

Diamond 2026 selection





Diamond

14	7500	1984
PRODUCTFAMILIES	REFERENTIES	SINDS
50	1800	
LANDEN	WEDERVERKOPERS	



DE OMGEVING ONTHULLEN DIE DE CREATIVITEIT VAN CHEFS STIMULEERT!

Trots om onze partners te begeleiden!



CHEF CURTIS MULPAS
Finalist – Boccuse d’Or Wereld (Lyon, 2019)
Beste keukencommis – Boccuse d’Or Europa & Italië
Merkambassadeur Diamond®

Diamond 2026 selection

HET ESSENTIËLE VOOR PROFESSIONALS

Al meer dan veertig jaar ondersteunt Diamond® professionals in horeca, hospitality en voedingsberoepen met een duidelijk doel: betrouwbare, efficiënte en duurzame oplossingen bieden.

Met Diamond Selection hebben wij in één enkele catalogus het beste van onze assortimenten samengebracht:

- De onmisbare producten voor koken en voorbereiding
- De beproefde referenties voor koeling en opslag
- De meest performante oplossingen voor hygiëne en afwas
- Zonder de onmisbare RVS-producten, accessoires en recente innovaties te vergeten

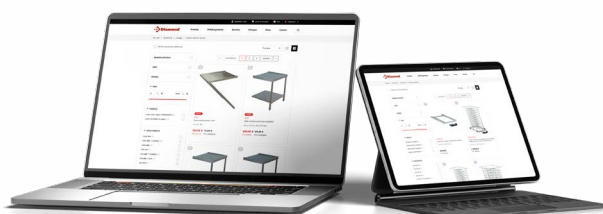
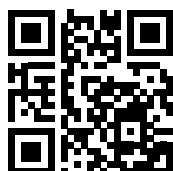
Elk product werd geselecteerd op basis van zijn prijs-kwaliteitverhouding, betrouwbaarheid in de praktijk en succes bij gebruikers.

Diamond Selection is DE selectie die voor u werd samengesteld: de bestsellers, de beste nieuwigheden en de beste opportuniteiten, samengebracht in één enkele catalogus, ontstaan uit de ervaring en knowhow van Diamond®.

ONTDEK ALLE KNOWHOW VAN DIAMOND®

Koeling.....	2
Ice cream.....	29
Koken.....	31
Vaatwassers.....	49
Pizza - Pasta.....	55
Gebak - Bakkerij.....	61
Dynamische Bereiding.....	64
R.V.S. Materiaal - Hygiene.....	71
Selfs-Service - Buffets.....	78
Coffee bar - Tea room.....	82
Wasserij.....	87

Vind de volledige lijst van onze producten op onze website
www.diamond-eu.com



BOTTLES LINE

FLESSENKOELER

- ♦ Buitenuitvoering in Skinplate (zwarte kleur), Interieur in Skinplate (witte kleur).
- ♦ 2 geriliseerde roosters (450x430 mm) per deur.
- ♦ Standaard geleverd met 2 centrale aansluitroosters.
- ♦ Binnenverlichting type LED, met aan/uit schakelaar.
- ♦ Elektronische regelaar.
- ♦ Isolatie (40 mm) in geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFK.
- ♦ Geventileerde verdampers geplaatst tussen 2 deuren, automatisch

- ontdooien, automatische verdamping van het condensaat.
- ♦ Koeleenheid klimaatklasse 4, geventileerde condensor, toegankelijkheid aan de voorzijde, aangebracht op "uitneembare" geleiders.
- ♦ Deuren (510 mm) met magnetische afdichtingsluiting (druk), ergonomisch handvat, scharnieren met stop op 100° en deursluiting met automatische herhaling.



TAVT/2-R2



TAVT/4G-R2



T1/2-T **533 €**



T1/3-T **683 €**

FLESSENKOELERS • VOLLE DEUREN • ZWART

	Deuren	°C	mm	
TAVT/2-R2	2	+1° +8°	1455x565xh890/905	1779 €
TAVT/3-R2	^A ^D 3	+1° +8°	2065x565xh890/905	2153 €
TAVT/4-R2	4	+1° +8°	2675x565xh890/905	2784 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz *cat. SILVER - P. 334*

FLESSENKOELERS • GLAZEN DEUREN • ZWART

	Deuren	°C	mm	
TAVT/2G-R2	2	+1° +8°	1455x565xh890/905	1972 €
TAVT/3G-R2	^A ^C 3	+1° +8°	2065x565xh890/905	2474 €
TAVT/4G-R2	4	+1° +8°	2675x565xh890/905	3171 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz *cat. SILVER - P. 334*



TAVX/4G-R2



T1/2-X **570 €**



T1/3-X **720 €**

FLESSENKOELERS • GLAZEN DEUREN • ROESTVRIJ STAAL

- ♦ Buitenkant in R.V.S. AISI 430 en binnenkant in R.V.S. AISI 304.

	Deuren	°C	mm	
TAVX/2G-R2	2	+1° +8°	1455x565xh890/905	2062 €
TAVX/3G-R2	^A ^C 3	+1° +8°	2065x565xh890/905	2604 €
TAVX/4G-R2	4	+1° +8°	2675x565xh890/905	3339 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz *cat. SILVER - P. 336*



INBEGREPEN



BOTTLES EVO

FLESSENKOELERS • ZWART

- Buitenkant gemaakt van gepoedercoat (zwarte kleur), binnenkant van Skinplate (witte kleur), voedselveilig en corrosiebestendig.
- Elektronische regelaar met digitale T°-weergave -2° +8°, in een gesloten, waterdichte behuizing.
- Isolatie (40 mm) in CFK-vrij geëxpandeerd polyurethaan.
- Geventileerde verdamp(er)s.
- Automatische ontdooiing, automatische verdamping van condensaat.
- Koelunit klimaatklasse 3 (geplaatst aan de rechterkant), geventileerde condensor, fronttoegang (magneet), vergemakkelijkt de toegang tot de servicedienst.
- Deuren (525 mm) met magnetische afdichting (drukgesloten), standaard deurslot met sleutel, geïntegreerde ergonomische handgreep, deur met automatische sluiting.
- LED-verlichting (glazen deuren).
- Apparaat gebouwd in overeenstemming met alle geldende (CE) normen.



VERSIE MET VOLLE DEUREN

- 1 verchromd rooster + 1 bodemrooster per deur.

	Deuren	°C	mm	
RLB2-2P	2	-2° +8°	1460x515xh860	1 892 €
RLB3-3P	3	-2° +8°	2085x515xh860	2 444 €
RLB4-4P	4	-2° +8°	2540x515xh860	2 916 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz
cat. GOLD - P. 190

VERSIE MET GLAZEN DEUREN

- 2 verchromde roosters + 1 bodemrooster per deur.
- LED-verlichting per deur.

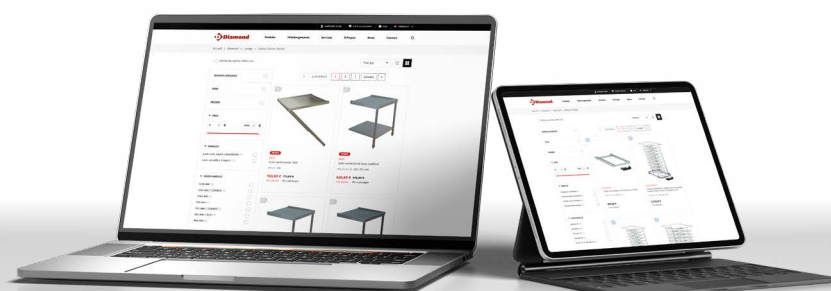
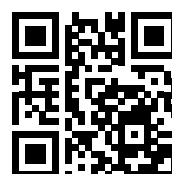
	Deuren	°C	mm	
RLB2-2G	2	-2° +8°	1460x535xh860	2 175 €
RLB3-3G	3	-2° +8°	2085x535xh860	2 711 €
RLB4-4G	4	-2° +8°	2540x535xh860	3 468 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz
cat. GOLD - P. 190

ACCESSOIRES BESCHIKBAAR OP AANVRAAG



Vind de volledige lijst van onze producten op onze website www.diamond-eu.com



NORDICA LINE

VOLLE IJSBLOKJESMACHINES • SPRAYSYSTEEM

- ♦ "Spray"-systeem met messing sproeiers (ontworpen om kalkaanslag door magnetisatie te voorkomen).
- ♦ IJsklontjes van 13 g.
- ♦ Getropicaliseerde hermetische eenheid, omgevingstemperatuur tot +43°C.
- ♦ Uitvoering in roestvrij staal AISI 304 (behalve ICE22A-R2 in ABS), roestvrijstalen poten (of verstelbare vijzels).
- ♦ Elektronische timer met automatisch reinigingssysteem "AWS" (beschikbaar van 22Kg tot 95Kg), maakt reiniging/ontkalking mogelijk zonder gebruik van de koelcyclus.

	Productie /24 uur	Reserve Vapaciteit	mm	
ICE22A-R2	22 kg	4 kg	355x404xh590	1 157 €
ICE22AX-R2	22 kg	4 kg	345x404xh590	1 257 €
ICE30A-R2	29 kg	9 kg	390x460xh690	1 462 €
ICE35A-R2	35 kg	16 kg	500x580xh690(+110)	1 717 €
ICE50A-R2	47 kg	25 kg	500x580xh800(+110)	1 917 €
ICE70A-R2	67 kg	40 kg	738x600xh920(+110)	2 551 €
ICE95A-R2	95 kg	55 kg	738x600xh1020(+110)	2 910 €
ICE130A-R2	130 kg	65 kg	840x740xh1075(+110)	3 789 €
ICE155A-R2	155 kg	65 kg	840x740xh1075(+110)	3 969 €

🌿 R290 📡 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 160



PEDELSYSTEEM

NORDICA LINE

KORRELIJSMACHINES

- ♦ Systeem met spiraal vijzel (voortdurende productie).
- ♦ Verdamer in R.V.S.
- ♦ Getropicaliseerde hermetische eenheid, omgevingstemperatuur +43°C.
- ♦ Uitvoering in R.V.S. AISI 304, regelbare R.V.S. poten.

	Productie /24 uur	Reserve Vapaciteit	mm	
ICE70AS-R2	67 kg	10 kg	450x620xh680	3 094 €
ICE115AS-R2	113 kg	30 kg	500x660xh800(+110)	3 526 €
ICE155AS-R2	153 kg	55 kg	738x690xh1020(+110)	4 091 €

🌿 R290 📡 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 169



KORRELIG IJS



SPRAYSYSTEEM

BISTRO LINE

HOLLE IJSBLOKJESMACHINES • STAAFSYSTEEM

- ♦ "Staafsysteem", ontworpen om verkalking te voorkomen en het water te zuiveren.
- ♦ Holle ijsblokjes 20 g, ø 30 mm, h 25 mm.
- ♦ Productie per cyclus: 15 blokjes.
- ♦ Evaporator met vertinde koperen "vingers".
- ♦ Getropicaliseerde hermetische unit.
- ♦ Uitvoering in R.V.S. AISI 304, zijden vervaardigd in grijze skinplate.
- ♦ Regelbare poten.

	Productie /24 uur	Reserve Vapaciteit	mm	
MXP-25A/R2	22 kg	9 kg	401x506xh643 (+15/57)	1 472 €
MXP-35A/R2	31kg	12 kg	401x506xh698 (+15/57)	1 629 €
MXP-45A/R2	38 kg	12 kg	401x506xh698 (+15/57)	1 873 €
MXP-55A/R2	48 kg	25 kg	513x557xh811 (+95/165)	2 096 €
MXP-65A/R2	55 kg	30 kg	593x557xh934 (+95/165)	2 427 €
MXP-95A/R2	75 kg	37 kg	673x557xh984 (+95/165)	2 833 €
MXP-140A/R2	122 kg	50 kg	843x557xh984 (+95/165)	3 739 €

🌿 R290 📡 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 346



Uitrusting zonder energieklasse, niet onderworpen aan de Europese richtlijn



► CUB100/55A



SPRAYSISTEEM



CUBO LINE

IJSBLOKJESMACHINE

- ◆ Ontworpen voor de behoeften van bars en lounges bieden deze machines een hoge productiecapaciteit in recordtijd. De ideale vorm en het ideale gewicht van de ijsblokjes combineren elegantie en functionaliteit, zowel praktisch als trendy. Hun perfecte transparantie gaat gepaard met hoge weerstand: bij het shaken breken ze niet, smelten ze niet en zorgen hun randen voor een perfect gecontroleerde verdunning in de shaker.
- ◆ Spraysysteem met messing sproeiers (ontworpen om kalkmagnetisatie te voorkomen).
- ◆ Getropicaliseerde hermetische unit, omgevingstemperatuur tot +43 °C.
- ◆ Constructie in roestvrij staal AISI 304.
- ◆ Apparaat gebouwd volgens alle geldende CE-normen.

	Productie / 24 uur	Reserve Vapaciteit	mm	
CUB30/9A	29 kg	9 kg	387x470xh687	1 707 €
CUB40/16A	38 kg	16 kg	497x592xh687+110/150	2 096 €
CUB50/25A	48 kg	25 kg	497x592xh797+110/150	2 252 €
CUB80/40A	72 kg	40 kg	735x603xh850+110/150	2 926 €
CUB100/55A	95 kg	55 kg	735x603xh1010+110/150	3 339 €
CUB160/65A	152 kg	65 kg	840x740xh1075+110/150	4 596 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

PEBBLE LINE

IJSMACHINE MET ORGANISCHE IJSVORM

- ◆ Continue productie van ijskorrels met innovatieve technologie. Perfect voor bars, discotheken, horeca, hotels, farmaceutische laboratoria en ziekenhuizen. De unieke vorm, een balans tussen blokjes en granulair ijs, is geschikt voor vele toepassingen en garandeert een lager water- en energieverbruik met optimale prestaties.
- ◆ Systeem met oneindige schroef (continue productie).
- ◆ Roestvrijstalen verdampers.
- ◆ Hermetische eenheid, tropisch uitgevoerd, omgevingstemperatuur tot +43 °C.
- ◆ Constructie in AISI 304 roestvrij staal, verstelbare poten.
- ◆ Apparaat gebouwd volgens alle geldende CE-normen

	Productie / 24 uur	Reserve Vapaciteit	mm	
PEB90/20A	90 kg	20 kg	500x660xh690+110/150	3 485 €
PEB140/40A	142 kg	40 kg	738x690xh851.5+110/150	4 162 €
PEB150/50A	146 kg	50 kg	738x690xh1020+110/150	4 236 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz



KORRELIG IJS



► PEB150/50A



VRAAG UW CATALOGI AAN!

Ontdek het volledige Diamond®-assortiment, ontwikkeld met passie voor excellentie en innovatie, via onze drie nieuwe catalogi: Silver, Gold en Platinum, om aan al uw professionele eisen te voldoen.

Op aanvraag of te downloaden via onze website: www.diamond-eu.com

RIVER LINE



GEKOELDE WATERFONTEIN MET PEDAAL ♦ ROESTVRIJ STAAL ♦ 35 LITER/UUR

- ♦ Debiet van 35 liter/uur.
- ♦ Waterafvoer geregeld door een magneetklep bediend door een pedaal van roestvrij staal.
- ♦ Zwanenhalskraan om glazen te vullen, onmiddellijke opstelling.
- ♦ Hefbak, verwijderbare kuip voor betere reiniging.



UITNEEMBARE OPVANGBAK



PEDAAL

► CR-18S/35-P

	L/h	kW	mm	
CR-18S/35-P	35	0.28	400x385xh1245	1 186 €

✔ R290 ▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 339



► CR-18P/30-R2

GEKOELDE WATERFONTEINEN ♦ ROESTVRIJ STAAL ♦ 30 LITER/UUR

- ♦ Verdampers in koper volgens de normen (vermijd elke ontwikkeling van bacteriën).
- ♦ Systeem met directe ontspanner (Franse normen).
- ♦ Voorzien van een drievoudige werking filter (sediment, kalksteen, chloor).
- ♦ Hermetische unit (omgevings t° +32°C).
- ♦ Koelmiddel gas R290 .
- ♦ Isolatie in polyuretaan zonder CFK.
- ♦ Voorzien voor een aansluiting op de koudwaterleiding, evenals een afloop.
- ♦ Realisatie in R.V.S.
- ♦ Zwanenhalskraan voor het vullen van glazen, directe doorstroming.

	L/h	kW	mm	
CR-18P/30-R2	30	0.28	300x340xh1010	991 €

✔ R290 ▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 339



► BFX-1R/15-P

WATERKOELER MET PEDAAL ♦ ROESTVRIJ STAAL

- ♦ Ideaal voor karaffen.
- ♦ Waterafvoer geregeld door een magneetklep bediend door een pedaal van roestvrij staal.
- ♦ LED-verlichting.
- ♦ Voorzien van een drievoudige werking filter (sediment, kalksteen, chloor).
- ♦ Polyurethaan isolatie zonder CFC.
- ♦ Apparaat voorzien voor aansluiting op het koud waternetwerk en afvoer.
- ♦ Volledig in roestvrij staal vervaardigt.



UITNEEMBARE OPVANGBAK



LED



PEDAAL

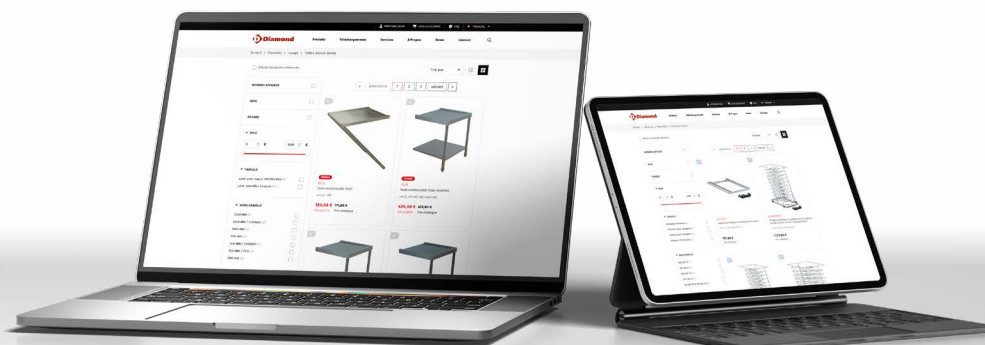
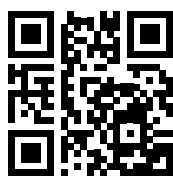
	L/h	kW	mm	
BFX-1R/08-P	80	0.75	400x385xh1400	2 202 €
BFX-1R/15-P	150	0.75	400x385xh1400	2 511 €

✔ R290 ▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 340



Vind de volledige lijst van onze producten op onze website www.diamond-eu.com



MILLE BOLLE EVO

GEVENTILEERDE WIJNVITRINES

- Buitenafwerking in gelakt staal (ZWART), binnenzijde in thermovormgegeven ABS.
- Dubbelwandige glazen deur met magnetische afsluiting.
- Elektronische regeling met digitaal display.
- Interne LED-verlichting.
- Ingebouwde compressorunit, klimaatklasse 4 (30°C Temperatuur – 55% Vochtigheid).
- Geluidsniveau: 39 dB(A).
- Geventileerde verdampers.



- Automatische ontdooiing met zelfverdamping van het condensaat.
- 35 mm CFC-vrije polyurethaanisolatie.
- Verstelbare vijzels.



► WCB/12-T1



► WCB/16-T2



► WCB/38-T1



► WCB/38-T2

	L	°C	mm	
WCB/12-T1	106	+5° +18°	380x647xh865	901 €
WCB/16-T2	140	+5° +10° +10° +18°	493x635xh840	1 047 €

🌿 R600a ⚡ 230/1N 50Hz
cat. SILVER - P. 344

	L	°C	mm	
WCB/38-T1	470	+5° +18°	595x720xh1767	1 894 €
WCB/38-T2	470	+5° +10° +10° +18°	595x720xh1767	2 059 €

🌿 R600a ⚡ 230/1N 50-60Hz
cat. SILVER - P. 345



► CVS38-BV

WINE EVO

GEVENTILEERDE WIJNKAST 382 LITER – ZONDER KADER – ZWART

- Glazen deurekader Thermopane®, verzonken handgreep (niet uitstekend), magnetische afdichting met automatische sluiting.
- Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- Standaard slot met sleutel.
- Mechanische thermostaat.
- Analooft thermometer.
- Interne verlichting (LED-type).
- Geventileerde verdampers.
- Handmatige ontdooiing.
- Binnenkant in zwart ABS, buitenkant in zwart gelakte stalen plaat.
- 2 wielen achteraan en 2 verstelbare vijzels aan de voorkant.

	L	°C	mm	
CVS38-BV	382	+7° +20°	600x618xh1863	1 032 €

🌿 R600a ⚡ 230/1N 50Hz
cat. SILVER - P. 344



DRINK EVO

GEVENTILEERDE VITRINE • POSITIEVE TEMPERATUUR • 221 LITER.

- ◆ Binnen- en buitenafwerking in gelakt staal.
- ◆ Deurframe in geanodiseerd aluminium.
- ◆ Mechanische thermostaat.
- ◆ Analoge thermometer.
- ◆ Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- ◆ Dubbelwandige deur met geïntegreerde handgreep en automatische sluiting.
- ◆ Sleutelvergrendeling standaard inbegrepen.
- ◆ LED-verlichting.
- ◆ Geventileerde verdamper.
- ◆ Handmatige ontdooiing.
- ◆ Interne afmetingen 374x388xh1441 mm.
- ◆ 5 verstelbare roosters.
- ◆ 4 wielen en 2 verstelbare vizels aan de voorkant.

	L	Deuren	Kleur	°C	mm	
SSP32-SW	221	1	Wit	+1° +9°	450x497xh1881	882 €
SSP32-SB	221	1	Zwart	+1° +9°	450x497xh1881	922 €

✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 330



EXPO EVO

GEVENTILEERDE DIEPVRIESVITRINE • 221 LITER.

- ◆ Binnen- en buitenafwerking in gelakt staal.
- ◆ Deurframe in geanodiseerd aluminium.
- ◆ Elektronische thermostaat.
- ◆ Digitale thermometer.
- ◆ Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- ◆ Verwarmde dubbelwandige deur (niet omkeerbaar), ingebouwde handgreep, automatische sluiting.
- ◆ Statische verdamper (gemengd geventileerd).
- ◆ Sleutelvergrendeling standaard inbegrepen.
- ◆ LED-verlichting.
- ◆ Geventileerde lamellencondensator.
- ◆ Handmatige ontdooiing.
- ◆ Interne afmetingen 374x388xh1441 mm.
- ◆ 7 "verdamper"-roosters.
- ◆ 4 wielen en 2 verstelbare vizels aan de voorkant.

	L	Deuren	Kleur	°C	mm	
SSN33-SW	221	1	Wit	-24° -18°	494x521xh1915	1 383 €
SSN33-SB	221	1	Zwart	-24° -18°	494x521xh1915	1 423 €

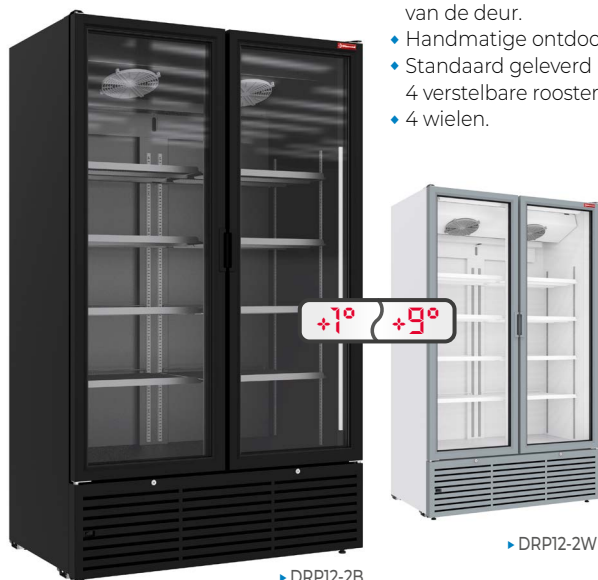
✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 352



DRINK EVO

GEVENTILEERDE VITRINES – POSITIEVE TEMPERATUUR

- ◆ Binnen- en buitenzijde in gelakt staal.
- ◆ Deurframe in aluminium.
- ◆ 2 verticale LED-verlichtingen, bediening met aan/uit-schakelaar.
- ◆ Mechanische thermostaat.
- ◆ Analoge thermometer.
- ◆ Dubbel glasdeuren, verzonken handgrepen, automatische terugloop.
- ◆ Slot met sleutel standaard inbegrepen.
- ◆ Geventileerde verdamper.
- ◆ Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- ◆ Handmatige ontdooiing.
- ◆ Standaard geleverd met: 2x 4 verstelbare roosters.
- ◆ 4 wielen.



- ◆ Verlichte kast.
- ◆ Schuifdeuren.
- ◆ Interne afmetingen 1125x641xh1386 mm.

	L	Deuren	Kleur	°C	mm	
DRK12-CW	1142	2	Wit	+1° +9°	1200x835xh2009	1 963 €
DRK12-CB	1142	2	Zwart	+1° +9°	1200x835xh2009	2 002 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 331

- ◆ Draaideuren.
- ◆ Interne afmetingen 1125x622xh1571 mm.

	L	Deuren	Kleur	°C	mm	
DRP12-2W	1142	2	Wit	+1° +9°	1200x736xh2009	1 989 €
DRP12-2B	1142	2	Zwart	+1° +9°	1200x736xh2009	2 028 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 332

DRINK LINE

GEVENTILEERDE VITRINES - POSITIEVE TEMPERATUUR

- Binnen- en buitenzijde in gelakt staal.
- Draaideuren, frame in geanodiseerd aluminium.
- 6 verticale LED-verlichtingen.
- Elektronische thermostaat (met "ECO"-modus).
- Digitale thermometer.
- Dubbel glasdeuren, verzonken handgrepen, automatische terugloop.
- Slot met sleutel standaard inbegrepen.
- Geventileerde verdamper.
- Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- Interne afmetingen 1500x623xh1545 mm.
- Handmatige ontdooiing.
- Standaard geleverd met: 3x 4 verstelbare roosters.
- 6 wielen.



▶ DRP16-3W



▶ DRP16-3B

	L	Deuren	Kleur	°C	mm	
DRP16-3W	1455	3	Wit	+1° +9°	1600x736xh2050	2 629 €
DRP16-3B	1455	3	Zwart	+1° +9°	1600x736xh2050	2 684 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 333



▶ CLP52-SB

▶ CLP72-SW

EXPO EVO

GEVENTILEERDE VITRINES • POSITIEVE TEMPERATUUR • MET LICHTKAST

- Binnen- en buitenafwerking in gelakt staal.
- Deurframe in aluminium.
- LED-verlichting.
- Lichtkast.
- Mechanische thermostaat.
- Analoge thermometer.
- Dubbelglasdeur met geïntegreerde handgreep en automatische sluiting.
- Sleutels inbegrepen.
- Geventileerde verdamper.
- Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- Handmatige ontdooiing.
- 5 verstelbare roosters.
- 4 wielen en 2 verstelbare voorste steunen.

• Interne afmetingen 575x500xh1490 mm.

	L	Deuren	Kleur	°C	mm	
CLP52-SW	494	1	Wit	+1° +9°	680x652xh2130	1 113 €
CLP52-SB	494	1	Zwart	+1° +9°	680x652xh2130	1 152 €

🌿 R600a 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 353

• Interne afmetingen: 720x576xh1520 mm

	L	Deuren	Kleur	°C	mm	
CLP72-SW	715	1	Wit	+1° +9°	800x740xh2125	1 274 €
CLP72-SB	715	1	Zwart	+1° +9°	800x740xh2125	1 314 €

🌿 R600a 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 354

GEVENTILEERDE DIEPVRIESVITRINE • VERLICHTE KAST

- Binnen- en buitenafwerking in gelakt staalplaat.
- Frame in aluminium.
- 2 verticale LED-verlichtingen.
- Verlichte kast.
- Elektronische thermostaat.
- Digitale thermometer.
- Verwarmde dubbelwandige deur (niet omkeerbaar), ingebouwde handgreep, automatische sluiting.
- Statische verdampers (gemengd geventileerd).
- Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- Sleutelverdeling standaard inbegrepen.
- Draadcondensator, geventileerd.
- Automatische ontdooiing met zelfverdampering.
- 5 verstelbare roosters.
- 4 wielen en 2 verstelbare vijzels aan de voorkant.

• Interne afmetingen 548x521xh1361 mm.

	L	Deuren	Kleur	°C	mm	
CLN53-SW	496	1	Wit	-24° -18°	670x718xh2026	1 924 €
CLN53-SB	496	1	Zwart	-24° -18°	670x718xh2025	2 037 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 355

• Interne afmetingen: 624x636xh1405 mm

	L	Deuren	Kleur	°C	mm	
CLN73-SW	646	1	Wit	-24° -18°	745x820xh2086	2 996 €
CLN73-SB	646	1	Zwart	-24° -18°	745x820xh2086	3 152 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 356



▶ CLN73-SB ❄️

▶ CLN53-SW ❄️



▶ CB10V-B9/P2

CAPRI LINE

PANO.GEKOELDE UITSTALTOONBANK • GEVENT.,4 NIVEAUS,ZONDER RES.

- Gemaakt van gelakt plaatstaal, CFK-vrije polyurethaan-isolatie.
- 3 verstelbare tussenliggende "geharde" glazen leggers (1x 300 + 2x 350 mm), draagconstructie van roestvrij staal AISI 304.
- Servicezijde met 2 dubbel beglaasde "Thermopane®" schuifdeuren en verticale afdichtingen.
- Elektronische bediening.
- Geventileerde verdampers (homogene temperatuur), behandeld tegen de corrosie van voedingszuren.
- Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condensaat.

	Koel.	°C	mm	
CB10V-B9/P2	Geventileerd	+2° +6°	1000x780xh1380	3 532 €
CB12V-B9/P2	Geventileerd	+2° +6°	1200x780xh1380	3 825 €
CB15V-B9/P2	Geventileerd	+2° +6°	1500x780xh1380	4 295 €

🌿 R290 ❄️ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 373

PANORAMIC LINE PLUS

VITRINES 4 ZIJDEN • 5 NIVEAUS IN GLAS • GEVENTILEERDE

- Een optimale verkoeling dankzij een (geventileerde) verdampers, geplaatst in het bovenste gedeelte van de vitrine.
- Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condens.
- Elektronische regelaar, digitale display.
- Dubbele glazen wanden (Thermopane®), perfecte isolatie.
- Deur "FULL GLASS" met magneetsluiting, met geïntegreerd handvat.
- Ingebouwde compressor, klimaatklasse 3 (25°C & 60% HR).
- Gemonteerd op 4 dubbele wielen.

	Kleur	°C	mm	
INN/VN-B9-R2	Zwart	+2° +10°	800x630xh1850	3 750 €
INN/VN-W5-R2	Wit	+2° +10°	800x630xh1850	3 750 €
INN/VB-B9-R2	Zwart	-20° -5°	800x630xh1850	6 107 €
INN/VB-W5-R2	Wit	-20° -5°	800x630xh1850	6 107 €

🌿 R290 ❄️ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 359



▶ INN/VN-W5-R2



▶ INN/VB-B9-R2 ❄️

PANORAMIC LINE

PANORAMISCHE VITRINE

- Interne LED-verlichting.
- Perfecte isolatie dankzij de driedubbele glazen wanden.
- Elektronische regelaar.
- Deur met magneetsluiting.
- Ingebouwde compressor-unit "tropical".
- Gemonteerd op vier dubbele wielen.
- Positieve versie: Geventileerde verdampers geplaatst in het bovenste gedeelte van de vitrinekast. Automatische ontdooiing.
- Negatieve versie: Statische verdampers (verdamperroosters). Handmatige ontdooiing.
- SNE/RN...: met draaiende plateaus op kogellagers + spiegelglas. Automatische stop bij het openen van de deur.



▶ SNE/RN-B7-R2



▶ SNE/SB-A5-R2 ❄️

	Binnen Afm.	Kleur	Koel.	°C	mm	
SNE/RN-B7-R2	5x Ø 470mm	Zwart	Geventileerd	+2° +10°	600x630xh1850	2 730 €
SNE/RN-A5-R2	5x Ø 470mm	RVS	Geventileerd	+2° +10°	600x630xh1850	2 730 €
SNE/GN-B7-R2	5x 535x495mm	Zwart	Geventileerd	+2° +10°	600x630xh1850	2 598 €
SNE/GN-A5-R2	5x 535x495mm	RVS	Geventileerd	+2° +10°	600x630xh1850	2 598 €
SNE/SB-B7-R2	5x 510x510mm	Zwart	Statisch	-18° -5°	600x630xh1850	3 501 €
SNE/SB-A5-R2	5x 510x510mm	RVS	Statisch	-18° -5°	600x630xh1850	3 501 €
SNE/GB-B7-R2	5x 510x510mm	Zwart	Geventileerd	-20° -5°	600x630xh1850	4 463 €
SNE/GB-A5-R2	5x 510x510mm	RVS	Geventileerd	-20° -5°	600x630xh1850	4 463 €

🌿 R290 ❄️ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 357

EXALTA EVO

VOLLEDIG GLAZEN VITRINEKASTEN

- ♦ Wanden met driedubbele beglazing.
- ♦ "FULL GLASS"-deur (omkeerbaar op aanvraag) met magneetsluiting.
- ♦ Elektronische regelaar met digitaal display.
- ♦ 4 interne LED-verlichtingen.
- ♦ Ingebouwde compressorunit, klimaatklasse 3 (25°C & 60% RV).
- ♦ Automatische ontdooiing met zelfverdamping van condens.
- ♦ Geventileerde verdampers behandeld tegen zout en voedingszuren.
- ♦ 4 zwenkwielen.
- ♦ NB: Speciale hoogteversie op aanvraag verkrijgbaar.



VOLLEDIG GLAZEN VITRINEKASTEN

	L	Kleur	°C	mm	
MAX/305-PB	260	Zwart	-2° +10°	450x650xh1900	4 733 €
MAX/305-PW	260	Wit*	-2° +10°	450x650xh1900	4 733 €
MAX/507-PB	440	Zwart	-2° +10°	700x650xh1900	5 007 €
MAX/507-PW	440	Wit*	-2° +10°	700x650xh1900	5 007 €
MAX/609-PB	600	Zwart	-2° +10°	900x650xh1900	6 318 €
MAX/609-PW	600	Wit*	-2° +10°	900x650xh1900	6 318 €

R290 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 202

VITRINES VOOR VLEES " FULL GLASS"

- ♦ 2 roestvrijstalen schappen + steun voor het zouten.
- ♦ Vochtigheidsregeling.
- ♦ UV-lamp.



	L	Kleur	°C	mm	
MAX/507-MB	440	Zwart	-2° +10°	700x650xh1900	7 062 €
MAX/507-MW	440	Wit*	-2° +10°	700x650xh1900	7 062 €
MAX/607-MB	600	Zwart	-2° +10°	900x650xh1900	8 150 €
MAX/607-MW	600	Wit*	-2° +10°	900x650xh1900	8 150 €

R290 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 207

IJS- / PATISSERIEVITRINES "FULL GLASS"

- ♦ 5 glazen niveaus.



	L	Kleur	°C	mm	
MAX/305-BB	260	Zwart	-22° +5°	450x650xh1900	5 885 €
MAX/305-BW	260	Wit*	-22° +5°	450x650xh1900	5 885 €
MAX/507-BB	440	Zwart	-22° +5°	700x650xh1900	6 354 €
MAX/507-BW	440	Wit*	-22° +5°	700x650xh1900	6 354 €
MAX/609-BB	600	Zwart	-22° +5°	900x650xh1900	7 290 €
MAX/609-BW	600	Wit*	-22° +5°	900x650xh1900	7 290 €

R290 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 204

VITRINES VOOR CHOCOLADE " FULL GLASS"

- ♦ 5 glazen niveaus.
- ♦ Vochtigheidsregeling.



	L	Kleur	°C	mm	
MAX/507-CB	440	Zwart	+15° +18°	700x650xh1900	5 698 €
MAX/507-CW	440	Wit*	+15° +18°	700x650xh1900	5 698 €
MAX/609-CB	600	Zwart	+15° +18°	900x650xh1900	6 530 €
MAX/609-CW	600	Wit*	+15° +18°	900x650xh1900	6 530 €

R290 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 205

IJSVITRINES "FULL GLASS"

- ♦ 6 statische glazen niveaus.



	L	Kleur	°C	mm	
MAX/507-SB	440	Zwart	-22° -15°	700x650xh1900	6 063 €
MAX/507-SW	440	Wit*	-22° -15°	700x650xh1900	6 063 €

R290 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 206



VITRINES VOOR WIJN " FULL GLASS"

- ♦ 2 roestvrijstalen onderstellen (zie ref: ...-VB) of 3 horizontale en 2 schuine houten onderstellen (zie ref: ...-VB2).

	L	Kleur	°C	mm	
MAX/507-VB	440	Zwart	0° +20°	700x650xh1900	5 644 €
MAX/507-VB2	440	Zwart	0° +20°	700x650xh1900	6 156 €
MAX/609-VB	600	Zwart	0° +20°	900x650xh1900	6 810 €
MAX/609-VB2	600	Zwart	0° +20°	900x650xh1900	7 265 €

R290 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 208

* Op aanvraag

WHITE EVO

KOFFERDIEPVRIEZERS MET SCHUIFDEKSEL

- ◆ Schuifdeksels, Thermopane®-glas, met sleutelslot.
- ◆ Binnenzijde in "WAFEL"-aluminium en buitenzijde in wit geplastificeerd staal.
- ◆ Mechanische thermostaat.
- ◆ Analog thermometer.
- ◆ Statische verdamper ingebouwd in de wanden.
- ◆ Frame op zwenkwielen, waarvan 2 met remmen.

	L	°C	mm	
GVL31-G3	303	-23° -15°	1015x635xh890	788 €
GVL41-G4	410	-23° -15°	1305x635xh890	838 €
GVL51-G5	503	-23° -15°	1555x635xh890	937 €
GVL69-G6	672	-23° -15°	2050x635xh890	1 107 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 350



▶ GVL51-G5 ❄️

KOFFERDIEPVRIEZERS

- ◆ Massief klapdeksel met sleutelslot.
- ◆ Binnenwerk in "WAFFLE" aluminium en buitenzijde in wit gecoat staal.
- ◆ LED-verlichting.
- ◆ Mechanische thermostaat.
- ◆ Analoge thermometer.
- ◆ Statische verdamper in de wanden.
- ◆ Frame op zwenkwielen.

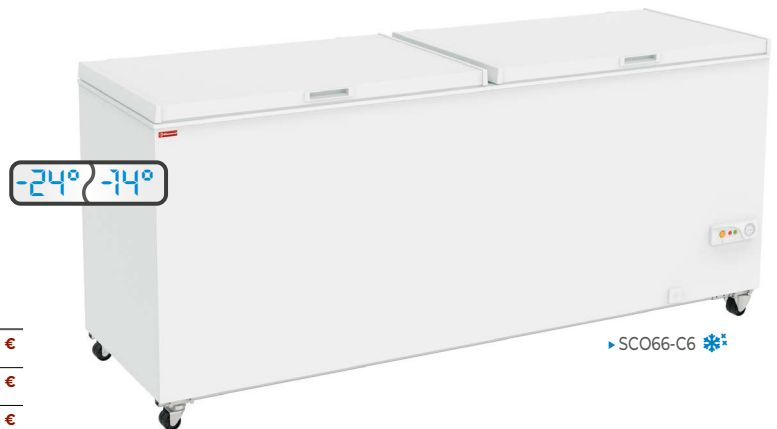


▶ SCO51-C5 ❄️

	L	°C	mm	
SCO31-C3	288	-24° -14°	1015x720xh845	582 €
SCO41-C4	391	-24° -14°	1305x720xh845	685 €
SCO51-C5	479	-24° -14°	1555x720xh845	762 €

🌿 R600a 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 349



▶ SCO66-C6 ❄️

	L	°C	mm	
SCO66-C6	655	-24° -14°	2055x720xh845	1 119 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 350

VT LINE

PANORAMISCHE DIEPVRIEZERS

- ◆ Gemaakt voor verkoop in zelfbediening.
- ◆ Glazen schuifdeksel, omkaderd "met een weerstand" tegen vriesvorming.
- ◆ Buitenafwerking "wit" galvalaniseerd, isolatie 60mm.
- ◆ "Anti caddy" stootlijst.
- ◆ 2 hermetische units, gekoppeld en geïntegreerd, 2 koperen verdampers "serpentin" in de wanden geplaatst, 2 geventileerde condensators, elektronische regelaar (digitaal).
- ◆ VT250E/N onafhankelijke dubbele compartimenten.

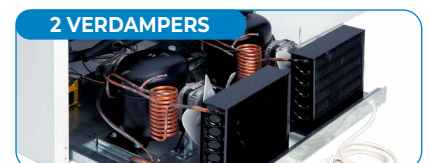
	L	Vak	°C	mm	
VT150E/N-R2	598	1	-23° -15°	1550x960xh780	1 974 €
VT200E/N-R2	839	1	-23° -15°	2050x960xh780	2 062 €
VT250E/N-R2	1032	2	-23° -15°	2500x960xh780	2 525 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 380



▶ VT250E/N-R2 ❄️



2 VERDAMPERS

MINICOLD 80 EVO

KOELKAMERS ISO 80

- ♦ Multifunctionele kamer (positief of negatief).
- ♦ Dikte van wanden, vloer en plafond 80 mm (ook verkrijgbaar in 100 mm, zie ref. C.../10BF).
- ♦ Panelen van wit gelakt, verzinkt staalplaat.
- ♦ Hoge-dichtheid polyurethaanisolatie (43 kg/m³), milieuvriendelijk (zonder CFK's).
- ♦ Vergrendeling van panelen met ingebouwde haken.
- ♦ Versterkte vloer uit multiplex hout (12 mm), oppervlak in antislip fenolhars met "honingraatstructuur" (max. belasting 4000 kg/m²).
- ♦ Geïsoleerde perifere hoeken.
- ♦ Interne hoeken en randen afgerond (R15 mm).
- ♦ Geïsoleerde deur van 80 mm dik, scharnieren rechts (op aanvraag links: CGC/BF), versterkt met een aluminium omlijsting.
- ♦ Magnetische deurdichting (zonder gereedschap te vervangen), scharnieren met stop op 100°, slot met sleutel en interne veiligheidssluiting.
- ♦ Paneel gecertificeerd volgens classificatie "B-S3,d0" conform norm UNI EN 13501-1:2009.



FENOLHARSVLOER

AFGERONDE BINNENHOEKEN



► C67B/BF

	m ³		mm	
C26B/BF	2,57	*	1390x1190xh2190	2 675 €
C31B/BF	2,99	*	1590x1190xh2190	2 916 €
C37B/BF	3,83	*	1990x1190xh2190	3 179 €
C43B/BF	4,24	*	2190x1190xh2190	3 517 €
C35A/BF	3,07	*	1390x1390xh2190	3 079 €
C40B/BF	3,57	*	1590x1390xh2190	3 427 €
C48B/BF	4,57	*	1990x1390xh2190	3 720 €
C55B/BF	5,07	*	2190x1390xh2190	3 854 €
C50A/BF	4,73		1790x1590xh2190	3 746 €
C59B/BF	5,31		1990x1590xh2190	3 951 €
C67B/BF	6,47		2390x1590xh2190	4 228 €
C65B/BF	6,8		1990x1990xh2190	4 217 €

cat. SILVER - P. 303

		°C	
AP40M-1Z-R2	-5° +5°		1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°		1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°		1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°		1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°		1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°		1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°		1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°		1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°		1 842 €
AP40M-1Z-R2	-5° +5°		1 842 €
AP50M-1A-R2	-5° +5°		1 965 €
AP50M-1A-R2	-5° +5°		1 965 €
AP50M-1A-R2	-5° +5°		1 965 €

► R290 ▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 319

		°C	
AN120M-1C-R2	-25° -15°		2 502 €
AN120M-1C-R2	-25° -15°		2 502 €
AN120M-1C-R2	-25° -15°		2 502 €
AN120M-1C-R2	-25° -15°		2 502 €
AN120M-1C-R2	-25° -15°		2 502 €
AN120M-1C-R2	-25° -15°		2 502 €
AN120M-1C-R2	-25° -15°		2 502 €
AN170M-1D-R2	-25° -15°		2 612 €
AN170M-1D-R2	-25° -15°		2 612 €
AN170M-1D-R2	-25° -15°		2 612 €
AN170M-1D-R2	-25° -15°		2 612 €

► R290 ▼ 230/1N 50Hz

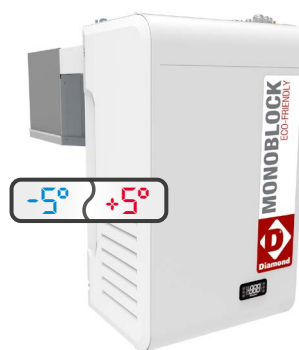
cat. SILVER - P. 320

LET OP: andere afmetingen op voorraad * Deur 700x1900 mm (standaard 800x1900 mm)

MONOBLOCK

"OVERLAPPENDE" KOELEENHEDEN

- ♦ Automatische heetgasontdooiing met zelfverdamping en overloop.
- ♦ De afvoerpijp van de verdampers is voorzien van een weerstand om ijsvorming te voorkomen.
- ♦ Vensterverlichting standaard meegeleverd.
- ♦ Microprocessorbesturing met aanraakgevoelige toetsen.
- ♦ Uitgerust met een hogedrukschakelaar (vaste ijking).
- ♦ Alle groepen zijn standaard voorzien van een hogedrukschakelaar en een thermostatische klep.
- ♦ AN...-R2 : Geleverd met een kabel voor het aansluiten van de deurverwarming.



► AP40M-1Z-R2



► AN120M-1C-R2 ❄️

	kW	°C	mm	
AP40M-1Z-R2	0.36	-5° +5°	420x320/876xh728	1 842 €
AP50M-1A-R2	0.57	-5° +5°	420x320/876xh728	1 965 €
AP75M-1B-R2	0.78	-5° +5°	420x320/876xh728	2 172 €

► R290 ▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 319

	kW	°C	mm	
AN120M-1C-R2	0.65	-25° -15°	420x320/876xh728	2 502 €
AN170M-1D-R2	0.91	-25° -15°	420x320/876xh728	2 612 €

► R290 ▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 320

Uitrusting zonder energieklasse, niet onderworpen aan de Europese richtlijn

JUMBO LINE EVO

KOELKASTEN EN VRIEZERS • 200L

- Interne afmetingen: 460x410xh680mm.
- Deur met magnetische sluiting en automatische terugkeer.
- Roestvrijstalen rekken.
- 2 verwijderbare kunststof-gecoate stalen planken.
- Ventilator stopt bij het openen van de deur (geventileerde koelkast).
- Digitaal display.
- Compressoreenheid in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – relatieve luchtvochtigheid 55%), geplaatst aan de achterzijde. 4 verstelbare poten.
- **Positieve temperatuur:** ventilerende Roll bond type verdamper. Automatische ontdooiing, zelfverdamping. Isolatie (50mm) van geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- **Negatieve temperatuur:** statische verdamper. Handmatige ontdooiing, zelfverdamping van condensaat. Isolatie (60mm) van geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.



	LED	Glas	Kleur	Koel.	°C	mm	
PFV202-R6X		—	RVS	Geventileerd	+1° +8°	600x600xh835	1 057 €
PFV202-R6X/G		✓	RVS	Geventileerd	+1° +8°	600x600xh835	1 135 €
cat. SILVER - P. 252							
	LED	Glas	Kleur	Koel.	°C	mm	
NFT202-R6X	—	—	RVS	Statisch	-22° -16°	600x600xh835	1 147 €
cat. SILVER - P. 253							



KOELKASTEN EN VRIEZERS • 400 LITER

- Interne afmetingen: 477x470xh1590mm.
- Deur met magnetische sluiting en automatische terugkeer.
- Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- Digitaal display.
- Compressorunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – relatieve luchtvochtigheid 55%), geplaatst aan de achterzijde.
- **Positieve temperatuur:** Ventilerende Roll bond type verdamper. Automatische ontdooiing, zelfverdamping. 4 verwijderbare kunststof-gecoate stalen roosters. Isolatie (50mm) van geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- **Negatieve temperatuur:** Statische verdampers met 6 "verdampingsroosters". Handmatige ontdooiing, zelfverdamping van condensaat. Isolatie (60mm) van geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.

	LED	Glas	Kleur	Koel.	°C	mm	
PFV402-R6	—	—	Wit	Geventileerd	+1° +8°	590x645xh1860	1 147 €
PFV402-R6X	—	—	RVS	Geventileerd	+1° +8°	590x645xh1860	1 250 €
PFV402-R6/G		✓	Wit	Geventileerd	+1° +8°	590x645xh1860	1 353 €
PFV402-R6X/G		✓	RVS	Geventileerd	+1° +8°	590x645xh1860	1 444 €
cat. SILVER - P. 256							
	LED	Glas	Kleur	Koel.	°C	mm	
NFT402-R2	—	—	Wit	Statisch	-22° -16°	620x675xh1860	1 328 €
NFT402-R2X	—	—	RVS	Statisch	-22° -16°	620x675xh1860	1 431 €
NFT402-R2/G		✓	Wit	Statisch	-22° -16°	620x675xh1860	1 843 €
NFT402-R2X/G		✓	RVS	Statisch	-22° -16°	620x675xh1860	1 920 €
cat. SILVER - P. 258							

Uitrusting zonder energieklassen, niet onderworpen aan de Europese richtlijn

JUMBO LINE EVO

KOELKASTEN EN VRIEZERS • GN2/1 • EN 600X400MM • 525L

- ◆ Interieur gemaakt van wit gegoten ABS.
- ◆ Interne afmetingen: 650x538xh1480mm.
- ◆ Deur met magnetische sluiting en automatisch terugkeermechanisme.
- ◆ Thermo-gevormde geleiders.
- ◆ Gestanst binnenste bodem, met afgeronde hoeken en randen.
- ◆ Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- ◆ Digitaal display.
- ◆ Isolatie (60mm) van geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- ◆ Compressoreenheid in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur ±30°C – relatieve luchtvochtigheid 55%), geplaatst in het onderste deel.

- ◆ **Positieve temperatuur:** ventilerende Roll bond type verdamper. Automatische ontdooiing, zelfverdamping. 4 verstelbare roosters van geplastificeerd staal.
- ◆ **Negatieve temperatuur:** statische verdamper 6 "verdamperroosters". Handmatige ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.



EN 600X400 GN 2/1



▶ PFV55/X-R6 ❄️



▶ PFV55-R6
▶ NFT55-R2 ❄️

	LED	Glas	Kleur	Koel.	°C	mm	
PFV55-R6	—	—	Wit	Geventileerd	+1° +8°	750x740xh1900	1405 €
PFV55/X-R6	—	—	RVS	Geventileerd	+1° +8°	750x740xh1900	1534 €
PFV55-R6G	✓	✓	Wit	Geventileerd	+1° +8°	750x740xh1900	1689 €
PFV55/X-R6G	✓	✓	RVS	Geventileerd	+1° +8°	750x740xh1900	1792 €

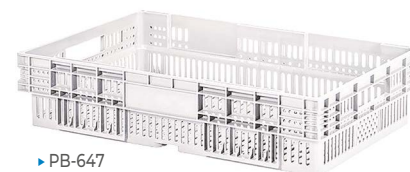
✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 260

	LED	Glas	Kleur	Koel.	°C	mm	
NFT55-R2	—	—	Wit	Statisch	-22° -18°	750x740xh1900	1534 €
NFT55/X-R2	—	—	RVS	Statisch	-22° -18°	750x740xh1900	1663 €
NFT55-R2G	✓	✓	Wit	Statisch	-22° -18°	750x740xh1900	2127 €
NFT55/X-R2G	✓	✓	RVS	Statisch	-22° -18°	750x740xh1900	2256 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 262



▶ PB-647

	mm	
PB-647	600x400xh130	32 €

cat. SILVER - P. 259



▶ PFV55/X-R6
▶ NFT55/X-R2 ❄️



▶ PFV55-R6



▶ NFT55/X-R2G ❄️



▶ NFT55-R2G ❄️

Uitrusting zonder energieklassen, niet onderworpen aan de Europese richtlijn

SLIM LINE PLUS

SNELLE VRIES- OF KOELKASTEN • GEVENTILEERDE

- ♦ Gerealiseerd in R.V.S. (voor voeding), AISI 304/441 (achterkant in behandeld staal, kleur grijs), monocoque frame.
- ♦ Deur omkeerbaar (voorbeschikt om een slot met sleutel te installeren).
- ♦ Bovenpaneel op scharnieren om toegang te hebben tot de compressor.
- ♦ Elektronische regelaar, rode LED.
- ♦ Verdampers, achteraan geplaatst, gekoppeld aan ventilator.
- ♦ Automatisch ontdooien.
- ♦ Klimaatklasse 4 compressor unit (30°C temperatuur - 55% luchtvochtigheid), geventileerde condensor.
- ♦ Roestvrijstalen poten, verstelbaar."



	L	Deuren	°C	mm	
ID40-R6	400	1	0° +8°	620x620xh1910	1 777 €
IDS40-R6	400	1	0° +5°	620x620xh1910	2 049 €

✔ R600a ⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 263

	L	Deuren	°C	mm	
IE40-R9	400	1	-22° -10°	620x620xh1910	2 140 €

✔ R290 ⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 263



PROFI LINE

GEVENTILEERDE KOEL- EN VRIESKASTEN 550 EN 1100L

- ♦ Monoblok structuur, binnen en buitenkant in austenitisch roestvrij staal (voeding).
- ♦ Omkeerbare deuren (voorzien van slot met sleutel), scharnieren met veersysteem (blokkeert op 90°).
- ♦ Compressor in klimaatklasse 4, geventileerde condensor, onder de kast.
- ♦ Geventileerde verdampers (oversized) behandeld tegen zouten en voedingszuren.
- ♦ Automatische ontdooiing, automatische verdamping.

	L	Deuren	°C	mm	
HD706/R2	550	1	0° +8°	690x720xh2065	1 983 €
HD1412/R2	1100	2	0° +8°	1385x720xh2065	2 788 €
HE706/R2	550	1	-22° -15°	690x720xh2065	2 436 €
HE1412/R2	1100	2	-22° -15°	1385x720xh2065	3 275 €

cat. SILVER - P. 265

GASTRO LINE EVO

KOEL- EN VRIESKASTEN GN 2/1

- ♦ Uitvoering in roestvrij staal (voedingskwaliteit), binnenzijde AISI 304, buitenzijde AISI 441 (achterzijde in gegalvaniseerd staal).
- ♦ Roestvrijstalen rekken en geleiders (kantelbaar).
- ♦ Dubbele schuifrails.
- ♦ Deuren met ergonomische handgreep, sluiting met magnetische drukdichting, scharnieren met 90° stop en automatische sluiting.
- ♦ Bovenpaneel met scharnieren.
- ♦ Compressorgroep met buffer, geventileerde condensor.
- ♦ Digitale regelaar, beschermingsklasse IP65, aan de voorzijde met "Wide" LED-display.
- ♦ Interne verlichting met deurschakelaar.
- ♦ CFK-vrije polyurethaan isolatie (80 mm).



	L	Deuren	°C	mm	
ID70/R9H	700	1	-2° +8°	720x840xh2020	2 248 €
ID140/R9H	1400	2	-2° +8°	1440x840xh2020	3 532 €

✔ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

	L	Deuren	°C	mm	
IE70/R9H	700	1	-15° -25°	720x840xh2020	2 912 €
IE140/R9H	1400	2	-25° -15°	1440x840xh2020	4 185 €

✔ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

COMPACT LINE EVO

KOELTAFELS • 1/2 LADEN GN 1/1

- Buitenkant en binnenkant gemaakt van roestvrij staal AISI 304.
- Geperste bodem, alle hoeken en randen zijn afgerond.
- Verdampers met "serpentijn" ingebed in de wanden (3 zijden), isolatie van geëxpandeerd polyurethaan (45mm).
- Geventileerde ruimte, automatische ontthooiing, automatische verdamping van condensaat.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve luchtvochtigheid 55%).
- Frontale toegankelijkheid met scharnieren en sleutelslot.
- Compressorunit op geleiders.
- Elektronische regelaar.
- Ventilatorcondensator met vetfilter.
- Laden (dikte 50mm) met geïntegreerde handgreep, sluiting verzekerd door magnetische afdichting.
- 4 verstelbare poten met ingebouwde wielletjes.



SA36/C6

	Lade	°C	mm	
SA26/C4	4	0° +8°	900x700xh880	1466 €
R600a 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 283				

	Lade	°C	mm	
SA36/C6	6	0° +8°	1365x700xh880	2480 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 283				



SA26/X3

	Deuren	°C	mm	
SA26/X2	2	0° +8°	900x700xh880	1049 €
SA26/X2D	2	0° +8°	900x700xh880/980	1101 €
R600a 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 282				

KOELTAFELS • DEUREN GN 1/1

- Buitenkant en binnenkant vervaardigd uit roestvrij staal AISI 304.
- Gestanst bodemdeel, alle hoeken en randen zijn afgerond.
- Geleverd met 1 rooster GN 1/1 per deur.
- Verdampers met "serpentijn" ingebed in de wanden (3 zijden), isolatie van geëxpandeerd polyurethaan (45 mm).
- Geventileerde opslagruimte, automatische ontthooiing, zelfverdamping van condensaat.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – relatieve vochtigheid 55%).
- Frontale toegankelijkheid met scharnieren en sleutelslot.
- Compressorunit op geleiders.
- Elektronische regelaar.
- Ventilatorcondensator met vetfilter.
- Deuren (50 mm dik) met geïntegreerde handgreep, sluiting door middel van "druk" magnetische afdichting met automatische terugkeer.
- 4 verstelbare poten met ingebouwde wielletjes.

	Deuren	°C	mm	
SA36/X3	3	0° +8°	1365x700xh880	1479 €
SA36/X3D	3	0° +8°	1365x700xh880/980	1553 €
R600a 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 282				

DIEPVRIESTAFELS • DEUREN GN 1/1

- Externe en interne constructie van roestvrij staal AISI 304.
- Gestempelde bodem, met afgeronde hoeken en randen.
- Geleverd met 1 rooster GN 1/1 per deur.
- Verdampers met "serpentijn" ingebed in de wanden (3 zijden), isolatie van geëxpandeerd polyurethaan (45 mm), handmatige ontthooiing, automatische condensafvoer.
- Koelunit in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C – Relatieve luchtvochtigheid 55%).
- Frontale toegankelijkheid met scharnieren en sleutelslot.
- Compressorunit op geleiders.
- Elektronische regelaar.
- Ventilatorcondensator met vetfilter.
- Deuren (50 mm dikte) met geïntegreerde handgreep, sluiting verzekerd door magnetische afdichting met automatische terugkeer.
- Elektrische weerstand op elke binnendeur.
- 4 verstelbare poten met ingebouwde wielletjes.



SB36/B3 ❄️

	Deuren	°C	mm	
SB26/B2	2	-18° -10°	900x700xh880	1218 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 284				

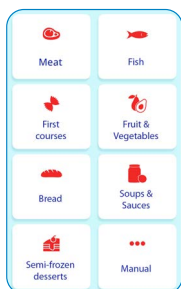
	Deuren	°C	mm	
SB36/B3	3	-18° -10°	1365x700xh880	1681 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 284				

GASTRO LINE EVO

SNELVRIES- OF SNELKOELCELLEN

- ◆ TOUCH SCREEN bediening, hoge definitie kleurentouchscreen, waarmee de gebruiker alle hoofdfuncties kan aanpassen.
- ◆ Specifieke cyclus zoals continue cyclus, vis, ICE SOFT en ICE HARD-ijs.
- ◆ 4 cycli om te kiezen tussen "Soft Chill" of "Soft Freeze" voor delicate producten, "Hard-Chill" of "Hard-Freeze" voor grote onderdelen, timerregeling met zoemer aan het einde van de cyclus of kerntasterregeling, hold-functie aan het einde van de cyclus en alarmfunctie (visueel).
- ◆ Monoblokstructuur, gemaakt van voedselveilig roestvrij staal, intern en extern (AISI 304).
- ◆ Diepgetrokken binnenbodem, met aftapplug (groot onderhoud).
- ◆ Deur met magneetsluiting (eenvoudige vervanging zonder gereedschap).
- ◆ Deur microscharnelaar.

- ◆ Compressorapparaat (klimaatklasse 4), toegang aan de voorzijde.
- ◆ Geventileerde verdampers (overgedimensioneerd), behandeld tegen zout en voedingszuren.
- ◆ Handmatige of automatische ontdooiing (begin van de cyclus).
- ◆ CBT151/R2: 2 compressorgroepen.



► SPECIAAL IJS



► SPECIAAL VIS

	Capaciteit	kg +3°	kg -18°	°C	mm	
CBT31/R2	3 x GN	10	6	+70° -18° +70° +3°	620x655xh670	3 159 €
CBT51/R2	5 x GN/EN	18	12	+70° -18° +70° +3°	790x700xh875	3 960 €
CBT101/R2	10 x GN/EN	36	25	+70° -18° +70° +3°	800x825xh1620	5 724 €

🌿 R290 ⚡ 230/1N 50Hz

	Capaciteit	kg +3°	kg -18°	°C	mm	
CBT151/R2	15 x GN/EN	48	32	+70° -18° +70° +3°	790x850xh1910	7 591 €

🌿 R290 ⚡ 400/3N 50Hz



► CBT31/R2



► CBT51/R2



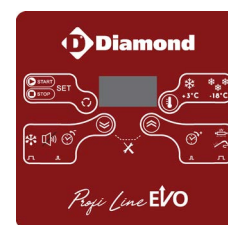
► CBT101/R2

PROFI LINE EVO

SNELKOEL- EN VRIESECELLEN

- ◆ Programmeerbare elektronische regelaar, met twee cycli: "Soft" voor delicate producten en "Hard" voor grote stukken, regeling via timer (met geluidssignaal aan het einde van de cyclus) of via kerntaster, met functie voor temperatuurbehoud aan het einde van de cyclus en geluidsalarm.
- ◆ Binnen- en buitenzijde in roestvrij staal AISI 304.
- ◆ Geperste binnenbodem met afgeronde hoeken.
- ◆ Omkeerbare deur (behalve model GTP-3/1R), met magnetische dichting.
- ◆ Micro-scharnelaar die de verdamperventilator uitschakelt bij het openen van de deur.

- ◆ Compressorgroep klimaatklasse 4, frontale toegankelijkheid.
- ◆ Geventileerde verdampers, behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar).
- ◆ Handmatige of automatische ontdooiing (bij het begin van de cyclus), automatische verdamping van het condenswater.



► GTP-10/3R

► GTP-5/2R

► GTP-3/1R

	Capaciteit	kg +3°	kg -18°	°C	mm	
GTP-3/1R	3 x GN	8	5	+70° -18° +70° +3°	620x655xh670	2 508 €
GTP-5/2R	5 x GN/EN	12	8	+70° -18° +70° +3°	790x700xh880/900	3 328 €
GTP-10/3R	10 x GN/EN	30	20	+70° -18° +70° +3°	800x785xh1625	4 723 €

🌿 R290 ⚡ 230/1N 50Hz

Uitrusting zonder energieklasse, niet onderworpen aan de Europese richtlijn

PROFI LINE

GEVENTILEERDE KOELTAFELS • GASTRONORM

- ♦ Monoblock structuur, binnen- en buitenzijde (evenals achterzijde) in austenitisch roestvrij staal geschikt voor voedingstoepassingen.
- ♦ Deuren met handvat, scharnieren die automatisch terugzwaaien (vergrendeling op 90°).
- ♦ Geventileerde verdampers (overgedimensioneerd), behandeld tegen voedingszouten en -zuren.
- ♦ Elektronische regelaar (in gesloten deoos, waterdicht).
- ♦ Automatische ontdooiing, automatische verdamping van condensaat.



	Deuren	°C	mm	
BMIV15/R2	2	0° +8°	1500x600xh880/900	1 882 €
BMIV20/R2	3	0° +8°	2015x600xh880/900	2 250 €

✓ R290 ⚡ 230V/1N 50Hz cat. SILVER - P. 285

GN 1/1

	Deuren	°C	mm	
MR2/R2	2	0° +8°	1350x700xh880/900	1 956 €
MR3/R2	3	0° +8°	1800x700xh880/900	2 243 €
MR4/R2	4	0° +8°	2250x700xh880/900	2 630 €

✓ R290 ⚡ 230V/1N 50Hz cat. SILVER - P. 287



GASTRO LINE EVO

GEVENTILEERDE KOELTAFELS • GN 1/1

- ♦ Gedwongen geleiding van de gekoelde lucht.
- ♦ Forced ducting of the refrigerated air.
- ♦ Binnenkant in R.V.S. AISI 304, buitenkant in R.V.S. AISI 441.
- ♦ Boven-top in R.V.S. AISI 304.
- ♦ Bevestigingen en geleiders in R.V.S. (anti-kantelbaar).
- ♦ Geleiders met dubbele rails.
- ♦ Diepgetrokken achterkant.
- ♦ Deuren omkeerbaar.
- ♦ Getropicaliseerde compressoreenheid klimaatklasse 5 (40°C Temperatuur & 40% Vochtigheid), ingebouwd in het meubel (rechts), geventileerde condensor.
- ♦ Geventileerde verdampers (zijkant) behandeld tegen zout en voedingszuren.
- ♦ Elektronische regelaar.
- ♦ Automatische ontdooiing.
- ♦ Automatische verdamping van het condenswater.
- ♦ Frontale toegankelijkheid van de compressorgroep op "uittrekbare" geleiders.
- ♦ Polyurethaanisolatie (70 mm).
- ♦ Optionele glazen deur (zie DTP-P9H).

	Deuren	Lade	mm	
DT131/P9H	2	—	1380x700xh850/900	2 304 €
DT178/P9H	3	—	1840x700xh850/900	2 754 €
DT224/P9H	4	—	2295x700xh850/900	3 266 €

✓ R290 ⚡ 230V/1N 50Hz

Uitrusting zonder energieklassen, niet onderworpen aan de Europese richtlijn

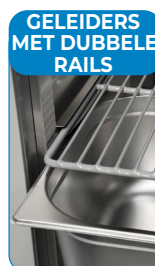
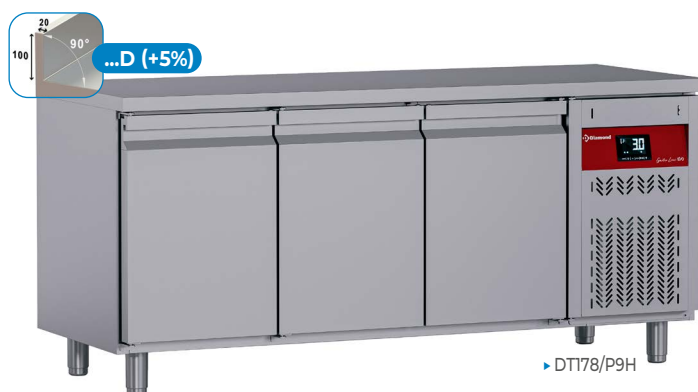
GASTRO LINE EVO

GEKOELDE ONDERSTELLEN MET LADEN • GASTRONORM

- ♦ Monocoque-ontwerp.
- ♦ Binnen- en buitenkant in R.V.S. AISI 304 roestvrij staal (inclusief achterkant).
- ♦ Gestempelde binnenbodem, afgeronde hoeken en randen.
- ♦ Laden op telescopische geleiders.
- ♦ Klasse 5 compressoreenheid.
- ♦ Geventileerde verdampers geplaatst tussen de deuren.
- ♦ Elektronische regelaar.
- ♦ Automatische ontdooiing.
- ♦ Automatische verdamping.

	Laden	°C	mm	
N77/R212G-9A	2	-2° +8°	1200x700xh570/610	2 391 €
N77/R316G-9B	3	-2° +8°	1600x700xh570/610	2 989 €
N77/R420G-9C	4	-2° +8°	2050x700xh570/610	3 449 €

✓ R290 ⚡ 230V/1N 50Hz cat. SILVER - P. 278



GASTRO LINE EVO

GEKOELDE TAFELS GN1/4 MET GEKOELDE STRUCTUUR GN1/4

- ♦ Monocoque ontwerp.
- ♦ Binnen- en buitenkant van AISI 304 roestvrij staal.
- ♦ Achterwand van gegalvaniseerd plaatstaal.
- ♦ Gekoelde structuur voorzien van een deksel met 2 zuigers (bakken niet inbegrepen).
- ♦ Bovenblad met vrije werkdiepte van 400 mm.
- ♦ Rekken en geleiders van roestvrij staal.
- ♦ Ingedrukte binnenbodem.
- ♦ Deuren met magnetische "drukafdichting" en automatische terugkeer.
- ♦ Compressorunit klimaatklasse 4.
- ♦ Compressorunit op "uittrekbare" geleiders.
- ♦ Geventileerde verdamp(er)s.
- ♦ "Spiraalvormige" verdamp(er) verzonken in de bodem en wanden van de gekoelde structuur.
- ♦ Elektronische regelaar met onafhankelijke temperatuurregeling (tafel en structuur).
- ♦ Automatische ontthooiing van de verdamp(er).
- ♦ Automatische verdamping van het condensaat - CFK-vrije polyurethaanisolatie (60 mm).
- ♦ Standaard geleverd met 1 rooster per deur.



► DTS-7/P9H2

	Deuren	GN 1/4	°C	mm	
DTS-4/P9H2	2	7x GN 1/4	0° +8° +4° +10°	1380x700xh850/950-1073	3 279 €
DTS-7/P9H2	3	10x GN 1/4	0° +8° +4° +10°	1840x700xh850/950-1073	3 801 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz



► VRDG-B1-R2

PANORAMIC LINE

GEKOELDE VITRINE EN OF GN + GEVENTILEERD

- ♦ Externe ruiten in dubbele beglazing (Thermopane®).
- ♦ Bodemplaten in RVS (demonteerbaar).
- ♦ 4 LED-type binnenverlichting.
- ♦ 2 presentatie schabben (verwijderbaar).
- ♦ Schuifdeuren aan de dienstzijde, uitneembaar (eenvoudig onderhoud).
- ♦ Ingebouwde compressor klimaatklasse 4 (30°C & 55% HR).
- ♦ Automatische ontthooiing, met automatische verdamping van het condensaat.
- ♦ NB Geleverd zonder schalen GN - EN.

	°C	Binnen Afm.	Buiten Afm.	
VRDP-B1-R2	A D +2° +10°	665x620xh410	785x650xh735	2 534 €
VRDG-B1-R2	A C +2° +10°	1065x620xh410	1185x650xh735	3 302 €

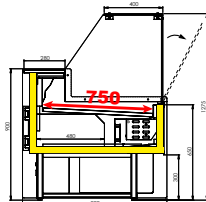
🌿 R290 📉 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 447

FLORENCE LINE

GEVENT.GEKOELDE VITRINETOONBANK- RECHT FRONTGLAS 90°+RESERVE

- ♦ Thermogevormde zijkanten in ABS, voor- en achterzijde in geplastificeerde plaat.
- ♦ Gehard glas, 90° recht voorraam, kan worden geopend en neergeklapt met een veiligheidsstoppunt (eenvoudig onderhoud).
- ♦ Uitstalruimte van roestvrij staal AISI 304, diepte 750 mm.
- ♦ Werkblad van roestvrij staal AISI 304.
- ♦ Roze LED-verlichting (geplaatst onder het bovenste glas).
- ♦ Schuifdeuren in plexiglas aan de servicezijde.
- ♦ Geventileerde "air force" verdamp(er), behandeld tegen voedingszuren, "coating" (regelbare snelheidsregeling voor ventilatoren).
- ♦ Ingebouwde koelgroep, klimaatklasse 3 (+25°C en RH 60%).
- ♦ Bedieningspaneel met elektronische regelaar (digitaal display), ventilatorsnelheidsregelaar, lichtschakelaar.
- ♦ Analoge thermometer in de uitstalruimte.
- ♦ Automatische ontthooiing (instelbaar naar wens).
- ♦ Zelfverdamping van het condensaat.
- ♦ Met gekoelde reserve.



► FC20/B5-VR2

	Expo. (mm)	°C	mm	
FC15/B5-VR2	750	0° +4°	1500x980xh1275	3 920 €
FC20/B5-VR2	750	0° +4°	2000x980xh1275	4 541 €
FC25/B5-VR2	750	0° +4°	2500x980xh1275	5 099 €
FC30/B5-VR2	750	0° +4°	3000x980xh1275	5 945 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 367

Uitrusting zonder energieklasse, niet onderworpen aan de Europese richtlijn

VENICE LINE



► VZ25/B5-VR2

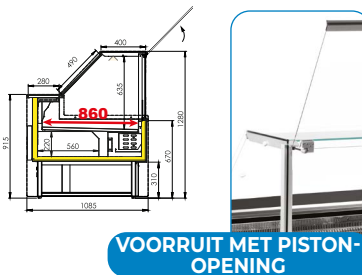
	Expo. (mm)	°C	mm	
VZ15/B5-VR2	860	0° +4°	1500x1085xh1280	4 878 €
VZ20/B5-VR2	860	0° +4°	2000x1085xh1280	5 825 €
VZ25/B5-VR2	860	0° +4°	2500x1085xh1280	6 553 €
VZ30/B5-VR2	860	0° +4°	3000x1085xh1280	7 387 €

🌿 R290 🍷 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 368

GEVENTILEERDE GEKOELDE VITRINETOONBANK GLAS 90° MET RESERVE

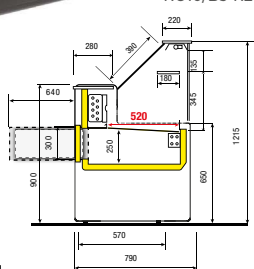
- ♦ Thermogevormde zijkanten in ABS, voor- en achterzijde in geplastificeerde plaat.
- ♦ Verhard glas, rechter voorruit 90°, opening via ophefveer (naar boven), draagconstructie uit geanodiseerd aluminium.
- ♦ Uitstalruimte in roestvrij staal AISI 304, diepte 860 mm.
- ♦ Granieten werkblad type "ABSOLUT ZWART".
- ♦ LED-verlichting (geplaatst onder het bovenste glas).
- ♦ Schuifdeurtjes in plexiglas aan de servicezijde.
- ♦ Verdamer "air force" geventileerd, behandeld tegen zure "coating" (instelbare snelheid van de ventilatoren).
- ♦ Ingebouwde koelgroep, klimaatklasse 3 (+25°C en RH 60%).
- ♦ Bedieningspaneel met elektronische regelaar (digitale display), lichtschakelaar.
- ♦ Digitale thermometer in de uitstalruimte.
- ♦ Automatische ontthooing (instelbaar naar wens).
- ♦ Zelfverdamping van het condensaat.
- ♦ Met gekoelde reserve.



VOORRUIT MET PISTON-OPENING



► RO10/B5-R2



ROME LINE

"STATISCHE" GEKOELDE VITRINETOONBANKEN MET 90° RECHT GLAS MET RESERVE

- ♦ Buitenconstructie van kunststof plaatwerk, ABS zijwanden, werkblad van roestvrij staal AISI 304.
- ♦ Ruiten van gehard glas, "vaste" rechter voorruit op 90°.
- ♦ Roestvrij stalen display.
- ♦ LED-displayverlichting (geplaatst onder de bovenste ruit).
- ♦ Tussenglas - Bedieningspaneel met elektronische regelaar (digitaal display), lichtschakelaar,
- ♦ analoge thermometer in de tentoonstelling.
- ♦ 2 verdamers (statisch) behandeld tegen voedingszuren.
- ♦ Automatische ontthooing.
- ♦ Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- ♦ Gekoelde reserve.
- ♦ Let op: Toegangspoortjes van plexiglas niet inbegrepen.

	Expo. (mm)	°C	mm	
RO10/B5-R2	520	+4° +6°	1000x800xh1220	2 286 €
RO15/B5-R2	520	+4° +6°	1500x800xh1220	2 526 €
RO20/B5-R2	520	+4° +6°	2000x800xh1220	2 839 €
RO25/B5-R2	520	+4° +6°	2500x800xh1220	3 404 €
RO30/B5-R2	520	+4° +6°	3000x800xh1220	4 002 €

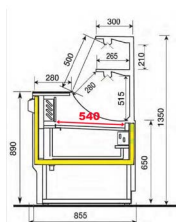
🌿 R290 🍷 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 364

ORLEANS PLUS

"STATISCHE" GEKOELDE VITRINETOONBANKEN RECHTE RUITEN 90° MET RESERVE

- ♦ Rechterraut(en) van gehard glas.
- ♦ Zijkanten van ABS.
- ♦ Tentoonstellingsoppervlak van roestvrij staal AISI 304.
- ♦ Met opslagruimte.
- ♦ Verdamer(s) behandeld tegen voedselzuren (Coating).
- ♦ Werkblad van roestvrij staal AISI 304.
- ♦ Standaard tussenliggende glazen planken, met LED-verlichting.
- ♦ Ingebouwde compressorunit, klimaatklasse 3 (+25°C & RV 60%).
- ♦ Automatische ontthooing.
- ♦ Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in de tentoonstelling.
- ♦ Opmerking: Plexiglas deurtjes niet inbegrepen.



	Expo. (mm)	°C	mm	
OL104/B5-R/R2	540	+4° +6°	1000x810xh1350	2 988 €
OL150/B5-R/R2	540	+4° +6°	1500x810xh1350	3 372 €
OL200/B5-R/R2	540	+4° +6°	2000x810xh1350	3 969 €
OL250/B5-R/R2	540	+4° +6°	2500x810xh1350	4 836 €

🌿 R290 🍷 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 366



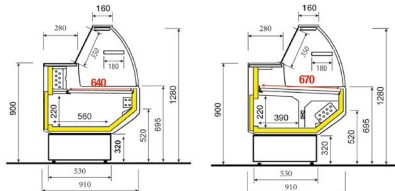
► OL150/B5-R/R2

Uitrusting zonder energieklassen, niet onderworpen aan de Europese richtlijn

MOLINA LINE

GEKOELDE VITRINETOONBANKEN MET GEBOGEN RUITEN • MET RESERVE

- Gebogen ruiten, alle glazen in "gehard glas".
- Presentatieblad in R.V.S.
- Tussenruit, LED-displayverlichting.
- Buitenafwerking in wit geplastificeerd staalplaat, zijwanden in ABS, werkblad van roestvrij staal AISI 304, werkstopcontact 230V/1.
- Elektronische regelaar (digitale weergave), analogische thermometer in de uitstalruimte.
- Ingebouwde groep, klimaatklasse 3 (+25°C R.V. 60%).
- 2 (statische) verdamper behandeld tegen voedingszuren (of) geventileerd (air forced).
- Gekoelde reserve.
- Let op: Toegangspoortjes van plexiglas niet inbegrepen.



	Expo. (mm)	Koel.	°C	mm	
ML10/B5-R2	640	Statisch	+4° +6°	1040x910xh1280	2474 €
ML15/B5-R2	640	Statisch	+4° +6°	1500x910xh1280	2782 €
ML20/B5-R2	640	Statisch	+4° +6°	2000x910xh1280	3210 €
ML25/B5-R2	640	Statisch	+4° +6°	2500x910xh1280	3721 €
ML30/B5-R2	640	Statisch	+4° +6°	3000x910xh1280	4459 €

✓ R290 ⚡ 230V/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 365

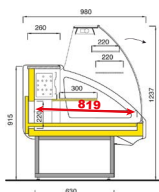


► SG15B/A1-R2

VERONA LINE

"STATISCHE" GEKOELDE VITRINETOONBANKEN • LADENSYSTEEM

- Ontworpen voor patisserie, gebak, bakkerij, enz.
- Gebogen voorruit uit "gehard glas".
- Toegangspoortjes van plexiglas.
- Uniforme LED-displayverlichting, "panoramisch", voor de uitstekende zichtbaarheid van de producten.
- Gelakte houten zijkanten, werkblad van roestvrij staal AISI 304.
- Drie niveaus uit glas met een ladesysteem.
- Elektronische (digitale) regelaar, analoge thermometer in de toonbank.
- Ingebouwde compressorgroep, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). Statische verdamper behandeld tegen voedingszuren.



	Expo. (mm)	°C	mm	
VE14/B5-R2P	819	+4° +6°	1400x980xh1237	3917 €
VE22/B5-R2P	819	+4° +6°	2200x980xh1237	5122 €
VE29/B5-R2P	819	+4° +6°	2900x980xh1237	6110 €

✓ R290 ⚡ 230V/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 369



► ML20/B5-R2

	Expo. (mm)	Koel.	°C	mm	
ML10/B5-VV/R2	670	Geventileerd	0° +2°	1040x910xh1280	2743 €
ML15/B5-VV/R2	670	Geventileerd	0° +2°	1500x910xh1280	3086 €
ML20/B5-VV/R2	670	Geventileerd	0° +2°	2000x910xh1280	3566 €
ML25/B5-VV/R2	670	Geventileerd	0° +2°	2500x910xh1280	4232 €
ML30/B5-VV/R2	670	Geventileerd	0° +2°	3000x910xh1280	5174 €

✓ R290 ⚡ 230V/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 365

SAIGON PLUS

"STATISCHE" GEKOELDE VITRINETOONBANKEN • GEBOGEN RUITEN • OP SOKKELS

- Ontworpen voor verse vis en vlees.
- Gebogen ruiten, alle glazen in gehard glas.
- Buitenkant in R.V.S. AISI 316, zijwanden in ABS.
- Werkblad in roestvrij staal AISI 304.
- Uitstaloppervlakte in R.V.S. AISI 316, eveneens voorzien van
- geperforeerde dubbele bodem voor waterafvoer.
- Ingebouwde hermetische unit, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%)- Thermostaatregelaar, analoge thermometer in de uitstaloppervlakte.
- Let op: Toegangspoortjes van plexiglas niet inbegrepen.

	Expo. (mm)	°C	mm	
SG15B/A1-R2	885	0° +2°	1500x1195xh1175	3449 €
SG20B/A1-R2	885	0° +2°	2000x1195xh1175	3975 €
SG25B/A1-R2	885	0° +2°	2500x1195xh1175	4735 €
SG30B/A1-R2	885	0° +2°	3000x1195xh1175	5234 €

✓ R290 ⚡ 230V/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 370



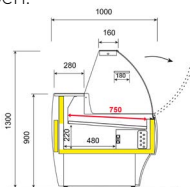
► VE14/B5-R2P

Uitrusting zonder energieklassen, niet onderworpen aan de Europese richtlijn

MANTOVA EVO

GEVENTILEERDE GEKOELDE VITRINETOOG MET GEBOGEN GLAS EN OPSLAG

- ◆ Opklapbare gebogen glazen, van "gehard glas".
- ◆ Tussenglas, vitrineverlichting, LED-type.
- ◆ Buitenkant van geplastificeerd plaatstaal, zijwanden van ABS, werkblad van roestvrij staal AISI 304, stopcontact 230V/1.
- ◆ Roestvrijstalen AISI 304 presentatie.
- ◆ Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer.
- ◆ Geventileerde verdampers.
- ◆ Ingebouwde compressorunit, klimaatklasse 3 (+25°C & RV 60%).
- ◆ Automatische ontdooiing.
- ◆ Gekoelde reserve.
- ◆ Opmerking: Plexiglas deurtjes niet inbegrepen.



	Expo. (mm)	Koel.	°C	mm	
MA15/B5-R2V	750	Geventileerd	+2° +4°	1500x1000xh1300	3 604 €
MA20/B5-R2V	750	Geventileerd	+2° +4°	2000x1000xh1300	4 763 €

🌿 R290 🔌 230/1N 50Hz
cat. SILVER - P. 371



▶ MA15/B5-R2V

	Expo. (mm)	Koel.	°C	mm	
MA25/B5-R2V	750	Geventileerd	+2° +4°	2500x1000xh1300	5 664 €
MA30/B5-R2V	750	Geventileerd	+2° +4°	3000x1000xh1300	6 050 €

🌿 R290 🔌 230/1N 50Hz
cat. SILVER - P. 371



▶ DPT26-V5

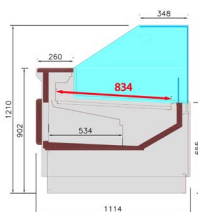
	Expo. (mm)	Reserve	°C	mm	
DPT13-V5	834	1 Deur	0° +2°	1310x1114xh1210	6 500 €
DPT17-V5	834	2 Deuren	0° +2°	1622x1114xh1210	6 888 €
DPT20-V5	834	2 Deuren	0° +2°	1935x1114xh1210	7 979 €

🌿 R290 🔌 230/1N 50Hz
cat. GOLD - P. 174

PORTO LINE

GEVENTILEERDE TOONBANKEN • MET RESERVE • VERTICALE RUIT 90° MET HYDRAULISCHE LIFT • FULL BLACK

- ◆ Zijkanten van zwart gelakt multiplex, voorkant van zwart geëpoxeerd plaatstaal, werkblad van roestvrij staal.
- ◆ Perifere plint van roestvrij staal.
- ◆ Rechte voorruit van 90°.
- ◆ hydraulische raamlift (naar boven), zwart geanodiseerde aluminium profielen.
- ◆ Display 834mm.
- ◆ LED verlichting.
- ◆ Elektronische regelaar.
- ◆ Automatische ontdooiing.
- ◆ Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (T°+25°C en RV 60%).
- ◆ Met gekoelde reserve.
- ◆ Opmerking: plexiglas deuren niet inbegrepen.



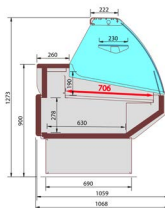
	Expo. (mm)	Reserve	°C	mm	
DPT26-V5	834	3 Deuren	0° +2°	2560x1114xh1210	8 884 €
DPT32-V5	834	4 Deuren	0° +2°	3185x1114xh1210	10 074 €
DPT38-V5	834	4 Deuren	0° +2°	3810x1114xh1210	11 666 €

🌿 R290 🔌 230/1N 50Hz
cat. GOLD - P. 174

MONACO LINE

STATISCHE TOONBANKEN • MET RESERVE • GEBOGEN GLAS • WITTE VOORKANT

- ◆ Externe constructie in verzinkt staalplaat, epoxy behandeling, zijwanden in ABS, werkblad in roestvrij staal.
- ◆ Neerklapbare voorruit.
- ◆ Tussenplank.
- ◆ Presentatie 706mm.
- ◆ LED-verlichting.
- ◆ Elektronische regelaar.
- ◆ Automatische ontdooiing.
- ◆ Ingebouwde compressorunit, Klimaatklasse 3 (+25°C & RV 60%).
- ◆ Met gekoelde opslag.
- ◆ Opmerking: Plexiglas deuren niet inbegrepen.
- ◆ Verkrijgbaar in de geventileerde uitvoering (CMN...-V3).



	Expo. (mm)	Reserve	°C	mm	
CMN11-S3	706	1 Deur	+3° +6°	1050x1070xh1277	3 147 €
CMN13-S3	706	1 Deur	+3° +6°	1300x1070xh1277	3 623 €
CMN15-S3	706	2 Deuren	+3° +6°	1510x1070xh1277	3 820 €

🌿 R290 🔌 230/1N 50Hz
cat. SILVER - P. 372



▶ CMN15-S3

	Expo. (mm)	Reserve	°C	mm	
CMN20-S3	706	3 Deuren	+3° +6°	2010x1070xh1277	4 573 €
CMN25-S3	706	4 Deuren	+3° +6°	2510x1070xh1277	5 456 €
CMN30-S3	706	4 Deuren	+3° +6°	2930x1070xh1277	5 795 €

🌿 R290 🔌 230/1N 50Hz
cat. SILVER - P. 372

Uitrusting zonder energieklassen, niet onderworpen aan de Europese richtlijn

BOSTON LINE EVO

"PANORAMISCHE" ZELFBEDIENINGSKOELVITRINES • ZWART

- Geïntegreerd nachtgordijn.
- Verkoop in zelfbediening van voorverpakte producten, die koel moeten worden bewaard, zuivelproducten, kaas, vleeswaren, enz.
- Rechte voorruit van gehard glas, zijruiten van plexiglas (20mm).
- Display-oppervlak van gegalvaniseerd plaatstaal, behandeld met epoxy (zwarte kleur).
- Geventileerde verdamper (geforceerde lucht).
- Koelgas R290.
- Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in het display.
- Automatisch ontdooien.
- Zelfverdamping van condensaat door elektrische weerstanden.



► BN150/V-B5/T2

	Expo. (mm)	°C	mm	
BN129/V-B5/T2	700	+2° +6°	1290x920xh940	2 650 €
BN150/V-B5/T2	700	+2° +6°	1500x920xh940	3 171 €

✓ R290 ▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 378

SUPER PLUS

"STATISCHE" GEKOELDE VITRINETOONBANKEN

- Tussenruit*.
- Uitstalvlak in R.V.S. AISI 304.
- LED-verlichting*.
- Werkblad van roestvrij staal AISI 304.
- Wanden in polyurethaan.
- Statische verdamper, automatische ontdooiing.
- Ingebouwde compressoreenheid,
- klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%), ingebouwd onder het dienstblad.
- Elektronische regelaar (digitale weergave), analoge thermometer in de toonbank.
- Schuifdeuren aan de dienstzijde*.
- *behalve ...-ZS/R2.

GEKOELDE VITRINETOONBANKEN • RECHT FRONTGLAS

	Expo. (mm)	°C	mm	
SUP10-ZD/R2	520	+4° +6°	1000x930xh660	1 836 €
SUP15-ZD/R2	520	+4° +6°	1500x930xh660	2 106 €
SUP20-ZD/R2	520	+4° +6°	2000x930xh660	2 773 €

✓ R290 ▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 361

GEKOELDE VITRINETOONBANKEN • SELF-SERVICE FRONTGLAS

	Expo. (mm)	°C	mm	
SUP10-ZS/R2	520	+4° +6°	1000x930xh345	1 551 €
SUP15-ZS/R2	520	+4° +6°	1500x930xh345	1 809 €

✓ R290 ▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 362

GEKOELDE VITRINETOONBANKEN • GEBOGEN FRONTGLAS

	Expo. (mm)	°C	mm	
SUP10-ZC/R2	520	+4° +6°	1000x930xh660	1 902 €
SUP15-ZC/R2	520	+4° +6°	1500x930xh660	2 114 €

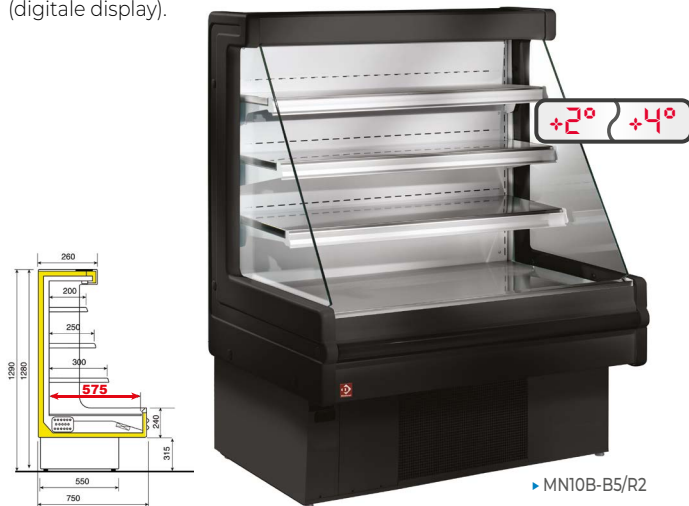
✓ R290 ▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 362

MANDY PLUS

GEKOELDE WANDMEUBELS GEVENTILEERD

- Kuip en rooster geperforeerd (achterkant) in roestvrij staal.
- Verlichting op de bovenkant.
- 3 tabletten (280 mm) blootstelling (in roestvrij staal), uitgerust met opstaande rand "prijskaartje", verstelbare en kantelbare racks.
- Elektronische Schakelunit (digitale display).
- Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Buitenafwerking in wit geplastificeerde staalplaat, zijwanden in ABS, opstaande rand "CADDIE" aan de voorkant.
- Op aanvraag: nachtgordijn.



► MN10B-B5/R2

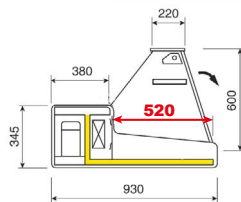
	°C	mm	
MN10B-B5/R2	+2° +4°	1000x750xh1290	2 694 €
MN12B-B5/R2	+2° +4°	1200x750xh1290	2 885 €
MN15B-B5/R2	+2° +4°	1500x750xh1290	3 362 €

✓ R290 ▼ 230/1N 50Hz

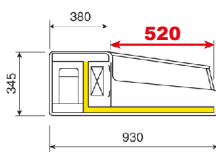
cat. SILVER - P. 381



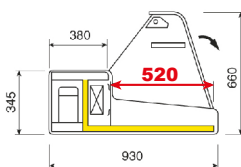
► SUP10-ZD/R2



► SUP10-ZS/R2



► SUP10-ZC/R2



ONDERSTEL OP WIELEN VOOR VITRINETOONBANK

	h (mm)	
100-Z	610	167 €
200-Z	610	376 €



DALLAS LINE

GEVENTILEERDE • GEKOELDE WANDMEUBELS • ZWENKDEUREN

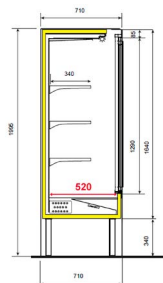
- Zelfbedieningsverkoop.
- Uitwendige constructie van geplastificeerd plaatstaal, ABS zijanten.
- Geperforeerde roestvrij stalen kom en rooster.
- Zwenkdeuren.
- LED-bovenverlichting.
- 3 verstelbare etalages (340 mm) (roestvrij

- staal) in hoogte verstelbaar. Voorzien van prijs houder lijsten.
- Elektronische regelaar (digitaal display).
- Geventileerde verdampers (luchtdruk).
- Dubbele zelfverdamper van condensaat, heet gas + elektrische weerstand.
- Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%).

	Expo. (mm)	°C	mm	
DS10/B5-P9B	520	0° +2°	1000x710xh1995	3 548 €
DS12/B5-P9B	520	0° +2°	1200x710xh1995	3 904 €
DS15/B5-P9B	520	0° +2°	1500x710xh1995	4 366 €
DS18/B5-P9B	520	0° +2°	1800x710xh1995	5 102 €

R290 230/1N 50Hz

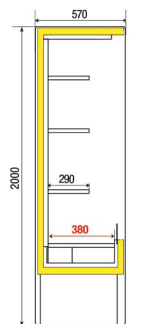
cat. SILVER - P. 384



DS12/B5-P9B



MD12/B5-R2B



MODENA LINE

GEVENTILEERDE • GEKOELDE WANDMEUBELS • ZWENKDEUREN

- Zelfbedieningsverkoop.
- Uniek! 570 mm diep. Ideaal voor kleine ruimtes.
- Buitenkant van kunststof gecoat plaatstaal, ABS wangen.
- Zwenkdeuren.
- Elektronische regelaar (digitaal display).
- Geperforeerde kom en rooster in roestvrij staal AISI 304.
- LED Bovenverlichting.
- 3 verstelbare displayplateaus (290 mm) (roestvrij staal) in hoogte

- verstelbaar.
- Uitgerust met "prijs houder" vormdelen.
- Geventileerde verdampers (geforceerde lucht).
- "Dubbele" zelfverdamper van condensaten, heet gas + elektrische weerstanden.
- Ingebouwde compressor unit, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%).

	Expo. (mm)	°C	mm	
MD07/B5-R2B	380	0° +2°	700x570xh2000	3 109 €
MD10/B5-R2B	380	0° +2°	1000x570xh2000	3 311 €
MD12/B5-R2B	380	0° +2°	1200x570xh2000	3 613 €
MD15/B5-R2B	380	0° +2°	1500x570xh2000	4 206 €

R290 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 382



PADOVA LINE

GEVENTILEERDE • GEKOELDE WANDMEUBELS MET GLAZEN SCHUIFDEUREN

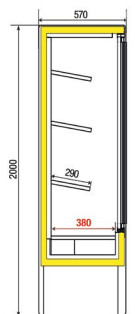
- Kuip en rooster geperforeerd (achterkant) in roestvrij staal.
- 3 tabletten (290 mm) blootstelling (in roestvrij staal), uitgerust met rand "prijskaartje", verstelbare en kantelbare racks (plexiglas voor de schuine producten tegen te houden inclusief).
- Elektronische Schakelunit (digitale display).

- Ingebouwde compressor, klimaatklasse 3 (+25 ° C & RH 60%).
- Geventileerde verdampers (Air Forced).
- Buitenafwerking in wit geplastificeerde plaatstaal, zijwanden in ABS.

	Expo. (mm)	°C	mm	
PD10/B5-R2C	380	0° +2°	1000x570xh2000	3 672 €
PD12/B5-R2C	380	0° +2°	1200x570xh2000	3 969 €
PD15/B5-R2C	380	0° +2°	1500x570xh2000	4 716 €
PD18/B5-R2C	380	0° +2°	1800x570xh2000	5 395 €
PD20/B5-R2C	380	0° +2°	2000x570xh2000	6 041 €

R290 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 383



PD12/B5-R2C



▶ SCM14-C5



COMO LINE

GEVENTILEERDE GEKOELDE WANDMEUBEL ♦ GLAZEN ZIJKANTEN ♦ ZELFBEDIENING ♦ KLAPDEUREN ♦ FULL BLACK

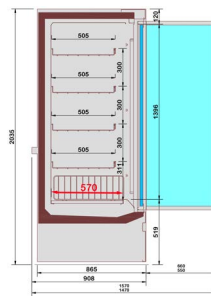
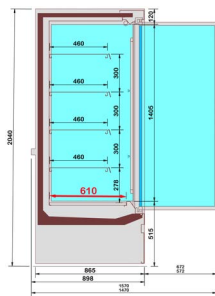
- ♦ Buiten- en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal (epoxy).
- ♦ Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (T°+25°C en RH 60%).
- ♦ Elektronische regelaar.
- ♦ Automatische ontthooing met zelfverdamping van condensaat.
- ♦ LED-verlichting.



▶ TCM14-D5 ❄️

GEKOELDE WANDMEUBELEN

- ♦ Display 610 mm.
- ♦ Panoramische "Thermopane"[®] dubbelglas zijkant.
- ♦ 4 verstelbare zwarte legplanken (460 mm) met kanteloptie (0° tot 12°), voorzien van "prijsouder"-lijsten.



VRIESWANDMEUBELS

- ♦ Display 570 mm.
- ♦ Zijkanten in ABS.
- ♦ Draaideuren met drievoudig "Thermopane"[®] glas.
- ♦ 4 verstelbare zwarte legplanken (505 mm) voorzien van "prijsouder"-lijsten.

	Groep	°C	mm	
SCM14-C5	1	-1° +7°	1350x898xh2040	4 936 €
SCM16-C5	1	-1° +7°	1550x898xh2040	5 491 €
SCM20-C5	2	-1° +7°	1975x898xh2040	6 843 €
SCM26-C5	2	-1° +7°	2600x898xh2040	8 018 €

R290 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 184

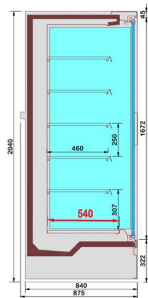
	Groep	°C	mm	
TCM14-D5	1	-15° -18°	1350x898xh2040	6 908 €
TCM16-D5	2	-15° -18°	1550x898xh2040	8 218 €
TCM20-D5	2	-15° -18°	1975x898xh2040	9 503 €

R290 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 185

NAPOLI LINE

GEVENTILEERDE GEKOELDE WANDMEUBEL ♦ ZELFBEDIENING ♦ KLAPDEUREN ♦ FULL BLACK

- ♦ Binnen- en buitenkant gemaakt van zwart staalplaat.
- ♦ "Panoramische" zijwanden met dubbele "Thermopane"[®] beglazing.
- ♦ Display 540 mm.
- ♦ 5 verstelbare zwarte legplanken (460mm) met kantelmogelijkheid (0° tot 12°), uitgerust met "prijsouder"-lijsten.
- ♦ Nachtgordijn.
- ♦ LED-verlichting.
- ♦ Ingebouwde compressoreenheid (variabele snelheid), klimaatklasse 3 (T°+25°C en RH 60%).
- ♦ Elektronische regelaar.
- ♦ Automatische ontthooing met zelfverdamping van condensaat.

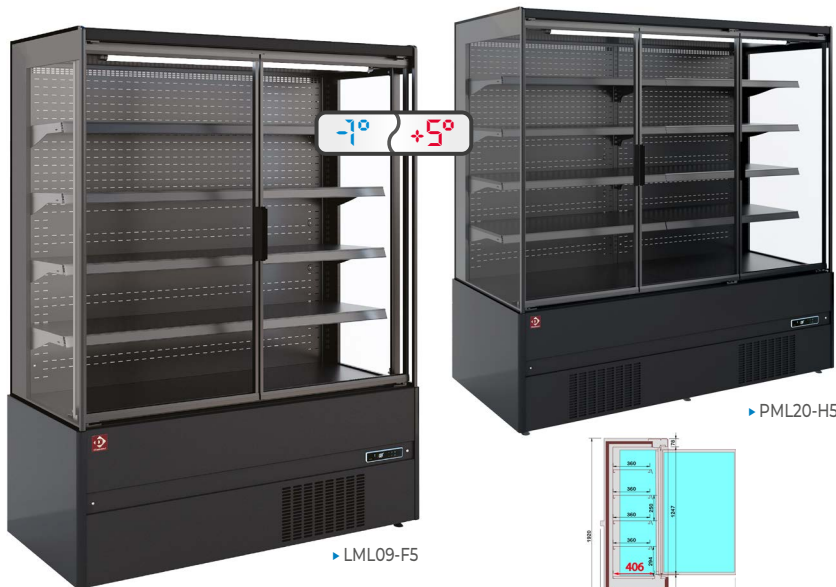


	Groep	°C	mm	
RNP13-U5	1	-1° +5°	1310x875xh2040	6 239 €
RNP20-U5	2	-1° +5°	1935x875xh2040	8 975 €
RNP26-U5	2	-1° +5°	2560x875xh2040	10 197 €
RNP39-U5	3	-1° +5°	3810x875xh2040	13 667 €

R290 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 186



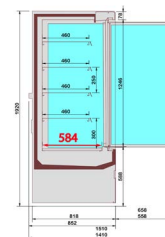
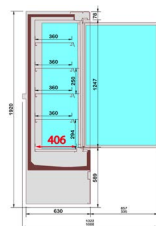
▶ RNP20-U5



IMOLA LINE

GEVENTILEERDE GEKOELDE WANDMEUBEL • ZELFBEDIENING • KLAPDEUREN • FULL BLACK

- Buiten- en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal (epoxy).
- "Panoramische" zijwanden met dubbele "Thermopane®" beglazing, CFK-vrije polyurethaan isolatie.
- Versterkte draaideuren.
- Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (T°+25°C en RH 60%).
- Elektronische regelaar.
- Automatische ontthooing met zelfverdamping van condensaat.
- LED-verlichting in het bovenste gedeelte en in de deurstijlen.



GEKOELDE WANDMEUBEL • DIEPTE 665 MM

- Display 406 mm.
- 4 verstelbare zwarte legplanken (360 mm) voorzien van "prijshouder"-lijsten.

	Groep	°C	mm	
LML09-F5	A D	-1° +5°	866x665xh1920	3 924 €
LML13-F5	A C	-1° +5°	1310x665xh1920	4 546 €
LML15-F5	A C	-1° +5°	1510x665xh1920	4 861 €
LML20-F5	A D	-1° +5°	1935x665xh1920	6 229 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 180

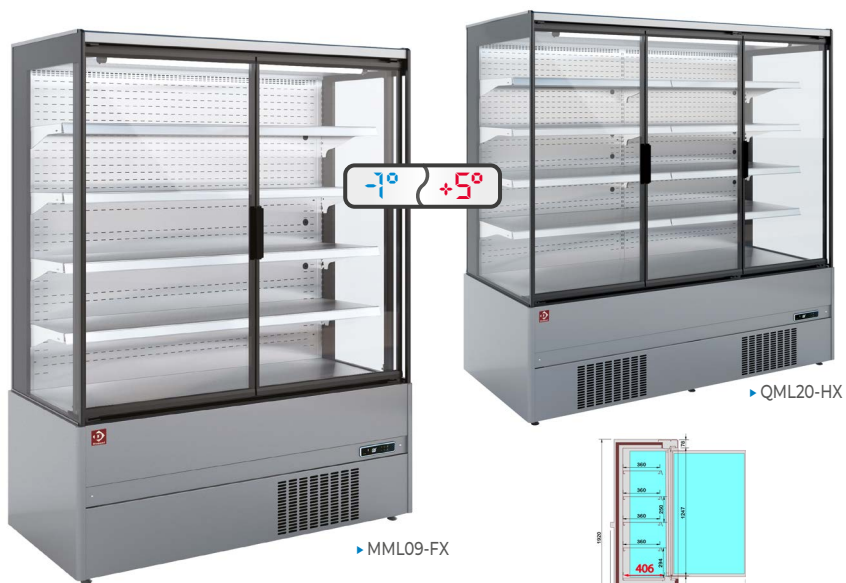
GEKOELDE WANDMEUBEL • DIEPTE 852MM

- Display 584 mm.
- 4 verstelbare zwarte legplanken (460 mm) voorzien van "prijshouder"-lijsten.

	Groep	°C	mm	
PML09-H5	A D	-1° +5°	866x852xh1920	4 156 €
PML13-H5	A C	-1° +5°	1310x852xh1920	4 691 €
PML15-H5	A C	-1° +5°	1510x852xh1920	5 052 €
PML20-H5	A D	-1° +5°	1935x852xh1920	6 468 €
PML25-H5	A D	-1° +5°	2500x852xh1920	7 581 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

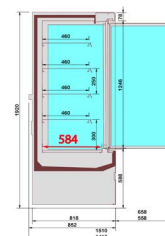
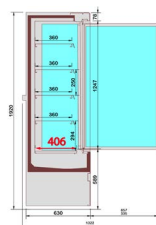
cat. GOLD - P. 181



IMOLA LINE

GEVENTILEERDE GEKOELDE WANDMEUBEL • ZELFBEDIENING • KLAPDEUREN • FULL INOX

- Buiten- en binnenkant gemaakt van AISI 304 roestvrij staalplaat.
- Panoramische zijwanden met dubbele "Thermopane®" beglazing, CFK-vrije polyurethaan isolatie.
- Versterkte draaideuren.
- Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (T°+25°C en RH 60%).
- Elektronische regelaar.
- Automatische ontthooing met zelfverdamping van condensaat.
- LED-verlichting in het bovenste gedeelte en in de deurstijlen.
- NB: "Fruit/groenten" versie beschikbaar op aanvraag.



GEKOELDE WANDMEUBEL • DIEPTE 665 MM

- Display 406 mm.
- 4 verstelbare planken (360 mm) van roestvrij staal AISI 304, voorzien van "prijshouder"-lijsten.

	Groep	°C	mm	
MML09-FX	A D	-1° +5°	866x665xh1920	4 490 €
MML13-FX	A C	-1° +5°	1310x665xh1920	5 246 €
MML15-FX	A C	-1° +5°	1510x665xh1920	5 627 €
MML20-FX	A D	-1° +5°	1935x665xh1920	7 149 €

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 182

GEKOELDE WANDMEUBEL • DIEPTE 852MM

- Display 584 mm.
- 4 verstelbare planken (460 mm) van roestvrij staal AISI 304, voorzien van "prijshouder"-lijsten.

	Groep	°C	mm	
QML09-HX	A D	-1° +5°	866x852xh1920	4 600 €
QML13-HX	A C	-1° +5°	1310x852xh1920	5 417 €
QML15-HX	A C	-1° +5°	1510x852xh1920	5 881 €
QML20-HX	A D	-1° +5°	1935x852xh1920	7 599 €
QML25-HX	A D	-1° +5°	2500x852xh1920	8 951 €

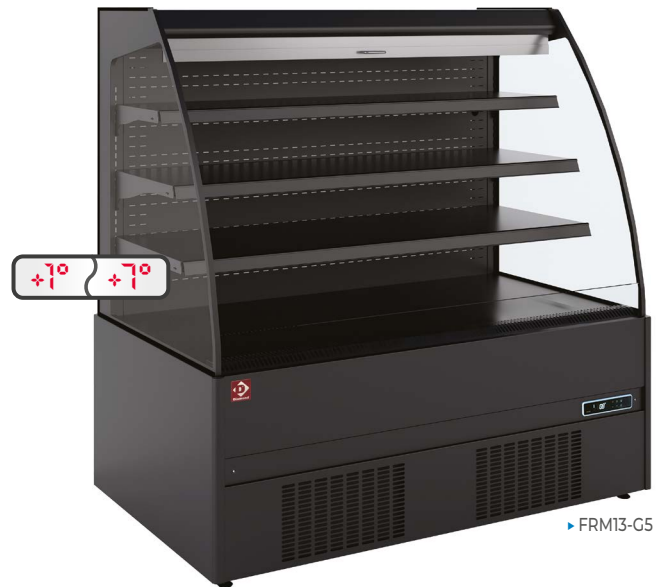
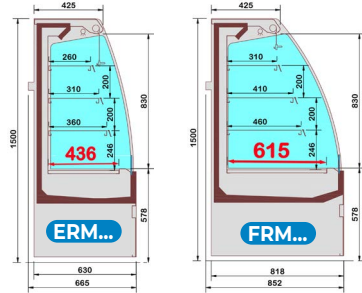
🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 183

RIMINI LINE

GEVENTILEERDE SEMI WANDKOELKASTEN • ZELFBEDIENING • OPEN • MET GORDIJD • FULL BLACK

- Binnen- en buitenkant gemaakt van zwart geverfd staalplaat (epoxy).
- Buitenruiten van gehard glas.
- 3 tussenplanken met in hoogte verstelbare prijstaglijsten.
- Nachtgordijn.
- Ingebouwde compressoreenheid (variabele snelheid), klimaatklasse 3 (T°+25°C en RV 60%).
- Elektronische regelaar.
- Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van condensaat.
- LED verlichting.
- Versie beschikbaar met display diepte van 665mm (ref.: ERM...) of van 852mm (rRef.: FRM...).



► FRM13-G5

	Groep	°C	mm	
ERM13-P5	A D	1	+1° +7°	1310x665xh1500 4 820 €
ERM15-P5	A D	2	+1° +7°	1510x665xh1500 4 839 €
ERM20-P5	A E	2	+1° +7°	1935x665xh1500 5 963 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 178

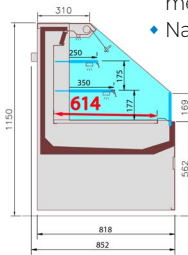
	Groep	°C	mm	
FRM13-G5	A E	1	+1° +7°	1312x852xh1500 4 566 €
FRM15-G5	A D	2	+1° +7°	1512x852xh1500 4 914 €
FRM19-G5	A E	2	+1° +7°	1937x852xh1500 6 051 €
FRM25-G5	A E	2	+1° +7°	2562x852xh1500 6 710 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 179



► GBN13-L5



BOLOGNA LINE

GEVENTILEERDE SEMI WANDKOELKASTEN • ZELFBEDIENING • OPEN • FULL BLACK

- Binnen- en buitenkant gemaakt van zwart geverfd staalplaat (epoxy).
- Buitenruiten van plexiglas (15mm).
- Expositie 614mm.
- 2 verstelbare glazen legborden met "prijskaartje"-lijst.
- Nachtgordijn.
- LED verlichting onder elke plank
- Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (T°+25°C en RH 60%).
- Elektronische regelaar.
- Automatische ontdooiing met zelfverdampend condensaat.

	Groep	°C	mm	
GBN13-L5		2	+1° +7°	1315x902xh1150 4 748 €
GBN15-L5	A D	2	+1° +7°	1515x902xh1150 4 980 €
GBN20-L5	A D	2	+1° +7°	1940x902xh1150 6 187 €
GBN26-L5		2	+1° +7°	2565x902xh1150 6 804 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 177

AOSTA LINE

GEVENTILEERDE WARMTE VITRINE • ZELFBEDIENING • MET GLAZEN DEUR • OP WIELEN • FULL BLACK

- Buiten- en binnenkant gemaakt van zwart geverfd staalplaat (epoxy).
- "Panoramische" dubbelglas "Thermopane" zijpanelen.
- Expositie 487 mm.
- Versterkte draaideuren.
- Ventilatorverwarming.
- Roosterschappen van roestvrij staal AISI 304 (487 mm) met een kanteling van 9°.
- Elektronische regelaar (digitaal display).
- LED-verlichting.
- Geleverd met 4 wielen, 2 met rem.

	Schappen	°C	mm	
HAS08-P5	3	+65° +80°	820x741xh1497	4 009 €
HAS08-G5	4	+65° +80°	820x741xh1917	4 487 €
HAS10-P5	3	+65° +80°	1020x741xh1497	4 566 €
HAS10-G5	4	+65° +80°	1020x741xh1917	4 976 €

⚡ 230/1N 50Hz

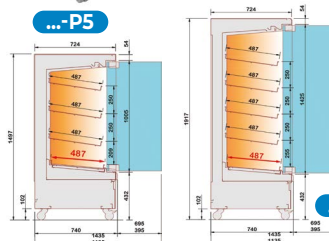
cat. GOLD - P. 352



► HAS10-P5



► HAS08-G5





▶ TGB/5



▶ TGV/5D-N

VRIJSTAANDE VERTICALE IJSTURBINE • 5 L/U • LUCHT CONDENSOR

- ♦ Verticale turbine, ideaal voor restaurants.
- ♦ Weinig onderhoud en gemakkelijk te gebruiken.
- ♦ Minimale mengcapaciteit 0,5L en maximaal 1L.
- ♦ Geluidsniveau onder 70 dB.
- ♦ NB: voornamelijk voor koud gebruik.

	Prod. L/u	kW	mm	
TGB/5	5	0.6	410x460xh320	5 207 €
♥ 230/1N 50Hz				

cat. GOLD - P. 213

VERTICALE AUTOMATISCHE IJSTURBINE • TAFELMODEL • 9/12 L/U • LUCHT CONDENSOR

- ♦ Verticale turbine met automatische extractie.
- ♦ Cyclus met tijdregeling of temperatuurregeling.
- ♦ Minimale mengcapaciteit 1L en maximaal 2L.
- ♦ Cyclustijd: 10/20 min.
- ♦ Geluidsniveau onder 70 dB.
- ♦ NB: voornamelijk voor koud werk.

	Prod. L/u	kW	mm	
TGV/5D-N	12	1.2	410x510xh590	10 019 €
♥ 400/3N 50Hz				
Op aanvraag 230/1N 50Hz				

cat. GOLD - P. 213



▶ TGV/20DA



VERTICALE AUTOMATISCHE IJSTURBINE • 20 L/U • LUCHT CONDENSOR

- ♦ Verticale turbine met automatische extractie.
- ♦ Minimale mengcapaciteit 2L en maximaal 4L.
- ♦ Geluidsniveau onder 70 dB.
- ♦ Op aanvraag: luchtcondensor, zelfde prijs.
- ♦ NB: voornamelijk voor koud gebruik, geleverd op wielen.

	Prod. L/u	kW	mm	
TGV/20DA	20	2.2	460x510xh960	12 165 €
♥ 400/3N 50Hz				
Op aanvraag 230/3 50Hz				

cat. GOLD - P. 214



▶ MCV/2



SLAGROOMTOESTEL IN R.V.S.

- ♦ Doorlopend slagroomproductie, houdt de slagroom in perfecte omstandigheden en voorkomt ontmenging.
- ♦ Constante koeling van container tot doseerkop.
- ♦ De productie kan op elk moment worden gestopt.
- ♦ Verwijderbare roestvrijstalen kuip voor eenvoudig onderhoud en perfecte hygiëne.

	Prod. L/u	kW	mm	
MCV/2	100	0.3	250x410xh400	3 704 €
♥ 230/1N 50Hz				

cat. GOLD - P. 212



BRIO LINE

TOONBANKEN VOOR IJS • GEBOGEN GLAS

- Gebogen frontglas.
- Schuifbare transparante deksels.
- Aluminium chassis met sleutelvergrendeling.
- Binnenwerk in "WAFFLE" aluminium en buitenkant in wit gecoat staal.
- 65 mm isolatie.
- LED-verlichting.
- Mechanisch thermostaat.
- Analoge thermometer.
- Statische condensor.
- Statische verdamper geplaatst in de wanden.
- Handmatig ontdooien met afvoer voor condenswater.
- Chassis op zwenkwielen, 2 met rem.
- NB: Wordt geleverd zonder bakken.

	Capaciteit Bak 5 L	°C	mm	
CCV5-MP	7	-23° -15°	1305x635xh1255	1 117 €
CCV7-MG	8	-23° -15°	1555x635xh1255	1 201 €

✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 389

BRIO LINE

TOONBANK VOOR IJS • RECHT GLAS

- Rechte glasplaten.
- Schuifbaar transparant deksel.
- Buitenkant uitgevoerd in "wit" gecoat plaatstaal, eenrichtingswielen.
- 70 mm isolatie.
- Interne verlichting.
- Regeling via thermostaat.
- Kuip met afgeronde hoeken.
- Koperen "spiraal" verdamper geplaatst in de wanden.
- Geventileerde condensor.
- NB: Wordt geleverd zonder bakken.



	Capaciteit Bak 5 L	Reserve bakken	°C	mm	
BIG-EXPO/LUX-R2	10	12	-20° -15°	1341x725xh1235	2 491 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 388



GOLD LINE PLUS

GEVENTILEERDE "IJSBEWAAR"-KAST • 54 BAKKEN (5 L)

- Binnen- en buitenzijde in roestvrij staal AISI 304 (achterzijde galvanized staal), monocoque frame.
- Capaciteit: 54 ijsbakken van 5 liter (360x165xh120 mm).
- Geleverd met 5 platen in roestvrij staal (530x720 mm).
- Inox rekken en geleiders (kantelbeveiliging), geperste bodem, afgeronde hoeken en randen.
- Omkeerbare deur, magnetische "driekamergasket", stop bij 100°.
- Slot met sleutel.
- Interne verlichting.
- Digitaal bedieningsscherm, HACCP-functies.
- Bovenpaneel op scharnieren.
- "Buffer"-koelgroep.
- Geventileerde verdamper.
- Automatische ontdooiing.
- Automatische verdamping van condenswater.
- Polyurethaan isolatie (85 mm).

	Capaciteit Bak 5 L	L	°C	mm	
CAB61/H1-R2	54	700	-10° -25°	770x930xh2025	4 421 €

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

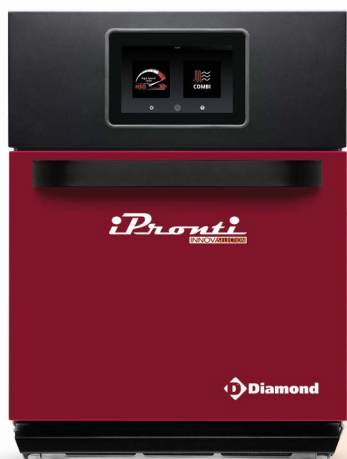
cat. PLATINUM - P. 61



iPronti

INNOVASELECTION

ULTRASNELLE EN INTUÏTIEVE PROFESSIONELE OVEN



- ♦ TOUCH SCREEN-bediening, 7" touchscreen en high-definition kleurenscherm.
- ♦ Beheer van favorieten op het startscherm.
- ♦ 2 bereidingsmodi (automatisch, handmatig).
- ♦ Voorverwarmen tot 300 °C en snelle afkoeling van de bereidingsruimte.
- ♦ Gebruikersinterface in 29 talen. - Geheugen (vooraf programmeerbaar) voor recepten (talrijke recepten al standaard beschikbaar).
- ♦ Bakkamer van roestvrij staal AISI 304, afgeronde randen voor een optimale

- luchtcirculatie en eenvoudige reiniging.
- ♦ Beschermingsgraad IPX3 (tegen waterstralen).
- ♦ "iFilter": geïntegreerd katalysatorfilter voor een werking zonder afzuigkap en zonder geurtjes.
- ♦ Automatische ventilatiesnelheid voor de modus "High Speed Oven".
- ♦ Mogelijkheid om de ventilatiesnelheid te kiezen in de modus "Combi Wave".
- ♦ Wi-Fi-verbinding.
- ♦ NB: standaard geleverd met bakplaat, aluminium spatel en kamerbox.

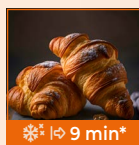
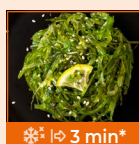
		kW	mm		kW	mm
LKS/3M		3	457x510/610xh630	LKS/6T		6 457x510/610xh630
▼ 230/1N 50Hz			cat. PLATINUM - P. 13	▼ 400/3N 50Hz		cat. PLATINUM - P. 13

VOORDELEN

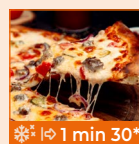
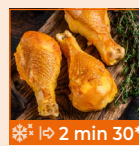
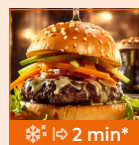
- ✓ "iBox": eenvoudig onderhoud (verwijderbare en wasbare kamerbox).
- ✓ "iCompact": beperkte diepte (510 mm).
- ✓ "iStackable": stapelbaar.
- ✓ "iFilter": geïntegreerd katalysatorfilter.



AFMETINGEN VAN DE KOOKKAMER:
310X320XH180MM



* Diepvriesproducten

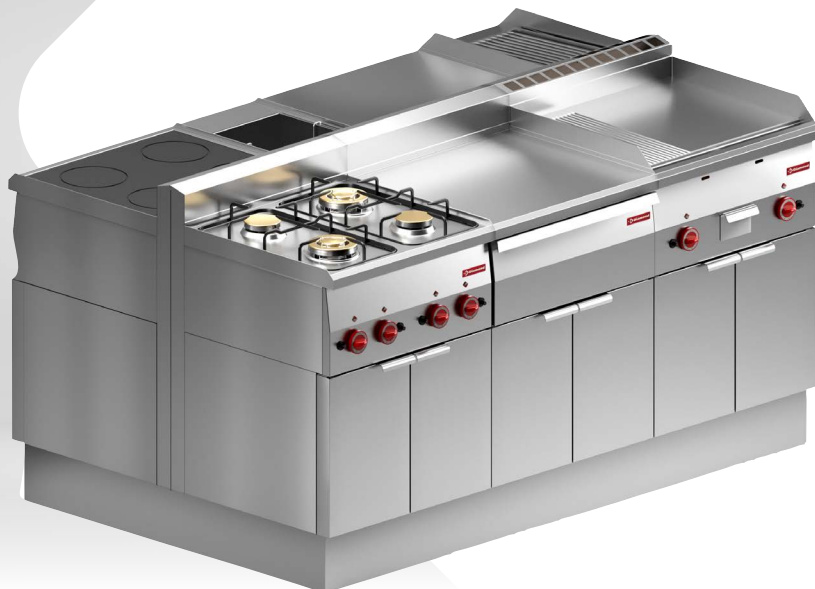


PRO 600 EVO

PRO 600 EVO, de serie waarmee iedereen het eens zal zijn... Elegante esthetiek, ontworpen om te voldoen aan de nieuwe eisen van de fastfoodindustrie, de perfecte combinatie van betrouwbaarheid, productiviteit en compactheid, met modules van 300, 600 en 900 mm.

Deze vaak gemarginaliseerde serie, meestal met een 'huiselijk' ontwerp, verdient een nadere beschouwing. De PRO 600 EVO heeft alle uitrusting van een echte professionele keuken. Met 4 of 5-pits ovens met Gastronorm convectieovens, chroom kookplaten met grote kookoppervlakken, krachtige friteuses met hoge capaciteit, lavasteengrills, vitrokeramische kookplaten, pastakokers, enz.

Een compleet assortiment met een hoge mate van modulariteit.



► E60/F20-6T-N



► G60/F16-6T-N

ELEKTRISCHE FRITEUSEN

- ♦ Kuip 250x370xh210 mm (10 liter).
- ♦ Verchroomde mand 230x255xh110 mm.

	Kuipen	kW	mm	
E60/F10-3T-N	1	7,5	300x600xh280/400	1 127 €
E60/F20-6T-N	2	15	600x600xh280/400	1 936 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 10

GASFRITEUSEN

- ♦ Kuip 280x300xh230 mm (8 liter).
- ♦ Verchroomde mand 230x255xh110 mm.

	Kuipen	kcal/h	mm	
G60/F8-3T-N	1	5850	300x600xh280/400	1 232 €
G60/F16-6T-N	2	11700	600x600xh280/400	2 149 €

cat. SILVER - P. 9



► E60/PL6T-N



► G60/PL6T-N

ELEKTRISCHE BRAADPLATEN

- ♦ Gietijzeren braadplaat met hoge warmtegeleiding.
- ♦ Lade voor het opvangen van het kookvocht.
- ♦ Regeling van 120°C tot 320°C, door middel van een thermostaat.

	Oppervl.	kW	mm	
E60/PL3T-N	295x470	3	300x600xh280/400	872 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 12

E60/PL6T-N	595x470	6	600x600xh280/400	1 231 €
-------------------	---------	---	------------------	----------------

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 13

BRAADPLATEN OP GAS

- ♦ Gietijzeren braadplaat met hoge warmtegeleiding.
- ♦ Lade voor het opvangen van het kookvocht.
- ♦ Regeling door middel van een gasklep (versie verchroomd, door thermostatische gaskraan).

	Oppervl.	kcal/h	mm	
G60/PL3T-N	295x470	4475	300x600xh280/400	897 €
G60/PL6T-N	595x470	8950	600x600xh280/400	1 251 €

cat. SILVER - P. 14



ALPHA 650 EVO

Robuust, krachtig, betrouwbaar, ergonomisch en compleet, dat zijn de termen die het gamma ALPHA 650 EVO kenmerken.

Dankzij de ruime ervaring van Diamond®, kan het ontwerp tot in het kleinste detail worden opgebouwd, wat resulteert in de beste prestatie/kwaliteit/prijs-verhouding op de markt.



► E65/F20-7T-N

ELEKTRISCHE FRITEUSEN

- ♦ Kuip 250x370xh210 mm., min. 9 L, max. 10 L.
- ♦ Mand 220x300xh110 mm.

	Kuipen	kW	mm	
E65/F10-4T-N	1	7,5	400x650xh280/380	1 278 €
E65/F20-7T-N	2	15	700x650xh280/380	2 197 €

⚡ 400/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 28



► G65/F16-7T-N

GASFRITEUSEN

- ♦ Kuip 280x300xh230 mm, min. 7 L, max. 8 L.
- ♦ Mand 260x230xh110 mm.

	Kuipen	kcal/h	mm	
G65/F8-4T-N	1	5400	400x650xh280/380	1 362 €
G65/F16-7T-N	2	10850	700x650xh280/380	2 365 €

cat. SILVER - P. 29



► E65/PLCD4T-N



► E65/PLCD7T-N

ELEKTRISCHE BRAADPLATEN

- ♦ Gietijzeren braadplaat met hoge warmtegeleiding.
- ♦ Lade voor het opvangen van het kookvocht.
- ♦ Regeling van 120°C tot 320°C, door middel van een thermostaat.

	Oppervl.	kW	mm	
E65/PL4T-N	395x520	4,5	400x650xh280/380	1 038 €
E65/PL7T-N	659x520	9	700x650xh280/380	1 515 €
E65/PL10T-N	995x520	12	1000x650xh280/380	2 021 €

VERCHROOMDE VERSIE

E65/PLCD4T-N	395x520	4,5	400x650xh280/380	1 542 €
E65/PLCD7T-N	659x520	9	700x650xh280/380	2 170 €
E65/PLCD10T-N	995x520	12	1000x650xh280/380	2 833 €

⚡ 400/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 33



► G65/PLCD10T-N

BRAADPLATEN OP GAS

- ♦ Gietijzeren braadplaat met hoge warmtegeleiding.
- ♦ Lade voor het opvangen van het kookvocht.
- ♦ Regeling door middel van een gasklep (versie verchroomd, door thermostatische gaskraan).

	Oppervl.	kcal/h	mm	
G65/PL4T-N	395x520	4900	400x650xh280/380	1 040 €
G65/PL7T-N	659x520	9800	700x650xh280/380	1 479 €
G65/PL10T-N	995x520	13330	1000x650xh280/380	2 085 €

VERCHROOMDE VERSIE

G65/PLCD4T-N	395x520	4900	400x650xh280/380	1 652 €
G65/PLCD7T-N	659x520	9800	700x650xh280/380	2 311 €
G65/PLCD10T-N	995x520	13330	1000x650xh280/380	2 865 €

cat. SILVER - P. 30

OPTIMA 700 EVO

ELEKTRISCHE FRITEUSEN

- ♦ Kuipen 240x340xh215 mm, min. 12 lit. max. 13 lit.
- ♦ Mand 225x260xh115 mm.

	Kuipen	kW	mm	
E7/F13A4-N	1	9	400x700xh850/920	2 144 €
E7/F26A7-N	2	18	700x700xh850/920	3 490 €

⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 69

ELEKTRISCHE FRITEUSE HIGH POWER ♦ DIGIT ♦ "Y" KUIP.

- ♦ Diepgetrokken "Y" kuip met afgeronde hoeken.
- ♦ Oliecapaciteit min. 14 liter, max. 15 liter.
- ♦ Verchroomde mand, afmetingen 295x290xh130 mm.

	Kuipen	kW	mm	
E7/F15A4-NAP	1	15	400x700xh850/920	4 048 €

⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 71



▶ E7/GVQA8-N

GASFRITEUSEN

- ♦ Kuipen 280x340xh300 mm, min. 13L max. 14L.
- ♦ Mand 260x295xh120 mm.

	Kuipen	kcal/h	mm	
G7/F14A4-N	1	10750	400x700xh850/1180	2 324 €
G7/F28A7-N	2	21500	700x700xh850/1180	4 136 €

cat. SILVER - P. 66

ELEKTRISCHE STOOMGRILLS

- ♦ Gietijzeren rooster, omkeerbaar (vlees / vis).
- ♦ Uittrekbare waterlade(s).

	Oppervl.	kW	mm	
E7/GVQA4-N	352x475	6	400x700xh850/920	2 816 €
E7/GVQA8-N	704x475	12	800x700xh850/920	4 454 €

⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 80

GASFORNUIZEN

- ♦ Branders (7kW).
- ♦ Kroonbrander in messing (Hoge efficiëntie & Flexibiliteit).

	Onderbouw	Brander	kcal/h	mm	
G7/4B7T-N	—	4	24080	700x700xh250/320	1 541 €
G7/6B11T-N	—	6	36120	1100x700xh250/320	1 982 €
G7/4BA7-RN	✓	4	24080	700x700xh850/920	2 062 €
G7/6BA11-RN	✓	6	36120	1100x700xh850/920	2 579 €

cat. SILVER - P. 51



▶ G7/6BFA11-N



GASFORNUIZEN

- ♦ Branders (7kW).
- ♦ Kroonbranders in messing (Hoge Efficiëntie - Flexibiliteit).
- ♦ Gasoven (6kW), (560 x 630 x h310 mm).
- ♦ Neutrale kast GN 1/1 (325x535xh320 mm).

	Oven	Kast	Brander	kcal/h	mm	
G7/4BF7-N	✓	—	4	29240	700x700xh850/920	2 860 €
G7/6BFA11-N	✓	✓	6	41280	1100x700xh850/920	3 739 €

cat. SILVER - P. 50



▶ Opklapbaar verwarmingselement



▶ E7/F26A7-N



▶ E7/F15A4-NAP



▶ G7/F28A7-N

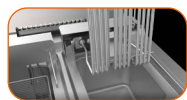


▶ G7/6BA11-RN

OPTIMA 900 EVO



► E9/F21A4-NAP



► Opklapbaar verwarmingselement



► E9/F36A8-N



► G9/F36A8-N

ELEKTRISCHE FRITEUSES

- ♦ Kuip 300x400xh250 mm., min. 16L max. 18L, 1 mand 270x325xh140 mm. (E9/F36A8-N: (1x) 270x325xh140 mm & (2x) 130x325xh140 mm)

	Kuipen	kW	mm	
E9/F18A4-N	1	16	400x900xh850/920	2 918 €
E9/F36A8-N	2	32	800x900xh850/920	5 194 €

⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 104

ELEKTRISCHE FRITEUSE HIGH POWER ♦ DIGIT ♦ KUIP "Y".

- ♦ Kuip diepgetrokken in "Y" met afgeronde hoeken.
- ♦ Hoeveelheid olie in gebruik: min. 20L max. 21L.
- ♦ 1 mand in verchroomd staal, afmetingen 280x455xh130 mm.

	Kuipen	kW	mm	
E9/F21A4-NAP	1	22.5	400x900xh850/920	5 233 €

⚡ 400/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 105

GASFRITEUSES

- ♦ Kuip 300x400xh315 mm. min. 16 liter max. 18 liter. 1 mand (270x360xh140 mm). (G9/F36A8-N: (1x) 270x360xh140 mm & (2x) 130x360xh140 mm).

	Kuipen	kcal/h	mm	
G9/F18A4-N	1	15480	400x900xh850/1180	2 995 €
G9/F36A8-N	2	30960	800x900xh850/1180	5 619 €

cat. SILVER - P. 106



► E9/GVQA8-N

ELEKTRISCHE STOOMGRILLS

- ♦ Gietijzeren rooster, omkeerbaar (vlees / vis).
- ♦ Uittrekbare waterlade(s).

	Oppervl.	kW	mm	
E9/GVQA4-N	370x640	7	400x900xh850/920	3 438 €
E9/GVQA8-N	740x640	14	800x900xh850/920	5 440 €

⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 116

GASFORNUIZEN OP OPEN KAST

- ♦ Branders (7kW & 11kW).
- ♦ Kroonbrander in messing (Hoge efficiëntie - Flexibiliteit).

	Onderbouw	Brander	kcal/h	mm	
G9/4BA8-N	✓	4	30960	800x900xh850/920	2 286 €
G9/6BA12-N	✓	6	46440	1200x900xh850/920	3 312 €

cat. SILVER - P. 94



► G9/6BFA12-N



GAS FORNUIZEN

- ♦ Branders (7kW & 11kW).
- ♦ Kroonbrander in messing (Hoge efficiëntie - Flexibiliteit).
- ♦ Oven (7kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
- ♦ Kast (GN 1/1) neutraal (360x740xh360 mm).

	Oven	Kast	Brander	kcal/h	mm	
G9/4BF8-N	✓	—	4	36980	800x900xh850/920	3 283 €
G9/6BFA12-N	✓	✓	6	52460	1200x900xh850/920	4 433 €

cat. SILVER - P. 95



► G9/6BA12-N

PRO DUTY LINE



▶ DW3414-DE

MICROGOLFOVEN IN R.V.S. (GN 2/3), 1400 W. (34 LT) ♦ DIGITAAL

- ♦ Vermogen 1400W.
- ♦ 1 magnetron voor professioneel gebruik.
- ♦ Digitaal controlepaneel: 10 voorgeprogrammeerde, 5 vermogensniveaus, timer van 0 tot 60 minuten, evenals een "X2"-knop voor meerdere porties, knoppen Stop & Start en display.
- ♦ 100 programma's "die kunnen opgeslagen worden".
- ♦ Binnenafmetingen: 370x385xh230 mm.
- ♦ Binnenverlichting.
- ♦ Afkoelen van de magnetron door middel van een ventilator type "Axiaal", frontaal ventilatierooster (onderaan de deur).
- ♦ Binnen- en buitenafwerking in roestvrij staal.

Type	kW	mm	
DW3414-DE	DIGIT	1.9	553x488xh343 663 €
⚡ 230/1N 50Hz			cat. SILVER - P. 193

HEAVY DUTY LINE

MICROGOLFOVEN IN RVS (GN 2/3), 1800 W. (34 LT) ♦ MECHANISCH

- ♦ Vermogen 1800W.
- ♦ 2 magnetrons voor professioneel gebruik.
- ♦ Mechanisch bedieningspaneel: keuzeknop 7 vermogensniveaus, timer van 0 tot 60 minuten en display.
- ♦ 100 programma's "die kunnen opgeslagen worden".
- ♦ Standaard toebehoren tussenrek in behandeld glas (verwijderbaar).- Binnenafmetingen: 370x385xh230 mm.
- ♦ Binnenverlichting.

Type	kW	mm	
DW3418-M	MEC	3	641x559xh451 1088 €
⚡ 230/1N 50Hz			cat. SILVER - P. 194



▶ DW3418-M



▶ DW3421-DE

MICROGOLFOVEN IN R.V.S. (GN 2/3), 2100 W. (34 LT) ♦ DIGITAAL

- ♦ Vermogen 2100W.
- ♦ 2 magnetrons voor intensief professioneel gebruik.
- ♦ Digitaal bedieningspaneel: 10 voorgeprogrammeerde, 5 vermogensniveaus, timer van 0 tot 60 minuten, evenals een "X2"-knop voor meerdere porties, knoppen Stop & Start en display.
- ♦ 100 programma's "die kunnen opgeslagen worden".
- ♦ Standaard toebehoren tussenrek in behandeld glas (verwijderbaar).

Type	kW	mm	
DW3421-DE	DIGIT	3.2	574x528xh368 1174 €
⚡ 230/1N 50Hz			cat. SILVER - P. 194

MULTIFONCTION PLUS

ELEKTRISCHE CONVECTIEOVEN

- ♦ Geleverd met 3 grillroosters (410x310mm) en een ovenschotel in RVS (419x335 mm).
- ♦ Schakelaars met 5 standen.
- ♦ Thermostaat 0-270°C, met timer 120', geïntegreerd infrarood element (kwarts), lagere weerstand "incoloy".
- ♦ Binnenverlichting.
- ♦ Volledig roestvrijstalen binnenkamer (inhoud 38 liter).
- ♦ Dubbelwandige glazen deur.

Type	kW	mm	
FMX-4136	MEC	2.4	555x550xh355 848 €
⚡ 230/1N 50-60Hz			cat. SILVER - P. 198



▶ FMX-4136

COOK & CHILL

STOOM/CONVECTIE OVENS "COOK & CHILL"

- ♦ Oven "LENGTHWISE" volledig uit roestvrij staal AISI 304.
- ♦ LED-verlichting.
- ♦ Drievoudig beglaasde deur, binnenruit op scharnieren.
- ♦ Deuropening in 2 stappen.
- ♦ Beschermingsgraad IPx5.
- ♦ "Antikantel"-structuren (h. 65 mm).
- ♦ Elektrische verwarming: door middel van roestvrijstalen ronde weerstanden.
- ♦ Gasverwarming: door middel van gepulseerde branders en warmtewisselaars.
- ♦ NB: geleverd zonder roosters en zonder GN-schalen.



DIRECTE STOOM • DIGITAAL

- ♦ Stoom met directe injectie (90% verzadiging).
- ♦ Aanraakgevoelige bediening "digitaal display".
- ♦ 11 niveaus van bevochtiging.
- ♦ Geheugen (voorprogrammeerbaar) voor 100 recepten, koken in 4 verschillende fases.
- ♦ 5 snelheidsregelingen.
- ♦ Kerntemperatuursonde (1 "sensor").
- ♦ "AUTO-CLEANING", 4 verschillende cycli.

	Niveaus	Capaciteit	kW	mm	
SDE/06S	6x GN 1/1	30 kg	11	867x850xh808	6 928 €
SDE/10S	10x GN 1/1	50 kg	19	867x850xh1058	8 774 €

⚡ 400/3N 50-60Hz cat. PLATINUM - P. 21

	Niveaus	Capaciteit	kcal/h	kW	mm	
SDG/06S	6x GN 1/1	30 kg	10318	1.1	867x850xh808	8 885 €
SDG/10S	10x GN 1/1	50 kg	26655	1.1	867x850xh1058	10 476 €

⚡ 230/1N 50Hz cat. PLATINUM - P. 21



STOOM MET BOILER • TOUCHSCREEN (7")

- ♦ "Energy Star"-certificering.
- ♦ Stoom gegenereerd door boiler.
- ♦ "TOUCH SCREEN" bediening, 7" touchscreen.
- ♦ Favorietenbeheer op het startscherm.
- ♦ Geluid- en visuele waarschuwing aan het einde van het programma.
- ♦ 3 kookmodi (automatisch, geprogrammeerd, handmatig).
- ♦ Vochtigheidsregeling van 1% tot 100% dankzij LAMBDA-sonde (exclusief patent).
- ♦ Geheugen (voorprogrammeerbaar) voor 1000 recepten, koken in

- 16 verschillende fasen, "AUTOMATIC MODE", 11 speciale cycli: "LOW T° COOKING", "BANQUETING", "FRESH PASTA PASTEURISATION", "DEHYDRATING", enz... - 7 snelheidsregelingen.
- ♦ Kerntemperatuursonde (6 "sensors").
- ♦ USB-poort (HACCP-gegevensbeheer).
- ♦ "AUTO-CLEANING" reinigingssysteem met boiler-ontkalking.
- ♦ Optioneel: oven- & "TOUCH" cel communicatie module (zie: AC/CMAF-X).

	Niveaus	Capaciteit	kW	mm	
SBET/06S	6x GN 1/1	30 kg	11	867x850xh808	10 746 €
SBET/10S	10x GN 1/1	50 kg	11	867x850xh808	12 463 €

⚡ 400/3N 50-60Hz cat. PLATINUM - P. 27

	Niveaus	Capaciteit	kcal/h	kW	mm	
SBGT/06S	6x GN 1/1	30 kg	10318	1.1	867x850xh808	13 784 €
SBGT/10S	10x GN 1/1	50 kg	26655	1.1	867x850xh1058	15 787 €

⚡ 230/1N 50Hz cat. PLATINUM - P. 27

SNELVRIESCELLEN • TOUCH SCREEN (7") • "COOK & CHILL"

- ♦ Constructie van roestvrij staal AISI 304, monoblokstructuur, isolatie 60 mm.
- ♦ Afgeronde hoeken met gestante bodem en afvoer.
- ♦ "Anti-kantelstructuur" (h. 65 mm), geleiders voor GN 1/1 en 600x400 mm.
- ♦ Overgedimensioneerde ventilator(en) van roestvrij staal AISI 304.
- ♦ Deur (niet omkeerbaar) met opening tot 180°, magnetische afdichting, microscharnelaar voor het uitschakelen van de ventilator.
- ♦ Hermetische unit in klimaatklasse 4, overgedimensioneerde geventileerde verdampers met zoutbestendige coating, automatische of handmatige ontdooiing bij elke cyclus, veiligheidsswitch en thermische relais tegen oververhitting.

- ♦ Kernsensor (3 sensoren).
- ♦ TOUCH SCREEN-bedieningspaneel (7"). Beschermingsgraad IPx5.
- ♦ Geheugen (vooraf programmeerbaar) voor 1000 recepten, gebruik in 16 verschillende fasen, 7 snelheidsinstellingen.
- ♦ 5 aanpasbare cycli (soft +3 of -18 °C, hard +3 of -18 °C, behoud), specifieke cycli voor ijs, yoghurt, chocolade, sushi/sashimi, enz.
- ♦ Optioneel: communicatiemodule oven & TOUCH SCREEN-cel (zie: AC/CMAF-X).

	Capaciteit	kg +3°	kg -18°	kW	°C	mm	
BCC/XT-06-R2	6x GN1/1 5x 600x400mm	30	30	2.7	+10° -18° +10° +3°	897x937xh1020	13 263 €
BCC/XT-10-R2	10x GN1/1 8x 600x400mm.	50	50	4.15	+10° -18° +10° +3°	895x939xh1731	17 410 €

⚡ R290 ⚡ 400/3N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 33



COMBI SMART EVO

ELEKTRISCHE STOOM-/CONVECTIEOVEN GN ♦ "LENGTHWISE"

- ♦ Bovenste bedieningspaneel.
- ♦ "LENGTHWISE"-ovens (GN 1/3 – GN 1/2 – GN 2/3 – GN 1/1).
- ♦ Buitenkant van roestvrij staal AISI 430, op verstelbare poten.
- ♦ Kookruimte van roestvrij staal AISI 304, bodem met afvoer.
- ♦ "Autorevers"-turbines.
- ♦ Verwarming door middel van roestvrijstaal weerstanden.
- ♦ "Directe" stoom door "verneveling".
- ♦ Verwijderbare structuur voor bakplaten, afstand 40 mm (op aanvraag 67 mm).
- ♦ Condensopvangbak (op de deur), rechtstreeks verbonden met de afvoer.
- ♦ Interne halogeenverlichting.
- ♦ Deur met dubbele beglazing (omkeerbaar), binnenruit op scharnieren.
- ♦ Automatische deursluiting, ergonomische en athermische handgreep, afdichting (verwijderbaar) in de binnendeur.
- ♦ Microschakelaar voor het uitschakelen van de ventilator(en) bij het openen van de deur.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Timer van 1 tot 120 min.
- ♦ 3 verschillende bereidingssystemen: convectie (50° / 270° C), stoom (50° / 110° C) en gemengd convectie/stoom (50° / 270° C).
- ♦ Standaard geleverd met 1 rooster.



► FVS6-411/CMC

VERSIE MET MECHANISCHE BEDIENING

- ♦ Handmatige "Oura".
- ♦ 1 snelheid (2800 omwentelingen/minuut).

		Niveaus	Type	Autom. reiniging	Snelheid	kW	mm	
FVS6-423/CMC		6x GN 2/3	MECANIC	—	1	5.5	519x704xh783	3 935 €
FVS6-411/CMC		6x GN 1/1	MECANIC	—	1	7	519x879xh783	4 200 €
FVS10-711/CMC		10x GN 1/1	MECANIC	—	1	12.5	519x879xh943	5 478 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

VERSIE MET TOUCH-/DIGITALE BEDIENING EN TOUCHSCREEN (7")

- ♦ Gemotoriseerde "Oura".
- ♦ 3 snelheden: 1500/2300/2800 toeren/minuut.
- ♦ Geïntegreerd reinigingssysteem AUTO-CLEANING (4 verschillende cycli).
- ♦ 10 opgeslagen recepten en mogelijkheid om 89 andere programma's op te slaan.
- ♦ Functies "multicooking" (gelijktijdig koken), "Cook&Hold" (op temperatuur houden).
- ♦ Automatisch voorverwarmen, snel afkoelen, uitgestelde inschakeling (programmeerbaar).
- ♦ USB-poort.
- ♦ Kerntemperatuursensor, met DELTA-T (voorbereide ovens).
- ♦ Zelfdiagnosefunctie.
- ♦ Doseerpomp voor reinigingsmiddel en doseerpomp voor spoelmiddel.



► FVS6-411/CTS



TOUCH 7" : .../CTS



► FVS6-411/CTD

		Niveaus	Type	Autom. reiniging	Snelheid	kW	mm	
FVS6-423/CTD		6x GN 2/3	TOUCH/DIGIT	✓	3	5.5	519x704xh783	5 157 €
FVS6-411/CTD		6x GN 1/1	TOUCH/DIGIT	✓	3	7	519x879xh783	5 486 €
FVS10-711/CTD		10x GN 1/1	TOUCH/DIGIT	✓	3	12.5	519x879xh943	6 962 €
FVS6-411/CTS		6x GN 1/1	TOUCH/SCREEN	✓	3	7	519x879xh783	6 074 €
FVS10-711/CTS		10x GN 1/1	TOUCH/SCREEN	✓	3	12.5	519x879xh943	7 492 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

COMBI LINE EVO

ELEKTRISCHE STOOM-/CONVECTIEOVEN GN • "CROSSWISE"

- ♦ "CROSSWISE"-ovens (breedtebelading).
- ♦ Externe behuizing van roestvrij staal AISI 430, op verstelbare poten.
- ♦ Bakruimte van roestvrij staal AISI 304, bodem met afvoer.
- ♦ "Autorevers"-turbines.
- ♦ Verwarming door middel van roestvrijstalen weerstanden.
- ♦ "Directe" stoom door "verneveling".
- ♦ Structuur met bakplaten, afstand 69 mm.
- ♦ Condensopvangbak (op de deur), rechtstreeks verbonden met de afvoer.
- ♦ LED-verlichting op de deur.
- ♦ Deur met dubbele beglazing (omkeerbaar), binnenruit op scharnieren.
- ♦ Automatische deursluiting, ergonomische en athermische handgreep, afdichting (verwijderbaar) in de binnendeur.
- ♦ Microschakelaar om de ventilator(en) te stoppen bij het openen van de deur.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Timer van 1 tot 120 min.
- ♦ 3 verschillende bereidingssystemen: convectie (50° / 270° C), stoom (50° / 110° C) en gemengd convectie/stoom (50° / 270° C).
- ♦ Standaard geleverd met 1 rooster.



► DFV711/CMC

VERSIE MET MECHANISCHE BEDIENING

- ♦ Handmatige "Oura".
- ♦ 1 snelheid (2800 omwentelingen/ minuut).

		Niveaus	Type	Autom. reiniging	Snelheid	kW	mm	
DFV511/CMC		5x GN 1/1	MECANIC	—	1	7	780x910xh740	4 007 €
DFV711/CMC		7x GN 1/1	MECANIC	—	1	11	780x910xh880	4 964 €
DFV1011/CMC		10x GN 1/1	MECANIC	—	1	14	780x910xh1090	5 858 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

VERSIE MET TOUCH-/DIGITALE BEDIENING EN TOUCHSCREEN (7")

- ♦ Gemotoriseerde "Oura".
- ♦ 3 snelheden: 1500/2300/2800 toeren/minuut.
- ♦ Geïntegreerd reinigingssysteem AUTO-CLEANING (4 verschillende cycli).
- ♦ 10 opgeslagen recepten en mogelijkheid om 89 andere programma's op te slaan.
- ♦ Functies "Multicooking" (gelijktijdig koken), "Cook&Hold" (op temperatuur houden).
- ♦ Regeneratieprogramma's.
- ♦ Automatisch voorverwarmen, snel afkoelen, uitgestelde inschakeling (programmeerbaar).
- ♦ USB-poort.
- ♦ Kerntemperatuursensor, met DELTA-T (voorbereide ovens).
- ♦ Zelfdiagnosefunctie.
- ♦ Doseerpomp voor reinigingsmiddel en doseerpomp voor spoelmiddel.



► DFV1011/CTS



► DFV711/CTD



TOUCH 7" : .../CTS

		Niveaus	Type	Autom. reiniging	Snelheid	kW	mm	
DFV511/CTD		5x GN 1/1	TOUCH/DIGIT	√	3	7	780x910xh740	5 351 €
DFV711/CTD		7x GN 1/1	TOUCH/DIGIT	√	3	11	780x910xh880	6 292 €
DFV711/CTS		7x GN 1/1	TOUCH/SCREEN	√	3	11	780x910xh880	7 127 €
DFV1011/CTS		10x GN 1/1	TOUCH/SCREEN	√	3	14	780x910xh1090	7 731 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

TURBO LINE EVO

ELEKTRISCHE CONVECTIEOVENS "GASTRONORM"

- ◆ Interne en externe constructie van roestvrij staal AISI 430.
- ◆ Kamer met afgeronde hoeken.
- ◆ Eenvoudig verwijderbare afdichting op de tegenklep.
- ◆ Diepgetrokken bodem die condensatie naar de afvoer leidt.
- ◆ Gemakkelijk verwijderbare deurstructuur voor het bedieningspaneel.
- ◆ Gemakkelijk verwijderbare deflectoren. Afvoer van condensaat.
- ◆ Motor(en) met Turbine(s) (2800 tpm) met "autoreverse" voor gelijkmatige warmteverdeling.
- ◆ Microschakelaar voor het uitschakelen van de ventilator bij het openen.
- ◆ Elektrische verwarming: roestvrijstalen verwarmingselementen geplaatst achter de deflectoren van de turbines.
- ◆ Bedieningspaneel bestaande uit een vochtigheidsselector, thermostaat van 50°C tot 270°C en timer van 1 tot 120 minuten.



STRUCTUUR H 70 mm

CGE23-L



STRUCTUUR H 75 mm

CGE611-BQ

	Niveaus	kW	mm	
CGE23-L	4x GN 2/3	3.3	590x700xh610	1 182 €
⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 199				

	Niveaus	kW	mm	
CGE11-M-230/1-	4x GN 1/1	3	885x795xh560	1 662 €
⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 200				

	Niveaus	kW	mm	
CGE11-N	4x GN 1/1	6.4	885x795xh560	1 616 €
CGE611-BQ	6x GN 1/1	7.8	885x815xh720	2 105 €
⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 199				

CHICKEN LINE PLUS

KIPPENSPIJT

- ◆ Vervaardigd uit RVS. AISI 304.
- ◆ Capaciteit: 6 kippen (1,25kg) per spit (900 mm), voorzien van een athermisch handvat.
- ◆ Elektrische verwarming: door vitro keramische behuizing, uniforme warmtebron.
- ◆ Verwarming gas: met keramische stralers, demonteerbare warmtereflectoren.
- ◆ Elk spit afzonderlijk te bedienen.
- ◆ Alle modellen zijn voorzien van veiligheidsglas, magnetische sluiting, warmtebestendige handvaten.
- ◆ Verlichting d.m.v. Halogeenlampen.
- ◆ Uitneembare opvangbak voor vetten met zeer grote capaciteit.

	Spit	Kip	kcal/h	kW	mm	
RVE/3C-CM	3	18	—	14.4	1098x480xh820	2 792 €
RVE/4C-CM	4	24	—	19.2	1098x480xh1000	3 446 €
RVG/3-CM	3	18	15222	0.11	1098x480xh820	2 611 €
RVG/4-CM	4	24	20296	0.11	1098x480xh1000	3 132 €
⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 187						



RVE/4C-CM



RPB-5C

SWING SPIT LINE

KIPPENGRIL MET KORVEN + 25 KIPPEN

- ◆ 5 draaiende korven (677x145 mm), elk voor 5 stukken gevogelte, gebräad, wild, ...
- ◆ 4 glazen kanten, 2 deuren in "securit" glas op de voor- en achterkant, met 2 warmtebestendige handvaten.
- ◆ Verwarming door gepantserde weerstanden, bovenaan met infrarood kwarts buizen.
- ◆ Regeling per thermostaat, een analoge thermometer en van een timer.
- ◆ Halogeenverlichting.
- ◆ Makkelijk te onderhouden, alle bijhorende stukken zoals korven, reflectors, platen... zijn afneembaar.
- ◆ Opvangbak voor braadvocht.

	Kip	kW	mm	
RPB-5C	25	8.5	850x700xh940	4 935 €
⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 191				

MAXIMA 1700 & 2200

ELEKTRISCHE GRILLS HIGH POWER

- ♦ Uitvoering in roestvrij staal AISI 304.
- ♦ U-vormige kookroosters van 2 mm roestvrij staal die de verwarmingselementen omhullen, om de ruimte ertussen te verkleinen, het energieverbruik te beperken en de piekproductie sneller te beheeren.
- ♦ Verwijderbare roosters en deflectoren voor gemakkelijke reiniging.
- ♦ Onderste waterbak van roestvrij staal.
- ♦ Waterkraan voor het vullen van de kuip.
- ♦ Waterafvoer via de overloop (met filter).
- ♦ Roestvrijstalen gepantserde verwarmingselementen, kunnen tot 90° worden verhoogd.



► E22/GPLP3-HP

	Oppervl.	kW	mm	
E17/GPLP1-HP	345x400	3.75	400x700xh250(320)	3 718 €
E17/GPLP2-HP	690x400	7.5	800x700xh250(320)	5 407 €
E17/GPLP3-HP	1030x400	11.25	1200x700xh250(320)	7 303 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

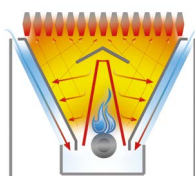
	Oppervl.	kW	mm	
E22/GPLP1-HP	345x600	5.8	400x900xh250(320)	4 075 €
E22/GPLP2-HP	690x600	11.6	800x900xh250(320)	6 255 €
E22/GPLP3-HP	1030x600	17.4	1200x900xh250(320)	7 788 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. GOLD - P. 57

GASGRILLS HIGH POWER

- ♦ Gemaakt van roestvrij staal AISI 304.
- ♦ Dikke, antiaanbak gietijzeren rooster dat meer warmte opslaat om het energieverbruik te beperken en de piekproductie sneller te beheeren.
- ♦ Gasverwarming door branders van roestvrij staal AISI 304 met gestabiliseerde vlam.
- ♦ Afneembare deflectoren en radianten die extreem hoge temperaturen garanderen.
- ♦ Uitneembare vetopvanglade(s).



► G17/GPLP1-HP



► G22/GPLP2-HP

	Oppervl.	kcal/h	mm	
G17/GPLP1-HP	371x472	6018	400x700xh250(320)	3 890 €
G17/GPLP2-HP	742x472	12038	800x700xh250(320)	4 820 €

	Oppervl.	kcal/h	mm	
G22/GPLP1-HP	371x644	9028	400x900xh250(320)	4 653 €
G22/GPLP2-HP	742x644	18056	800x900xh250(320)	5 854 €
G22/GPLP3-HP	1113x644	27085	1200x900xh250(320)	7 079 €

cat. GOLD - P. 56

GLADDE BAKPLATEN HIGH POWER ♦ NITRO-CHROOM

- ♦ Hoog-rendements bakplaat (voor intensief gebruik).
- ♦ Extra brede nitro-chroom oppervlakte (20 mm), gemakkelijk te reinigen, krasbestendig, vermindert warmtereflectie.
- ♦ Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, geperste top (20/10 mm), stelvoetjes, waterdichtheid IPX5.
- ♦ Hellende bakplaat met hoge thermische geleiding (voedselveilig, volgens EU-verordening CE 1935/2004), rondom gelaste rand voor perfecte afdichting.
- ♦ Lade voor opvang van bakvocht.
- ♦ Gasverwarming via inox branders (4 rampen per 1/2 module) met gestabiliseerde vlam.
- ♦ Elektrische verwarming via inox weerstanden onder de plaat.



► E22/PLNC12-HP



► G22/PLNC12-HP

	kW	mm	
E22/PLNC12-HP	20	1200x930xh250(320)	10 111 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

	kcal/h	mm	
G22/PLNC12-HP	28375	1200x930xh250(320)	10 522 €

CHARCOAL PLUS

HOUTSKOOLOVENS-BBQ

- ♦ Buitenconstructie van gelakt staal (CBQ-.../RX in roestvrij staal), binnen in staal en gietijzer.
- ♦ Volledig geïsoleerde ovenruimte.
- ♦ Isolatie systeem (gepatenteerd) die de temperatuur in contact met de oven vermindert (+/-60°C) en de vermindering van het energieverbruik (25% vermindering van het kolenverbruik!).
- ♦ Deur met scharnieren, kantelbaar (CBQ-.../RX met opklapbare deur en

roestvrijstalen plank), voorzien van grote ruiten (hoge temperatuur 750°C), waardoor een uitstekend zicht naar binnen mogelijk is.

- ♦ Vetopvanger geïntegreert, met lade.
- ♦ Aslade (afneembaar).
- ♦ Analoge thermometer.
- ♦ Een geïntegreerde firewall.
- ♦ Regelaar externe luchtstroming in de schoorsteen geïntegreerd.
- ♦ Geleverd met 1 vleestang, 1 schraper en 1 rooster in "O"-vorm



▶ CBQ-120/RX



▶ CBQ-120/BK

	Roosters	kg/h	Kleur	mm	
CBQ-060/RX	585x465	60	RVS	800x645(885)xh690(840)	7009 €
CBQ-075/RX	685x535	75	RVS	900x722(953)xh690(840)	8595 €
CBQ-120/RX	1060x625	150	RVS	1300x829(1180)xh870(1080)	11377 €

cat. PLATINUM - P. 9

	Roosters	kg/h	Kleur	mm	
CBQ-060/BK	585x465	60	Zwart	706x613(925)xh690	4839 €
CBQ-075/BK	685x535	75	Zwart	800x675(990)xh690	5962 €
CBQ-120/BK	1060x625	150	Zwart	1200x784(1176)xh870	9041 €

cat. PLATINUM - P. 7

VACCUUM COOKING PLUS

SOUS-VIDE KOOKTOESTEL OP LAGE TEMPERAATUUR ♦ NFC

- ♦ Geïntegreerde antenne met NFC-technologie.
- ♦ 5" aanraakscherm (IP67).
- ♦ Elektronische temperatuurregeling van 24° tot 95°, hoge precisie (0,1°C), tot 10 directe programma's of handmatige werking (temperatuur + tijd).
- ♦ Waterroerder met schoep.
- ♦ Klem geschikt voor elk kookvat (maximale hoogte 152 mm, maximale watercapaciteit 57,5 L).
- ♦ Ergonomisch handvat in roestvrij staal.

- ♦ Veiligheidssysteem bij droog gebruik.
- ♦ Verwarmingselement en roerder beschermd door een roestvrijstalen rooster.
- ♦ Uitvoering in roestvrij staal AISI 304 (IPX3).
- ♦ NB: draadloze sondes (SSV/XP) & zakjesscheider (SPC/XP) niet inbegrepen.



GN 1/1

mm

V1/IC 360x565xh230 **349 €**



GN 2/1

mm

V2/IC 565x685xh230 **561 €**



▶ HOT-BLOC/XP

	kW	mm	
HOT-BLOC/XP	2	165x203xh377	1285 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 127

BAIN - MARIE LINE

ELEKTRISCHE BAIN-MARIE TAFELMODEL GN 1/1 ♦ 150 MM + KRAAN

- ♦ Roestvaststalen kuip AISI 304, diepgetrokken GN 1/1.
- ♦ Aftapkraan vooraan.
- ♦ Roestvaststalen gepantserde weerstanden.
- ♦ Thermostaat van 0° tot 90°C, veiligheidsthermostaat.



▶ BMZR/XS



▶ BMG-1/1

	kW	mm	
BMZR/XS	1.5	330x530xh240	268 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 172

	kcal/h	mm	
BMG-1/1	1550	365x575xh305	338 €

🔥 cat. SILVER - P. 172

BAIN-MARIE OP GAS ♦ TAFELMODEL GN 1/1 ♦ 150 MM

- ♦ Afneembare diepgetrokken kuip in roestvrij staal AISI 304.
- ♦ Gasverwarming, door middel van een roestvrijstalen brander, geplaatst onder de kuip.
- ♦ Regeling via gasklep, piezo-elektrische ontsteking.

HOT DOG LINE

ELEKTRISCHE WORSTENVERWARMER

- ♦ Kom in pyrex glas voor +/- 40 worsten, 2 compartimenten, rustend op een waterbak, deksel in RVS.
- ♦ Vermogensregelaar.



▶ STAR-HD/R

	Staaftje	kW	mm	
STAR-HD/R	3	0.65	440x300xh400	518 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 184

TOASTER LINE

ELEKTRISCHE BANDBROODROOSTER

- Productiviteit: 1080 toasts/u.
- Aan/uit schakelaar, onafhankelijke bediening (boven, onder).
- Snelheidsregelaar band.
- Band in RVS, breedte 210 mm, diepte 500 mm, hoogte verstelbaar van 40 tot 75mm.
- Constructie in RVS, de bovenkant is gemaakt om warm te houden.
- Verstelbare poten.

		kW	mm	
GPE/210		3	750x435xh260/320	1 166 €
⚡ 230/1N 50Hz		cat. SILVER - P. 182		



▶ GPE/210

AUTOMATISCHE TOASTER

- Productie 300 tot 540 toasts/uur, zonder voorverwarming.
- Band: breedte 300mm, lengte 330 mm, hoogte 50mm.
- 2 warmte-elementen, elk met 4 kwartzbuizen.
- Selectie van warmte-elementen, Regelbare bandsnelheid.
- Een uitgang langs de voor- en achterkant.
- Zelfsmerende motor.

		kW	mm	
TA/540		2.65	500x680xh460	1 265 €
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 182		



▶ TA/540



▶ MD22/R-N

ELEKTRISCHE TOASTER-SALAMANDER GN 1/1 • 1 VERDIEPING (520X320) • MET "QUARTZ"

- 1 verdieping, rooster 520x320mm.
- Verwarming via "quartz"-buizen, infrarood (met beschermingsroosters).
- Selectie van warmte-elementen, timer 15minuten (stand op oneindig).
- kwartzbuizen.
- Opvangbakje onderaan, uitneembaar.
- Achterste paneel verwijderbaar voor een gemakkelijk onderhoud.
- Vervaardigd uit RVS.

		kW	mm	
MS12/R-N		2.7	640x380xh330	655 €
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 181		

ELEKTRISCHE TOASTER-SALAMANDER GN 1/1 • 2 VERDIEPINGEN (520X320) • MET "QUARTZ"

- 2 verdiepingen, roosters 520x320mm.

		kW	mm	
MD22/R-N		4	640x380xh475	803 €
⚡ 2x 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 182		



▶ TPW/30

CONVEYOR LINE

BANDOVEN MET QUARTZ "S-POWER"

- Tunnel: breedte 300mm, diepte 370mm, in hoogte verstelbaar van 70-110mm.
- Onmiddellijk opstarten zonder voorverwarming dankzij infrarood kwartskristallen.
- Instelbare snelheid en verwarmingsvermogen (half- of vol vermogen).
- Reflectoren aan de in- en uitgang van de tunnel om de temperatuur in de kookkamer te beheersen en de kooktijd te verkorten (gemiddeld 1'30).
- Langdurig gebruik dankzij de geventileerde motor.
- 8 kwartzbuizen (1500W boven, 1450W onder), verwarmingskeuzeschakelaar.
- Schalen voor en achter van 150mm.
- Bovenste gedeelte om warm te houden.
- Roestvrijstalen constructie, verstelbare poten.

		kW	mm	
TPW/30		3	470x720xh385	1 905 €
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 182		

SALAMANDER LINE

GAS EN ELEKTRISCHE SALAMANDERS

- ♦ Volledig vervaardigt in R.V.S.
- ♦ SX/...: verstelbaar op 4 niveaus, SA/... beweegbaar plafond (exclusief patent).
- ♦ Uitneembare GN-bodemplaat.
- ♦ Onafhankelijke verwarmingszone(s) voor energiezuinig koken, halve of volle kracht.
- ♦ **Elektrische versie:** verwarming door gepantserde weerstanden in behandeld roestvrij staal "Incoloy", vermogensschakelaar.
- ♦ **Gasversie:** 2 keramische hogedrukbranderrampen, regeling via kleppen, veiligheidsthermokoppels.
- ♦ Op aanvraag: muursteun (SSM/1 of SSM/2).



► SX/81G



► SA/60E

		Beweegbaar					
	Oppervl.	plafond	kcal/h	kW	mm		
SX/80E	740x375	—	—	4	800x590xh590	1570 €	
SX/81G	740x375	—	7000	—	800x590xh590	2177 €	

⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 129

		Beweegbaar					
	Oppervl.	plafond	kcal/h	kW	mm		
SA/60E	540x375	✓	—	3	600x590xh590	2174 €	
SA/61G	540x375	✓	4550	—	600x590xh590	2731 €	

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 129



► IND-2F35/DH



► WOKI-35/DH

INDUCTIEPLAAT "WOK"

- ♦ Inducteur Ø 280mm.
- ♦ Regelaar op 20 posities van 50 W - 3500W, timer van 0-99 minuten.

	kW	mm	
WOKI-35/DH	3.5	390x430xh160	2327 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 134

INDUCTION COOKING

PROFESSELE INDUCTIEPLATEN -TOP-

- ♦ Zwarte vitrokeramische plaat, hoge temperatuur, 100% waterdicht.
- ♦ Bediening via aanraakgevoelige toetsen, met digitaal display, bestaande uit: Aan/uit-schakelaar, stroom- of temperatuurkeuzeschakelaar, timer, "MAX"-functie.
- ♦ Uitgerust met een koelventilator.
- ♦ Wasbare filter.
- ♦ Roestvrij stalen frame.



► IND-25/DH

	Oppervl.	Ø	kW	mm	
IND-25/DH	280x280	180	2.5	280x360xh105	871 €
IND-30/DH	280x280	180	3	280x360xh105	958 €
IND-35/DH	280x280	210	3.5	280x360xh105	1254 €
IND-2F35/DH	560x280	180	3.5	560x360xh105	1605 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 133

STOVE LINE

LAGE BRANDER 1 LAAG VUUR

- ♦ Gietijzeren brander met hoog rendement (12Kw), steunrooster (550x550 mm).
- ♦ Uitvoering in R.V.S. AISI 304.



► BBRV-N

		kcal/h	mm	
BBRV-N		10300	580x580xh520	805 €

cat. SILVER - P. 136



► RF2G/Q

GASBRANDER ♦ TAFELMODEL ♦ 2 BRANDERS

- ♦ Branders met hoog rendement (1x 7kW en 1x 5kW).
- ♦ Ontsteking door waakvlam, veiligheid door thermokoppels.
- ♦ Geëmailleerd gietijzeren rooster 350 x 290 mm.

		kcal/h	mm	
RF2G/Q		10320	690x510xh195	840 €

cat. SILVER - P. 135

SNACKING LINE

BAKPLATEN ♦ DUBBEL ♦ ROESTVRIJ STALEN OPPERVLAK

- ♦ Roestvrij stalen plaat (dikte 4mm).
- ♦ Snelle temperatuurstijging tot 300°C.
- ♦ Gemakkelijk en handig onderhoud, dankzij de schuiflade vooraan en het 100% gladde oppervlak van de plaat.
- ♦ Roestvrijstalen constructie en versterkte isolatie.
- ♦ **Gasversie:** 6 tot 8 sterbranders, regelklep(pen) met stationaire stand, uitgerust met veiligheidsthermokoppels en piezo-elektrische ontsteking.
- ♦ **Elektrische versie:** "Incoloy" behandelde weerstand(en), thermostaatschakelaar(s) 0-300°C en controlelampje(s).
- ♦ Regelbare cilinder(s).



► FTE-60/XC



► FTG-60/XC



► FTG-60/SS

GEËMAILLEERDE BAKPLATEN

- ♦ Plaat (10mm), snel temperatuurbereik tot 300°C.
- ♦ Zeer onderhoudsvriendelijk, vetopvanglade op de voorzijde.
- ♦ **Elektrische versie:** "Incoloy"-behandelde weerstand(en), thermostaat(en) 0-300°C.
- ♦ **Gasversie:** branders 6 à 8 buizen in ster, regelingsventiel, veiligheidsthermokoppels en aansteking elektrische piezo.

	Oppervl.	kcal/h	kW	mm	
FTE-60/XC	580x380	—	3.5	600x450xh190	773 €
FTG-60/XC	580x380	4729	—	600x450xh190	822 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 166

	Oppervl.	kcal/h	kW	mm	
FTE-40/SS	400x400	—	3	400x450xh190	587 €
FTE-60/SS	600x400	—	6	600x450xh190	785 €
FTG-40/SS	400x400	2750	—	400x450xh190	625 €
FTG-60/SS	600x400	5500	—	600x450xh190	834 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 165

PLANCHA LINE

BAKPLATEN

- ♦ Bakplaat, in staal (15mm), met hoge warmtegeleiding, gelaste rand rondom, garandeert een perfecte waterdichtheid en hygiëne.
- ♦ Elektrische verwarming: via roestvrijstalen weerstanden, regeling via thermostaat.
- ♦ Gasverwarming: met branders in R.V.S., regeling met gasklep, elektrische piezo-aansteking. - Regeling met thermostaat.



► PLANCHA/2ELCR-N



► PLANCHA/3CR-N

ELEKTRISCHE GLADDE BAKPLAAT

	Oppervl.	kW	mm	
PLANCHA/2EL-N	555x400	4	608x530xh305	714 €
PLANCHA/3EL-N	755x400	6	808x530xh305	888 €

VERCHROOMDE VERSIE

PLANCHA/2ELCR-N	555x400	4	608x530xh305	1010 €
PLANCHA/3ELCR-N	755x400	6	808x530xh305	1303 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 167

GAS GLADDE BAKPLAAT

	Oppervl.	kcal/h	mm	
PLANCHA/2-N	555x400	4990	620x510xh305	740 €
PLANCHA/3-N	755x400	7485	820x510xh305	970 €

VERCHROOMDE VERSIE

PLANCHA/2CR-N	555x400	4990	620x510xh305	1125 €
PLANCHA/3CR-N	755x400	7485	820x510xh305	1455 €

cat. SILVER - P. 168

CONTACT LINE

CONTACT GRILLS ♦ GEËMAILLEERD

- ♦ Voedselveilige geëmailleerde platen.
- ♦ Zeer onderhoudsvriendelijk, dankzij de vetopvanglade, de 100% effen oppervlakte en de standaard meegeleverde schraper.
- ♦ Onderste plaat effen, bovenste geribde - Verwarming door gepantserde weerstanden in R.V.S. "incoloy"-behandeld, regelbaar van 0 tot 300°C.



► CONTACTDG2/SN

CONTACT-GRILL "HOOG RENDEMENT" ♦

GEËMAILLEERDE PLATEN

- ♦ Speciaal ontworpen voor fastfoodketens, franchises en andere grote voedselketens.
- ♦ Bodemplaat, voorzien van een onafhankelijke keuzeschakelaar.



► BIGFOOD/SN

	Oppervl.	kW	mm	
CONTACTSM1/SN	360x240	3	430x385xh220	716 €
CONTACTDG2/SN	535x240	4	600x385xh220	954 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 161

		kW	mm	
BIGFOOD/SN		3.6	410x620xh340	937 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 161

FRYERS LINE

ENKELFASIGE ELEKTRISCHE FRITEUSES

- ♦ Vervaardigd in R.V.S.
- ♦ Mand in vernikkeld staal (zeer robuust), met warmtebestendig handvat.
- ♦ Kuip in R.V.S., met deksel.
- ♦ Verwarming met gepantserde "behandelde" weerstanden, ondergedompeld in de kuip.
- ♦ Koude zone: geen carbonisatie van voedingsresten, noch smaakoverdracht.
- ♦ Schakelaar-thermostaat van 0° tot 190°C, evenals een veiligheidsthermostaat (in geval van oververhitting of onvoldoende olie), voorzien van indicatielampje.
- ♦ Afvoerkraan (volledig in roestvrij staal) met veiligheidsvoorziening.
- ♦ Eenvoudig onderhoud: bedieningspaneel verwijderbaar (uitgerust met een microschakelaar).
- ♦ Apparaat vervaardigd volgens de geldende EC-normen.
- ♦ Made in Europe.



ELEKTRISCHE FRITEUSE TAFELMODEL 8 LITER + AFTAPKRAAN

- ♦ Afmetingen mand: 220x250xh100 mm.
- ♦ Bruikbare capaciteit van de kuip: +/- 7 liter.

	L	Mand	kW	mm	
F8E/D1	8	220x250xh100	3	265x445xh350	317 €
⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 154					

ELEKTRISCHE FRITEUSE TAFELMODEL 2X 8 LITER + AFTAPKRAAN

- ♦ 2 manden afmetingen: 220x250xh100 mm.
- ♦ 2 kuipen met bruikbare capaciteit (+/- 7 Liter).

	L	Mand	kW	mm	
F8E/D2	8+8	220x250xh100	6	545x445xh350	551 €
⚡ 2x 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 154					

ELEKTRISCHE FRITEUSE TAFELMODEL "S-POWER" 12 LITER

- ♦ Vervaardigd in R.V.S.
- ♦ Afvoerkraan vooraan, uitgerust met een veiligheid.
- ♦ Mand in RVS (goed "verstevigd"), met warmtebestendig handvat.
- ♦ Verwarming met gepantserde weerstanden, "behandeld".
- ♦ Koude zone: geen carbonisatie van de voedingsresten.
- ♦ ON/OFF-schakelaar.
- ♦ Thermostaat van 0 tot 180°C,
- ♦ veiligheidsthermostaat, bedrading van de lampjes zijn voorzien van een bescherming.
- ♦ Eenvoudig onderhoud: bedieningspaneel uitneembaar (uitgerust met een microschakelaar), alle elementen demonteerbaar en vaatwasbestendig.



	L	Mand	kW	mm	
F12TR/SP	12	255x255xh110	7.5	325x430xh510	573 €
⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 155					



ELEKTRISCHE FRITEUSE MET GROTE CAPACITEIT

- ♦ Ideaal voor donuts, muffins, chips...
- ♦ Regeling van 50 tot 190°C.
- ♦ AISI 304 roestvrijstalen schaal met koude zone en aftapkraan.

VERSIE KUIP VAN 16 LITER

- ♦ Capaciteit min. 14 en max.16 liter.
- ♦ 1 mandje 475x245xh80 mm, met 2 athermische handgrepen

	L	Mand	kW	mm	
F16E/D-N	16	475x245xh80	9	540x450xh370	790 €
⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 155					

VERSIE KUIP VAN 30 LITER

- ♦ Capaciteit min. 27 en max. 30 liter.
- ♦ 1 mandje 585x445xh80 mm met 2 handgrepen.

	L	Mand	kW	mm	
F30E/D-N	30	585x445xh80	15	670x650xh370	1117 €
⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 156					

FRYERS LINE PLUS

ELECTRISCHES FRITEUSES -TOP-

- ◆ Gestempelde kuip met afschuining aan onderkant voor makkelijke olieverversing zonder olieresten.
- ◆ Manden met athermische handvaten.
- ◆ Olieafvoer d.m.v. kraan in RVS.
- ◆ Thermostaatschakelaar 190°C.
- ◆ Verwarmingselement met hoog vermogen.
- ◆ Controlelampjes.
- ◆ Controlepaneel volledig verwijderbaar voor een makkelijk onderhoud.
- ◆ Vervaardigd in RVS.

	L	Mand	kW	mm	
FSM-12ET/N	12	250x270xh110	9	400x600xh445	954 €
FSM-2V5ET/S	8+8	131x320xh145	9	400x600xh445	1067 €

⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 156



▶ FSM-12ET/N

▶ FSM-2V5ET/S

ELEKTRISCHE FRITEUSES 1 KUIP 16 LIT. • OP KAST

- ◆ Kuip (geïsoleerd) in RVS met afdruiplak.
- ◆ Blok met verwijderbare weerstanden, makkelijk onderhoud.
- ◆ FSM-16E/... Weerstanden bestaan uit modules (4-8-12 kW).
- ◆ Olie wordt gefilterd door te decanteren, zodat vis, frietjes, beignets, enz. na elkaar kunnen bereid worden. Met minimaal oliegebruik, geen verkoling van etensresten en geen smaakoverdracht.
- ◆ Olie aflaten via een kraan aan de binnenkant van het meubel, Olie-recuperatiebak met filter.
- ◆ T° van 0°C tot 180°C.
- ◆ Veiligheidsthermostaat.
- ◆ FSM-16E/FL met automatisch oliefilteringsysteem.



▶ FSM-16E/N



▶ FSM-16E/FL



	L	Mand	kW	mm	
FSM-16E/N	16	205x305xh145	12	400x650xh980	1625 €
FSM-16E/FL	16	250x300xh145	12	400x700xh980	4117 €
FSM-2V6E/N	10+10	128x320xh145	12	400x650xh980	1802 €

⚡ 400/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 158



GAS FRITEUSE 12 LIT. -TOP-

- ◆ Mand 250x270xh110 mm.
- ◆ Diepgetrokken kuip met afschuining aan onderkant voor makkelijke olieverversing zonder olieresten.
- ◆ Olieafvoer d.m.v. kraan in RVS.
- ◆ Filter voor belangrijke stoffen, en belangrijk om beignets te frituren of grotere voedingswaren zonder de manden te gebruiken.
- ◆ Schakel.
- ◆ Thermostatische regeling 190°C.
- ◆ 2 zeer krachtige branders buiten de kuip geplaatst.
- ◆ Vervaardigd in RVS.



▶ FSM-12GT/N

	L	Mand	kcal/h	mm	
FSM-12GT/N	12	250x270xh110	7740	400x700xh525	1653 €

cat. SILVER - P. 152

GAS FRITEUSE 1 KUIP 16 LIT. • OP KAST

- ◆ Mand 250x300xh145 mm.
- ◆ Gestempelde kuip met afschuining aan onderkant voor makkelijke olieverversing, deksel helemaal in RVS.
- ◆ Filter voor grote resten en mogelijkheid om donuts of grote stukken te bakken zonder de mand.
- ◆ Aftappen door kraan, binnen in de kast, opvangbak met filter.
- ◆ Elektrische ontsteking, onderhoudslampje.
- ◆ Thermostatische regeling 190°C.
- ◆ Veiligheidskoppel, 2 krachtige branders onder de kuip geplaatst.
- ◆ Opstaande bord achteraan als schouw voor de gas uitstoot.



▶ FSM-16G/C

	L	Mand	kcal/h	mm	
FSM-16G/C	16	250x300xh145	12040	400x700xh875/1062	1889 €

cat. SILVER - P. 153

MECA LINE



GASFRITEUSES MET RONDE KUIPEN HEAVY DUTY • MECHANISCH

- ♦ Zwaar uitgevoerd (20/10e) gelast bovenblad.
- ♦ Lagere aftapkraan voor elke kuip en afvoerbak (of filtratie) met afneembare uitloop (gemakkelijk gebruik in alle veiligheid).
- ♦ Bovenste bak voor gebakken voedsel, met een geperforeerde bodem voor drainage.
- ♦ Draaideuren met dubbele wanden en geïsoleerd.
- ♦ Verwarming door cirkelvormige gietijzeren brander met een zeer hoog rendement, geïsoleerde verbrandingskamer.
- ♦ Schouw (1 per kuip) om de verbrandingsgassen af te voeren.
- ♦ Thermostatische gaskraan type "SIT" uitgerust met een veiligheidssysteem door thermokoppel en piëzo-ontsteking (gedaan met elektrische aansluiting!!).
- ♦ Analoog afbeelding van de temperatuur aan de voorzijde voor elke kuip.
- ♦ Constructie in roestvrij staal AISI 441.
- ♦ Voldoet aan de CE-normen.

	Kuipen	kW/Kuip	kcal/h	mm	
MECA-FRYER/1B	1x 13 Lit.	1x 16,16	13760	535x870xh930/1507	3940 €
MECA-FRYER/2B	2x 13 Lit.	2x 16,16	27520	960x870xh930/1507	6556 €
MECA-FRYER/3B	3x 13 Lit.	3x 16,16	41280	1445x870xh930/1507	9406 €



► MECA-FRYER/3B

ASIA LINE

WOK-FORNUIZEN MET WATERGORDIJN

- ♦ Wokvormige branders Ø 290mm (21,44kW) en Ø 230mm (10,13kW).
- ♦ Diepgetrokken kookoppervlak, lagere opvangbakken.
- ♦ Zijdelingse afvoer, bezinkingstank met afneembaar filter met deksel en overloopafvoer.
- ♦ 1 regelklep per brander, aansluiting (gas 3/4").
- ♦ Het watergordijn bestaat uit een kraan en een plank.

	Brander	kcal/h	mm	
ASIA2-C3R/1I	3	50645	1100x900xh780/1300	5014 €
ASIA2-C5R	5	80805	1800x900xh780/1300	6954 €
ASIA2-C7R	7	110965	2250x900xh780/1300	9337 €



► ASIA2-C5R

GYROS LINE

GYROS GRILL

- ♦ Vervaardigt in R.V.S.
- ♦ Eenvoudig plaatsen van het spit, de basis van het spit is hermetisch, de motor is dus beschermd.
- ♦ Op kogellagers geplaatst en is beschermd tegen verwringing.
- ♦ Vetopvang met geperforeerde plaat en opvanglade.
- ♦ **Elektrische versie:** verwarming door gepantserde weerstanden "incoloy"-behandeld met warmopvangstenen, regeling door middel van schakelaar.
- ♦ Gas versie: hoge druk infraroodstralers, regeling door bolkraan, veiligheidsthermokoppel.
- ♦ Geleverd met: 1 compleet spit (disk en spil).



► KEB-E40



► KEB-G81

	Spit	Capaciteit	kW	mm	
KEB-E40	400 mm	15-20 kg	3.6	580x660xh695	1095 €
KEB-E60	600 mm	25-35 kg	5.8	580x660xh870	1465 €
KEB-E80	800 mm	40-55 kg	7.2	580x660xh1045	1743 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 162

	Spit	Capaciteit	kcal/h	kW	mm	
KEB-G41	400 mm	15-20 kg	6020	0.15	580x660xh695	1185 €
KEB-G61	600 mm	25-35 kg	9030	0.15	580x660xh870	1566 €
KEB-G81	800 mm	40-55 kg	12040	0.15	580x660xh1045	1873 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 162

FAST WASH

GLAZENWASSER ♦ MECHANISCH

- ♦ 30 manden/uur, cyclus van 120 seconden.
- ♦ Roterende was- (onder) en spoelarm (boven en onder).
- ♦ Automatisch reinigende sproeiers.
- ♦ Kuip met afgeronde hoeken en boorden (0,6kW).
- ♦ Dubbelwandige deur.
- ♦ Uitneembaar controlepaneel.
- ♦ Automatische vulling van de kuip.
- ♦ Anti terugslagklep.
- ♦ Spoeling met warm water, boiler in RVS. (2L, 2,6kW).
- ♦ Microschakelaar bij het openen van de deur.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304.
- ♦ Standaard toebehoren: 2 manden, 1 steun voor borden, 1 bestekbeker.



► DC202/6



► DC402/6

	Mand (mm)	Ingeb. waterverz.	Afvoerpomp	Reiniging Doseer	kW	mm	
DC202/6	350x350	—	K	—	3.4	400x510xh595	1 198 €
DC402/6	400x400	—	K	—	3.4	435x540xh675	1 457 €
DC402/6-A	400x400	✓	K	—	3.4	435x540xh675	1 729 €
DC402/6-PS	400x400	—	✓	—	3.4	435x540xh675	1 696 €
DC402/6-PSD4	400x400	—	✓	✓	3.4	435x540xh675	1 842 €

▼ 230/1N 50Hz
K = Kit op aanvraag

cat. SILVER - P. 214

FAST WASH

GLAZENWASSER EN VAATWASSER MAND 450X450 ♦ MECHANISCH

- ♦ 30 manden/uur, cyclus van 120".
- ♦ Draaiende was- en spoelarm.
- ♦ Automatisch reinigende sproeiers.
- ♦ Kuip met afgeronde hoeken (14L, 2,1kW).
- ♦ zijkanten geperst.
- ♦ Dubbelwandige deur.
- ♦ Uitneembaar controlepaneel.
- ♦ Automatische vulling van de kuip.
- ♦ Anti terugslagklep.
- ♦ spoeling met warm water, boiler in RVS. (2L, 2,6kW).
- ♦ Micro-switch stopt de cyclus bij het openen van de deur.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Uitgerust voor het eventueel aansluiten van een spoelpomp of doseerder voor vloeibaar wasmiddel.
- ♦ Vervaardigd uit RVS AISI 304. Filter in de kuip.
- ♦ Standaard: 2 korven, 1 bordenrek, 1 bestekbeker.



► 046D/6

	Mand (mm)	Afvoerpomp	kW	mm	
046D/6	450x450	K	3.4	530x560xh710	1 853 €
046D/6-PS	450x450	✓	3.4	530x560xh710	2 096 €

▼ 230/1N 50Hz
K = Kit op aanvraag

cat. SILVER - P. 218

ACTIVE WASH

GLAZENWASSER MAND 400X400 ♦ "DUBBELWANDIGE" ♦ DIGITAAL

- ♦ Van 60-24 manden/uur, cyclus 60" - 120" - 150".
- ♦ Draaiende was en spoelarm (boven en onder).
- ♦ Zelfreinigende sproeiers.
- ♦ Dubbelwandige deur "gestempeld" verwijderbare dichtingsrubber.
- ♦ Uitneembaar bedieningspaneel.
- ♦ Automatische vulling van de kuip.
- ♦ Anti-terugslagklep.
- ♦ Spoeling met warm water
- (waterverbruik per cyclus 2L), boiler in RVS (2,6l, 2,65kW).
- ♦ Microschakelaar bij het openen van de deur.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Uitvoering "dubbelwandig".
- ♦ Standaard toebehoren: 2 manden, 1 steun voor kleine borden, 1 bestekbeker.

HACCP



► D281/6

	Mand (mm)	Afvoerpomp	kW	mm	
D281/6	400x400	K	3.4	465x550xh710	1 853 €
D281/6-PS	400x400	✓	3.4	465x550xh710	2 055 €

▼ 230/1N 50Hz
K = Kit op aanvraag

cat. GOLD - P. 98

FAST WASH

VAATWASSER MAND 500X500 • MECHANISCH

- ♦ Van 60 tot 30 manden/uur, 2 cyclussen, 60"-120".
- ♦ Roterende was- en spoelarm.
- ♦ Automatisch reinigende sproeiers.
- ♦ Kuip met afgeronde hoeken (20L, 2,1kW) diepgetrokken bodem.
- ♦ Gestempelde zijwanden.
- ♦ Dubbelwandige deur, Verwijderbare dichtingsvoeg.
- ♦ Uitneembaar controlepaneel.
- ♦ Automatische vulling van de kuip.
- ♦ Waspomp op 230V/1N 50Hz.
- ♦ Anti terugslagklep.- Spoeling met warm water, boiler in R.V.S. (2,4 L, 4,9kW).
- ♦ Microschakelaar bij het openen van de deur.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Uitgerust voor het eventueel aansluiten van een spoelpomp of doseerder voor vloeibaar wasmiddel.
- ♦ Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304.
- ♦ Standaard geleverd met: 2 manden en 1 bestekbeker.



► DC502/6

	Mand (mm)	Ingeb. waterverz.	Afvoerpomp	Reiniging Doseer	kW	mm	
DC502/6	500x500	—	K	—	5,4	580x600xh820	2 012 €
DC502/6-A	500x500	✓	K	—	5,4	580x600xh820	2 318 €
DC502/6-PS	500x500	—	✓	—	5,4	580x600xh820	2 286 €
DC502/6-PSD5	500x500	—	✓	✓	5,4	580x600xh820	2 440 €

⚡ 400-230/3N 50Hz
K = Kit op aanvraag

cat. SILVER - P. 220

	Mand (mm)	Ingeb. waterverz.	Afvoerpomp	Reiniging Doseer	kW	mm	
DC502/6M	500x500	—	K	—	3,5	580x600xh820	2 012 €
DC502/6M-A	500x500	✓	K	—	3,5	580x600xh820	2 318 €
DC502/6M-PS	500x500	—	✓	—	3,5	580x600xh820	2 286 €
DC502/6M-PSD5	500x500	—	✓	✓	3,5	580x600xh820	2 440 €

⚡ 230/1N 50Hz
K = Kit op aanvraag

cat. SILVER - P. 221



► ...+BD/F-S

HACCP



► D86/6



ACTIVE WASH

VAATWASSER MAND 500X500 • "DUBBELWANDIGE" • DIGITAAL

- ♦ Van 60 tot 24 manden/uur, cycli 60"-120"-150" en doorlopend.
- ♦ Roterende was- en spoelarm (boven en onder, onderste in roestvrij staal).
- ♦ Zelfreinigende sproeiers.
- ♦ Diepgetrokken dubbelwandige deur met verwijderbare afdichting.
- ♦ Verwijderbaar bedieningspaneel.
- ♦ Automatische vulling van de kuip. Diepgetrokken geleiders voor manden, geen ruwe randen en geen kalkaanslag.
- ♦ Terugslagklep.
- ♦ Warmwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 2,4L), geïsoleerde roestvrijstalen boiler (6L, 6 kW).
- ♦ Waspomp 230V/1N 50Hz.
- ♦ Microschakelaar, stopt de cyclus bij het openen van de kap.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Dubbelwandige constructie.
- ♦ Standaard toebehoren: 2 manden, 1 bestekbeker.



► ...+BD/F-S

	Mand (mm)	Afvoerpomp	kW	mm	
D86/6	500x500	K	6,5	600x630xh830	2 730 €
D86/6-PS	500x500	✓	6,5	600x630xh830	3 049 €

⚡ 400-230/3N 50Hz
K = Kit op aanvraag

cat. GOLD - P. 102

FAST WASH

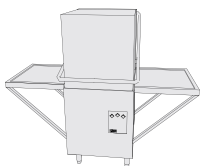
KAPVAATWASMACHINE MAND 500X500 • MECHANISCH

- ♦ Van 40 tot 24 manden/uur, 2 cycli: 90"-150".
- ♦ Openen en sluiten van de drijfstangen.
- ♦ Roterende was- en spoelarmen (boven en onder).
- ♦ Zelfreinigende sproeiers.
- ♦ Verstelbare roestvrijstalen voetjes (160-220 mm).
- ♦ Bedieningspaneel vooraan.
- ♦ Automatisch vullen van de kuip.
- ♦ Terugslagklep.
- ♦ Warmwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 2,6L), roestvrijstalen boiler (6L, 6kW).
- ♦ Micro-schakelaar bij het openen van de kap.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.
- ♦ Inbegrepen: 2 manden, 1 bestekpot.

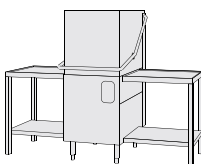
	Mand (mm)	Reiniging Doseer	Afvoerpomp	kW	mm	
DK7/6	500x500	—	K	6.5	710x800xh1530/2010	3 589 €
DK7/6-D9	500x500	✓	K	6.5	710x800xh1530/2010	3 764 €
DK7/6/A	500x500	—	K	6.5	2110x800xh1530/2010	3 907 €
DK7/6/AX	500x500	—	K	6.5	2110x800xh1530/2010	4 451 €

⚡ 400-230/3N 50Hz
K = Kit op aanvraag

cat. SILVER - P. 222



▶ DK7/6/A



▶ DK7/6/AX



▶ D26/6B-RC

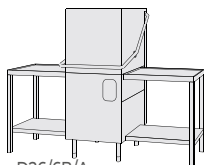


▶ D26/6B

ACTIVE WASH

KAPVAATWASSER MAND 500X500 • "DUBBELWANDIGE" • DIGITAAL

- ♦ Van 60 tot 24 manden/uur, 3 cycli: 60"-110"-150" of continu.
- ♦ Dubbelwandige uitvoering.
- ♦ Kapopening en -sluiting via hefarmen.
- ♦ Volledig geperste kuip (20 L, 2,5 kW).
- ♦ Hoogrendement dubbelstroom-waspomp.
- ♦ Peristaltische naglansdoseerder.
- ♦ Roterende was- en spoelarmen van roestvrij staal.
- ♦ Zelfreinigende sproeiers.
- ♦ Verstelbare RVS poten (160-220 mm).
- ♦ Automatisch vullen van de kuip.
- ♦ Terugslagklep.
- ♦ Heetwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 2,6 liter), boiler van roestvrij staal (12 L, 8 kW).
- ♦ Veiligheidsmicroschakelaar bij het openen van de kap.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Versie met warmteterugwinning (D26/6B...-RC).
- ♦ Geleverd met: 2 manden, 1 bekerhouder.



▶ D26/6B/A

HACCP

	Mand (mm)	Dampsteruwg.	Break Tank*	kW	mm	
D26/6B	500x500	—	✓	8.7	710x800xh1530/2010	5 915 €
D26/6B/A	500x500	—	✓	8.7	2120x800xh1530/2010	6 777 €
D26/6B-RC	500x500	✓	✓	8.7	710x800xh1520/2229	8 447 €

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 107



* Breaktank anti-vervuilingsvoorziening type AB

BEST WASH

HACCP

GLAZENWASSER KORF 400X400 ♦ "FULL-HYGIENE"

- ♦ 60 tot 24 manden /uur, PLD cyclus 60", 120", 150".
- ♦ 3 fasen: wassen, afvoer, spoelen.
- ♦ Dubbelwandige deur.
- ♦ Afvoer- en spoelpompen standaard inbegrepen.
- ♦ Peristaltische doseerder voor naglans en vloeibaar detergent standaard.
- ♦ Roterende was- en spoelarmen.
- ♦ Zelfreinigende sproeiers.
- ♦ Kuip met afgeronde randen (8 L - 0,6 kW).
- ♦ Geperste mandgeleiders.
- ♦ Volledig geïntegreerd "Composit"-filter.
- ♦ Verstelbare poten.
- ♦ Uittrekbaar bedieningspaneel.
- ♦ Automatische waterafvoerfunctie.
- ♦ Automatisch vullen van de kuip.
- ♦ Terugslagklep.
- ♦ Heetwaterspoeling (waterverbruik per cyclus: 2 liter), RVS boiler (2,6 L - 2,6 kW).
- ♦ Instelbare temperatuur van kuip en boiler.
- ♦ Hoogrendement dubbelstroom-waspomp.
- ♦ Veiligheidsmicroschakelaar bij deur-opening.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Geleverd met: 2 manden, 1 schoteljehouder, 1 beker.



- Full Hygiene**
1. Wassen
 2. Afpompen
 3. Spoelen

► DGS8/6

	Mand (mm)	Afvoerpomp	Break Tank*	Reiniging Doseer	kW	mm	
DGS8/6	400x400	✓	✓	✓	3.4	436x535xh670	2 164 €

⚡ 230/1N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 41

VAATWAS KORF 500X500 ♦ "FULL-HYGIENE ♦ SANITISATION"

- ♦ Van 30 tot 20 manden/uur, PLD-cycli 120", 180", continu en "Sanitisation".
- ♦ 3 fasen: wassen, leegmaken, spoelen.
- ♦ Afvoer- en spoelpomp standaard.
- ♦ Peristaltische doseerder voor spoelmiddel en vloeibaar reinigingsmiddel standaard.
- ♦ Roterende was- en spoelarmen.
- ♦ Zelfreinigende sproeiers.
- ♦ Tank met afgeronde randen (20 l - 2,1 kW), "gestanste" bodem.
- ♦ Gestanste mandgeleiders.
- ♦ Geïntegreerd "composiet" filter.
- ♦ Dubbelwandige deur.
- ♦ Verstelbare vizzels.
- ♦ Uittrekbaar bedieningspaneel.
- ♦ Automatische waterafvoerfunctie.
- ♦ Automatische vulling van de tank.
- ♦ Terugslagklep.
- ♦ Spoelen met warm water (waterverbruik per cyclus 2,4 liter), roestvrijstalen boiler (6 l - 4,9 kW).
- ♦ Waspomp (dubbele stroom) met hoog rendement.
- ♦ Microschakelaar bij het openen van de deur.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Meegeleverd: 2 manden, 1 beker.



- Full Hygiene**
1. Wassen
 2. Afpompen
 3. Spoelen

► DFE8/6

HACCP

	Mand (mm)	Waterontharder continu	Afvoerpomp	Break Tank*	Reiniging Doseer	kW	mm	
DFE8/6	500x500	—	✓	✓	✓	5.4	575x605xh820	2 878 €
DFE8/6-AC	500x500	✓	✓	✓	✓	5.4	575x605xh820	3 216 €

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 43

KAPVAATWASSER MAND 500X500 ♦ "FULL-HYGIENE" ♦ SANITISATION

- ♦ Van 30 tot 20 manden/uur, PLD-cycli 120", 180", continu en "Sanitisation".
- ♦ 3 fasen: wassen, afvoeren, spoelen.
- ♦ Afvoer- en spoelpomp standaard inbegrepen.
- ♦ Peristaltische doseerders voor naglans en vloeibaar detergent inbegrepen.
- ♦ Roterende was- en spoelarmen.
- ♦ Zelfreinigende sproeiers.
- ♦ Volledig geperste kuip (15 L - 2,1 kW).
- ♦ Volledig "Composit"-kuipfilter.
- ♦ Kap-opening en -sluiting op stangensysteem.
- ♦ Uittrekbaar bedieningspaneel.
- ♦ Verstelbare inox poten (160-220 mm).
- ♦ Automatische waterafvoerfunctie.
- ♦ Automatisch vullen van de kuip.
- ♦ Terugslagklep.
- ♦ Heetwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 2,6 L), RVS boiler (6 L - 6 kW).
- ♦ Regelbare temperatuur van kuip en boiler.
- ♦ Hoogrendement dubbelstroom-waspomp.
- ♦ Veiligheidsmicroschakelaar bij kap-opening.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Geleverd met: 1 bordenmand, 1 universele mand, 1 beker.



450mm

HACCP

- Full Hygiene**
1. Wassen
 2. Afpompen
 3. Spoelen

► DXE8/6

	Mand (mm)	Waterontharder continu	Afvoerpomp	Break Tank*	Reiniging Doseer	kW	mm	
DXE8/6	500x500	—	✓	✓	✓	6.5	724x818xh1530/2010	4 129 €
DXE8/6-AC	500x500	✓	✓	✓	✓	6.5	724x818xh1530/2010	4 472 €

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 47

* Breaktank anti-vervuilingsvoorziening type AB

BEST WASH

GLAZENPOELMACHINE MAND 400X400 ♦ "FULL-HYGIËNE" ♦ DUBBELWANDIGE

- ♦ Van 60 tot 24 manden/uur, PLD-cycli 60", 120", 150".
- ♦ 3 fasen: wassen, afvoeren, spoelen.
- ♦ Volledig dubbelwandige uitvoering in roestvrij staal.
- ♦ Dubbelwandige deur met geperste handgreep.
- ♦ Afvoer- en spoelpomp standaard inbegrepen.
- ♦ Peristaltische doseerders voor naglans en vloeibaar detergent standaard.
- ♦ Roterende was- en spoelarmen.
- ♦ Zelfreinigende sproeiers.
- ♦ Volledig geperste kuip (8 L - 0,6 kW).
- ♦ Geperste mandgeleiders.
- ♦ Volledig roestvrijstalen filter.
- ♦ Verstelbare poten.
- ♦ Uittrekbaar bedieningspaneel.
- ♦ Automatische waterafvoerfunctie.
- ♦ Automatisch vullen van de kuip.
- ♦ Terugslagklep.
- ♦ Heetwaterspoeling (waterverbruik per cyclus: 2 liter), RVS boiler (2,6 L - 2,6 kW).
- ♦ Instelbare temperatuur van kuip en boiler.
- ♦ Hoogrendement dubbelstroom-waspomp.
- ♦ Veiligheidsmicroschakelaar bij deur-opening.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Geleverd met: 2 manden, 1 schoteltjeshouder, 1 beker.

	Mand (mm)	Afvoerpomp	Break Tank*	Reiniging Doseer	kW	mm	
DBS5/6	400x400	✓	✓	✓	3.4	465x550xh710	2 369 €

⚡ 230/1N 50Hz cat. PLATINUM - P. 41

HACCP



► DBS5/6

VAATWAS KORF 500X500 ♦ "FULL-HYGIENE" ♦ DUBBELWANDIGE ♦ SANITISATION

- ♦ Van 30 tot 20 manden/uur, PLD-cycli 120", 180", continu en "Sanitisation".
- ♦ 3 fasen: wassen, leegmaken, spoelen.
- ♦ Uitvoering: dubbelwandig, volledig uit roestvrij staal.
- ♦ Dubbelwandige deur, geperste handgreep.
- ♦ Afvoer- en spoelpomp standaard.
- ♦ Roterende was- en spoelarmen.
- ♦ Zelfreinigende sproeiers.
- ♦ Volledig gestanste kuip (15 l - 2,1 kW).
- ♦ Gestanste mandgeleiders.
- ♦ Volledig roestvrijstalen filter.
- ♦ Verstelbare cilinders. Uitneembaar bedieningspaneel.
- ♦ Automatische waterafvoerfunctie.
- ♦ Automatische vulling van de tank.
- ♦ Terugslagklep.
- ♦ Spoelen met warm water (waterverbruik per cyclus 2,4 liter), roestvrijstalen boiler (6 l - 6 kW).
- ♦ Mogelijkheid om de temperatuur van de tank en de boiler te regelen.
- ♦ Wasmachinepomp (dubbele stroom) met hoog rendement.
- ♦ Microschakelaar bij het openen van de deur.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Meegeleverd: 2 manden, 1 beker.



► DFS7/6

HACCP

	Mand (mm)	Afvoerpomp	Break Tank*	Reiniging Doseer	kW	mm	
DFS7/6	500x500	✓	✓	✓	8.2	600x635xh820	3 266 €

⚡ 400-230/3N 50Hz cat. PLATINUM - P. 43

KAPVAATWASSER MAND 500X500 ♦ "FULL-HYGIËNE" ♦ DUBBELWANDIGE ♦ SANITISATION

- ♦ Van 30 tot 20 manden/uur, PLD-cycli 110", 150", continu en "Sanitisation".
- ♦ 3 fasen: wassen, afvoeren, spoelen.
- ♦ Constructie: volledig uitgevoerd in roestvrij staal met dubbelwandige isolatie.
- ♦ Geïsoleerde dubbelwandige kap met openings- en sluitsysteem op stangensysteem.
- ♦ Afvoer- en spoelpomp standaard inbegrepen.
- ♦ Peristaltische doseerders voor naglans en vloeibaar detergent inbegrepen.
- ♦ Roterende was- en spoelarmen, volledig in roestvrij staal.
- ♦ Zelfreinigende sproeiers in roestvrij staal.
- ♦ Volledig geperste kuip (20 L - 2,5 kW).
- ♦ Volledig roestvrijstalen kuipfilter.
- ♦ Hoogrendement dubbelstroom-waspomp.
- ♦ Uittrekbaar bedieningspaneel.
- ♦ Verstelbare inox poten (160-220 mm).
- ♦ Automatische waterafvoerfunctie.
- ♦ Automatisch vullen van de kuip.
- ♦ Terugslagklep.
- ♦ Heetwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 2,6 L), RVS boiler (12 L - 8 kW).
- ♦ Regelbare temperatuur van kuip en boiler.
- ♦ Veiligheidsmicroschakelaar bij kap-opening.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Geleverd met: 1 bordenmand, 1 universele mand, 1 beker.

	Mand (mm)	Afvoerpomp	Break Tank*	Reiniging Doseer	kW	mm	
DCS9/6	500x500	✓	✓	✓	8.7	710x800xh1530/2010	6 441 €

⚡ 400-230/3N 50Hz cat. PLATINUM - P. 47



► DCS9/6

* Breaktank anti-vervuilingsvoorziening type AB

ACTIVE WASH

VAAT- & POTTENWASSER MET DEKSEL CROSSOVER 600X500 ♦ "DUBBELWANDIGE" ♦ DIGITAAL

- ♦ 3 cycli: 60"-110"-150" of continu.
- ♦ Doorlaathoogte 465 mm.
- ♦ Mand geschikt tot 600x500 mm.
- ♦ Dubbelwandige uitvoering.
- ♦ Bedieningspaneel op de kap met digitaal display.
- ♦ Automatische waterafvoerfunctie.
- ♦ Volledig geperste kuip (30 L, 2,5 kW).
- ♦ Kap met dubbele wanden.
- ♦ Openings- en sluitmechanisme met hefarmen.
- ♦ Peristaltische naglansdoseerder.
- ♦ Verticale hoogrendement dubbelstroom-waspomp.
- ♦ Roterende was- en spoelarmen van roestvrij staal.
- ♦ Zelfreinigende sproeiërs.
- ♦ Verstelbare RVS poten (160-220 mm).
- ♦ Automatisch vullen van de kuip.
- ♦ Terugslagklep.
- ♦ Heetwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 3 liter), RVS boiler (12 L, 8 kW).
- ♦ Veiligheidsmicroschakelaar bij het openen van de kap.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Versie met warmteterugwinning (DCR37/6...-RC).
- ♦ Geleverd met: 1 mand voor 22 borden, 1 universele mand, 1 bestekhouder.



	Mand (mm)	Dampt terugw.	Break Tank*	kW	mm	
DCR37/6	600x500	—	√	9.5	788x835xh1565/2080	6 655 €
DCR37/6-RC	600x500	√	√	9.5	788x835xh1565/2265	9 252 €

⚡ 400-230/3N 50Hz



SANICUT PLUS

BESTEK POLIJSTMACHINE

- ♦ Uitvoering in roestvrij staal.
- ♦ Volautomatische werking "continu".
- ♦ Frame op wielen, waarvan 2 met rem (MCX/7-PH).
- ♦ ABS-kuip met afgeronde hoeken.
- ♦ Inklapbare steun voor opvangbak.
- ♦ UV-lamp standaard inbegrepen.
- ♦ Hete-luchtventilator aan het einde van de cyclus.
- ♦ Thermostatische regeling zorgt voor de juiste temperatuur.
- ♦ Geleverd met plantaardig granulaat en 1 PVC-opvangbak.

	st./u	PVC-bak	Onderstel	kW	mm	
MCX/3T-PH	3000-3500	1	—	0.75	570x550xh400	3 752 €
MCX/7-PH	7000-8000	1	√	0.85	620x650xh870	5 649 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. GOLD - P. 132

* Breaktank anti-vervuilingsvoorziening type AB

TECHNO WASH

POTTENWASSER ♦ "DUBBELWANDIGE" ♦ DIGITAAL

- ♦ Cycli 120"-240"-360" of continu.
- ♦ Constructie in "dubbele wanden".
- ♦ Uittrekbaar digitaal bedieningspaneel.
- ♦ Roterende was- en spoelarmen.
- ♦ Zelfreinigende sproeiërs.
- ♦ Pomp ter verhoging van de netwaterdruk.
- ♦ Automatische tankvulling.
- ♦ Terugslagklep.
- ♦ Spoeling met heet water, geïsoleerde RVS boiler.
- ♦ Standaard peristaltische dosering voor glansspoelmiddel en vloeibaar reinigingsmiddel.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Microschakelaar bij openen van de deur.
- ♦ EED energiebesparing.
- ♦ ADD weergave van tank- en boiler temperatuur (HACCP-norm).
- ♦ RGD spoeling bij constante temperatuur van 80°C en stabiele druk gedurende het hele spoelproces.
- ♦ Uitgerust met: 1 generieke mand.

	Mand (mm)	Afvoerpomp	Break Tank*	Reiniging Doseer	kW	mm	
D604/6H	500x600	√	√	√	6.7	600x695xh1280	4 713 €
D701/8P	550x610	√	√	√	7.5	720x780xh1760/2030	7 203 €

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 117



De nieuwe TIBERIO-koepeloven combineert de esthetische charme van traditie met het gebruiksgemak van professionele elektrische ovens, en garandeert uitstekende prestaties. Innovatie, esthetiek, kracht en warmteverdeling maken van TIBERIO de keizer van de ovens. Koepel, verouderd graniet, afgeronde profielen, geen zichtbare kabels, intrekbare deur voor toegang tot het bedieningspaneel, externe delen volledig in roestvrij staal en 100% houtvrij. Dit is de echte revolutie! Een boetiekoven met Italiaanse traditionele charme, maar met de schone energie van zijn 500°C voor minder dan 10 kW (gemiddeld elektrisch vermogen kW/h). Oven gecertificeerd door AVPN (Associazione Vera Pizza Napoletana).

ONTDEK DE AMBACHTSMAN VAN PERFECTE BEREIDING!



► TIB/PPR
Set met inklapbare schephouders met accessoires

► Uittrekbare elektromechanische bedieningen



NAPOLI LINE

STATISCHE KOEPELOVEN • VASTE BAKPLAAT • MET ONDERSTEL OP WIELEN • ZWART

- ◆ Beschikbaar in versies voor 6 en 9 pizza's Ø 33 cm.
- ◆ Bakruimte volledig bekleed met vuurvaste keramiek.
- ◆ Geen zichtbare kabels.
- ◆ Intrekbare bedieningselementen.
- ◆ 100% houtvrij.
- ◆ LED-verlichting.
- ◆ Thermische isolatie met rotswol.
- ◆ Hoogte van de bakruimte: 12,5 cm.
- ◆ Elektronische temperatuurweergave.
- ◆ Zelfdiagnose met foutmelding.
- ◆ Onafhankelijke temperatuurregeling voor koepel en bodem met dubbele sensor (maximale temperatuur 500 °C, bereikt in slechts 90 minuten).
- ◆ Gepantserde verwarmingselementen.
- ◆ Onafhankelijke vermogensregeling van de koepel en de bodem (schaal 0-100%).
- ◆ Koepelkleuren op aanvraag personaliseerbaar tegen meerprijs.



Il forno Diamond® TIBERIO è certificato Vera Pizza Approved dall'Associazione Verace Pizza Napoletana, garantendo il rispetto degli standard ufficiali della vera pizza napoletana.

Un riconoscimento che attesta prestazioni di cottura conformi alla tradizione, sia in termini di temperatura che di qualità del risultato.



◆ Kamer: 1040x700xh125 mm (14,4 kW).

	kW	mm
TIBERIO-6E	14.4	1620x1800xh2160
	400/3N 50-60Hz	cat. PLATINUM - P. 95



◆ Kamer: 1040x1050xh125 mm (19,2 kW).

	kW	mm
TIBERIO-9E	19.2	1910x2120xh2180
	400/3N 50-60Hz	cat. PLATINUM - P. 95



"Coupe Air System"[®]: Diamond denkt aan u en het milieu. Het Coupe Air System[®] voorkomt dat warmte uit de ovenopening ontsnapt, wat zorgt voor een perfecte gelijkmatigheid in het bakken en tot 30% energiebesparing vergeleken met een koepeloven zonder dit systeem. Dit systeem gebruikt de hete lucht die zich ophoopt in de koepel.

Het Coupe Air System[®] creëert een luchtbarrière voor de opening van de oven, waardoor de warmte binnen de bakruimte blijft.



▶ NRP/08

LOGIC EVO

ELEKTRISCHE PIZZAOVEN

- ♦ Pizzadiameter: 350 mm.
- ♦ Verwarmingselementen geïntegreerd tussen de twee vuurvaste stenen van de bodem, voor snelle opwarming met ongeveer 25% energiebesparing.
- ♦ Twee onafhankelijke thermostaten (bodem – gewelf) met digitale weergave.
- ♦ Voorzijde in roestvrij staal, afneembare “decoratieve” kap en onafhankelijk bedieningspaneel.
- ♦ Isolatie van glaswol.
- ♦ Bakruimte met vuurvaste stenen bodem.
- ♦ Regelbare “Oura” voor rookafvoer.



- ♦ Ingebouwde LED-binnenverlichting bestand tegen hoge temperaturen (500°C).
- ♦ Deur met veerscharnieren, dubbele hittebestendige handgrepen, groot dubbelglas kijkvenster en brandwerende afdichting van keramische vezel.
- ♦ Verwarming door gepantserde weerstanden in roestvrij staal.
- ♦ Temperatuurregeling tot 400°C.
- ♦ Ook verkrijgbaar in FULL vuurvaste steenversie (Ref.: ...-LX).
- ♦ Kit voor 230V-drie-fasenversie zie Ref.: KIT/230V-TR...



▶ LFD-12

▶ FULL vuurvaste steenversie

...-LX



MACRO LINE

ELEKTRISCHE PIZZA OVEN Ø 420MM.

- ♦ Kamer met vloer in vuurvaste steen.
- ♦ Onafhankelijke thermostaten (vloer - koepel).
- ♦ Ingebouwde interne verlichting voor hoge temperaturen.
- ♦ Veiligheidsglas kijkvenster.
- ♦ Verwarming door roestvrijstalen afgeschermd weerstanden.
- ♦ Temperatuurregeling (450°C), standaard veiligheids-thermostaat, analoge thermometer.



STAPELBAR

NORMA EVO

ELEKTRISCHE PIZZAOVENS

- ♦ Pizzadiameter: 350 mm.
- ♦ Voorzijde in roestvrij staal.
- ♦ Isolatie van glaswol.
- ♦ Bakruimte uit gegalvaniseerd staal, bodem in vuurvaste steen.
- ♦ Deur met groot kijkvenster en hittebestendige handgreep.
- ♦ “Oura” voor stoomafvoer.
- ♦ Interne verlichting bestand tegen hoge temperatuur (500°C).
- ♦ Verwarming door gepantserde elektrische weerstanden, geplaatst onder de steen en bovenaan de bakruimte.
- ♦ Temperatuurregeling via thermostaat (50–450°C), analoge thermometer en veiligheidsthermostaat.
- ♦ Kit voor 230V-drie-fasenversie zie Ref.: KIT/230V-TR...

	Pizza	Kamer	kW	mm	
NRP/04	4	700x700xh150	5.6	1060x875xh400	1041 €
NRP/06	6	700x1050xh150	7.5	1060x1225xh400	1324 €
NRP/08	4+4	700x700xh150	11.2	1060x875xh730	1805 €
NRP/12	6+6	700x1050xh150	15	1060x1225xh730	2220 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 410



▶ LFD-06

ELEKTRISCHE PIZZAOVEN 1 KAMER

	Pizza	Kamer	kW	mm	
LFD-04	4	700x700xh150	7.2	1060x890xh400/475	2106 €
LFD-06	6	700x1050xh150	10.2	1060x1240xh400/475	2271 €
LFD-06L	6	1050x700xh150	10.2	1390x890xh400/475	2542 €
LFD-09L	9	1050x1050xh150	13.7	1390x1270xh400/475	2846 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 412

ELEKTRISCHE PIZZAOVEN 2 KAMERS

	Pizza	Kamer	kW	mm	
LFD-08	4+4	700x700xh150	14.4	1060x890xh730/800	3486 €
LFD-12	6+6	700x1050xh150	18.6	1060x1240xh730/800	4038 €
LFD-12L	6+6	1050x700xh150	20.4	1390x890xh730/800	4588 €
LFD-18L	9+9	1050x1050xh150	27.4	1390x1270xh730/800	5187 €

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 414



▶ MACRO42-N





▶ PIZZA-QUICK/43-2C

PIZZA QUICK

ELEKTRISCHE PIZZA OVENS "QUARTZ"

- ♦ Realisatie in R.V.S.
- ♦ Isolatie in dikke rotswol.
- ♦ Uniek concept, infrarood kwarts verwarming (1050°C).
- ♦ Bodem in vuurvaste steen.
- ♦ Zeer snelle voorverwarming (15 min.).
- ♦ Timer 15 min. met stand oneindig.
- ♦ Thermostaat 0-350°C, 1 energie-regulator voor de bodem (Verse pizza gebakken in 3'30, diepgevroren in 4'30).
- ♦ Standaard veiligheidsthermostaat.
- ♦ Deur met dubbele isolatie voorzien van een venster.
- ♦ (*) 600x400 mm of 2x Ø 330mm.

	Pizza	Binnen Afm.	kW	mm	
PIZZA-QUICK/43	1	430x430xh100	3	670x580xh270	955 €
PIZZA-QUICK/43-2C	1+1	430x430xh100	6	670x580xh500	1 482 €
PIZZA-QUICK/66-43	1*	660x430xh100	5	895x580xh270	1 482 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 418

MACRO LINE

ELEKTRISCHE BAND OVEN

- ♦ Schakelaar aan/uit, Onafhankelijke controle, Energieregelaars aan iedere weerstand.
- ♦ Snelheidsregelaar. Analoge thermometer - Rolband in R.V.S., breedte 375mm, lengte 935mm, regelbare hoogte van 40 tot 75mm.
- ♦ Vervaardigd uit R.V.S.
- ♦ Bovenkant verwarmt om pizza's warm te houden.- Verstelbare poten.



▶ FET/375

	kW	mm	
FET/375	6	1210x600xh260/320	2 202 €

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. SILVER - P. 417

CONVEYOR LINE

GEVENTILEERDE PIZZA-DOORLOOPOVENS

- ♦ Binnen- en buitenconstructie in roestvrij staal AISI 304, thermische isolatie van keramische vezel.
- ♦ "Digitaal" bedieningspaneel (6 kookprogramma's) met regeling van temperatuur en bandsnelheid, snelle opwarming, gemakkelijke toegang voor onderhoud en zijdeur voor kookcontrole (behalve FTGV-FTEV40/58-N).
- ♦ Maximale temperatuur: 320°C.
- ♦ Elektrische verwarming: onafhankelijke vermogensregeling (boven/onder).
- ♦ Gasverwarming: elektronische vlamregeling met minimum-/maximumregeling.
- ♦ Onderstel op zwenkwielen met remmen inbegrepen (optioneel voor FTGV-FTEV40/58-N).



▶ FTEV40/58-N

	Binnen Afm.	Onderstel	kW	mm	
FTEV40/58-N	400x580xh95	Optioneel	7.9	980x1300xh440/1060	7 920 €
FTEV65/110-N	650x1100xh100	Standaard	18.5	1400x2000xh550/1100	17 709 €

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 288

	Binnen Afm.	Onderstel	kcal/h	kW	mm	
FTGV40/58-N	400x580xh95	Optioneel	7550	0.44	1030x1300xh440/1060	8 131 €
FTGV65/110-N	650x1100xh100	Standaard	20650	0.44	1550x2000xh550/1100	17 818 €

⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 291

GAZ LINE

GAS PIZZASOVENS

- ♦ Roestvaststalen kamer, vuurvaste stenen vloer, dikke isolatie van steenwol.
- ♦ Schouw ("oura") voor damp- en rookgasafvoer. Ingebouwde "hoge T°" dubbele binnenverlichting.
- ♦ Deur met terugloop (door middel van een veer), roestvrijstalen handgreep over de hele lengte van de deur, "panoramisch" venster van veiligheidsglas.
- ♦ Elektronische klepregeling, met bougie en veiligheidsvoorzieningen.
- ♦ Roestvrijstalen boog om temperatuurdaling te voorkomen wanneer de deur wordt geopend.
- ♦ Onafhankelijk, afneembaar bedieningspaneel met dubbele digitale weergave (geselecteerde en werkelijke T°), eenvoudige dienst na verkoop.



▶ GL9/35-D

	Pizza	Kamer	kcal/h	kW	mm	
GL4/35-D	4	720x720xh185	12898	0.15	1230x1120xh760	5 301 €
GL6/35-D	6	720x1080xh185	15907	0.15	1230x1480xh760	6 027 €
GL6/35-XLD	6	1080x720xh185	15907	0.15	1590x1120xh760	6 264 €
GL9/35-D	9	1080x1080xh185	21066	0.15	1590x1480xh760	7 084 €

⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 284



▶ FTEV65/110-N

ROLL FORM EVO

- ♦ Zeer flexibele en krachtige deegwals.
- ♦ Onderdelen die in contact komen met het deeg zijn van roestvrij staal AISI 304.
- ♦ "Koude" walsing voor ronde pizzadegen (schuine rollen).



- ♦ Rollen uit voedselveilig PEHD, instelbare dikte, bovenste rolbescherming in plexiglas, onderste in roestvrij staal.
- ♦ **Accessoire:** Voetpedaalbediening (PAD/X).



► PAD/X

DEEGWALS Ø 320 MM • 2 ROLLEN • IN ROESTVRIJ STAAL

- ♦ Verwerkt deeg van 80 tot 210 g, instelbaar van 140 tot 310 mm diameter.

	Ø	Rol	kW	mm	
R32/XP	320 mm	2	0.37	470x430xh670	932 €
230/1N 50-60Hz					cat. SILVER - P. 434



► R32/XP



► R42/XM

DEEGWALS Ø 420 MM • 2 ROLLEN • IN ROESTVRIJ STAAL

- ♦ Verwerkt deeg van 210 tot 600 g, instelbaar van 260 tot 400 mm diameter.

	Ø	Rol	kW	mm	
R42/XM	420 mm	2	0.37	580x470xh790	1056 €
230/1N 50Hz					cat. SILVER - P. 434

LINEAR FORM EVO

DEEGWALS Ø 420 MM • 1 ROL "LINEAR" • IN ROESTVRIJ STAAL

- ♦ Verwerkt deeg van 210 tot 600 g en instelbaar van 260 tot 400 mm.
- ♦ Compacte en zuinige deegwals.
- ♦ Onderdelen die in contact komen met het deeg zijn van roestvrij staal AISI 304.
- ♦ "Koud" walsen, pizzadeeg, op platen (één enkele rol).
- ♦ Rol van voedselgeschikt PEHD, instelbare dikte, rolbescherming in roestvrij staal.
- ♦ Voetpedaal inbegrepen.



► L42/XS



► L42/XR



► Inbegrepen

DEEGWALS Ø 420 MM • 2 ROLLEN "LINEAR" • IN ROESTVRIJ STAAL

- ♦ Verwerkt deeg van 210 tot 600 g en instelbaar van 260 tot 400 mm.
- ♦ Zeer flexibele en krachtige deegwals.
- ♦ Onderdelen die in contact komen met het deeg zijn van roestvrij staal AISI 304.
- ♦ "Koud" walsen, pizzadeeg, op platen (parallele rollen).
- ♦ Rollen van voedselgeschikt PEHD, instelbare dikte, bovenste bescherming in plexiglas, onderste in roestvrij staal.
- ♦ Voetpedaal inbegrepen.

	Ø	Rol	kW	mm	
L42/XS	420 mm	1	0.37	585x422xh388	747 €
230/1N 50-60Hz					cat. SILVER - P. 435

	Ø	Rol	kW	mm	
L42/XR	420 mm	2	0.37	580x470xh710	1094 €
230/1N 50Hz					cat. SILVER - P. 435

PRESS LINE

PIZZA VORMMACHINES

- ♦ Specifiek ontworpen voor grote producties van pizza's of taarten (400 stuks/uur).
- ♦ Platen in RVS, verwarmd door elektrische weerstanden.
- ♦ "Thermokoppel"- type thermostaat sonde, veel gevoeliger.
- ♦ Beschermrooster rond de roestvrijstalen platen.
- ♦ Digitaal elektronisch bedieningspaneel bestaande uit: Aan/Uit schakelaar, 2 thermostaten, 1 per plaat, timer voor het regelen van de contactduur, drukknop "START", noodstopknop.
- ♦ Roestvrijstalen chassis.



► DP45-EK

	Ø Platen	kW	mm	
DP35-EK-230/1-	350 mm	3.8	500x610xh770	5852 €
230/1N 50Hz				cat. GOLD - P. 302

DP45-EK	450 mm	6	550x710xh845	7834 €
400/3N 50Hz				cat. GOLD - P. 302

WARMER LINE

WARMHOUDPLAAT MET OPPERVLAK IN RVS.

- ♦ Nuttig oppervlak: 500x500mm.
- ♦ Volledig vervaardigd uit RVS. AISI 304.
- ♦ Thermostaatregeling van 0 tot 60°C.
- ♦ Aan/uit schakelaar met indicatielampje.
- ♦ Opwarming door gepantserde weerstanden.



► PIZ/SP

	Oppervl.	kW	°C	mm	
PIZ/SP	500x500	0.43	+60°	500x500xh90	466 €
230/1N 50-60Hz					cat. SILVER - P. 436

SPIRAL LINE EVO

SPIRAALKNEDERS

- ♦ Timer standaard.
- ♦ Kuip in roestvrij staal AISI 304.
- ♦ Spiraal in staal met hoge hardheid, verdeelbasis in roestvrij staal AISI 304.
- ♦ Roestvrijstalen rooster met veiligheidsschakelaar.
- ♦ Oliebad-motorreductor, betrouwbaar, krachtig en stil! - Hangende motor, betere ventilatie en eenvoudig onderhoud.
- ♦ Bedieningspaneel met beschermingsgraad IP21.
- ♦ Standaard geleverd met wielen, waarvan 2 met remmen.



▶ FD22/T2V-S

	L	Snelheid	kW	mm	
FD10/M1-S	10	1	0.37	290x590xh580	1 012 €
FD22/M1-S	22	1	0.75	390x670xh730	1 319 €
FD33/M1-S	33	1	1.1	435x750xh810	1 593 €

⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 428

	L	Snelheid	kW	mm	
FD22/T2V-S	22	2	1.1	390x670xh730	1 519 €
FD33/T2V-S	33	2	1.7	435x750xh810	1 797 €
FD42/T2V-S	42	2	1.7	480x820xh845	2 025 €
FD53/T2V-S	53	2	2.2	480x800xh840	2 153 €

⚡ 400/3N 50Hz

cat. SILVER - P. 429

DEEGMIXERS MET KANTELBARE KOP EN UITNEEMBARE KUIP

	L	Snelheid	kW	mm	
FD22AL/T2V-L	22	2	1.1	390x670xh735	1 899 €
FD33AL/T2V-L	33	2	1.7	435x750xh810	2 153 €
FD42AL/T2V-L	42	2	1.7	480x815xh850	2 438 €
FD53AL/T2V-L	53	2	2.2	480x800xh850	2 534 €

⚡ 400/3N 50Hz

cat. SILVER - P. 431

OPBOLLER 2500 STUKS/UUR 20/300 GR

- ♦ Productie 2500 stuks/uur.
- ♦ Deegbollen van 20 tot 300 g.
- ♦ Buitenafwerking met MAT-coating, TUV Moca gecertificeerd (voedselveilig).
- ♦ Laagverbruiksmotor met hoge energie-efficiëntie.
- ♦ Afneembare spiraal en deeghouderplaat, bekleed met hittebestendig keramisch teflon.
- ♦ Microschakelaar voor interne reiniging.
- ♦ 4 wielen met remmen en een handgreep voor gemakkelijk verplaatsen.
- ♦ Krachtige en stille motor.
- ♦ Variabele draaisnelheidsregeling.
- ♦ Cilinder van voedselgeschikt PVC, omhuld met een geëxtrudeerde aluminium mantel.

	kW	mm	
BSL-300VS	0.35	350x570xh810	3 590 €

⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 304

MOZZARELLA RASP

- ♦ Frame en kuip in R.V.S. AISI 304.
- ♦ Geleverd met rasp van 7 mm.
- ♦ Oliebad tandwielaandrijving.
- ♦ Laagspanningsbesturing 24 V.



▶ HRP-7M

	Prod. kg/u	kW	mm	
HRP-7M	50	0.75	220x420xh430	1 028 €

⚡ 230/1N 50Hz

ATOMIX LINE

AUTOMATISCHE DEEGMIXERS • DIGITALE BEDIENING

- ♦ Ontworpen voor intensief gebruik.
- ♦ Digitaal bedieningspaneel.
- ♦ 2 snelheden (spiraal & kuip), automatische (of handmatige) programmering met timer (of continu).
- ♦ Laagspanningsbediening 24 V (IP55).
- ♦ Kuip in roestvrij staal AISI 304.
- ♦ Spiraal in roestvrij staal met hoge hardheid, verdeler en schroeven in AISI 304 roestvrij staal.
- ♦ Spiraalaansluitgroep in roestvrij staal, waterdicht en versterkt.
- ♦ Veiligheidsrooster in roestvrij staal met microveiligheidsschakelaar.
- ♦ Aandrijving via oliebad-motorreductor (overgedimensioneerd).



▶ DH33AL/T2V

- ♦ Hangende motor voor betere ventilatie.
- ♦ Geleverd met wielen, waarvan 2 met rem.

	L	Snelheid	kW	mm	
DH33/T2V	33	2	1.4	420x785xh700	1 938 €
DH42/T2V	42	2	3	470x830xh770	2 243 €
DH53/T2V	53	2	3	520x870xh770	2 438 €

⚡ 400/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 297

AUTOMATISCHE DEEGMIXERS • DIGITALE BEDIENING • OPKLAPBARE KOP • UITNEEMBARE KUIP

	L	Snelheid	kW	mm	
DH33AL/T2V	33	2	1.4	420x785xh700	2 379 €
DH42AL/T2V	42	2	2.2	470x830xh770	2 786 €
DH53AL/T2V	53	2	2.2	520x870xh770	2 888 €

⚡ 400/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 300



▶ BSL-300VS



▶ PPL-800VS

PORTIONEERMACHINE 2400/800 ST/U. VAN 50/300GR • ONDERSTEL EN TRECHTER

- ♦ Productie 2400/800 stuks/u.
- ♦ Porties van 50 tot 300 gr., op "millimeter" snijcontrole door fotovoltage.
- ♦ Transparant deksel voorzien van een microschakelaar.
- ♦ Capaciteit van de kuip: 30kg, roestvrijstalen messen en vijzel.
- ♦ 24 V laagspanningsregeling.
- ♦ Noodstopknop.
- ♦ Volledig demonteerbaar voor een eenvoudig onderhoud.
- ♦ Epoxygelakte stalen buitenkant.
- ♦ Standaard geleverd met 2 vormen CN/45 & CN70, onderstel & trechter voor koppeling BSL-300VS.

	kW	mm	
PPL-800VS	0.65	550x790xh530/1480	7 286 €

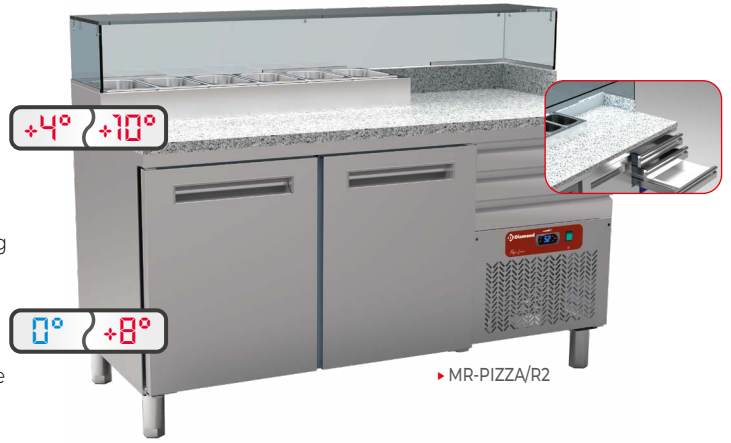
⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 305

PROFI LINE

PIZZERIA KOELTAFELS "EURONORM"

- ♦ Binnen en buitenkant in (voeding) R.V.S. (ook de achterkant), bovenblad in graniet (30 mm).
- ♦ Omkeerbare deuren, magnetische dichting, scharnieren met veersysteem (vergrendeling bij 90°).
- ♦ Gestempelde binnenbodem, afgeronde hoeken, roosters en rails (anti-kantelbaar) in R.V.S.
- ♦ Compressor (klimaatklasse +38°C), geplaatst op "uittrekbare" geleiders, voorzien voor het onderhoud en technische interventies.
- ♦ Geventileerde verdampers (oversized) behandeld tegen zouten en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar).
- ♦ Programmeerbare elektronische regelaar.
- ♦ Automatische ontthooiing, automatische verdamping van de condensatie.



PIZZERIA KOELTAFEL • 2 DEUREN EN 600X400 • 3 NEUTRALE LADEN EN 600X400 • GEKOELDE STRUCTUUR 6X GN ¼

- ♦ Inbegrepen: 2 roosters (EN 600x400 mm).
- ♦ Ingebouwde koelstructuur, ruiten (ademend scherm), 6x GN ¼ h150 mm (bakken in optie).
- ♦ 3 laden deegbakken EN 600x400 mm (bakken in optie), 4 regelbare R.V.S. poten.

	°C	mm	
MR-PIZZA/R2	0° +8° +4° +10°	1590x700xh880/900-1200	3 190 €
✓ R290	✚ 230/1N 50Hz	cat. SILVER - P. 420	

PIZZERIA KOELTAFEL • 3 DEUREN EN 600X400 • 3 NEUTRALE LADEN EN 600X400 • GEKOELDE STRUCTUUR 8X GN ¼

- ♦ Inbegrepen: 3 roosters (EN 600x400 mm).
- ♦ Ingebouwde koelstructuur, ruiten (ademend scherm), 8x GN ¼ h150 mm (bakken in optie).
- ♦ 3 laden deegbakken EN 600x400 mm (bakken in optie), 6 regelbare R.V.S. poten.

	°C	mm	
MR-MAXIPIZZA/R2	0° +8° +4° +10°	2115x700xh880/900-1200	3 728 €
✓ R290	✚ 230/1N 50Hz	cat. SILVER - P. 421	

GASTRO LINE PLUS

GEKOELDE STRUCTUREN GN • RECHT GLAS

- ♦ Binnen- en buitenconstructie in roestvrij staal (voedselveilig) AISI 441.
- ♦ Front-, boven- en zijbeschermglas in gehard glas (10 mm).
- ♦ Voor GN-bakken met hoogte 150 mm.
- ♦ Compressorgroep in klimaatklasse 4, geventileerde condensor.
- ♦ "Spiraal" verdampers ingebouwd in bodem en wanden.
- ♦ Isolatie van geëxpandeerd polyurethaan (CFC-vrij).
- ♦ Automatisch ontthooien (naar wens aanpasbaar).
- ♦ Elektronische regelaar.
- ♦ Steunstangen standaard meegeleverd.
- ♦ NB: Wordt geleverd zonder GN-bakken.



		kW	°C	mm	
SX160G/PP9	GN 1/4	0.14	0° +8°	1610x324xh387/401	1 347 €
SX198G/PP9	GN 1/4	0.14	0° +8°	2020x324xh387/401	1 452 €
SX249G/PP9	GN 1/4	0.19	0° +8°	2560x324xh387/401	1 765 €
✓ R290	✚ 230/1N 50Hz	cat. SILVER - P. 274			

		kW	°C	mm	
SY160G/PP9	GN 1/3	0.14	0° +8°	1610x384xh387/401	1 374 €
SY198G/PP9	GN 1/3	0.14	0° +8°	2020x384xh387/401	1 482 €
SY249G/PP9	GN 1/3	0.19	0° +8°	2560x384xh387/401	1 813 €
✓ R290	✚ 230/1N 50Hz	cat. SILVER - P. 275			

PIZZA LINE PLUS

FRIGOTAFELS 600X400 VOOR PIZZAS

- ♦ Granieten werkblad, spatwand (150 mm).
- ♦ Binnenkant roestvrij staal AISI 304, buitenkant AISI 441.
- ♦ Gestempelde binnenbodem, afgeronde hoeken en randen.
- ♦ Roestvrijstalen "L"-rekken en glijders.
- ♦ Deuren met ergonomische, omkeerbare handgreep, magnetische drukafdichting (eenvoudig te vervangen), scharnieren met 100°-aanslag, automatische terugloop.
- ♦ Elektronische regelaar (in verzegelde doos), blauwe LED.
- ♦ (Oversized) geventileerde (of) statische verdampers(s), geplaatst tussen de deuren.
- ♦ Klimaatklasse 5 compressor unit (40°C Temperatuur - 40% vochtigheid), ingebouwd in de kast (rechts), geventileerde condensor.
- ♦ Automatische ontthooiing.
- ♦ Automatische condensverdamping.
- ♦ NB: Geleverd zonder 600x400 pannen of GN pannen.



	Deuren	Lade	Voeten	kW	°C	mm	
TP23/P9	2	1	4	0.18	-2° +8°	1610x720(800) xh856/950(1485)	4 281 €
TP261/P9	2	3	4	0.18	-2° +8°	2020x720(800) xh856/950(1485)	4 879 €
TP361/P9	3	3	6	0.22	-2° +8°	2560x720(800) xh856/950(1485)	5 633 €
✓ R290	✚ 230/1N 50Hz	cat. SILVER - P. 422					

Uitrusting zonder energieklasse, niet onderworpen aan de Europese richtlijn

STORAGE LINE

KOELKASTEN OF VRIESKASTEN 14X EN (600X400) ♦ 500L. ♦ ROESTVRIJ STAAL

- ♦ Monoblok-structuur, buitenkant vervaardigd uit roestvrij staal AISI 430, binnenkant in wit gegoten ABS, achterkant in PVC.
- ♦ Bodem aan binnenzijde gestempeld, met afvoerstop, afgeronde hoeken en randen.
- ♦ Omkeerbare deur met geïntegreerde handgreep, magnetische afdichting (makkelijk vervangbaar zonder gereedschap), scharnieren met automatische terugkeer (stopt bij 90°).
- ♦ Microschakelaar, waardoor de verdamperventilator stopt, bij openen van de deur.
- ♦ Compressorgroep in klimaatklasse 4, geventileerde condensator, geplaatst op het bovenste gedeelte.
- ♦ Programmeerbare elektronische regelaar.
- ♦ Isolatie 60mm in polyurethaan.
- ♦ Regelbare poten in RVS.



KOELKAST ♦ GEVENTILEERD

- ♦ Thermogevormde geleiders EN 600x400 (afstand 65mm).
- ♦ Verdampertype Roll bond, geventileerd.
- ♦ Automatische ontdooiing, automatische verdamping van het condens.
- ♦ Standaard toebehoren: 5 roosters (600x400 mm), verstelbaar.

	L	°C	mm	
K50X-PV	500	+2° +8°	725x675xh1970	1 559 €
R600a 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 403				

VRIESKAST ♦ STATISCH

- ♦ Thermogevormde geleiders EN 600x400 (afstand 65 of 38 mm).
- ♦ Statische verdamper met 7 "verdamperroosters".
- ♦ Manuele ontdooiing.

	L	°C	mm	
K50X-NS	500	-22° -12°	725x675xh1970	1 675 €
R290 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 403				

EURONORM LINE

KOELKASTEN OF VRIESKASTEN 20X EN (600X400) ♦ 500L. ♦ ROESTVRIJ STAAL

- ♦ Binnen - en buitenkant vervaardigd uit austenitisch (voeding) roestvrij staal, achterkant in gegalvaniseerd staal.
- ♦ Bodem aan binnenzijde gestempeld, met afvoerstop, afgeronde hoeken en kanten, schappen en L-geleiders (regelbaar) in RVS (tussenruimte 65mm).
- ♦ Omkeerbare deur (mogelijkheid koelkast te voorzien van slot) met ingebouwd handvat, magnetische dichtingsring (makkelijk vervangbaar zonder gereedschap), scharnieren met automatische sluiting (stopt op 90°).
- ♦ Microschakelaar, waardoor de verdamperventilator stopt bij openen van de deur.
- ♦ Compressorgroep in klimaatklasse 4, geventileerde condensator.
- ♦ Statisch of geventileerde verdampertype (overgedimensioneerd), behandeld tegen zout en voedingszuren.
- ♦ Elektrische regelaar programmeerbaar, alarmsignaal en zichtbaar alarm (wanneer de deur te lang openstaat).
- ♦ Automatische ontdooiingen, automatische verdamping van het condens.
- ♦ Isolatie in polyurethaan.
- ♦ Regelbare poten in RVS.

	L	°C	mm	
IP70/PC-R2	500	0° +8°	760x729xh2005	2 242 €
IB70/PC-R2	500	-22° -12°	760x729xh2005	2 624 €

R290 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 405



GEKOELDE WERKTAFEL ♦ GEVENTILEERD ♦ 7X EN (600X400)

- ♦ Monoblock-structuur, binnen- en buitenkant (inclusief achterkant) van austenitisch roestvrij staal (voedselveilig).
- ♦ Bovenblad van AISI 304 roestvrij staal (demonteerbaar), dikte 40 mm.
- ♦ Binnenbodem gestanst, met afvoerstop, afgeronde hoeken, stellingen en rails (L-vormig) van roestvrij staal (verstelbaar, afstand 65 mm).
- ♦ Deuren (omkeerbare) met geïntegreerde handgreep, magnetische afdichting (gemakkelijk te vervangen zonder gereedschap), scharnieren met automatische terugslag (blokkering op 90°).
- ♦ Compressorgroep, klimaatklasse 4, geventileerde condensator, aan de rechterkant geplaatst, fronttoegang (paneel aan scharnieren), gemonteerd op "uittrekbare" rails, vergemakkelijkt onderhoud en service.
- ♦ Geventileerde verdampertype, behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen.
- ♦ Programmeerbare elektronische regelaar.
- ♦ Programmeerbare automatische ontdooiing, automatische condensverdamping.
- ♦ Polyurethaanisolatie zonder CFC.
- ♦ Verstelbare roestvrijstalen poten.



	Deuren	°C	mm	
DP202/PC-R2	3	0° +8°	2017x800xh880/900	2 633 €
DP255/PC-R2	4	0° +8°	2542x800xh880/900	3 128 €

R290 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 407

Uitrustung zonder energieklassen, niet onderworpen aan de Europese richtlijn

PLANETARY LINE

PROFESSIONELE KLOPPER-MENGRERS

- ◆ Gelakt stalen frame (epoxy), bovenklep in ABS, 4 verstelbare poten.
- ◆ Timer van 0 tot 30 minuten of continu gebruik.
- ◆ Noodstopknop type "paddenstoel".
- ◆ Motor met riemaandrijving.
- ◆ Gereedschapsvergrendeling met veiligheidssysteem.
- ◆ Verkrijgbaar in versie met variabele snelheid en inverter (ref.: .../VV) of met 3 snelheden (ref.: .../S3).
- ◆ Standaard geleverd: garde, spatel, haak en inox kuip.



► HBM-12B/VV

TAFELMODEL

- ◆ Vaste kuip.
- ◆ Plexiglazen veiligheidsbescherming met beveiligingsinrichting.

	L	Timer	Snelheid	kW	mm	
HBM-12B/VV	10	✓	Variator	0.55	520x400xh630	2 558 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. GOLD - P. 252						

"HOGE" UITVOERING OP SOKKEL

- ◆ Hef- en daalmechanisme van de kuip met hendel.
- ◆ Veiligheidsrooster in roestvrij staal met beveiligingsinrichting.
- ◆ Mogelijkheid om gereedschappen te verwijderen (bij neergelaten kuip) zonder de kuip te verwijderen.
- ◆ Op aanvraag: kuipproductieset, wielen voor kuip, kuipwagen, ...



► HBM-40T/VV



	L	Timer	Snelheid	kW	mm	
HBM-20M/VV	20	✓	Variator	0.75	500x700xh1200	4 448 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. GOLD - P. 253						

	L	Timer	Snelheid	kW	mm	
HBM-20T/S3	20	✓	3	1.1	500x700xh1200	4 086 €
HBM-40T/S3	40	✓	3	1.3	650x910xh1520	6 254 €
▼ 400/3N 50Hz cat. GOLD - P. 253						

	L	Timer	Snelheid	kW	mm	
HBM-40T/VV	40	✓	Variator	2.2	650x910xh1520	6 863 €
HBM-60T/VV	60	✓	Variator	3	680x1000xh1600	7 843 €
▼ 400/3N 50-60Hz cat. GOLD - P. 254						

SHEETER LINE

BANDEEGUITROLLERS

- ◆ Frame van gelakt staal (epoxy).
- ◆ Bovenste bloembak en opvangbak onder de rollen en banden.
- ◆ Laagspanningsbediening 24V.
- ◆ Noodstopknop type "paddenstoel".
- ◆ RVS veiligheidsroosters voor de rollen.
- ◆ Verkrijgbaar in 1-snelheidsversie (ref.: .../SS) of variabele snelheid met inverter (ref.: .../MVV).



JOYSTICK



► LM/50-10MVV

► Snijset: OLM/20
Op aanvraag, enkel voor LM/60-120VV



TAFELUITVOERING

- ◆ 4 verstelbare poten.
- ◆ Handmatige bediening, banden via joystick (dubbele draairichting).
- ◆ Verchroomde en geslepen stalen walsen, 500 mm.
- ◆ Walsopening van 0-36 mm, waldiameter 60 mm.
- ◆ Opklapbare zijtafels.
- ◆ Gemakkelijk demonteer en monteren van schrapers.

VERSIE OP WIELEN

- ◆ 4 wielen (2 met remmen).
- ◆ Versie LM/50...: Handmatige en pedaalbediening, band aangedreven door joystick. Openingsbereik van de rollen: 0-36 mm (Diam. 60 mm). Opklapbare tafels.
- ◆ Versie LM/60...: Handmatige en pedaalbediening, band aangedreven door hefboom. Openingsbereik van de rollen: 0-50 mm (Diam. 80 mm). Opklapbare en afneembare tafels (2 opvangbakken aan de uiteinden).

	Band mm	Snelheid	kW	mm	
LB50-75/SS	500x700	1	0.55	1520x920xh700	4 678 €
LB50-100/SS	500x1000	1	0.55	2370x920xh700	4 802 €
▼ 400/3N 50-60Hz cat. GOLD - P. 257					

	Band mm	Snelheid	kW	mm	
LB50-75/MVV	500x700	Variator	0.55	1520x920xh700	5 182 €
LB50-100/MVV	500x1000	Variator	0.55	2370x920xh700	5 238 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. GOLD - P. 258					



► LB50-100/MVV

	Band mm	Snelheid	kW	mm	
LM/50-10SS	500x1000	1	0.55	2370x2700xh1380	5 518 €
LM/60-120SS	600x1200	1	0.75	2770x3290xh1170	6 162 €
▼ 400/3N 50-60Hz cat. GOLD - P. 260					

	Band mm	Snelheid	kW	mm	
LM/50-10MVV	500x1000	Variator	0.55	2370x2700xh1380	6 023 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. GOLD - P. 261					

	Band mm	Snelheid	kW	mm	
LM/60-120VV	600x1200	Variator	0.75	2770x3290xh1170	6 947 €
▼ 400/3N 50-60Hz cat. GOLD - P. 262					

DELICE LINE EVO



CONVECTIE OVENS EN (600X400) ♦ 1 SNELHEID ♦ HANDMATIGE LUCHTBEVOCHTIGER

- ♦ Kamer met afgeronde hoeken.
- ♦ Afneembare afdichting op de tegenklep die gemakkelijk te verwijderen is.
- ♦ Afneembare structuur van de deurplaat.
- ♦ Diepgetrokken bodem die condensatie naar de afvoer leidt.
- ♦ Gemakkelijk verwijderbare deflektoren.
- ♦ Condensaat afvoer.
- ♦ Motor(en) met turbine(s) (2800 t/min) met "autoreverse" voor een gelijkmatige warmteverdeling.
- ♦ Microschakelaar voor het stoppen van de ventilator bij het openen.
- ♦ Elektrische verwarming: roestvrijstalen verwarmingselementen geplaatst achter de deflektoren van de turbines.
- ♦ Bedieningspaneel met een vochtigheidsselector, thermostaat van 50°C tot 270°C en timer van 1 tot 120 minuten.
- ♦ Interne en externe constructie in roestvrij staal AISI 430.
- ♦ Geleverd met 1 rooster.

► CPE434-D

	Niveaus	Snelheid	kW	mm	
CPE434-D	4x 460x340	1	3.3	730x780xh610	1 208 €
⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 399					

	Niveaus	Snelheid	kW	mm	
CPE644-E	4x 600x400	1	6.4	885x795xh560	1 616 €
CPE644-F-230/1-	4x 600x400	1	3	885x795xh560	1 654 €
⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 399					

	Niveaus	Snelheid	kW	mm	
CPE664-BG	6x 600x400	1	7.8	885x815xh720	2 080 €
⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 400					



► CPE664-BG

CONVOBIS LINE

CONVECTIE OVENS EN (600X400) & GN 1/1 ♦ 2 SNELHEDEN ♦ AUTOMATISCHE LUCHTBEVOCHTIGER

- ♦ Gelast roestvrijstalen binnenkamer (AISI 304), afgeronde hoeken en randen, diepgetrokken bodem met afvoer.
- ♦ Afneembare plaathouder structuur (75mm).
- ♦ Turbinemotoren met 2 snelheden (1500-2800 t/min) met "autoreverse" zorgen voor een gelijkmatige warmteverspreiding.
- ♦ Automatische bevochtiger "verneveling", de graad van de bevochtiging is volledig regelbaar.
- ♦ Instelbare condensafvoerschoorsteen (gemotoriseerd).
- ♦ Verlichting van de behuizing.
- ♦ Deur met dubbele beglazing (optioneel: rechts scharnierende deur), scharnierende binnenruit, ergonomische en athermische handgreep, zelfsluitend, pakking (uitneembaar).
- ♦ Microschakelaar om de ventilator te stoppen bij het openen.
- ♦ Gasverwarming: roestvaststalen brander met gestabiliseerde vlam, thermokoppelbeveiliging, automatische ontsteking door waakvlam.
- ♦ Elektrische verwarming: roestvaststalen gepantserde verwarmingselementen, geplaatst achter de deflektoren.
- ♦ Regeling van 50 tot 270°C, timer van 1 tot 120 min. of continu, elektronische thermometer.
- ♦ Veiligheidsthermostaat.
- ♦ Constructie van roestvast staal.
- ♦ Poten van roestvrij staal, verstelbaar.
- ♦ Standaard uitrusting: 1 rooster.



► PFE-111/S

	Niveaus	Snelheid	kW	kcal/h	mm	
PFE-52/S	5x EN & GN	2	7	—	920x750xh700	3 977 €
PFE-111/S	11x EN & GN	2	14	—	920x750xh1080	5 190 €
⚡ 400-230/3N 50Hz cat. SILVER - P. 394						

	Niveaus	Snelheid	kW	kcal/h	mm	
PFG-52/S	5x EN & GN	2	0.3	8600	920x810xh760	4 739 €
PFG-111/S	11x EN & GN	2	0.6	17200	920x810xh1140	6 236 €
⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 395						



► PFE-52/S

BLUE LINE

- ♦ Mes gemaakt van gehard staal, gechrommeerd en gerectificeerd, beschermingsring en mesbescherming uitgerust met microscharnelaar (100% beveiligd).
- ♦ Het glijden van de wagen op zelfsmerende ringen.
- ♦ Schroeven in roestvrij staal.
- ♦ Geïntegreerde puntenslijper in aluminium met 2 slijpwielen.
- ♦ Aan/uit- schakelaar, beschermingsklasse IP44.
- ♦ Geventileerd motor, minder bescherming.
- ♦ Vervaardigd in een legering van geanodiseerd aluminium en gepolijst.
- ♦ Apparaat vervaardigd volgens de geldende EC normen.

► 300/BS



► 300/BSV

PROFESSIELE SNIJMACHINE • Ø 300MM

- ♦ Snijdt: 250xh185mm (Ø 210mm), dikte van 0-13mm.

	kW	mm	
300/BS	0.21	610x535xh510	1 303 €

▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 544

PROFESSIELE VERTICALE SNIJMACHINE • Ø 300MM "FIJNKOST"

- ♦ Dubbele glijlede.
- ♦ Plateau 275xh260 mm.
- ♦ Snijdt: 255xh215mm (Ø 215mm), Snijdikte 0-13 mm.

	kW	mm	
300/BSV	0.21	540x580xh770	1 703 €

▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 544

TOP LINE

PROFESSIELE SCHUINE SNIJMACHINES

- ♦ Gemaakt uit gegoten aluminiumlegering, gepolijst en geanodiseerd.
- ♦ Gehard, verchromd en geslepen stalen mes met afneembare mesbescherming.
- ♦ Versterkte en afneembare aanslag.
- ♦ Wagen op stille kogellagers, plexiglas bescherming.
- ♦ Aandrukker voor alle producten.
- ♦ Afgerond design met onzichtbare bevestigingen.
- ♦ Geventileerde motor.

PROFESSIELE SCHUINE SNIJMACHINE • Ø 300MM

- ♦ Snede: 230xh175 mm (Ø 200mm), dikte 0-30 mm.

	kW	mm	
300/TL	0.21	495x590xh495	1 701 €

▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 545

PROFESSIELE SCHUINE SNIJMACHINE • Ø 350 MM

- ♦ Snijcapaciteit: 270xh230mm (Ø 255mm), dikte van 0-30 mm.

	kW	mm	
350/GL	0.28	575x615xh530	2 329 €

▼ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 364

Versie "STONEHENGE"

350/GL-ST	0.28	575x615xh530	2 893 €
------------------	------	--------------	----------------

▼ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 366



► 350/GL

- ♦ Bedieningen op laagspanning 24 V (IP54).
- ♦ Geïntegreerde slijper met halfdoorzichtig deksel voor betere zichtbaarheid, voorzien van 2 slijpsteentjes en onderste beschermingschaal.
- ♦ Verstelbare pootjes.
- ♦ Versie "STONEHENGE" (...ST): Met keramische coating en ideaal voor kleverige producten. Beschermingsgraad IP67. Bestand tegen zuren en chemicaliën. Onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.

CERAMIC



► 350/GXS-ST

PROFESSIELE SCHUINE SNIJMACHINE • Ø 350 MM "TANDWIELAANDRIJVING"

- ♦ Zelfsmurende tandwiel aandrijving.
- ♦ Snede: 270xh230 mm (Ø 255 mm), dikte 0-30 mm, (standaard bladafzuiging inbegrepen).

	kW	mm	
350/GXS	0.4	575x575xh530	2 699 €

▼ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 365

Versie "STONEHENGE"

350/GXS-ST	0.4	575x575xh530	3 264 €
-------------------	-----	--------------	----------------

▼ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 367

TOP LINE



► 350/AVV

PROFESSIONELE SCHUINE SNIJMACHINE ♦ Ø 350 MM "AUTOMATISCH"

- ♦ Automatische toevoer, snelheidsregelaar (ook manueel).
- ♦ Trolley met "integrale bevestiging" om alle producten te ondersteunen (exclusief brevet), contragewicht op veren, waardoor het product naar het blad wordt geduwd.
- ♦ Snede: 270xh230 mm (Ø 255 mm), dikte 0-30 mm, (standaard bladafzuiging inbegrepen).

	kW	mm	
350/AVV	0.82	575x685xh650	4 636 €
▼ 230/1N 50Hz			cat. GOLD - P. 365

MEAT LINE

GEKOELDE VLEESMOLENS

- ♦ Gekoelde vleesmolen innovatief, supercompact, vervaardigd in R.V.S. AISI 304.
- ♦ Exclusief koelsysteem met "Peltier effect" (zonder compressor, zonder gas), energiebesparend, koeling vindt plaats op de hals en toevoer.
- ♦ Eenvoudig onderhoud, trechter en hals in R.V.S. uitneembaar.
- ♦ Bediening op lage spanning 24V, met omkering, kast (IP54).
- ♦ Krachtige geventileerde motor, uitgerust met een thermistor.
- ♦ Toevoer en spil in R.V.S. AISI 304, fixatiesysteem van de toevoer snel en robuust.

GEKOELDE VLEESMOLEN N°22 ♦ MONOBLOK IN R.V.S.

	kW	mm	
TC22/ICE	1.1	310x350xh615	3 230 €
▼ 230/1N 50Hz			cat. GOLD - P. 376

GEKOELDE VLEESMOLEN N°32 ♦ MONOBLOK IN R.V.S.

- ♦ Productiviteit/uur: 650 kg.
- ♦ Inbegrepen: rooster 4,5 mm.

	kW	mm	
TB32/ICE	1.84	355x500xh690	4 067 €
▼ 230/1N 50Hz			cat. GOLD - P. 376



► TB32/ICE



► SA-183/2

BEENDERZAAG ♦ GEANODISEERD ALUMINIUM

- ♦ Lintzaag in RVS.
- ♦ Spanningsregelaar.
- ♦ Veiligheidsmicroschakelaar, motorrem, bedieningen (24V).
- ♦ Voorzien van een drukknop en een kalibratieplaat in RVS (AISI 304).
- ♦ Geanodiseerd aluminium frame.



► SAX-310/7

BEENDERZAAG IN R.V.S.

- ♦ Constructie van AISI 304 roestvrij staal.
- ♦ Uitgerust met hakduwer en snijkalibratieplaat.
- ♦ Afvallade, toegankelijk van buitenaf.
- ♦ Verwijderbare behuizing en bovenste poelie voor eenvoudig onderhoud.
- ♦ Aluminium poelies met afgedichte kogellagers.
- ♦ Motor met veiligheidsvoorziening.
- ♦ Gemakkelijk verwijderbare PVC messchrappers, messenspanningsregeling.
- ♦ Besturing 24 V (IP 54), veiligheidsmicroschakelaar.

	Zaag (h)	kW	mm	
SA-155/2	170 mm	0.75	420x350xh850	2 411 €
SA-183/2	210 mm	0.75	500x400xh980	2 557 €

▼ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 389

	Zaag (h)	kW	mm	
SAX-165/9	250 mm	0.75	545x650xh815	3 486 €
SAX-202/9	290 mm	0.75	600x750xh980	4 186 €
SAX-240/7	350 mm	1.34	710x830xh1630	6 386 €
SAX-310/7	420 mm	1.86	810x930xh1870	9 666 €

▼ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 390

MINI - CHEF LINE

STAAFMIXER 20L • BUIS 250MM • 1 SNELHEID

- ♦ Toeren/minuut: 15000rpm.
- ♦ Motorblok met PVC frame, ergonomisch handvat.
- ♦ Bescherming IP34.
- ♦ Demonteerbare buis.
- ♦ Staafmixer, mes en bel in R.V.S. AISI 304, het mes is makkelijk demonteerbaar.
- ♦ Aan/uit- schakelaar, directe start ("DVC" dispositief constante snelheid, standaard inbegrepen).
- ♦ Beveiliging in geval van oververhitting.

	L	Buis	kW	mm	
MIF-25	20	250	0.25	h520	283 €
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 540			



STAAFMIXERS

- ♦ Motorblok met frame in PVC, ergonomisch handvat.
- ♦ Bescherming IP34.
- ♦ Staafmixer, mes en bel in R.V.S. AISI 304, het mes is makkelijk demonteerbaar.
- ♦ Staaf met verbinding "kwart toer" die het monteren en demonteren vergemakkelijkt.
- ♦ Aan/uit- schakelaar (voor opstarten te koppelen aan de knop "continue cirkel"), digitale snelheidsregelaar (9 standen + volle snelheid).
- ♦ Geleidelijke opstart om morsen van voedsel te voorkomen ("DVC" constante snelheid, standaard inbegrepen).
- ♦ Beveiliging in geval van oververhitting.

	L	Buis	Snelheid	kW	mm	
MIV-30	30	300	Variator	0.3	h650	452 €
MIV-40	40	400	Variator	0.4	h750	526 €
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 540				



MAXI - CHEF LINE

STAAFMIXERS

- ♦ Motorblok met PVC frame, ergonomische handgreep om efficiënt en in de juiste hoek te werken, om zo het product beter te mixen, met een minimum van inspanning.
- ♦ Bescherming IP34.
- ♦ Staafmixer, mes en bel in R.V.S. AISI 304, het mes is makkelijk demonteerbaar.
- ♦ Buis met "tandwielaandrijving" zeer stevig, makkelijk monteer- en demonteerbaar.
- ♦ Aan/uit- schakelaar (start gekoppeld met de toets "+"), digitale snelheidsregelaar (9 standen of volle snelheid).
- ♦ Geleidelijke start om morsen van voedsel te voorkomen ("DVC" dispositief constante snelheid, standaard inbegrepen).
- ♦ Beveiliging in geval van oververhitting.

	L	Buis	Snelheid	kW	mm	
MAV-45	100	400	Variator	0.45	h800	551 €
MAV-65	230	500	Variator	0.65	h920	676 €
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 541				

MEAT LINE

VLEESMOLEN N°12 (GROEP IN R.V.S.)

- ♦ Frame in "aluminium legering" met volledig roestvrijstalen eenheid.
- ♦ Rooster en mes in R.V.S., zelfslijpend, rooster 6mm.
- ♦ Tandwielaandrijving in oliebad. Bediening 24 V.



	kW	mm	
TS12/X	0.8	380x220xh430	1 004 €
⚡ 230/1N 50Hz		cat. SILVER - P. 546	

VLEESMOLEN N° 22 (GROEP IN R.V.S.)

- ♦ Geventileerde motor, ideaal voor intensief gebruik.
- ♦ Aluminiumlegering buitenframe met volledig roestvrijstalen eenheid.
- ♦ Geleverd met 6mm zelfslijpend roestvrijstalen blad en rooster.
- ♦ Oliebad tandwiel, bediening 24 V.



	kW	mm	
TS22/X	1.1	450x220xh400	1 240 €
⚡ 230/1N 50Hz		cat. SILVER - P. 546	



VLEESMOLEN KADER N° 32 (GROEP IN R.V.S.)

- ♦ Geventileerde motor (2 pk), ontworpen voor intensief gebruik.
- ♦ Tandwielaandrijving in oliebad.
- ♦ Standaard geleverd met volledig roestvrijstalen unit.
- ♦ AISI 304 roestvrijstalen frame en trechter, verwijderbare unit (Ø 98mm) (eenvoudig onderhoud).
- ♦ 6mm rooster en zelfslijpend roestvrijstalen mes.
- ♦ Besturing (24 V), omgekeerde rotatie.

	kW	mm	
TI32/SX	1.5	500x225xh510	2 243 €
⚡ 230/1N 50Hz		cat. SILVER - P. 547	

GRATER LINE

PARMEZAANRASP (GROOT DEBIET)

- ♦ Frame van aluminiumlegering en roestvrij staal.
- ♦ Walsdiameter 140mm, met bovenhendel (met veiligheidsmicroschakelaar), opening 140x80 mm.
- ♦ Tandwielen in oliebad.
- ♦ Geventileerde motor (1,5 pk), laagspanningsregeling (24 V).

	kw	mm	
GM-BG	1.1	420x270xh380	1 084 €
⚡ 230/1N 50Hz		cat. SILVER - P. 548	



▶ GM-BG



▶ CUT-H6/N

▶ CUT-H12/NVV

MEAT LINE

HORizontALE CUTTER

- ♦ Volledig gebouwd in AISI 304 roestvrij staal.
- ♦ Asynchrone, geventileerde motor.
- ♦ Afneembare kuip.
- ♦ Gemakkelijk afneembaar deksel.
- ♦ Gemakkelijk te verwijderen naaf met 3 bladen.

	L	Toerentalregelaar	kw	mm	
CUT-H6/N	6	—	0.37	832x582xh472/760	4 325 €
CUT-H12/N	12	—	0.75	902x680xh508/850	4 615 €
CUT-H12/NVV	12	✓	0.75	902x680xh508/850	4 978 €

⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 371

VEGETABLE LINE

CUTTERS

- ♦ Gemaakt van geanodiseerd aluminium.
- ♦ Kom in RVS 18/10, thermo-diffuser bodem, afneembare kom.
- ♦ Geventileerde motor (voor intensief gebruik), geen warmteoverdracht naar het product (motor en kom naast elkaar).
- ♦ Robuust mes met gebogen gehardstalen bladen.
- ♦ Dubbele microschakelaar (deksel en hefboom).
- ♦ Transparant Lexan deksel.
- ♦ Laagspanningsbediening 24 V.
- ♦ Standaard geleverd met: 1 glad mes, spatel en slijpsteen.

CUTTER IN R.V.S. ♦ 4 LITER ♦ 1 SNELHEID

- ♦ 1 snelheid.
- ♦ Toerental: 600/2800 tpm.
- ♦ Beschermingsgraad: IP54.

	kw	mm	
CSP/4-N	0.6	296x457xh300	1 157 €
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. GOLD - P. 372	



▶ CSP/6VT-N



▶ CSP/15VT-N

CUTTER IN R.V.S. ♦ 6 LITER ♦ MET SNELHEIDSREGELAAR

- ♦ Variator snelheid.
- ♦ Toeren per minuut: 600/2800 rpm.
- ♦ Snelheidsstabilisator.
- ♦ Geïntegreerde krabber.
- ♦ Beschermingsklasse (IP67).

	kw	mm	
CSP/6VT-N	0.6	304x457xh362	1 429 €
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. GOLD - P. 372	

CUTTER IN R.V.S. ♦ 9 LITER ♦ MET SNELHEIDSREGELAAR

- ♦ Variator snelheid.
- ♦ Toeren per minuut: 600/2800 rpm.
- ♦ Snelheidsstabilisator.
- ♦ Geïntegreerde krabber.
- ♦ Beschermingsklasse (IP67).

	kw	mm	
CSP/9VT-N	1.2	348x560xh420	2 102 €
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. GOLD - P. 372	

CUTTER IN R.V.S. ♦ 15 LITER ♦ MET SNELHEIDSREGELAAR

- ♦ Variator snelheid.
- ♦ Toeren per minuut: 900/3000 rpm.
- ♦ Snelheidsstabilisator.
- ♦ Geïntegreerde krabber.
- ♦ Beschermingsklasse (IP67).

	kw	mm	
CSP/15VT-N	3.2	377x678xh504/797	5 674 €
⚡ 400/3N 50Hz		cat. GOLD - P. 373	

VEGETABLE LINE

GROENTEN SNIJMACHINE

- ♦ Uurproductie 100-300 kg.
- ♦ Gemaakt van gegoten geanodiseerd aluminiumlegering (voedselveilig) en roestvrij staal, afneembare bovenklep, eenvoudig onderhoud.
- ♦ Geventileerde motor.
- ♦ Geleverd met 2 schijven, 1 "boven" en 1 "onder".
- ♦ Continue stroomvoorziening, eenvoudige bediening, hoge veiligheid gegarandeerd door microscharnelaars op de hendel en op de bovenkap.
- ♦ Laagspanningsregelaars 24V, beschermingsklasse (IP54).

	kW	mm	
TVA-38D	0.38	240x410xh600	1 094 €
⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 554			



▶ TVA-38D



SNIJSCHIJF 2MM.

T2/K **78 €**

cat. SILVER - P. 555

SNIJSCHIJF 3MM.

T3/K **78 €**

cat. SILVER - P. 555

SNIJSCHIJF 4MM.

T4/K **78 €**

cat. SILVER - P. 555



RASPSCHIJF 3MM.

R3/K **82 €**

cat. SILVER - P. 555

RASPSCHIJF 4MM.

R4/K **82 €**

cat. SILVER - P. 555

RASPSCHIJF 7MM.

R7/K **82 €**

cat. SILVER - P. 555

VEGETABLE LINE

AARDAPPELSCHILLERS

- ♦ Kuip in R.V.S. AISI 304, 100% hygiënisch, zonder oneffenheden en met afgeronde boorden.
- ♦ Digitaal bedieningspaneel IP 55, multifunctionele digitale timer.
- ♦ Ledigingsdeurtje aan de voorkant, uitgerust met een veiligheidssysteem (uitgezonderd model PPF-05).
- ♦ Afloop diam. 50mm.
- ♦ Watertoevoer met elektromagnetische afsluiter.

	Capaciteit	Prod./h	Steun	kW	mm	
PPF-05	5 kg	150	—	0.37	530x520xh520	1 819 €
PPF-10	10 kg	300	√	0.55	530x660xh850	2 302 €
PPF-18	18 kg	500	√	0.9	530x660xh950	2 429 €
⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 550						



▶ EI305-MX

MUUR-INSECTENVERDELGER

- ♦ 2 fluorescente buizen.
- ♦ Spanning 5000V.
- ♦ Uitvoering in R.V.S. AISI 304.

	Buis	Radius	kW	mm	
EI305-MX	2x 15 W	100 m ²	0.06	495x132xh392	283 €
EI306-PX	2x 15 W	125 m ²	0.06	495x165xh392	298 €
⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 614					



▶ PPF-05

▶ PPF-18

PROCESSING LINE

INOX VACUMEERMACHINE • LASBALK 430 MM

- ♦ Uitgevoerd in roestvrij staal.
- ♦ Zelf smerende pomp.
- ♦ Vacuümregeling via sensor.
- ♦ Lasbalk 430 mm.
- ♦ Automatische werking.
- ♦ Bedieningspaneel met display.
- ♦ NB: Enkel geschikt voor geribbelde vacuümzakken!

	Pomp	Las	kW	mm	
VAX/45-L	26L/h	430 mm	0.3	490x295xh180	790 €
VAX/45-DSL	28L/h	2x430 mm	0.3	510x295xh180	1 101 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 565



► VAX/45-DSL

VACUÛMMACHINES

- ♦ Ergonomie, stevigheid en spits technologie zijn hun belangrijkste eigenschappen.
- ♦ Deksel in plexiglas.
- ♦ "Diepgetrokken" vacuümkamer met brede afgeronde hoeken voor een perfecte hygiëne en een eenvoudige reiniging.
- ♦ Tipvingertoetsenbediening.
- ♦ Uitneembare sealbalk (dubbele lasnaad).
- ♦ Vervaardigd in R.V.S. AISI 304.
- ♦ Versie TA-.../S: 10 programmeerbare programma's, geleidelijke ontluchting ("Soft air"), optionele gasinjectie met "stikstof". Andere afmetingen beschikbaar.



► GA-80/S

	Pomp	Las	Kamer (mm)	kW	mm	
GA-80/S	4 m³/h	280 mm	280x310xh85	0.3	317x438xh293	1 816 €
GA-102/S	8 m³/h	350 mm	350x370xh150	1.1	450x510xh420	2 618 €
GA-104/S	16 m³/h	420 mm	420x370xh180	1.1	480x515xh440	3 123 €
TA-90B/S	21 m³/h	420 mm	420x460xh180	1.6	480x610xh440	3 950 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SLV - P. 567



► TA-90B/S

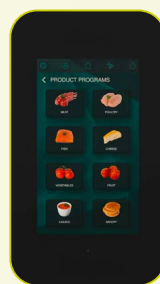
TABLE TOP LINE

VACUÛMMACHINES "I-VAC"

- ♦ Ontdek de nieuwe generatie vacuümmachines I-VAC (Intelligent Vacuum), die een innovatief ontwerp combineren met intelligente technologie.
- ♦ Op het grote touchscreen kunt u eenvoudig het product of de bijbehorende afbeelding selecteren, waarna de machine automatisch de instellingen aanpast en elke stap van het vacuümproces duidelijk weergeeft. Dankzij de vele vooraf ingestelde programma's garandeert hij een perfecte vacuümverpakking voor alle soorten producten, zowel vloeibaar als vast. De standaard geïntegreerde functies, vloeistofcontrole, marinieren en sequentieel vacuümverpakken, zorgen voor optimale veelzijdigheid bij dagelijks gebruik.
- ♦ De Soft Air-technologie beschermt kwetsbare of scherpe producten,

terwijl de intelligente vacuümsensor de cyclus automatisch stopt zodra het geprogrammeerde vacuümniveau is bereikt.

- ♦ Een specifieke functie voor rood vlees voert tijdens het sealen lichte luchtinjecties uit om ontgassing te beperken, waardoor de houdbaarheid wordt verlengd en luchtballen en vocht worden voorkomen.
- ♦ Een onderhoudsfunctie vergemakkelijkt ook het reinigen van de pomp.
- ♦ Geleverd met volumieuze inzetplaat, schuine plaat voor vloeibare producten.
- ♦ Op aanvraag: gasinjectiesysteem (stikstof), externe aansluiting voor gastronormbakken, onderhoudskit, meubel op wieltjes, enz.



	Pomp	Las	Kamer (mm)	kW	mm	
TA-85/IVAC	16 m³/h	345 mm	370x350xh150	0.6	543x451xh454	
TA-90/IVAC	21 m³/h	410 mm	420x370xh180	1	523x491xh464	
TA-90B/IVAC	21 m³/h	410 mm	460x420xh180	1	613x491xh469	

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. PLATINUM - P. 101



► TA-90/IVAC

DISPENSER VOOR VERPAKKINGSFOLIE (FOLIE 500 MM)

- ♦ Frame van roestvrij staal.
- ♦ Rollen en draagas van geanodiseerd aluminium.
- ♦ Rookvrije snijbalk met Teflon-coating.



► DFE-51M

	kW	mm	
DFE-51M	0.19	553x521xh290	733 €
▼ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 564	

TROLLEY LINE

SILOWAGEN

- ♦ Uitvoering in R.V.S. AISI304.
- ♦ Gelaste geleiders in "C" vorm antikantelsysteem met stop (vrije tussenruimte 75 mm).
- ♦ Buizenframe 25x25 mm, demonteerbaar.
- ♦ 4 zwenkwielen met stootrand Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.

	Type	mm	
CG120/B	GN 1/1	383x555xh1838	465 €
CG220/B	GN 2/1	588x675xh1838	541 €
CP120/B	EN 600x400	458x625xh1838	440 €

cat. SILVER - P. 493



► CG220/B

PROCESSING LINE

STERILISATIEKASTEN VOOR MESSEN

- ♦ Gemaakt van roestvrij staal, muurbevestiging, timer van 0-2 uur.
- ♦ Deuren met patrijspoot, 1/4-draaibewegingsslot, veiligheidsmicroschakelaar, bodem afvoer.
- ♦ Afneembare roestvrijstalen messenhouder.
- ♦ Sterilisatie door UV-C (ultraviolet) lampen, microbiologische ontsmetting (bacteriën, virussen, ziektekiemen, enz).

	kW	mm	
AS/PI-N	0.02	482x155xh613	319 €
▼ 230/1N 50-60Hz		cat. GOLD - P. 392	



► AS/PI-N



► MAX-15/R2

REINIGINGSHASPELS

- ♦ Wandmodel - Automatische oproller (6M).
- ♦ Pistool met een "no-drip" sproeier (max 60°C) - Waterdebiet 10 lit./min.
- ♦ Omkasting in RVS.

	mm	
MID-6/R2	80x380xh380	1018 €
cat. SILVER - P. 512		

CLEANING LINE

REINIGINGSHASPEL

- ♦ Muurbevestiging.
- ♦ Automatische oproller (10 M).
- ♦ Pistool met een "no-drip" sproeier (max 60°C).
- ♦ Debiet 12 liter/min.
- ♦ Omkasting in R.V.S.

	mm	
MAX-10/R2	150x430xh460	1313 €
cat. SILVER - P. 511		

- ♦ Automatische oproller (15 M)

	mm	
MAX-15/R2	150x520xh550	1587 €
cat. SILVER - P. 511		



► MID-6/R2

EEN COMPLEET ASSORTIMENT AFZUIGKAPPEN EN MOTOREN VOOR PROFESSIONALS

Wij bieden een breed assortiment dampkappen en motoren die speciaal zijn ontworpen om aan de behoeften van professionals te voldoen.

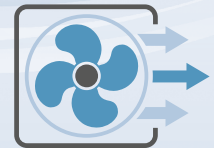
Onze catalogus bevat talrijke modellen die geschikt zijn voor verschillende configuraties en alle soorten projecten, of het nu gaat om nieuwe installaties of vervanging van apparatuur.

Dankzij de diversiteit van ons aanbod kunt u gemakkelijk de oplossing vinden die aan uw technische eisen en verwachtingen voldoet.

MUURDAMPKAPPEN

MUURDAMPKAP (SNACK LINE & GASTRO LINE)

Muurdampkap in roestvrij staal AISI 441 (onzichtbare zijden in gegalvaniseerd staal) met labyrintfilters en vetafvoer; ingebouwde LED-verlichtingskit optioneel verkrijgbaar (REF.: KGS-...).



VENTILATIE
by **Diamond**



MUURDAMPKAP (KUBO LINE) & MET LUCHTCOMPENSATIE (AMBIANCE LINE)

Muurdampkap in roestvrij staal 18/10 AISI 304, afwerking met "geplette" plooiën (niet-zichtbare zijden in roestvrij staal AISI 430), met labyrintfilters en vetafvoer. Zijkanten volledig gelast. Ingebouwde LED-verlichting type "IP65". Dampkap met luchtcompensatie en geïsoleerde kamer voor toevoer van verse lucht. Regelbaar debiet van in- en uitgaande lucht.



CENTRALE DAMPKAPPEN

CENTRALE DAMPKAP (KUBO LINE) & MET LUCHTCOMPENSATIE (AMBIANCE LINE)

Centrale eilanddampkap in roestvrij staal AISI 304 18/10, afgewerkte geperste plooiën (niet-zichtbare zijden in roestvrij staal AISI 430), met labyrintfilters en vetafvoer. Zijkanten volledig gelast. Ingebouwde LED-verlichting IP65.

Centrale dampkap met luchtcompensatie en geïsoleerde toevoerkamer voor verse lucht. Regelbare luchttoevoer en -afvoer.

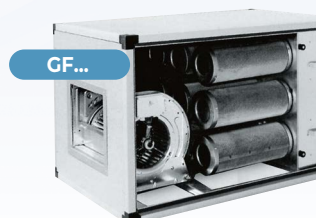
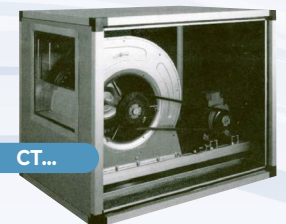


MOTOREN / AFZUIGING

CENTRIFUGALE AFZUIGKAST

Afzuigkast met geïntegreerde motor en onderhoudstoegang.

CT-versie: interne ventilator met dubbele aanzuiging en riemaandrijving.



FILTRERENDE AFZUIGUNIT

Filtrerende afzuigunit in behuizing, bestemd voor afzuiging/ventilatie afhankelijk van configuratie en installatievoorwaarden.

VORTEX PLUS

MUURDAMPKAPPEN "VORTEX PLUS"

- ◆ Versie met waterdicht (IP55) ingebouwde centrifuge ventilator, lage energie "Energy Saving" (centrale positie, verticaal).
- ◆ Volledig vervaardigt in R.V.S. AISI 441, samengevoegd door laspunten.
- ◆ Antivet labyrint filters in R.V.S. AISI 430.
- ◆ Rand rondom om de vetten op te vangen, uitgerust met een ledigingskraan.
- ◆ Ingebouwde verlichting (LED) waterdicht (IP65), hoge temperatuur.
- ◆ Snelheidsregelaar ingebouwd op de voorkant, met verlichtingsschakelaar.



▶ CSL1007-VTB

	m³/h	Motoren	Verlichting	Regelaar	N° filters*	Pa	kW	mm	
CSL1007-VTB	1500	7/7	Yes	Yes	2D	120	0.17	1000x900xh460	1 427 €
CSL1507-VTB	1500	7/7	Yes	Yes	2D-1C	120	0.19	1500x900xh460	1 522 €
CSL2009-VTB	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-2C	120	0.48	2000x900xh460	1 831 €
CSL2509-VTB	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-3C	120	0.48	2500x900xh460	1 963 €

▼ 230/1N 50Hz
*D= 400x500 C = 500x500 mm

cat. SILVER - P. 618



PULSE EVO

CENTRIFUGALE VENTILATOR "BUITENSTROOMS" MET GEÏSOLEERDE OMKASTING

- ◆ Enkelinlaat centrifugale ventilatoren met ingebouwde motor (bedrijfstemperatuur/weerstand: -20° tot +110°C). Aluminium profielen en verzinkte panelen met 20 mm geluidsisolatie. Gesloten motor, beschermingsklasse IP54, met thermische bescherming (in een waterdicht behuizing).
- ◆ Paneel met handgreep voor eenvoudige toegang tot het schoepenwiel voor gemakkelijk onderhoud.
- ◆ Open motor toegangsgebied voor service-inspectie.
- ◆ Gesloten motor, beschermingsklasse IP54, met thermische beveiliging (in een afgedichte doos).
- ◆ Schoepenwiel met naar achteren hellende bladen.
- ◆ Voldoet aan CE-normen en de Duitse DIN 18869 - T1-norm volgens VDI 2052.

	Variator	m³/h	Pa	kW	mm	
CVX/2M	VS4/A & VK5/B	2200	200	0.55	500x500xh500	1 423 €
CVX/4M	VS4/A & VK5/B	3200	200	0.42	560x560xh560	1 507 €
CVX/6M	VS4/A & VK5/B	4200	200	0.65	700x700xh700	1 775 €
CVX/8M	VS8/A & VK8/B	5600	200	1	700x700xh700	2 021 €

▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 624

	Variator	m³/h	Pa	kW	mm	
CVX/4T	VF42/C & VF46/C	3400	200	0.42	560x560xh560	1 512 €
CVX/6T	VF42/C & VF46/C	4400	200	0.75	700x700xh700	1 583 €
CVX/8T	VF42/C & VF46/C	5800	200	1	700x700xh700	1 914 €

▼ 400/3N 50Hz

cat. SILVER - P. 624



ELEKTRONISCHE REGELAAR

	mm	
VS4/A	128x88xh73	125 €

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 627



ELECTRONISCHE REGELAAR + TL- SCHAKELAAR

	mm	
VK5/B	128x88xh73	129 €

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 627



ELECTRONISCHE REGELAAR

	mm	
VS8/A	158x130xh95	178 €

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 627



ELECTRONISCHE REGELAAR + TL- SCHAKELAAR

	mm	
VK8/B	150x110xh130	197 €

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 627



FREQUENTIEREGELAAR • IP20

	mm	
VF42/C	123x83xh173	733 €

▼ 400/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 628



ELEKTRONISCHE DIMMER • IP66

	mm	
VF46/C	162x161xh232	1 138 €

▼ 400/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 628

WARMER LINE

**VERWARMDE BORDENKAST
60 BORDEN DIAM. 350MM**

- Volledig vervaardigd uit roestvrij staal (dubbele wand).
- 1 tussenrooster.



+30° +90°

► GEM/350-N



+30° +130°

► GEMMA120/V



GEVENTILEERDE WARMKAST OP WIELEN

- Gemaakt van roestvrij staal, binnen en buiten (dubbele wanden).
- Thermostaat 130°C, kerntemperatuur 65°C (HACCP-normen).
- Thermische ventilator(en).
- Deur(en) met magnetische sluiting.
- Thermische handgrepen.
- Geleverd met 3 verstelbare roosters.
- Waterreserve om de vochtigheid op peil te houden (GN 2/3 of 1/1 platen mogelijk).
- 4 wielen, 2 met rem.

		kW	mm	
GEM/350-N		0.75	400x460xh870	615 €
⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 173				

		Roosters	kW	mm	
GEMMA60/V		3x 330x345mm	1.5	425x460xh925	778 €
GEMMA120/V		3x 700x345mm	3	800x460xh925	1 164 €
⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 173					

WAGON LINE

**VERWARMDE KARS
GN1/1 (H.150 MM) •
AFZONDERLIJKE TEMPERATUREN**

- Volledig vervaardigd in R.V.S. AISI 304 18/10, diepgetrokken kuip volledig geïsoleerd. Verwarmd door weerstanden onder de kuip geplaatst.
- Afzonderlijke temperaturen en aftapkra(a)n(en) (per kuip/tank).
- 4 wielen diameter 125, 2 met rem, stootranden op de hoeken.



► CT331/D-N

+30° +90°

		Capaciteit	kW	mm	
CT221/D-N		2x GN1/1	1.4	900x650xh900	1 301 €
CT331/D-N		3x GN1/1	2.1	1300x650xh900	1 795 €
⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 483					

WARMHOUDWAGON VOOR DE MAALTIJDEN

- Constructie in austenitisch roestvrij staal (voedselveiligheid).
- Wand en deuren van geïnjecteerde dubbele wanden.
- Deur opening tot 120°, verticale grendel en sleutelslot, met een afdichting in het deurframe, gemakkelijk te vervangen zonder gereedschap.
- Scharnieren met 100° aanslag, sluiting met automatische terugloop, waardoor warmteverlies wordt vermeden.
- Kan worden gebruikt met GN 2/1 of GN 1/1 met 60 mm tussenruimte.
- Verwarming door middel van verwarmingselementen en geforceerde lucht, homogene temperatuur dankzij interne ventilator.
- Voorzien van 4 roestvrijstalen wielen Ø 160 mm, waarvan 2 geremd, draaibaar en geluiddicht.
- Perifere bumper, zeer resistent en niet-markerende.
- Zeer sterke handgrepen aan de zijkant, gemakkelijk te hanteren.
- Bevochtigingsapparaat, waterreservoir met overloopbeveiliging.
- Digitaal display. Elektronische regeling.
- NB: Roestvrijstalen roosters en GN-bakken niet inbegrepen.

**VERWARMDE TROLLEYS VOOR MAALTIJDEN DISTRIBUTIE •
GECONTROLEERDE BEVOCHTING**

- Constructie van AISI 304 roestvrij staal.
- Wand en deur gemaakt van geïnjecteerde dubbele wanden.
- Diepgetrokken wangen aan de binnenkant.
- Kan worden gebruikt met GN 2/1 of GN 1/1, 70 mm uit elkaar.
- Homogene temperatuur dankzij een interne ventilator.
- Diepgetrokken basis met afgeronde hoeken.
- Scharnierende deur met 270° opening, voorzien van sleutelslot, met een pakking in het deurframe, eenvoudig te vervangen zonder gereedschap.
- Voorzien van 4 roestvrijstalen wielen Ø 160 mm, waarvan 2 met rem, zwenkbaar en geluiddempend.
- Stootrand rondom met versterkte hoeken, zeer bestendig en zonder strepen.
- Ingebouwd bedieningspaneel met aanraakgevoelige knoppen, "zeer intuïtief" digitaal display.
- Elektronische regeling.
- Onafhankelijke vochtigheidsregeling, 4 instelbare niveaus om uitdroging van voedsel te voorkomen.
- NB: roestvrijstalen roosters en GN-bakken niet inbegrepen.



		Capaciteit	kW	mm	
CTH10-EK		10x GN2/1	2	790x935xh1215	5 208 €
CTH20-EK		20x GN2/1	2	790x935xh1855	6 283 €
CTH40-EK		40x GN2/1	3.5	1525x935xh1885	9 699 €
⚡ 230/1N 50-60Hz					

		Capaciteit	kW	mm	
CCE10-DG		10x GN2/1	2	799x876xh1190	2 486 €
CCE20-DG		20x GN2/1	2	799x876xh1640	2 735 €
CCE40-DG		40x GN2/1	3.6	1489x876xh1640	4 289 €
⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 480					



► CTH20-EK



► CCE20-DG

MODULAR RACK

LINEAIRE REKKEN IN GEANODISEERD ALUMINIUM • 4 NIVEAUS

- Eenvoudige, snelle montage zonder gereedschap.
- Rekken in geanodiseerd aluminium en verwijderbare legplanken (machinewasbaar) in polypropyleen "voedselveilig".
- Zeer robuust (tot 120 kg per niveau).
- 4 niveaus.
- Steun met gaten om een niveau aan te passen of toe te voegen.
- Verstelbare poten.
- Andere lengtes beschikbaar (op aanvraag).

	Niveau	mm	
RLA/084-4/EF	4	890x400xh1750	380 €
RLA/104-4/EF	4	1090x400xh1750	409 €
RLA/124-4/EF	4	1290x400xh1750	446 €
RLA/144-4/EF	4	1490x400xh1750	488 €
RLA/164-4/EF	4	1690x400xh1750	539 €

cat. SILVER - P. 602



* Op aanvraag

STANDARD LINE

"CHEF"-REK • 2 NIVEAU'S

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Versterkte tabletten.
- Gelast frame, geleverd met bevestigingen.

	mm	
R102	1000x300xh700	302 €
R122	1200x300xh700	317 €
R142	1400x300xh700	334 €
R162	1600x300xh700	349 €
R182	1800x300xh700	365 €
R202	2000x300xh700	381 €

cat. SILVER - P. 601



VERWARMDE "CHEF"-REK • 2 NIVEAU'S

- Verwarming door elektrische weerstand.
- Thermostaatregeling.

		kw	mm	
RC102		0.8	1000x300xh700	646 €
RC142		1.25	1400x300xh700	734 €
RC162		1.6	1600x300xh700	750 €
RC202		2	2000x300xh700	802 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 601

TROLLEY LINE

SERVEERWAGEN IN ROESTVRIJ STAAL

- Frame in ronde R.V.S. buis AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablet diepgetrokken en geluiddempend.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm met stootrand,
- waarvan (2 met rem).
- Demonteerbare uitvoering.

	Shelf (mm)	Niveau	mm	
CR2/80B	800x500	2	800x500xh960	332 €
CR2/100B	1000x500	2	1000x500xh960	363 €
CR3/100B	1000x500	3	1000x500xh960	452 €

cat. SILVER - P. 489



▶ CR3/100B

VRAAG UW CATALOGI AAN!

Ontdek het volledige Diamond®-assortiment, ontwikkeld met passie voor excellentie en innovatie, via onze drie nieuwe catalogi: Silver, Gold en Platinum, om aan al uw professionele eisen te voldoen.

Op aanvraag of te downloaden via onze website: www.diamond-eu.com



STANDARD LINE

MUURKASTEN + SCHUIFDEUREN

- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren (dubbele wand), ingewerkte handgrepen.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.

	mm	
PSC100/B	1000x400xh600	610 €
PSC120/B	1200x400xh600	715 €
PSC140/B	1400x400xh600	761 €
PSC160/B	1600x400xh600	811 €
PSC180/B	1800x400xh600	914 €
PSC200/B	2000x400xh600	999 €

cat. SILVER - P. 589



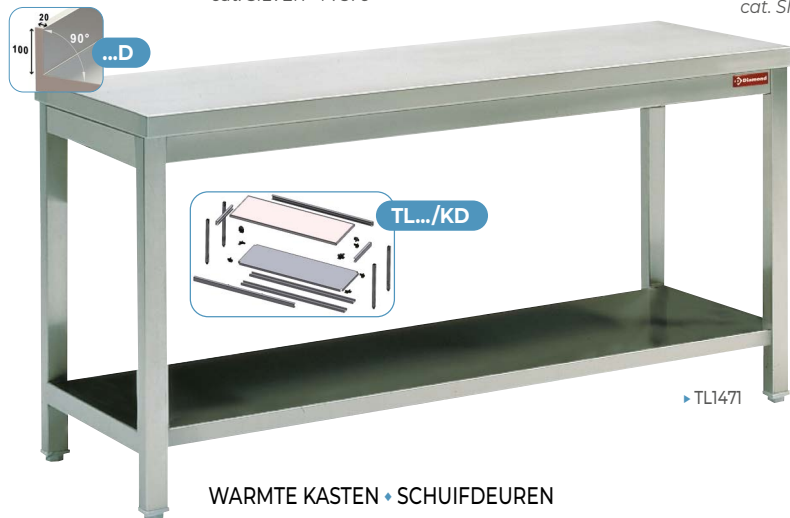
▶ PSC100/B

WERKTAFELS MET BASISTABLET

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Volledig gelaste structuur. R.V.S. verstelbare cilinders.

	mm	
TL871	800x700xh880/900	396 €
TL1071	1000x700xh880/900	424 €
TL1271	1200x700xh880/900	453 €
TL1471	1400x700xh880/900	478 €
TL1671	1600x700xh880/900	548 €
TL1871	1800x700xh880/900	571 €
TL2071	2000x700xh880/900	603 €

cat. SILVER - P. 576



▶ TL1471

DISMOUNTABLE LINE

WERKTAFELS MET BASISTABLET + VERWIJDERBARE

- Uitvoering in R.V.S. 18/10 AISI 304/441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt basistablet.
- R.V.S. verstelbare cilinders.

	mm	
TL771/KD	700x700xh880/900	405 €
TL1071/KD	1000x700xh880/900	450 €
TL1271/KD	1200x700xh880/900	485 €
TL1471/KD	1400x700xh880/900	514 €
TL1671/KD	1600x700xh880/900	536 €
TL1871/KD	1800x700xh880/900	582 €
TL2071/KD	2000x700xh880/900	605 €

cat. SILVER - P. 578

STANDARD LINE

WERKTAFELKASTEN + SCHUIFDEUREN

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren met ingewerkte handgrepen.
- R.V.S. poten met regelbare stelvoeten.



▶ TA107/B

	mm	
TA107/B	1000x700xh880/900	920 €
TA127/B	1200x700xh880/900	994 €
TA147/B	1400x700xh880/900	1 091 €
TA167/B	1600x700xh880/900	1 132 €
TA187/B	1800x700xh880/900	1 203 €
TA207/B	2000x700xh880/900	1 265 €

cat. SILVER - P. 582

WARMTE KASTEN + SCHUIFDEUREN

- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie, versterkt en regelbaar tussentablet, 2 schuifdeuren (dubbele wanden), ingewerkte handgrepen.
- Verwarming door elektrische weerstand, geventileerde verwarming met thermostatische temperatuur regeling, uitvoering in R.V.S. AISI 441, R.V.S., verstelbare cilinders.



▶ TE127/B

		kw	mm	
TE127/B		2.5	1200x700xh880/900	1 431 €
TE147/B		2.5	1400x700xh880/900	1 503 €
TE167/B		2.5	1600x700xh880/900	1 577 €
TE187/B		3	1800x700xh880/900	1 668 €
TE207/B		3	2000x700xh880/900	1 732 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 858

LIBRA LINE

ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL

- ◆ Dubbel verlicht LED display met 20mm cijfers (voor en achter).
- ◆ LED controle-indicator toont onder-, boven- en acceptatiegrenzen.
- ◆ Weegcontrole met geluidsalarm.
- ◆ Stabilisatietijd: 1 sec - Interne oplaadbare batterij, 55 uur autonomie.
- ◆ Externe kalibratie.
- ◆ Verstelbare nivelleerbare poten.



▶ BAL/6-1

ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL ♦ ABS/ROESTVRIJ STALEN

- ◆ Weegplatform 300x210mm in roestvrij staal 304.
- ◆ Stevige ABS behuizing voor industrieel gebruik.

	Capaciteit	Nauwkeurigheid	mm	
BAL/6-1	6 kg	1g	255x290xh105	366 €
BAL/15-2	15 kg	2g	255x290xh105	366 €
BAL/30-5	30 kg	5g	255x290xh105	366 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 559

ROESTVRIJ STALEN ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL

- ◆ Weegplatform in roestvrij staal 304.
- ◆ Waterdicht toetsenbord.
- ◆ LCD-display met achtergrondverlichting en 20mm cijfers - LED-controle-indicator geeft onder-, boven- en acceptatielimieten aan.
- ◆ Weegcontrole met geluidsalarm.
- ◆ Diverse functies beschikbaar (wegen, tellen, percentage en vasthouden).
- ◆ Stabilisatietijd: 2-3 sec.
- ◆ Interne oplaadbare batterij, 90 uur autonomie.
- ◆ Externe kalibratie - Verstelbare voetjes en waterpasindicator zorgen voor stabiliteit.



▶ BSC5/75-20

ROESTVRIJ STALEN ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL

- ◆ Muurbevestiging om de indicator op een verticale oppervlakte te plaatsen.

	Capaciteit	Nauwkeurigheid	mm	
BSC3/15-5	15 kg	5g	300x300xh50	247 €
BSC3/35-10	35 kg	10g	300x300xh50	247 €
BSC5/75-20	75 kg	20g	500x500xh78	476 €
BSC5/150-5	150 kg	50g	500x500xh78	476 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 561

FULL ROESTVRIJ STALEN ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL.

- ◆ Weegplatform 245x180 mm van roestvrij staal AISI 304.
- ◆ IP68-beschermingsgraad tegen water en stof.
- ◆ Stevige roestvrij staal AISI 304 voor industrieel gebruik.



▶ BAL68/8-05

	Capaciteit	Nauwkeurigheid	mm	
BAL68/4-01	4 kg	1g	300x310xh105	451 €
BAL68/8-05	8 kg	0,5g	300x310xh105	451 €
BAL68/16-1	16 kg	1g	300x310xh105	451 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 560



▶ BSC/150-10

ROESTVRIJ STALEN ELEKTRONISCHE WEEGSCHAAL MET KOLOM

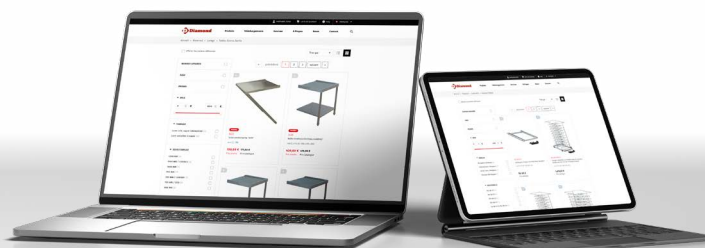
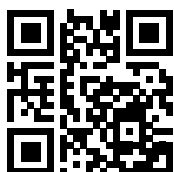
- ◆ Weighing platform 400x500mm.

	Capaciteit	Nauwkeurigheid	mm	
BSC/150-10	150 kg	10g	400x620xh860	544 €
BSC/300-20	300 kg	20g	400x620xh860	544 €

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 563

Vind de volledige lijst van onze producten op onze website www.diamond-eu.com



DISMOUNTABLE LINE

DEMONTIEERBARE SPOELBAKKEN

- ◆ Demonteerbare versie, eenvoudige montage en zeer stevig.
- ◆ Gemaakt van roestvrij staal AISI 304/441 (12/10 mm).
- ◆ Geperst bovenblad en rechte achterwand van 100 mm.
- ◆ Buitenkant van de spoelbakken bekleed met geluidsisolatie.
- ◆ Zeefje en overloopplug, verstelbare roestvrijstalen vijzels.
- ◆ Demonteerbare structuur.
- ◆ Versterkte onderplank niet inbegrepen (zie RX...-KD).

▶ L1620D-KD-D



	Spoeltafel	mm	
L610/6-KD-D	400x400xh275	600x600xh880/900(+100)	522 €
L1210D/6-KD-D	500x500xh325	1200x600xh880/900(+100)	582 €
L1210S/6-KD-D	500x500xh325	1200x600xh880/900(+100)	582 €
L710-KD-D	500x500xh325	700x700xh880/900(+100)	528 €
L1410D-KD-D	600x500xh325	1400x700xh880/900(+100)	654 €
L1410S-KD-D	600x500xh325	1400x700xh880/900(+100)	654 €
L1620D-KD-D	400x500xh275	1600x700xh880/900(+100)	836 €
L1620S-KD-D	400x500xh275	1600x700xh880/900(+100)	836 €

cat. SILVER - P. 594

HANDWASBAK MET ZEEPVERDELER

- ◆ Uitvoering in R.V.S. AISI 304, uitgediepte monoblok afdekplaat.
- ◆ Mengkraan voor warm en koud water. Kniebediening met zwanenhalskraan, met 15" tijdbegrenzer.



▶ LM4-LSD

	mm	
LM4-LSD	400x340xh560	292 €

cat. SILVER - P. 610



▶ CW2001-MT

MENKRAAN (UITGANG MONO)

- ◆ Eengatsaansluiting 3/4" (Ø 29mm).
- ◆ Uitvoering in verchromd messing.

	mm	
CW2001-MT	110x315xh320	106 €

cat. SILVER - P. 605

KRAAN MET MENGKRAANGROEP • MONO BEDIENING EN SPROEIER

- ◆ Keramische mengkraan 17 liter/min.
- ◆ Zwanenhalskraan Ø 20mm.
- ◆ Sproeier lengte 2000mm, met muurbevestiging.
- ◆ Debiet van de sproeier 11 liter/ minuut.
- ◆ Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 35mm).

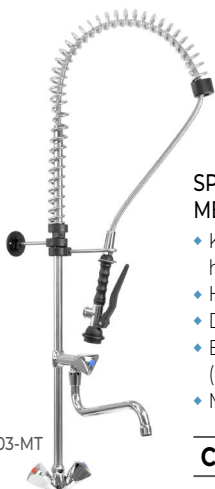
	mm	
CW5001-MT	100x315xh335/2200	334 €

cat. SILVER - P. 606



▶ CW5001-MT

▶ CW8003-MT



SPROEIER EN KRAAN MET MENGKRAANGROEP (UITGANG MONO)

- ◆ Kraan, debiet: 18 liter/minuut (uitloop + handdouche).
- ◆ Handdoucheslang 1000mm lengte.
- ◆ Debiet van de sproeier 12 liter/minuut.
- ◆ Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29mm).
- ◆ Muurbevestiging 135mm.

	mm	
CW8003-MT	350x350xh1100	374 €

cat. SILVER - P. 606



▶ PCR/50B

VUILNISBAKEN MET DEKSEL OP WIELEN

- ◆ Uitvoering in R.V.S. AISI 304, waterdichte bodem.

	mm	
PCR/50B	390x390xh615	178 €

cat. SILVER - P. 611

VUILNISBAK • DEKSEL MET PEDAALBEDIENING • 50 LITER

- ◆ Uitvoering in RVS 304, waterdichte bodem.

	mm	
PCRA/50B	390x390xh615	238 €

cat. SILVER - P. 611



▶ PCRA/50B



▶ PCR/SK

VUILNISBAK SNACKING 80 LITER

- ◆ Vervaardigd uit RVS AISI 441.
- ◆ Opening met klapdeksel.
- ◆ Capaciteit 80L. Waterdichte bodem.
- ◆ 2 wielen.

	mm	
PCR/SK	470x470xh1200	448 €

cat. SILVER - P. 612

SELF DROP IN



► IN/RPX12-R9

ELEMENT GEKOELDE TOP

- ♦ Plat oppervlak, met een perifere rand enigszins verhoogd.
- ♦ Koeling door een spiraalverdamp(er) (koper), net onder de plaat geplaatst.
- ♦ Bedieningspaneel met elektronische regeling.
- ♦ Geïntegreerde koeleenheid.
- ♦ Automatisch ontdooien, automatische verdamping van het condens.
- ♦ Eenvoudige bevestiging dankzij geïntegreerde klemming

	GN	kW	°C	mm	
IN/RPX12-R9	3x GN 1/1	0.25	0° +8°	1115x610xh476	2 095 €
IN/RPX15-R9	4x GN 1/1	0.34	0° +8°	1440x610xh476	2 277 €

✓ R290 ▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 460



► IN/RPX12-R92

ELEMENTEN GEKOELDE TOP ♦ 2 NIVEAUS

- ♦ 2 afzonderlijke vlakke oppervlakken (h.70 mm), bovenoppervlak van 192 mm (bedieningszijde) en onderoppervlak van 284 mm.

	GN	kW	°C	mm	
IN/RPX12-R92	3x GN 1/1	0.32	0° +8°	1115x610xh476(546)	2 331 €
IN/RPX15-R92	4x GN 1/1	0.34	0° +8°	1440x610xh476(546)	2 702 €

✓ R290 ▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 460



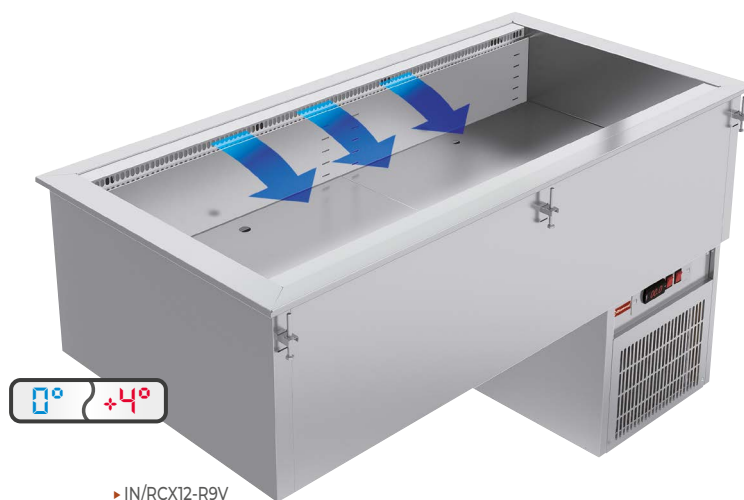
► IN/RCX12-R9

ELEMENT GEKOELDE KUIP ♦ STATISCHE

- ♦ Diepgetrokken kuip 160 mm (GN-150 mm containers), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne).
- ♦ Koeling door een spiraalverdamp(er) (koper), net onder de kuip geplaatst.
- ♦ Bedieningspaneel met elektronische regeling.
- ♦ Geïntegreerde koeleenheid.
- ♦ Automatisch ontdooien, automatische verdamping van condens.
- ♦ Eenvoudige bevestiging dankzij geïntegreerde klemming.

	GN	kW	°C	mm	
IN/RCX08-R9	2x GN 1/1	0.31	+2° +8°	790x610xh632	2 294 €
IN/RCX12-R9	3x GN 1/1	0.31	+2° +8°	1115x610xh632	2 552 €
IN/RCX15-R9	4x GN 1/1	0.32	+2° +8°	1440x610xh632	2 794 €

✓ R290 ▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 461



► IN/RCX12-R9V

ELEMENTEN GEKOELDE KUIP ♦ GEVENTILEERD

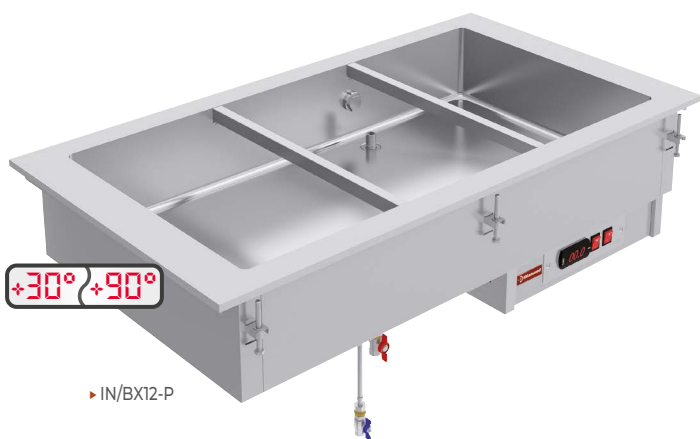
- ♦ Diepgetrokken kuip diepte 115 mm (GN-100 mm bakken), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne).
- ♦ Koeling geventileerd door een gevende verdamp(er) gekoppeld aan een ventilator, alles onder de kuip geplaatst.

	GN	kW	°C	mm	
IN/RCX08-R9V	2x GN 1/1	0.23	0° +4°	790x720xh678	2 854 €
IN/RCX12-R9V	3x GN 1/1	0.37	0° +4°	1115x720xh678	3 195 €
IN/RCX15-R9V	4x GN 1/1	0.38	0° +4°	1440x720xh678	3 447 €

✓ R290 ▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 461

Uitrusting zonder energieklassen, niet onderworpen aan de Europese richtlijn

SELF DROP IN



IN/BX12-P



IN/BX12-PSCX

WATERBADELEMENTEN

- ♦ Diepgetrokken kuip diepte 190 mm (GN-150 mm bakken), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne).
- ♦ Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden (in silicoon) onder de kuip.
- ♦ Bedieningspaneel met elektronische regeling van + 30° + 90°, digitaal display.
- ♦ Eenvoudige bevestiging dankzij geïntegreerde klemming.

BAIN-MARIE ELEMENTEN ♦ DROOG ♦ STATISCHE

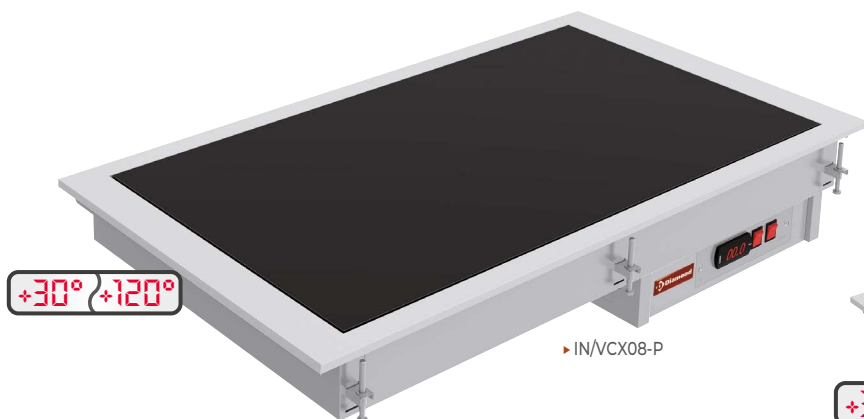
- ♦ Diepgetrokken kuip 160 mm (GN-150 mm containers), afgeronde hoeken en hoeken (perfecte hygiëne).
- ♦ Elektrische verwarming door weerstanden onder de kuip.
- ♦ Bedieningspaneel met elektronische regeling van +30° +100°, digitaal display.
- ♦ Hoge isolatiedikte vermindert het warmteverlies.
- ♦ Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.

	GN	kW	°C	mm	
IN/BX08-P	2x GN 1/1	1.5	+30° +90°	790x610xh302	1410 €
IN/BX12-P	3x GN 1/1	2	+30° +90°	1115x610xh302	1745 €
IN/BX15-P	4x GN 1/1	2.5	+30° +90°	1440x610xh302	1927 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 458

	GN	kW	°C	mm	
IN/BX12-PSCX	3x GN 1/1	1.8	+30° +100°	1115x610xh373	1564 €
IN/BX15-PSCX	4x GN 1/1	2.4	+30° +100°	1440x610xh373	1920 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 458



IN/VCX08-P



Op aanvraag

VITROKERAMISCH ELEMENTEN

- ♦ Vitro keramische temperatuurhoudplaat.
- ♦ Weerstandsverwarming (siliconen), geplaatst onder de plaat (uniforme verdeling).
- ♦ Bedieningspaneel met elektronische regeling, digitaal display.
- ♦ Eenvoudige bevestiging dankzij geïntegreerde klemming.
- ♦ Witte topversie, zie IN/VCX...-PWT.

	GN	kW	°C	mm	
IN/VCX08-P	2x GN 1/1	0.9	+30° +120°	790x610xh147	1520 €
IN/VCX12-P	3x GN 1/1	1.4	+30° +120°	1115x610xh147	1782 €
IN/VCX15-P	4x GN 1/1	1.8	+30° +120°	1440x610xh147	1979 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 459

OP AANVRAAG: VERWARMDE RAIL / VERLICHTING



Uitrusting zonder energieklassen, niet onderworpen aan de Europese richtlijn

WARMER LINE

WARMVITRINES

- ♦ Volledig vervaardigt in R.V.S. venster in gebogen veiligheidsglas, glijdeuren in polycarbonaat, langs dienstzijde.
- ♦ De halogeen lamp samen met de verlichting, geplaatst bovenaan en verbonden met de bain-marie, laten u toe het voedsel op de gewenste temperatuur te behouden in alle hygiëne.
- ♦ Frame in R.V.S., inbouwbaar dankzij zijn boorden.
- ♦ Tapkraan langs de kant van de gebruiker.
- ♦ Elektrische verwarming: door gepantserde R.V.S. weerstanden "incoloy" behandeld, onder de kuip geplaatst.
- ♦ (bakken niet inbegrepen).



► VBE-311

	GN	kW	°C	mm	
VBE-211	2x GN 1/1	3,5	0° +90°	695x602xh680	1 092 €
VBE-311	3x GN 1/1	3,5	0° +90°	1020x602xh680	1 220 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 445



► HSD5-B2

SHOWCASE PLUS

WARMTE VITRINES PANORAMISCH

- ♦ 4 zijden en bovenkant in glas, panoramische uitstal.
- ♦ Dienst kant, opening glazen deuren op 180°.
- ♦ Verlichting type LED op elke prijs.

	Niveaus	Roosters	Binnen Afm.	kW	°C	mm	
HSD3-B2	3	2	750x460xh360	1,2	+20° +90°	780x490xh480	1 270 €
HSD5-B2	5	3	750x460xh480	1,8	+20° +90°	780x490xh640	1 530 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 444

PANORAMIC LINE

WARMTE VITRINES EN OF GN

- ♦ Capaciteit: EN 400x600 of GN 1/1.
- ♦ Gemaakt van zwart gelakt staal.
- ♦ Externe dubbele beglazing.
- ♦ Uitneembare bodemplaten van roestvrij staal.
- ♦ LED-verlichting met schakelaar.
- ♦ Uitneembare presentatieschappen 0,4 mm.
- ♦ Schuifdeuren aan de bedieningszijde.
- ♦ Geventileerde verwarming via aan/uit-schakelaar.
- ♦ Elektronische regelaar, hoofschakelaar.
- ♦ Vochtigheidsregeling via uitneembaar waterreservoir.
- ♦ NB: Geleverd zonder platen.

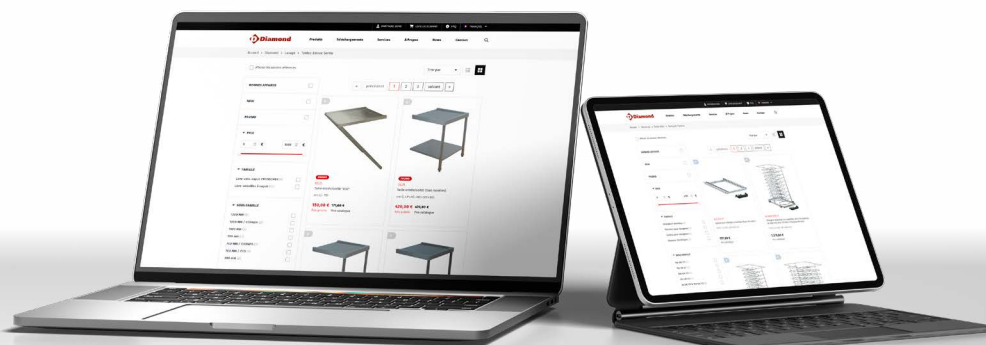
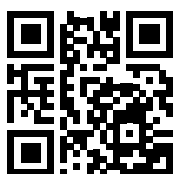


► VHDG-B1

	Binnen Afm.	kW	°C	mm	
VHDP-B1	665x620xh410	3	+20° +90°	785x675xh720	1 646 €
VHDG-B1	1065x620xh410	3	+20° +90°	1185x675xh720	2 425 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 448

Vind de volledige lijst van onze producten op onze website
www.diamond-eu.com



GOURMET LINE



CSB/4D-A1-R2



CSB/4D-B1-R2

EILAND BUFFET • SALAD BAR • GEKOELD

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare houders (voor specerijen of borden). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Vier opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren).
- Verdampers (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.
- Afvoer voor het condensatiewater.
- Elektronische digitale regelaar.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- Opmerking: geleverd zonder GN bakken.

	GN	Structuur	kW	°C	mm	
CSB/4D-A1-R2	4x GN 1/1	Wit hout	0.5	+2° +10°	1435x1435xh1540	3782 €
CSB/4D-B1-R2	4x GN 1/1	Wengé hout	0.5	+2° +10°	1435x1435xh1540	3782 €

R290 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 454

BUFFET • SALAD BAR • GEKOELD

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm).
- Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Twee opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
- Ingebouwde compressorgroep, klimaatklasse 4 (30 ° C en 55% HR).
- Verdampers (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.
- Afvoer voor het condensatiewater.
- Elektronische digitale regelaar.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- Opmerking: geleverd zonder GN bakken.



BSB/6N-B1-R2

	GN	Structuur	kW	°C	mm	
BSB/4N-A1-R2	4x GN 1/1	Wit hout	0.5	+2° +10°	1440x660xh1370	3470 €
BSB/4N-B1-R2	4x GN 1/1	Wengé hout	0.5	+2° +10°	1440x660xh1370	3470 €
BSB/6N-A1-R2	6x GN 1/1	Wit hout	0.5	+2° +10°	2070x660xh1370	4546 €
BSB/6N-B1-R2	6x GN 1/1	Wengé hout	0.5	+2° +10°	2070x660xh1370	4546 €

R290 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 449



BSB/4N-A1-R2

STATISCHE KOELVITRINES

- Constructie in roestvrij staal (Austenitisch - voedselveilig) met afwerking in geanodiseerd aluminium.
- Achterste schuifpanelen van glas, voorzijde gehard glas.
- Koperen spiraalverdampers onder de kuip.
- Digitale thermostaat.
- LED-verlichting.
- Versie "Sushi", zie TR.-SH/R6 met dubbele statische koeling (boven en onder).

	GN	Geperforeerde bodem	kW	°C	mm	
TR6-TP/R6	6x GN 1/3-40	—	0.12	+2° +8°	1380x415xh270	1163 €
TR8-TP/R6	8x GN 1/3-40	—	0.12	+2° +8°	1730x415xh270	1285 €
TR6-SH/R6	—	✓	0.12	-1° +4°	1380x415xh270	1299 €
TR8-SH/R6	—	✓	0.12	-1° +4°	1730x415xh270	1449 €

R600a 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 442



TR6-TP/R6



TR8-SH/R6

Uitrusting zonder energieklassen, niet onderworpen aan de Europese richtlijn

BAR LINE

BAR TOONBANK OM SAMEN TE STELLEN

- Binnenkant en voorkant in AISI 304 roestvrij staal.
- Zijbekleding in AISI 430 Scotch-brite roestvrij staal en achterkant in gegalvaniseerd plaatstaal.
- Bovenblad van roestvrij staal AISI 304 met perifere uitloop, afdruiprek met rooster en glazen spoelbak, gelaste kuip(en) met overloopafvoer.
- Gekoelde reserve met roestvrijstalen rekken.
- Toegang aan de voorkant tot de compressoreenheid voor gemakkelijke inspectie.
- Compressoreenheid in klimaatklasse 4 (T° 30°C - vochtigheid 55%), ingebouwd in de kast, geventileerde condensor.
- Koelmiddel R455a.
- Coil verdamper ingebouwd in achterwand.
- Geventileerde reserve, automatische ontthooing.
- Bedieningspaneel aan de voorzijde met hoofdschakelaar en elektronische regelaar, digitaal display.
- CFC-vrije polyurethaan isolatie (50 mm).
- NB: Accessoires zoals deuren, laden, planken, kraan zijn niet inbegrepen.



	Compartimenten	Spoelbak(ken)	Zijde	kW	°C	mm	
KBR/21D	2	1	rechts	0.22	+2° +8°	1550x700xh930	3 513 €
KBR/22D	2	2	rechts	0.22	+2° +8°	1950x700xh930	4 224 €
KBR/21G	2	1	links	0.22	+2° +8°	1550x700xh930	3 513 €
KBR/22G	2	2	links	0.22	+2° +8°	1950x700xh930	4 224 €
KBR/32D	3	2	rechts	0.28	+2° +8°	2500x700xh930	4 723 €
KBR/32G	3	2	links	0.28	+2° +8°	2500x700xh930	4 723 €

✓ R455a ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 187

KIT LADEBLOK (1/2 + 1/2) ROESTVRIJ STAAL X KBR...

mm



K-T1/2 560x805xh550 **590 €**

KIT LADEBLOK (2/5+3/5) ROESTVRIJ STAAL X KBR...

mm



K-T25/35 560x805xh550 **600 €**

KIT LADEBLOK (1/3+1/3+1/3) ROESTVRIJ STAAL X KBR...

mm



K-T1/3 560x805xh550 **809 €**

ROESTVRIJSTALEN VOLLE DEUR X KBR...

mm



K-P1/L 560x805xh55 **205 €**

GLAZEN DEUR X KBR...

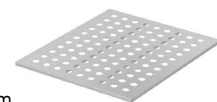
mm



K-P1/V 560x805xh55 **433 €**

RVS BODEMPLANK VOOR COMPARTIMENT MET DEUR

mm



K-PF 475x550xh22 **68 €**

RVS TUSSENPLANK VOOR COMPARTIMENT MET DEUR

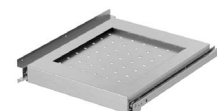
mm



K-PI 475x550xh22 **86 €**

UITSCHUIFBARE ROESTVRIJSTALEN BODEMPLANK OP GELEIDERS VOOR DEUR

mm



K-PF/E 550x640xh60 **251 €**



JUICER LINE

AUTOMATISCHE SINAASAPPELPERSEN

- Laadklep en lekbak standaard meegeleverd.
- Drukregeling. Automatische stopzetting.
- Gemaakt van "food-grade" materialen die niet bederven wanneer ze in contact komen met sinaasappelsap.
- Ontworpen voor eenvoudig onderhoud, van binnen en van buiten.



	Prod./min	Opslag	kW	mm	
ASD/FC	10/12	3 st	0.12	290x360xh725	2 216 €
ASD/50	20/25	4 Kg	0.3	470x370xh735	2 785 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. GOLD - P. 359



▶ ACID-CHROME

JUICER LINE

CITRUSPERS

- Alle delen van het apparaat die in contact zijn met de citrus vruchten zijn demonteerbaar zonder werktuig, vergemakkelijkt het onderhoud.
- Uitvoering met deksel en hendel.
- Aan/uit schakelaar.
- Motor 1300 rpm, met thermische beveiliging.

	Hendel	kW	mm	
ACID-I	✓	0.3	180x280xh360	443 €
ACID-CHROME	✓	0.3	180x280xh360	524 €

⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 533



▶ ACID-I

BEVERAGE LINE

MILKSHAKEMACHINES

- Versie op sokkel, tafelmodel, lichaam in ABS, gegoten, kleur (zwart), kolom in geëxtrudeerd aluminium en gegoten basis.
- Speciaal ontworpen voor een professioneel en intensief gebruik.- Microschakelaar aan/uit voor elk glas.
- Krachtige motor (1400 toeren/ minuut), geventileerd.



▶ F6D/B

▶ F6S/XB

MILK-SHAKER • 1 GLAS IN LEXAN 650 CL

	kW	mm	
F6S/B	0.1	150x195xh485	275 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 534

MILK-SHAKER • 1 GLAS IN R.V.S. 900 CL

	kW	mm	
F6S/XB	0.12	150x195xh485	281 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 534

MILK-SHAKER • 2 GLAZEN IN LEXAN 650 CL

	kW	mm	
F6D/B	0.2	300x195xh485	509 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 534



▶ BARMIX/W-CP

PROFESSIELE MIXER • VIERKANT GLAS 2 LITER • TIMER & SNELHEIDSREGELAAR

- Lichaam in geëxtrudeerd aluminium en steunen in ABS.
- Zeer krachtige motor (750 W), geventileerd, voor een intensief gebruik.
- Bol van 2 liters in doorzichtig Lexan, onbreekbaar, vaatwasbestendig, maatglas in liters, gallons VK en VS.
- Deksel met stopsel en klein maatglas om ingrediënten bij te voegen, veiligheidsmicroschakelaar standaard inbegrepen.
- Lage geluidsemissie.
- Messen in R.V.S. met 2 gegoten armen, eveneens het onderstel, eenvoudig te demonteren.



▶ BAR/VV-T

	Recepten	Wi-Fi	LCD	toeren/min	Geluidskap	kW	mm	
BAR/VV-T	—	—	—	14000 - 24000	—	0.75	208x210xh490	711 €
BARMIX/W-DB	20+9	✓	✓	14000 - 24000	—	0.75	208x210xh490	886 €
BARMIX/W-CP	20+9	✓	✓	8000 - 16000	✓	0.75	240x230xh535	1180 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 537

IJSCRUSHER 3 LIT. + RVS KUIP

- Autonome werking.
- Realisatie in aluminium en ABS, opvangbak in PVC.
- Kuip roestvrij staal (3 Lit.).
- Motor (800 rpm) met versnelling reductor(niet direct).
- Deksel voorzien van een veiligheidsmicroschakelaar.
- Controleapparaat voor ijsdikte.



▶ TRT-NK

	kW	mm	
TRT-NK	0.15	205x235xh491	703 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 535



▶ TI/VB

MIXER "MULTIFUNCTIONEEL" • 1,5 LITER

- Krachtige motor (450 W), geventileerd, geluidstil.
- 1,5 liter beker in doorzichtig Lexan, onbreekbaar, vaatwasbestendig, maatbeker in liter en gallons vK en VS.
- Deksel met stop en kleine maatbeker om ingrediënten toe te voegen, veiligheidsmicroschakelaar standaard inbegrepen.
- Messen in R.V.S. met 4 gegoten armen, eenvoudig demonteerbaar.

	Toerentalregelaar	kW	mm	
TI/B	—	0.45	213x200xh416	337 €
TI/VB	✓	0.45	213x200xh416	369 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 535

GRINDER LINE

KOFFIEMOLEN MET DOSEERSYSTEEM

- ♦ Bel met een capaciteit van 1 kg.
- ♦ Doseringsaanpassing van 5 tot 12 g.
- ♦ Ø 60 mm slijpschijf.
- ♦ Continue gebruikstijd 30 min.
- ♦ IP 21 bescherming. NB: akoestische geluidswaarde (80 dB).



► TAURO-NEW/B

	kW	mm	
TAURO-NEW/B	0.3	180x310xh560	414 €
▼ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 520			

AUTOMATISCHE KOFFIEMOLEN MET DOSEERSYSTEEM

- ♦ Bel met een capaciteit van 2 kg.
- ♦ Doseringsaanpassing van 5 tot 12 g.
- ♦ Ø 60 mm slijpschijf.
- ♦ Continue gebruikstijd 30 min. IP 21 bescherming.
- ♦ Automatische uitschakeling.
- ♦ NB: akoestische geluidswaarde (80 dB).



► AUTO-80/B

	kW	mm	
AUTO-80/B	0.36	210x355xh650	501 €
▼ 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 358			

COMPACT LINE PLUS

COMPACTE ESPRESSO APPARAAT

- ♦ Roestvrijstalen stoompijp, buis en verdampingskop.
- ♦ Eenheid gemaakt van messing (verchromd), met pre-infusie. Warmwaterkraan, voor thee, kruidenthee, enz..
- ♦ Koperen boiler, met warmtewisselaar voor elke groep, automatische waterniveauregeling, visuele alarmering (waakvlam).
- ♦ Bovenbekerwarmer.
- ♦ Anti-kalksteenmagneet geplaatst aan de uitgang van de warmtewisselaar van elke groep. Ingebouwde motorpomp, analoge drukmeter.



► COMPACT/2PB



► COMPACT/2EB

	Groep	Watertoevoer	kW	mm	
COMPACT/2PB	2	Halfautomatisch	2.7	475x563xh530	2128 €
COMPACT/1EB	1	Automatisch	1.95	475x563xh530	2159 €
COMPACT/2EB	2	Automatisch	2.7	475x563xh530	2450 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 519					

AROMA LINE PLUS

ESPRESSO KOFFIEMACHINES ♦ AUTOMATISCH MET DISPLAY

- ♦ Display met digitale weergave, verlichte toetsen.
- ♦ Programmeerbare microprocessor (5 talen, ECO-modus, automatische reiniging, enz.).
- ♦ Weergave van diverse alarmen.
- ♦ Volumetrische doseerder.
- ♦ Messing groep (chromafwerking) met voorinfusie.
- ♦ Automatisch reinigingsprogramma voor groepen.
- ♦ Warmwateruitgang voor thee, infusies, enz., programmeerbare hoeveelheid.
- ♦ RVS stoomkranen.
- ♦ Koperen ketel met warmtewisselaar voor elke groep, dubbele controle probe, automatische waterniveau controle.
- ♦ Ontkalkingsmagneet bij uitgang van warmtewisselaar van elke groep.
- ♦ Ingebouwde pomp.
- ♦ Analoge manometer.
- ♦ Kopjesverwarmer met ON/OFF-schakelaar.
- ♦ Machine ook verkrijgbaar in wit (zie AROMA...W).

	Groep	kW	mm	
AROMA/2EB	2	3.7	750x600xh595	3369 €
AROMA/3EB	3	4.6	960x600xh595	4235 €
▼ 230/1N 50-60Hz cat. GOLD - P. 356				



► AROMA/3EB



► AROMA/2EW



FILTER LINE

KOFFIEPERCOLATOR ♦ 1 GROEP + 2 VERWARMPLATEN ♦ HALFAUTOMATISCH

- ♦ Roestvrij stalen constructie.
- ♦ Capaciteit: 12 kopjes in 6 minuten.
- ♦ Kuipinhoud 2,2 liter (met overloopbeveiliging).
- ♦ Ergonomische filterhouder (Ø 90 mm).
- ♦ Ketelinhoud 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal.
- ♦ Veiligheidsvoorziening om droge opwarming te voorkomen.
- ♦ NB: geleverd met 2 glazen karaffen van 1,8 liter.



▶ PCF-A2/F



▶ PTH-A1/T

KOFFIEPERCOLATOR ♦ 1 GROEP MET THERMOS 2,2 LIT. ♦ HALFAUTOMATISCH

- ♦ Roestvrij stalen constructie.
- ♦ Kuipinhoud 2,2 liter (met overloopbeveiliging).
- ♦ Ergonomische filterhouder (Ø 90 mm).
- ♦ Ketelinhoud 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal.
- ♦ Veiligheidssysteem tegen droge opwarmen.
- ♦ NB: geleverd met 1 isothermische roestvrijstalen thermosfles van 2,2 liter.

	Watertoevoer	kW	mm	
PCF-S2/F	Halfautomatisch	2.25	196x360xh430	367 €
PCF-A2/F	Automatisch	2.25	196x360xh430	472 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 521

	Watertoevoer	kW	mm	
PTH-S1/T	Halfautomatisch	2	196x360xh563	419 €
PTH-A1/T	Automatisch	2	196x360xh563	511 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 522

FILTER LINE

WARMWATERDISPENSER 10 LIT

- ♦ Roestvrijstalen binnen- en buitenconstructie.
- ♦ Productie: 25 liter/uur.
- ♦ Reservoirinhoud: 10 liter.
- ♦ Automatische vulling.
- ♦ Temperatuur elektronisch instelbaar door THERMOPID (80 - 98°C).

- ♦ Met onderhoudsventiel.
- ♦ Automatische waterstandregeling.
- ♦ Visueel alarm bij gebrek aan water in het reservoir.



▶ CIOCAB

	kW	mm	
BAC-75/R	3	248x303(503)xh593	693 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 525



▶ BAC-75/R

WARMER LINE

WARME DRANKENVERDELER,

- ♦ Bain-marieverwarming, thermostaat voor temperatuur controle.

- ♦ Structuur in R.V.S., kuip in polycarbonaat.

	kW	mm	
CIOCAB	0.9	250x250xh500	891 €

⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 531

CHOCOLADE VERWARMER ♦ CHOCOPASTA OF VLOEIBAAR

- ♦ Geleverd met soepele knijpflessen die uitgerust zijn met een stop voorzien van 3 uitgangen (makkelijke verdeling).
- ♦ Thermostatische controle tot 90°C, bewaartemperatuur = 50°C (zonder oververhitting of uitdroging).
- ♦ Electriche weerstand rondom de rvs bak.
- ♦ Electronische timer.

	Capaciteit	kW	mm	
CC/NUT-1S	1x 1L	0.17	225x175xh220	499 €
CC/NUT-2D	2x 1L	0.32	310x210xh230	833 €

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 532



▶ CC/NUT-2D

WAFFLE LINE

ELEKTRISCH WAFELIJZER "WAFELS OP STOKJES" ♦ 4 STUKS. + TIMER

- ♦ Capaciteit 4 stuks (23 cm), productie 96 stuks/u. (baktijd 2,30 Minuten).
- ♦ Wafelplaat in gietijzer, homogeen gebakken wafel.
- ♦ Verwarming door middel van gepantserde weerstanden in rvs behandeld met een coating, thermostatische regeling van 0 tot 300°C (baktemperatuur: 230°C).
- ♦ Electronische timer (afzonderlijk).
- ♦ Afneembare goot rondom het apparaat, vergemakkelijkt het onderhoud (gepatenteerd).
- ♦ Geleverd zonder stokjes (GE-500/BT).



► GE-4X/EN



► GB-3X5/N

ELEKTRISCHE WAFELIJZERS ♦ 2 STUKS

- ♦ Wafelplaat in gietijzer, geeft een uniform bakresultaat.
- ♦ Verwarming door middel van gepantserde weerstanden "incoloy" bewerkt.
- ♦ regeling van 0°C tot 100°C.
- ♦ Eenvoudig onderhoud: afneembare goot rondom het apparaat (gepatenteerd).

	kW	mm	
GE-4X/EN	1.6	305x440xh230	771 €
⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 526			

	Type	kW	mm	
GB-3X5/N	"Bruxelles 3x5"	1.5	305x440xh230	843 €
GL-4X6/N	"Liège 4x6"	1.5	305x440xh230	843 €
⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 527				

PANCAKE LINE

PANNENKOEKPLAAT HOOG RENDEMENT ♦ Ø 400 MM "GEËMAILLEERD"

- ♦ Roestvrijstalen chassis.
- ♦ Geëmailleerde gietijzeren plaat.
- ♦ Productie: 60 stuks/u. (baktijd = 1 minuut).
- ♦ Geleverd met een houten spatel.



► BRET/2E-R



► BRET/1G-R

ELEKTRISCHE VERSIE

- ♦ Verwarming door spiraal weerstanden, gepantserd, in rvs bewerkt met een coating.
- ♦ Temperatuurregeling van 0 tot 300°C, door 1 thermostaat, controlelampje.

	Productie/h	kW	mm	
BRET/1E-R ⚡	60 st	3	450x500xh240	713 €
BRET/2E-R ⚡	120 pcs	7.2	860x500xh240	1 188 €
⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 528				

GASVERSIE

- ♦ 1 zes-armige "ster-vormige" brander, regeling via klep met stationaire stand, veiligheidsthermokoppel en piezo-elektrische ontsteking.

	Productie/h	kcal/h	mm	
BRET/1G-R 🔥	60 st	2750	450x500xh240	789 €
BRET/2G-R 🔥	120 pcs	5500	860x500xh240	1 188 €
cat. SILVER - P. 528				

BLACK LINE

GRANITA & SORBET MACHINE/ DISTRIBUTOR

- ♦ Beschermd bediening, uitgerust met een inspectiedeurtje.
- ♦ Kuip in polycarbonaat, deksel in ABS, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud.
- ♦ Koelmiddel verdamer in RVS AISI 304.
- ♦ Functie op temperatuur houden voor de nacht.



► CAR/2-R2

	L	kW	mm	
CAR/1-R2	5,5	0.25	200x400xh680	1 453 €
CAR/2-R2	2x 5,5	0.5	400x400xh680	2 573 €
🌿 R290 ⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 342				



► DD12/3T-R2

	L	kW	°C	mm	
DD12/2B-R2	2x 12	0.25	+2° +8°	400x400xh650	1 267 €
DD12/3T-R2	3x 12	0.35	+2° +8°	600x400xh650	1 710 €
🌿 R290 ⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 341					

BLACK LINE

GEKOELDE DRANK DISPENSER

- ♦ Kuip in polycarbonaat, deksel in ABS, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud.
- ♦ Koelmiddel verdamer in RVS AISI 304.



WASSERIJ

by **Diamond**

**PROFESSIONELE
EXCELLENTIE TEN
DIENSTE VAN UW
RENDEMENT!**



Met geavanceerde technologie, Europese productie en een hoogwaardig ontwerp bieden onze professionele wasserijoplossingen uitzonderlijke prestaties, maximale duurzaamheid en een gecontroleerd energieverbruik. Elke machine is ontworpen om de exploitatiekosten te optimaliseren en tegelijk dag na dag een hoge opbrengst te garanderen.

Met Laundry by Diamond profiteert u van een compleet gamma professionele apparatuur, ontwikkeld om te voldoen aan de eisen van de horeca, de voedingsindustrie, de hotelsector, de gezondheidszorg en de maritieme sector. Een betrouwbare, performante en rendabele investering, ten dienste van uw activiteit.



DEES...-TS/N

DGE...-TS/N

TORNADO PLUS EVO

INDUSTRIËLE HOOGTOERIGE WASEXTRACTORS

Een gamma ontworpen in de innovatieve geest van DIAMOND: machines die zijn ontwikkeld om te voldoen aan de evoluerende eisen van de markt, met als doel optimale wasresultaten.

- ◆ Uitzonderlijke prestaties: efficiëntie, robuustheid en gebruiksgemak.
- ◆ Ecologisch systeem: compatibel met WET CLEANING, een duurzaam alternatief voor chemisch reinigen.
- ◆ Geavanceerde technologie: IMTI-touchcontroller voor eenvoudig programmeren, gebruik en onderhoud.
- ◆ Capaciteiten: 8-11 kg / 14-23 kg / 26-32 kg / 40-85 kg / 100-125 kg.
- ◆ NB: ook beschikbaar in het TORNADO EVO-gamma (hard-mount modellen), zie ref.: DRW...-TS/N.



DLW...-TS/N

DUPLEX EVO

GESTAPELD WASSEN & DROGEN (RUIMTEBESPAREND)

De oplossing voor collectiviteiten en bedrijven die de voordelen van een interne wasserij willen, maar niet voldoende ruimte hebben.

- ◆ Gestapelde wasmachine + droogkast: tot 18 kg op minder dan 1 m².
- ◆ Self-service versie beschikbaar op aanvraag (verschillende betaalsystemen).
- ◆ Beschikbaar: 11 & 18 kg, gas en elektrisch.



DSE...-TS/N

DGE...-TS/N

ASTRA EVO

DROOGKASTEN (HOGE PRESTATIES, EENVOUD)

Een lijn droogkasten ontworpen voor hoge prestaties, met behoud van een grote gebruiksvriendelijkheid.

- ◆ Voortdurende verbeteringen: machines die steeds ergonomischer, zuiniger en betrouwbaarder worden.
- ◆ 2 verwarmingsopties: elektrisch & gas.
- ◆ Meertrapsverwarming: optimale temperatuurregeling per cyclus.
- ◆ Intelligent luchttransport: perfect drogen en lager verbruik.
- ◆ Capaciteiten: 11 kg tot 36 kg.

ROVER EVO

DROGEN & STRIJKEN IN ÉÉN BEWERKING (PRODUCTIVITEIT)

Bieden prestaties en duurzaamheid door vochtig linnen in één bewerking te drogen en te strijken, voor een optimale tijdsbesparing.

- ◆ Continue productie: garandeert strijken van hoge kwaliteit.
- ◆ Verwarming: elektrisch of gas.
- ◆ Geïntegreerde frequentieregelaar: past de snelheid aan volgens vochtigheid en temperatuur.
- ◆ Snelheids-/temperatuurcompensatie: automatische aanpassing van de rolsnelheid.
- ◆ Koelsysteem: optimaliseert het energieverbruik en beschermt de strijkbanden.
- ◆ Eenvoudig onderhoud: snel te openen deksel.
- ◆ Beschikbaar met rollen: 150 / 180 / 210 cm (Ø 33 cm).
- ◆ Andere versie uitsluitend beschikbaar met "elektrische strijkmachine", zie ref.: DFN...-TS/N.



DSR...-TS/N

APOLLO EVO

WASCENTRIFUGEMACHINE "INOX-TITANIUM" ♦ MET AFVOERPOMP

- ♦ AISI 304 roestvrijstalen trommel, "ACTIVEDRUM" systeem.
- ♦ Verschillende programma's in het geheugen.
- ♦ Weergave van alle toestanden met betrekking tot de programma's.
- ♦ Mogelijkheid tot MOP-programma's of speciale programma's.
- ♦ Automatisch weegsysteem.

		kg	kW	mm	
ML65-NP		6,5	3.2	595x591xh865	3 526 €
ML80-NP		8	4.6	595x700xh865	4 042 €

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. SILVER - P. 234



► SL65-NC



► ML65-NP

STAPELBAR



DROOGKAST "ROESTVRIJ STAAL-TITANIUM"

- ♦ Trommel in R.V.S. AISI 304, omkeerbare deur.
- ♦ Droogstelsel "BUTTERFLY".
- ♦ Meerdere programma's in het geheugen.
- ♦ Display die alle programmastanden aangeeft.
- ♦ Wi-fi verbinding.

DROOGKAST MET CONDENSOR

		kg	kW	mm	
SL65-NC		6,5	2.8	595x593xh865	2 456 €

⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 235

DROOGKAST MET AFVOER

		kg	kW	mm	
SL80-NP		8	1.1	595x710xh865	2 972 €

⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 235



► DFRV-EL



► DTR-CM

APOLLO LINE

STRIJKIJZER MET STOOMKETEL

- ♦ Industrieel design strijkijzer (1 kg).
- ♦ Uitwendige afwerking van de boiler in ABS, inhoud: 1,5 liter, manuele vulling.
- ♦ Stoomgenerator voorzien van thermostaat.
- ♦ Standaard voorzien van veiligheidsthermostaat.

		kW	mm	
DFRV-EL		1.6	440x260xh690	795 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 239

APOLLO LINE

STRIJKTAFEL MET ASPIRATIE

- ♦ Metalen opvouwbaar frame, eenvoudige opberging.
- ♦ Verwarmde strijktafel die het strijken sneller laat gebeuren.
- ♦ Afmetingen werkoppervlakte: 1250x400 mm.

		kW	mm	
DTR-CM		0.46	1430x440xh900	772 €

⚡ 230/1N 50-60Hz

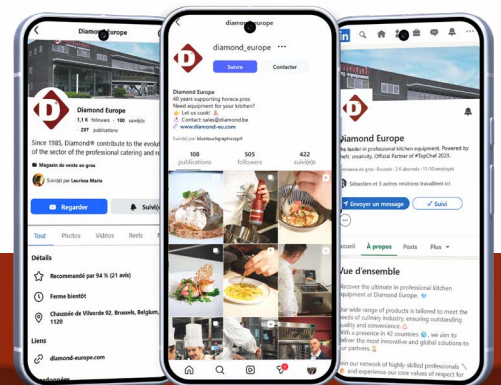
cat. SILVER - P. 239

WEBSITE & SOCIALE NETWERKEN



Scan mij

WWW.DIAMOND-EU.COM



**Volg ons op
Facebook, LinkedIn en Instagram**

VRAAG UW CATALOGI AAN!

Ontdek het volledige Diamond®-assortiment, ontwikkeld met passie voor excellentie en innovatie, via onze drie nieuwe catalogi: Silver, Gold en Platinum, om aan al uw professionele eisen te voldoen.

Op aanvraag of te downloaden via onze website: www.diamond-eu.com



 **Diamond**

VERSPREID DOOR