaat bereikt, staan borg voor een hoge productiviteit

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

SERIE modular

GASVERWARMDE GRILLS
PLAAT IN ZACHT OF CHROOMSTAAL
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



STAAL | 6 KW
REF. MO70/40FTGP



VERCHROOMD | 7 KW
REF. MO70/40FTGCR



STAAL | 6 KW
REF. MO70/40FTG-T

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN MET 1 DEUR

Ref.	Type	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40FTGP	Zacht staal	0,4	6	75	400 x 730 x 870	2171,00
MO70/40FTGCRP	Verchroomd	0,4	7	75	400 x 730 x 870	2962,00

OPEN ONDERSTELLEN

Ref.	Type	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40FTG	Zacht staal	0,4	6	72	400 x 730 x 870	1946,00
MO70/40FTGCR	Verchroomd	0,4	7	72	400 x 730 x 870	2739,00

TOP

Ref.	Type	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40FTG-T	Zacht staal	0,2	6	48	400 x 730 x 250	1604,00
MO70/40FTGCR-T	Verchroomd	0,2	7	48	400 x 730 x 250	2396,00

GERIBDE GASGRILLS

ENKELE BAKPLATEN

- Werkvlak van AISI 304 roestvrij staal
- Oppervlak en bakplaat hermetisch gelast
- Hellend oppervlak om gemakkelijk vet op te vangen
- Piëzo-ontsteking
- De hoge temperaturen die de bakplaat bereikt, staan borg voor een hoge productiviteit

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular SERIE

GASVERWARMDE GRILLS
PLAAT IN ZACHT OF CHROOMSTAAL
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



STAAL | 6 KW
REF. MO70/40FTGNVP



VERCHROOMD | 7 KW
REF. MO70/40FTGNC



STAAL | 6 KW
REF. MO70/40FTGNV-T

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

ONDERSTELLEN MET 1 DEUR

Ref.	Type	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40FTGNVP	Zacht staal	0,4	6	75	400 x 730 x 870	**2394,00**
MO70/40FTGNCP	Verchroomd	0,4	7	75	400 x 730 x 870	**3052,00**

OPEN ONDERSTELLEN

Ref.	Type	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40FTGNV	Zacht staal	0,4	6	72	400 x 730 x 870	**2171,00**
MO70/40FTGNC	Verchroomd	0,4	7	72	400 x 730 x 870	**2828,00**

TOP

Ref.	Type	Volume (m^3)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40FTGNV-T	Zacht staal	0,2	6	48	400 x 730 x 250	**1815,00**
MO70/40FTGNC-T	Verchroomd	0,2	7	48	400 x 730 x 250	**2487,00**

GLADDE ELEKTRISCHE GRILLS

DUBBELE BAKPLATEN

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular — SERIE
ELEKTRISCHE GRILL
PLAAT IN ZACHT OF CHROOMSTAAL
RVS AISI 304

- Werkvlak van AISI 304 roestvrij staal
- Oppervlak en bakplaat hermetisch gelast
- Hellend oppervlak om gemakkelijk vet op te vangen
- De hoge temperaturen die de bakplaat bereikt, staan borg voor een hoge productiviteit
- Tri 400 V

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



VERCHROOMD 10,8 KW
REF. MO70/80FTECRP



STAAL 10,8 KW
REF. MO70/80FTE



VERCHROOMD 10,8 KW
REF. MO70/80FTECR-T

ONDERSTELLEN MET 2 DEUREN

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTEP	Zacht staal	0,8	10,8	120	800 x 730 x 870	3184,00
MO70/80FTECRP	Verchroomd	0,8	10,8	120	800 x 730 x 870	4163,00

OPEN ONDERSTELLEN

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTE	Zacht staal	0,8	10,8	118	800 x 730 x 870	2746,00
MO70/80FTECR	Verchroomd	0,8	10,8	118	800 x 730 x 870	3725,00

TOP

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTE-T	Zacht staal	0,4	10,8	79	800 x 730 x 250	2296,00
MO70/80FTECR-T	Verchroomd	0,4	10,8	79	800 x 730 x 250	3287,00

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

GERIBDE ELEKTRISCHE GRILLS

DUBBELE BAKPLATEN

- Werkvlak van AISI 304 roestvrij staal
- Oppervlak en bakplaat hermetisch gelast
- Hellend oppervlak om gemakkelijk vet op te vangen
- De hoge temperaturen die de bakplaat bereikt, staan borg voor een hoge productiviteit
- Tri 400 V

SERIE
modular
ELEKTRISCHE GRILL
PLAAT IN ZACHT OF CHROOMSTAAL
RVS AISI 304

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



VERCHROOMD | 10,8 KW
REF. MO70/80FTERRSCP



STAAL | 10,8 KW
REF. MO70/80FTERRS



VERCHROOMD | 10,8 KW
REF. MO70/80FTERRSC-T

TRI 400V

ONDERSTELLEN MET 2 DEUREN

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTERRSP	Zacht staal	0,8	10,8	120	800 x 730 x 870	3431,00
MO70/80FTERRSCP	Verchroomd	0,8	10,8	120	800 x 730 x 870	4421,00

OPEN ONDERSTELLEN

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTERRS	Zacht staal	0,8	10,8	118	800 x 730 x 870	2993,00
MO70/80FTERRSC	Verchroomd	0,8	10,8	118	800 x 730 x 870	3983,00

TOP

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTERRS-T	Zacht staal	0,4	10,8	79	800 x 730 x 250	2554,00
MO70/80FTERRSC-T	Verchroomd	0,4	10,8	79	800 x 730 x 250	3545,00

GEMENGDE ELEKTRISCHE GRILLS

1/2 GLADDE - 1/2 GERIBDE PLATEN

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular — SERIE
ELEKTRISCHE GRILL
PLAAT IN ZACHT OF CHROOMSTAAL
RVS AISI 304

- Werkvlak van AISI 304 roestvrij staal
- Oppervlak en bakplaat hermetisch gelast
- Hellend oppervlak om gemakkelijk vet op te vangen
- De hoge temperaturen die de bakplaat bereikt, staan borg voor een hoge productiviteit
- Tri 400 V

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



STAAL | 10,8 KW
REF. MO70/80FTERSP



VERCHROOMD | 10,8 KW
REF. MO70/80FTERSC



STAAL | 10,8 KW
REF. MO70/80FTERS-T

ONDERSTELLEN MET 2 DEUREN

TRI 400V

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTERSP	Zacht staal	0,8	10,8	120	800 x 730 x 870	3366,00
MO70/80FTERSCP	Verchroomd	0,8	10,8	120	800 x 730 x 870	4356,00

OPEN ONDERSTELLEN

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTERS	Zacht staal	0,8	10,8	118	800 x 730 x 870	2928,00
MO70/80FTERSC	Verchroomd	0,8	10,8	118	800 x 730 x 870	3918,00

TOP

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FTERS-T	Zacht staal	0,4	10,8	79	800 x 730 x 250	2490,00
MO70/80FTERSC-T	Verchroomd	0,4	10,8	79	800 x 730 x 250	3480,00

GLADDE ELEKTRISCHE GRILLS

ENKELE BAKPLATEN

- Werkvlak van AISI 304 roestvrij staal
- Oppervlak en bakplaat hermetisch gelast
- Hellend oppervlak om gemakkelijk vet op te vangen
- De hoge temperaturen die de bakplaat bereikt, staan borg voor een hoge productiviteit
- Tri 400 V

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular — SERIE
ELEKTRISCHE GRILL
PLAAT IN ZACHT OF CHROOMSTAAL
RVS AISI 304

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



STAAL | 5,4 KW
REF. MO70/40FTEP



VERCHROOMD | 5,4 KW
REF. MO70/40FTECR



STAAL | 5,4 KW
REF. MO70/40FTE-T

ONDERSTELLEN MET 1 DEUR • GLADDE PLATEN

TRI 400V

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40FTEP	Zacht staal	0,4	5,4	70	400 x 730 x 870	2192,00
MO70/40FTECRP	Verchroomd	0,4	5,4	70	400 x 730 x 870	2839,00

OPEN ONDERSTELLEN • GLADDE PLATEN

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40FTE	Zacht staal	0,4	5,4	67	400 x 730 x 870	1970,00
MO70/40FTECR	Verchroomd	0,4	5,4	67	400 x 730 x 870	2617,00

TOP • GLADDE PLATEN

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40FTE-T	Zacht staal	0,2	5,4	45	400 x 730 x 250	1628,00
MO70/40FTECR-T	Verchroomd	0,2	5,4	45	400 x 730 x 250	2264,00

GERIBDE ELEKTRISCHE GRILLS

ENKELE BAKPLATEN

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular — SERIE
ELEKTRISCHE GRILL
PLAAT IN ZACHT OF CHROOMSTAAL
RVS AISI 304

- Werkvlak van AISI 304 roestvrij staal
- Oppervlak en bakplaat hermetisch gelast
- Hellend oppervlak om gemakkelijk vet op te vangen
- De hoge temperaturen die de bakplaat bereikt, staan borg voor een hoge productiviteit
- Tri 400 V

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



STAAL | 5,4 KW
REF. MO70/40FTENVP



VERCHROOMD | 5,4 KW
REF. MO70/40FTENC



STAAL | 5,4 KW
REF. MO70/40FTENV-T

ONDERSTELLEN MET 1 DEUR • GERIBDE PLATEN

TRI 400V

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40FTENVP	Zacht staal	0,4	5,4	70	400 x 730 x 870	2380,00
MO70/40FTENCP	Verchroomd	0,4	5,4	70	400 x 730 x 870	2921,00

OPEN ONDERSTELLEN • GERIBDE PLATEN

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40FTENV	Zacht staal	0,4	5,4	67	400 x 730 x 870	2157,00
MO70/40FTENC	Verchroomd	0,4	5,4	67	400 x 730 x 870	2697,00

TOP • GERIBDE PLATEN

Ref.	Type	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40FTENV-T	Zacht staal	0,2	5,4	45	400 x 730 x 250	1815,00
MO70/40FTENC-T	Verchroomd	0,2	5,4	45	400 x 730 x 250	2335,00

LAVASTEENGRILLS OP GAS

ENKELE EN DUBBELE BAKPLATEN

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular SERIE
GASVERWARMDE GRILLS
BAKZONE IN GIETIJZER
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD
+ INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD

- Werkblad van AISI 304 RVS
- Verwarmd met stalen branders met stabiele vlam, pilootvlam en veiligheidsthermokoppel.
- Gastoevoer geregeld door middel van gaskraan met veiligheidsventiel
- Wegneembare opvangbak voor vet
- Grills met lavasteen blijven de ideale uitrusting voor grillades in barbecuestijl
- Bakzone in gietijzer

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



15 KW REF. MO70/80GPLP



7,5 KW REF. MO70/40GPLP



15 KW REF. MO70/80GPL-T



7,5 KW REF. MO70/40GPL-T

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGASINSPUITSTUK MEEGELEVERD

ONDERSTEL MET 2 DEUREN • DUBBELE PLAAT

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80GPLP	0,8	15	161	800 x 730 x 870	3947,00

ONDERSTEL MET 1 DEUR • ENKELE PLAAT

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40GPLP	0,4	7,5	81	400 x 730 x 870	2572,00

TOP • DUBBELE PLAAT

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80GPL-T	0,4	15	131	800 x 730 x 250	3270,00

TOP • ENKELE PLAAT

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40GPL-T	0,2	7,5	61	400 x 730 x 250	2044,00

AQUA LAVASTEENGRILLS

ENKELE EN DUBBELE BAKPLATEN

VIS EN VLEES

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular SERIE
GASVERWARMDE/ELEKTRISCHE GRILL
BAKZONE IN GIETIJZER
RVS AISI 304
MODEL OP GAS:
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD
+ BUTAAN-/PROPAANINJECTOR MEEGELEVERD

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Wegneembare opvangbak voor vet
- Deze grills, afgestemd op lichte en sappige gerechten, geven het voedsel souplesse en kleur. Die eigenschappen worden verkregen dankzij de indirecte warmte en de verdamping van het water dat zich in de lade onder de bakzone bevindt.
- Bakzone van gietijzer
- Gietijzeren rooster omkeerbaar (1 vleeszijde en 1 viszijde)

MODELLEN OP GAS

- Verwarming door stalen brander onder het bakrooster

ELEKTRISCHE MODELLEN:

- Gepantserde verwarmingselementen in incoloy onder het bakrooster
- Tri 400 V



12 KW REF. MO70/80AGE



7,5 KW REF. MO70/40AGG

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

DUBBELE PLAAT • GAS

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80AGG	0,8	15	161	800 x 730 x 870	4015,00

ENKELE PLAAT • GAS

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40AGG	0,4	7,5	81	400 x 730 x 870	2677,00

TRI 400V

DUBBELE PLAAT • ELEKTRISCH

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80AGE	0,8	12	107	800 x 730 x 870	4147,00

ENKELE PLAAT • ELEKTRISCH

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40AGE	0,4	6	50	400 x 730 x 870	2864,00

FRITEUSES

17 LITER

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Uitgerust met een aftapkraan in het onderste gedeelte
- Piëzo-ontsteking
- Gastoevoer via thermostatische kraan met thermokoppel
- Temperatuur instelbaar tot 190°C
- Uitgerust met veiligheidsthermostaat
- Uitgerust met gasleidingen binnen in de kuip
- Perfecte en knapperige gefrituurde gerechten dankzij de rechtstreekse verwarming



17 L | 16,5 KW | REF. MOFRG17BL

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
GASVERWARMDE FRITEUSE
17 LITER PER KUIP
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + BUTAAN-/PROPAANINJECTOR MEEGELEVERD



ACCESSOIRES
zie pagina 370

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK

GAS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MOFRG2X17BL	17 + 17	33	125	800 x 730 x 870	**6814,00**
MOFRG17BL	17	16,5	62	400 x 730 x 870	**3789,00**

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Uitgerust met een aftapkraan in het onderste compartiment
- Elektrische voeding door rotatieverwarming
- Regeling van de olietemperatuur d.m.v. een mechanische thermostaat, bereik tot 190°C
- Uitgerust met een hoofdschakelaar en een veiligheidsthermostaat
- Voorzien van kantelweerstanden met hoog rendement
- Tri 400 V
- Perfecte en knapperige gefrituurde gerechten dankzij de rechtstreekse verwarming



17+17 L | 33 KW | REF. MO70/80FE17+17

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
RVS AISI 304
17 LITER PER KUIP



ACCESSOIRES
zie pagina 370

TRI 400V

ELEKTRISCH

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FE17+17	17 + 17	33	125	800 x 730 x 870	**5324,00**
MO70/40FE17	17	16,5	44	400 x 730 x 870	**2864,00**

GASVERWARMDE FRITEUSES

13 LITER

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Uitgerust met gasleidingen binnen in de kuip
- Uitgerust met een aftapkraan in het onderste gedeelte
- Branders met waakvlam en piëzo-ontsteking
- Gastoevoer via thermostatische kraan met thermokoppel
- Temperatuur instelbaar tot 190°C
- Uitgerust met veiligheidsthermostaat
- Perfecte en knapperige gefrituurde gerechten dankzij de rechtstreekse verwarming

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular SERIE
GASVERWARMDE FRITEUSE
13 LITER PER KUIP
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD



ACCESSOIRES
zie pagina 370



13+13 L | 24 KW | REF. MOFRG2X13PW



13 L | 12 KW | REF. MOFRG13PW

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK MEEGELEVERD
STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK

GAS

Ref.	Volume (liter)	Verwerkings-capaciteit (kg)	Debiet (diepvriesfrieten/u)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MOFRG2X13PW	13 + 13	3	48/50	24	125	800 x 730 x 870	4898,00
MOFRG13PW	13	2	24/25	12	62	400 x 730 x 870	2707,00

ELEKTRISCHE FRITEUSES

10 LITER

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
10 LITER PER KUIP
RVS AISI 304

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Uitgerust met een aftapventiel in het onderste compartiment
- Elektrische voeding door rotatieverwarming
- Regeling van de olietemperatuur d.m.v. een mechanische thermostaat, bereik tot 190°C
- Uitgerust met een hoofdschakelaar en een veiligheidsthermostaat
- Voorzien van kantelweerstanden met hoog rendement
- Tri 400 V
- Perfecte en knapperige gefrituurde gerechten dankzij de rechtstreekse verwarming

ACCESSOIRES
zie pagina 370
ONDERSTELLEN
zie pagina 367



10+10 L | 18 KW | REF. MO70/80FE10+10



10 L | 9 KW | REF. MO70/40FE10



10+10 L | 18 KW | REF. MO70/80FE10X-T



10 L | 9 KW | REF. MO70/40FE10X-T

ONDERSTELLEN MET DEUREN

TRI 400V

Ref.	Deuren	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FE10+10	2	10 + 10	18	125	800 x 730 x 870	4073,00
MO70/40FE10	1	10	9	44	400 x 730 x 870	2497,00

TOP

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80FE10X-T	10 + 10	18	125	800 x 730 x 250	3122,00
MO70/40FE10X-T	10	9	44	400 x 730 x 250	1913,00

ELEKTRISCHE FRITEUSES

8 LITER



ACCESSOIRES
zie pagina 370

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
8 LITER PER KUIP
RVS AISI 304

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Uitgerust met een aftapventiel in het onderste compartiment
- Elektrische voeding door rotatieverwarming
- Regeling van de olietemperatuur d.m.v. een mechanische thermostaat, bereik tot 190°C
- Uitgerust met een hoofdschakelaar en een veiligheidsthermostaat
- Voorzien van kantelweerstanden met hoog rendement
- Tri 400 V
- Perfecte en knapperige gefrituurde gerechten dankzij de rechtstreekse verwarming



8+8 L | 14 KW
REF. MO70/40FE8+8

TRI 400V

ELEKTRISCH

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40FE8+8	8 + 8	14	44	400 x 730 x 870	3513,00

ELEKTRISCHE WARMHOUDERS VOOR FRIETEN

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
ELEKTRISCHE WARMHOUDER
RVS AISI 304

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Houder GN 1/1
- Infraroodverwarming, keramisch verwarmingselement
- De warmhouder dient om gefrituurde gerechten warm te houden na het bakken, zodat u ze op het gepaste moment kunt opdienen.
- 230 V mono



ONDERSTELLEN
zie pagina 367



1 KW REF. MOPK70/40PSEP



1 KW REF. MOPK70/40PSE



1 KW REF. MO70/40PSE-T

MONO 230V

ONDERSTEL MET 1 DEUR

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MOPK70/40PSEP	0,4	1	59	400 x 730 x 870	2187,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MOPK70/40PSE	0,4	1	56	400 x 730 x 870	1963,00

TOP

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40PSE-T	0,2	1	40	400 x 730 x 250	1596,00

BAINS-MARIE OP GAS

2 X GN 1/1

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

SERIE modular
BAIN-MARIE OP GAS
BAK 2 X GN 1/1
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD
+ BUTAAN-/PROPAANINJECTOR MEEGELEVERD

- Kuip in AISI 304 RVS
- Temperatuurregeling van 30°C tot 90°C
- Toestel uitgerust met verticale overloop
- Bains-marie op gas en elektriciteit zijn toestellen om sausen, garnituren en andere voedingswaren op temperatuur te houden
- Voor bakken van 150 mm diepte
- De veiligheidsthermostaat treedt in werking wanneer de verwarming wordt ingeschakeld zonder water in de bak. Manuele herstart
- Verwarming door buissysteem in roestvrij staal, brander met gestabiliseerde vlam, pilootvlam en veiligheidsthermokoppel
- Automatische inschakeling door piëzosysteem
- Gastoevoer via thermostatische kraan

ACCESSOIRES zie pagina 369
ONDERSTELLEN zie pagina 367



6 KW REF. MO70/80BMGP



6 KW REF. MO70/80BMG



6 KW REF. MO70/80BMG-T

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

ONDERSTEL MET 2 DEUREN

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80BMGP	0,8	6	72	800 x 730 x 870	3207,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80BMG	0,8	6	69	800 x 730 x 870	2758,00

TOP

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80BMG-T	0,4	6	53	800 x 730 x 250	2359,00

BAINS-MARIE OP GAS

GN 1/1

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

modular — SERIE
BAIN-MARIE OP GAS
BAK GN 1/1
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD
+ BUTAAN-/PROPAANINJECTOR MEEGELEVERD

- Kuip in AISI 304 RVS
- Temperatuurregeling van 30°C tot 90°C
- Toestel uitgerust met verticale overloop
- Bains-marie op gas en elektriciteit zijn toestellen om sausen, garnituren en andere voedingswaren op temperatuur te houden
- Voor bakken van 150 mm diepte
- De veiligheidsthermostaat treedt in werking wanneer de verwarming wordt ingeschakeld zonder water in de bak. Manuele herstart
- Verwarming door buissysteem in roestvrij staal, brander met gestabiliseerde vlam, pilootvlam en veiligheidsthermokoppel
- Automatische inschakeling door piëzosysteem
- Gastoevoer via thermostatische kraan

ACCESSOIRES zie pagina 369
ONDERSTELLEN zie pagina 367



3 KW REF. MO70/40BMGP



3 KW REF. MO70/40BMG



3 KW REF. MO70/40BMG-T

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

ONDERSTEL MET 1 DEUR

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40BMGP	0,4	3	53	400 x 730 x 870	2385,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40BMG	0,4	3	51	400 x 730 x 870	2165,00

TOP

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40BMG-T	0,2	3	34	400 x 730 x 250	1805,00

ELEKTRISCHE BAINS-MARIE

2 X GN 1/1

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
ELEKTRISCHE BAINS-MARIE
BAK 2 X GN 1/1
RVS AISI 304

- Kuip in AISI 304 RVS
- Temperatuurregeling van 30°C tot 90°C
- Toestel uitgerust met verticale overloop
- Bains-marie op gas en elektriciteit zijn toestellen om sausen, garnituren en andere voedingswaren op temperatuur te houden
- Voor bakken van 150 mm diepte
- De veiligheidsthermostaat treedt in werking wanneer de verwarming wordt ingeschakeld zonder water in de bak. Manuele herstart
- Gepantserde verwarmingselementen in incoloy onder de kuip
- Tri 400

ACCESSOIRES
zie pagina 369



ONDERSTELLEN
zie pagina 367





3 KW REF. MO70/80BMEP



3 KW REF. MO70/80BME



3 KW REF. MO70/80BME-T

TRI 400V

ONDERSTEL MET 2 DEUREN

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80BMEP	0,8	3	70	800 x 730 x 870	2998,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80BME	0,8	3	68	800 x 730 x 870	2552,00

TOP

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80BME-T	0,4	3	53	800 x 730 x 250	2266,00

ELEKTRISCHE BAINS-MARIE

GN 1/1

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
ELEKTRISCHE BAINS-MARIE
BAK GN 1/1
RVS AISI 304

- Kuip in AISI 304 RVS
- Temperatuurregeling van 30°C tot 90°C
- Toestel uitgerust met verticale overloop
- Bains-marie op gas en elektriciteit zijn toestellen om sausen, garnituren en andere voedingswaren op temperatuur te houden
- Voor bakken van 150 mm diepte
- De veiligheidsthermostaat treedt in werking wanneer de verwarming wordt ingeschakeld zonder water in de bak. Manuele herstart
- Gepantserde verwarmingselementen in incoloy onder de kuip
- Tri 400

ACCESSOIRES
zie pagina 369



ONDERSTELLEN
zie pagina 367





1,5 KW REF. MO70/40BMEP



1,5 KW REF. MO70/40BME



1,5 KW REF. MO70/40BME-T

MONO 230V

ONDERSTEL MET 1 DEUR

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40BMEP	0,4	1,5	50	400 x 730 x 870	2274,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40BME	0,4	1,5	48	400 x 730 x 870	2050,00

TOP

Ref.	Volume (m³)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40BME-T	0,2	1,5	34	400 x 730 x 250	1631,00

PASTAKOKERS OP ONDERSTEL

- Deze functionele en betrouwbare gas- en elektrische pastakokers bieden een hoge productiviteit en diverse gebruiksmogelijkheden. Naast pasta's kunnen er ook rijst of groenten in worden gekookt.
- Dankzij de mechanische watertoevoer kunnen deze toestellen in iedere keuken worden geïnstalleerd.
- Kuipen in roestvrij staal AISI 304
- Externe branders met gestabiliseerde vlam

Manden niet meegeleverd



AISI 316 | 26 L | 9,5 KW | REF. MOPK70/40CPG

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
PASTAKOKER OP GAS
26 LITER PER KUIP
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD
+ INJECTOR BUTAAN/PROPAAN MEEGELEVERD



ACCESSOIRES
zie pagina 368

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK

GAS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MOPK70/80CPG	26 + 26	19	92	800 x 730 x 870	4866,00
MOPK70/40CPG	26	9,5	72	400 x 730 x 870	2622,00

- Deze functionele en betrouwbare gas- en elektrische pastakokers bieden een hoge productiviteit en diverse gebruiksmogelijkheden. Naast pasta's kunnen er ook rijst of groenten in worden gekookt.
- Dankzij de mechanische watertoevoer kunnen deze toestellen in iedere keuken worden geïnstalleerd.
- Kuipen in AISI 304 roestvrij staal
- Verwarmingselementen in incoloy binnen in de kuip
- Tri 400 V

Manden niet meegeleverd



AISI 316 | 26 +26 L | 15,2 KW | REF. MOPK70/80CPE

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
ELEKTRISCHE PASTAKOKER
26 LITER PER KUIP
RVS AISI 304



ACCESSOIRES
zie pagina 368

ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MOPK70/80CPE	26 + 26	15,2	78	800 x 730 x 870	4812,00
MOPK70/40CPE	26	7,6	57	400 x 730 x 870	2582,00

SAUTEUSES OP GAS MET KANTELSYSTEEM

MANUEEL OF GEMOTORISEERD

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN

SERIE: modular
BRAADPAN OP GAS/ELEKTRISCH
60 LITER
KUIP IN IJZER OF ROESTVRIJ STAAL
RVS AISI 304
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + INJECTOR BUTAAN/ PROPAAN MEEGELEVERD

- In AISI 304 RVS
- Automatische watertoevoer, in te schakelen met drukknop
- Vaste waterkraan aan de bovenzijde
- Sauteuses zijn specifieke toestellen om risotto's, stoofschotels, escalopes enz. te bereiden.
- Manueel kantelsysteem

MODELLEN OP GAS:

- Verwarming met stalen hoogrendementbranders
- Gastoevoer via een multifunctionele thermostatische kraan
- Temperatuur regelbaar van 100°C tot 285°C

ELEKTRISCHE MODELLEN

- Verwarmingselementen rechtstreeks in contact met de bodem van de kuip
- Temperatuur regelbaar van 100°C tot 285°C
- Tri 400 V



MAN. IJZER REF. MO70/80SBG



MOT. IJZER REF. MO70/80SBEM

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

MANUEEL • GAS

Ref.	Kuip	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80SBG	in ijzer	60	14	136	800 x 730 x 900	5725,00
MO70/80SBGI	in roestvrij staal	60	14	136	800 x 730 x 870	6310,00

GEMOTORISEERD • GAS

Ref.	Kuip	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80SBGM	in ijzer	60	14	136	800 x 730 x 870	7133,00
MO70/80SBGIM	in roestvrij staal	60	14	136	800 x 730 x 870	7670,00

TRI 400V

MANUEEL • ELEKTRISCH

Ref.	Kuip	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80SBE	in ijzer	60	10	136	800 x 730 x 870	5681,00
MO70/80SBEI	in roestvrij staal	60	10	136	800 x 730 x 870	6398,00

GEMOTORISEERD • ELEKTRISCH

Ref.	Kuip	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80SBEM	in ijzer	60	10	136	800 x 730 x 870	7072,00
MO70/80SBEIM	in roestvrij staal	60	10	136	800 x 730 x 870	7721,00

MULTIFUNCTIONELE SAUTEUSES

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular
SERIE
ELEKTRISCHE SAUTEUSE
13 OF 26 LITER
RVS AISI 304

- Werkblad van AISI 304 roestvast staal
- Gepantserde verwarmingselementen in incoloy onder de kuip
- Temperatuur van 50°C tot 300°C
- Uitgerust met veiligheidsthermostaat
- Uitgerust met een aflaatstop, een bak en een wegneembare houder
- Sauteuses zijn specifieke toestellen om risotto's, stoofschotels, escalopes enz. te bereiden.
- Tri 400 V



26 L 9 KW REF. MO70/80SMEP



26 L 9 KW REF. MO70/80SME



13 L 4,5 KW REF. MO70/40SMEP



13 L 4,5 KW REF. MO70/40SME

ONDERSTELLEN MET DEUREN

TRI 400V

Ref.	Deuren	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80SMEP	2	26	9	135	800 x 730 x 870	6039,00
MO70/40SMEP	1	13	4,5	76	400 x 730 x 870	3857,00

OPEN ONDERSTELLEN

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80SME	26	9	133	800 x 730 x 870	5591,00
MO70/40SME	13	4,5	73	400 x 730 x 870	3634,00

KOOKPOTTEN

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular SERIE
KOOKPOT OP GAS/ELEKTRISCH
50 LITER
RVS AISI 304
MODEL OP GAS:
AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD
+ BUTAAN-/PROPAANINJECTOR MEEGELEVERD

- Wanden in AISI 304 RVS
- Watertoevoer met regelbare kraan
- Controle van waterpeil in binnenruimte
- Veiligheidsthermostaat
- Deze kookketels, die aangewezen zijn voor een hogere productie, zijn verkrijgbaar in versies met directe of indirecte verwarming, op gas of op elektriciteit
- Geschikt voor de bereiding van soepen, deegwaren, groenten, confituur, sausen en tal van andere voedingsmiddelen
- Elektrisch model: Tri 400 V



50 L | 10,5 KW | REF. MO70/80MGD50



50 L | 10,5 KW | REF. MO70/80MGI50



50 L | 12,3 KW | REF. MO70/80MED50

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK MEEGELEVERD
STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK

GAS

Ref.	Type	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80MGD50	Rechtstreeks	50	10,5	135	800 x 730 x 870	5594,00
MO70/80MGI50	Onrechtstreeks	50	10,5	135	800 x 730 x 870	7412,00

ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Type	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80MED50	Rechtstreeks	50	12,3	135	800 x 730 x 870	7012,00

AFWASBAKKEN OP ONDERSTEL

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular SERIE
RVS AISI 304

- Werkbladen in AISI 304
- Afgeronde boorden voor gemakkelijke reiniging



REF. MO70/80PLP



REF. MO70/80PL

ONDERSTEL MET 2 DEUREN

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PLP	80	42	800 x 730 x 870	2739,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PL	80	39	800 x 730 x 870	2283,00

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular SERIE
1 LADE
RVS AISI 304

NEUTRALE ELEMENTEN

1 LADE

- Werkbladen in AISI 304
- Afgeronde boorden voor gemakkelijke reiniging
- De neutrale elementen beschikken over laden en onderstellen waarin keukengereedschap kan worden opgeborgen
- In de keuken zijn ze onmisbare elementen voor de bereiding van gerechten

ONDERSTELLEN
zie pagina 367



REF. MO70/80ENTP



REF. MO70/80ENT



REF. MO70/80ENT-T

ONDERSTEL MET 2 DEUREN

Ref.	Volume (m³)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80ENTP	0,8	72	800 x 730 x 250	2001,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m³)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80ENT	0,8	66	800 x 730 x 250	1544,00

TOP

Ref.	Volume (m³)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80ENT-T	0,4	50	800 x 730 x 250	1024,00



REF. MO70/40ENTP



REF. MO70/40ENT



REF. MO70/40ENT-T

ONDERSTEL MET 1 DEUR

Ref.	Volume (m³)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40ENTP	0,4	51	400 x 730 x 870	1377,00

OPEN ONDERSTEL

Ref.	Volume (m³)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40ENT	0,4	48	400 x 730 x 870	1149,00

TOP

Ref.	Volume (m³)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40ENT-T	0,2	32	400 x 730 x 250	751,00

ONDERSTELLEN

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular SERIE
RVS AISI 304



REF. MO70/40PLO



REF. MO70/80PLO



REF. MO70/120PLO

Ref.	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/40PLO	16	400 x 730 x 620	419,00
MO70/80PLO	30	800 x 730 x 620	553,00
MO70/120PLO	46	800 x 730 x 820	866,00

WARMHOUDKASTEN

GN 1/1

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular SERIE
ELEKTRISCH
RVS AISI 304



REF. MO70/80PLCH

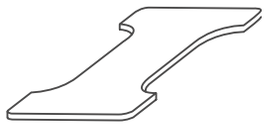
ELEKTRISCH

MONO 230V

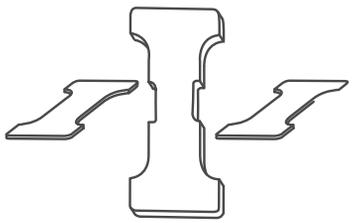
Ref.	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MO70/80PLCH	0,76	40	800 x 730 x 820	1494,00

INSERTS VOOR VIERKANTE ELEKTRISCHE KOOKPLATEN

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular SERIE



REF. MO70/40IMP

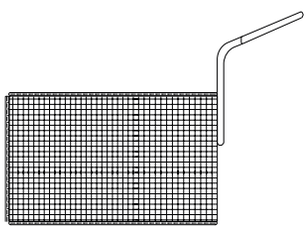


REF. MO70/80IMP

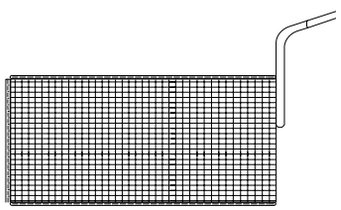
Ref.	Prijs (excl. btw) €
MO70/40IMP	67,00
MO70/80IMP	230,00

ACCESSOIRES VOOR PASTAKOKERS

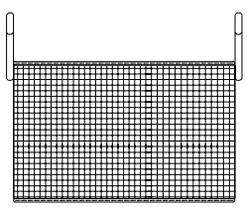
NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular SERIE



REF. MOCP/C3



REF. MOCP/C2



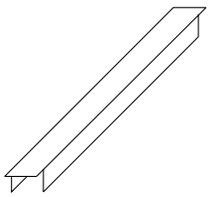
REF. MOCP/C1/3

MANDEN

Ref.	Beschrijving	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MOCP/C3	1/3 verticaal	290 x 160 x 200	178,00
MOCP/C2	1/2 verticaal	240 x 290 x 200	212,00
MOCP/C1/3	1/3 horizontaal	290 x 160 x 200	178,00

ACCESSOIRES VOOR BAINS-MARIE

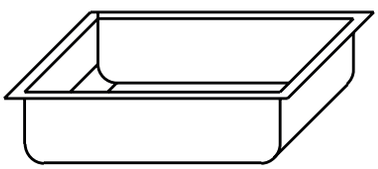
NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular SERIE



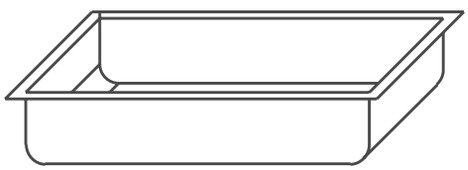
REF. MOSSB

DWARSPROFIELEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
MOSSB	49,00



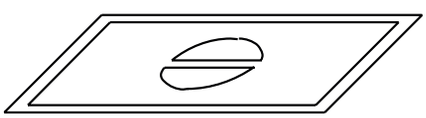
REF. MOBI-GN1/3



REF. MOBI-GN1/1

BAKKEN IN ROESTVRIJ STAAL

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
MOBI-GN1/3	GN 1/3	40,00
MOBI-GN1/1	GN 1/1	77,00



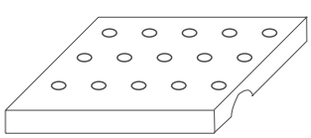
REF. MOCB-GN1/3



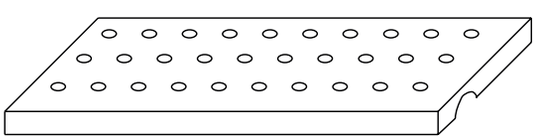
REF. MOCB-GN1/1

DEKSELS

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
MOCB-GN1/3	VOOR GN 1/3 BAK	34,00
MOCB-GN1/1	VOOR GN 1/1 BAK	49,00



REF. MO70/40FF



REF. MO70/80FF

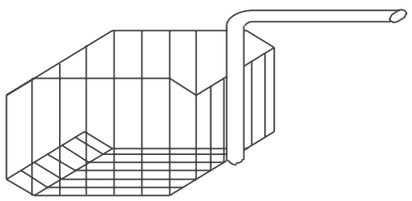
GEPERFOREERDE INZETPLATEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
MO70/40FF	Voor 40 cm module	135,00
MO70/80FF	Voor 80 cm module	221,00

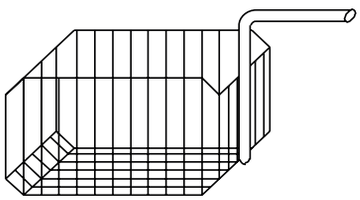
ACCESSOIRES VOOR FRITEUSES

MANDEN

NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular SERIE



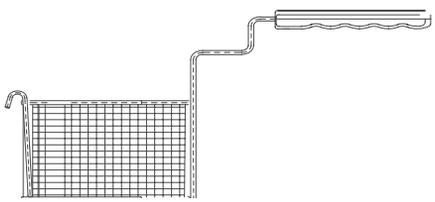
REF. MOC1/2FRGS13



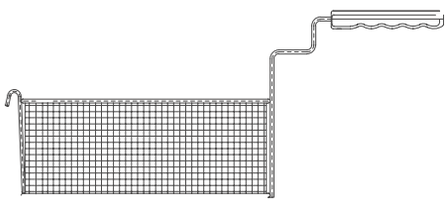
REF. MOC1FRGS13

MANDEN VOOR 13 L BAK

Ref.	Beschrijving	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MOC1/2FRGS13	1/2	110 x 285 x 120	89,00
MOC1FRGS13	1/1	225 x 285 x 120	110,00



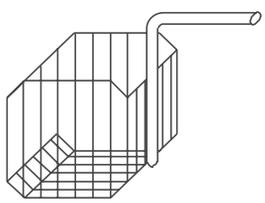
REF. MOC1/2FRG17VL



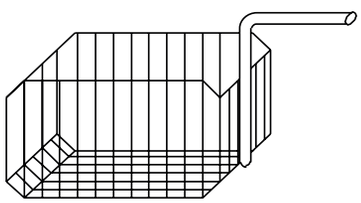
REF. MOC1FRG17VL

MANDEN VOOR 17 L BAK • GASVERSIE EXTRÊME

Ref.	Beschrijving	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MOC1/2FRG17VL	1/2	146 x 310 x 120	98,00
MOC1FRG17VL	1/1	300 x 310 x 120	120,00



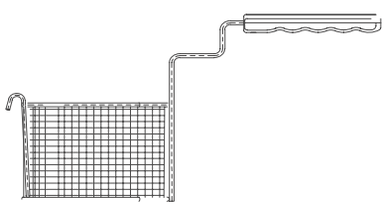
REF. MOC1/2FRE10X



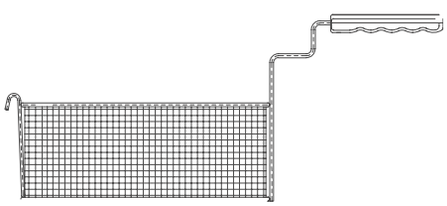
REF. MOC1FRE10X

MANDEN VOOR 10 L BAK

Ref.	Beschrijving	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MOC1/2FRE10X	1/2	110 x 225 x 110	71,00
MOC1FRE10X	1/1	220 x 300 x 110	83,00



REF. MOC1/2FRE17



REF. MOC1FRE17

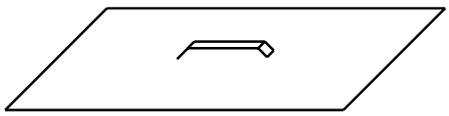
MANDEN VOOR 17 L BAK • ELEKTRISCH

Ref.	Beschrijving	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MOC1/2FRE17	1/2	146 x 310 x 120	98,00
MOC1FRE17	1/1	300 x 310 x 120	120,00

ACCESSOIRES VOOR FRITEUSES

DEKSELS

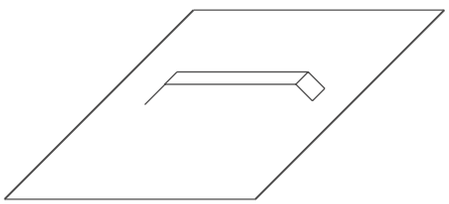
NIEUW
OP BESTELLING • BESTELTERMIJN 4/5 WEKEN
modular SERIE



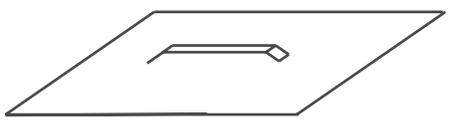
REF. MOC1/113S

DEKSELS VOOR 13 L BAK

Ref.	Prijs (excl. btw) €
MOC1/113S	op aanvraag



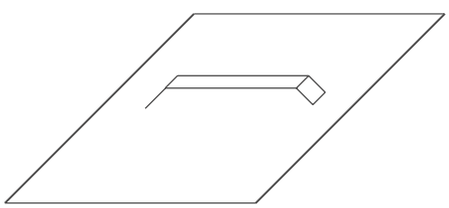
REF. MOC1/210X



REF. MOC1/110X

DEKSELS VOOR 10 L BAK • ELEKTRISCH

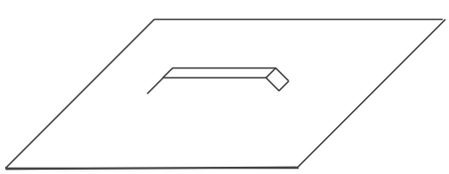
Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
MOC1/210X	1/2	op aanvraag
MOC1/110X	1/1	op aanvraag



REF. MOC8

DEKSELS VOOR 8 L BAK

Ref.	Prijs (excl. btw) €
MOC8	op aanvraag



REF. MOC17

DEKSELS VOOR 17 L BAK

Ref.	Prijs (excl. btw) €
MOC17	op aanvraag

GAMMA'S KOOKMATERIEEL modular

4 gamma's modulair kookmaterieel voor alle keukens!

NIEUW

GAMMA SENSATION

SERIE 110 & 1100



SENSATION : Een keuken, samengesteld uit plaatsbesparende modulaire toestellen die aan de normen van de meest veeleisende professionals in de sector voldoen.

NIEUW

GAMMA EMOTION

SERIE 700 & 900



EMOTION biedt een toegevoegde waarde ten opzichte van de klassieke professionele uitrusting, een product dat voldoet aan strenge eisen op het vlak van prestaties, betrouwbaarheid en elegantie. Het hoge rendement, de kwaliteit van de materialen, de betrouwbaarheid, de veiligheid en het aantrekkelijke design maken hiervan de ideale keuken.

NIEUW

GAMMA PRATIKA

SERIE 700 & 900



PRATIKA : Door zijn modulariteit is dit gamma aanpasbaar en multifunctioneel en biedt het een grote bewegingsvrijheid bij de inrichting van de keuken. Kenmerken zoals stevigheid, betrouwbaarheid, ergonomie en kwaliteit bekoren de meest veeleisende klanten.



NIEUW

GAMMA FUNCTION

SERIE 600 • 650 • 700

Dankzij hun beperkte afmetingen zijn de FUNCTION 600 en 650 producten ideaal voor cafés en kleine restaurants waar weinig plaats is. Functionaliteit en geoptimaliseerde ruimten maken dit gamma tot de perfecte keuze voor professionals uit de horeca.



INFORMATIE EN PRIJSLIJST OP VERZOEK!

OVENGAMMA'S modular

3 volledige gamma's professionele ovens voor alle doeleinden!

modular

NIEUW

OVENS GAMMA FUNCTION

PAGINA'S 374 TOT 375



NIEUW

OVENS GAMMA PRATIKA

PAGINA'S 376 TOT 377





NIEUW

OVENS GAMMA EMOTION

PAGINA'S 378 TOT 379



CONVECTIE-OVENS

GAMMA FUNCTION • ELEKTROMECHANISCH

MET BEVOCHTIGER • KLAPDEUR

NIEUW modular SERIE
ELEKTRISCHE OVEN
4-6-10 NIVEAUS GN 1/1
RVS

- Modellen in roestvast staal
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel, met regeling van de temperatuur (50°C tot 300°C) en van de baktijd
- Stevige structuur met bakruimte met afgeronde hoeken
- Stalen ventilatoren auto-reverse 2800tpm
- Kit universele geleidingen, aangepast voor gastronomie en patisserie
- Achterkant in vorm van diamantpunt
- Uitneembare en vlot vervangbare deurdichting
- Deur met dubbele beglazing en ergonomische handgreep
- Binnenverlichting van de bakruimte
- Afstand tussen de niveaus: 75 mm
- Ventilatie valt bij het openen van de deur uit
- Manuele bevochtiging
- Kabeldoorsnede: 5G2,5
- Tri 400 V

Uitrusting: 1 rooster GN 1/1



RVS 4 NIV. 6,3 KW REF. GEU411



RVS 6 NIV. 7,7 KW REF. GEU611



RVS 10 NIV. 11,5 KW REF. GEU1011

ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Niveaus	Turbines	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GEU411	4 niveaus (GN 1/1)	2	6,3	59	825 x 685 x 560	**2431,00**
GEU611	6 niveaus (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 710 x 710	**2564,00**
GEU1011	10 niveaus (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 710 x 1010	**3270,00**



STEUNEN

Ref.	Voor ovens	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	**914,00**
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	**782,00**

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
EXTRA ROOSTER GN 1/1	Rooster RVS GN 1/1	**43,00**

CONVECTIE-OVENS

GAMMA FUNCTION • PROGRAMMEERBAAR

MET BEVOCHTIGER • KLAPDEUR

NIEUW
modular SERIE
ELEKTRISCHE OVEN
4-6-10 NIVEAUS GN 1/1
RVS

- Modellen in roestvast staal
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel, met regeling van de temperatuur (50°C tot 300°C) en van de baktijd
- Stevige structuur met bakruimte met afgeronde hoeken
- 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

TRI 400V

Ref.	Niveaus	Turbines	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GEU411P	4 niveaus (GN 1/1)	2	6,3	59	825 x 685 x 560	**2617,00**
GEU611P	6 niveaus (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 710 x 710	**2749,00**
GEU1011P	10 niveaus (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 710 x 1010	**3457,00**



STEUNEN

Ref.	Voor ovens	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	**914,00**
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	**782,00**

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
EXTRA ROOSTER GN 1/1	Rooster RVS GN 1/1	**43,00**

CONVECTIE-OVENS & COMBI-OVENS

GAMMA PRATIKA • ELEKTROMECHANISCH

MET BEVOCHTIGER

- 2 & 3 kookwijzen: convectie, stoom + gemengd (FD)
- Bakruimte met afgeronde hoeken
- Standaard met wegneembare en vervangbare ladderstructuren
- Afstand tussen de niveaus: 74 mm
- Deur met dubbele beglazing, autoreverse-turbine en specifieke hendel om het gasafvoerkanaal van de bakruimte te openen/sluiten
- Vergrendelen en heropenen van de deuren met een drukknop aan de zijkant
- Temperatuurinstelling van 30° tot 280 °C en timer 1-120'
- Luchtkanaal voor de ventilatie van de buitenste ruit van de deur
- Dichting aan de voorzijde van de bakruimte voor een maximale sluiting van de deur
- Wegneembare opvangbak voor vloeistoffen/condenswater onder de bakruimte
- Modellen met rechtse deur verkrijgbaar

NIEUW

modular SERIE

GASVERWARMDE/ELEKTRISCHE OVEN

5-10 NIVEAUS GN 1/1

AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + INJECTOR BUTAAN/ PROPAAN MEEGELEVERD

- Gemakkelijk te reinigen dankzij de afgeronde hoeken en de wegneembare dichting
- Autoreverse-turbine voor een gelijkmatige warmteverdeling

Uitrusting: 1 rooster GN 1/1



5 NIV. 9,5 KW REF. FCG 051 V



10 NIV. 15,8 KW REF. FDE 101 V

CONVECTIE-OVENS • GAS

Ref.	Niveaus	Turbines	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FCG 051 V	5 niveaus (GN 1/1)	1	9,5	113	905 x 845 x 749	**7190,00**
FCG 101 V	10 niveaus (GN 1/1)	2	19	156	905 x 845 x 1131	**7935,00**

CONVECTIE-OVENS • ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Niveaus	Turbines	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FCE 051 V	5 niveaus (GN 1/1)	1	7,9	110	905 x 845 x 726	**4898,00**
FCE 101 V	10 niveaus (GN 1/1)	2	15,8	147	905 x 845 x 1106	**6555,00**

COMBI-OVENS • GAS

Ref.	Niveaus	Turbines	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FDG 051 V	5 niveaus (GN 1/1)	1	9,5	113	905 x 845 x 749	**8653,00**
FDG 101 V	10 niveaus (GN 1/1)	2	19	156	905 x 845 x 1131	**9183,00**

COMBI-OVENS • ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Niveaus	Turbines	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FDE 051 V	5 niveaus (GN 1/1)	1	7,9	110	905 x 845 x 726	**5588,00**
FDE 101 V	10 niveaus (GN 1/1)	2	15,8	147	905 x 845 x 1106	**7245,00**



STEUNEN

Ref.	Voor ovens	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SFRM5T	5 niv.	815 x 560 x 845	**742,00**
SFRM10T	10 niv.	815 x 560 x 695	**736,00**

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
EXTRA ROOSTER GN 1/1	Rooster RVS GN 1/1	**43,00**

COMBI-OVENS

GAMMA PRATIKA • PROGRAMMEERBAAR
AANRAAKSCHERM EN AUTOMATISCH REINIGINGSSYSTEEM
MET BEVOCHTIGER

NIEUW

modular SERIE

GASVERWARMDE/ELEKTRISCHE OVEN

5-10 NIVEAUS GN 1/1

AUTOMATISCH REINIGINGSSYSTEEM

AARDGASINJECTOR STANDAARD GEMONTEERD + INJECTOR BUTAAN/ PROPAAN MEEGELEVERD

- Drie kookwijzen: convectie, stoom en gemengd
- Bakruimte met afgeronde hoeken
- Standaard met wegneembare en vervangbare ladderstructuren
- Afstand tussen de niveaus: 74 mm
- Deur met dubbele beglazing, autoreverse-turbine en specifieke hendel om het gasafvoerkanaal van de bakruimte te openen/sluiten
- Vergrendelen en heropenen van de deuren met een drukknop aan de zijkant
- Temperatuurinstelling van 30° tot 280 °C en timer 1-120'.
- Luchtkanaal voor de ventilatie van de buitenste ruit van de deur
- Dichting aan de voorzijde van de bakruimte voor een maximale sluiting van de deur
- Wegneembare opvangbak voor vloeistoffen/condenswater onder de bakruimte
- Modellen met rechtse deur verkrijgbaar
- Gemakkelijk te reinigen dankzij de afgeronde hoeken en de wegneembare dichting
- Autoreverse-turbine voor een gelijkmatige warmteverdeling

Uitrusting: 1 rooster GN 1/1



5 NIV. | 9,5 KW | REF. FDG 051 TV



10 NIV. | 15,8 KW | REF. FDE 101 TV

BUTAAN/PROPAAN INSPUITSTUK STANDAARD AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD

GAS

Ref.	Automatische reiniging	Niveaus	Turbines	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FDG 051 TV	met	5 niveaus (GN 1/1)	1	9,5	113	905 x 845 x 749	**9343,00**
FDG 101 TV	met	10 niveaus (GN 1/1)	2	19	156	905 x 845 x 1131	**11070,00**

ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Automatische reiniging	Niveaus	Turbines	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FDE 051 TV	met	5 niveaus (GN 1/1)	1	7,9	110	905 x 845 x 726	**6705,00**
FDE 101 TV	met	10 niveaus (GN 1/1)	2	15,8	147	905 x 845 x 1106	**9088,00**



STEUNEN

Ref.	Voor ovens	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SFRM5T	5 niv.	815 x 560 x 845	**742,00**
SFRM10T	10 niv.	815 x 560 x 695	**736,00**

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
EXTRA ROOSTER GN 1/1	Rooster RVS GN 1/1	**43,00**

COMBI-OVENS

GAMMA EMOTION • STOOM MET DIRECTE INJECTIE
PROGRAMMEERBAAR MET GEVOELIG AANRAAKSCHERM

NIEUW
modular SERIE
ELEKTRISCHE OVEN
6-10-20 NIVEAUS GN 1/1
MET REINIGINGSSYSTEEM

- Multifunctionele elektrische oven
- Autoreverse-turbine met 12 ventilatie-instellingen
- Uitgerust met een meerpuntssonde
- Automatisch reinigingssysteem en wegneembare sproeikop standaard
- Ergonomische handgreep
- Gelijkmatig kookproces en minimaal verlies van kookgewicht
- Drie kookwijzen: convectie (30°C - 300°C), stoom (30°C - 130°C) en gemengd convectie/stoom (30°C - 300°C)
- Accessoire: standaardrooster, speciaal rooster voor kip, multigrill en antikleefplaat



6 NIV. 11,6 KW REF. EM E6/11-D



10 NIV. 16,7 KW REF. EM E10/11-D



20 NIV. 33 KW REF. EM E20/11-D

ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Onderstel op wielen	Niveaus	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EM E6/11-D	niet inbegrepen	6 niveaus (GN 1/1)	11,6	900 x 870 x 894	10441,00
EM E10/11-D	niet inbegrepen	10 niveaus (GN 1/1)	16,7	900 x 870 x 1174	13026,00
EM E20/11-D	inbegrepen	20 niveaus (GN 1/1)	33	900 x 870 x 1950	24587,00



STEUNEN

Ref.	Voor ovens	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EM SFR611	6 NIV.	815 x 560 x 845	742,00
EM SFR1011	10 NIV.	815 x 560 x 695	656,00

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
EXTRA ROOSTER GN 1/1	Rooster RVS GN 1/1	43,00

COMBI-OVENS

GAMMA EMOTION • STOOM MET WATERRESERVOIR
PROGRAMMEERBAAR MET GEVOELIG AANRAAKSCHERM

NIEUW
modular SERIE
ELEKTRISCHE OVEN
6-10-20 NIVEAUS GN 1/1
MET REINIGINGSSYSTEEM

- Multifunctionele elektrische oven
- Autoreverse-turbine met 12 ventilatie-instellingen
- Uitgerust met een meerpuntssonde
- Automatisch reinigingssysteem en wegneembare sproeikop standaard
- Ergonomische handgreep
- Gelijkmatig kookproces en minimaal verlies van kookgewicht
- Drie kookwijzen: convectie (30°C - 300°C), stoom (30°C - 130°C) en gemengd convectie/stoom (30°C - 300°C)
- Accessoire: standaardrooster, speciaal rooster voor kip, multigrill en antikleefplaat



6 NIV. 14,1 KW REF. EM E6/11-B



10 NIV. 19,2 KW REF. EM E10/11-B



20 NIV. 39 KW REF. EM E20/11-B

ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Onderstel op wielen	Niveaus	Vermogen (kW)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EM E6/11-B	niet inbegrepen	6 niveaus (GN 1/1)	14,1	900 x 870 x 894	12459,00
EM E10/11-B	niet inbegrepen	10 niveaus (GN 1/1)	19,2	900 x 870 x 1174	15253,00
EM E20/11-B	inbegrepen	20 niveaus (GN 1/1)	39	900 x 870 x 1950	27458,00



STEUNEN

Ref.	Voor ovens	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EM SFR611	6 NIV.	815 x 560 x 845	742,00
EM SFR1011	10 NIV.	815 x 560 x 695	656,00

OPTIES

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
EXTRA ROOSTER GN 1/1	Rooster RVS GN 1/1	43,00



AFI COLLIN-LUCY stelt u zijn gamma klein materiaal voor: microgolfovens, heteluchtovens, grills, snackplaten, toasters, worstenwarmers, friteuses, bains-marie, branders, bordenwarmers, snijmachines, hakmolens, elektronische weegschalen, salamanders, planeetmengers, enz.

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

MENGERS & KNEDERS

382 PLANEETMENGERS • 7 LITER
382 PLANEETMENGERS • 10 & 20 LITER
383 PLANEETMENGERS • 3 SNELHEDEN
384 DIGITALE KNEDERS • 2 SNELHEDEN
384 MECHANISCHE KNEDERS • 2 SNELHEDEN
385 PIZZADEEGKNEDERS VASTE KOP & KUIP
386 PIZZADEEGKNEDERS OPKLAPBAAR KOPSTUK AFNEEMBARE KUIP
386 PIZZADEEGROLLERS



MENGERS & KNEDERS
PAGINA'S 382 TOT 386



GRILLS • TOASTERS • SALAMANDERS
PAGINA'S 387 TOT 398

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDERS

387 GERIBDE GRILLS
388 GRILLS PANINITOASTERS • GAMMA **AFI**
389 TOASTERS MET TRANSPORTBAND • GAMMA **AFI**
389 TOASTERS
390 SALAMANDERS • GAMMA **AFI**
390 SALAMANDERS • MET VERSTELBARE BOVENZIJDE
391 SALAMANDERS • VERSTELBARE BASIS • **SOFRACA**
392 SALAMANDERS • DOORGEEF- PRO
392 HOMOGENISERENDE SNIJDERS • GAMMA **AFI**
393 DÖNER GRILLS • GAMMA **AFI**
393 DÖNER KEBAB-MESSEN • GAMMA **AFI**
394 INDUCTIEPLATEN • 28 cm
395 GLADDE EN GEGROEFDE SNACKPLATEN
396 GLADDE SNACKPLATEN
397 GLADDE SNACKPLATEN • GEGROEFDE • 2/3 - 1/3
398 LAVASTEENGRILLS
398 BRANDERS OP VOET

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD BUTAAN PROPAAN STANDAARD

Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor BUTAAN/PROPAAN + INSPUITSTUK voor AARDGAS MEEGELEVERD!

AFI collin-lucy AL 70 JAAR



KLEIN MATERIAAL

BORDENWARMERS & BAINS-MARIE

399 BORDENWARMER
399 BAIN-MARIE TAFELMODEL

FRITEUSES TAFELMODEL & KOFFER

400 FRITEUSES TAFELMODEL
401 FRITEUSES TAFELMODEL
402 FRITEUSES TAFELMODEL
402 FRITEUSES OP KOFFER
403 TAFELMODELFRITEUSES EN FRITEUSES OP KOFFER



SNIJMACHINES & HAKMOLENS
PAGINA'S 404 TOT 406

WEEGSCHALEN

407 ELEKTRONISCHE WEEGSCHALEN PRO
407 ELEKTRONISCHE WEEGSCHALEN PRO VLOERMODEL

MICROGOLFOVENS

408 PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS
409 PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS



FRITEUSES TAFELMODEL & KOFFER
PAGINA'S 400 TOT 403

SNIJMACHINES & HAKMOLENS

404 SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING • REEKS T/C
404 SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING • REEKS SUPER
405 SNIJMACHINES MET RIEMAANDRIJVING • REEKS KING
405 SNIJMACHINES MET TANDWIEL
406 HAKMOLENS



NIEUW

PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS
PAGINA'S 408 TOT 409



NIEUW

MIXERS & GROENTESNIJDER

410 AFIMIX MIXERS • GAMMA **AFI**
411 JUNIOR MIXERS • GAMMA **AFI**
412 MASTER MIXERS • GAMMA **AFI**
413 TURBO MIXERS • GAMMA **AFI**
414 GROENTESNIJDER • GAMMA **AFI**
415 CUTTER • GAMMA **AFI**

PLANEETMENGERS

DE MINI LIJN (7 LITER)

7 LITER
ALUMINIUM BEHUIZING

- MET OVERSPANNINGSBEVEILIGING
- Riemaandrijving met variabele snelheidscontrole
- Snelheidsvariator
- Aluminium behuizing
- Geluidsarme werking
- 230 V mono

Geleverd met 3 hulpstukken: haak, palet en garde



ALU | 7 L | 280 W | REF. VFM7

BLOEM CONTAINERS zie pagina 479

MONO 230V

Ref.	Kuipvolume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
NEWVFM7A	7	280	17	420 x 240 x 425	**591,00**

PLANEETMENGERS

HET GAMMA 10 & 20 LITER

BLOEM CONTAINERS zie pagina 479

10-20 LITER
ALUMINIUM BEHUIZING

- GELUIDSARME WERKING
- Tandwielaandrijving
- Aluminium behuizing
- Veiligheidsschakelaar
- 230 V mono

Geleverd met 3 hulpstukken: haak, palet en garde



ALU | 10 L | 0,45 KW | REF. VFM10A



ALU | 20 L | 1,1 KW | REF. VFM20A

MONO 230V

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	**964,00**
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	**1275,00**

PLANEETMENGERS

3 SNELHEDEN

NIEUW
10-20-30 LITER
AISI 304 RVS

- 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 naar omhoog of omlaag te tillen
- 230 V mono
- Optie: hakmolen

BLOEM CONTAINERS
zie pagina 479



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

MONO 230V

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	**1042,00**
BM20	20	1,1	85	555 x 505 x 764	**1353,00**
BM30	30	1,5	170	616 x 595 x 1138	**2457,00**



OPTIE STEUN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
SPBM	Steun voor planeetmenger	404,00



OPTIE HAKMOLEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
HVBM	Hakmolen voor planeetmenger	498,00

DIGITALE KNEDERS

2 SNELHEDEN

NIEUW
25 LITER

- 2 snelheden
- Programmeerbare 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

BLOEM CONTAINERS
zie pagina 479



TRI 400V

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	**3888,00**

MECHANISCHE KNEDERS

2 SNELHEDEN

NIEUW
80-120 LITER

- 2 snelheden
- Programmeerbare 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

BLOEM CONTAINERS
zie pagina 479





80 L | 2,6/5,2 KW | REF. PM80



120 L | 3,7/7,5 KW | REF. PM120

TRI 400V

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	**9642,00**
PM120	120	75	3,7/7,5	670	1240 x 780 x 1500	**13064,00**

PIZZADEEGKNEDERS VASTE KOP EN KUIP

VOOR PIZZERIA EN BAKKERIJ

10-20-30-40-50 LITER
STALEN STRUCTUUR

- GEVENTILEERDE KRACHTIGE MOTOR
- Stalen structuur beschermd met hittebestendige lak
- Kom, spiraal en beschermrooster van RVS
- Riemaandrijving
- Timer
- Veiligheid op beschermrooster
- Wiel

BLOEM CONTAINERS
zie pagina 479



STAAL | 20 L | 1,5 KW | REF. DN 20 M



STAAL | 20 L | 1,5 KW | REF. DN 20 T

1 SNELHEID • KNEDERS 230 V MONO - 50 HZ

MONO 230V

Ref.	Volume (liter)	Ø kuip (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
DN 10 M	10	300 x 210	0,6	70	700 x 350 x 590	**942,00**
DN 20 M	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	**1241,00**
DN 30 M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	**1493,00**

1 SNELHEID • KNEDERS TRI 400 V - 50 HZ

TRI 400V

Ref.	Volume (liter)	Ø kuip (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
DN 40	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	**1835,00**
DN 50	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	**1927,00**

2 SNELHEDEN • KNEDERS TRI 400 V - 50 HZ

TRI 400V

Ref.	Volume (liter)	Ø kuip (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
DN 10 T	10	300 x 210	0,6	67	700 x 350 x 590	**1015,00**
DN 20 T	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	**1338,00**
DN 30 T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	**1559,00**
DN 40 T	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	**2022,00**
DN 50 T	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	**2115,00**

PIZZADEEGKNEDERS AFNEEMBARE KOP

WEGNEEMBARE KUIP

20-30-40 LITER

BLOEM CONTAINERS
zie pagina 479



20 L 1,5 KW REF. HTD 20 M



20 L 1,5 KW REF. HTD 20 T

1 SNELHEID • 230 V MONO - 50 HZ

MONO 230V

Ref.	Volume (liter)	Ø kuip (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
HTD 20 M	20	360 x 210	1,5	124	800 x 390 x 730	**1442,00**
HTD 30 M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	**1773,00**

1 SNELHEID • TRI 400 V - 50 HZ

TRI 400V

Ref.	Volume (liter)	Ø kuip (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
HTD 20 T	20	360 x 210	1,5	124	800 x 390 x 730	**1586,00**
HTD 30 T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	**1882,00**
HTD 40 T	40	450 x 270	2,2	170	870 x 480 x 920	**2228,00**

PIZZADEEGROLLERS

ELEKTRISCHE PIZZADEEGROLLER
PIZZA VAN 14 TOT 29 CM/
VAN 26 TOT 40 CM

- 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. FP 40

ELEKTRISCH

MONO 230V

Ref.	Voor pizza's	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FP 30	van 14 tot 29 cm	370	31	420 x 420 x 700	**1483,00**
FP 40	van 26 tot 40 cm	370	38	520 x 520 x 800	**1797,00**

GERIBDE GRILLS

ELEKTRISCHE GRILL

- WEGNEEMBARE OPVANGBAK
- Thermostaat 300°C
- Verklikkerlichtje dat de spannings- en verwarmingstoestand aangeeft
- Mechanische thermostaat
- 230 V mono





1,8 KW REF. GH 811



2,2 KW REF. GH 811 E

ELEKTRISCH

MONO 230V

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GH 811	230 x 220	1,8	14	290 x 370 x 210	**238,00**
GH 811 E	355 x 235	2,2	20	410 x 305 x 210	**297,00**

GRILLS TOASTERS PANINI'S

GAMMA AFI

NIEUW
AFI SERIE
ELEKTRISCHE GRILL

- 230 V mono



2,75 KW REF. GTP2740

ELEKTRISCH

MONO 230V

Ref.	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Kookoppervlak (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GTP2530	2,1	17	250 x 300	360 x 410 x 280	**417,00**
GTP2735	2,5	20	270 x 350	410 x 410 x 280	**439,00**
GTP2740	2,75	23	270 x 400	460 x 410 x 280	**485,00**
GTP2745	3	27	270 x 450	510 x 410 x 280	**528,00**
GTP4060	6	45	400 x 600	640 x 480 x 280	**877,00**

- 230 V mono



4 KW REF. GTP5530



6 KW REF. GTP6040

ELEKTRISCH

MONO 230V

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	**681,00**
GTP6040	6	45	600 x 400	640 x 480 x 290	**966,00**

TOASTERS MET TRANSPORTBAND

GAMMA AFI

- RVS constructie
- Enkel- of dubbelzijdige grill
- Controle van de rotatiesnelheid van de band met rheostaat
- Afneembare opvangplaat van onderhoudsvriendelijk RVS
- Geventileerde luchtcirculatie
- 230 V mono

NIEUW

AFI SERIE

ELEKTRISCHE TOASTER
400/600 TOASTS/UUR
RVS



RVS 400/U 2 KW REF. TC425



RVS 600/U 2,6 KW REF. TC600

MONO 230V

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	**889,00**
TC600	600	2,6	19	500 x 450 x 350	**635,00**

TOASTERS

ELEKTRISCHE TOASTER
RVS

- MET BESCHERMROOSTER VOOR DE KWARTSBUIZEN
- Volledige RVS constructie
- Versterkte kwartsbuisweerstanden
- Uitgerust met een timer 0-15 mn
- Controlelampjes die de werking aangeven
- Keuzeschakelaar onder-/bovenverwarming (model Pro)
- 230 V mono

Geleverd zonder tang



RVS 1 NIV. 2 KW REF. TB 3



RVS 2 NIV. 3 KW REF. TB 33



RVS 1 NIV. 2,8 KW REF. TB 6

MONO 230V

Ref.	Verwarmingsruimte	Niveaus	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TB 3	320 x 220	1	2	8	440 x 240 x 250	**220,00**
TB 33	2 x 320 x 220	2	3	11	440 x 240 x 380	**311,00**
TB 6	500 x 260	1	2,8	13	660 x 290 x 300	**602,00**

OPTIE

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
P	Toasttang	**19,00**

SALAMANDERS
GAMMA AFI

NIEUW

AFI SERIE
ELEKTRISCHE SALAMANDER
RVS

- Volledige RVS constructie
- Toestel om te gratineren, te grillen, te koken en op temperatuur te houden met elektrische verwarming van afgeschermde weerstanden op het mobiele plafond
- In de hoogte verstelbaar plafond met extra soepele ophanging en isolerende greep
- Twee aparte temperatuurzones, regelbaar met twee thermostaten
- Steunrooster van roestvrij staal
- Uitneembare bak voor een snelle en efficiënte reiniging
- Wandbevestiging mogelijk

Toestel geleverd op poten van RVS



RVS 3,2 KW REF. SAL200OS

MONO 230V

ELEKTRISCH

Ref.	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SAL200OS	3,2	230 V mono	52	600 x 580 x 580	**877,00**

SALAMANDERS
MET VERSTELBARE BOVENZIJDE

ELEKTRISCHE SALAMANDER
RVS

- VERSTELBARE BOVENZIJDE VOOR EEN PERFECTE POSITIEREGELING
- Salamander met verstelbare bovenzijde
- Volledige RVS constructie
- Uitgerust met een vermogensregelaar
- Uitgerust met 1 verwarmingszone bovenaan
- Uitgerust met slipwerende poten
- Verklikkerlichtjes die de werking en de opwarming aangeven
- Onderhoudsvriendelijke, wegneembare vetopvangbak
- Stevige greep in bakeliet
- Kookvlak 590 x 320 mm
- 230 V mono

Geleverd met wandsteun



RVS 4 KW REF. EB 600

MONO 230V

ELEKTRISCH

Ref.	Bakplaat	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EB 600	1 verwarmingszone	4	49	600 x 450 x 500	**793,00**

SALAMANDERS VERSTELBARE BASIS

NIEUW

SOFRACA

SERIE

GASVERWARMDE/ELEKTRISCHE SALAMANDER

RVS

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

- Elegante bekleding in fijn gesatineerd roestvrij staal
- Stelstangsysteem om het rooster dichter bij de warmtebron te brengen
- Opwarming van de stralingselementen door 2 branders met pilootvlam
- Bediend door middel van een kraan met ventiel, kijkvenster en thermokoppel
- Piëzo-ontsteking
- Uitneembare vetopvangbak
- Incoloy weerstand Ø 9 mm in de bovenzijde geïntegreerd
- Ideaal voor glazuur
- Rooster in verchroomd staal
- Isolerende greep
- Temperatuurinstelling met energieregelaar



RVS 5820 W REF. 24086

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GAS

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
24086	5820	38	575 x 400	750 x 400 x 460	**2490,00**

- Elegante bekleding in fijn gesatineerd roestvrij staal
- 2 temperatuurzones
- 2 energieregelaars
- 2 afgeschermde weerstanden
- Incoloy weerstand Ø 9 mm in de bovenzijde geïntegreerd
- Ideaal voor glazuur
- Rooster in verchroomd staal
- Isolerende greep
- Uitneembare vetopvangbak
- Temperatuurinstelling met energieregelaar
- 230 V mono



RVS 4000 W REF. 24074

MONO 230V

ELEKTRISCH

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
24074	4000	35	575 x 400	790 x 400 x 350	**1790,00**

SALAMANDERS

PRO • DOORGEEF

ELEKTRISCHE SALAMANDER
RVS

- ACHTERPANEEL KAN WORDEN VERWIJDERD ZODAT TOESTEL ALS DOORGEEFSALAMANDER KAN WORDEN GEBRUIKT
- Doorgeefsalamander
- Volledige RVS constructie
- Rooster verstelbaar op 2 niveaus met hittebestendige handvatten voor maximale veiligheid
- Onderhoudsvriendelijk dankzij wegneembare vetopvangbak
- Afgeschermde RVS weerstand
- Uitgerust met een bordenwarmrooster aan de bovenzijde
- Schakelaar ON/OFF en verklikkerlichtje dat de werking aangeeft
- Kookvlak 620 x 350 mm
- 230 V mono



RVS 3,2 KW REF. SAS

MONO 230V

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	**605,00**

HOMOGENISERENDE SNIJDERS

GAMMA AFI

NIEUW
AFI SERIE
ELEKTRISCHE SNIJMACHINE
RVS

- Constructie van RVS
- Menger groentesnijder, bereiding van hummus en homogenisator
- Verschillende rotatiesnelheden dankzij de snelheidsvariator
- Veiligheidssensoren op het deksel en in de kuip
- Gebruiksvriendelijk en ergonomisch
- Geluidsarme en trillingsvrije werking
- Gemakkelijk te reinigen door demontage van de onderdelen
- Geharde messen van RVS AIS 420



RVS 1,5 KW REF. CT10

MONO 230V TRI 400V

ELEKTRISCH

Ref.	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CT10	1,5	230 V mono	35	320 x 360 x 610	**2123,00**
CT10.2	1-1,3	Tri 400 V	36	320 x 360 x 610	**1831,00**

DÖNER GRILLS

GAMMA AFI • MOTOR ONDERAAN OP WAGEN

NIEUW

AFI — SERIE

GASVERWARMDE/ELEKTRISCHE DÖNER GRILL
90 KG/80 KG
RVS
MODEL OP GAS: INJECTOR B/P
+ INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

ELEKTRISCH

- 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 opdientemperatuur blijft
- Tri 400 V

GAS

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



RVS | 13 KW | REF. KEB4G



RVS | 7,2 KW | REF. KEB4E

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GAS

Ref.	Verwerkingscapaciteit (kg)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KEB4G	90	13	33	1070 x 530 x 650	1350,00

ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Verwerkingscapaciteit (kg)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
KEB4E	80	7,2	33	1100 x 530 x 650	1444,00

DÖNER KEBAB-MESSEN

GAMMA AFI

NIEUW

AFI — SERIE

ELEKTRISCH MES
4500 OMWENTELINGEN PER MINUUT

- 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

MONO 230V

Ref.	Ø mes (mm)	Omwentelingen / Min.	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	1165,00

INDUCTIEPLATEN

KOOKVLAK VERGROOT TOT 28 CM

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT
KOOKVLAK 28 CM
RVS

- VOLLEDIGE RVS CONSTRUCTIE
- Inductie, het best presterende en voordeligste kooksysteem
- Uitstekende verluchting van de elektrische delen
- Afneembare filter
- Glazen plaat SCHOTT
- 10 vermogensstanden
- Digitaal scherm
- Temperatuur instelbaar van 60°C tot 240°C (per stap van 20°C)
- Timer 0-120 minuten (per stap van 1 mn)
- Bedieningspaneel met tiptoetsen
- Slipvaste poten
- Vlot bereikbare afneembare filter
- 2 koelventilatoren
- 230 V mono

VEEL ONDERHOUDSVRIENDELIJKER. Overkokende gerechten bakken niet aan omdat de plaat slechts beperkt warmt. Een vochtige spons en wat reinigingsproduct volstaan om de plaat schoon te maken.

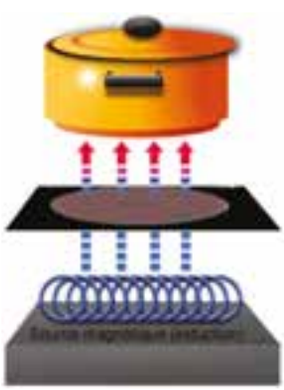
VEILIGER. Minder risico om zich aan de plaat te verbranden omdat die niet meer warmt zodra de recipiënt wordt opgetild; bovendien is de temperatuur van de plaat relatief laag.

MEER COMFORT. Anders dan de klassieke elektrische kookplaat geeft de inductieplaat minder warmte af in de keuken.
GROTERE SOUPLESSE EN DITO PRECISIE. Reageert onmiddellijk en precies op de temperatuurswijzigingen. Schakelt onmiddellijk over van hoge naar lagere temperaturen, om de lekkerste gerechten te kunnen bereiden.

DOELTREFFENDER. De warmte verspreidt zich perfect over de volledige oppervlakte van de kookpan. Geen rendementsverlies, ook niet wanneer de diameter van de recipiënt kleiner is dan het kookvlak. Bijzonder weinig warmteverlies omdat de warmte rechtstreeks en zonder omweg onderin de recipiënt wordt geproduceerd.



RVS 3,5 KW REF. PI3500W



Het elektromagnetische veld zet zich onderin de kookpan eerst om in stroom en dan in warmte

Vitrokeramische plaat (Schott glas)

Magnetisch veld

Elektrische stroom

Inductoren

MONO 230V

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	**392,00**

SNACKPLATEN

GLADDE EN GERIBDE

KOOKPLAAT GAS
1-2 BAKZONES
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- KOOKVLAK IN GEZANDSTRAALD STAAL
- Structuur in RVS
- Piëzo-ontsteking
- Vetopvanglade
- Plaatdikte: 10 mm
- Temperatuur: 300°C



RVS 1 3200 W REF. GR 325 A



RVS 2 6400 W REF. GR 600 A

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GLADDE PLATEN • GAS

Ref.	Bakzones	Bakplaat	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR 325 A	1	Glad 325 x 400	3200	330 x 440 x 200	**607,00**
GR 600 A	2	Glad 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	**883,00**



RVS 1 3200 W REF. GR 325 R



RVS 2 6400 W REF. GR 600 R

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

GERIBDE PLATEN • GAS

Ref.	Bakzones	Bakplaat	Vermogen (W)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GR 325 R	1	Gegroefd 325 x 400	3200	330 x 440 x 200	**727,00**
GR 600 R	2	Gegroefd 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	**1058,00**

SNACKPLATEN

GLADDE

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT
1-2-3 BAKZONES
RVS

- 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



RVS | 1 | 1500 W | REF. GH 250



RVS | 1 | 3000 W | REF. GH 400



RVS | 2 | 6000 W | REF. GH 610



RVS | 3 | 9000 W | REF. GH 760

GLADDE PLATEN • ELEKTRISCH

MONO 230V TRI 400V

Ref.	Bakzone	Bakplaat	Vermogen (W)	Spanning en voltage	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GH 250	1	250 x 330	1500	230 V mono	16	260 x 465 x 260	**198,00**
GH 400	1	400 x 390	3000	230 V mono	26	400 x 540 x 260	**240,00**
GH 610	2	600 x 400	6000	230 V mono	39	610 x 540 x 260	**411,00**
GH 760	3	750 x 400	9000	Tri 400 V	99	760 x 540 x 260	**435,00**

SNACKPLATEN

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

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT
RVS

- KOOKPLAAT IN GLAD STAAL (DIKTE 10 MM)
- Volledige RVS constructie
- Thermostaat verstelbaar van 50°C tot 300°C
- Wegneembare vetopvangbak
- Controlelampjes die de werking aangeven
- Slipwerende poten



RVS 3000 W REF. AGH 400 L



RVS 6000 W REF. AGH 610 L

GLADDE PLATEN • ELEKTRISCH

MONO 230V TRI 400V

Ref.	Nuttig oppervlak	Vermogen (W)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AGH 400 L	395 x 400	3000	230 V mono	400 x 500 x 200	**380,00**
AGH 610 L	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	**580,00**
AGH 830 L	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	**819,00**

- 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. AGH 400 R



RVS 6000 W REF. AGH 610 R

GEGROEFDE PLATEN • ELEKTRISCH

MONO 230V TRI 400V

Ref.	Nuttig oppervlak	Vermogen (W)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AGH 400 R	395 x 400	3000	230 V mono	400 x 500 x 200	**500,00**
AGH 610 R	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	**755,00**



RVS 9000 W REF. AGH 830 R

1/3 GEGROEFDE PLAAT - 2/3 GLADDE PLAAT • ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Nuttig oppervlak	Vermogen (W)	Spanning en voltage	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
AGH 830 R	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	**1070,00**

LAVASTEENGRILLS

GASVERWARMDE GRILL
RVS
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- 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 inspuitstukken
- Aardgas

Geleverd met een zak vuurvaste stenen van 5 kg



RVS 8,9 KW REF. GS 3



RVS 18 KW REF. GS 6

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD PROPAAN BUTAAN

GAS

Ref.	Kookoppervlak (mm)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GS 3	480 x 325	8,9	24	525 x 390 x 363	**794,00**
GS 6	650 x 480	18	42	785 x 670 x 270	**1555,00**

LAVASTENEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
P 51	Zak 5 kg	**19,00**

BRANDERS OP VOET

GASBRANDER
INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- WAAKVLAM
- Veiligheidsthermokoppel
- Gietijzeren panhouder
- Ideaal voor grote kookpannen



11 KW REF. GB 11

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD PROPAAN BUTAAN

GAS

Ref.	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
GB 11	11	21	540 x 540 x 400	**933,00**

BORDENWARMER

30-60-120 BORDEN
RVS

- AFGESCHERMDE RVS WEERSTAND TEGEN ACHTERWAND
- Thermisch geïsoleerd, dubbelwandig
- 3 niveaus
- RVS behuizing op verstelbare poten
- Voor borden met Ø van max. 320 mm
- Thermostatische regeling
- Verklikkerlichtje
- Met beschermingsrooster
- 230 V mono



RVS 30 400 W REF. CA 30



RVS 60 750 W REF. CA 60



RVS 120 2X750 W REF. CA 120

MONO 230V

Ref.	Inhoud (borden)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CA 30	30	400	16	400 x 410 x 550	**528,00**
CA 60	60	750	22	400 x 410 x 900	**607,00**
AG 120	120	2 x 750	37	700 x 410 x 900	**834,00**

BAIN-MARIE TAFELMODEL

GN-BAK 1/1
RVS

- WEERSTAND AANGEBRACHT ONDER DE KUIP
- Elektrische bains-marie GN 1/1
- Volledige RVS constructie
- Diepgetrokken kuip
- Voor bakken met diepte van 150 mm
- Model PV11 met aftapkraan met beveiliging
- Schakelaar ON/ OFF
- Controlelampje dat de werking aangeeft
- 230 V mono

Geleverd zonder bak

GASTRO BAKKEN
zie pagina 484



RVS 1400 W REF. PP 11



RVS 1400 W REF. PV 11

MONO 230V

BAINS-MARIE MET OF ZONDER AFTAPKRAAN

Ref.	Inhoud	Lediging	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PP 11	GN 1/1	Zonder	1400	7	350 x 550 x 240	**276,00**
PV 11	GN 1/1	Met	1400	7	350 x 550 x 240 + 7 Prof. aftapkraan	**347,00**

FRITEUSES TAFELMODEL

STANDAARDSERIE

- 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. SF 4

Mand van 245 x 140 x 100 mm



RVS | 8 L | 3,25 KW | REF. SF 8 M

Mand van 245 x 220 x 100 mm



RVS | 2X8 L | 2X3,25 KW | REF. SF 88 M

Mand van 245 x 220 x 100 mm

MONO 230V

ZONDER AFTAP

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SF 4	4	2	4	190 x 430 x 290	**205,00**
SF 44	2 x 4	2 x 2	7	380 x 430 x 290	**397,00**
SF 8 M	8	3,25	6	280 x 430 x 290	**291,00**
SF 88 M	2 x 8	2 x 3,25	12	550 x 430 x 290	**524,00**

- BETERE VERDAMPING VAN HET WATER IN DE FRIETEN, beter contact olie/frieten, beter rendement
- Friteuse met een inhoud van 4 liter en verlaagd peil van de olie voor een groter oppervlak

ELEKTRISCHE FRITEUSE
5 LITER



5 L | 2,5 KW | REF. SF 5

Mand van 245 x 220 x 70 mm

ELEC.

ZONDER AFTAP

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SF 5	5	2,5	9	260 x 385 x 290	**223,00**

FRITEUSES TAFELMODEL

STANDAARDSERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE
8 LITER PER KUIP



8 L | 3,25 KW | REF. SF 8 MC



2X8 L | 2X3,25 KW | REF. SF 88 MC

ZONDER AFTAP • MET VERMOGENSRELAIS

MONO 230V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SF 8 MC	8	3,25	230 V mono	6	280 x 430 x 290	**304,00**
SF 88 MC	2 x 8	2 x 3,25	230 V mono	12	550 x 430 x 290	**592,00**



8 L | 3,25 KW | REF. SF 9 VC



2X8 L | 2X3,25 KW | REF. SF 99 VC

MET AFTAP • MET VERMOGENSRELAIS

MONO 230V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SF 9 VC	8	3,25	230 V mono	7	280 x 510 x 290	**377,00**
SF 99 VC	2 x 8	2 x 3,25	230 V mono	12	550 x 510 x 290	**733,00**

SPECIAAL DIEPVRIESPRODUCTEN

TRI 400V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Spanning en voltage	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SF 9 VTS	8	5,25	Tri 400 V	7	280 x 510 x 290	**534,00**

FRITEUSES TAFELMODEL

STANDAARDSERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE
10 LITER PER KUIP
RVS

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



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

MONO 230V

MET AFTAP EN VERMOGENSRELAIS

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FE 10	10	3,25	12	300 x 515 x 270	**436,00**
FE 102	2 x 10	2 x 3,25	20	2 x 680 x 515 x 270	**850,00**

FRITEUSES OP KOFFER

ELEKTRISCHE FRITEUSE
16 LITER
RVS

- MULTIVERMOGEN
- 3 VERMOGENSSTANDEN
- Friteuse op koffer speciaal voor diepvriesproducten
- 16 liter
- Volledige RVS constructie
- Volledig diepgetrokken kuip met overloopbeveiliging
- 3-standenschakelaar om het vermogen aan de behoeften van de klant aan te passen: 4 kW (handhaven van de olietemperatuur), 8 kW (bakken van verse producten) en 12 kW (snel opvoeren van de temperatuur en bakken van diepgevroren producten)
- Thermostaat verstelbaar 110°C/ 190°C
- Uitgerust met een koude zone
- Veiligheidsthermostaat
- Controlelampjes
- Uitgerust met een opvangbak
- In de hoogte verstelbare poten RVS
- Tri 400 V



RVS | 16 L | 4-8-12 KW | REF. FT 700 MW

TRI 400V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FT 700 MW	16	4, 8, 12	21	400 x 700 x 900	**1340,00**

TAFELMODELFRITEUSES EN FRITEUSES OP KOFFER

ELEKTRISCHE FRITEUSE
12 LITER PER KUIP
RVS

- DIEPGETROKKEN KUIP
- VOLLEDIGE RVS BEHUIZING
- Elektrische friteuses met aftapkraan
- Uitgerust met een vermogensrelais
- Thermostaat verstelbaar van 0°C tot 190°C
- Thermostatische controle
- Diepgetrokken kuip en onderhoudsvriendelijke wegneembare weerstand
- Uitgerust met manueel te herstarten veiligheidsthermostaat
- Controlelampjes die de werking aangeven
- Tri 400 V

Modellen op koffer geleverd met een olieopvangbak

Geleverd met beschermrooster in de kuip

Geleverd met verchroomde draadmand



RVS 12 L 9 KW REF. FRF 112 C



RVS 12 L 9 KW REF. FRF 112



RVS 2X12 L 18 KW REF. FRF 212

TAFELMODEL

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Afm. mand (mm)	Afm. kuip (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FRF 112	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 320	**791,00**
FRF 212	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 320	**1426,00**

OP KOFFER

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Afm. mand (mm)	Afm. kuip (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FRF 112 C	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 320	**1095,00**
FRF 212 C	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 320	**1896,00**

SNIJMACHINES RIEMAANDRIJVING
SERIE T/C

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. T 250 C



Ø 300 | 420 W | REF. T 300 C

MONO 230V

Ref.	Ø (mm)	Snijvlak (mm)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
T 250 C	250	180 x 150	320	30	580 x 375 x 460	**555,00**
T 300 C	300	220 x 170	420	30	620 x 520 x 460	**882,00**

SNIJMACHINES RIEMAANDRIJVING
SERIE SUPER

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. S 300

MONO 230V

Ref.	Ø (mm)	Snijvlak (mm)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
S 250	250	240 x 190	210	19	580 x 470 x 370	**923,00**
S 300	300	260 x 200	210	24	600 x 480 x 420	**1156,00**
S 300 GT	300	300 x 220	210	30	690 x 510 x 440	**1420,00**

SNIJMACHINES RIEMAANDRIJVING

SERIE KING

300-350 MM Ø
GEANODISEERD ALUMINIUM

- SPECIFIEK ZOUT- EN ZUURBESTENDIG ONTWERP
- Diameters 300 en 350 mm
- Constructie in een legering van geanodiseerd aluminium
- Werkt op laagspanning
- Bescherming van de handen in plexiglas
- Ronde veiligheidsring
- Ingebouwde slijpsteen
- Afneembare wagen met blokkeerstand
- Voorzien van slipwerende zuignappen
- 230 V mono



ALU | Ø 300 | 240 W | REF. K 300 GT

MONO 230V

Ref.	Ø (mm)	Snijvlak (mm)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
K 300	300	260 x 200	210	30	600 x 480 x 420	**1291,00**
K 300 GT	300	300 x 220	240	30	690 x 510 x 440	**1500,00**
K 350 GT	350	320 x 240	370	35	710 x 570 x 470	**2058,00**

SNIJMACHINES MET TANDWIEL

350 MM Ø
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 plexi
- Ronde veiligheidsring
- Ingebouwde slijpsteen
- Afneembare wagen met blokkeerstand
- Vermogen en snijcapaciteit duidelijk hoger dan gemiddeld
- 230 V mono



ALU | Ø 350 | 520 W | REF. EK 350 GT

MONO 230V

Ref.	Ø (mm)	Snijvlak (mm)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EK 350 GT	350	320 x 240	520	50	800 x 580 x 480	**3079,00**

HAKMOLENS

80-120-220 KG
RVS

- VOOR GEBRUIK IN EEN PROFESSIONELE VOEDSELBEREIDINGSOMGEVING
- Een topper voor het snijden van vlees
- Het ontwerp voldoet aan alle veiligheidsnormen
- Beantwoordt nauwgezet aan de hygiënenormen
- Eenvoudig te onderhouden
- CE-keurmerk
- Volledig vervaardigd van RVS
- Gepolijst chassis
- Bedrijfszeker en aantrekkelijk toestel
- Deze hakmolen is door zijn compacte ontwerp ideaal voor gebruik in open keukens of in aanwezigheid van de consument
- Het toestel hakt vlees met de dikste structuur
- Efficiënte motor met ventilator voor afkoeling en precieze versnellingen
- Uitgerust met een voorwaarts/achterwaarts-schakelaar en een resetknop
- Compacte grootte, zonder scherpe hoeken noch bramen
- 230 V mono

Standaard voorzien van een plaat Ø 8 mm



RVS | 80 KG | 300 W | REF. TC 8



RVS | 120 KG | 550 W | REF. TC 12



RVS | 220 KG | 900 W | REF. TC 22

MONO 230V

Ref.	Verwerkingscapaciteit (kg)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TC 8	80	300	25,5	210 x 200 x 315	**453,00**
TC 12	120	550	24,5	240 x 210 x 315	**586,00**
TC 22	220	900	35	300 x 250 x 365	**865,00**

TOEBEHOREN



PLATEN

Ref.	Prijs (excl. btw) €
P 2/8	13,00
P 2/12	16,00
P 2/22	19,00
P 3/8	13,00
P 3/12	12,00
P 3/22	15,00
P 4/12	12,00
P 4/22	16,00
P 5/8	10,00
P 5/12	12,00
P 5/22	14,00
P 6/12	12,00
P 6/22	13,00
P 8/8	10,00
P 8/12	12,00
P 8/22	12,00
P 10/8	10,00
P 10/12	14,00
P 10/22	16,00

MESSEN

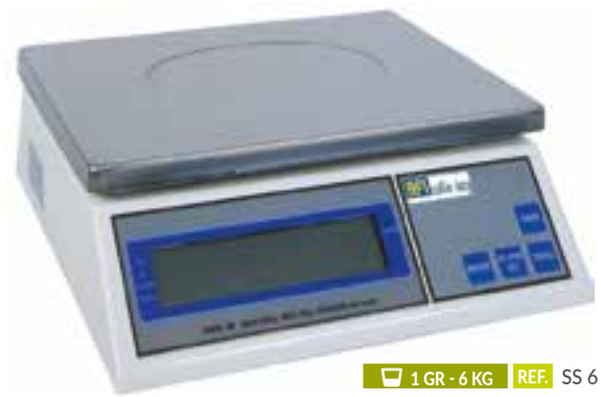
Ref.	Prijs (excl. btw) €
C 8	5,00
C 12	6,00
C 22	7,00

ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL PRO

SERIE STANDARD

1 GR - 30 KG

- BESCHERMD TEGEN VOCHTIGE OMGEVINGEN
- Stevig
- Betrouwbaar
- Precies
- Stof- en corrosiebestendig
- Niet geijkt
- Eenvoudig te gebruiken
- Vlot afleesbaar, 27 mm hoog lcd-scherm
- Ergonomisch bedieningspaneel
- Werkt op ingebouwde accumulator (autonomie 100 uur)
- Ingebouwde transformator
- Met beveiliging tegen overspanning



1 GR - 6 KG REF. SS 6

Ref.	Inhoud	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SS 6	6 kilo - 1 gram	5	300 x 320 x 130	**245,00**
SS 12	12 kilo - 2 gram	5	300 x 320 x 130	**286,00**
SS 30	30 kilo - 5 gram	5	300 x 320 x 130	**385,00**

ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL PRO

VLOERMODEL

20 GR - 150 KG
RVS

- DISPLAY OP ZUIL
- Grote RVS-schaal van 43 x 53 cm
- Systeem van opeenvolgende tarraberekeningen
- Niet geijkt
- Stevige constructie met overbelastingsbeveiliging
- Eenvoudig te gebruiken
- Vlot afleesbaar, 27 mm hoog lcd-scherm
- Ergonomisch bedieningspaneel
- Werkt op ingebouwde accumulator (autonomie 100 uur)
- Ingebouwde transformator



RVS 20 GR - 150 KG REF. SS 150

Ref.	Inhoud	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SS 150	150 kilo - 20 gram	19	430 x 700 x 790	**613,00**

PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS

NIEUW
AFI SERIE
26-30 LITER
RVS

- MAGNETRON TOSHIBA
- Buiten- en binnenkant van de oven volledig van roestvast staal
- Stevige glazen deur en behuizing volledig van RVS
- Stevig metalen handvat.
- Vaste glazen achterwand GN ½
- Opgenomen vermogen 1550 W
- Afgegeven vermogen 1000 W
- Ontdooifunctie
- Optie programmaverandering
- Functie vermeerdering van de tijd x2
- Binnenverlichting
- Beveiligde sluiting
- Signaal einde kooktijd



RVS 26 L REF. ERM1052-26

ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN

ELEC.

Ref.	Volume kookruimte (liter)	Vermogensniveaus	Kookfasen	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ERM1052-26	26	5	3	14,7	511 x 430 x 311	**529,00**

- Inhoud 30 liter, GN 2/3
- Keramische vaste ovenvloer
- Buitenzijde en binnenkant van roestvrij staal
- Toets dubbele hoeveelheid
- Digitaal display
- Timer 20 min (vol vermogen) en/ of 60 min (variabel vermogen)
- Opgenomen vermogen 1600 W
- Afgegeven vermogen 1000 W
- Ontdooifunctie
- Binnenverlichting
- Signaal einde cyclus



RVS 30 L REF. ERM1050-30

ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN

ELEC.

Ref.	Volume kookruimte (liter)	Vermogensniveaus	Kookfasen	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ERM1050-30	30	5	3	18	542 x 461 x 329	**825,00**

PROFESSIONELE MICROGOLFOVENS

NIEUW
AFI
SERIE
30-35 LITER
RVS

- Inhoud 30 liter, GN 2/3
- Keramische vaste ovenvloer
- Mechanische bediening met de manuele timer 10 min, heel gebruiksvriendelijk
- Buitenzijde en binnenkant van roestvrij staal
- Klapdeur met handgreep en thermische ruit
- Binnenverlichting
- Ideale oven met een lange levensduur
- Opgenomen vermogen 1600 W
- Afgegeven vermogen 1000 W
- Ontdooifunctie



RVS 30 L REF. ERM1050-30M

ÉLEC.

MANUELE BEDIENINGEN

Ref.	Volume kookruimte (liter)	Vermogensniveaus	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ERM1050-30M	30	5	18	542 x 461 x 329	**667,00**

- Afwerking buiten en binnen van roestvrij staal
- Grote inhoud 35 L GN2/3
- 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

ÉLEC.

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	**1673,00**

AFIMIX MIXERS

GAMMA AFI • FRANS FABRICAAT

NIEUW

AFI SERIE

1-4 LITER

STAAF EN KOP IN ROESTVRIJ STAAL

- Licht, snel, doeltreffend en robuust
- Demonteerbare staaf, makkelijk te reinigen
- Staaf en kop in roestvrij staal voor een perfecte hygiëne
- Gemakkelijk te demonteren mes in Ti-metaal
- Snelheidsregelaar
- Ergonomisch
- Stil
- 230 V mono

GEBRUIK

- Hiermee kunt u rechtstreeks in de houder ingrediënten malen en mengen om soep, velouté, saus, mayonaise, brunoise, pannenkoekenbeslag, pap, vruchtencrèmes enz. af te werken of te maken.
- Inhoud 1 tot 4 liter

ONDERHOUD

- Gemakkelijk dankzij de demonteerbare staven
- Reinig de staven en accessoires met helder water
- Reinig het motorblok met een licht vochtige spons of doek
- Niet afwassen met een waterstraal of in de vaatwasser



3000 - 13.000 RPM | 1 KG | 220 W | REF. DYMX050

MONO 230V

Ref.	Snelheid (omwentelingen/min.)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Diameter (mm)	Staaflengte (mm)	Totale lengte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DYMX050	3000 tot 13000	220	1	55	160	395	**264,00**

JUNIOR MIXERS

GAMMA AFI • FRANS FABRICAAT

NIEUW

AFI SERIE

5-25 LITER

STAAF EN KOP IN ROESTVRIJ STAAL

- BESTE VERHOUDING GEWICHT/ VERMOGEN
- Licht, stevig en zeer goed hanteerbaar
- Vaste staaf: uitstekende levensduur van het toestel
- Veiligheidsknop
- Dubbele isolatie
- Staaf en kop in roestvrij staal voor een perfecte hygiëne en makkelijk onderhoud
- Gemakkelijk te demonteren mes in Ti-metaal
- Snelheidsregelaar als optie verkrijgbaar
- 230 V mono

GEBRUIK

- Rechtstreeks in de kookpot maalt hij in enkele minuten gekookte groenten fijn, inclusief prei, uien, ...
- Ideaal om heerlijke romige soep, vissoep, broodsoep, brunoise, mousseline, gehakte kool en spinazie, sauzen, mayonaise, brandade, fijn gemixte groentepuree, pap, vruchtencrème enz. te maken.
- Inhoud: 5 tot 25 liter

ONDERHOUD

- Reinig de buitenzijde van de kop en de staaf met helder water waaraan indien nodig reinigingsmiddel is toegevoegd.
- Let op voor spatten die via de ventilatiespleten binnendringen en de motor onherstelbaar kunnen beschadigen.
- Reinig de greep met een vochtige spons of doek
- Was het motorblok niet af met een waterstraal of in de vaatwasser



12000 RPM | 1,7 KG | 270 W | REF. DYMX020

MONO 230V

Ref.	Snelheid (omwentelingen/min.)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Diameter (mm)	Staaflengte (mm)	Totale lengte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DYMX020	12000	270	1,7	94	225	505	**540,00**

MASTER MIXERS

GAMMA AFI • FRANS FABRICAAT

NIEUW

AFI SERIE

40-100 LITER

STAAF EN KOP IN ROESTVRIJ STAAL

- Veiligheidsschakelaar met rubberbescherming tegen vocht
- Microschakelaar voor continue werking. Hiermee kan de mixer autonoom werken (in dat geval is het raadzaam een mixersteun te gebruiken)
- Ergonomische vorm die een goede grip biedt en het afwassen vergemakkelijkt
- Hoge ventilatie voor een betere koeling van de motor
- Controlelampje voor de veiligheid van de gebruiker
- Staaf en kop in gemakkelijk afwasbaar voedings-RVS dat de levensduur van het geheel verlengt
- Gemakkelijk te demonteren mes in Ti-metaal
- 230 V mono

Snelheidsregelaar als optie verkrijgbaar

GEBRUIK

- Rechtstreeks in de kookpot maalt hij in enkele minuten 40 tot 100 liter gekookte groenten fijn, inclusief prei, uien, ...
- Ideaal om heerlijke romige soep, vissoep, broodsoep, brunoise, mousseline, gehakte kool en spinazie, sauzen, mayonaise, brandade, fijn gemixte groentepuree, pap, vruchtencrème enz. te maken.
- Inhoud: 40 tot 100 liter

ONDERHOUD

- Spoel het onderste deel van de staaf in water af
- Let op voor spatten die via de ventilatiespleten binnendringen en de motor onherstelbaar kunnen beschadigen.
- Dompel voor een betere reiniging de mixerstaaf in een kom met water en laat het toestel enkele seconden draaien.
- Reinig de greep met een vochtige spons of doek
- Niet afwassen met een waterstraal of in de vaatwasser



10500 RPM | 3,5 KG | 600 W | REF. DYMX004

MONO 230V

Ref.	Snelheid (omwentelingen/min.)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Diameter (mm)	Staaflengte (mm)	Totale lengte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DYMX004	10500	600	3,5	122	410	720	**951,00**

TURBO MIXERS

GAMMA AFI • FRANS FABRICAAT

NIEUW

AFI SERIE

75-300 LITER

STAAF EN KOP IN ROESTVRIJ STAAL

- Speciaal met grote inhoud, intensief gebruik
- Uitzonderlijk lange levensduur dankzij zijn koelsysteem
- Staaf en kop in staal
- Voedings-RVS voor een perfecte hygiëne
- Vaste staaf: uitstekende levensduur van het toestel
- Dubbele isolatie
- Volledig demonteerbare kop voor een perfecte hygiëne
- Gemakkelijk hanteerbaar in de kookpot dankzij de specifieke steun
- 230 V mono

GEBRUIK

- Krachtig en goed hanteerbaar toestel dat in enkele minuten 75 tot 300 liter gekookte groenten kan fijnmalen
- Uitstekend voor grote hoeveelheden soep, velouté, broodsoep, brunoise, pannenkoekendeeg, saus, mayonaise, ...
- De constante snelheid zorgt voor fijne en delicate mengsels
- Inhoud: 75 tot 300 liter

ONDERHOUD

- Spoel het onderste deel van de staaf in water af
- Let op voor spatten die via de ventilatiespleten binnendringen en de motor onherstelbaar kunnen beschadigen.
- Dompel voor een betere reiniging de mixerstaaf in een kom met water en laat het toestel enkele seconden draaien.
- Niet afwassen met een waterstraal of in de vaatwasser.
- Reinig het motorblok met een licht vochtige spons of doek



11000 RPM | 6,1 KG | 850 W | REF. DYMX0002T

MONO 230V

Ref.	Snelheid (omwentelingen/min.)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Diameter (mm)	Staaflengte (mm)	Totale lengte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DYMX0002T	11000	850	6,1	125	530	800	**1291,00**

GROENTESNIJDER

2 SNELHEDEN

GAMMA AFI • FRANS FABRICAAT

NIEUW
AFI SERIE
GREEP EN KOKER IN ROESTVRIJ STAAL

- Met dit toestel kunnen fruit en groenten in vele vormen en grootten worden gesneden
- Leddisplay of scherm met digitale weergave
- 2 snelheden
- Greep en koker in roestvrij staal
- Motorblok in thermisch gecoat gegoten aluminium
- Gepatenteerd systeem voor snelle montage en demontage zonder gereedschap om de accessoires te vervangen en de onderdelen te reinigen
- Alle accessoires zijn geschikt voor de vaatwasmachine
- Uitstekende hanteerbaarheid voor rechts- en linkshandigen
- Snelle en intuïtieve plaatsing van de opvangbak en de accessoires
- Buitengewoon stille (50 dB) en trillingsvrije motor (minder lawaai in de keuken)
- Ergonomische en intuïtieve vormgeving voor hoog gebruikscomfort
- Geïntegreerde handgreep om het toestel te verplaatsen
- Timer- en chronofuncties beschikbaar
- Meer dan 90% van de onderdelen is recycleerbaar
- 230 V mono

Geleverd zonder schijf



320/640 RPM | 1100W | REF. DYCL110

Ref.	2 snelheden (omwentelingen/min.)	Vermogen (W)	Prijs (excl. btw) €
DYCL110	320 en 640	1100	**3402,00**

CUTTER

2 SNELHEDEN

GAMMA AFI • FRANS FABRICAAT

NIEUW

AFI SERIE

5,4 LITER

KUIP IN ROESTVRIJ STAAL

- In cutterversie hakt, maalt, emulgeert
- en kneedt het toestel supersnel dankzij een groot aantal mogelijke configuraties!
- Leddisplay of scherm met digitale weergave
- 2 snelheden
- Kuip in RVS
- Motorblok in thermisch gecoat gegoten aluminium
- Gepatenteerd systeem voor snelle montage en demontage zonder gereedschap om de accessoires te vervangen en de onderdelen te reinigen
- Alle accessoires zijn geschikt voor de vaatwasmachine
- Uitstekende hanteerbaarheid voor rechts- en linkshandigen
- Snelle en intuïtieve plaatsing van de opvangbak en de accessoires
- Buitengewoon stille (50 dB) en trillingsvrije motor (minder lawaai in de keuken)
- Ergonomische en intuïtieve vormgeving voor hoog gebruikscomfort
- Geïntegreerde handgreep om het toestel te verplaatsen
- Timer- en chronofuncties beschikbaar
- Meer dan 90% van de onderdelen is recycleerbaar
- 230 V mono

Geleverd met glad mes



1500/3000 RPM | 5,4 L | 1100 W | REF. DYCL121

Ref.	Totaal volume (liter)	Nuttig volume (liter)	2 snelheden (omwentelingen/min.)	Vermogen (W)	Prijs (excl. btw) €
DYCL121	5,4	4,3	1500 en 3000	1100	3270,00



AFI COLLIN-LUCY stelt u een exclusieve nieuwe VALENTINE-omgeving voor: elektrische friteuses met mechanische of elektronische bediening, elektrische friteuses met zeer hoge prestaties, elektrische friteuses met elektronische regeling, elektrische tafelfriteuses, elektrische warmhouders voor frieten, ...

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

ELEKTRISCHE FRITEUSES

GAMMA EVO 600 • 25-28 LITER

418 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING
419 FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

GAMMA EVO 400 • 15-18 LITER

420 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING
421 FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

GAMMA EVO 2525 • 2 X 9-10 LITER

422 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING
423 FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

Valentine SWISS MADE





ELEKTRISCHE FRITEUSES GAMMA EVO

PAGINA'S 418 TOT 428

ELEKTRISCHE FRITEUSES

GAMMA EVO 250 • 9-10 LITER

424 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING
425 FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

GAMMA EVO 2200 • 2 X 7-8 LITER

426 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING
427 FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

GAMMA EVO 200 • 7-8 LITER

428 FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING



Valentine
SWISS MADE

ELEKTRISCHE FRITEUSES

GAMMA ALPINA 300 • 12,5 LITER

429 FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE REGELING



ELEKTRISCHE FRITEUSES ALPINA
PAG. 429



FRITEUSES TAFELMODEL

430 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 13 LITER
430 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 10 LITER
431 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 7 LITER
432 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 5 LITER
433 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 3-4 LITER



WARMHOUDERS VOOR FRIETEN

433 ELEKTRISCHE WARMHOUDERS VOOR FRIETEN



FRITEUSES TAFELMODEL
PAGINA'S 430 TOT 433

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 600 GAMMA • 25-28 LITER

NIEUW

Valentine SERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE

25-28 LITER

MECHANISCHE BEDIENING

RVS

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor een 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190°C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

Afmetingen manden:
2 x (255 x 285 x 135 mm)



RVS | 25-28 L | 21,6 KW | REF. EVO-600M

230 V MONO

MONO 230V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-600M	op poten	57-68	25-28	21,6	70	600 x 600 x 850-900	**15968,00**
EVO-600ME	inbouwmodel	57-68	25-28	21,6	70	600 x 600 x 850-900	**14726,00**

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 600 GAMMA • 25-28 LITER

NIEUW
Valentine
SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
25-28 LITER
ELEKTRONISCHE BEDIENING
RVS

- 25 L POMP
- AUTOMATISCH OMHOOGZETTEN VAN DE MANDEN
- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor een 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190°C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

Afmetingen manden:
2 x (255 x 285 x 135 mm)

ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN

- Het bakproces wordt constant geanalyseerd en gecorrigeerd voor een perfecte kwaliteit in alle omstandigheden
- Een geluidssignaal geeft aan wanneer de producten gaar zijn
- De computer kan ook het systeem voor het automatisch omhoogzetten van de mand aansturen
- Programmering: 4 programma's naar keuze met menu in 5 talen, temperatuur, benaming van de voedingswaren en baktijd
- Temperatuur: tot +/- 1°C nauwkeurig



EVO-600VCELP MODEL
ELEKTRONISCHE BEDIENING

RVS | 25-28 L | 21,6 KW | REF. EVO-600VCELP

TRI 400 V

TRI 400V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-600VCELP	inbouwmodel	57-68	25-28	21,6	70	600 x 600 x 850-900	**25052,00**

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 400 GAMMA • 15-18 LITER

NIEUW
Valentine SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
15-18 LITER
MECHANISCHE BEDIENING
RVS

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor een 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190°C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

Afmetingen manden: 2 x (157 x 285 x 135 mm)



RVS | 15-18 L | 14,4 KW | REF. EVO-400M

TRI 230 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-400T	op poten	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	**9939,00**
EVO-400TE	inbouwmodel	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	**8289,00**

TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-400M	op poten	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	**9675,00**
EVO-400ME	inbouwmodel	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	**8045,00**

TURBO • TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-400MT	op poten	52-64	15-18	22	53	400 x 600 x 850-900	**10387,00**
EVO-400MTE	inbouwmodel	52-64	15-18	22	53	400 x 600 x 850-900	**8737,00**

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 400 GAMMA • 15-18 LITER

NIEUW
Valentine
SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
15-18 LITER
ELEKTRONISCHE BEDIENING
RVS

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor een 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190°C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

Afmetingen manden:
2 x (157 x 285 x 135 mm)

ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN

- Het bakproces wordt constant geanalyseerd en gecorrigeerd voor een perfecte kwaliteit in alle omstandigheden
- Een geluidssignaal geeft aan wanneer de producten gaar zijn
- De computer kan ook het systeem voor het automatisch omhoogzetten van de mand aansturen
- Programmering: 4 programma's naar keuze met menu in 5 talen, temperatuur, benaming van de voedingswaren en baktijd
- Temperatuur: tot +/- 1°C nauwkeurig



EVO-400VCE MODEL
ELEKTRONISCHE BEDIENING

RVS | 15-18 L | 14,4 KW | REF. EVO-400VCE

TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-400VCE	inbouwmodel	38-46	15-18	14,4	53	400 x 600 x 850-900	**12057,00**

TURBO • TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-400VCET	inbouwmodel	52-64	15-18	22	53	400 x 600 x 850-900	**12750,00**

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 2525 GAMMA • 2 X 9-10 LITER

NIEUW
Valentine SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
9-10 LITER PER KUIP
MECHANISCHE BEDIENING
RVS

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor een 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190°C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

Afmetingen manden:
2 x (202 x 285 x 135 mm)



RVS | 2 X 9-10 L | 14,4 KW | REF. EVO-2525M

TRI 230 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2525T	op poten	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	**11589,00**
EVO-2525TE	inbouwmodel	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	**10835,00**

TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2525M	op poten	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	**11589,00**
EVO-2525ME	inbouwmodel	40-52	2 x 9-10	14,4	68	500 x 600 x 850-900	**10591,00**

TURBO • TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2525MT	op poten	56-72	2 x 9-10	22	68	500 x 600 x 850-900	**12302,00**
EVO-2525MTE	inbouwmodel	56-72	2 x 9-10	22	68	500 x 600 x 850-900	**11304,00**

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 2525 GAMMA • 2 X 9-10 LITER

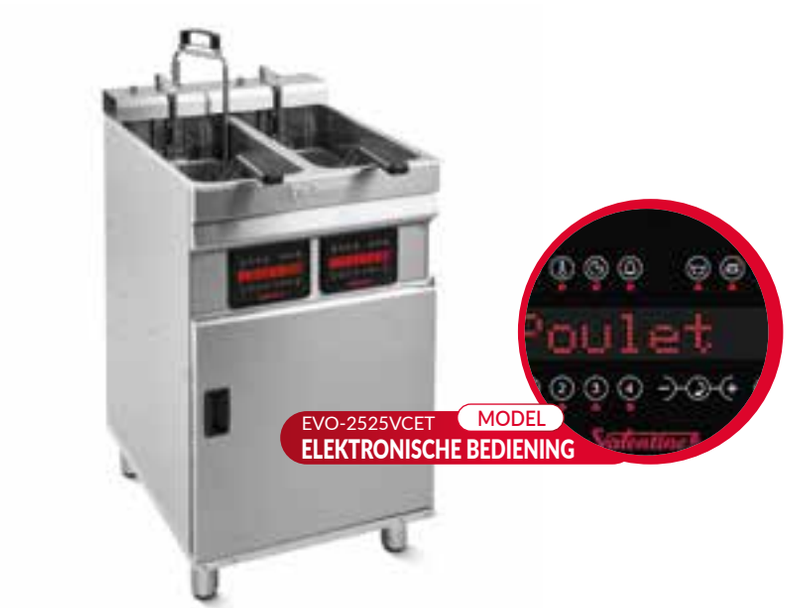
NIEUW
Valentine SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
9-10 LITER PER KUIP
ELEKTRONISCHE BEDIENING
RVS

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor een 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190°C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

Afmetingen manden: 2 x (202 x 285 x 135 mm)

ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN

- Het bakproces wordt constant geanalyseerd en gecorrigeerd voor een perfecte kwaliteit in alle omstandigheden
- Een geluidssignaal geeft aan wanneer de producten gaar zijn
- De computer kan ook het systeem voor het automatisch omhoogzetten van de mand aansturen
- Programmering: 4 programma's naar keuze met menu in 5 talen, temperatuur, benaming van de voedingswaren en baktijd
- Temperatuur: tot +/- 1°C nauwkeurig



RVS | 2 X 9-10 L | 22 KW | REF. EVO-2525VCET

TURBO • TRI 400 V

TRI 400V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2525VCET	inbouwmodel	56-72	2 x 9-10	22	68	500 x 600 x 850-900	**16213,00**

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 250 GAMMA • 9-10 LITER

NIEUW
Valentine SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
9-10 LITER
MECHANISCHE BEDIENING
RVS

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor een 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190°C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

Afmetingen mand: 202 x 285 x 135 mm



RVS | 9-10 L | 7,2 KW | REF. EVO-250M

TRI 230 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-250T	op poten	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	**7088,00**
EVO-250TE	inbouwmodel	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	**5988,00**

TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-250M	op poten	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	**6966,00**
EVO-250ME	inbouwmodel	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	**5866,00**

TURBO • TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-250MT	op poten	28-36	9-10	11	40	250 x 600 x 850-900	**7312,00**
EVO-250MTE	inbouwmodel	28-36	9-10	11	40	250 x 600 x 850-900	**6212,00**

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 250 GAMMA • 9-10 LITER

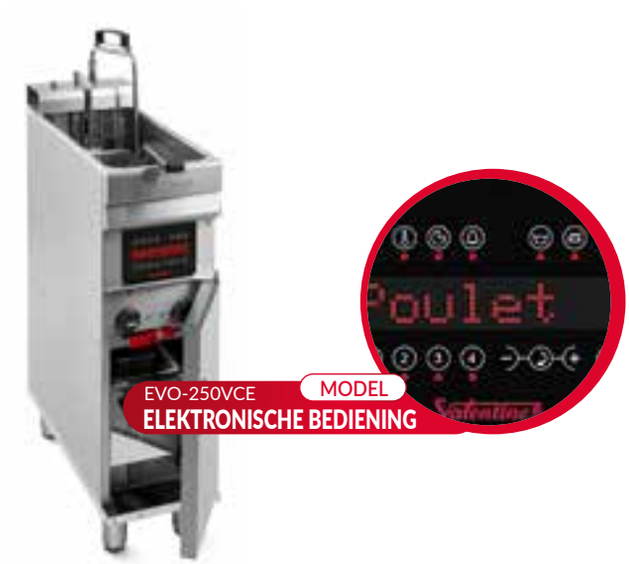
NIEUW
Valentine SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
9-10 LITER
ELEKTRONISCHE BEDIENING
RVS

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor een 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190°C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

Afmetingen mand: 202 x 285 x 135 mm

ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN

- Het bakproces wordt constant geanalyseerd en gecorrigeerd voor een perfecte kwaliteit in alle omstandigheden
- Een geluidssignaal geeft aan wanneer de producten gaar zijn
- De computer kan ook het systeem voor het automatisch omhoogzetten van de mand aansturen
- Programmering: 4 programma's naar keuze met menu in 5 talen, temperatuur, benaming van de voedingswaren en baktijd
- Temperatuur: tot +/- 1°C nauwkeurig



RVS | 9-10 L | 7,2 KW | REF. EVO-250VCE

TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-250VCE	inbouwmodel	20-26	9-10	7,2	40	250 x 600 x 850-900	**8778,00**

TURBO • TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-250VCET	inbouwmodel	28-36	9-10	11	40	250 x 600 x 850-900	**9145,00**

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 2200 GAMMA • 2 X 7-8 LITER

NIEUW
Valentine SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
2 X 7-8 LITER
MECHANISCHE BEDIENING
RVS

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor een 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190°C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

Afmetingen manden: 2 x (157 x 285 x 135 mm)





RVS 2 X 7-8 L 14,4 KW REF. EVO-2200M

TRI 230 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2200T	op poten	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	**11324,00**
EVO-2200TE	inbouwmodel	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	**10184,00**

TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2200M	op poten	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	**11080,00**
EVO-2200ME	inbouwmodel	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	**9939,00**

TURBO • TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2200MT	op poten	52-64	2 x 7-8	22	62	400 x 600 x 850-900	**11773,00**
EVO-2200MTE	inbouwmodel	52-64	2 x 7-8	22	62	400 x 600 x 850-900	**10632,00**

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET ELEKTRONISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 2200 GAMMA • 2 X 7-8 LITER

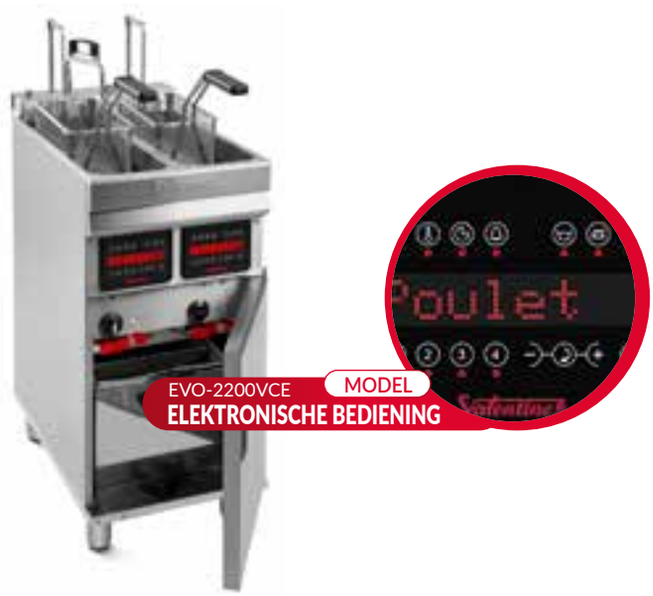
NIEUW
Valentine SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
2 X 7-8 LITER
ELEKTRONISCHE BEDIENING
RVS

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor een 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190°C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

Afmetingen manden: 2 x (157 x 285 x 135 mm)

ELEKTRONISCHE BEDIENINGEN

- Het bakproces wordt constant geanalyseerd en gecorrigeerd voor een perfecte kwaliteit in alle omstandigheden
- Een geluidssignaal geeft aan wanneer de producten gaar zijn
- De computer kan ook het systeem voor het automatisch omhoogzetten van de mand aansturen
- Programmering: 4 programma's naar keuze met menu in 5 talen, temperatuur, benaming van de voedingswaren en baktijd
- Temperatuur: tot +/- 1°C nauwkeurig



RVS | 2 X 7-8 L | 14,4 KW | REF. EVO-2200VCE

TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2200VCE	inbouwmodel	38-46	2 x 7-8	14,4	62	400 x 600 x 850-900	**14869,00**

TURBO • TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-2200VCET	inbouwmodel	52-64	2 x 7-8	22	62	400 x 600 x 850-900	**15581,00**

ELEKTRISCHE FRITEUSES MET MECHANISCHE BEDIENING

MET ZEER HOGE PRESTATIES

EVO 200 GAMMA • 7-8 LITER

NIEUW
Valentine SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
7-8 LITER
MECHANISCHE BEDIENING
RVS

- Constructie en afwerking: volledig in roestvrij staal. Stevig, duurzaam en gemakkelijk af te wassen. IP X4
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- ECO-functie: voor een energiebesparende voorverwarming en om het vet te doen smelten (het verwarmingselement werkt op slechts één niveau)
- Dialoogsysteem: maximaal rendement omdat het verwarmingselement blijft opwarmen wanneer de mand in de olie is gedompeld
- Energiebesparing: maximale isolatie voor een 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Temperatuur: temperatuur instelbaar in een bereik van 95 tot 190°C met de mogelijkheid om water te laten koken voor de reiniging
- Oliebesparing: lagere oliecapaciteit voor een volledige optimalisering
- Reiniging: gemakkelijk dankzij de afgeronde hoeken en het draaibare verwarmingselement
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten

Afmetingen mand: 157 x 285 x 135 mm



RVS | 7-8 L | 7,2 KW | REF. EVO-200M

TRI 230 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-200T	op poten	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	**6660,00**
EVO-200TE	inbouwmodel	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	**5743,00**

TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-200M	op poten	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	**6538,00**
EVO-200ME	inbouwmodel	19-23	7-8	7,2	36	200 x 600 x 850-900	**5601,00**

TURBO • TRI 400 V

Ref.	Type	Productie-capaciteit (kg/u)	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EVO-200MT	op poten	26-32	7-8	11	36	200 x 600 x 850-900	**6904,00**

ELEKTRISCHE FRITEUSES

ALPINA 300 GAMMA • 12,5 LITER

MET ELEKTRONISCHE REGELING

NIEUW
Valentine SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
12,5 LITER

- Elektronische temperatuurregeling: voor een optimalisering van de garing en het rendement ongeacht de hoeveelheid. Ideaal om op lage temperatuur te bakken (170°C)
- Sicotronic: geïntegreerde aansluiting voor energieoptimalisatie volgens DIN 18875
- Gebruiksvriendelijk: een hoofdschakelaar
- Energiebesparing: maximale isolatie voor een 100% rendement met maximale warmte zonder energieverlies
- Koude zone: kuip met recuperatie van restjes onder het verwarmingselement
- Reiniging: gemakkelijk te reinigen dankzij de geïntegreerde reinigingsmodus die het water op 95°C laat koken
- Wieltjes: machine standaard uitgerust met wieltjes voor meer comfort en flexibiliteit
- Turbo: ideaal voor diepvriesproducten waaronder frieten



12,5 L | 45 KG | 11 KW | REF. ALP300P

TRI 400V

Ref.	Filtering en oliepomp	Automatisch omhoogzetten van de manden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ALP300P	met	zonder	12,5	11	45	300 x 600 x 850-900	**12954,00**

ÉCO • TRI 400 V

TRI 400V

Ref.	Filtering en oliepomp	Automatisch omhoogzetten van de manden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ALP300ECO	zonder	zonder	12,5	11	45	300 x 600 x 850-900	**10591,00**

TURBO • TRI 400 V

TRI 400V

Ref.	Filtering en oliepomp	Automatisch omhoogzetten van de manden	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
ALP300TURBO	zonder	zonder	12,5	15	45	300 x 600 x 850-900	**11202,00**
ALP300TP	met	zonder	12,5	15	45	300 x 600 x 850-900	**13565,00**
ALP300TLP	met	met	12,5	15	45	300 x 600 x 850-900	**14868,00**

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSES

13 LITER

NIEUW
Valentine SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
13 LITER
RVS

- Constructie volledig in roestvrij staal
- Hoogwaardige onderdelen
- Friteuse in drie delen: bedieningspaneel, kuip en behuizing De laatstgenoemde twee delen zijn geschikt voor de vaatwasser
- Uit één stuk geperste kuip zonder lasnaad, met afgeronde hoeken
- Wegneembare behuizing en kuip om de reiniging te vergemakkelijken
- Eenvoudige bediening met 1 knop
- Dialoogsysteem: voor een maximaal rendement
- Decanteerzone onder het verwarmingselement
- Veiligheidsthermostaat met resetknop
- Aftapkraan

Afmetingen mand: 480 x 235 x 105 mm



RVS 13 L 6,9 KW REF. TF13

TRI 400 V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF13	13	6,9	16	560 x 415 x 265-420	**3116,00**

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSES

10 LITER

NIEUW
Valentine SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
10 LITER
RVS

- Constructie volledig in roestvrij staal
- Hoogwaardige onderdelen
- Friteuse in drie delen: bedieningspaneel, kuip en behuizing De laatstgenoemde twee delen zijn geschikt voor de vaatwasser
- Uit één stuk geperste kuip zonder lasnaad, met afgeronde hoeken
- Wegneembare behuizing en kuip om de reiniging te vergemakkelijken
- Eenvoudige bediening met 1 knop
- Dialoogsysteem: voor een maximaal rendement
- Decanteerzone onder het verwarmingselement
- Veiligheidsthermostaat met resetknop
- Aftapkraan

Afmetingen mand: 305 x 235 x 105 mm



RVS 10 L 6,9 KW REF. TF10

TRI 400 V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF10M	10	6,9	14	360 x 415 x 265-420	**2627,00**

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSES

7 LITER

NIEUW
Valentine SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
7 LITER PER KUIP
RVS

- Constructie volledig in roestvrij staal
- Hoogwaardige onderdelen
- Friteuse in drie delen: bedieningspaneel, kuip en behuizing De laatstgenoemde twee delen zijn geschikt voor de vaatwasser
- Uit één stuk geperste kuip zonder lasnaad, met afgeronde hoeken
- Wegneembare behuizing en kuip om de reiniging te vergemakkelijken
- Eenvoudige bediening met 1 knop
- Dialoogsysteem: voor een maximaal rendement
- Decanteerzone onder het verwarmingselement
- Veiligheidsthermostaat met resetknop
- Aftapkraan

Afmetingen manden: 220 x 235 x 105 mm



RVS | 7 L | 3,6 KW | REF. TF7T



RVS | 2 X 7 L | 7,2 KW | REF. TF77T

230 V MONO

MONO 230V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF7M	7	3,6	10	280 x 415 x 265-420	**1976,00**
TF77M	2 x 7	2 x 3,6	17	560 x 415 x 265-420	**3870,00**

TRI 400 V

TRI 400V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF7T	7	3,6	10	280 x 415 x 265-420	**2057,00**
TF77T	2 x 7	2 x 3,6	17	560 x 415 x 265-420	**3992,00**

TURBO • TRI 400 V

TRI 400V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF7TT	7	4,6	10	280 x 415 x 265-420	**2261,00**
TF77TT	2 x 7	2 x 4,6	17	560 x 415 x 265-420	**4399,00**

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSES

5 LITER

NIEUW
Valentine SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
5 LITER PER KUIP
RVS

- Constructie volledig in roestvrij staal
- Hoogwaardige onderdelen
- Friteuse in drie delen: bedieningspaneel, kuip en behuizing De laatstgenoemde twee delen zijn geschikt voor de vaatwasser
- Uit één stuk geperste kuip zonder lasnaad, met afgeronde hoeken
- Wegneembare behuizing en kuip om de reiniging te vergemakkelijken
- Eenvoudige bediening met 1 knop
- Dialoogsysteem: voor een maximaal rendement
- Decanteerzone onder het verwarmingselement
- Veiligheidsthermostaat met resetknop
- Aftapkraan

Afmetingen manden: 155 x 235 x 105 mm



RVS | 5 L | 3,6 KW | REF. TF5M



RVS | 2 X 5 L | 7,2 KW | REF. TF55M

230 V MONO

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF5M	5	3,6	7	213 x 415 x 265-420	1934,00
TF55M	2 x 5	7,2	13	420 x 415 x 265-420	3910,00

2 X 400 V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF5T	5	3,6	7	213 x 415 x 265-420	1710,00

TRI 400 V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
TF55T	2 x 5	7,2	13	420 x 415 x 265-420	3910,00

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSES

3-4 LITER

- Constructie volledig in roestvrij staal
- Diepgetrokken roestvrijstalen kuip uit één stuk zonder lasnaad, met afgeronde hoeken, om de reiniging te vergemakkelijken
- Wegneembare behuizing en kuip voor makkelijk onderhoud
- Decanteerzone onder het verwarmingselement, geen smaakoverdracht tussen gerechten

Geleverd met mand en deksel

Afmetingen mand: 220 x 260 x 105 mm

NIEUW

Valentine SERIE

ELEKTRISCHE FRITEUSE
3-4 LITER PER KUIP
RVS



RVS | 3-4 L | 2,3 KW | REF. MAXI23

230 V MONO

MONO 230V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
MAXI23	3-4	2,3	5	260 x 400 x 240	916,00

ELEKTRISCHE WARMHOUDERS VOOR FRIETEN

26 LITER

- ALTIJD WARME GERECHTEN
- Robuuste, stevige constructie, volledig in roestvrij staal.
- Twee verwarmingselementen (één aan de bovenzijde, één aan de onderzijde): voor een betere warmteverdeling
- Verwarmingselement hoger aan voorzijde om inbrengen van mand te vergemakkelijken
- Duurzaam en gemakkelijk af te wassen

NIEUW

Valentine SERIE

ELEKTRISCHE WARMHOUDER VOOR FRIETEN
26 LITER
RVS



RVS | 26 L | 0,85 KW | REF. VMAX

230 V MONO

MONO 230V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
VMAX	26	0,85	16	398 x 400 x 265/696	3381,00



AFI COLLIN-LUCY stelt u een nieuwe, 100% Franse SOFRACA-omgeving voor: verwarmde vitrines, infraroodbruggen, schotelwarmers, ovens, vitrokeramische platen, salamanders, toasters, kermisfriteuses, suikerspinmachines, popcornmachines, wafelijzers op elektriciteit en gas, ijsvergruizers enz.

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

INFRAROODVITRINES EN -BRUGGEN

438 VERWARMDE VITRINES
2 NIVEAUS
BEDIENING LANGS VOREN EN LANGS ACHTER

438 VERWARMDE VITRINES
3 NIVEAUS • GEVENTILEERD

439 INFRAROODBRUGGEN
MET AFGESCHERMDE WEERSTANDEN



NIEUW

INFRAROODVITRINES EN -BRUGGEN

PAGINA'S 438 TOT 439



NIEUW

SCHOTELWARMERS & PLATEN

PAGINA'S 439 TOT 440

PLATEN & SCHOTELWARMERS

439 SCHOTELWARMERS OP GAS • 2 EN 3 PITTEN

440 VITROKERAMISCHE HAMBURGERPLATEN

440 ULTRAVLAKKE VITROKERAMISCHE PLATEN

TOASTERS & OVENS

441 SNELBAKOVEN • GAMMA **SOFRASPEED**

442 CONVECTIE-OVENS

443 PIZZAOVENS / INFRAROOD KWARTS
VOOR PIZZA'S Ø 41 CM

444 SALAMANDERS • VERSTELBARE BASIS

445 MULTIFUNCTIONELE TOASTERS
MET REGELING



NIEUW

OVENS & TOASTERS

PAGINA'S 441 TOT 445

SOFRACA®

Een nieuw 100% Frans gamma!

AFI collin-lucy® AL 70 JAAR



SOFRACA®





NIEUW

KERMISFRITEUSES

PAGINA'S 445 TOT 446

KERMISFRITEUSES

445 KERMISFRITEUSES OP GAS
446 BEIGNETFRITEUSES
446 DOSEERDER VOOR CHURROS





NIEUW

SUIKERSPIN & POPCORN

PAGINA'S 447 TOT 448

SUIKERSPIN & POPCORN

447 SUIKERSPINMACHINES
448 POPCORNMACHINES

NIEUW

WAFELIJZERS

PAGINA'S 449 TOT 451



WAFELIJZERS ELEKTRISCH EN GAS

449 ELEKTRISCHE SNELWAFELIJZERS
450 ELEKTRISCHE WAFELIJZERS RONDE OF AARVORMIGE WAFELS
451 OMKEERBARE WAFELIJZERS OP GAS



IJSVERGRUIZERS

452 AUTOMATISCHE IJSVERGRUIZERS



NIEUW

IJSVERGRUIZERS

PAG. 452

AL 70 JAAR

afi collin·lucy®



AFI COLLIN-LUCY stelt u het nieuwe ROLLER GRILL universum voor: elektrische pannenkoekenplaten, pannenkoekenplaten op gas, wafelijzers, salamander toasters, elektrische friteuses, gasfriteuses, onderstellen, ...

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

ROLLER GRILL INTERNATIONAL, opgericht in 1947, is de grootste Europese fabrikant van professionele kook- en koelapparatuur en beschikt over het ruimste gamma keukentoestellen: infraroodtoasters, multifunctionele ovens, friteuses, bains-marie, verwarmde vitrines, vitrines met positieve of negatieve koeling, contactgrills, snackplaten of 'plancha's', inductieplaten, pannenkoekenplaten, wafelijzers, schotelwarmers, salamanders, rooktoestellen, gyros- en kebabgrills, braadspitten, gekoelde fonteinen, buffetten enz.

Een nieuw 100% Frans gamma!



Dankzij een nooit aflatende vernieuwingsdrang en een hoog kwaliteitsniveau is ROLLER GRILL INTERNATIONAL uitgegroeid tot een van de belangrijkste fabrikanten ter wereld van uitrusting voor bars, hotels, restaurants en tankstations, en blijft de onderneming een referentie bij fastfoodketens en broodjeszaken.

NIEUW

ONTDEK HET ROLLER GRILL GAMMA

PAGINA'S 454 TOT 461







Alle Roller Grill producten worden in Frankrijk geproduceerd. Ze zijn innovatief en kwaliteitsvol en bieden de beste kwaliteit-prijsverhouding!



ROLLER GRILL®



PANNENKOEKENPLATEN, WAFELIJZER, SALAMANDER

PAGINA'S 454 TOT 457

NIEUW

PANNENKOEKENPLATEN, WAFELIJZER, SALAMANDER

454 ELEKTRISCHE PANNENKOEKENPLATEN
455 PANNENKOEKENPLATEN OP GAS
456 WAFELIJZER
457 SALAMANDER TOASTER

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een **INSPUITSTUK voor BUTAAN/PROPAAN + INSPUITSTUK voor AARDGAS MEEGELEVERD!**

FRITEUSES OP GAS/ELEKTRISCH

457 MODULAIRE ELEKTRISCHE FRITEUSES
458 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 2 X 8 LITER DRIEFASIG OF EENFASIG
459 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 16 LITER OP GESLOTEN KAST
459 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 10 LITER OP GESLOTEN KAST
460 GASFRITEUSES • 8 LITER
460 GASFRITEUSES • 12 LITER
461 GASFRITEUSES • 16 LITER OP GESLOTEN KAST

ACCESSOIRES FRITEUSES

461 ONDERBOUWEN FRITEUSES



NIEUW

FRITEUSES & ACCESSOIRES

PAGINA'S 457 TOT 461

VERWARMDE VITRINES

2 NIVEAUS • BEDIENING VOORAAN EN ACHTERAAN

NIEUW

SOFRACA SERIE
WARME TEMPERATUREN
2 NIVEAUS
RVS

- Robuuste, stevige constructie
- Openingen zijde bediening en zijde klanten
- Verlichting boven en onder de rekken
- Uitneembare, gemakkelijk te reinigen kruimelplaat
- Temperatuurbereik van 30 tot 90 °C
- Waterbak om het product langer vers te houden
- 2 verdiepingen
- 230 V mono



RVS | 1030 W | T°+ | REF. N60INOX

MONO 230V

RECHTE VITRINES

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. rekken (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
N60INOX	1030	25	576 x 260 x 130 (hoogste niveau) 576 x 414 x 160 (laagste niveau)	600 x 420 x 430	**992,00**

VERWARMDE VITRINES

3 NIVEAUS • GEVENTILEERD

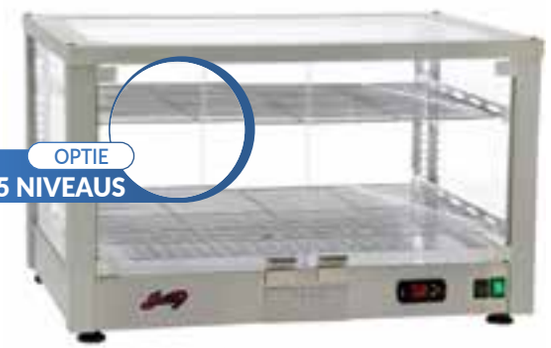
NIEUW

SOFRACA SERIE
WARME TEMPERATUREN
3 NIVEAUS GN 1/1 OF 400X600
RVS

- Uitstallen en op temperatuur houden van quiches, pizza's, fijne bakkersproducten, worstenbroodjes enz.
- Volledig panoramische vitrines, afwerking in roestvrij staal, met ledverlichting
- Openingshoek glazen deuren 180° om het vullen te vergemakkelijken
- Homogene warmteverdeling en regeling van de vochtigheidsgraad
- Verwarming met vuurvaste steen, geventileerd, 20-90 °C
- Nauwkeurige temperatuurregeling door elektronische thermostaat
- Regeling van de vochtigheidsgraad met een waterlade om de producten sappig te houden
- Elektronische thermostaat (20-90 °C)
- Aan-uitschakelaar en ventilatieschakelaar
- Waterlade
- Vitrine met 3 niveaus voor GN 1/1, 400 x 600 mm schotels of Amerikaanse schotels
- Gemakkelijk onderhoud: de roosters, de roostersteunen, de roestvrijstalen onderplaat, de waterlade en de vuurvaste chamottesteen zijn volledig uitneembaar
- 230 V mono

Uitrusting: 2 roosters

Op bestelling OPTIE
VITRINE 5 NIVEAUS



RVS | 1,2 KW | T°+ | REF. N83

MONO 230V

RECHTE VITRINES

Ref.	Vermogen (kW)	Gewicht (kg)	Afm. roosters (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
N83	1,2	30	670 x 433 mm	780 x 490 x 480	**1230,00**

INFRAROODBRUGGEN MET AFGESCHERMDE WEERSTANDEN

NIEUW

SOFRACA SERIE

ELEKTRISCHE INFRAROODBRUG

BEHUIZING IN ROESTVRIJ STAAL

- Compacte toestellen, ideaal om uw gerechten warm te houden
- 2 jaar garantie op weerstand
- Aan-uittuimelschakelaar in chroomstaal
- Steun met 3 bevestigingspunten voor uitstekende stabiliteit
- Dubbele isolatie = geen warmteverlies
- Infraroodbruggen met regelaar. Met de warmteregelaar kan de temperatuur worden ingesteld, rekening houdend met het op te warmen product
- Behuizing eveneens in roestvrij staal
- Afgeschermde weerstand
- 1 afscherming van de weerstand
- 1 warmteregelaar
- Concentratie van de warmte door deflectoren
- De infraroodbrug is ideaal om alle voedingswaren gelijkmatig op te warmen of warm te houden zonder dat ze uitdrogen
- Is makkelijk te gebruiken en kan probleemloos worden verplaatst dankzij de radiale reflectoren. Dit resulteert in gelijkmatige warmte over de volledige warmhoudzone
- 230 V mono



RVS | 1100 W | REF. 33082SR

ELEKTRISCH

MONO 230V

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
33082SR	1100	5	1230 x 155 x 65	**546,00**



OPTIES STEUN VOOR INFRAROODBRUG

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
33090A	Maximale stabiliteit - Per twee verkocht	**87,00**

SCHOTELWARMERS OP GAS

2 EN 3 PITTEN

NIEUW

SOFRACA SERIE

SCHOTELWARMER OP GAS

2-3 BRANDERS

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- Maximumdiameter kookpot: 20 cm



2 | 13000 W | REF. 27026AC



3 | 21000 W | REF. 27066

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

2 EN 3 PITTEN GAS

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
27026AC	2 x 6500	22	670 x 480 x 200	**1092,00**
27036R	2 x 7000 1 x 5000	32	1005 x 510 x 195	**1355,00**
27066	3 x 7000	34	1005 x 510 x 195	**1372,00**

VITROKERAMISCHE HAMBURGERPLATEN

NIEUW

SOFRACA

SERIE

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

10-12 STUKS

AISI 430

- Roestvrijstalen frame (AISI 430)
- Vetopvangbak
- 1 thermostaat
- 1 controlelampje
- Kabel + stekker
- Diverse producten na elkaar bakken zonder smaakvermenging of aankleving
- Zeer snel op temperatuur
- Laag verbruik
- Gemakkelijk te reinigen
- Geen zichtbare naden
- 230 V mono



AISI 430 | 10 - 12 | 2500 W | REF. 23152S

MONO 230V

ELEKTRISCH

Ref.	Capaciteit (stuks)	Debiet (stuks/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
23152S	10-12	175-200	2500	11	478 x 320	570 x 500 x 120	**832,00**

ULTRAVLAKKE VITROKERAMISCHE PLATEN

NIEUW

SOFRACA

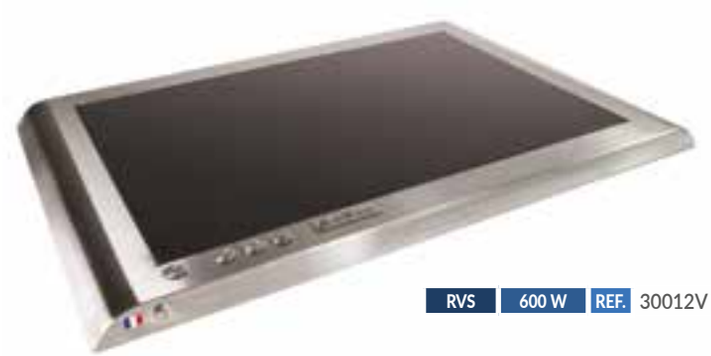
SERIE

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

35 MM

RVS

- Constructie volledig in hoogwaardig geborsteld roestvrij staal
- Ultravlakke platen van 3 cm dik
- Eenvoudig en elegant bedieningspaneel met 4 aanraaktoetsen: 1 toets om de plaat onder spanning te brengen (in de aan-stand licht de groene led op) en 3 vooraf ingestelde toetsen om de temperatuur te kiezen: 60/70 °C, 80/90 °C, 100/110 °C (de oranje led van de geselecteerde toets licht op)
- Werkvlak volgens de banketbakkersnormen, 600 x 400, mogelijkheid om GN 1/1 gastronormbakken te plaatsen.
- Ontworpen om uw producten (pizza, quiche, hartige taart, taart enz.) rechtstreeks op de plaat te snijden
- Vitrokeramische platen met 'esprit traiteur' design om uw gerechten en producten nog aantrekkelijker te maken voor het oog van de klant.
- 230 V mono



RVS | 600 W | REF. 30012V

MONO 230V

ELEKTRISCH

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
30012V	600	7,5	600 x 400	700 x 500 x 35	**1664,00**

AFI collin-lucy AL 70 JAAR

SNELBAKOVEN

GAMMA SOFRASPEED

NIEUW

SOFRACA SERIE

HYBRIDE ELEKTRISCHE OVEN

USB-POORT

- 3 TECHNOLOGIEËN COMBINATIE: CONVECTIE (INFRAROODSTRALING), MICROGOLVEN EN HETE LUCHT
- 3 HOOFDFUNCTIES: ONTDOOIEN, TERUG OP TEMPERATUUR BRENGEN EN BEREIDENB
- Maximumtemperatuur: 280°C
- Ventilatie: 10 snelheden
- Microgolven: 10 trappen (0 tot 100%)
- USB-poort voor import en export van recepten > ideaal voor ketens
- Plaatsbesparend
- Geluidsarme werking: 54dB in werking
- Ovenruimte van RVS met afgeronde hoeken
- Makkelijk bereikbare luchtfilter
- Kleur: Zwart in RVS
- Magnetron laag verbruik
- Convectie: Infraroodstraling
- Eenvoudig te reinigen met zijn afgeronde hoeken
- Vet- en luchtfilter demonteerbaar voor onderhoud
- 230 V mono

IDEAAL VOOR

- ✓ Bakkerij - Patisserie
- ✓ Snackbar - Take away
- ✓ Restaurant - Brasserie - Café
- ✓ Hotelsector
- ✓ Food Truck- Hoek
- ✓ Winkelcentrum
- ✓ Traiteur
- ✓ Administratieve instanties

START DE BEREIDING MET EEN EENVOUDIGE TOETSDRUK!



SOFRA SPEED by SOFRACA



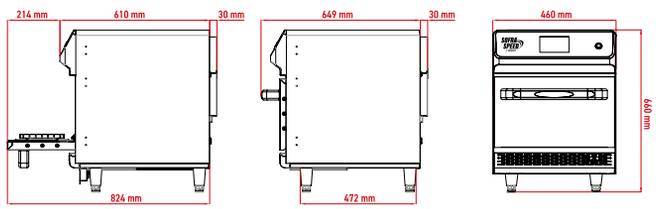
17 L | 1,2-3,3 KW | REF. SOFRASPEED

4 ACCESSOIRES ERBOVENOP

- ✓ Schep met bescherming aan de kanten
- ✓ Rechthoekige mand van teflon
- ✓ Ronde pizzaplaat
- ✓ Schijf van teflon



SOFRASPEED SNELBAKOVEN



MONO 230V

ELEKTRISCH

Ref.	Volume (liter)	Nominaal vermogen (kW)	Vermogen magnetron (kW)	Vermogen hete lucht (kW)	Afm. (mm) bakruimte	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FSP-PRO	17	3,3	1,2	3	305 x 305 x 185	460 x 675 x 660	**5790,00**

CONVECTIE-OVENS

OP BESTELLING

NIEUW

SOFRACA SERIE

ELEKTRISCHE OVEN

5 NIVEAUS

- 28-liter convectieoven, verticaal
- Thermostaat 0-270 °C
- Thermoventilator
- Roestvrijstalen ladderstructuur, 5 niveaus
- Deur dubbele beglazing
- Verticaal formaat = plaatsbesparend, 370 mm breed
- Zeer performant:
  - snel opvoeren van de temperatuur: 270 °C in 12 minuten
  - homogene garing door een optimale luchtcirculatie in de bakruimte
- Ideaal om zonder uitdroging fijne bakkerswaren, quiches, pizza's, worstenbroodjes, hartige taarten, koekjes of bereide gerechten (lasagne, ovenaardappelen enz.) te bakken of op te warmen
- Geschikt voor verse, diepgevroren of voorgerezen producten
- Bijzonder geschikt voor het bakken van diepgevroren voorgerezen producten (bv. 16 minuten op 180 °C om diepgevroren voorgerezen croissants af te bakken)
- 230 V mono

Geleverd met 2 geperforeerde bakplaten (255 x 310 mm) en 1 kruimelopvangplaat



5 NIV. | 1500 W | REF. 24180V

MONO 230V

ELEKTRISCH

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
24180V	28	1500	20	260 x 330 x 320	370 x 535 x 495	**730,00**

AFI collin-lucy AL 70 JAAR

NIEUW

SOFRACA SERIE

ELEKTRISCHE OVEN

1 PIZZA

INFRAROOD KWARTS-PIZZAOVENS

VOOR PIZZA Ø 41 CM

- Timer met continustand
- 2 thermische regelingen (thermostaat 0-350 °C + energieregelaar)
- Controlelampjes
- Deur met dubbele isolatie en kijkvenster in hardglas
- Stapelbare ovens (kit als optie verkrijgbaar)
- Verwarming met infrarood kwarts (1050 °C): zeer snel opvoeren van de temperatuur
- Inhoud per bakruimte: 1 pizza ø 41 cm
- Dubbele regeling boven en onder: 1 thermostaat voor de bakruimte en de infrarood kwartsbuizen + 1 vermogensregelaar voor de bodem in vuurvaste steen
- Met de vermogensregelaar voor de bodem kan de garing worden aangepast aan het type pizza en de dikte van het deeg (zeer fijn, middelfijn of dik deeg). Bovendien kunnen nog andere producten worden gebakken zoals pannenkoeken, chapatti, flammeküche, patisserie enz.
- Tri 400 V



1 | 5000 W | REF. 18464

ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Debiet (stuks/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
18464	30	5000	57	660 x 430 x 110	895 x 580 x 270	**1669,00**

STEUNEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
KITSUPERP	Stapelkit ovens	**51,00**

SALAMANDERS VERSTELBARE BASIS

NIEUW

SOFRACA SERIE

GASVERWARMDE/ELEKTRISCHE SALAMANDER

RVS

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

- Elegante bekleding in fijn gesatineerd roestvrij staal
- Stelstangsysteem om het rooster dichter bij de warmtebron te brengen
- Opwarming van de stralingselementen door 2 branders met pilootvlam
- Bediend door middel van een kraan met ventiel, kijkvenster en thermokoppel
- Piëzo-ontsteking
- Uitneembare vetopvangbak
- Incoloy weerstand Ø 9 mm in de bovenzijde geïntegreerd
- Ideaal voor glazuur
- Rooster in verchroomd staal
- Isolerende greep
- Temperatuurinstelling met energieregelaar



RVS | 5820 W | REF. 24086

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

GAS

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
24086	5820	38	575 x 400	750 x 400 x 460	**2490,00**

- Elegante bekleding in fijn gesatineerd roestvrij staal
- 2 temperatuurzones
- 2 energieregelaars
- 2 afgeschermde weerstanden
- Incoloy weerstand Ø 9 mm in de bovenzijde geïntegreerd
- Ideaal voor glazuur
- Rooster in verchroomd staal
- Isolerende greep
- Uitneembare vetopvangbak
- Temperatuurinstelling met energieregelaar
- 230 V mono



RVS | 4000 W | REF. 24074

MONO 230V

ELEKTRISCH

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
24074	4000	35	575 x 400	790 x 400 x 350	**1790,00**

AFI collin-lucy 70 JAAR

MULTIFUNCTIONELE TOASTERS MET REGELING

NIEUW

SOFRACA

SERIE

ELEKTRISCHE TOASTER

10-12 STUKS/ROOSTER

AISI 430

- Constructie in AISI 430 roestvrij staal
- 3 schakelaars (selectie bovenzijde/ midden/onderzijde van de elementen)
- 1 warmteregelaar met 5 functies
- 2 verdiepingen
- 3 onafhankelijke elementen met elk 4 kwartsbuizen
- 2 werkroosters aan binnenzijde
- 2 roestvrijstalen platen (boven en onder)
- Een timer van 0 tot 10 min + een stand 'oneindig'
- 230 V mono



AISI 430 | 5400 W | REF. 11052

MONO 230V

ELEKTRISCH

Ref.	Capaciteit (stuks/rooster)	Debiet (stuks/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Nuttige oppervlakte (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
11052	10-12	480-500	5400	27	(2x) 480 x 280 Max. hoogte plat: 70 mm	570 x 360 x 390	**1077,00**

KERMISFRITEUSES OP GAS

NIEUW

SOFRACA

SERIE

GASVERWARMDE FRITEUSE

10 LITER

AISI 430

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- Constructie volledig in geborsteld roestvrij staal (AISI 430)
- Kermisfriteuses 10 liter
- Speciaal diepvriesproducten en hoog debiet
- Ideaal voor foodtrucks, buitengebruik, markten, verenigingen enz.
- Optimalisering van de verhouding vermogen/ olievolume voor een maximaal rendement
- Piëzo-ontsteking
- 1 aftapkraan met groot debiet voor eenvoudiger gebruik
- Verhoogde schouw achteraan voor afvoer van gassen
- Beveiliging en waakvlam
- 1 Minisit-blok
- 1 thermokoppel
- Mogelijkheid om beignets of grote stukken te frituren zonder de mand



AISI 430 | 10 L | 8400 W | REF. 13206

Deksel meegeleverd

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN PROPAAN

GAS

Ref.	Inhoud (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
13206	10	8400	20	400 x 350 x 170	490 x 620 x 600	**1595,00**

BEIGNETFRITEUSES

NIEUW

SOFRACA SERIE

ELEKTRISCHE BEIGNETFRITEUSE

18 LITER

AISI 430

- Constructie volledig in roestvrij staal (AISI 430)
- Beignetfriteuse 18 liter
- 1 grote mand 480 x 290 x 100 mm
- 1 veiligheidsthermostaat
- 1 veiligheidsaftapkraan
- 1 koude zone
- 1 regelthermostaat
- 2 afgeschermde weerstanden
- Magneetschakelaar
- Tri 400 V



AISI 430 | 18 L | 9000 W | REF. 13144AC

ELEKTRISCH

TRI 400V

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
13144AC	18	9000	19	600 x 570 x 470	**1502,00**

DOSEERDER VOOR CHURROS

NIEUW

SOFRACA SERIE

AISI 430

- Volledig gemaakt van AISI 304 roestvrij staal
- Robuust en compact
- Kuip en zuiger in RVS voor voedingstoepassingen

Wandbevestigingskit meegeleverd

Geleverd met 2 opzetstukken: 1 stervormig opzetstuk met 6 punten + 1 stervormig opzetstuk met 8 punten



AISI 430 | 1,2 L | REF. CHICHIM

Ref.	Volume (liter)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
CHICHIM	1,2	10	730 x 300 x 560	**1460,00**

AFI collin-lucy AL 70 JAAR

SUIKERSPINMACHINES

NIEUW

SOFRACA SERIE

ELEKTRISCHE SUIKERSPINMACHINE

ALUMINIUM KOM

- Ideaal voor feesten, markten, kermissen enz.
- 1 verwarmingsweerstand
- Diameter van de aluminium kom: 650 mm
- 1 schakelaar ON/OFF
- 1 schakelaar om de verwarmingsweerstand te ontsteken
- 1 knop om het verwarmingsvermogen in te stellen
- 2 blokkeerhandvatten voor het vervoer
- 230 V mono

Verkocht met een stabilisatienet en een niet-metalen clip





ALU | 1080 W | REF. 79014

ELEKTRISCH

MONO 230V

Ref.	Porties/min	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
79014	2-3	1080	19	280 x 280 x 520	**2525,00**

POPCORNMACHINES

NIEUW

SERIE SOFRACA

ELEKTRISCHE POPCORNMACHINE

POT IN TEFLON

- Zeer stevige popcornmachine
- 1 schakelaar ON/OFF
- 1 lichtschakelaar
- Stevige pan in hoogwaardig teflon
- Bodemrooster en verdeelplaat verwijderbaar voor eenvoudige reiniging
- 230 V mono

Geleverd met 2 maatlepels voor mais en olie



1100 W REF. 1204110

MONO 230V

ELEKTRISCH

Ref.	Debiet (kg/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
1204110	2,6	1100	21	450 x 450 x 610	**1361,00**



- Zeer stevige popcornmachine
- Structuur in aluminium
- Stevige pan in hoogwaardig teflon
- 1 vetopvangbak
- 1 lichtschakelaar
- 1 schakelaar ON/OFF
- 1 warmhoudweerstand
- Bodemrooster en verdeelplaat verwijderbaar voor eenvoudige reiniging
- 230 V mono

Geleverd met 2 maatlepels voor mais en olie



1790 W REF. 1208110

MONO 230V

ELEKTRISCH

Ref.	Debiet (kg/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
1208110	4	1790	24	508 x 355 x 736	**1795,00**

AFI collin-lucy 70 JAAR

ELEKTRISCHE EXPRESS WAFELIJZERS

NIEUW

SOFRACA

SERIE

ELEKTRISCH WAFELIJZER

24 CELLEN

1-2 IJZERS

PLATEN IN GEGOTEN ALUMINIUM

- ELEKTRISCH WAFELIJZER IN GEGOTEN ALUMINIUM SPECIAAL VOOR DIEPGEVROREN WAFELS EN VERS DEEG
- Buitengewoon snel ontdooien en opwarmen in 1'30" tot 2' - ontdooien volgens behoefte = geen productverlies - uitzonderlijk rendement = afschrijving van het wafelijzer in ongeveer 1 maand bij 15/18 verkochte wafels per dag - het resultaat na het bakken is opmerkelijk, de diepvrieswafel is licht en knapperig. Dankzij die kwaliteit komen uw klanten terug
- Ook geschikt om wafels te bakken van artisanaal wafeldeeg
- Behuizing in gepolijst roestvrij staal (AISI 430)
- IJzer in gegoten aluminium
- 2 wafels per ijzer
- 1 controlelampje
- 1 regelthermostaat
- Homogeen bakken met weerstanden boven en onder
- Een timer van 0 tot 5 min
- 230 V mono



24 | 1 | 1800 W | REF. 19042

MONO 230V

24 CELLEN • 1 IJZER

Ref.	Debiet (wafels/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. wafel (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
19042	50-60 diepvrieswafels 23-30 verse wafels	1800	12	170 x 100 x 25	242 x 400 x 533	**989,00**

- ELEKTRISCH WAFELIJZER IN GEGOTEN ALUMINIUM SPECIAAL VOOR DIEPGEVROREN WAFELS EN VERS DEEG
- Buitengewoon snel ontdooien en opwarmen in 1'30" tot 2' - ontdooien volgens behoefte = geen productverlies - uitzonderlijk rendement = afschrijving van het wafelijzer in ongeveer 1 maand bij 15/18 verkochte wafels per dag - het resultaat na het bakken is opmerkelijk, de diepvrieswafel is licht en knapperig. Dankzij die kwaliteit komen uw klanten terug
- Ook geschikt om wafels te bakken van artisanaal wafeldeeg.
- Behuizing in gepolijst roestvrij staal (AISI 430)
- IJzer in gegoten aluminium
- 2 wafels per ijzer
- 2 controlelampjes
- 2 regelthermostaten
- Homogeen bakken met weerstanden boven en onder
- 2 timers van 0 tot 5 min
- 230 V mono



24 | 2 | 3600 W | REF. 19052

MONO 230V

24 CELLEN • 2 IJZERS

Ref.	Debiet (wafels/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. wafel (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
19052	100-120 diepvrieswafels 50-60 verse wafels	3600	19	170 x 100 x 25	540 x 400 x 533	**1971,00**

ELEKTRISCHE WAFELIJZERS

RONDE OF AARVORMIGE WAFELS

NIEUW

SOFRACA SERIE

ELEKTRISCH WAFELIJZER

RONDE OF AARVORMIGE WAFEL

GIETIJZEREN PLATEN

- Elektrische wafelijzers, ontworpen voor vers deeg, maar ook geschikt voor diepgevroren deegballen of voorgebakken diepvrieswafels
- Wegneembare opvangbak voor makkelijke reiniging
- Wafelijzers met goed geleidende gietijzeren plaat voor een gelijkmatige warmteverdeling. Geeft goudgele en knapperige wafels in 2'30"
- Wegneembare opvangbak voor overtollig deeg om het reinigen te vergemakkelijken.
- Aan-uitschakelaar, regelthermostaat 0-300 °C, controlelampjes
- Timer als optie (schakelt de verwarmingsweerstanden niet uit)
- 230 V mono

19072

- Om ronde wafels te bakken: wafelijzers met ronde vorm, diameter 185 mm (afmetingen van de cellen: 15 x 19 mm op de bodem en 11 x 11 mm bovenaan)

19062

- Om aarvormige wafels (lengte 23 cm) te bakken: wafelijzer voorzien van vorm met 4 prikkers

Geleverd met een penseel en een speciale wafelvork



ROND 1600 W REF. 19072



AARVORMIG 1600 W REF. 19062

RONDE WAFELS

MONO 230V

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. wafel (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
19072	1600	22	Ø 185 hoogte 26	305 x 440 x 230	**948,00**

AARVORMIGE WAFELS

MONO 230V

Ref.	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. wafel (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
19062	1600	22	230 x 60 x 30	305 x 440 x 230	**948,00**

AFI collin-lucy AL 70 JAAR

OMKEERBARE WAFELIJZERS OP GAS

NIEUW

SOFRACA

SERIE

WAFELIJZER OP GAS

24 CELLEN

1-2 IJZERS

PLATEN IN GRIJS GIETIJZER

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- Omkeerbaar wafelijzer voor een perfect homogene verdeling van het deeg en luchtigere wafels
- De ijzers zijn gemakkelijk om te keren
- Behuizing in roestvrij staal
- Vetopvangbak
- 2 wafels per ijzer

19066

- 1 omkeerbaar ijzer in grijs gietijzer
- 1 beveiliging en 1 waakvlam
- 1 kraan met optie lage stand

19046

- 2 omkeerbare ijzers in grijs gietijzer
- 2 beveiligingen en 2 waakvlammen
- 2 kranen met optie lage stand



24 | 1 | 3000 W | REF. 19066



24 | 2 | 5240 W | REF. 19046

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

24 CELLEN • 1 IJZER

Ref.	Debiet (wafels/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. wafel (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
19066	12-15	3000	25	150 x 105 x 23	250 x 640 x 310	**1253,00**

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

24 CELLEN • 2 IJZERS

Ref.	Debiet (wafels/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. wafel (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
19046	23-30	5240	40	150 x 105 x 23	540 x 640 x 310	**2046,00**

AUTOMATISCHE IJSVERGRUIZERS

NIEUW

SERIE

ELEKTRISCHE IJSVERGRUIZER

BEHUIZING IN LEGERING

- Specifieke messen om het ijs perfect te breken en te vergruizen. De betrouwbare en veilige manier om vernieuwende cocktails te bereiden
- Behuizing in gepolijste legering
- Kom en messengroep in roestvrij staal
- Gepatenteerde veiligheidsuitschakeling
- 230 V mono



REF. BG90

MONO 230V

Ref.	Debiet (kg/u)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
BG90	± 100	150	15	210 x 230 x 460	**855,00**



GAMMA ROLLER GRILL

Een nieuw gamma 100% Frans!

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD
BUTAAN PROPAAN STANDAARD GELEVERD

Tenzij anders vermeld worden al onze toestellen op GAS standaard geleverd met een INSPUITSTUK voor BUTAAN/PROPAAN + INSPUITSTUK voor AARDGAS MEEGELEVERD!

ROLLER GRILL

PANNENKOEKENPLATEN, WAFELIJZER, SALAMANDER

454 ELEKTRISCHE PANNENKOEKENPLATEN
455 PANNENKOEKENPLATEN OP GAS
456 WAFELIJZER
457 SALAMANDER TOASTER





NIEUW

PANNENKOEKENPLATEN, WAFELIJZER, SALAMANDER

PAGINA'S 454 TOT 457

FRITEUSES OP GAS/ELEKTRISCH

457 MODULAIRE ELEKTRISCHE FRITEUSES
458 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 2 X 8 LITER DRIEFASIG OF EENFASIG
459 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 16 LITER OP GESLOTEN KAST
459 ELEKTRISCHE FRITEUSES • 10 LITER OP GESLOTEN KAST
460 GASFRITEUSES • 8 LITER
460 GASFRITEUSES • 12 LITER
461 GASFRITEUSES • 16 LITER OP GESLOTEN KAST

ACCESSOIRES FRITEUSES

461 ONDERBOUWEN FRITEUSES

NIEUW



FRITEUSES & ACCESSOIRES

PAGINA'S 457 TOT 461

SOFRACA

ELEKTRISCHE PANNENKOEKENPLATEN

FRANS FABRICAAT

NIEUW

ROLLER GRILL SERIE

ELEKTRISCHE PANNENKOEKENPLAAT
350 MM/400 MM
1-2 KOOKPLATEN
PLATEN IN GEËMAILLEERD GIETIJZER

- Pannenkoekenplaten in geëmailleerd gietijzer voor goudgebakken en malse pannenkoeken, boekweitpannenkoeken, Indiase tempura, Indonesische chapati's, blini's... Ook zeer 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 spiraalweerstanden verdelen de warmte gelijkmatig, een essentiële voorwaarde om goede pannenkoeken te bakken
- Uitrusting: thermostaat 0-280 °C, controlelampjes, onafhankelijke bedieningen

Geleverd met houten spatel



1 | 3 KW | REF. RG-CES350



2 | 6 KW | REF. RG-CED350

Ø PLATEN 350 MM • ELEKTRISCH

MONO 230V TRI 400V

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	**672,00**
RG-CED350	2	6	380	29	860 x 500 x 240	**1080,00**

Ø PLATEN 400 MM • ELEKTRISCH

MONO 230V TRI 400V

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	**702,00**
RG-CED400	2	6	380	34	860 x 500 x 240	**1150,00**

AFI collin-lucy AL 70 JAAR

PANNENKOEKENPLATEN OP GAS

FRANS FABRICAAT

NIEUW

ROLLER GRILL SERIE

PANNENKOEKENPLAAT OP GAS
350 MM/400 MM
1-2 PLATEN
PLATEN IN GEËMAILLEERD GIETIJZER
INJECTOR B/P + INJECTOR
STADSGAS MEEGELEVERD

- Pannenkoekenplaten in geëmailleerd gietijzer voor goudgebakken en malse pannenkoeken, boekweitpannenkoeken, Indiase tempura, Indonesische chapati's, blini's... Ook zeer 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



1 | 3,2 KW | REF. RG-CGS350



2 | 6,4 KW | REF. RG-CGD350

ARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

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	699,00
RG-CGD350	2	6,4	32	860 x 500 x 240	1270,00

ARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

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	761,00
RG-CGD400	2	6,4	34	860 x 500 x 240	1347,00

WAFELIJZER

FRANS FABRICAAT

NIEUW

ROLLER GRILL SERIE

ELEKTRISCH WAFELIJZER
VORM BRUSSEL 3X5/LUIK 4X6
1-2 IJZERS
PLATEN IN GEËMAILLEERD GIETIJZER

- 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)



3X5 | 1 | 1,6 KW | REF. RG-GSE10



3X5 | 2 | 3,2 KW | REF. RG-GDE10

VORMEN BRUSSEL 3X5 CELLEN • ELEKTRISCH

MONO 230V

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	**982,00**
RG-GDE10	2	3,2	230	38	550 x 440 x 230	**1926,00**



4X6 | 1 | 1,6 KW | REF. RG-GSE20



4X6 | 2 | 3,2 KW | REF. RG-GDE20

VORMEN LUIK 4X6 CELLEN • ELEKTRISCH

MONO 230V

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	**982,00**
RG-GDE20	2	3,2	230	38	550 x 440 x 230	**1926,00**

SALAMANDER TOASTER

FRANS FABRICAAT

NIEUW
ROLLER GRILL SERIE
ELEKTRISCHE SALAMANDER

- 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



2,7 KW REF. RG-TS

ELEKTRISCH

MONO 230V

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	**583,00**

MODULAIRE ELEKTRISCHE FRITEUSES

FRANS FABRICAAT

NIEUW
ROLLER GRILL SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
12 LITER
RVS

ONDERSTELLEN
zie pagina 461

- 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



RVS 12 L 9 KW REF. RG-FRM12

ELEKTRISCH

TRI 400V

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	**972,00**

ELEKTRISCHE FRITEUSES

2 X 8 LITER • EENFASIG OF DRIEFASIG

FRANS FABRICAAT

NIEUW

ROLLER GRILL SERIE

DRIEFASIGE/ EENFASIGE FRITEUSE

8 LITER PER KUIP

RVS

ONDERSTELLEN zie pagina 461

- Friteuse met twee 8-l kuipen om uw olieverbruik 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, 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 vis, verse of diepvriesbeignets enz. worden gebakken, zonder dat voedselresten carboniseren en dus zonder overdracht van smaken of geuren



RVS | 16 L | 9 KW | REF. RG-FR2X8TRI

DRIEFASIG

TRI 400V

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	**1227,00**



RVS | 16 L | 6 KW | REF. RG-FR2X8

EENFASIG

MONO 230V

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	**1074,00**

AFI collin-lucy AL 70 JAAR

ELEKTRISCHE 16-LITER FRITEUSES OP KOFFER

FRANS FABRICAAT

NIEUW
ROLLER GRILL
SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
16 LITER
RVS

- 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

TRI 400V

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	**1638,00**

OPTIES 2 HALVE MANDEN

ELEKTRISCHE 10-LITER FRITEUSES OP KOFFER

FRANS FABRICAAT

NIEUW
ROLLER GRILL
SERIE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
10 LITER PER KUIP
RVS

- Om af te wisselen tussen gerechten en uw olieverbruik 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

TRI 400V

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	**1776,00**

GASVERWARMDE FRITEUSES

FRANS FABRICAAT



NIEUW

ROLLER GRILL SERIE

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 meegeleverd

Geleverd met opvangbak voor afgetapte olie



RVS | 8 L | 6 KW | REF. RG-FR8G

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

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	**1205,00**

- 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 meegeleverd

Geleverd met opvangbak voor afgetapte olie



RVS | 12 L | 9 KW | REF. RG-FR12G

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

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	**1598,00**

16 LITER GASFRITEUSES OP KOFFER

FRANS FABRICAAT

NIEUW

ROLLER GRILL SERIE

GASVERWARMDE FRITEUSE

16 LITER

RVS

INJECTOR B/P + INJECTOR STADSGAS MEEGELEVERD

- 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: 180 mm

Standaard met gemonteerde butaan-/propaansproeiers, set aardgassproeiers meegeleverd

Geleverd met opvangbak voor afgetapte olie



RVS | 16 L | 12 KW | REF. RG-FRC16G

AARDGAS INSPUITSTUK MEEGELEVERD STANDAARD BUTAAN/PROPAAN

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	1920,00

OPTIES 2 HALVE MANDEN

ONDERSTELLEN VOOR FRITEUSES

FRANS FABRICAAT

NIEUW

ROLLER GRILL SERIE

RVS

- Volledig roestvrijstalen onderkast voor friteuses
- Dubbelwandige deur met magneetsluiting
- Hoogte voetjes 150 mm, verankering in de vloer mogelijk



REF. RG-SFR

Ref.	Gewicht (kg)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RG-SFR	10	400 x 600 x 525	350,00



AFI COLLIN-LUCY stelt u een RVS en ventilatie-installatiegamma voor: kasten, afwasbakken, wandrekken, handwasbakjes, mobiele afvalbakken, bloemcontainers, dienwagens, cheftafels, gechromeerde en chefrekken, dampkappen, extractiemotoren, verlichting, afzuiginstallaties, filters, gastronormbakken, deksels, grills, enz.

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

WERKTAFELS & KASTEN

464 WERKTAFELS SERIE **600**
465 WERKTAFELS SERIE **700**
466 KASTTAFELS
467 VERWARMDE KASTTAFELS
468 WANDKASTEN MET EN ZONDER SCHUIFDEUREN
469 KASTEN KLAP- OF SCHUIFDEUREN
469 BEZEMKAST KLAPDEUREN
470 KOFFIELADEN
470 SPECIALE OPEN ONDERSTELLEN VOOR KOFFIE
470 ONDERSTELLEN MET LADEN



WERKTAFELS & KASTEN
PAGINA'S 464 TOT 470



REKKEN & WAGENS
PAGINA'S 471 TOT 477

REKKEN & WAGENS

471 WAGENS VOOR BAKKEN GN 2/1 & GN 1/1
471 DIENWAGENS
472 WANDREKKEN 300 mm & 400 mm
473 REKKEN AISI 304 OP POTEN • 4 NIVEAUS
474 REKKEN VOOR KOELKAMERS SUPERVERSTEVIGDE EPOXY
476 REKKEN • CHROOMLAAG
477 REK VOOR CHEFTAFEL



RVS & VENTILATIE



AFWASBAKKEN & AFVALBAKKEN
PAGINA'S 477 TOT 479

AFWASBAKKEN & AFVALBAKKEN

477 CHEFTAFELS MET GOOTSTEEN
478 AFWASBAKKEN
479 HANDWASBAKJES
479 MOBIELE AFVALBAKKEN
479 BLOEMCONTAINERS

DAMPKAPPEN & VENTILATIE

480 DAMPKAPPEN
481 DAMPKAPPEN
482 AFZUIGMOTOREN
482 STANDAARD AFZUIGINSTALLATIES
483 FILTEREN VAN VETTEN EN GEUREN
483 FILTEREN VAN VETTEN EN GEUREN MET MOTOR IN DE OMKASTING



DAMPKAPPEN & VENTILATIE
PAGINA'S 480 TOT 483



NIEUW

GASTRONORMBAKKEN & ROOSTERS
PAGINA'S 484 TOT 485

GASTRONORMBAKKEN & ROOSTERS

484 GASTRONORMBAKKEN
485 DEKSELS
485 ROOSTERS

WERKTAFELS

SERIE 600

RVS 600 SERIE
MET/ZONDER OPSTAND
RVS AISI 304

- 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. DC 6014

MET ONDERBLAD

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DC 6008	800	600	870	278,00
DC 6009	900	600	870	287,00
DC 6010	1000	600	870	302,00
DC 6011	1100	600	870	311,00
DC 6012	1200	600	870	321,00
DC 6013	1300	600	870	339,00
DC 6014	1400	600	870	369,00
DC 6015	1500	600	870	387,00
DC 6016	1600	600	870	408,00
DC 6017	1700	600	870	423,00
DC 6018	1800	600	870	448,00
DC 6019	1900	600	870	466,00
DC 6020	2000	600	870	508,00
DC 6021	2100	600	870	535,00
DC 6022	2200	600	870	559,00
DC 6023	2300	600	870	590,00
DC 6024	2400	600	870	605,00
DC 6025	2500	600	870	635,00

MET OPSTAND EN ONDERBLAD

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DD 6008	800	600	870	339,00
DD 6009	900	600	870	348,00
DD 6010	1000	600	870	363,00
DD 6011	1100	600	870	372,00
DD 6012	1200	600	870	381,00
DD 6013	1300	600	870	399,00
DD 6014	1400	600	870	429,00
DD 6015	1500	600	870	448,00
DD 6016	1600	600	870	469,00
DD 6017	1700	600	870	484,00
DD 6018	1800	600	870	508,00
DD 6019	1900	600	870	526,00
DD 6020	2000	600	870	584,00
DD 6021	2100	600	870	611,00
DD 6022	2200	600	870	635,00
DD 6023	2300	600	870	665,00
DD 6024	2400	600	870	680,00
DD 6025	2500	600	870	711,00

WERKTAFELS

SERIE 700

RVS 700 SERIE
MET/ZONDER OPSTAND
RVS

- 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. DC 7014

MET ONDERBLAD

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DC 7008	800	700	870	296,00
DC 7009	900	700	870	305,00
DC 7010	1000	700	870	318,00
DC 7011	1100	700	870	330,00
DC 7012	1200	700	870	339,00
DC 7013	1300	700	870	363,00
DC 7014	1400	700	870	390,00
DC 7015	1500	700	870	396,00
DC 7016	1600	700	870	423,00
DC 7017	1700	700	870	448,00
DC 7018	1800	700	870	466,00
DC 7019	1900	700	870	484,00
DC 7020	2000	700	870	520,00
DC 7021	2100	600	870	556,00
DC 7022	2200	600	870	575,00
DC 7023	2300	600	870	605,00
DC 7024	2400	600	870	635,00
DC 7025	2500	600	870	665,00

MET OPSTAND EN ONDERBLAD

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
DD 7008	800	700	870	357,00
DD 7009	900	700	870	366,00
DD 7010	1000	700	870	378,00
DD 7011	1100	700	870	390,00
DD 7012	1200	700	870	399,00
DD 7013	1300	700	870	423,00
DD 7014	1400	700	870	451,00
DD 7015	1500	700	870	457,00
DD 7016	1600	700	870	484,00
DD 7017	1700	700	870	508,00
DD 7018	1800	700	870	526,00
DD 7019	1900	700	870	544,00
DD 7020	2000	700	870	596,00
DD 7021	2100	700	870	632,00
DD 7022	2200	700	870	650,00
DD 7023	2300	700	870	680,00
DD 7024	2400	700	870	711,00
DD 7025	2500	700	870	741,00

REKKEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
SC 146	Voor werktafel 600 mm	166,00
SC 147	Voor werktafel 700 mm	181,00

KIT WIELEN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
KRG	4 zwenkwielen waarvan 2 met rem	15,00

KASTTAFELS

RVS 700 SERIE
MET/ZONDER OPSTAND
RVS 18/10

- Hangende schuifdeuren
- Enkelwandige RVS-constructie 18/10
- Vast tussenliggend legblad
- Verstelbare poten



NEUTRAAL - ZONDER OPSTAND

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
GTA 09	900	700	870	581,00
GTA 10	1000	700	870	587,00
GTA 11	1100	700	870	593,00
GTA 12	1200	700	870	599,00
GTA 13	1300	700	870	641,00
GTA 14	1400	700	870	671,00
GTA 15	1500	700	870	708,00
GTA 16	1600	700	870	744,00
GTA 17	1700	700	870	750,00
GTA 18	1800	700	870	804,00
GTA 19	1900	700	870	826,00
GTA 20	2000	700	870	907,00
GTA 21	2100	700	870	943,00
GTA 22	2200	700	870	1043,00
GTA 23	2300	700	870	1089,00
GTA 24	2400	700	870	1125,00
GTA 25	2500	700	870	1179,00

NEUTRAAL - MET OPSTAND

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
GTA 09 D	900	700	870	608,00
GTA 10 D	1000	700	870	614,00
GTA 11 D	1100	700	870	620,00
GTA 12 D	1200	700	870	626,00
GTA 13 D	1300	700	870	635,00
GTA 14 D	1400	700	870	689,00
GTA 15 D	1500	700	870	726,00
GTA 16 D	1600	700	870	762,00
GTA 17 D	1700	700	870	786,00
GTA 18 D	1800	700	870	816,00
GTA 19 D	1900	700	870	844,00
GTA 20 D	2000	700	870	877,00
GTA 21 D	2100	700	870	962,00
GTA 22 D	2200	700	870	1058,00
GTA 23 D	2300	700	870	1119,00
GTA 24 D	2400	700	870	1152,00
GTA 25 D	2500	700	870	1210,00

KASTTAFELS

VERWARMDE

- 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. GTA 10 CH

MONO 230V

WARME

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
GTA 09 CH	900	700	870	883,00
GTA 10 CH	1000	700	870	889,00
GTA 11 CH	1100	700	870	895,00
GTA 12 CH	1200	700	870	901,00
GTA 13 CH	1300	700	870	943,00
GTA 14 CH	1400	700	870	974,00
GTA 15 CH	1500	700	870	1010,00
GTA 16 CH	1600	700	870	1046,00
GTA 17 CH	1700	700	870	1077,00
GTA 18 CH	1800	700	870	1107,00
GTA 19 CH	1900	700	870	1128,00
GTA 20 CH	2000	700	870	1210,00
GTA 21 CH	2100	700	870	1246,00
GTA 22 CH	2200	700	870	1346,00
GTA 23 CH	2300	700	870	1391,00
GTA 24 CH	2400	700	870	1427,00
GTA 25 CH	2500	700	870	1482,00

WERKTAFELS VOOR VIS

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

NIEUW

AFI SERIE
SPECIAAL VIS
RVS AISI 304





Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Prijs (excl. btw) €
GR-TP-101-0	100	120	80	op aanvraag
GR-TP-151-0	150	120	80	op aanvraag
GR-TP-201-0	200	120	80	op aanvraag

WANDKASTEN

MET EN ZONDER SCHUIFDEUREN

MET/ZONDER DEUREN
RVS 18/10

- Enkelwandige RVS-constructie 18/10
- Vast tussenliggend legblad



RVS REF. GAS 16



RVS REF. GASO-16

SCHUIFDEUREN

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
GAS 09	900	400	700	37	417,00
GAS 10	1000	400	700	41	429,00
GAS 11	1100	400	700	45	442,00
GAS 12	1200	400	700	49	472,00
GAS 13	1300	400	700	53	484,00
GAS 14	1400	400	700	57	502,00
GAS 15	1500	400	700	61	532,00
GAS 16	1600	400	700	65	562,00
GAS 17	1700	400	700	69	593,00
GAS 18	1800	400	700	73	617,00
GAS 19	1900	400	700	77	629,00
GAS 20	2000	400	700	81	720,00
GAS 21	2100	400	700	85	726,00
GAS 22	2200	400	700	89	771,00
GAS 23	2300	400	700	93	847,00

ZONDER DEUR

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
GASO-09	900	400	700	35	302,00
GASO-10	1000	400	700	39	318,00
GASO-11	1100	400	700	43	333,00
GASO-12	1200	400	700	47	345,00
GASO-13	1300	400	700	51	357,00
GASO-14	1400	400	700	55	363,00
GASO-15	1500	400	700	59	381,00
GASO-16	1600	400	700	63	396,00
GASO-17	1700	400	700	67	423,00
GASO-18	1800	400	700	71	438,00
GASO-19	1900	400	700	75	454,00
GASO-20	2000	400	700	79	499,00
GASO-21	2100	400	700	83	544,00
GASO-22	2200	400	700	87	575,00
GASO-23	2300	400	700	91	605,00

KASTEN

KLAP- OF SCHUIFDEUREN

NIEUW
1 -2 DEUREN
RVS AISI 304

- Vervaardigd van roestvast staal AISI 304 met gesatineerde afwerking
- 3 stevige rekken
- Klapdeuren met drievoudige scharnier en magneetsluitingen
- Stevige en in de hoogte verstelbare poten met een verborgen schroefdraad
- Omvat een slot met sleutel



AISI 304 REF. AD-136-2



AISI 304 REF. AD-097-0

1 - 2 KLAPDEUREN • OPSTAAND SLOT

Ref.	Deuren	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
AD-066-1	1	600	600	1850	85	**847,00**
AD-136-2	2	1200	600	1850	125	**1240,00**

2 SCHUIFDEUREN

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
AD-097-0	900	700	1800	142	**1058,00**
AD-117-0	1100	700	1800	168	**1210,00**
AD-137-0	1330	700	1800	196	**1361,00**

BEZEMKAST

KLAPDEUREN

NIEUW
2 DEUREN
RVS AISI 304

- Vervaardigd van roestvast staal AISI 304 met gesatineerde afwerking
- 3 stevige rekken
- Klapdeuren met drievoudige scharnier en magneetsluitingen
- Stevige en in de hoogte verstelbare poten met een verborgen schroefdraad
- Omvat een slot met sleutel



AISI 304 REF. AD-136-3

2 KLAPDEUREN

Ref.	Deuren	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
AD-136-3	2	1200	600	1850	125	**1361,00**

KOFFIELADEN

NIEUW
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	393,00
SY-CAF-2	800	600	200	7	575,00
SY-CAF-3	1200	600	200	10	756,00

SPECIALE OPEN ONDERSTELLEN VOOR KOFFIE

NIEUW
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	2087,00

ONDERSTELLEN MET LADEN

NIEUW
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	544,00
AR-057-3	500	700	870	42	605,00

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

NIEUW
BAKKEN GN 1/1- 1/1
RVS

GASTRO BAKKEN
zie pagina 484



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 2/1	660	650	1600	20	**423,00**
CG-075-1	Bakken GN 1/1	750	650	1600	38	**423,00**

DIENWAGENS

2-3 TABLETTEN
RVS 18/10

- 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	**212,00**
CT-105-2	2	1000	540	870	14	**242,00**
CT-085-3	3	800	540	870	23	**242,00**
CT-105-3	3	1000	540	870	25	**272,00**

NIEUW
DIEPTE 300 EN 400 MM
RVS 18/10

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 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	**109,00**
MM-123-1	1200	300	150	8,5	**133,00**
MM-143-1	1400	300	150	8,5	**145,00**
MM-163-1	1600	300	150	9,5	**163,00**

DUBBEL • DIEPTE 300 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-093-2	900	300	400	13	**218,00**
MM-123-2	1200	300	400	15,5	**266,00**
MM-143-2	1400	300	400	17,2	**290,00**
MM-163-2	1600	300	400	18,5	**327,00**

DRIEVOUDIG • DIEPTE 300 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-093-3	900	300	900	19,5	**327,00**
MM-123-3	1200	300	900	23	**399,00**
MM-143-3	1400	300	900	26	**435,00**
MM-163-3	1600	300	900	29	**490,00**

ENKEL • DIEPTE 400 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-094-1	900	400	150	7,5	**127,00**
MM-124-1	1200	400	150	9,5	**154,00**
MM-144-1	1400	400	150	10,5	**172,00**
MM-164-1	1600	400	150	11,5	**191,00**

DUBBEL • DIEPTE 400 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-094-2	900	400	400	14,8	**248,00**
MM-124-2	1200	400	400	18,5	**308,00**
MM-144-2	1400	400	400	20,5	**345,00**
MM-164-2	1600	400	400	23	**381,00**

DRIEVOUDIG • DIEPTE 400 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
MM-094-3	900	400	900	23,8	**381,00**
MM-124-3	1200	400	900	28,2	**463,00**
MM-144-3	1400	400	900	31	**517,00**
MM-164-3	1600	400	900	33,5	**572,00**

REKKEN AISI 304 OP POTEN

4 NIVEAUS

NIEUW
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	**390,00**
SC-115-0	1100	500	1800	33	**517,00**
SC-145-0	1400	500	1800	40	**626,00**
SC-165-0	1600	500	1800	49	**572,00**
SC-185-0	1800	500	1800	60	**617,00**

GEPERFOREERDE REKKEN VLOERMODEL

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
SC-085-D	800	500	1800	25	**481,00**
SC-115-D	1100	500	1800	33	**544,00**
SC-145-D	1400	500	1800	40	**587,00**
SC-165-D	1600	500	1800	49	**581,00**
SC-185-D	1800	500	1800	60	**699,00**

REKKEN VOOR KOELCELLEN

DE OPLOSSING VOOR UW OPSLAG

- 2 BREEDTES: 36 OF 54 CM
- HOOGTE: 182 CM
- Verzinkt stalen constructie met epoxylaag, speciaal voor koelkamers en vochtige omgeving
- Vlotte montage en assemblage zonder gereedschap
- In de hoogte verstelbare tabletten per 25 mm

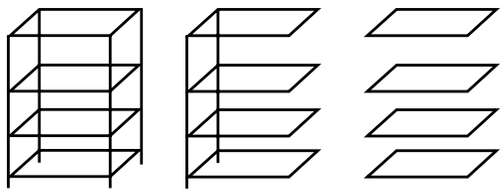


Volledig geheel:
4 stijlen en 4 tabletten

SUPERVERSTEVIGDE EPOXY

BREEDTE 36 OF 54 CM
HOOGTE 182 CM

- BREEDTE: 36 CM
- HOOGTE: 182 CM
- Tabletten met versteviging
- Driehoekige versteviging rondom





BASISKIT 4 POTEN + 4 TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
80 cm	K14/80	**87,00**
90 cm	K14/90	**96,00**
110 cm	K14/110	**105,00**
120 cm	K14/120	**111,00**
140 cm	K14/140	**124,00**
150 cm	K14/150	**131,00**

OPBINDKIT 2 POTEN + 4 TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
80 cm	C14/80	**71,00**
90 cm	C14/90	**80,00**
110 cm	C14/110	**107,00**
120 cm	C14/120	**117,00**
140 cm	C14/140	**128,00**
150 cm	C14/150	**118,00**

BIJKOMENDE TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
80 cm	E14/80	**66,00**
90 cm	E14/90	**86,00**
110 cm	E14/110	**84,00**
120 cm	E14/120	**84,00**
140 cm	E14/140	**105,00**
150 cm	E14/150	**128,00**

BASISKIT 4 poten + 4 tabletten



Clips tablethouder





OPBINDKIT 2 poten + 4 tabletten



Verbindingshaken opbindkit

- BREEDTE: 54 CM
- HOOGTE: 182 CM
- Tabletten met 2 verstevigingen, driehoekige verstevigingen rondom en in het midden voor zware lasten (350 kg)



BASISKIT 4 POTEN + 4 TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
80 cm	-	-
90 cm	-	-
100 cm	K21/100	**118,00**
110 cm	K21/110	**157,00**
120 cm	K21/120	**164,00**
130 cm	K21/130	**174,00**
140 cm	K21/140	**184,00**
150 cm	K21/150	**208,00**

OPBINDKIT 2 POTEN + 4 TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
80 cm	C21/80	**125,00**
90 cm	C21/90	**130,00**
100 cm	C21/100	**136,00**
110 cm	C21/110	**143,00**
120 cm	C21/120	**150,00**
130 cm	C21/130	**160,00**
140 cm	C21/140	**170,00**
150 cm	C21/150	**176,00**

BIJKOMENDE TABLETTEN

		Prijs (excl. btw) €
80 cm	E21/80	**103,00**
90 cm	E21/90	**113,00**
100 cm	E21/100	**114,00**
110 cm	E21/110	**112,00**
120 cm	E21/120	**135,00**
130 cm	E21/130	**137,00**
140 cm	E21/140	**132,00**
150 cm	E21/150	**164,00**

REKKEN
VERCHROOMD

4 NIVEAUS
VERCHROOMD STAAL

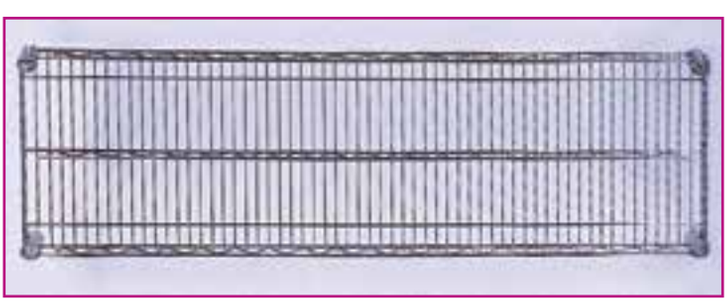
- Extra verstevigd
- 4 niveaus
- Assemblage zonder gereedschap
- Last van 360 kg per niveau
- Vervaardigd van verchroomd staal met centrale versteviging van de tabletten
- Tabletten in de hoogte verstelbaar (25 mm)
- Verstelbare poten
- Bijzonder stabiel



VERCHROOMD STAAL REF. K 18/36

VOLLEDIG GEHEEL VAN 4 STIJLEN EN 4 TABLETTEN

Ref.	Afmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
K 18/36	920 x 460 x 1830	**101,00**
K 18/48	1220 x 460 x 1830	**122,00**
K 18/60	1520 x 460 x 1830	**143,00**



VERCHROOMD STAAL REF. E 18/36

BIJKOMENDE TABLETTEN

Ref.	Tabletten	Afmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
E 18/36	4 stuks	920 x 460	**101,00**
E 18/48	4 stuks	1220 x 460	**127,00**
E 18/60	4 stuks	1520 x 460	**154,00**

REK VOOR CHEFTAFEL

RVS 18/10

- Rekken om bovenop werktafels te plaatsen
- RVS 18/10 constructie
- 1 of 2 niveaus



RVS 1 NIV. REF. SR 124



RVS 2 NIV. REF. SR 127

ENKELE

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
SR 124	1200	300	350	8	**181,00**
SR 144	1400	300	350	10	**191,00**
SR 164	1600	300	350	12	**218,00**
SR 184	1800	300	350	14	**236,00**
SR 204	2000	300	350	16	**272,00**

DUBBELE

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
SR 127	1200	300	700	10	**333,00**
SR 147	1400	300	700	12	**363,00**
SR 167	1600	300	700	14	**387,00**
SR 187	1800	300	700	16	**408,00**
SR 207	2000	300	700	18	**454,00**

CHEFTAFELS MET GOOTSTEEN

MET OPSTAND
RVS

- Bak 400 x 400 x 250 mm diepte
- Met opstand van 10 cm
- Met onderblad

Geleverd met roostertje en overloopbeveiliging

Kranen en sifon als optie



RVS REF. STCD167A

MET OPSTAND

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Plaats voor gootsteen	Prijs (excl. btw) €
STCD127A	1200	700	870	rechts	**550,00**
STCD167A	1600	700	870	rechts	**635,00**
STCD207A	2000	700	870	rechts	**711,00**
STCS127A	1200	700	870	links	**550,00**
STCS167A	1600	700	870	links	**635,00**
STCS207A	2000	700	870	links	**711,00**

AFWASBAKKEN

ZONDER REK ACHTERAAN

RVS600/700 SERIE
RVS 18/10

- Met roostertje en overloopbeveiliging
- Te monteren poten bakken 400 x 500 x 300 mm (serie 600)/ 500 x 500 x 300 mm (serie 700)
- Diepgetrokken bovenblad met gebogen muurplaat van 10 x 1,5 cm
- Poten van vierkante RVS buizen van 40 x 40 voorzien van verstelbare vijzels
- 3-zijdige bekleding (strook rondom)
- Insprong achterste poten 6 cm
- RVS 18/10 constructie



RVS REF. MAK 2/1 D



RVS REF. MAK 2/2

REEKS 600 • MET BAKKEN VAN 400 X 500 X 300 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Aantal gootstenen	Plaats van afdruiprek en gootsteen	Prijs (excl. btw) €
MAK 1/0	600	600	850	25	1		454,00
MAK 2/0	1200	600	850	36	2		484,00
MAK 1/1 G	1200	600	850	35	1		499,00
MAK 1/1 D	1200	600	850	35	1		499,00
MAK 2/1 G	1600	600	850	45	2		735,00
MAK 2/1 D	1600	600	850	45	2		735,00
MAK 2/2	2000	600	850	58	2		786,00

SERIE 700 - MET BAKKEN VAN 500 X 500 X 300 MM

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Aantal gootstenen	Plaats van afdruiprek en gootsteen	Prijs (excl. btw) €
MPK 1/0	700	700	850	28	1		484,00
MPK 2/0	1200	700	850	39	2		665,00
MPK 1/1 G	1200	700	850	38	1		535,00
MPK 1/1 D	1200	700	850	38	1		535,00
MPK 2/1 G	1800	700	850	55	2		792,00
MPK 2/1 D	1800	700	850	55	2		792,00
MPK 2/2	2000	700	850	60	2		816,00

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 afdruiprek en gootsteen	Prijs (excl. btw) €
MPK 1/1 GMLV	1200	700	850	45	1		514,00
MPK 1/1 DMLV	1200	700	850	45	1		514,00
MPK 2/1 GMLV	1800	700	850	58	2		786,00
MPK 2/1 DMLV	1800	700	850	58	2		786,00

HANDWASBAKJES

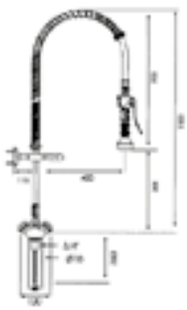
RVS

- Met mengkraan voor warm en koud water
- Diepgetrokken RVS bovenblad met 6 cm hoge muurplaat
- Ovale bak van 34 x 26 cm
- RVS band (3-zijdig bekleed)
- Mengkraan wordt bediend met knie
- Afm. 400 x 350 x 200 mm

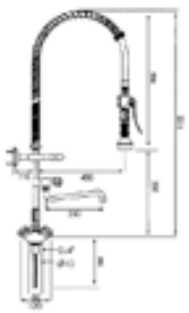
Geleverd met muurbevestiging, beweegbare hals en roostertje



RVS REF. LO 1



RVS REF. CLARKO



RVS REF. LUXA

HANDWASBAKJE

Ref.	Lengte (mm)	Diepte (mm)	Hoogte (mm)	Gewicht (kg)	Prijs (excl. btw) €
LO 1	400	350	200	10	**268,00**

OPTIES KRAANWERK

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
CLARKO	Mengkraan met sproeikop	**268,00**
LUXA	Mengkraan met beweegbare hals + sproeikop	**328,00**

Ref.	Omschrijving	Prijs (excl. btw) €
NI 64	Sifon voor afwasbak 1 bak	**4,00**
NI 264	Sifon voor afwasbak 2 bakken	**20,00**
CR 31811	Mengkraan 02501	**52,00**

MOBIELE AFVALBAKKEN

RVS



RVS REF. V 0/1

Ref.	Volume (liter)	Afmeting (Ø mm)	Prijs (excl. btw) €
V 0/1	60	400 x 64	**279,00**

BLOEMCONTAINERS

- 4 zwenkwielen
- 2 wielen met rem
- 1,2 mm dikke constructie in RVS 18/10
- Op wielen Ø 80 mm
- Handvat
- Deksel met centraal scharnier (Flip-Flap)

RVS



RVS REF. BF13

Ref.	Inhoud	Afmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
BF 13	129 (390 x 565 x 600)	560 x 385 x 700	**594,00**

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
- 15 cm hoge strook aan de voorzijde
- 230 V mono



RVS REF. SJ 20

MONO 230V

Ref.	Debiet (m^3/u)	Uitgang (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
SJ 10	1260	208 x 232	1000 x 900 x 450	**1205,00**
SJ 12	1260	208 x 232	1200 x 900 x 450	**1264,00**
SJ 14	1260	208 x 232	1400 x 900 x 450	**1319,00**
SJ 16	1620	208 x 232	1600 x 900 x 450	**1377,00**
SJ 18	1620	208 x 232	1800 x 900 x 450	**1451,00**
SJ 20	2520	260 x 300	2000 x 900 x 450	**1583,00**
SJ 22	2520	260 x 300	2200 x 900 x 450	**1641,00**
SJ 24	2520	260 x 300	2400 x 900 x 450	**1699,00**
SJ 26	2520	260 x 300	2600 x 900 x 450	**1770,00**
SJ 28	2520	260 x 300	2800 x 900 x 450	**1843,00**
SJ 30	2520	260 x 300	3000 x 900 x 450	**1899,00**



BESLAGPLATEN

Ref.	Diameter(cm)	Prijs (excl. btw) €
PV200	20	**56,00**
PV250	25	**56,00**
PV300	30	**56,00**

DAMPKAPPEN

AL GEMONTEERDE LEDVERLICHTING

STANDAARD TYPE
RVS

- RVS-filters met bochten, type labyrint
- RVS 18/10 constructie
- Horizontale zijwanden, naar onder hellende luifel
- 15 cm hoge strook aan de voorzijde

Afzuigmotor en variator niet meegeleverd (zie pagina 482)



RVS REF. PR 20

Ref.	Debiet (m³/u)	Uitgang (mm)	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
PR 10	2000	300 x 300	1000 x 900 x 450	**712,00**
PR 12	2000	300 x 300	1200 x 900 x 450	**789,00**
PR 14	2000	300 x 300	1400 x 900 x 450	**864,00**
PR 16	3000	300 x 400	1600 x 900 x 450	**939,00**
PR 18	3000	300 x 400	1800 x 900 x 450	**1228,00**
PR 20	3000	300 x 400	2000 x 900 x 450	**1254,00**
PR 22	3000	300 x 400	2200 x 900 x 450	**1331,00**
PR 24	3000	300 x 400	2400 x 900 x 450	**1231,00**
PR 26	3000	300 x 400	2600 x 900 x 450	**1361,00**
PR 28	4000	2 x 300 x 400	2800 x 900 x 450	**1455,00**
PR 30	5000	2 x 300 x 400	3000 x 900 x 450	**1531,00**
PR 32	5000	2 x 300 x 500	3200 x 900 x 450	**1646,00**
PR 36	6000	2 x 300 x 500	3600 x 900 x 450	**1934,00**
PR 40	6000	2 x 300 x 500	4000 x 900 x 450	**1935,00**

AFZUIGMOTOREN

230 V MONO

- Centrifugale ventilator
- 230 V mono



REF. D 7



REF. MEC 8

MONO 230V

Ref.	Beschrijving	Vermogen (W)	Prijs (excl. btw) €
D 7	Motor in te bouwen in de modellen PR 10 tot PR 18	189	**702,00**
D 9 T	Motor in te bouwen in de modellen PR 20 tot PR 30	420	**797,00**
MEC 8	Mechanische snelheidsvariator met tiptoetsen tot 8 amp.	-	**138,00**

AFZUIGINSTALLATIES

STANDAARD

ALU KADER EN STALEN PANELEN

- Geluidsisolatie
- 230 V mono
- Centrifugale ventilator met cassette met dubbele inlaat, motor aan de turbine gekoppeld
- Kader en profiel in aluminium, panelen in geverfd staal
- Het debiet in m^3/u werd bepaald bij een HST-verlies van 18 mm H_2O



REF. EC 9/9/6

MONO 230V

Ref.	Voor dampkappen van	Debiet	Vermogen	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
EC 9/9/6	1,2 tot 2 meter	1500	1/5 CV - 2,3 A	600 x 600 x 600	**986,00**
EC 10/10/4	2,2 tot 3,4 meter	3500	3/4 CV - 4,2 A	600 x 600 x 600	**1066,00**
EC 12/12/6	3,2 tot 4 meter	4500	3/4 CV - 3,8 A	750 x 750 x 750	**1432,00**

MUURSTEUNEN

Ref.	Voor cassette van	Prijs (excl. btw) €
SM 6	60 cm	**95,00**
SM 8	75 cm	**122,00**

FILTEREN VAN VETTEN EN GEUREN

RVS

- FILTERINRICHTING IN RVS STAAL 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. FG 05

Ref.	Beschrijving	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
FG 05	Filterinrichting met 5 cilinders of 15,5 kg koolstof	700 x 400 x 700	**1249,00**
FG 09	Filterinrichting met 9 cilinders of 28 kg koolstof	700 x 700 x 700	**1811,00**

VERBRUIKSGOEDEREN

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
F 28/5	Microvezelfilter voor FG 05	**22,00**
F 59/9	Microvezelfilter voor FG 09	**34,00**
SC 25	Zak actieve koolstof (25 kilo)	**171,00**

FILTEREN VAN VETTEN EN GEUREN MET MOTOR IN DE OMKASTING

ALUMINIUM

- STRUCTUUR IN ALU PROFIELEN
- Dubbelwandige staalplaten, geïsoleerd met geëxpandeerd polyurethaan
- Zijwand controlezijde wegneembaar
- Ventilator met dubbele afzuiging met motor die rechtstreeks gekoppeld is aan de turbine
- Synthetische filters met een nauwkeurigheid van 85% gravimetrie (G3) in klasse EN-779
- Roosterfilters
- Actieve koolstoffilters type E207 met hoog absorptievermogen

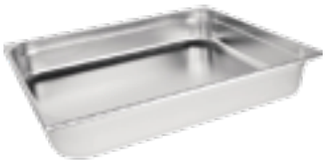


RVS REF. GFP 09

Ref.	Ampère	Debiet (m^3/u)	Prijs (excl. btw) €
GFP 05	3,6	1450	**2101,00**
GFP 09	3,6	2600	**2656,00**

GASTRONORMBAKKEN

AFI SERIE
RVS



RVS REF. B 21 100

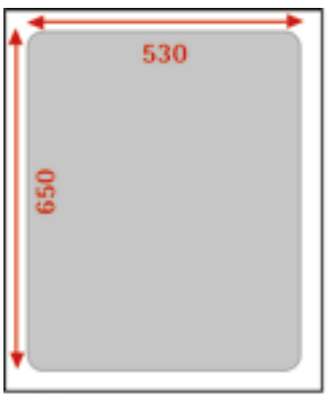


RVS REF. B 11 150

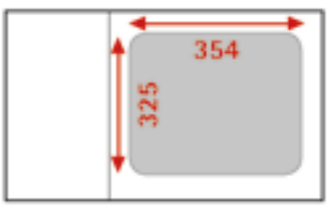


RVS REF. B 12 100

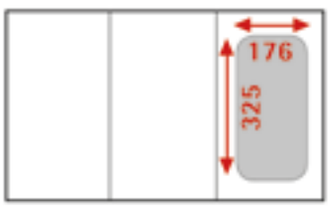




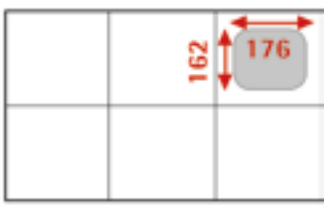
GN 2/1



GN 2/3



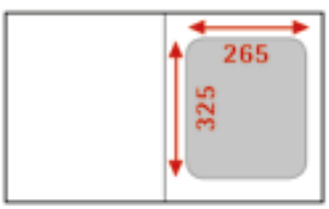
GN 1/3



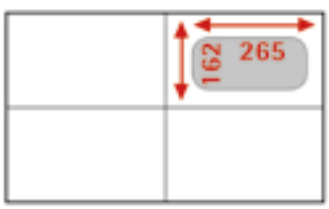
GN 1/6



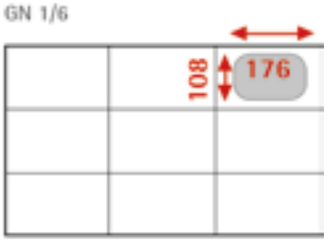
GN 1/1



GN 1/2



GN 1/4



GN 1/9

Ref.	Bakken	Diepte (mm)	Volume (liter)	Prijs (excl. btw) €
B 2120	GN 2/1 - 650 x 530 mm	20	5	**26,00**
B 2165		65	18,5	**34,00**
B 21 100		100	28,5	**38,00**
B 21 150		150	42,5	**131,00**
B 1120	GN 1/1 - 530 x 325 mm	20	3	**13,00**
B 1165		65	9	**15,00**
B 11 100		100	14	**18,00**
B 11 150		150	21	**27,00**
B 2365	GN 2/3 - 354 x 325 mm	65	5,5	**25,00**
B 23 100		100	9	**16,00**
B 12 100	GN 1/2 - 325 x 265 mm	100	6	**11,00**
B 12 150		150	9	**16,00**
B 13 100	GN 1/3 - 325 x 176 mm	100	4	**11,00**
B 13 150		150	5,7	**19,00**
B 14 100	GN 1/4 - 265 x 162 mm	100	2,8	**9,00**
B 14 150		150	4	**16,00**
B 16 100	GN 1/6 - 176 x 162 mm	100	1,5	**7,00**
B 16 150		150	1,7	**15,00**
B 19 100	GN 1/9 - 176 x 108 mm	100	1	**30,00**

DEKSELS

AFI SERIE
RVS

Zonder lepeluitsparing

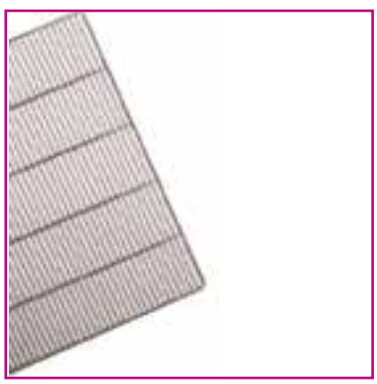


Ref.	Inhoud	Prijs (excl. btw) €
C 11 L	1/1	14,00
C 23 L	2/3	10,00
C 12 L	1/2	8,00
C 13 L	1/3	7,00
C 14 L	1/4	5,00
C 16 L	1/6	4,00
C 19 L	1/9	4,00

ROOSTERS

AFI SERIE
VERCHROOMD/ RVS

- Gastronorm- en euronormafmetingen







VERCHROOMD

Ref.	Rooster	Ø kader	Draad/Ø	Afmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
111	GN 1/1	5,8	19/2,8	530 x 325	15,00
121	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	28,00
146	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	21,00

SERIE SUPER RVS

Ref.	Rooster	Ø kader	Draad/Ø	Afmetingen (mm)	Prijs (excl. btw) €
TI 11	GN 1/1	5,8	19/2,8	530 x 325	15,00
TI 21	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	34,00
TI 46	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	19,00



AFI COLLIN-LUCY stelt u een nieuwe **AFIMED** omgeving voor de medische sector voor: Visuele en geluidsalarmen, USB-poort, temperatuurregistratie, batterijen, slot en schakelaar, medisch ABS, temperatuursensoren, draadloze gegevensoverdracht enz.

DE NIEUWIGHEDEN OM TE ONTDEKKEN

MEDISCHE KOELKASTEN

MEDISCHE KOELKASTEN • VOLLE DEUREN

488 MEDISCHE KOELKAST • 600 LITER
489 MEDISCHE KOELKAST • 400 LITER
490 MEDISCHE KOELKAST • 200 LITER

MEDISCHE KOELKASTEN

MEDISCHE KOELKASTEN • GLAZEN DEUREN

491 MEDISCHE KOELKAST • 600 LITER
492 MEDISCHE KOELKAST • 400 LITER
493 MEDISCHE KOELKAST • 200 LITER



NIEUW
MEDISCHE KOELKASTEN VOLLE DEUREN & GLAZEN DEUREN
PAGINA'S 488 TOT 493



AFIMED

Het nieuwe gamma professionele koelkasten speciaal ontworpen voor de medische sector



AFIMED

APOTHEEKKOELKASTEN

APOTHEEKKOELKASTEN • VOLLE DEUREN

494 APOTHEEKKOELKAST • 600 LITER
495 APOTHEEKKOELKAST • 400 LITER
496 APOTHEEKKOELKAST • 200 LITER



NIEUW
KOELKASTEN VOLLE DEUREN
PAGINA'S 494 TOT 496



NIEUW
KOELKASTEN GLAZEN DEUREN
PAGINA'S 497 TOT 499

APOTHEEKKOELKASTEN

APOTHEEKKOELKASTEN • GLAZEN DEUREN

497 APOTHEEKKOELKAST • 600 LITER
498 APOTHEEKKOELKAST • 400 LITER
499 APOTHEEKKOELKAST • 200 LITER



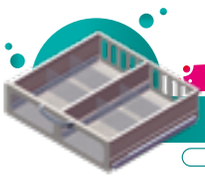
MEDISCHE KOELKAST

VOLLE DEUR • 600 LITER

IDEAAL VOOR APOTHEKEN EN MEDISCHE LABORATORIA

NIEUW
AFIMED SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
5 REKKEN
WIT VOORGELAKT

- USB-POORT + USB-SLEUTEL (OM ALARMEN EN TEMPERATUURLIJSTEN TE DOWNLOADEN)
- TEMPERATUURREGISTRATIE
- RS 485 POORT VOOR DRAADLOZE VERZENDING VAN GEGEVENS
- BATTERIJ VOOR 24 UUR (IN GEVAL VAN STROOMONDERBREKING)
- THERMOSTAAT DIXELL
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Stijl MEDISCH ABS 600 liter (MDD-norm)
- Fabricage volgens de kwaliteitsnorm ISO9001:2000 en de norm UNI EN 61010 voor laboratoriumapparaten
- Buitenzijde in wit voorgelakt staal, interieur in thermisch gevormd wit ABS
- Roll-bond verdampersysteem met geventileerde koeling
- Automatische ontdooiing
- Isolatie: cyclopentaan (70 mm aan elke zijde)
- Zijgaten (met kapje) voor bewakingssensoren
- Ledverlichting binnenin
- Visuele en geluidsalarmen: deur open/ temperatuur te hoog en te laag/ sensordefect/ batterij/ elektrisch defect
- Voorinstallatie voor de aansluiting van een alarm op afstand
- Temperatuursensoren: voor de binnenzijde en de verdamper
- Greep aan buitenzijde in staal met witte coating
- Verwijderbare dichting
- Omkeerbare en zelfsluitende deur
- Slot en hoofdschakelaar standaard
- 5 verstelbare leggers met witte coating
- 2 verstelbare poten + 2 wieltjes achteraan
- Bedrijfsomgeving: 30°C en 55% vochtigheid



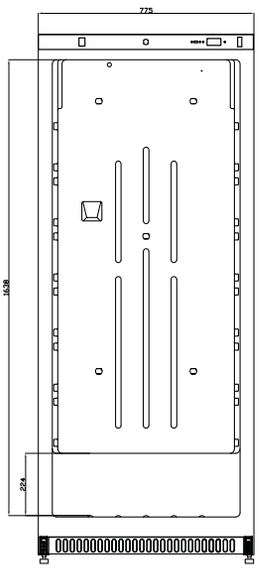
NIEUW
LADESYSTEEM & VERDELINGEN
ZIE | OPTIETABEL

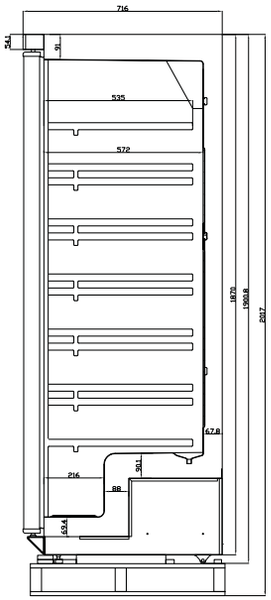
R600a



GELAKT 600 L 128 W REF. RWRC600MED

RWRC600MED





POSITIEVE TEMPERATUUR

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RWRC600MED	600	128	84,8	635 x 572 x 1638	775 x 716 x 1900	**2309,00**

OPTIES VERDELINGSKIT

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW60SKABS	Binnenzijde in ABS	347,00
RW60DRAW2ABS	Binnenzijde in RVS	347,00

MEDISCHE KOELKAST

VOLLE DEUR • 400 LITER

IDEAAL VOOR APOTHEKEN EN MEDISCHE LABORATORIA

NIEUW
AFIMED SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
5 REKKEN
WIT VOORGELAKT

- USB-POORT + USB-SLEUTEL (OM ALARMEN EN TEMPERATUURLIJSTEN TE DOWNLOADEN)
- TEMPERATUURREGISTRATIE
- RS 485 POORT VOOR DRAADLOZE VERZENDING VAN GEGEVENS
- BATTERIJ VOOR 24 UUR (IN GEVAL VAN STROOMONDERBREKING)
- THERMOSTAAT DIXELL
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Stijl MEDISCH ABS 400 liter (MDD-norm)
- Fabricage volgens de kwaliteitsnorm ISO9001:2000 en de norm UNI EN 61010 voor laboratoriumapparaten

Buitenzijde in wit voorgelakt staal, interieur in thermisch gevormd wit ABS
- Roll-bond verdampersysteem met geventileerde koeling
- Automatische ontdooiing
- Isolatie: cyclopentaan (70 mm aan elke zijde)
- Zijgaten (met kapje) voor bewakingssensoren
- Ledverlichting binnenin
- Visuele en geluidsalarmen: deur open/ temperatuur te hoog en te laag/ sensordefect/ batterij/ elektrisch defect
- Voorinstallatie voor de aansluiting van een alarm op afstand
- Temperatuursensoren: voor de binnenzijde en de verdamper

- Greep aan buitenzijde in staal met witte coating
- Verwijderbare dichting
- Omkeerbare en zelfsluitende deur
- Slot en hoofdschakelaar standaard
- 5 verstelbare leggers met witte coating
- 2 verstelbare poten + 2 wieltjes achteraan
- Bedrijfsomgeving: 30°C en 55% vochtigheid



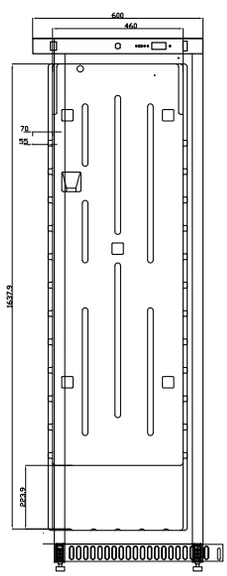
NIEUW
LADESYSTEEM & VERDELINGEN
ZIE | OPTIETABEL

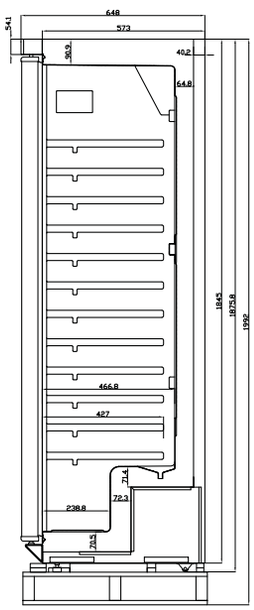
R600a



GELAKT | 400 L | 105 W | REF. RWRC400MED

RWRC400MED





POSITIEVE TEMPERATUUR

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RWRC400MED	400	105	77,3	460 x 467 x 1638	600 x 648 x 1876	**2054,00**

OPTIES VERDELINGSKIT

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW40SKABS	Binnenzijde in ABS	**288,00**
RW40SKSS	Binnenzijde in RVS	**288,00**

MEDISCHE KOELKAST

VOLLE DEUR • 200 LITER

IDEAAL VOOR APOTHEKEN EN MEDISCHE LABORATORIA

NIEUW
AFIMED SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
3 REKKEN
WIT VOORGELAKT

- USB-POORT + USB-SLEUTEL (OM ALARMEN EN TEMPERATUURLIJSTEN TE DOWNLOADEN)
- TEMPERATUURREGISTRATIE
- RS 485 POORT VOOR DRAADLOZE VERZENDING VAN GEGEVENS
- BATTERIJ VOOR 24 UUR (IN GEVAL VAN STROOMONDERBREKING)
- THERMOSTAAT DIXELL
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Stijl MEDISCH ABS 200 liter (MDD-norm)
- Fabricage volgens de kwaliteitsnorm ISO9001:2000 en de norm UNI EN 61010 voor laboratoriumapparaten
- Buitenzijde in wit voorgelakt staal, interieur in thermisch gevormd wit ABS
- Roll-bond verdampersysteem met geventileerde koeling
- Automatische ontdooiing
- Isolatie: cyclopentaan (60 mm aan elke zijde)
- Zijgaten (met kapje) voor bewakingssensoren
- Ledverlichting binnenin
- Visuele en geluidsalarmen: deur open/ temperatuur te hoog en te laag/ sensordefect/ batterij/ elektrisch defect
- Voorinstallatie voor de aansluiting van een alarm op afstand
- Temperatuursensoren: voor de binnenzijde en de verdamper
- Greep aan buitenzijde in staal met witte coating
- Verwijderbare dichting
- Omkeerbare deur
- Slot en hoofdschakelaar standaard
- 3 verstelbare leggers met witte coating
- 2 verstelbare poten + 2 wieltjes achteraan
- Bedrijfsomgeving: 30°C en 55% vochtigheid

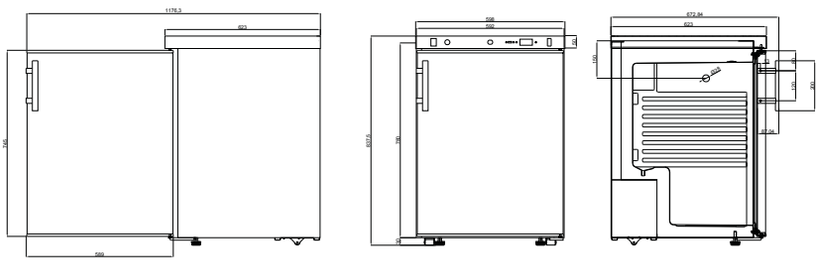


R600a



GELAKT | 200 L | 125 W | REF. RWRC200MED

RWRC200MED



POSITIEVE TEMPERATUUR

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RWRC200MED	200	125	46	477 x 482 x 652	598 x 623 x 823	**1465,00**

OPTIES LADESYSTEEM - BINNENZIJDE IN ABS

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW20DRAW1ABS	1 lade + rek	**224,00**
RW20DRAW2ABS	2 laden zonder rek	**424,00**

OPTIES LADESYSTEEM - BINNENZIJDE IN RVS

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW20DRAW1SS	1 lade + rek	**224,00**
RW20DRAW2SS	2 laden zonder rek	**424,00**

OPTIES VERDELINGSKIT

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW20SKABS	Binnenzijde in ABS	**288,00**
RW20SKSS	Binnenzijde in RVS	**288,00**

MEDISCHE KOELKAST

GLAZEN DEUR • 600 LITER

IDEAAL VOOR APOTHEKEN EN MEDISCHE LABORATORIA

NIEUW
AFIMED SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
5 REKKEN
WIT VOORGELAKT

- USB-POORT + USB-SLEUTEL (OM ALARMEN EN TEMPERATUURLIJSTEN TE DOWNLOADEN)
- TEMPERATUURREGISTRATIE
- RS 485 POORT VOOR DRAADLOZE VERZENDING VAN GEGEVENS
- BATTERIJ VOOR 24 UUR (IN GEVAL VAN STROOMONDERBREKING)
- THERMOSTAAT DIXELL
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Glazen deur MEDISCH ABS 600 liter (MDD-norm)
- Fabricage volgens de kwaliteitsnorm ISO9001:2000 en de norm UNI EN 61010 voor laboratoriumapparaten
- Buitenzijde in wit voorgelakt staal, interieur in thermisch gevormd wit ABS
- Roll-bond verdampersysteem met geventileerde koeling
- Automatische ontdooiing
- Isolatie: cyclopentaan (70 mm aan elke zijde)
- Zijgaten (met kapje) voor bewakingssensoren
- Ledverlichting binnenin
- Visuele en geluidsalarmen: deur open/ temperatuur te hoog en te laag/ sensordefect/ batterij/ elektrisch defect
- Voorinstallatie voor de aansluiting van een alarm op afstand
- Temperatuursensoren: voor de binnenzijde en de verdamper
- Greep aan buitenzijde in staal met witte coating
- Verwijderbare dichting
- Omkeerbare en zelfsluitende deur met dubbele beglazing
- Slot en hoofdschakelaar standaard
- 5 verstelbare leggers met witte coating
- 2 verstelbare poten + 2 wieltjes achteraan
- Bedrijfsomgeving: 30°C en 55% vochtigheid

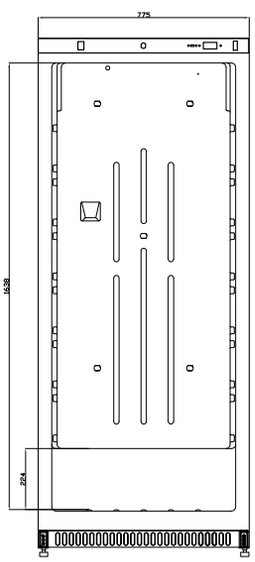


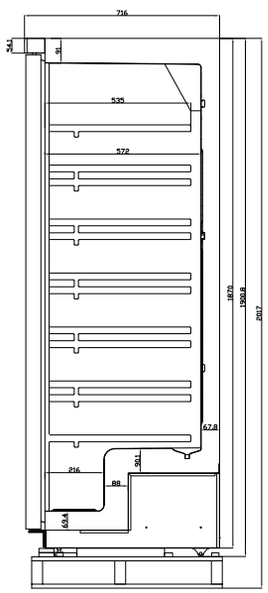
R600a



GELAKT | 600 L | 135 W | REF. RWRCG600MED

RWRCG600MED





POSITIEVE TEMPERATUUR

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RWRCG600MED	600	135	114,2	635 x 572 x 1638	775 x 716 x 1900	**2486,00**

OPTIES VERDELINGSKIT

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW60SKABS	Binnenzijde in ABS	**347,00**
RW60DRAW2ABS	Binnenzijde in RVS	**347,00**

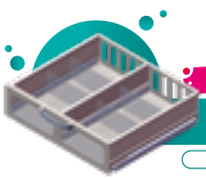
MEDISCHE KOELKAST

GLAZEN DEUR • 400 LITER

IDEAAL VOOR APOTHEKEN EN MEDISCHE LABORATORIA

NIEUW
AFIMED SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
5 REKKEN
WIT VOORGELAKT

- USB-POORT + USB-SLEUTEL (OM ALARMEN EN TEMPERATUURLIJSTEN TE DOWNLOADEN)
- TEMPERATUURREGISTRATIE
- RS 485 POORT VOOR DRAADLOZE VERZENDING VAN GEGEVENS
- BATTERIJ VOOR 24 UUR (IN GEVAL VAN STROOMONDERBREKING)
- THERMOSTAAT DIXELL
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Glazen deur MEDISCH ABS 400 liter (MDD-norm)
- Fabricage volgens de kwaliteitsnorm ISO9001:2000 en de norm UNI EN 61010 voor laboratoriumapparaten
- Buitenzijde in wit voorgelakt staal, interieur in thermisch gevormd wit ABS
- Roll-bond verdampersysteem met geventileerde koeling
- Automatische ontdooiing
- Isolatie: cyclopentaan (70 mm aan elke zijde)
- Zijgaten (met kapje) voor bewakingssensoren
- Ledverlichting binnenin
- Visuele en geluidsalarmen: deur open/ temperatuur te hoog en te laag/ sensordefect/ batterij/ elektrisch defect
- Voorinstallatie voor de aansluiting van een alarm op afstand
- Temperatuursensoren: voor de binnenzijde en de verdamper
- Greep aan buitenzijde in staal met witte coating
- Verwijderbare dichting
- Omkeerbare en zelfsluitende deur met dubbele beglazing
- Slot en hoofdschakelaar standaard
- 5 verstelbare leggers met witte coating
- 2 verstelbare poten + 2 wieltjes achteraan
- Bedrijfsomgeving: 30°C en 55% vochtigheid



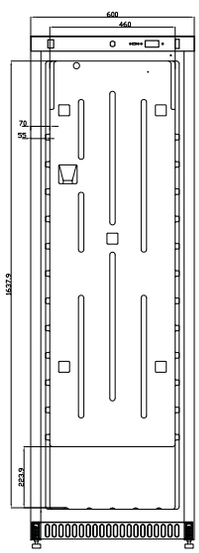
NIEUW
LADESYSTEEM & VERDELINGEN
ZIE | OPTIETABEL

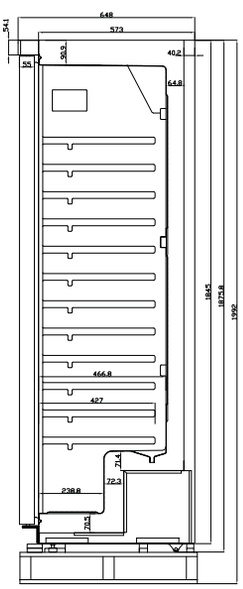
R600a



GELAKT | 400 L | 110 W | REF. RWRCG400MED

RWRCG400MED





POSITIEVE TEMPERATUUR

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RWRCG400MED	400	110	93,3	460 x 467 x 1638	600 x 648 x 1876	**1671,00**

OPTIES VERDELINGSKIT

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW40SKABS	Binnenzijde in ABS	288,00
RW40SKSS	Binnenzijde in RVS	288,00

MEDISCHE KOELKAST

GLAZEN DEUR • 200 LITER

IDEAAL VOOR APOTHEKEN EN MEDISCHE LABORATORIA

NIEUW
AFIMED SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
3 REKKEN
WIT VOORGELAKT

- USB-POORT + USB-SLEUTEL (OM ALARMEN EN TEMPERATUURLIJSTEN TE DOWNLOADEN)
- TEMPERATUURREGISTRATIE
- RS 485 POORT VOOR DRAADLOZE VERZENDING VAN GEGEVENS
- BATTERIJ VOOR 24 UUR (IN GEVAL VAN STROOMONDERBREKING)
- THERMOSTAAT DIXELL
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Glazen deur MEDISCH ABS 400 liter (MDD-norm)
- Fabricage volgens de kwaliteitsnorm ISO9001:2000 en de norm UNI EN 61010 voor laboratoriumapparaten
- Buitenzijde in wit voorgelakt staal, interieur in thermisch gevormd wit ABS
- Roll-bond verdampersysteem met geventileerde koeling
- Automatische ontdooiing
- Isolatie: cyclopentaan (60 mm aan elke zijde)
- Zijgaten (met kapje) voor bewakingssensoren
- Ledverlichting binnenin
- Visuele en geluidsalarmen: deur open/ temperatuur te hoog en te laag/ sensordefect/ batterij/ elektrisch defect
- Voorinstallatie voor de aansluiting van een alarm op afstand
- Temperatuursensoren: voor de binnenzijde en de verdamper
- Greep aan buitenzijde in staal met witte coating
- Verwijderbare dichting
- Omkeerbare deur met dubbele beglazing
- Slot en hoofdschakelaar standaard
- 3 verstelbare leggers met witte coating
- 2 verstelbare poten + 2 wieltjes achteraan
- Bedrijfsomgeving: 30°C en 55% vochtigheid

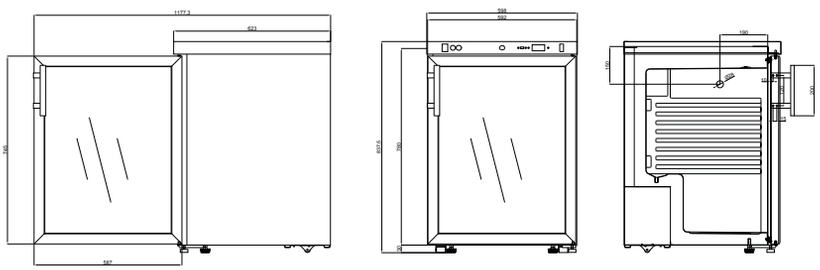


R600a



GELAKT | 200 L | 125 W | REF. RWRCG200MED

RWRCG200MED



POSITIEVE TEMPERATUUR

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RWRCG200MED	200	125	50	477 x 482 x 652	598 x 623 x 823	**1553,00**

OPTIES LADESYSTEEM - BINNENZIJDE IN ABS

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW20DRAW1ABS	1 lade + rek	**224,00**
RW20DRAW2ABS	2 laden zonder rek	**424,00**

OPTIES LADESYSTEEM - BINNENZIJDE IN RVS

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW20DRAW1SS	1 lade + rek	**224,00**
RW20DRAW2SS	2 laden zonder rek	**424,00**

OPTIES VERDELINGSKIT

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW20SKABS	Binnenzijde in ABS	**288,00**
RW20SKSS	Binnenzijde in RVS	**288,00**

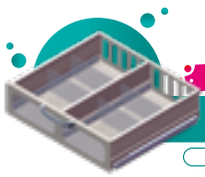
APOTHEEKKOELKAST

VOLLE DEUR • 600 LITER

NIEUW
AFIMED SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
5 REKKEN
WIT VOORGELAKT

- DIGITALE THERMOSTAAT
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Stijl in farmaceutisch ABS, 600 liter (geschikt voor vaccins en geneesmiddelen - EN61010)
- Buitenzijde in wit voorgelakt staal, interieur in thermisch gevormd wit ABS
- Roll-bond verdampersysteem met geventileerde koeling
- Ventilatoren-verdampers op de achterwanden
- Automatische ontdooiing
- Isolatie: cyclopentaan (70 mm aan elke zijde)
- Zijgaten (met kapje) voor bewakingssensoren
- Ledverlichting binnenin
- Visueel en geluidsalarm: deur open/ temperatuur te hoog en te laag/ sensor defect
- Temperatuursensoren: voor de binnenzijde en de verdamper
- Voorinstallatie voor de aansluiting van een alarm op afstand
- Greep aan buitenzijde in staal met witte coating
- Verwijderbare dichting
- Omkeerbare en zelfsluitende deur
- Slot en hoofdschakelaar standaard
- 5 verstelbare leggers met witte coating
- 2 verstelbare poten + 2 wieltjes achteraan

- VENTILATIE AANGESTUURD DOOR MICROSCHAKELAARS OP DE DEUREN, DIE DE VENTILATOREN UITSCHAKELEN BIJ HET OPENEN VAN DE DEUREN. Dit voorkomt dat de binnenlucht snel wordt vervangen door warme lucht van buiten de koelkast. Dit is bijzonder belangrijk voor de kwaliteit wanneer de deur vaak wordt geopend, zoals het geval is in distributieapotheken



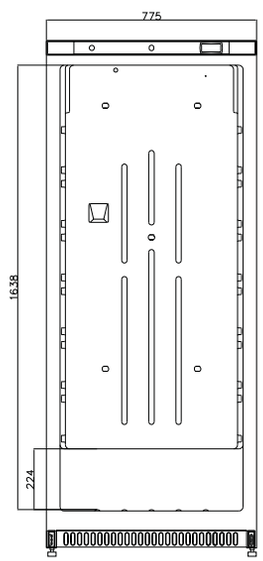
NIEUW
LADESYSTEEM & VERDELINGEN
ZIE | OPTIETABEL

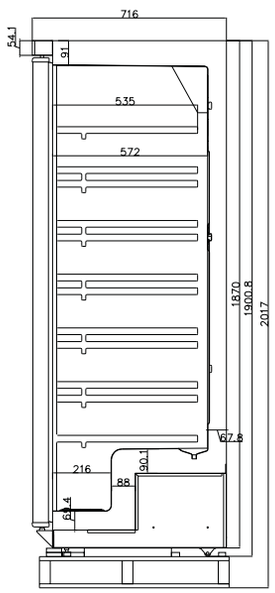
R600a



GELAKT | 600 L | 128 W | REF. RWQR600MED

RWQR600MED





POSITIEVE TEMPERATUUR

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RWQR600MED	600	128	96	635 x 572 x 1638	775 x 716 x 1900	**1466,00**

OPTIES VERDELINGSKIT

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW60SKABS	Binnenzijde in ABS	347,00
RW60DRAW2ABS	Binnenzijde in RVS	347,00

APOTHEEKKOELKAST

VOLLE DEUR • 400 LITER

NIEUW
AFIMED SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
5 REKKEN
WIT VOORGELAKT

- DIGITALE THERMOSTAAT
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Stijl in farmaceutisch ABS, 400 liter (geschikt voor vaccins en geneesmiddelen - EN61010)
- Buitenzijde in wit voorgelakt staal, interieur in thermisch gevormd wit ABS
- Roll-bond verdampersysteem met geventileerde koeling
- Ventilatoren-verdampers op de achterwanden
- Automatische ontdooiing
- Isolatie: cyclopentaan (70 mm aan elke zijde)
- Zijgaten (met kapje) voor bewakingssensoren
- Ledverlichting binnenin
- Visueel en geluidsalarm: deur open/ temperatuur te hoog en te laag/ sensor defect
- Temperatuursensoren: voor de binnenzijde en de verdamper
- Voorinstallatie voor de aansluiting van een alarm op afstand
- Greep aan buitenzijde in staal met witte coating
- Verwijderbare dichting
- Omkeerbare en zelfsluitende deur
- Slot en hoofdschakelaar standaard
- 5 verstelbare leggers met witte coating
- 2 verstelbare poten + 2 wieltjes achteraan

- VENTILATIE AANGESTUURD DOOR MICROSCHAKELAARS OP DE DEUREN, DIE DE VENTILATOREN UITSCHAKELEN BIJ HET OPENEN VAN DE DEUREN. Dit voorkomt dat de binnenlucht snel wordt vervangen door warme lucht van buiten de koelkast. Dit is bijzonder belangrijk voor de kwaliteit wanneer de deur vaak wordt geopend, zoals het geval is in distributieapotheken

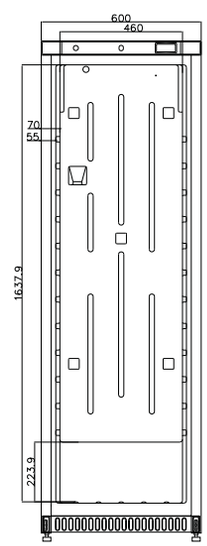


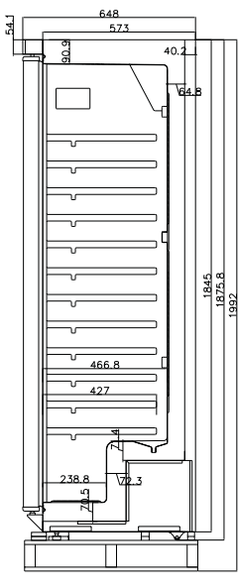
R600a



GELAKT | 400 L | 105 W | REF. RWQR400MED

RWRC400MED





POSITIEVE TEMPERATUUR

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RWQR400MED	400	105	77	460 x 467 x 1638	600 x 648 x 1876	**1229,00**

OPTIES VERDELINGSKIT

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW40SKABS	Binnenzijde in ABS	**288,00**
RW40SKSS	Binnenzijde in RVS	**288,00**

APOTHEEKKOELKAST

VOLLE DEUR • 200 LITER

NIEUW
AFIMED SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
3 REKKEN
WIT VOORGELAKT

- DIGITALE THERMOSTAAT
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Stijl in farmaceutisch ABS, 200 liter (geschikt voor vaccins en geneesmiddelen - EN61010)
- Buitenzijde in wit voorgelakt staal, interieur in thermisch gevormd wit ABS
- Roll-bond verdampersysteem met geventileerde koeling
- Ventilatoren-verdampers op de achterwanden
- Automatische ontdooiing
- Isolatie: cyclopentaan (70 mm aan elke zijde)
- Zijgaten (met kapje) voor bewakingssensoren
- Ledverlichting binnenin
- Visueel en geluidsalarm: deur open/ temperatuur te hoog en te laag/ sensor defect
- Temperatuursensoren: voor de binnenzijde en de verdamper
- Voorinstallatie voor de aansluiting van een alarm op afstand
- Greep aan buitenzijde in staal met witte coating
- Verwijderbare dichting
- Omkeerbare en zelfsluitende deur
- Slot en hoofdschakelaar standaard
- 5 verstelbare leggers met witte coating
- 2 verstelbare poten + 2 wieltjes achteraan

- VENTILATIE AANGESTUURD DOOR MICROSCHAKELAARS OP DE DEUREN, DIE DE VENTILATOREN UITSCHAKELEN BIJ HET OPENEN VAN DE DEUREN. Dit voorkomt dat de binnenlucht snel wordt vervangen door warme lucht van buiten de koelkast. Dit is bijzonder belangrijk voor de kwaliteit wanneer de deur vaak wordt geopend, zoals het geval is in distributieapotheken

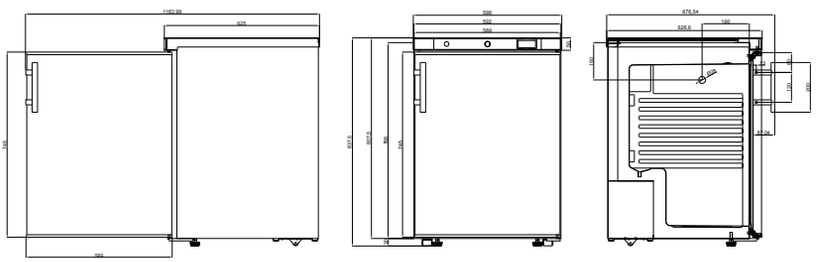


R600a



GELAKT | 200 L | 56 W | REF. RWQR200MED

RWQR200MED



POSITIEVE TEMPERATUUR

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RWQR200MED	200	56	41	477 x 443 x 652	598 x 679 x 838	**729,00**

OPTIES LADESYSTEEM - BINNENZIJDE IN ABS

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW20DRAW1ABS	1 lade + rek	224,00
RW20DRAW2ABS	2 laden zonder rek	424,00

OPTIES LADESYSTEEM - BINNENZIJDE IN RVS

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW20DRAW1SS	1 lade + rek	224,00
RW20DRAW2SS	2 laden zonder rek	424,00

OPTIES VERDELINGSKIT

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW20SKABS	Binnenzijde in ABS	288,00
RW20SKSS	Binnenzijde in RVS	288,00

APOTHEEKKOELKAST

GLAZEN DEUR • 600 LITER

NIEUW
AFIMED SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
5 REKKEN
WIT VOORGELAKT

- DIGITALE THERMOSTAAT
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Glazen deur in farmaceutisch ABS, 600 liter (geschikt voor vaccins en geneesmiddelen - EN61010)
- Buitenzijde in wit voorgelakt staal, interieur in thermisch gevormd wit ABS
- Roll-bond verdampersysteem met geventileerde koeling
- Ventilatoren-verdampers op de achterwanden
- Automatische ontdooiing
- Isolatie: cyclopentaan (70 mm aan elke zijde)
- Zijgaten (met kapje) voor bewakingssensoren
- Ledverlichting binnenin
- Visueel en geluidsalarm: deur open/ temperatuur te hoog en te laag/ sensor defect
- Temperatuursensoren: voor de binnenzijde en de verdamper
- Voorinstallatie voor de aansluiting van een alarm op afstand
- Greep aan buitenzijde in staal met witte coating
- Verwijderbare dichting
- Omkeerbare en zelfsluitende deur met dubbele beglazing
- Slot en hoofdschakelaar standaard
- 5 verstelbare leggers met witte coating
- 2 verstelbare poten + 2 wieltjes achteraan

- VENTILATIE AANGESTUURD DOOR MICROSCHAKELAARS OP DE DEUREN, DIE DE VENTILATOREN UITSCHAKELEN BIJ HET OPENEN VAN DE DEUREN. Dit voorkomt dat de binnenlucht snel wordt vervangen door warme lucht van buiten de koelkast. Dit is bijzonder belangrijk voor de kwaliteit wanneer de deur vaak wordt geopend, zoals het geval is in distributieapotheken

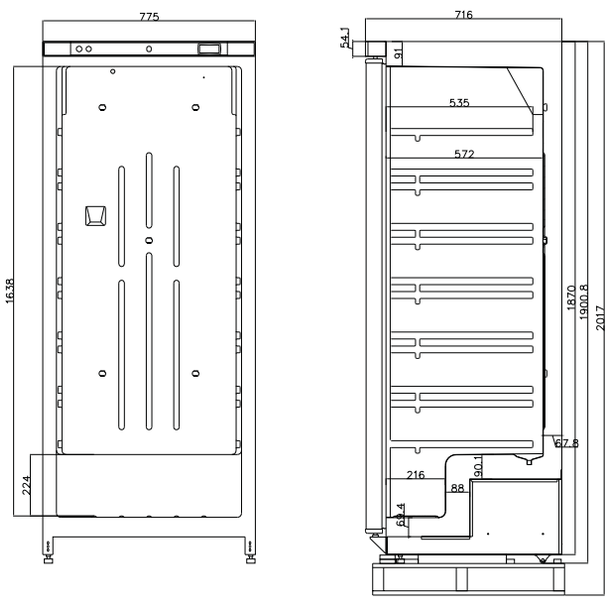


R600a



GELAKT | 600 L | 131 W | REF. RWQRG600MED

RWQRG600MED



POSITIEVE TEMPERATUUR

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RWQRG600MED	600	131	118	635 x 572 x 1638	775 x 763 x 1900	1671,00

OPTIES VERDELINGSKIT

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW60SKABS	Binnenzijde in ABS	347,00
RW60DRAW2ABS	Binnenzijde in RVS	347,00

APOTHEEKKOELKAST

GLAZEN DEUR • 400 LITER

NIEUW
AFIMED SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
5 REKKEN
WIT VOORGELAKT

- DIGITALE THERMOSTAAT
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Glazen deur in farmaceutisch ABS, 400 liter (geschikt voor vaccins en geneesmiddelen - EN61010)
- Buitenzijde in wit voorgelakt staal, interieur in thermisch gevormd wit ABS
- Roll-bond verdampersysteem met geventileerde koeling
- Ventilatoren-verdampers op de achterwanden
- Automatische ontdooiing
- Isolatie: cyclopentaan (70 mm aan elke zijde)
- Zijgaten (met kapje) voor bewakingssensoren
- Ledverlichting binnenin
- Visueel en geluidsalarm: deur open/ temperatuur te hoog en te laag/ sensor defect
- Temperatuursensoren: voor de binnenzijde en de verdamper
- Voorinstallatie voor de aansluiting van een alarm op afstand
- Greep aan buitenzijde in staal met witte coating
- Verwijderbare dichting
- Omkeerbare en zelfsluitende deur met dubbele beglazing
- Slot en hoofdschakelaar standaard
- 5 verstelbare leggers met witte coating
- 2 verstelbare poten + 2 wieltjes achteraan

- VENTILATIE AANGESTUURD DOOR MICROSCHAKELAARS OP DE DEUREN, DIE DE VENTILATOREN UITSCHAKELEN BIJ HET OPENEN VAN DE DEUREN. Dit voorkomt dat de binnenlucht snel wordt vervangen door warme lucht van buiten de koelkast. Dit is bijzonder belangrijk voor de kwaliteit wanneer de deur vaak wordt geopend, zoals het geval is in distributieapotheken



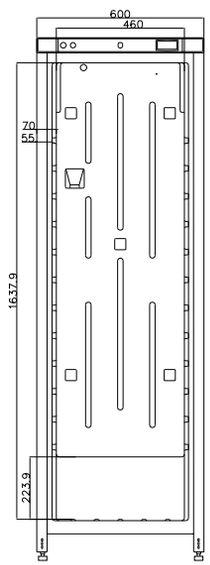
NIEUW
LADESYSTEEM & VERDELINGEN
ZIE | OPTIETABEL

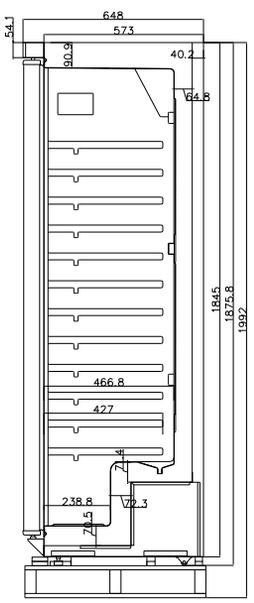
R600a



GELAKT 400 L 108 W REF. RWQRG400MED

RWQRG400MED





POSITIEVE TEMPERATUUR

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RWQRG400MED	400	108	94	460 x 467 x 1638	600 x 695 x 1876	**1377,00**

OPTIES VERDELINGSKIT

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW40SKABS	Binnenzijde in ABS	**288,00**
RW40SKSS	Binnenzijde in RVS	**288,00**

APOTHEEKKOELKAST

GLAZEN DEUR • 200 LITER

NIEUW
AFIMED SERIE
POSITIEVE TEMPERATUREN
3 REKKEN
WIT VOORGELAKT

- DIGITALE THERMOSTAAT
- Koelmiddel R600a
- Temperatuur +2°C/+8°C
- Glazen deur in farmaceutisch ABS, 200 liter (geschikt voor vaccins en geneesmiddelen - EN61010)
- Buitenzijde in wit voorgelakt staal, interieur in thermisch gevormd wit ABS
- Roll-bond verdampersysteem met geventileerde koeling
- Ventilatoren-verdampers op de achterwanden
- Automatische ontdooiing
- Isolatie: cyclopentaan (70 mm aan elke zijde)
- Zijgaten (met kapje) voor bewakingssensoren
- Ledverlichting binnenin
- Visueel en geluidsalarm: deur open/ temperatuur te hoog en te laag/ sensor defect
- Temperatuursensoren: voor de binnenzijde en de verdamper
- Voorinstallatie voor de aansluiting van een alarm op afstand
- Greep aan buitenzijde in staal met witte coating
- Verwijderbare dichting
- Omkeerbare en zelfsluitende deur met dubbele beglazing
- Slot en hoofdschakelaar standaard
- 5 verstelbare leggers met witte coating
- 2 verstelbare poten + 2 wieltjes achteraan

- VENTILATIE AANGESTUURD DOOR MICROSCHAKELAARS OP DE DEUREN, DIE DE VENTILATOREN UITSCHAKELEN BIJ HET OPENEN VAN DE DEUREN. Dit voorkomt dat de binnenlucht snel wordt vervangen door warme lucht van buiten de koelkast. Dit is bijzonder belangrijk voor de kwaliteit wanneer de deur vaak wordt geopend, zoals het geval is in distributieapotheken

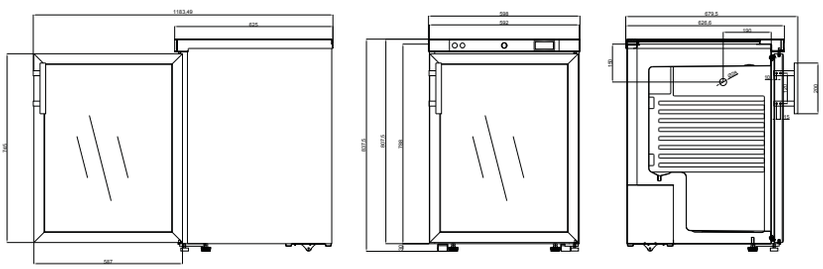


R600a



GELAKT | 200 L | 59 W | REF. RWQRG200MED

RWQRG200MED



POSITIEVE TEMPERATUUR

Ref.	Volume (liter)	Vermogen (W)	Gewicht (kg)	Binnenafm. (mm) L x D x H	Afm. (mm) L x D x H	Prijs (excl. btw) €
RWQRG200MED	200	59	46	477 x 443 x 652	598 x 679 x 838	829,00

OPTIES LADESYSTEEM - BINNENZIJDE IN ABS

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW20DRAW1ABS	1 lade + rek	224,00
RW20DRAW2ABS	2 laden zonder rek	424,00

OPTIES LADESYSTEEM - BINNENZIJDE IN RVS

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW20DRAW1SS	1 lade + rek	224,00
RW20DRAW2SS	2 laden zonder rek	424,00

OPTIES VERDELINGSKIT

Ref.	Beschrijving	Prijs (excl. btw) €
RW20SKABS	Binnenzijde in ABS	288,00
RW20SKSS	Binnenzijde in RVS	288,00

NIEUWE AFDELING WASSERIJ

Shaper®
Les ateliers du linge







Welkom in het universum van de professionele wasserij SHAPER.

Inspelend op de steeds grotere vraag van onze klanten naar professionele wasserijartikelen, maar ook en vooral naar advies en deskundigheid op dat vlak, presenteren wij ons nieuwe gamma dat uitsluitend gewijd is aan de behandeling van linnen in al zijn vormen.

SHAPER is een volwaardige gespecialiseerde afdeling die in staat is om in alle behoeften te voorzien, ongeacht de activiteit, de configuratie of de omvang van de onderneming.

Wij bieden u voortaan een brede waaier van performante toestellen en innoverende diensten die via specifieke gamma's een oplossing bieden voor elke behoefte.

MATERIEEL BESTEMD VOOR PROFESSIONELE KLANTEN

- Ziekenhuizen, klinieken
- Zorginstellingen
- Medisch-sociale instellingen
- Rusthuizen
- Kinderdagverblijven
- Geneesmiddelenindustrie
- Voedingsindustrie

NIEUWE AFDELING WASSERIJ
PAGINA 248

INDUSTRIELE BARRIEREWASMACHINE MET SUPER CENTRIFUGERING

Hoe besmetting van wasgoed voorkomen in ziekenhuizen, cleanrooms, rusthuizen, zorgcentra, in de geneesmiddelen- of voedingsindustrie?

Aseptische wasmachines, ook wel 'barrière-' of 'doorgeefwasmachines' genoemd, werden hiervoor reeds in 1984 ontwikkeld.

Ze zijn de ideale oplossing om kruisbesmetting tussen vuile en schone was te voorkomen in wasserijen.

- Industriële barrièrewasmachine met super centrifugering
- 900 tot 1000 t/min, speciaal ontworpen voor
- gevoelige omgevingen die aan de RABC-normen moeten
- voldoen.
- Drievoudige watertoevoer, elektronische onbalansregeling,
- nieuwe Touch microprocessor met digitaal display,
- 26 programma's, Wet Cleaning systeem ...
- een kort overzicht van de uitzonderlijke
- kwaliteiten van deze geavanceerde wasmachine.
- G-factor: 350 tot 400



OFFERTES - BESTELLINGEN - VORMING VAN HET CONTRACT

Alle bestellingen van producten houden van de koper zonder voorbehoud en met volledige instemming aanvaarding van deze algemene verkoopsvoorwaarden in.
Genoemde voorwaarden hebben voorrang op elk ander document van de koper en zijn van toepassing op alle verkopen 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.
Elke door de koper 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 60 dagen.
Als de koper 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 om de leveringen en werken te onderbreken, zonder dat de klant aanspraak kan maken op een vergoeding of op een annuleringsrecht, indien de kredietlijn die wij hem zouden hebben toegestaan, wordt overschreden of financiële risico's zou inhouden.
Elke aanvraag van wijziging van een bestelling naar volume of aard moet schriftelijk worden aanvaard door de onderneming Collin Lucy.

KENMERKEN VAN HET MATERIAAL

De koper 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.

PLANNEN EN ONTWERPEN

De ontwerpen, studies, bestekken en plannen die wij aan onze klanten toevertrouwen, blijven onze eigendom. Ze zijn het resultaat van ons werk en onze ervaring en worden bijgevolg niet gratis overhandigd aan de klanten, behoudens andersluidende bepaling.
Ze moeten als vertrouwelijk worden beschouwd en mogen niet door de klant worden gekopieerd, gecalqueerd of gebruikt zonder onze schriftelijke toestemming. Ze moeten ons op eenvoudig verzoek worden teruggegeven onder voorbehoud van schadevergoeding.

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 vervrachters en van de volgorde van ontvangst van de bestelbonnen.
Niet-naleving ervan kan geen aanleiding geven tot weigering, annulering of schadevergoeding.
Ze gaan in bij onze schriftelijke bevestiging van de bestelling en bij de ontvangst door ons van alle nodige inlichtingen voor de uitvoering ervan.
Als de overeenkomst bepaalt dat bij bestelling een voorschot moet worden betaald, beginnen de termijnen te lopen vanaf de ontvangst van het voorschot, onverminderd de voorgaande bepalingen.
De vermelding "uit voorraad" betekent, met het bovenvermelde voorbehoud, levering binnen tien 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, overstroming, transportschaarste enz.) opgeschort voor onszelf, onze leveranciers en onze nationale en buitenlandse toeleveranciers.

PRIJZEN

Onze prijzen gelden voor onverpakte koopwaar, materiaal vanaf onze opslagplaatsen.
De bepaalde prijzen zijn de prijzen die gelden op hun datum.
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.

AANSLUITINGEN

De aansluiting van de toestellen op fluïda (water, gas, elektriciteit, stoom) en op de riolering valt altijd buiten onze prerstaties, behoudens andersluidende bepaling die in elk geval door ons schriftelijk bevestigd moet zijn.

LEVERING

Het vervoer van het materiaal door onze eigen vervoerder of door de door ons betaalde vervoerders gebeurt op risico van de geadresseerde.
Wij wijzen a fortiori elke aansprakelijkheid af als de goederen worden afgehaald door de klant of via zijn vervrachter.

ONTVANGST - KLACHT

De klant dient elke levering te controleren op het gebied van hoeveelheid, kwaliteit en gefactureerde prijs. Eventuele klachten moeten bij ontvangst worden kenbaar gemaakt.
Wat de kwaliteit betreft, worden onze leveringen altijd geacht aanvaard te zijn na een termijn van zeven kalenderdagen, waarbij de datum van onze verzendingsnota als bewijs geldt.
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 worden onderzocht. Indiening van een klacht machtigt de klant in geen geval om betaling van de andere leveringen op te schorten.

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 een eventueel opnieuw in nieuwstaat brengen, zullen hem in rekening worden gebracht.
De eventuele terugbetaling zal gebeuren via een voucher of creditnota die kan worden gebruikt voor de aankoop van andere goederen.

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 facturatiedatum.
Bij betalingsachterstand is 15 % interest per jaar verschuldigd vanaf de vervaldag, zonder dat de koper in gebreke moet worden gesteld.
Voorts wordt, als de achterstand meer dan 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.
Wij behouden ons het recht voor om aanvaarding van door ons opgestelde effecten te eisen. 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.

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 koper 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.

BEDING VAN OVERDRACHT VAN SCHULDVORDERING

Bij doorverkoop van de goederen, zelfs omgebouwd, die toebehoren aan de verkoper, verleent de koper hem vanaf dan alle vorderingen die voortvloeien uit de doorverkoop ervan.

GARANTIE

Behoudens andersluidende vermelding kennen wij vanaf de levering een garantie van 12 maanden toe, op alle artikelen waarvoor wij de algemene vertegenwoordiging hebben.
De andere artikelen 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 onze zorgen.
In dat geval verbindt de klant zich ertoe om 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 reparatie- of wijzigingswerken uitvoeren tijdens de garantieperiode, vervalt de garantie van rechtswege (bij installatie door onze zorgen).
Hetzelfde geldt bij beschadiging van deze apparaten door derden. Elke betalingsachterstand ontneemt de klant het recht op garantie.

BEVOEGDE RECHTBANKEN

Alleen het Belgische recht is van toepassing.
Alleen de rechtbanklen van Dinant en de Vrederechter van Gedinne zijn bevoegd om zich uit te spreken over een geschil betreffende een levering of de betaling ervan, ongeacht de bepalingen van de koper.

AFI • COLLIN-LUCY
49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE - Belgique

00 32 61 51 11 10
00 32 61 51 17 95

commercial@collin-lucy.com

www.collin-lucy.com

FRANKRIJK

IBAN : FR76 3000 4023 2300 0111 4007 978
BIC : BNPAFRPPNFE

BELGIË

IBAN : BE66 2500 1264 4643
BIC : GEBABEBB

BTW : BE 0411 920 396

UW DEALER