2021

Dealer catalog

Dealer catalogus
Händlerkatalog
Catalogue général

CombiSteel


18



Uw partner in Horeca- en catering aparatuur

Met meer dan 20 jaar ervaring begrijpen wij wat er nodig is om op de steeds hogere standaard en eisen van de klant in te spelen. In een markt die voortdurend in beweging is en dus een flexibele aanpak vereist, onderscheidt Combisteel zich door een brede know-how en een persoonlijke benadering van elke klant. Wij richten ons op concurrerende prijzen, snelle levertijden, hoge kWaliteit en goede after-sale service.

Met een zeer breed assortiment dat meer dan 3000 producten omvat, hebben wij vrijwel elke sector iets te bieden. Van restaurants, eetcafés, pizzeria's, sportkantines tot bedrijfsrestaurants en meer. Mocht u vragen hebben dan kunt u altijd contact opnemen met ons team dat u graag verder helpt.

Ihr Partner für Hotel und Gaststättengewerbe und Catering Geräte

Mit über 20 jähriger Erfahrung im Bereich wissen wir genau wie wir den immer höheren Standards und Anforderungen der Kunden am Besten entsprechen können. In einem Markt der ständig in Bewegung ist und deswegen flexible Verfahren erfordert, hat Combisteel sich das Ziel gesetzt, sich zu unters- cheiden durch breites Know-how und eine persönliche Vorgehensweise der Kunden. Außerdem unterscheiden wir uns durch die Wichtig- keit der Wettbewerbspreise, schneller Lieferzeiten, hohe Qualität und eines guten After Sales Service.

Dank einem breiten Angebot von über 3000 Produk- ten, können wir fast in jedem Bereich unsere Dienste leisten. Denken Sie z.B. an: Restaurants, Gaststätten, Pizzerien, Sportkantinen, Betriebsrestaurants, usw. Unser Team steht Ihnen für Fragen, deren Antwort Sie nicht in unserem Katalog finden, gerne zur Verfügung.

Your partner in food service and catering equipment

With more than 20 years experience in the industry we understand what it takes to strive for a higher standard of service to our customers. In our changing market we need to be flexible at all times. Combisteel distinguishes itself by having a broad knowledge base and a personal approach for each customer. We aim for competitive pricing, fast delivery, high quality, and good after-sale service.

Our product range of over 3000 products allows us to serve all sectors from restaurants, snack bars, pizzerias, canteens, to company restaurants and more. Our team is always ready to answer any question thatyou may have so please don't hesitate to get in touch.

Votre partenaire en equipment de restauration et de traiteur

Avec plus de 20 ans d'expérience, nous sommes à même de comprendre ce qui est nécessaire pour répondre à un niveau de qualité toujours croissant et aux exigences de la clientèle. Dans un marché continuellement en mouvement, il est souhaitable de faire preuve de flexibilité, Combisteel veut s'y distinguer par son savoir-faire étendu et son approche personnelle de chaque client. Naturelle- ment, nous ne devons jamais perdre de vue que des prix concurrentiels, des délais de livraison rapides, une bonne qualité et un bon service après-ventes sont tout aussi primordiaux.

Avec un très large assortiment, comprenant plus de 3000 produits, nous pouvons contribuer pratiquement dans chaque secteur à une plus-value certaine qui peut s'appliquer par exemple aux: restaurants, snack-bars, pizzerias, cantines de clubs sportifs, restaurants d'entreprises, et plus. Notre équipe se tient toujours à votre disposition pour répondre aux des questions!

CombiSteel





Content

Cooking range 7

Drop-in 109

Ovens 133

Kitchen equipment 143

Refrigeration 187

Dishwashers 375

Neutral 403

Faucets 479

Ventilation 487

Pizzeria 515

Bakery 547

CombiSteel





Kooklijnen
Kochstelle
Cooking range
Ligne de cuisson

1

GAS RANGE





	7178.0005	7178.0010
H L	400 x 600 x 300	600 x 600 x 300
	2x 3,25 kW	4x 3,25 kW
KG	17	26

GASKOOKUNIT

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Veiligheids gasklep
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- Hoogrendement gasbrander
- Geëmailleerde, krasbestendig, onderhoudsvriendelijk fornuis van topkWaliteit

GASHERD

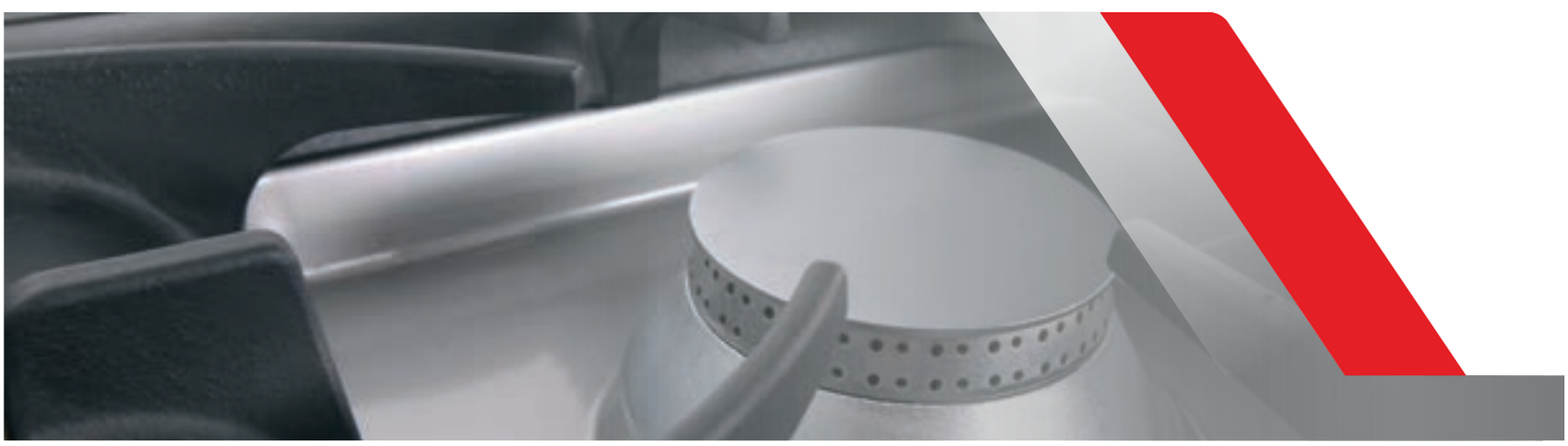
- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Sicherheitsgasventil
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- Gasbrenner mit hohem Wirkungsgrad
- Emaillebeschichteter, kratzfester, pflegeleichter Herd der Spitzenklasse

GAS RANGE

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Safety gas valve
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Durable
- High efficiency gas burner
- Enamel coated, scratch resistant, easy maintenance cooker top grade

CUISINIERE A GAZ

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Longue durée
- Brûleurs à gaz à fort rendement
- Cuisinière haut de gamme revêtue d'émail,résistante aux rayures et facile d'entretien



ELECTRIC RANGE





	7178.0015	7178.0020
H L	400 x 600 x 300	600 x 600 x 300
	400 V / 2x 1,85 kW	400 V / 4x 1,85 kW
	2x 180	4x 180
KG	28	37

KOOKUNIT ELEKTRISCH

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- Efficient snelle verwarming
- Verstelbare warmtebediening

ELEKTROHERD

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- Effiziente Schnellheizung
- Einstellbare Wärmeregler

ELECTRIC RANGE

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Durable
- Efficient fast heating
- Adjustable heat controls

CUISINIERE ÉLECTRIQUE

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Longue durée
- Contrôle de température ajustable

GAS FRY RANGE





	7178.0025	7178.0055
H L	400 x 600 x 300	400 x 600 x 300
	6 kW	6 kW
°C	50/300°C	50/300°C
KG	35	35

	7178.0030	7178.0060
H L	600 x 600 x 300	600 x 600 x 300
	7 kW	7 kW
°C	50/300°C	50/300°C
KG	50	50

GASBAKPLAAT

- Veiligheids gasklep
- Hoog rendement brander
- Homogeen kookoppervlak
- Beschikbaar met LPG of aardgas
- Stalen bakplaat of hardverchroomde platen van 15 mm dik
- 3 mm dik roestvrijstalen kookoppervlak
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer
- Afvalolielade
- Thermostaat temperatuurregeling
- Piëzo-vonkontsteking
- Geïsoleerd om oververhitting en energieverlies te voorkomen

GAS GRILLPLATTE

- Sicherheitsgasventil
- Hochleistungsbrenner
- Homogene, gleichmäßige Kochfläche
- LPG oder Erdgas möglich
- Mit Stahl Grill oder Hartchrom beschichtete Platten mit einer Dicke von 15 mm
- Kochfläche aus 3 mm starkem Edelstahl
- Schräge Kochfläche für einfache Wartung mit Flüssigkeitsablauf
- Altölschublade
- Thermostat-Temperaturregelung
- Piezo-Funkenzündung

GAS FRY TOP

- Safety gas valve
- High efficiency burner
- Homongenous cooking surface
- Avaible lpg or natural gas
- Steel Griddle or Hard Chromium coated plates 15 mm thick
- 3 mm thick stainless steel cooking surface
- Sloped cooking surface for easy maintenance with liquid drain
- Waste oil drawer
- Thermostat temperature control
- Piezo spark ignition
- Insulated to prevent overheating and energy losses

PLAQUES GRILL A GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Brûleurs à fort rendement
- Surface de cuisson homogène
- Peut fonctionner au GPL et au gaz naturel
- Plaques en acier, ntes ou chromées de 15 mm d'épaisseur
- Surface de cuisson en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur
- Surface de cuisson inclinée pour un entretien facile avec égouttage du liquide
- Réservoir d'huile usée
- Contrôle de la température du thermostat
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum

7488.9045	
	Scraper

ELECTRIC FRY RANGE





	7178.0035	7178.0045	7178.0065
H L	400 x 600 x 300	400 x 600 x 300	400 x 600 x 300
	400 V / 3,6 kW	400 V / 3,6 kW	400 V / 3,6 kW
°C	50/300°C	50/300°C	50/300°C
KG	35	35	35

	7178.0040	7178.0070
H L	600 x 600 x 300	600 x 600 x 300
	400 V / 6 kW	400 V / 6 kW
°C	50/300°C	50/300°C
KG	50	50

ELEKTRISCHE BAKPLAAT

- Hoog rendement brander
- Homogeen kookoppervlak
- Stalen bakplaat of hardverchroomde platen van 15 mm dik
- 3 mm dik roestvrijstalen kookoppervlak
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer
- Afvalolielade
- Thermostaat temperatuurregeling
- Geïsoleerd om oververhitting en energieverlies te voorkomen

ELEKTRO GRILLPLATTE

- Hochleistungsbrenner
- Homogene, gleichmäßige Kochfläche
- Mit Stahl Grill oder Hart-chrom beschichtete Platten mit einer Dicke von 15 mm
- Kochfläche aus 3 mm starkem Edelstahl
- Schräge Kochfläche für einfache Wartung mit Flüssigkeitsablauf
- Altölschublade
- Thermostat-Temperaturregelung
- Piezo-Funkenzündung

ELECTRIC FRY TOP

- High efficiency burner
- Homongenous cooking surface
- Steel Griddle or Hard Chromium coated plates 15 mm thick
- 3 mm thick stainless steel cooking surface
- Sloped cooking surface for easy maintenance with liquid drain
- Waste oil drawer
- Thermostat temperature control
- Insulated to prevent overheating and energy losses

PLAQUES GRILL A ELECTRIQUE

- Brûleurs à fort rendement
- Surface de cuisson homogène
- Plaques en acier, chauffantes ou chromées de 15 mm d'épaisseur
- Surface de cuisson en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur
- Surface de cuisson inclinée pour un entretien facile avec égout-tage du liquide
- Réservoir d'huile usée
- Contrôle de la température du thermostat
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum

7488.9045	
	Scraper

7178.9050	
	Scraper

GAS FRYER





	7178.0080	7178.0085
H L	400 x 600 x 300	800 x 600 x 300
	6 kW	2x 6 kW
Ltr	1x 8 L	2x 8 L
KG	23	35

GASFRITEUSE

Incl. manden

- Instelbare temperatuurregeling
- Veiligheidsthermostaat
- Roestvrij stalen buisverwarmers
- Thermostaatgestuurde verwarming
- Roestvrij stalen manden
- Werkings- en verwarmings-temperatuurcontrolelampjes
- Toegankelijke beveiligingsschakelaars
- Temperatuurbereik (0-180°C)

GAS FRITEUSEN

Inkl. Korbe

- Einstellbare Temperaturregelung
- Sicherheitsthermostat
- Edelstahlrohrheizkörper
- Thermostatgesteuerte Heizung
- Edelstahlkörbe
- Betriebs- und Heiztemperaturkontrollleuchten
- Zugängliche Sicherheitsschalter
- Betriebstemperaturbereich (0-180°C)

GAS FRYER

Incl baskets

- Adjustable temperature control
- Safety Thermostat
- Stainless steel tube heaters
- Thermostat controlled heating
- Stainless steel baskets
- Operation and heating temperature control lights
- Accessible security switches
- Operating temperature range (0-180°C)

FRITEUSE À GAZ

Incl. paniers

- Température réglable
- Thermostat de sécurité
- Résistance des tuyaux en acier inoxydable
- Chaleur contrôlé par thermostat
- Paniers en acier inoxydable
- Voyants de contrôle de la température de fonctionnement et de la résistance
- Interrupteurs de sécurité accessibles
- Plage de température de fonctionnement (0-180°C)

7178.9000	
	Basket gas fryer
	H L 195 x 290 x 90

ELECTRIC FRYER





	7178.0090	7178.0095
H L	400 x 600 x 300	600 x 600 x 300
	400 V / 7,5 kW	400 V / 2x 7,5 kW
1 Ltr	1x 10 L	2x 10 L
KG	23	35

ELEKTRISCHE FRITEUSE

Incl. manden

- Instelbare temperatuurregeling
- Veiligheidsthermostaat
- Roestvrij stalen buisverwarmers
- Thermostaatgestuurde verwarming
- Roestvrij stalen manden
- Werkings- en verwarmings-temperatuurcontrolelampjes
- Toegankelijke beveiligingsschakelaars
- Temperatuurbereik (0-180°C)

ELEKTRO FRITEUSEN

Inkl. Korbe

- Einstellbare Temperaturregelung
- Sicherheitsthermostat
- Edelstahlrohrheizkörper
- Thermostatgesteuerte Heizung
- Edelstahlkörbe
- Betriebs- und Heiztemperaturkontrollleuchten
- Zugängliche Sicherheitsschalter
- Betriebstemperaturbereich (0-180°C)

ELECTRIC FRYER

Incl baskets

- Adjustable temperature control
- Safety Thermostat
- Stainless steel tube heaters
- Thermostat controlled heating
- Stainless steel baskets
- Operation and heating temperature control lights
- Accessible security switches
- Operating temperature range (0-180°C)

FRITEUSE A ÉLECTRIQUE

Incl. paniers

- Température réglable
- Thermostat de sécurité
- Résistance des tuyaux en acier inoxydable
- Chaleur contrôlé par thermostat
- Paniers en acier inoxydable
- Voyants de contrôle de la température de fonctionnement et de la résistance
- Interrupteurs de sécurité accessibles
- Plage de température de fonctionnement (0-180°C)

7178.9005	
	Basket electric fryer
	H L 195 x 265 x 130

GAS LAVA STONE GRILL



7178.0075	
H L	600 x 600 x 300
	✓
	8,5 kW
KG	41

LAVASTEENGRIL GAS

- Gasklep met veiligheidsklep
- Lavastenen liggen op duurzame gietijzeren bakplaat
- Consistent kookoppervlak
- Roestvrijstalen V-vormig grillrooster
- Afvalolielade
- Piëzo-vonkontsteking
- Twee onafhankelijke, geïsoleerde kookzones die oververhitting en energieverlies voorkomen
- Sloped cooking surface for easy maintenance with drain

GASLAVASTEINGRILL

- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- Lavastein auf einer dauerhaften Gusseisenplatte
- Gleichmäßige Kochfläche
- V-förmiger Grillrost aus Edelstahl
- Altölschublade
- Piezo-Funkenzündung
- Zwei unabhängige, isolierte Kochbereiche verhindern Überhitzung und Energieverlust
- Abgeschrägte Kochfläche für einfache Wartung mit Ablauf

GAS LAVA STONE GRILL

- Gas valve with safety relief
- Lavastones placed on durable cast iron griddle
- Consistent cooking surface
- Stainless steel V-shape grilling grate
- Waste oil drawer
- Piezo spark ignition
- Two independent, insulated cooking areas preventing overheating and energy losses
- Sloped cooking surface for easy maintenance with drain

GRILL PIERRE LAVIQUE GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Lavastones deposé sur une plaque chauffante en fonte durable
- Surface de cuisson homogène
- Grille de cuisson en V en acier inoxydable
- Réservoir d'huile usée
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- Deux zones de cuisson isolées indépendantes empêchant la surchauffe et la perte d'énergie
- Surface de cuisson incliné pour un nettoyage facile et pratique avec trou de décharge de liquide

7178.9055	
	Scraper

7178.9060	
	Lava stones
	2,5 kg

ELECTRIC PASTA COOKER



7178.0105	
H L	400 x 600 x 300
	400 V / 6 kW
Ltr	10 L
KG	17

PASTAKOKER ELEKTRISCH

Incl. manden

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Veiligheidsthermostaat
- Roestvrij stalen buisverwarmers
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Thermostaat temperatuurregeling voor veilige werking
- Aan-uitschakelaar licht op bij het bereiken van de gewenste temperatuur
- Temperatuurbereik (0-120°C)

ELEKTRO NUDELKOCHER

Inkl. Korbe

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Edelstahlrohrheizkörper
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Thermostat-Temperaturregelung für sicheren Betrieb
- Ein-Aus-Schalter leuchtet bei Erreichen der gewünschten Temperatur
- Betriebstemperaturbereich (0-120°C)

ELECTRIC PASTA COOKER

Incl baskets

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Safety thermostat
- Stainless steel tube heaters
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Thermostat temperature control for safe operation
- On-off switch lights when reaching required temperature
- Operating temperature range (0-120°C)

CUISEURS POUR PÂTES ÉLECTRIQUE

Incl. paniers

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Thermostat de sécurité
- Résistance des tuyaux en acier inoxydable
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Contrôle de la température du thermostat pour un fonctionnement en toute sécurité
- Interruption automatique une fois la température atteinte
- Plage de température de fonctionnement (0-120°C)

7178.9030	
	Basket pasta cooker
	H L 100 x 160 x 135

ELECTRIC BAIN MARIE



7178.0100	
H L	400 x 600 x 300
	230 V / 1,5 kW
GN	1x 1/2 GN + 2x 1/6 GN
KG	21

BAIN MARIE ELEKTRISCH

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Veiligheidsthermostaat
- Noodventiel voor legen van ½ Gn-container
- Temperatuurbereik (30-90°C)

ELEKTRO BAIN MARIE

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Sicherheitsthermostat
- Notentleerungsventil zum Entleeren eines ½ Gn-Behälters
- Betriebstemperaturbereich (30-90°C)

ELECTRIC BAIN MARIE

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Safety thermostat
- Emergency valve for emptying ½ GN Container
- Operating temperature range (30-90°C)

BAIN MARIE À ÉLECTRIQUE

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Thermostat de sécurité
- Soupape de securité pour évacuer la chaleur du GN ½
- Plage de température de fonctionnement (30-90°C)

SUPPORT

ONDERSTEL | UNTERBAU | SUPPORT | SOUBASSEMENT



	7452.3300	7452.3303	7452.3305	7452.3310	7452.3315	7452.3317
H L	400 x 600 x 600	600 x 600 x 600	800 x 600 x 600	1200 x 600 x 600	1600 x 600 x 600	2000 x 600 x 600
KG	15	20	25	38	55	60

SUPPORT WITH DOOR

ONDERSTEL MET DEUR | UNTERBAU MIT TÜR | SUPPORT WITH DOOR | SOUBASSEMENT AVEC PORTE

NEUTRAL UNIT

NEUTRAAL ELEMENT | NEUTRAL ELEMENT | NEUTRAL UNIT | UNITÉ NEUTRE









	7178.0120	7178.0125
H L	400 x 600 x 600	600 x 600 x 660
KG	14	19

	7178.0110	7178.0115
H L	400 x 600 x 300	600 x 600 x 300
KG	14	17

NEUTRAAL ELEMENT

- RVS behuizing
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Krasbestendig, geëmailleerd gietijzeren achterrooster

NEUTRAL ELEMENT

- Edelstahlgehäuse
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Kratzfester, emaillierter Hinterrost aus Gusseisen

NEUTRAL UNIT

- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Scratch resistant, enamel coated cast iron back grate

UNITÉ NEUTRE

- Corps en acier inoxydable
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Grille arrière en fonte émaillée, résistant aux rayures

Cooking range



COUNTERTOP MODELS

GAS RANGE





7178.0200	7178.0205
400 x 700 x 300	800 x 700 x 300
2x 6,5 kW	4x 6,5 kW
41	60



7178.0210
1200 x 700 x 300
6x 6,5 kW
105

GASKOOKTAFEL

- Veiligheids gasklep
- Hoog rendement brander
- Verwijderbare bodemplaat voor eenvoudig schoonmaken en onderhoud
- Krasbestendig geëmailleerd gietijzeren bovenrooster
- Gietijzeren branders met nikkelcoating
- Beschermde waakvlam
- Zelfstabiliserende vlam
- Thermostaat temperatuurregeling met gasklep en thermokoppel

GASHERD

- Sicherheitsgasventil
- Hochleistungsbrenner
- Abnehmbare Bodenschale für einfache Reinigung und Wartung
- Kratzfester, emaillierter Gusseisenrost
- Nickel beschichteter Gusseisen-Brenner
- Selbststabilisierende Flamme
- Geschützte Pilotflamme
- Thermostat-Temperaturregelung mit Sicherheitsventil und Thermoelement

GAS RANGE

- Safety gas valve
- High efficiency burner
- Removable bottom tray for easy cleaning and maintenance
- Scratch resistant enamel coated cast iron top grate
- Nickel coated cast iron burners
- Protected Pilot Flame
- Self stabilizing flame
- Thermostat temperature control with safety valve and thermocouple

CUISINIERE A GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Brûleurs à haut rendement
- Bac inférieur amovible pour un nettoyage et une maintenance facile
- Grille supérieure en fonte émaillée, résistant aux rayures
- Brûleurs en fonte revêtues de nickel
- Flamme pilote protégée
- Flamme auto-stabilisante
- Contrôle de la température du thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple

7488.9055	
	Grid for pan
	L 265 x 265

ELECTRIC RANGE





	7178.0215	7178.0220
H L	400 x 700 x 300	800 x 700 x 300
	400 V / 1x 2,25 kW, 1x 1,85 kW	400 V / 2x 2,25 kW, 2x 1,85 kW
	1x 180, 1x 230	2x 180, 2x 230
KG	31	60

KOOKTAFEL ELEKTRISCH

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Thermostaat temperatuurregeling

ELEKTROHERD

- Edelstahl Gehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Thermostat-Temperaturregelung

ELECTRIC RANGE

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Thermostat temperature control

CUISINIERE ÉLECTRIQUE

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Contrôle de la température du thermostat réglable

GAS LAVA STONE GRILL





	7178.0275	7178.0280
H L	400 x 700 x 300	800 x 700 x 300
	✓	✓
	9 kW	2x 9 kW
KG	70	95

LAVASTEENGRIL GAS

- Gasklep met veiligheidsklep
- Beschikbaar met LPG of aardgas
- Duurzame gietijzeren bakplaat onder de lavastenen
- Consistent kookoppervlak
- Roestvrijstalen olieopvanglade in opbergkast
- Roestvrijstalen V-vormig grillrooster
- Afvalolielade
- Piëzo-vonkontsteking
- Isolatie om oververhitting en energieverlies te voorkomen
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer

GASLAVASTEINGRILL

- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- LPG oder Erdgas möglich
- Dauerhafte Gusseisenplatte unter den Lavasteinen
- Edelstahl-Ölsammelschublade im Schrank
- Gleichmäßige Kochfläche
- V-förmiger Grillrost aus Edelstahl
- Altölschublade
- Piezo-Funkenzündung
- Isoliert, um Überhitzung und Energieverlust zu vermeiden
- Abgeschrägte Kochfläche für einfache Wartung mit Ablauf

GAS LAVA STONE GRILL

- Gas valve with safety relief
- Available lpg or naturel gas
- Durable cast iron griddle under the lavastones
- Consistent cooking surface
- Stainless steel oil collection drawer inside storage cabinet
- Stainless steel V-shape grill
- Waste oil drawer
- Piezo spark ignition
- Body insulation to prevent overheating and energy loss
- Sloped cooking surface for easy maintenance with drain

GRILL PIERRE LAVIQUE GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Peut fonctionner au GPL et au gaz naturel
- Plaque chauffante en fonte durable sous les pierres de lave
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable placé à l'intérieur du placard
- Surface de cuisson homogène
- Grille de cuisson en V en acier inoxydable
- Réservoir d'huile usée
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- L'isolation de l'appareil prévient la perte de chaleur au maximum
- Surface de cuisson incliné pour un nettoyage facile et pratique avec trou de décharge de liquide

7178.9055	
	Scraper

7178.9060	
	Lava stones
	2,5 kg

INDUCTION ELECTRIC RANGE





NEW!

	7178.0330	7178.0335
H L	400 x 700 x 300	800 x 700 x 300
	230 V / 2x 2,6 kW	230 V / 4x 2,6 kW
KG	32	52

INDUCTIE KOOKUNIT ELEKTRISCH

- Lange levensduur, eenvoudig te bedienen en te onderhouden
- Maximale controleerbaarheid
- Duurzame keramische inductiekookplaten
- Beveiligingssysteem tegen oververhitting
- Ononderbroken looptijd
- Naadloze interactie met pan
- Stabiele/consistente prestaties
- Reactietijd lager dan 1 seconde
- Koken op hoge temperatuur
- Bestand tegen hoge temperaturen

INDUKTION ELEKTROHERD

- Lange Lebensdauer, einfache Bedienung und Wartung
- Maximale Steuerungsfähigkeit
- Robuste Induktionskochfelder aus Keramik
- Überhitzungsschutz-System
- Kontinuierliche Laufzeit
- Nahtlose Interaktion mit Pfannen
- Stabile/konstante Leistung
- Reaktionszeit unter 1 Sekunde
- Kochen bei hoher Temperatur
- Hohe Temperaturbeständigkeit

INDUCTION ELECTRIC RANGE

- Long life, easy to operate and maintenance
- Maximum controllability
- Durable ceramic induction hobs
- Overheating protection system
- Continuous runtime
- Seamless interaction with pan
- Stable/consistent performance
- Reaction time less than 1 second
- High temperature cooking
- High temperature resistance

INDUCTION CUISINIERE ELECTRIQUE

- Longue durée de vie, facile à utiliser et à maintenir
- Contrôlabilité maximale
- Tables de cuisson à induction en céramique durables
- Système de protection contre la surchauffe
- Autonomie continue
- Interaction transparente avec la casserole
- Performances stables / constantes
- Temps de réaction inférieur à 1 seconde
- Cuisson à haute température
- Résistance aux températures élevées

INDUCTION WOK COOKER



NEW!

7178.0340	
H L	400 x 700 x 300
	400 V / 5 kW
KG	23

INDUCTIE WOKTAFEL

- Lange levensduur, eenvoudig te bedienen en te onderhouden
- Maximale controleerbaarheid
- Duurzame keramische inductiekookplaten
- Beveiligingssysteem tegen oververhitting
- Ononderbroken looptijd
- Naadloze interactie met pan
- Stabiele/consistente prestaties
- Reactietijd lager dan 1 seconde
- Koken op hoge temperatuur
- Effectieve isolatie

INDUKTION WOK HERD

- Lange Lebensdauer, einfache Bedienung und Wartung
- Maximale Steuerungsfähigkeit
- Robuste Induktionskochfelder aus Keramik
- Überhitzungsschutz-System
- Kontinuierliche Laufzeit
- Nahtlose Interaktion mit Pfannen
- Stabile/konstante Leistung
- Reaktionszeit unter 1 Sekunde
- Kochen bei hoher Temperatur
- Effektive Isolation

INDUCTION WOK COOKER

- Long life, easy to operate and maintenance
- Maximum controllability
- Durable ceramic induction hobs
- Overheating protection system
- Continuous runtime
- Seamless interaction with pan
- Stable/consistent performance
- Reaction time less than 1 second
- High temperature cooking
- Effective isolation

INDUCTION CHINOISE

- Longue durée de vie, facile à utiliser et à maintenir
- Contrôlabilité maximale
- Tables de cuisson à induction en céramique durables
- Système de protection contre la surchauffe
- Autonomie continue
- Interaction transparente avec la casserole
- Performances stables / constantes
- Temps de réaction inférieur à 1 seconde
- Cuisson à haute température
- Isolation efficace

GAS FRY TOP





	7178.0225	7178.0255
H L	400 x 700 x 300	400 x 700 x 300
	6,5 kW	6,5 kW
°C	50/300°C	50/300°C
KG	70	70

	7178.0230	7178.0260
H L	800 x 700 x 300	800 x 700 x 300
	13 kW	13 kW
°C	50/300°C	50/300°C
KG	115	115

GASBAKPLAAT

- Veiligheids gasklep
- Beschikbaar met LPG of aardgas
- Stalen bakplaat of hardverchroomde platen van 15 mm dik
- Roestvrijstalen olieopvanglade in opbergkast
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer
- Consistent verwarmd kookoppervlak
- Afvalolielade
- Thermostaat temperatuurregeling
- Piëzo-vonkontsteking
- Isolatie om oververhitting van het apparaat te voorkomen en energieverlies te verminderen

GAS GRILLPLATTE

- Sicherheitsgasventil
- LPG oder Erdgas möglich
- Mit Stahl Grill oder Hartchrom beschichtete Platten mit einer Dicke von 15 mm
- Edelstahl-Ölsammelschublade im Schrank
- Abgeschrägte Kochfläche für einfache Wartung mit Ablauf
- Gleichmäßige Kochfläche
- Altölschublade
- Thermostat-Temperaturregelung
- Piezo-Funkenzündung
- Isoliert, um Überhitzung und Energieverlust zu vermeiden

GAS FRY TOP

- Safety gas valve
- Avaible lpg or natural gas
- Steel Griddle or Hard Chromium coated plates 15 mm thick
- Stainless Steel Oil collection drawer inside storage cabinet
- Sloped cooking surface for easy maintenance with drain
- Consistant heated cooking surface
- Waste oil drawer
- Thermostat temperature control
- Piezo spark ignition
- Insulation to prevent overheating of the body and reduce energy losses

PLAQUES GRILL A GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Peut fonctionner au GPL et au gaz naturel
- Plaques en acier, chauffantes ou chromées de 15 mm d'épaisseur
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable placé à l'intérieur du placard
- Surface de cuisson incliné pour un nettoyage facile et pratique avec trou de décharge de liquide
- Surface de cuisson homogène
- Réservoir d'huile usée
- Contrôle de la température du thermostat
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum

7488.9045	
	Scraper

7178.9050	
	Scraper

ELECTRIC FRY TOP





	7178.0235	7178.0245	7178.0265
H/L	400 x 700 x 300	400 x 700 x 300	400 x 700 x 300
	400 V / 3,6 kW	400 V / 3,6 kW	400 V / 3,6 kW
°C	50/300°C	50/300°C	50/300°C
KG	70	70	70

	7178.0240	7178.0270
H/L	800 x 700 x 300	800 x 700 x 300
	400 V / 7,2 kW	400 V / 7,2 kW
°C	50/300°C	50/300°C
KG	119	119

ELEKTRISCHE BAKPLAAT

- Stalen bakplaat of hardverchroomde platen van 15 mm dik
- Roestvrijstalen olieopvanglade in opbergkast
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer
- Consistent verwarmd kookoppervlak
- Afvalolielade
- Thermostaat temperatuurregeling
- Isolatie om oververhitting van het apparaat te voorkomen en energieverlies te verminderen

ELEKTRO GRILLPLATTE

- Mit Stahl Grill oder Hartchrom beschichtete Platten mit einer Dicke von 15 mm
- Edelstahl-Ölsammelschublade im Schrank
- Abgeschrägte Kochfläche für einfache Wartung mit Ablauf
- Gleichmäßige Kochfläche
- Altölschublade
- Thermostat-Temperaturregelung
- Isoliert, um Überhitzung und Energieverlust zu vermeiden

ELECTRIC FRY TOP

- Steel Griddle or Hard Chromium coated plates 15 mm thick
- Stainless Steel Oil collection drawer inside storage cabinet
- Sloped cooking surface for easy maintenance with drain
- Consistant heated cooking surface
- Waste oil drawer
- Thermostat temperature control
- Insulation to prevent overheating of the body and reduce energy losses

PLAQUES GRILL A ELECTRIQUE

- Plaques en acier, chauffantes ou chromées de 15 mm d'épaisseur
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable placé à l'intérieur du placard
- Surface de cuisson incliné pour un nettoyage facile et pratique avec trou de décharge de liquide
- Surface de cuisson homogène
- Réservoir d'huile usée
- Contrôle de la température du thermostat
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum

7488.9045	
	Scraper

7178.9050	
	Scraper

ELECTRIC FRYER





7178.0285	
H L	400 x 700 x 300
	400 V / 7,5 kW
Ltr	1x 10 L
KG	43

7178.0290	
H L	800 x 700 x 300
	400 V / 2x 7,5 kW
Ltr	2x 10 L
KG	70

ELEKTRSICHE FRITEUSE

Incl. manden

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Consistent kookoppervlak
- Niet-krasbaar en roestvrij geëmailleerd gegoten achterrooster
- Thermostaat temperatuurregeling
- Roestvrij stalen manden
- Instelbare temperatuur
- Indicatielampjes bediening en verwarming

ELEKTRO FRITEUSEN

Inkl. Korbe

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Gleichmäßige Kochfläche
- Kratzfester, emaillierter Hinterrost aus Gusseisen
- Thermostat-Temperaturregelung
- Edelstahlkörbe
- Einstellbare Temperatur
- Betriebs- und Heizungskontrollleuchten

ELECTRIC FRYER

Incl baskets

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Consistent cooking surface
- Unscratchable and stainless enameled cast back grate
- Thermostat temperature control
- Stainless steel baskets
- Adjustable temperature
- Operation and heating control indicator lights

FRITEUSE A ÉLECTRIQUE

Incl. paniers

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Surface de cuisson homogène
- Grille en fonte émaillée inoxydable non rayable
- Contrôle de la température du thermostat
- Paniers en acier inoxydable
- Température réglable
- Voyants de commande de fonctionnement et de chaleur

7178.9025	
	Basket electric fryer
	H L 260 x 200 x100

ELECTRIC PASTA COOKER



7178.0300	
H L	400 x 700 x 300
	400 V / 9 kW
14 Ltr	14 L
KG	35

PASTAKOKER ELEKTRISCH

Incl. manden

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Veiligheidsthermostaat
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- Aan-uitschakelaar licht op bij het bereiken van de gewenste temperatuur
- Roestvrij stalen buisverwarmers
- Temperatuurbereik (0-120°C)

ELEKTRO NUDELKOCHER

Inkl. Korbe

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- Der EIN / AUS-Schalter zeigt die erforderliche Temperatur an
- Edelstahlrohrheizkörper
- Betriebstemperaturbereich (0-120°C)

ELECTRIC PASTA COOKER

Incl baskets

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Safety thermostat
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Durable
- ON/Off switch indicated required temperature
- Stainless steel tube heaters
- Operating temperature range (0-120° C)

CUISEURS POUR PÂTES ÉLECTRIQUE

Incl. paniers

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Thermostat de sécurité
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Durable
- Interrupteur marche / arrêt indique la température requise
- Résistance des tuyaux en acier inoxydable
- Plage de température de fonctionnement (0-120°C)

7178.9035	
	Basket pasta cooker
	H L 220 x 165 x 210

7178.9040	
	Basket pasta cooker
	H L 110 x 65 x 210

ELECTRIC BAIN MARIE



7178.0295	
H L	400 x 700 x 300
	230 V / 1,5 kW
GN	1x 1/1 (max. depth 150 mm)
KG	43

BAIN MARIE ELEKTRISCH

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Veiligheidsthermostaat
- Uitlaatklep
- Tankafmetingen 1/1 GN
- Thermostaat temperatuurregeling
- Stainless steel tube heaters under tank
- Indicator licht op bij het bereiken van de gewenste temperatuur

ELEKTRO BAIN MARIE

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Sicherheitsthermostat
- Auslassventil
- Tankabmessungen 1/1 GN
- Thermostat-Temperaturregelung
- Edelstahlrohrheizkörper unter dem Tank
- Anzeige leuchtet, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist

ELECTRIC BAIN MARIE

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Safety thermostat
- Discharge valve
- Tank dimensions 1/1 GN
- Thermostat temperature control
- Stainless steel tube heaters under tank
- Indicator lights when reaching to the required temperature

BAIN MARIE À ÉLECTRIQUE

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Thermostat de sécurité
- Soupape de décharge
- Bacs conformes 1/1 GN
- Contrôle de la température du thermostat
- Chauffe-tubes en acier inoxydable sous le réservoir
- Voyants indiquant la température requise

NEUTRAL UNIT

NEUTRAAL ELEMENT | NEUTRAL ELEMENT | NEUTRAL UNIT | UNITÉ NEUTRE





	7178.0305	7178.0310
H L	400 x 700 x 300	800 x 700 x 300
KG	30	45

SUPPORT

ONDERSTEL | UNTERBAU | SUPPORT | SOUBASSEMENT







	7178.0315	7178.0320	7178.0325
H L	400 x 700 x 600	800 x 700 x 600	1200 x 700 x 600
KG	22	30	38

NEUTRAAL ELEMENT

- RVS behuizing
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Krasbestendig, geëmailleerd gietijzeren achterrooster

NEUTRAL ELEMENT

- Edelstahlgehäuse
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Kratzfester, emaillierter Hinterrost aus Gusseisen

NEUTRAL UNIT

- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Scratch resistant, enamel coated cast iron back grate

UNITÉ NEUTRE

- Corps en acier inoxydable
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Grille arrière en fonte émaillée, résistant aux rayures

7178.9047



Door standard line 700

>	7178.0315-0320-0325
KG	4

Cooking range



STAND ALONE MODELS

GAS RANGE







7178.0400	7178.0405	7178.0410
400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
2x 6,5 kW	4x 6,5 kW	6x 6,5 kW
52	95	145

GASKOOKTAFEL

- Gasklep met veiligheidsklep
- Hoog rendement brander
- Verwijderbare onderste branderbak voor eenvoudige reiniging en onderhoud
- Krasbestendige geëmailleerde gietijzeren bovenplaten
- Gietijzeren branders met nikkelcoating
- Beschermde waakvlam
- Zelfstabiliserende vlam
- Thermostaat temperatuurregeling met gasklep en thermokoppel
- Piezo-elektrische branderontsteking Piezo-vonkontsteking

GASHERD

- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- Hochleistungsbrenner
- Abnehmbare Bodenschale für einfache Reinigung und Wartung
- Emaillebeschichteter, kratzfester, pflegeleichter Herd der Spitzenklasse
- Nickel beschichteter Gusseisen-Brenner
- Geschützte Pilotflamme
- Selbststabilisierende Flamme
- Thermostat-Temperaturregelung mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Piezoelektrische Brennerzündung Piezo-Funkenzündung

GAS RANGE

- Gas valve with safety relief
- High efficiency burner
- Removable bottom burner tray for easy cleaning and maintenance
- Scratch resistant enamel coated cast iron top plates
- Nickel coated cast iron burners
- Protected Pilot Flame
- Self stabilizing flame
- Thermostat temperature control with safety valve and thermocouple
- Piezo-electric burner ignition Piezo spark ignition

CUISINIERE A GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Brûleurs à haut rendement
- Bac inférieur amovible pour un nettoyage et une maintenance facile
- Grille supérieure en fonte émaillée, résistant aux rayures
- Brûleurs en fonte revêtues de nickel
- Flamme pilote protégée
- Flamme auto-stabilisante
- Contrôle de la température du thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple
- Allumage brûleur piézo-électrique Allumage piézoélectrique

7488.9055	
	Grid for pan
	L 265 x 265

7178.9045	
	Door standard line 700
	KG 4

GAS RANGE WITH GAS OVEN





	7178.0415	7178.0420
H L	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
	4x 6,5 kW	6x 6,5 kW
OVEN	6 kW	6 kW
KG	135	203

GASFORNUIS MET GASOVEN

- Gasklep met veiligheidsklep
- Hoog rendement brander
- Geïsoleerde oven
- Verwijderbare onderste branderbak voor eenvoudige reiniging en onderhoud
- Krasbestendige geëmailleerde gietijzeren bovenplaten
- Gietijzeren branders met nikkelcoating
- Beschermde waakvlam
- Geëmailleerde stalen bak
- Oven van aluminium gecoat plaatstaal
- Roestvrijstalen dubbelwandige geïsoleerde deur
- Zelfstabiliserende vlam
- Verwijderbare, eenvoudig te reinigen roestvrijstalen ovenrekken
- Thermostaat temperatuurregeling met gasklep en thermokoppel
- Piezo-elektrische branderontsteking Piezo-vonkontsteking

GASHERD MIT GASBACKOFEN

- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- Hochleistungsbrenner
- Isolierter Ofen
- Herausnehmbare untere Brennerschale für einfache Reinigung und Wartung
- Emaillebeschichteter, kratzfester, pflegeleichter Herd der Spitzenklasse
- Nickel beschichteter Gusseisen-Brenner
- Geschützte Pilotflamme
- Emaillebeschichtetes Stahlblech
- Ofen aus aluminium-beschichtetem Blech
- Isolierte doppelwandige Edelstahltür
- Selbststabilisierende Flamme
- Herausnehmbare, leicht zu reinigende Roste aus Edelstahl
- Thermostat-Temperaturregelung mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Piezoelektrische Brenner-zündung Piezo-Funkenzündung

GAS RANGE WITH GAS OVEN

- Gas valve with safety relief
- High efficiency burner
- Insulated oven
- Removable bottom burner tray for easy cleaning and maintenance
- Scratch resistant enamel coated cast iron top plates
- Nickel coated cast iron burners
- Protected Pilot Flame
- Enamel coated steel tray
- Oven constructed of aluminium coated sheet metal
- Stainless steel double-wall insulated door
- Self stabilizing flame
- Removable, easy clean stainless steel oven racks
- Thermostat temperature control with safety valve and thermocouple
- Piezo-electric burner ignition Piezo spark ignition

CUISINIERE A GAZ AVEC FOUR A GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Brûleurs à haut rendement
- Four avec isolation
- Plateau de brûleur inférieur amovible pour un nettoyage et une maintenance faciles
- Grille supérieure en fonte émail-lée, résistant aux rayures
- brûleurs en fonte revêtues de nickel
- Flamme pilote protégée
- Plaque en acier émaillé
- Four en tôle revêtue d'aluminium
- Porte isolée à double paroi en acier inoxydable
- Flamme auto-stabilisante
- Grilles de four en acier inoxydable amovibles et faciles à nettoyer
- Contrôle de la température du thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple
- Allumage brûleur piézo-élec-trique Allumage piézoélectrique

7488.9055	
	Grid for pan
	L 265 x 265

7178.9065	
	Grid for oven
	H L 535 x 590

7178.9045	
	Door standard line 700
	> 7178.0420
	KG 4

SOLID TOP RANGE GAS





NEW!

	7178.0585	7178.0590
H L	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
	4x 6,5 kW | 1x 6,5 kW	4x 6,5 kW | 1x 6,5 kW
OVEN	✗	6 kW
KG	129	175

KOOKPLAATFORNUIS GAS

- Met zink gecoate kookplaat
- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Lange levensduur, eenvoudig te bedienen en te onderhouden
- Hoogrendement branders
- Speciaal gecoate, onkrasbare, eenvoudig te reinigen gietijzeren roosters
- Afneembaar en gemakkelijk te verwijderen olievreservoir van hoge kwaliteit

GLÜHPLATTENHERD GAS

- Verzinkte Glühplatte
- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Lange Lebensdauer, einfache Bedienung und Wartung
- Hocheffiziente Brenner
- Speziell beschichtete, kratzfeste, leicht zu reinigende Gussroste
- Abnehmbare und leicht zu reinigende Ölwanne der Spitzenklasse

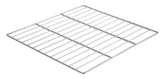
SOLID TOP RANGE GAS

- Zinc coated solid top
- Stainless steel body
- Easy to clean and hygienic
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Long life, easy to operate and maintenance
- High efficiency burners
- Special coated, unscratchable, easy to clean top cast grates
- Detachable and clearable easily top range oil sump

CUISINIERE PLAQUES COUP DE FEU GAZ

- Le dessus solide revêtue de zinc
- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Longue durée de vie, facile à utiliser et à maintenir
- Brûleurs à haut rendement
- Râpes en fonte à revêtement spécial, non rayables et faciles à nettoyer
- Carter d'huile haut de gamme amovible et facilement net-toyable

7488.9055	
	Grid for pan
	L 265 x 265

7178.9065	
	Grid for oven
	H L 535 x 590

ELECTRIC RANGE







	7178.0425	7178.0430	7178.0435
H L	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	400 V / 1x 2,25, 1x 1,85 kW	400 V / 2x 2,25, 2x 1,85 kW	400 V / 2x 2,25, 2x 1,85 kW
OVEN	✗	✗	6 kW
	1x 180,1x 230	2x 180, 2x 230	2x 180, 2x 230
KG	45	130	140

KOOKTAFEL ELEKTRISCH

- Roestvrij stalen buisverwarmers
- Regelbare thermostaat temperatuurregeling
- Indicatielampje geeft de vereiste temperatuur aan

7178.0435:

- Geïsoleerde oven
- Positioneer rack-quides voor 2/1 GN-racks
- Geëmailleerde stalen bak
- Oven van aluminium gecoat plaatstaal
- Roestvrijstalen dubbelwandige, geïsoleerde deur

ELEKTROHERD

- Edelstahlrohrheizkörper
- Thermostat-Temperaturregelung
- Anzeige leuchtet, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist

7178.0435:

- Isolierter Ofen
- Positionierungshilfe für 2/1 GN-Regale
- Emaillebeschichtetes Stahlblech
- Ofen aus aluminiumbeschichtetem Blech
- Isolierte doppelwandige Edelstahltür

ELECTRIC RANGE

- Stainless steel tube heaters
- Adjustable thermostat temperature control
- Indicator light shows required temperature

7178.0435:

- Insulated oven
- Position rack quides for 2/1 GN racks
- Enamel coated steel tray
- Oven constructed of aluminium coated sheet metal
- Stainless steel double-wall, insulated door

CUISINIERE ÉLECTRIQUE

- Résistance des tuyaux en acier inoxydable
- Température réglable
- Voyants indiquant la température requise

7178.0435:

- Four avec isolation
- Guides de positionnement pour 2/1 racks GN
- Plaque en acier émaillé
- Four en tôle revêtue d'aluminium
- Porte isolée à double paroi en acier inoxydable

7178.9065	
	Grid for oven
	H L 535 x 590

7178.9045	
	Door standard line 700
	> 7178.0425-0430
	KG 4

INDUCTION ELECTRIC RANGE





NEW!

	7178.0570	7178.0575
H L	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	230 V / 2x 2,6 kW	230 V / 4x 2,6 kW
KG	43	78

INDUCTIE KOOKUNIT ELEKTRISCH

- Lange levensduur, eenvoudig te bedienen en te onderhouden
- Maximale controleerbaarheid
- Duurzame keramische inductiekookplaten
- Beveiligingssysteem tegen oververhitting
- Ononderbroken looptijd
- Naadloze interactie met pan
- Stabiele/consistente prestaties
- Reactietijd lager dan 1 seconde
- Koken op hoge temperatuur
- Bestand tegen hoge temperaturen

INDUKTION ELEKTROHERD

- Lange Lebensdauer, einfache Bedienung und Wartung
- Maximale Steuerungsfähigkeit
- Robuste Induktionskochfelder aus Keramik
- Überhitzungsschutz-System
- Kontinuierliche Laufzeit
- Nahtlose Interaktion mit Pfannen
- Stabile/konstante Leistung
- Reaktionszeit unter 1 Sekunde
- Kochen bei hoher Temperatur
- Hohe Temperaturbeständigkeit

INDUCTION ELECTRIC RANGE

- Long life, easy to operate and maintenance
- Maximum controllability
- Durable ceramic induction hobs
- Overheating protection system
- Continuous runtime
- Seamless interaction with pan
- Stable/consistent performance
- Reaction time less than 1 second
- High temperature cooking
- High temperature resistance

INDUCTION CUISINIERE ELECTRIQUE

- Longue durée de vie, facile à utiliser et à maintenir
- Contrôlabilité maximale
- Tables de cuisson à induction en céramique durables
- Système de protection contre la surchauffe
- Autonomie continue
- Interaction transparente avec la casserole
- Performances stables / constantes
- Temps de réaction inférieur à 1 seconde
- Cuisson à haute température
- Résistance aux températures élevées

7178.9045	
	Door standard line 700
	> 7178.0570-00575
	KG 4

GAS WOK COOKER



7178.0440	
H L	400 x 700 x 900
	10 kW
KG	50

WOKTAFEL GAS

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Veiligheids gasklep
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Hoog rendement brander
- Beschikbaar met LPG of aardgas
- Krasbestendig en geëmailleerd gietijzeren achterrooster
- Piëzo-vonkontsteking
- Thermostaat temperatuurregeling
- Regelbare temperatuur

GAS WOK HERD

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Hochleistungsbrenner
- LPG oder Erdgas möglich
- Kratzfester, emaillierter Hinterrost aus Gusseisen
- Piezo-Funkenzündung
- Thermostat-Temperaturregelung
- Einstellbare Temperatur

GAS WOK COOKER

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Safety valve with relief
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- High efficiency burner
- Avaible lpg or natural gas
- Scratch resistant and enameled cast iron back grate
- Piezo spark ignition
- Thermostat temperature control
- Adjustable temperature

GAZINIÈRE CHINOISE

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Brûleurs à haut rendement
- Peut fonctionner au GPL et au gaz naturel
- Grille arrière en fonte émaillée, résistant aux rayures
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- Contrôle de la température du thermostat
- Température réglable

7178.9045	
	Door standard line 700
	KG 4

INDUCTION WOK COOKER



NEW!

7178.0580	
H L D	400 x 700 x 900
	400 V / 5 kW
KG	34

INDUCTIE WOKTAFEL

- Lange levensduur, eenvoudig te bedienen en te onderhouden
- Maximale controleerbaarheid
- Duurzame keramische inductiekookplaten
- Beveiligingssysteem tegen oververhitting
- Ononderbroken looptijd
- Naadloze interactie met pan
- Stabiele/consistente prestaties
- Reactietijd lager dan 1 seconde
- Koken op hoge temperatuur
- Effectieve isolatie

INDUKTION WOK HERD

- Lange Lebensdauer, einfache Bedienung und Wartung
- Maximale Steuerungsfähigkeit
- Robuste Induktionskochfelder aus Keramik
- Überhitzungsschutz-System
- Kontinuierliche Laufzeit
- Nahtlose Interaktion mit Pfannen
- Stabile/konstante Leistung
- Reaktionszeit unter 1 Sekunde
- Kochen bei hoher Temperatur
- Effektive Isolation

INDUCTION WOK COOKER

- Long life, easy to operate and maintenance
- Maximum controllability
- Durable ceramic induction hobs
- Overheating protection system
- Continuous runtime
- Seamless interaction with pan
- Stable/consistent performance
- Reaction time less than 1 second
- High temperature cooking
- Effective isolation

INDUCTION CHINOISE

- Longue durée de vie, facile à utiliser et à maintenir
- Contrôlabilité maximale
- Tables de cuisson à induction en céramique durables
- Système de protection contre la surchauffe
- Autonomie continue
- Interaction transparente avec la casserole
- Performances stables / constantes
- Temps de réaction inférieur à 1 seconde
- Cuisson à haute température
- Isolation efficace

7178.9045	
	Door standard line 700
	KG 4

GAS FRY TOP





	7178.0445	7178.0475
H L	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
	6,5 kW	6,5 kW
°C	50/300°C	50/300°C
KG	83	83

	7178.0450	7178.0480
H L	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	2x 6,5 kW	2x 6,5 kW
°C	50/300°C	50/300°C
KG	126	126

GASBAKPLAAT

- Veiligheids gasklep
- Hoog rendement brander
- Beschikbaar met LPG of aardgas
- Stalen bakplaat of hardverchroomde platen van 15 mm dik
- 3 mm dik roestvrijstalen kookoppervlak
- Roestvrijstalen olieopvanglade in opbergkast
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer
- Consistent verwarmd kookoppervlak
- Afvalolielade
- Thermostaat temperatuurregeling
- Thermokoppelbeveiliging aangesloten op de brander
- Piëzo-vonkontsteking
- Isolatie om oververhitting van het apparaat te voorkomen en energieverlies te verminderen

GAS GRILLPLATTE

- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- Hochleistungsbrenner
- LPG oder Erdgas möglich
- Mit Stahl Grill oder Hartchrom beschichtete Platten mit einer Dicke von 15mm
- Kochfläche aus 3 mm starkem Edelstahl
- Edelstahl-Ölsammelschublade im Schrank
- Abgeschrägte Kochfläche für einfache Wartung mit Ablauf
- Gleichmäßige Kochfläche
- Altölschublade
- Thermostat-Temperaturregelung
- Thermoelementsicherung am Brenner angeschlossen
- Piezo-Funkenzündung
- Isoliert, um Überhitzung und Energieverlust zu vermeiden

GAS FRY TOP

- Gas valve with safety relief
- High efficiency burner
- Avaible lpg or natural gas
- Steel Griddle or Hard Chromium coated plates 15 mm thick
- 3 mm thick stainless steel cooking surface
- Stainless Steel Oil collection drawer inside storage cabinet
- Sloped cooking surface for easy maintenance with drain
- Consistant heated cooking surface
- Waste oil drawer
- Thermostat temperature control
- Thermocouple safety device connected to the burner
- Piezo spark ignition
- Insulation to prevent overheating of the body and reduce energy losses

PLAQUES GRILL A GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Brûleurs à haut rendement
- Peut fonctionner au GPL et au gaz naturel
- Plaques en acier, chauffantes ou chromées de 15 mm d'épaisseur
- Surface de cuisson en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable placé à l'intérieur du placard
- Surface de cuisson incliné pour un nettoyage facile et pratique avec trou de décharge de liquide
- Surface de cuisson homogène
- Réservoir d'huile usée
- Contrôle de la température du thermostat
- Dispositif de sécurité thermocouple relié au brûleur
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum

7178.9045	
	Door standard line 700
	KG 4

7488.9045	
	Scraper

ELECTRIC FRY TOP





	7178.0455	7178.0465	7178.0485
H L	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
	400 V / 3,6 kW	400 V / 3,6 kW	400 V / 3,6 kW
°C	50/300°C	50/300°C	50/300°C
KG	95	95	95

	7178.0460	7178.0490
H L	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	400 V / 7,2 kW	400 V / 7,2 kW
°C	50/300°C	50/300°C
KG	140	140

ELEKTRISCHE BAKPLAAT

- Hoog rendement brander
- Stalen bakplaat of hardverchroomde platen van 15 mm dik
- 3 mm dik roestvrijstalen kookoppervlak
- Roestvrijstalen olieopvanglade in opbergkast
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer
- Consistent verwarmd kookoppervlak
- Afvalolielade
- Thermostaat temperatuurregeling
- Thermokoppelbeveiliging aangesloten op de brander
- Isolatie om oververhitting van het apparaat te voorkomen en energieverlies te verminderen

ELEKTRO GRILLPLATTE

- Hochleistungsbrenner
- Homogene, gleichmäßige Kochfläche
- Mit Stahl Grill oder Hart-chrom beschichtete Platten mit einer Dicke von 15 mm
- Kochfläche aus 3 mm starkem Edelstahl
- Schräge Kochfläche für einfache Wartung mit Flüssigkeitsablauf
- Altölschublade
- Thermostat-Temperaturregelung
- Piezo-Funkenzündung

ELECTRIC FRY TOP

- High efficiency burner
- Steel Griddle or Hard Chromium coated plates 15 mm thick
- 3 mm thick stainless steel cooking surface
- Stainless Steel Oil collection drawer inside storage cabinet
- Sloped cooking surface for easy maintenance with drain
- Consistant heated cooking surface
- Waste oil drawer
- Thermostat temperature control
- Thermocouple safety device connected to the burner
- Insulation to prevent overheating of the body and reduce energy losses

PLAQUES GRILL A ELECTRIQUE

- Brûleurs à haut rendement
- Plaques en acier, chauffantes ou chromées de 15 mm d'épaisseur
- Surface de cuisson en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable placé à l'intérieur du placard
- Surface de cuisson incliné pour un nettoyage facile et pratique avec trou de décharge de liquide
- Surface de cuisson homogène
- Réservoir d'huile usée
- Contrôle de la température du thermostat
- Dispositif de sécurité thermocouple relié au brûleur
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum

7178.9045	
	Door standard line 700
	KG 4

7488.9045	
	Scraper

7178.9050	
	Scraper

GAS LAVA STONE GRILL





7178.0495	
H L	400 x 700 x 900
	✓
	9 kW
KG	76

7178.0500	
H L	800 x 700 x 900
	✓
	2x 9 kW
KG	128

LAVASTEENGRIL GAS

- Veiligheids gasklep
- Beschikbaar met LPG of aardgas
- Duurzame gietijzeren bakplaat onder de lavastenen
- Consistent kookoppervlak
- Roestvrijstalen olieopvanglade in kast
- Roestvrijstalen V-vormig grillrooster
- Afvalolielade
- Piëzo-vonkontsteking
- Isolatie om oververhitting van het apparaat te voorkomen en energieverlies te verminderen
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer

GASLAVASTEINGRIL

- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- LPG oder Erdgas möglich
- Dauerhafte Gusseisenplatte unter den Lavasteinen
- Gleichmäßige Kochfläche
- Edelstahlölsammlung im Schrank
- V-förmiger Grillrost aus Edelstahl
- Altölschublade
- Piezo-Funkenzündung
- Körperisolierung, um Überhitzung und Energieverlust zu vermeiden
- Abgeschrägte Kochfläche für einfache Wartung mit Ablauf

GAS LAVA STONE GRILL

- Safety valve with relief
- Avaible lpg or natural gas
- Durable cast iron griddle under the lavastones
- Consistent cooking surface
- Stainless steel oil collection inside cabinet
- Stainless steel V-shape grilling grate
- Waste oil drawer
- Piezo spark ignition
- Body insulated to prevent overheating and energy loss
- Sloped cooking surface for easy maintenance and cleaning with drain

GRILL PIERRE LAVIQUE GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Peut fonctionner au GPL et au gaz naturel
- Plaque chauffante en fonte durable sous les pierres de lave
- Surface de cuisson homogène
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable placé à l'intérieur du placard
- Grille de cuisson en V en acier inoxydable
- Réservoir d'huile usée
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum
- Surface de cuisson incliné pour un nettoyage facile et pratique avec trou de décharge de liquide

7178.9045	
	Door standard line 700
KG	4

7178.9055	
	Scraper

7178.9060	
	Lava stones
	2,5 kg

GAS VAPOR GRILL



7178.0505

H L	400 x 700 x 900
	9 kW
KG	105

GAS WATER GRILL

- Water afvoer boven
- Water lade
- Dankzij het waterreservoir onder het gegoten kookoppervlak, wordt tijdens het kookproces verdamping geboden en wordt uitdroging van gekookt voedsel voorkomen.
- Speciale bakplaten op het kookoppervlak kunnen eenvoudig worden verwijderd. Deze functie biedt gemak voor reiniging en onderhoud.
- Het waterreservoir dat van voren kan worden geopend, heeft laden en kan gemakkelijk worden verwijderd.
- Restolie stroomt door de grill en gaat naar het waterreservoir. Dus ontsteking van olie wordt voorkomen.
- Deze versie heeft twee afzonderlijke kookzones.
- Isolatie die verwarming van perifere metaalplaten en warmteafvoer minimaliseert.
- Lijsten die speciaal zijn ontworpen om branden te breken.
- Bestand tegen hoge temperaturen

GAS WATERGRILL

- Wasserablauf oben
- Wasserauffang
- Dank des Wasserbehälters unter der gegossenen Kochfläche wird während des Kochvorgangs eine Verdampfung und ein Austrocknen der zu kochenden Speisen verhindert.
- Spezielle Design-Grillplatten auf der Kochfläche können problemlos entfernt werden. Diese Funktion erleichtert die Reinigung und Wartung.
- Der Wassertank, der von der Vorderseite aus zugänglich ist, verfügt über Schubladen und kann leicht entfernt werden.
- Das restliche Öl fließt durch den Grill und gelangt zum Wasserbehälter. So wird eine Entzündung des Öls verhindert.
- Diese Version hat zwei separate Brennzonen.
- Isolation, die die Erwärmung des Randblechs und die Wärmeableitung minimiert.
- Formteile, die speziell entwickelt wurden und die Brände brechen.
- Hochtemperaturbeständige Gussteile

GAS VAPOR GRILL

- Water drainage top
- Water drawer
- Thanks to water reservoir under cast cooking surface, vaporization is provided during cooking process and dehydration of food being cooked is prevented.
- Special design griddles on cooking surface can be removed easily. This feature provides convenience for cleaning and maintenance.
- The water reservoir that can be interfered from front face has drawers and it can be removed easily.
- Residuary oil flows through cooking grill and it goes to the water reservoir. So inflammation of oil is prevented.
- This version has two separate firing zones.
- Isolation that minimizes heating of periphery metal sheet and heat abduction.
- Mouldings that are designed specially and that breaks fires.
- Castings resistant to high temperature

GRILL VAPEUR À GAZ

- Point de Drainage de l'eau
- Bac à eau
- Grâce au réservoir d'eau situé sous la surface de cuisson, une vaporisation est assurée pendant le processus de cuisson et la déshydratation des aliments en cours de cuisson est empêchée.
- Les grils de conception spéciale sur la surface de cuisson peuvent être enlevés facilement. Cette fonctionnalité est pratique pour le nettoyage et la maintenance.
- Le réservoir d'eau qui peut être interféré de face avant a des tiroirs et il peut être retiré facilement.
- L'huile résiduelle coule à travers la grille de cuisson et se dirige vers le réservoir d'eau afin d'éviter que l'huile brule.
- Cette version dispose de deux zones de cuisson séparées.
- L'isolation réduit la chaleur sur le pourtour de la grille.
- Des moulures conçues spécialement pour lutter contre les incendies.
- Coulées résistantes à haute température

GAS FRYER





	7178.0510	7178.0515
H L	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	15 kW	2x 15 kW
Ltr	1x 15 L	2x 15 L
KG	64	87

GASFRITEUSE

Incl. manden

- Veiligheids gasklep
- Hoog rendement brander
- Consistent kookoppervlak
- Beschikbaar lpg of aardgas
- Krasbestendig en geëmailleerd gietijzeren achterrooster
- Friteuse met opbergkast
- Piëzo-vonkontsteking
- Thermostaat temperatuurregeling
- Roestvrij stalen manden
- Regelbare temperatuur
- Zeer efficiënt gasverbrandingssysteem

GAS FRITEUSEN

Inkl. Korbe

- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- Hochleistungsbrenner
- Gleichmäßige Kochfläche
- LPG oder Erdgas möglich
- Kratzfester, emaillierter Hinterrost aus Gusseisen
- Friteuse mit Stauschrank
- Piezo-Funkenzündung
- Thermostat-Temperaturregelung
- Edelstahlkörbe
- Einstellbare Temperatur
- Hocheffizientes Gasverbrennungssystem

GAS FRYER

Incl baskets

- Safety valve with relief
- High efficiency burner
- Consistent cooking surface
- Avaible lpg or natural gas
- Scratch resistant and enameled cast iron back grate
- Fryer with storage cabinet
- Piezo spark ignition
- Thermostat temperature control
- Stainless steel baskets
- Adjustable temperature
- High efficient gas combustion system

FRITEUSE À GAZ

Incl. paniers

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Brûleurs à haut rendement
- Surface de cuisson homogène
- Peut fonctionner au GPL et au gaz naturel
- Grille arrière en fonte émaillée, résistant aux rayures
- Friteuse avec meuble de rangement
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- Contrôle de la température du thermostat
- Paniers en acier inoxydable
- Température réglable
- Système de combustion de gaz à haut rendement

7178.9010		
	Basket gas fryer	
	7L	7178.0510 / 515

7178.9015		
	Basket gas fryer	
	15L	7178.0510 / 515

ELECTRIC FRYER



7178.0520



7178.0522



7178.0525



7178.0527

	7178.0520	7178.0522
H L	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
	400 V / 14 kW	400 V / 9 kW
Ltr	1x 18 L	1x 10 L
KG	55	55

	7178.0525	7178.0527
H L	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	400 V / 2x 14 kW	400 V / 9 kW
Ltr	2x 18 L	2x 10 L
KG	86	86

FRITEUSE ELEKTRISCH

Incl. manden

- Hoog rendement brander
- Consistent kookoppervlak
- Krasbestendig en geëmailleerd gietijzeren achterrooster
- Friteuse met opbergkast
- Thermostaat temperatuurregeling
- Roestvrij stalen manden
- Regelbare temperatuur
- Indicatielampjes bediening en verwarming
- Roestvrij stalen buisverwarmers

ELEKTRO FRITEUSEN

Inkl. Korbe

- Hochleistungsbrenner
- Gleichmäßige Kochfläche
- Kratzfester, emaillierter Hinterrost aus Gusseisen
- Friteuse mit Stauschrank
- Thermostat-Temperaturregelung
- Edelstahlkörbe
- Einstellbare Temperatur
- Betriebs- und Heizungskontrollleuchten
- Edelstahlrohrheizkörper

ELECTRIC FRYER

Incl baskets

- High efficiency burner
- Consistent cooking surface
- Scratch resistant and enameled cast iron back grate
- Fryer with storage cabinet
- Thermostat temperature control
- Stainless steel baskets
- Adjustable temperature
- Operation and heating control indicator lights
- Stainless steel tube heaters

FRITEUSE A ÉLECTRIQUE

Incl. paniers

- Brûleurs à haut rendement
- Surface de cuisson homogène
- Grille arrière en fonte émaillée, résistant aux rayures
- Friteuse avec meuble de
- rangement
- Contrôle de la température du thermostat
- Paniers en acier inoxydable
- Température réglable
- Voyants de contrôle de la
- température de fonctionnement et de la résistance
- Résistance des tuyaux en acier inoxydable

7178.9020	
	Basket electric fryer
	18L 7178.0520 / 0525

7178.9025	
	Basket electric fryer
	10L 7178.0522 / 0527

ELECTRIC PASTA COOKER



7178.0540	
H L	400 x 700 x 900
	400 V / 9 kW
Ltr	18 L
KG	52

PASTAKOKER ELEKTRISCH

Incl. manden

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- Veilige hermostaat-temperatuurregeling
- Indicatielampje bij het bereiken van de vereiste temperatuur
- Kookbak met overloopafvoer
- Roestvrij stalen buisverwarmers
- Temperatuurbereik (0-120°C)

ELEKTRO NUDELKOCHER

Inkl. Korbe

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- Thermostat-Temperaturregelung
- Anzeige leuchtet, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist
- Garbehälter mit Überlauf
- Edelstahlrohrheizkörper
- Betriebstemperaturbereich (0-120°C)

ELECTRIC PASTA COOKER

Incl baskets

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Durable
- Safe thermostat temperature control
- Indicator light when reaching required temperature
- Cooking container with overflow drain
- Stainless steel tube heaters
- Operating temperature range (0-120°C)

CUISEURS POUR PÂTES ÉLECTRIQUE

Incl. paniers

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Durable
- Contrôle de la température du thermostat
- Voyants indiquant la température requise
- Récipient de cuisson avec vidange trop-plein
- Résistance des tuyaux en acier inoxydable
- Plage de température de fonctionnement (0-120°C)

7178.9035	
	Basket pasta cooker
	H L 220 x 165 x 210

7178.9040	
	Basket pasta cooker
	H L 110 x 65 x 210

CHIPS SCUTTLE



7178.0530

H L	400 x 700 x 900
	230 V / 1 kW
GN	1x 1/1
KG	50

FRIETWARMHOUDUNIT

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- GN 1/1 Container met oliezeef
- Opbergruimte
- Keramische infrarood bovenverwarmer houdt gebakken aardappelen op de juiste temperatuur
- Verwijderbare container voor eenvoudige reiniging

POMMES FRITES WARMER

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- GN 1/1 Behälter mit Ölsieb
- Lagerschrank
- Keramik-Infrarot-Top-Heizung hält Bratkartoffeln auf der richtigen Temperatur
- Abnehmbarer Behälter zur einfachen Reinigung

CHIPS SCUTTLE

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Durable
- GN 1/1 Container with oil strainer
- Storage cabinet
- Ceramic infrared top heater keeps fried potatoes at correct temperature
- Removable container for easy cleaning

CHAUFFE FRITES

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Durable
- Bac GN 1/1 avec filtre à huile
- Cabinet de stockage
- La chaleur est fournie par les radiateurs infrarouges en céramique
- Conteneur amovible pour un nettoyage facile

ELECTRIC BAIN MARIE



7178.0535	
H L	400 x 700 x 900
	230 V / 1,5 kW
GN	1x 1/1 (max. depth 150mm)
Ltr	26 L
KG	36

BAIN MARIE ELEKTRISCH

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- Veiligheidsthermostaat
- Opbergruimte
- Thermostaat temperatuurregeling
- Roestvrij stalen buisverwarmers onder de tank
- Indicator licht op wanneer de gewenste temperatuur is bereikt
- Temperatuurbereik (30-90°C)

ELEKTRO BAIN MARIE

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- Sicherheitsthermostat
- Lagerschrank
- Thermostat-Temperaturregelung
- Edelstahlrohrheizkörper unter dem Tank
- Anzeige leuchtet, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist
- Betriebstemperaturbereich (30-90°C)

ELECTRIC BAIN MARIE

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Durable
- Safety thermostat
- Storage cabinet
- Thermostat temperature control
- Stainless steel tube heaters under the tank
- Indicator lights when reaching to the required temperature
- Operating temperature range (30-90°C)

BAIN MARIE À ÉLECTRIQUE

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Durable
- Thermostat de sécurité
- Cabinet de stockage
- Contrôle de la température du thermostat
- Chauffe-tubes en acier inoxydable sous le réservoir
- Voyants indiquant la température requise
- Plage de température d fonctionnement (30-90°C)

7178.9045	
	Door standard line 700
	KG 4

ELECTRIC BOILING PAN





	7178.0560	7178.0565
	SQUARE	ROUND
H L	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	400 V / 9,4 kW	400 V / 9,4 kW
°C	0/+180°C	0/+180°C
Ltr	60 L	60 L
	✓	✓
KG	140	140

ELEKTRISCHE KOOKKETEL

Indirecte verhitting

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- Waterinlaat- en aftapkranen op het voorpaneel
- Dubbelwandige voor het gebruik van olie, dit zorgt voor duurzaamheid, hoge efficiëntie en minimaal onderhoud
- Duurzaam en minimaal onderhoud door olie in de dubbelwandige wand
- Veiligheidsthermostaat
- Veiligheidsklep

ELEKTROKOCHKESSEL

Indirekt beheizt

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- Wasserzulauf- und Ablaufhähne an der Frontplatte
- Die Verwendung von Öl im Mantel sorgt für Langlebigkeit, hohe Effizienz und minimale Wartung
- Dauerhafte und minimale Wartung durch Verwendung von Öl im Mantel
- Sicherheitsthermostat
- Sicherheitsablassventil

ELECTRIC BOILING PAN

Indirect heating

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Durable
- Water inlet and drain taps located on front panel
- Using oil in the jacket provides durability, high efficiency and minimum maintenance
- Durable and minimum maintenance provided by using oil in the jacket
- Safety thermostat
- Safety discharge valve

MARMITES A ELECTRIQUE

Chauffage indirect

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Durable
- Robinets d'arrivée d'eau et de vidange situés sur le panneau avant
- L'utilisation d'huile dans la gaine procure la durabilité, efficacité élevée et entretien minimum
- Longue durée avec un entretien minimum grâce à l'huile utilisée dans les vestes
- Thermostat de sécurité
- Valve à gaz avec soupape de sécurité

ELECTRIC TILTING PAN



7178.0545	
H L	800 x 700 x 900
	400 V / 9 kW
°C	50/300°C
Ltr	60 L
KG	150

EL. KANTELBARE BRAADSLEDE

Handmatige kanteling

- Roestvrij stalen kookpan
- Veiligheidsthermostaat
- Waakvlam en klep met thermokoppel
- Watertoevoerleiding bediend vanaf het voorpaneel
- Zelf scharnierend deksel
- Roestvrij stalen pan met een diepte van 200 mm
- Krasbestendig geëmailleerd gietijzeren achterrooster
- Thermostaat temperatuurregeling
- Buisbrander onder tank
- Regelbaar verwarmingssysteem 50°C - 300°C
- Handmatig boostsysteem

ELEKTRO-KIPBRATPFANNE

Manuelles heben

- Edelstahlpfanne
- Sicherheitsthermostat
- Kontrolllampe und Ventil mit Thermoelement
- Wasserfüllrohr von der Frontplatte aus gesteuert
- Selbstklappbarer Deckel
- 200 mm tiefe Edelstahlpfanne
- Kratzfester, emaillierter Hinterrost aus Gusseisen
- Thermostat-Temperaturregelung
- Rohrbrenner unter dem Tank
- Einstellbare Heizung 50°C - 300°C
- Manuelles Boost-System

ELECTRIC TILTING PAN

Manual tilting

- Stainless steel cooking pan
- Safety thermostat
- Pilot light and valve with thermocouple
- Water fill pipe controlled from front panel
- Self hinged lid
- 200 mm depth stainless steel pan
- Scratch resistant enamel coated cast iron back grate
- Thermostat temperature control
- Tubular burner under tank
- Adjustable heating system 50°C - 300°C
- Manual boost system

SAUTEUSE BASCULANTES ELECTRIQUE

Levage manual

- Chaudière inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Lampe-témoin et valve à thermocouple
- Chargeur d'eau contrôlé par le panneau avant
- Couvercle à charnière
- Poêle en acier inoxydable d'une profondeur de 200 mm
- Grille arrière en fonte émaillée, résistant aux rayures
- Contrôle de la température du thermostat
- Tuyaux de chauffe inoxydables sous la cuve de cuisson
- Température réglable de 50°C - 300°C
- Système de boost manuel

NEUTRAL UNIT





	7178.0550	7178.0555
H L	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
KG	40	50

NEUTRAAL ELEMENT

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- Opbergruimte
- Krasbestendig, geëmailleerd gietijzeren achterrooster

NEUTRAL ELEMENT

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- Lagerschrank
- Kratzfester, emaillierter Hinterrost aus Gusseisen

NEUTRAL UNIT

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Durable
- Storage cabinet
- Scratch resistant, enamel coated cast iron back grate

UNITÉ NEUTRE

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Durable
- Cabinet de stockage
- Grille arrière en fonte émaillée, résistant aux rayures

7178.9045	
	Door standard line 700
	KG 4

Cooking range



PRO LINE 700

GAS RANGE





7488.0005	7488.0010	7488.0015
400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	1200 x 700 x 250
2x 5,5 kW	4x 5,5 kW	6x 5,5 kW
27	45	63

GASKOOKUNIT

- De 5,5 kW hoog rendement bloem vlam branders zorgen ervoor dat de vlam zich kan aanpassen aan pannen van verschillende afmetingen.
- Gastoestel geleverd voor gebruik met aardgas of LPG-gas, ombouw jets standaard meegeleverd.
- Gietijzer ondersteuning van grote pannen (roestvrij staal als optie) met lange midden vinnen om het gebruik van de grootste tot de kleinsten pannen mogelijk te maken.
- Pannendragers in gietijzer zijn wasbaar in de vaatwasser.
- Branders met vlamregelaar.
- Vlamuitval apparaat op elke brander beschermt tegen gaslekkage wanneer de vlam per ongeluk dooft.
- Beschermde waakvlam.

GASHERD

- Die hocheffizienten 5,5 kW Flammenbrenner ermöglichen die Anpassung der Flamme an verschiedene Pfannengrößen.
- Gasgerät zur Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, serienmäßig mit Konvertierungsdüsen.
- Große Pfannenträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelrippen, um die Verwendung der größten bis zu den kleinsten Pfannen zu ermöglichen.
- Pfannenträger aus Gusseisen sind in der Geschirrspülmaschine waschbar.
- Brenner mit Flammenregler.
- Die Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner schützt vor Gasleckage bei unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Geschützter Pilotenanzünder.

GAS RANGE

- The 5.5 kW high efficiency flower flame burners allow the flame to adapt to different size pans.
- Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- Large sized pan support in cast iron (stainless steel as option) with long center fins to allow the use of the largest down to the smallest pans.
- Pan supports in cast iron are washable in a dishwasher.
- Burners to feature flame regulator.
- Flame failure device on each burner protects against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Protected pilot light.

CUISINIRE A GAZ

- Les brûleurs à flamme en forme de fleur à haute efficacité de 5,5 kW permettent à la flamme de s'adapter à différentes casseroles.
- Appareil à gaz fourni pour une utilisation avec du gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard.
- Support de casserole de grande taille en fonte (acier inoxydable en option) avec de longues ailettes centrales pour permettre l'utilisation des casseroles les plus grandes jusqu'aux plus petites.
- Les supports de casseroles en fonte sont lavables au lave-vaisselle.
- Brûleurs équipés d'un régulateur de flamme.
- Un dispositif de détection de flamme sur chaque brûleur protège contre les fuites de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- Lampe pilote protégée.

7488.9055	
	Grid for pan
	265 x 265

7488.9060	
	Radiant plate for 1 burner
	300 x 340 x 50

ELECTRIC RANGE





7488.0070	7488.0075
400 x 750 x 250	800 x 700 x 250
400 V / 2x 2,6 kW	400 V / 4x 2,6 kW
2x 230	4x 230
20	40





7488.0085	7488.0080
1200 x 700 x 250	800 x 700 x 250
400 V / 6x 2,6 kW	400 V / 4x 2,6 kW
6x Ø230	4x 230 x 230
70	40

ELEKTRISCHE KOOKUNIT

- De gietijzeren platen van 2,6 kW zijn hermetisch afgesloten aan de uit één stuk bovenkant.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Alle buitenpanelen in roestvrij staal met Scotch Brite afwerking.
- Uit één stuk geperst werkblad van 1,5 mm in roestvrij staal.
- Model heeft rechthoekige zijranden om vlak aansluitende verbindingen tussen eenheden mogelijk te maken, waardoor hiaten en mogelijke vuilvangers worden geëlimineerd.

ELEKTROHERD

- Die 2,6 kW starken Gusseisenplatten sind mit der einteiligen Oberseite hermetisch versiegelt.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Alle Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberfläche.
- Einteilige gepresste 1,5-mm-Arbeitsplatte aus Edelstahl.
- Das Modell hat rechtwinklige Seitenkanten, um bündig abschließende Verbindungen zwischen den Einheiten zu ermöglichen, wodurch Spalten und mögliche Schmutzfänger vermieden werden.

ELECTRIC RANGE

- The 2.6kW cast-iron plates are hermetically sealed to the one-piece top.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.

CUISINIERE ELECTRIQUE

- Les plaques en fonte 2.6kW sont scellées hermétiquement à la partie supérieure d'un monobloc.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- Tous les panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite.
- Plan de travail d'une pièce pressé de 1,5 mm en acier inoxydable.
- Le modèle a des bords latéraux à angle droit pour permettre des joints affleurants entre les unités, éliminant les espaces et les éventuels pièges à saleté.

GAS RANGE WITH OVEN





	7488.0020	7488.0025	7488.0030
H L	800 x 700 x 850	800 x 700 x 850	1200 x 700 x 850
	4x 5,5 kW	4x 5,5 kW	6x 5,5 kW
OVEN	6 kW	✗	6 kW
OVEN	✗	400 V / 6 kW	✗
°C	110/270°C	140/300°C	110/270°C
KG	103	104	130

GASFORNUIS MET OVEN

- De 5,5 kW hoog rendement bloem vlam branders zorgen ervoor dat de vlam zich kan aanpassen aan pannen van verschillende afmetingen.
- Gastoestel geleverd voor gebruik met aardgas of LPG-gas, ombouw jets standaard meegeleverd.
- Gietijzer ondersteuning van grote pannen (roestvrij staal als optie) met lange midden vinnen om het gebruik van de grootste tot de kleinsten pannen mogelijk te maken.
- Pannendragers in gietijzer zijn wasbaar in de vaatwasser.
- Branders met vlamregelaar.
- Vlamuitval apparaat op elke brander beschermt tegen gaslekkage wanneer de vlam per ongeluk dooft.
- Beschermde waakvlam.
- Roestvrijstalen ovenkamer met 3 niveaus van geleiders voor 2/1 GN-planken (2 stoompannen) en geribbelde geëmailleerde stalen voetplaat.
- Dubbelwandige deur met geperst binnenpaneel voor warmte-isolatie.

GASHERD MIT BACKOFEN

- Die hocheffizienten 5,5 kW Flammenbrenner ermöglichen die Anpassung der Flamme an verschiedene Pfannengrößen.
- Gasgerät zur Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, serienmäßig mit Konvertierungsdüsen.
- Großer Pfannenträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelrippen, um die Verwendung der größten bis hin zu den kleinsten Pfannen zu ermöglichen.
- Pfannenträger aus Gusseisen sind in der Geschirrspülmaschine waschbar.
- Brenner mit Flammenregler.
- Die Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner schützt vor Gasleckage bei unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Geschützter Pilotenanzünder.
- Ofenkammer aus Edelstahl mit 3 Ebenen für die Aufnahme von 2/1 GN-Regalböden (2 Dampfpfannen) und geriptter emaillierter Stahlbodenplatte.
- Doppelwandige Tür mit gepresster Innenplatte zur Wärmedämmung.

GAS RANGE WITH OVEN

- The 5.5 kW high efficiency flower flame burners allow the flame to adapt to different size pans.
- Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- Large sized pan support in cast iron (stainless steel as option) with long centre fins to allow the use of the largest down to the smallest pans.
- Pan supports in cast iron are washable in a dishwasher.
- Burners to feature flame regulator.
- Flame failure device on each burner protects against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Protected pilot light.
- Stainless steel oven chamber to have 3 levels of runners to accommodate 2/1 GN shelves (2 steam pans) and ribbed enamelled steel base plate.
- Double skinned door with pressed internal panel for heat insulation.

CUISINIERE A GAZ AVEC FOU

- Les brûleurs à flamme en forme de fleur à haute efficacité de 5,5 kW permettent à la flamme de s'adapter à différentes casseroles.
- Appareil à gaz fourni pour une utilisation avec du gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard.
- Support de casserole de grande taille en fonte (acier inoxydable en option) avec de longues ailettes centrales pour permettre l'utilisation des casseroles des plus grandes aux plus petites.
- Les supports des casseroles en fonte sont lavables au lave-vaisselle.
- Brûleurs équipés d'un régulateur de flamme.
- Un dispositif de détection de flamme sur chaque brûleur protège contre les fuites de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- Lampe pilote protégée.
- La chambre du four en acier inoxydable doit avoir 3 niveaux de glissières pour accueillir des étagères GN 2/1 (2 casseroles à vapeur) et une plaque de base en acier émaillé nervuré.
- Porte à double paroi avec panneau interne pressé pour l'isolation thermique.

7488.9055	
	Grid for pan
	L 265 x 265

7488.9060	
	Radiant plate for 1 burner
	H L 300 x 340 x 50

7488.9065	
	Grid 2/1 GN
	H L 650 x 530 x 10

KOOKPLAATUNIT GAS

- Gasverwarmde, stevige bovenkant.
- Duurzame gietijzeren kookplaat, makkelijk schoon te maken.
- Het midden van de plaat kan een maximale temperatuur van 500°C bereiken en naar buiten toe afnemen.
- Centrale brander met geoptimaliseerde verbranding, vlamdovend apparaat en beschermde waakvlam.
- Temperatuurgradiënten om aan verschillende kookbehoeften te voldoen, over de hele plaat aangebracht dankzij het scherpstellen van de temperatuur per zone.
- Pannen van verschillende afmetingen kunnen tegelijkertijd worden gebruikt vanwege het grote oppervlak zonder tussenliggende sectoren.
- Pannen kunnen gemakkelijk van het ene gebied naar het andere worden verplaatst zonder te tillen.
- Alle grote compartimenten aan de voorkant van het toestel voor onderhoudsgemak.
- 7488.0045-0060-0065: branders met geoptimaliseerde verbranding uitwisselbaar ter plaatse. Vlamuitval apparaat op elke brander beschermt tegen gaslekkage wanneer de vlam per ongeluk dooft.
- 7488.0055-0060-0065: basis compartiment bestaat uit een gasgestookte standaard oven met roestvrijstalen branders en een zelfstabiliserende vlam onder de basisplaat. Roestvrijstalen ovenkamer met 3 niveaus van geleiders voor 2/1 GN-planken (2 stoompannen) en geribbelde geëmailleerde stalen voetplaat.
- 7488.0065: opbergvak voor potten, pannen, schalen, enzovoort.

GLÜHPLATTE GAS

- Gasbeheizt, feste Oberseite.
- Robuste Gusseisen-Kochplatte, leicht zu reinigen.
- Die Mitte der Platte kann eine maximale Temperatur von 500°C erreichen, während sie nach außen hin abnimmt.
- Zentralbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallvorrichtung und geschützter Zündflamme.
- Temperaturgradienten zur Erfüllung unterschiedlicher Kochbedürfnisse, die dank der zonenspezifischen Feineinstellung der Temperatur über die gesamte Platte zur Verfügung stehen.
- Aufgrund der großen Oberfläche ohne Zwischensektoren können gleichzeitig mehrere Topfgrößen verwendet werden.
- Töpfe können leicht von einem Bereich zum anderen bewegt werden, ohne dass sie angehoben werden müssen.
- Alle wichtigen Fächer befinden sich vor dem Gerät, um die Wartung zu erleichtern.
- 7488.0045-0060-0065: Brenner mit optimierter Verbrennung vor Ort austauschbar. Die Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner schützt vor Gasleckage bei unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- 7488.0055-0060-0065: Das Bodenfach besteht aus einem gasbeheizten Standardofen mit Edelstahlbrennern und einer selbststabilisierenden Flamme, die unter der Bodenplatte positioniert ist. Ofenkammer aus Edelstahl mit 3 Ebenen für die Aufnahme von 2/1 GN-Regalböden (2 Dampfpfannen) und gerippter emaillierter Stahlbodenplatte.
- 7488.0065: Schrankfach zur Aufbewahrung von Töpfen, Pfannen, Blechen usw.

SOLID TOP GAS

- Gas heated, solid top.
- Durable cast iron cooking plate, easy to clean.
- The centre of the plate can reach a maximum temperature of 500°C while decreasing outwards.
- Central burner with optimized combustion, flame failure device and protected pilot light.
- Temperature gradients to satisfy different cooking needs, provided over the whole plate thanks to the temperature fine-tuning by zone.
- Various sizes of pans can be used at the same time due to large surface area with no intermediate sectors.
- Pans can easily be moved from one are to another without lifting.
- All major compartments located in front of unit for ease of maintenance.
- 7488.0045-0060-0065: burners with optimized combustion interchangeable on site. Flame failure device on each burner protects against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- 7488.0055-0060-0065: base compartment consists of a gas heated standard oven with stainless steel burners and self-stabilizing flame positioned beneath the base plate. Stainless steel oven chamber to have 3 levels of runners to accommodate 2/1 GN shelves (2 steam pans) and ribbed enamelled steel base plate.
- 7488.0065: cupboard compartment for storage of pots, pans, sheet pans, etc.

CUISINIERE PLAQUES COUP DE FEU A GAZ

- Dessus solide chauffé au gaz.
- Plaque de cuisson en fonte durable, facile à nettoyer.
- Le centre de la plaque peut atteindre une température maximale de 500 ° C tout en diminuant vers l'extérieur.
- Brûleur central à combustion optimisée, dispositif anti-flamme et veilleuse protégée.
- Gradients de température pour satisfaire les différents besoins de cuisson, fournis sur toute la plaque grâce au réglage fin de la température par zone.
- Différentes tailles de casseroles peuvent être utilisées en même temps en raison de la grande surface sans secteurs intermédiaires.
- Les casseroles peuvent facilement être déplacées d'une zone à une autre sans être soulevées.
- Tous les principaux compartiments situés à l'avant de l'unité pour faciliter l'entretien.
- 7488.0045-0060-0065: brûleurs à combustion optimisée interchangeables sur site. Un dispositif de défaillance de la flamme sur chaque brûleur protège contre les fuites de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- 7488.0055-0060-0065: le compartiment de la base se compose d'un four standard chauffé au gaz avec des brûleurs en acier inoxydable et une flamme auto-stabilisante positionnée sous la plaque de base. La chambre du four en acier inoxydable doit avoir 3 niveaux de glissières pour accueillir des étagères GN 2/1 (2 casseroles à vapeur) et une plaque de base en acier émaillé nervuré.
- 7488.0065: compartiment de rangement pour le stockage de casseroles, poêles, plaques de caisson, etc.

SOLID TOP GAS

KOOKPLAATUNIT GAS | GLÜHPLATTE GAS | SOLID TOP GAS | CUISINIERE A PLAQUE COUP DE FEU A GAZ





	7488.0040	7488.0045
H L	800 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	7 kW	14,8 kW 2x 5,5 / 1x 3,8
KG	73	70

SOLID TOP GAS

KOOKPLAATUNIT GAS | GLÜHPLATTE GAS | SOLID TOP GAS | CUISINIERE PLAQUES COUP DE FEU A GAZ







	7488.0055	7488.0060	7488.0065
H L	800 x 700 x 850	800 x 700 x 850	1200 x 700 x 850
	13 kW	20,6 kW 2x 5,5 / 1x 3,8	24 kW 2x 5,5 / 1x 7
OVEN	6 KW	6 KW	6 KW
°C	110/270°C	110/270°C	110/270°C
KG	116	115	160

7488.9055



Grid for pan

L 265 x 265

7488.9060



Radiant plate for 1 burner

H L 300 x 340 x 50

7488.9065



Grid 2/1 GN

H L 650 x 530 x 10

ELECTRIC STOVE WITH ELECTRIC OVEN





	7488.0090	7488.0095
H L	800 x 700 x 850	800 x 700 x 850
	400 V / 4x 2,6 kW	400 V / 4x 2,6 kW
OVEN	6 kW	6 kW
	4x 230 x 230	4x 230
°C	140/300°C	140/300°C
KG	80	80

ELEKTRISCHE KOOKUNIT MET ELEKTRISCHE OVEN

- De vier gietijzeren platen van 2,6 kW zijn hermetisch afgesloten aan de bovenkant uit één stuk.
- Basis compartiment bestaat uit een elektrische standaard oven met dikke ovendeur voor warmte-isolatie, geplaatst onder de bodemplaat.
- Elektrische oven met aparte thermostaten oor boven- en onderwarmte-elementen.
- Roestvrijstalen ovenkamer met 3 geleiders voor 2/1 GN-planken (2 stoompannen).
- Geribbelde geëmailleerde stalen bodemplaat.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.

ELEKTROHERD MIT ELEKTRO OFEN

- Die vier 2,6 kW starken Gusseisenplatten sind mit der einteiligen Oberseite hermetisch versiegelt.
- Das Bodenfach besteht aus einem elektrischen Standardofen mit dicker Ofentür zur Wärmeisolierung, die unter der Bodenplatte positioniert ist.
- Elektroofen mit getrennten Thermostaten für obere und untere Heizelemente.
- Edelstahl-Backofenraum mit 3 Ebenen mit Führungen zur Aufnahme von 2/1 GN-Regalen (2 Dampfpfannen).
- Gerippte emaillierte Stahl-Backofengrundplatte.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.

ELECTRIC STOVE WITH ELECTRIC OVEN

- The four 2.6 kW cast-iron plates are hermetically sealed to the one-piece top.
- Base compartment consists of an electric standard oven with thick oven door for heat insulation, positioned beneath the base plate.
- Electric oven to have separate thermostats for top and bottom heating elements.
- Stainless steel oven chamber with 3 levels of runners to accommodate 2/1 GN shelves (2 steam pans).
- Ribbed enamelled steel oven base plate.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AVEC FOUR ÉL.

- Les quatre plaques en fonte de 2,6 kW sont scellées hermétiquement à la partie supérieure d'un monobloc.
- Le compartiment de la base se compose d'un four électrique standard avec une porte épaisse pour l'isolation thermique, positionnée sous la plaque de base.
- Four électrique pour avoir des thermostats séparés pour les éléments chauffants supérieur et inférieur.
- Chambre de four en acier inoxydable avec 3 niveaux de glissières pour accueillir 2 étagères GN (2 casseroles à vapeur).
- Plaque de fond de four en acier émaillé nervuré.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.

7488.9065	
	Grid 2/1 GN
	H L 650 x 530 x 10

INDUCTION RANGE





	7488.0100	7488.0105
H L	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	400 V / 2x 3,5 kW	400 V / 4x 3,5 kW
KG	20	40

INDUCTIE KOOKUNIT

- 6 mm glaskeramisch kookoppervlak met 2/4 onafhankelijk werkende inductiezones met een vermogen van 3,5 kW per zone.
- Bijna het gehele oppervlak van de keramische plaat kan zonder "dode" plekken worden gebruikt.
- Indicatielampje voor elke zone op de bedieningsconsole.
- Inductieplaten voorzien van oververhittingsbeveiliging.
- Vermogen naar de individuele zones kan worden ingesteld met progressieve output, d.w.z. fijne regeling op de lagere niveaus en grotere vooruitgang op de hogere niveaus.
- Lage warmteafvoer naar de keuken.
- De gladde, glaskeramische plaat wordt niet direct verwarmd, er is dus geen verbranding op het kookoppervlak.

INDUKTION HERD

- 6-mm-Glaskeramik-Kochfläche mit 2/4 unabhängig gesteuerten Induktionszonen mit einer Leistung von 3,5 kW pro Zone.
- Fast die gesamte Oberfläche der Keramikplatte kann ohne "tote" Punkte verwendet werden.
- Anzeigelampe für jede Zone, die sich auf der Steuerkonsole befindet.
- Induktionsplatten mit Überhitzungsschutz ausgestattet.
- Die Energie für die einzelnen Zonen kann mit progressiver Leistung eingestellt werden, d.h. Feinregulierung auf den unteren und größere Leistung auf den oberen Ebenen.
- Geringe Wärmeableitung in die Küche.
- Die glatte, glaskeramische Platte wird nicht direkt erhitzt, so dass es kein Anbrennen auf der Kochfläche gibt.

INDUCTION RANGE

- 6 mm glass ceramic cooking surface with 2/4 independently controlled induction zones with a power of 3.5 kW per zone.
- Almost the entire surface of the ceramic plate can be used without “dead” spots.
- Indicating lamp for each zone located on control console.
- Induction plates endowed with overheating safety device.
- Power to the individual zones can be set with progressive output i.e. fine regulation at the lower and larger progress at the upper levels.
- Low heat dissipation to the kitchen.
- The smooth, glass ceramic plate is not directly heated, so there is no burning on cooking surface.

INDUCTION CUISINIERE

- Surface de cuisson vitrocéramique de 6 mm avec 2/4 zones d'induction contrôlées indépendamment avec une puissance de 3,5 kW par zone.
- Presque toute la surface de la plaque en céramique peut être utilisée sans taches «mortes».
- Lampe témoin pour chaque zone située sur la console de contrôle.
- Plaques à induction dotées d'un dispositif de sécurité contre la surchauffe.
- La puissance des zones individuelles peut être réglée avec une sortie progressive, c'est-à-dire une régulation fine à la progression inférieure et plus grande aux niveaux supérieurs.
- Faible dissipation de chaleur vers la cuisine.
- La plaque en vitrocéramique lisse n'est pas directement chauffée, il n'y a donc pas de brûlure sur la surface de cuisson.

GAS FRY TOP





	7488.0110	7488.0115	7488.0120
H L	400 x 700 x 250	400 x 700 x 250	400 x 700 x 250
	7 kW	7 kW	7 kW
°C	200/400°C	200/400°C	130/300°C
	330 x 540	330 x 540	330 x 540
KG	40	70	40

	7488.0145	7488.0150	7488.0155	7488.0160
H L	800 x 700 x 250	800 x 700 x 250	800 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	14 kW	14 kW	14 kW	14 kW
°C	200/400°C	200/400°C	130/300°C	130/300°C
	730 x 540	730 x 540	730 x 540	730 x 540
KG	84	84	84	84

GAS BAKPLAAT

- Groot afvoergat op het kookoppervlak maakt het afvoeren van vet in een grote opvangbak van 1/1,5 liter onder het kookoppervlak mogelijk.
- Grote vetopvangbak verkrijgbaar als optioneel accessoire voor montage onder opzetstukken boven open onderkast.
- Roestvrijstalen hoge spatbescherming aan de achterkant en zijkanten van het kookoppervlak. Spatbescherming kan gemakkelijk worden verwijderd voor reiniging.
- Schrapers met gladde of geribbelde kant worden standaard meegeleverd.
- Piëzo-vonkontsteking voor extra veiligheid.
- Gastoestel geleverd voor gebruik met aardgas of LPG-gas, ombouw jets standaard meegeleverd.
- Sudderzone vooraan.

GAS GRILLPLATTE

- Großes Abflussloch auf der Kochfläche ermöglicht das Ablassen von Fett in einen großen 1/1,5-Liter-Sammler unter der Kochfläche.
- Großer Fettsammelbehälter als optionales Zubehör erhältlich, der unter den Oberteilen über dem offenen Unterschrank installiert werden kann.
- Hoher Spritzschutz aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutz kann zur Reinigung leicht entfernt werden.
- Schaber mit glatten oder gerippten Klingen sind standardmäßig enthalten.
- Piezo-Funkenzündung für zusätzliche Sicherheit.
- Gasgerät zur Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, serienmäßig mit Konvertierungsdüsen.
- Frontale Kochzone.

GAS FRY TOP

- Large drain hole on cooking surface permits the draining of fat into large 1/1,5 litre collector placed under the cooking surface.
- Large grease collection container available as optional accessory to be installed under top units over open base cupboard.
- Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface. Splash guard can be easily removed for cleaning.
- Scrapers with smooth or ribbed blades included as standard.
- Piezo spark ignition for added safety.
- Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- Frontal simmering zone.

PLAQUES GRILL A GAZ

- Le grand trou de drainage sur la surface de cuisson permet l'évacuation des graisses dans un grand collecteur de 1 / 1,5 litre placé sous la surface de cuisson.
- Grand bac de récupération de graisse disponible en tant qu'accessoire optionnel à installer sous les unités supérieures sur le buffet à base ouverte.
- Protection anti-éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le pare-éclaboussures peut être facilement retiré pour le nettoyage.
- Grattoirs à lames lisses ou nervurées inclus en standard.
- • de sécurité.
- Appareil à gaz fourni pour une utilisation avec du gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard.
- Zone avant frémissante

7488.9045	
	Scraper

7488.9050	
	Scraper

ELECTRIC FRY TOP





	7488.0125	7488.0130	7488.0135	7488.0140
	straight	angled		
H / L	400 x 700 x 250	400 x 700 x 250	400 x 700 x 250	400 x 700 x 250
	400 V / 4,2 kW	400 V / 4,2 kW	400 V / 4,2 kW	400 V / 4,2 kW
°C	110 / 280 °C	110 / 300 °C	110 / 300 °C	110 / 280 °C
	330 x 540	330 x 540	330 x 540	330 x 540
KG	47	47	47	47

	7488.0165	7488.0170	7488.0175	7488.0180
H / L	800 x 700 x 250	800 x 700 x 250	800 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	400 V / 8,4 kW	400 V / 8,4 kW	400 V / 8,4 kW	400 V / 8,4 kW
°C	110 / 300 °C	110 / 300 °C	110 / 280 °C	110 / 280 °C
	730 x 540	730 x 540	730 x 540	730 x 540
KG	84	84	84	84

ELEKTRISCHE BAKPLAAT

- Large drain hole on cooking surface permits the draining of fat into large 1/1,5 litre collector placed under the cooking surface.
- Large grease collection container available as optional accessory to be installed under top units over open base cupboard.
- 7488.0125-0130-0135-0140: Electric elements in incoloy positioned under the cooking plate.
- 7488.0165-0170-0175-0180: infrared heating elements mounted below the cooking surface.
- Safety thermostat and thermostatic control.
- Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface. Splash guard can be easily removed for cleaning.
- Scrapers with smooth or ribbed blades included as standard.

ELEKTRO GRILLPLATTE

- Großes Abflussloch auf der Kochfläche ermöglicht das Ablassen von Fett in einen großen 1/1,5-Liter-Sammler unter der Kochfläche.
- Großer Fettsammelbehälter als optionales Zubehör erhältlich, der unter den Oberteilen über dem offenen Unterschrank installiert werden kann.
- 7488.0125-0130-0135-0140: Elektrische Elemente aus Incoloy unter der Kochplatte.
- 7488.0165-0170-0175-0180: Infrarot-Heizelemente unter der Kochfläche montiert.
- Sicherheitsthermostat und Thermostatsteuerung.
- Hoher Spritzschutz aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutz kann zur Reinigung leicht entfernt werden.
- Schaber mit glatten oder gerippten Klingen sind standardmäßig enthalten.

ELECTRIC FRY TOP

- Large drain hole on cooking surface permits the draining of fat into large 1/1,5 litre collector placed under the cooking surface.
- Large grease collection container available as optional accessory to be installed under top units over open base cupboard.
- 7488.0125-0130-0135-0140: Electric elements in incoloy positioned under the cooking plate.
- 7488.0165-0170-0175-0180: infrared heating elements mounted below the cooking surface.
- Safety thermostat and thermostatic control.
- Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface. Splash guard can be easily removed for cleaning.
- Scrapers with smooth or ribbed blades included as standard.

PLAQUES GRILL A ELECTRIQUE

- Le grand trou de drainage sur la surface de cuisson permet l'évacuation des graisses dans un grand collecteur de 1 / 1,5 litre placé sous la surface de cuisson.
- Grand bac de récupération de graisse disponible en tant qu'accessoire optionnel à installer sous les unités supérieures sur le buffet à base ouverte.
- 7488.0125-0130-0135-0140: Éléments électriques en incoloy positionnés sous la plaque de cuisson.
- 7488.0165-0170-0175-0180: éléments chauffants infrarouges montés sous la surface de cuisson.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Protection anti-éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Protection contre les éclaboussures peut être facilement enlevé pour le nettoyage
- Grattoirs à lames lisses ou nervurées inclus en standard.

7488.9045	
	Scraper

7488.9050	
	Scraper

ELECTRIC BAIN-MARIE





	7488.0245	7488.0250
H L	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	400 V / 3 kW	230 V / 3 kW
°C	30/90°C	30/90°C
GN	1x 1/1	2x 1/1
	✓	✓
KG	20	25

ELEKTRISCHE BAIN-MARIE

- Bain Marie gebruikt voor op serveertemperatuur houden van gekookt voedsel met heet water.
- Incoloy gepantserde verwarmingselementen onder de bodem van de bak.
- Waterbak is naadloos in de bovenzijde van het apparaat gelast.
- Het waterniveau is aan de zijkant van de bak met plaat gemarkeerd.
- Toestel met handmatige vulling van de bak.
- Watertemperatuur geregeld door thermostaat met maximale temperatuurwaarde van 90°C.
- Bak leeg te maken door kraan aan de voorkant van de machine.
- Alle buitenpanelen in roestvrij staal met Scotch Brite afwerking.
- Uit één stuk geperst werkblad van 1,5 mm in roestvrij staal.
- Model heeft rechthoekige zijranden om vlak aansluitende verbindingen tussen eenheden mogelijk te maken, waardoor hiaten en mogelijke vuilvangers worden geëlimineerd.

ELEKTRO BAIN-MARIE

- Bain Marie für die Warmhaltung von gekochtem Essen bei Servier-temperatur mit heißem Wasser.
- Incoloy gepanzerte Heizelemente unter dem Boden des Beckens positioniert.
- Das Wasserbecken ist nahtlos in die Oberseite des Geräts eingeschweißt.
- Der Wasserfüllstand ist an der Seite des Beckens mit einer Plakette markiert.
- Gerät zum manuellen Nachfüllen des Beckens.
- Die Wassertemperatur wird durch einen Thermostat mit einem maximalen Temperaturwert von 90°C geregelt.
- Das Becken wird durch einen Hahn an der Vorderseite der Maschine entleert.
- Alle Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberfläche.
- Einteilige gepresste 1,5-mm-Arbeitsplatte aus Edelstahl.
- Das Modell hat rechtwinklige Seitenkanten, um bündig abschließende Verbindungen zwischen den Einheiten zu ermöglichen, wodurch Spalten und mögliche Schmutzfänger vermieden werden.

ELECTRIC BAIN-MARIE

- Bain Marie used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water.
- Incoloy armoured heating elements positioned beneath the base of the well.
- Water basin is seamlessly welded into the top of the appliance.
- Filling water level is plate-marked on the side of the well.
- Unit to feature manual refill of well.
- Water temperature controlled by thermostat with maximum temperature value of 90°C.
- Basin drained by tap on the front of the machine.
- All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.

BAIN-MARIE A ELECTRIQUE

- Bain Marie utilisé pour conserver les aliments cuits aux tempéra-tures de service à l'aide d'eau chaude.
- Éléments chauffants blindés Incoloy positionnés sous la base du puits.
- Le bassin d'eau est soudé sans couture dans le haut de l'appareil.
- Le niveau d'eau de remplissage est marqué sur la plaque latérale du puits.
- Unité avec fonction de remplis-sage manuel du puits.
- Température de l'eau contrôlée par thermostat avec une valeur de température maximale de 90°C.
- la vidange se fait par le robinet à l'avant de la machine.
- Tous les panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite.
- Plan de travail monobloc de 1,5 mm en acier inoxydable..
- Le modèle a des bords latéraux à angle droit pour permettre des joints affleurant entre les unités, éliminant les espaces et les éventuels pièges à saleté.

CHIPS SCUTTLE



7488.0220	
H L D	400 x 700 x 250
	230 V / 1 kW
GN	1/1
KG	20

FRIETWARMHOUDUNIT

- Aanbevolen voor gebruik naast een friteuse om overtollige olie in de put te laten druppelen.
- Toestel moet infrarood verwarmingselementen aan de achterkant van het toestel hebben om de porties warm te houden totdat ze klaar zijn om te worden geserveerd en opgediend.
- Goed geschikt voor 1/1 GN bak met een maximale hoogte van 150 mm.
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel.
- Toestel geleverd met een geperforeerde GN 1/1 valse bodem, speciaal gevormd voor het gemakkelijker verzamelen van voedsel.
- Alle buitenpanelen in roestvrij staal met Scotch Brite afwerking.
- Uit één stuk geperst werkblad van 1,5 mm in roestvrij staal.
- Model heeft rechthoekige zijranden om vlak aansluitende verbindingen tussen eenheden mogelijk te maken, waardoor hiaten en mogelijke vuilvangers worden geëlimineerd.

POMMES WÄRMER

- Empfohlen für den Einsatz neben einer Friteuse, damit überschüssiges Öl in das Becken tropfen kann.
- Das Gerät verfügt über Infrarot-Heizelemente, die auf der Rückseite des Geräts positioniert werden, um die Portionen warm zu halten, bis sie servierbereit sind.
- Das Becken kann 1/1 GN-Behälter mit einer maximalen Höhe von 150 mm aufnehmen.
- Einfach zu bedienendes Bedienfeld.
- Das Gerät verfügt über einen perforierten GN 1/1 Senkboden, der speziell für eine leichtere Nahrungsaufnahme geformt ist.
- lle Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberfläche.
- Einteilige gepresste 1,5-mm-Arbeitsplatte aus Edelstahl.
- Das Modell hat rechtwinklige Seitenkanten, um bündig abschließende Verbindungen zwischen den Einheiten zu ermöglichen, wodurch Spalten und mögliche Schmutzfänger vermieden werden.

CHIPS SCUTTLE

- Recommended for use next to a fryer to allow excess oil to drip in the well basin.
- Unit to have infrared heating elements positioned on the back of the unit to keep servings warm until ready to be plated and served.
- Well able to contain 1/1 GN container with a maximum height of 150 mm.
- Easy-to-use control panel.
- Unit supplied with a perforated GN 1/1 false bottom specially shaped for easier food collection.
- All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.

CHAUFFE FRITES

- Recommandé pour une utilisation à côté d'une friteuse pour permettre à l'excès d'huile de s'égoutter dans le bassin du puits.
- L'unité doit avoir des éléments chauffants infrarouges positionnés à l'arrière de l'unité pour garder les portions chaudes jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à être servies et servies.
- Capable de contenir un bac GN 1/1 avec une hauteur maximale de 150 mm.
- Panneau de contrôle facile à utiliser.
- Unité fournie avec un faux fond GN 1/1 perforé de forme spéciale pour faciliter la collecte des aliments.
- Tous les panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite.
- Plan de travail monobloc de 1,5 mm en acier inoxydable..
- Le modèle a des bords latéraux à angle droit pour permettre des joints affleurant entre les unités, éliminant les espaces et les éventuels pièges à saleté.

GAS FRYER



	7488.0200	7488.0205
H L	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
	14 kW	28 kW
°C	105/185°C	105/185°C
Ltr	1x 15 L	2x 15 L
	✓	✓
KG	40	50

GASFRITEUSE

- Diepgetrokken V-vormige pbakut.
- Zeer efficiënte branders van 7 kW in roestvrij staal met een vlamdover aan de buitenkant van de bak.
- Vlamuitval apparaat op elke brander.
- Oververhittingsthermostaat standaard op alle apparaten.
- Olie loopt via een kraan in een opvangbak onder de bak.
- Piëzo-vonkontsteking voor extra veiligheid.
- Gastoestel geleverd voor gebruik met aardgas of LPG-gas, ombouw jets standaard meegeleverd.

GAS FRITEUSEN

- Tiefgezogenes V-förmiges Becken.
- Hocheffiziente 7-kW-Brenner aus rostfreiem Stahl mit Flammenausfallvorrichtung, die an der Außenseite des Beckens angebracht ist.
- Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner.
- Überhitzungsschutzthermostat serienmäßig bei allen Geräten.
- Öl läuft durch einen Hahn in einen unter dem Becken positionierten Drainagebehälter ab.
- Piezo-Funkenzündung für zusätzliche Sicherheit.
- Gasgerät zur Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, serienmäßig mit Konvertierungsdüsen.

GAS FRYER

- Deep drawn V-Shaped well.
- High efficiency 7 kW burners in stainless steel with flame failure device attached to the outside of the well.
- Flame failure device on each burner.
- Overheat protection thermostat as standard on all units.
- Oil drains through a tap into a drainage container positioned under the well.
- Piezo spark ignition for added safety.
- Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.

FRITEUSE A GAZE

- En forme de V bien embouti bien.
- Brûleurs à haut rendement de 7 kW en acier inoxydable avec dispositif de protection contre les flammes fixé à l'extérieur du puits.
- Dispositif de défaillance de flamme sur chaque brûleur.
- Thermostat de protection contre la surchauffe de série sur toutes les unités.
- L'huile s'écoule par un robinet dans un récipient de drainage placé sous le puits.
- Allumage par étincelle piézo pour plus de sécurité.
- Appareil à gaz fourni pour une utilisation avec du gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard.

7488.9027	
	Basket gas fryer
5L	7488.0200-0205

7488.9035	
	Basket gas fryer
14L 15L	7488.0200-0205

ELECTRIC FRYER







	7488.0185	7488.0190	7488.0195	7488.0210	7488.0215
H/L	400 x 700 x 250	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
⚡	400 V / 9 kW	400 V / 8,7 kW	400 V / 17,4 kW	400 V / 8,7 kW	400 V / 17,4 kW
°C	10/185°C	105/185°C	105/185°C	105/185°C	105/185°C
Ltr	2x 5 L	1x 12 L	2x 12 L	1x 14 L	2x 14 L
	✓	✓	✓	✓	✓
KG	13	32	24	40	50

ELEKTRISCHE FRITEUSE

- Alle grote compartimenten aan de voorkant van het toestel voor onderhoudsgemak.
- Olie wordt afgevoerd via een kraan aan de voorkant van de bakken.
- Oververhittingsthermostaat standaard op alle apparaten.
- Thermostatische regeling van de olietemperatuur tot maximaal 185°C.
- 7488.0185-0195: incoloy gepantserde verwarmingselementen in de bak kunnen opgetild worden om ze gemakkelijker schoon te maken.
- Binnenkant van de bak met afgeronde hoeken voor gemakkelijke reiniging.

ELEKTRO FRITEUSEN

- Alle wichtigen Fächer befinden sich vor dem Gerät, um die Wartung zu erleichtern.
- Das Öl läuft durch einen Hahn an der Vorderseite der Becken ab.
- Überhitzungsschutzthermostat serienmäßig bei allen Geräten.
- Thermostatische Regelung der Öltemperatur bis zu einem Maximum von 185°C.
- 7488.0185-0195: Im Inneren des Beckens befindliche Incoloy-Panzer-Heizelemente können zur leichteren Reinigung angehoben werden.
- Innenseite des Beckens mit abgerundeten Ecken zur leichteren Reinigung.

ELECTRIC FRYER

- All major compartments located in front of unit for ease of maintenance.
- Oil drains through a tap positioned on the front the wells.
- Overheat protection thermostat as standard on all units.
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 185°C.
- 7488.0185-0195: Incoloy armoured heating elements located inside the well can be lifted up for easier cleaning.
- Interior of well with rounded corners for ease of cleaning.

FRITEUSE A ELECTRIQUE

- Tous les principaux compartiments situés à l'avant de l'unité pour faciliter l'entretien.
- L'huile s'écoule par un robinet placé à l'avant des puits.
- Thermostat de protection contre la surchauffe de série sur toutes les unités.
- Régulation thermostatique de la température de l'huile jusqu'à un maximum de 185°C.
- 7488.0185-0195: Les éléments chauffants blindés Incoloy situés à l'intérieur du puits peuvent être soulevés pour un nettoyage plus facile.
- Intérieur du puit aux coins arrondis pour faciliter le nettoyage.

7488.9027		
	Basket gas fryer	
	5L	7488.0190-0195 7488.0210-0215

7488.9035		
	Basket gas fryer	
	14L 15L	7488.0210-0215

7488.9030		
	Basket gas fryer	
	12L	7488.0190-0195

7488.9025		
	Basket gas fryer	
	5L	7488.0185

GAS LAVA STONE GRILL





	7488.0225	7488.0230
H L	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	7 kW	14 kW
KG	39	40

GAS LAVASTEENGRILL

- Verwarming via RVS gasbranders met vlamdover.
- Branders beschermd door roestvrijstalen deflectieplaten om verstopping te voorkomen.
- Piëzo-ontsteking. 7488.0230: afzonderlijke bedieningselementen voor elke halve module.
- Gietijzeren roosters kunnen op twee niveaus worden aangepast.
- Roestvrijstalen hoge spatschermen aan de achterkant en zijkanten van het kookoppervlak. Spatschermen kunnen eenvoudig verwijderd worden voor reiniging en ze zijn vaatwasmachinebestendig.
- Inclusief schraper voor het reinigen van grillroosters.
- Top configuratie maakt installatie alleen op neutrale basis mogelijk (niet mogelijk om te installeren op koel- of vries basis).
- Kookroosters gemaakt van zeer bestendig geëmailleerd gietijzer voor eenvoudige reiniging.
- Alle buitenpanelen in roestvrij staal met Scotch Brite afwerking.
- Uit één stuk geperst werkblad van 1,5 mm in roestvrij staal.

GAS LAVASTEINGRIL

- Beheizung über Edelstahl-Gasbrenner mit Flammenausfallvorrichtung.
- Brenner geschützt durch Ablenkbleche aus Edelstahl zur Verhinderung von Verstopfungen.
- Piezo-Zündung. 7488.0230: getrennte Steuerungen für jedes Halbmodul.
- Die Gusseisengitter können auf zwei Ebenen eingestellt werden.
- Hohe Spritzschutzvorrichtungen aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutzvorrichtungen lassen sich zur Reinigung leicht entfernen und sind spülmaschinenfest.
- Inklusive Schaber zur Reinigung der Grillroste.
- Die obere Konfiguration ermöglicht die Installation ausschließlich auf Umgebungsbasis (nicht auf Kühl- oder Gefrierbasis möglich).
- Kochgitter aus hochbeständigem, emailliertem Gusseisen zur leichten Reinigung.
- Alle Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberfläche.
- Einteilige gepresste 1,5-mm-Arbeitsplatte aus Edelstahl.

GAS LAVA STONE GRILLE

- Heating via Stainless steel gas burners with flame failure device.
- Burners protected by stainless steel deflection trays to prevent blockage.
- Piezo ignition. 7488.0230: separate controls for each half module.
- Cast iron grids can be adjusted on two levels.
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface. Splash guards can be easily removed for cleaning and are dishwasher-safe.
- Scraper for cleaning of grilling grids included.
- Top configuration allows installation on ambient base only (not possible to install on refrigerated nor freezer base).
- Cooking grids made in highly resistant enamelled cast iron for easy cleaning
- All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.

GRILL PIERRE LAVIQUE GAZ

- Chauffage par brûleurs à gaz en acier inoxydable avec dispositif de coupure de flamme.
- Brûleurs protégés par des plateaux de déflexion en acier inoxydable pour éviter le blocage.
- Allumage piézo. 7488.0230: contrôles séparées pour chaque demi-module.
- Les grilles en fonte peuvent être ajustées sur deux niveaux.
- Protections anti-éclaboussures hautes en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les protections anti-éclaboussures peuvent être facilement retirées pour le nettoyage et vont au lave-vaisselle.
- Grattoir pour le nettoyage des grilles de cuisson inclus.
- La configuration supérieure permet une installation sur une base ambiante uniquement (impossible à installer sur une base réfrigérée ou un congélateur).
- Grilles de cuisson en fonte émaillée très résistante pour un nettoyage facile
- Tous les panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite.
- Plan de travail monobloc de 1,5 mm en acier inoxydable..

ELECTRIC GRILL





	7488.0235	7488.0240
H L	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	400 V / 4 kW	400 V / 12 kW
KG	39	40

ELEKTRISCHE GRILL

- Energieregeling via een bedieningsknop.
- Verwarmingselement kan naar voren worden gekanteld voor eenvoudige reiniging.
- Door de lage temperatuur van de externe panelen kan veilig worden gewerkt.
- Verwarming via incoloy gepantserde verwarmingselementen onder de kookplaat.
- Roestvrijstalen hoge spatschermen aan de achterkant en zijkanten van het kookoppervlak. Spatschermen kunnen eenvoudig verwijderd worden voor reiniging en ze zijn vaatwasmachinebestendig.
- Gietijzeren roosters kunnen op twee niveaus worden aangepast.
- Inclusief schraper voor het reinigen van grillroosters.
- Kookroosters gemaakt van zeer bestendig geëmailleerd gietijzer voor eenvoudige reiniging.
- Alle buitenpanelen in roestvrij staal met Scotch Brite afwerking.
- Uit één stuk geperst werkblad van 1,5 mm in roestvrij staal.

ELEKTRO GRILL

- Energieregulierung durch einen Regelknopf.
- Heizelement kann zur einfachen Reinigung nach vorne gekippt werden.
- Die niedrigen Temperaturen der externen Paneele ermöglichen ein sicheres Arbeiten.
- Beheizung über Incoloy-gepanzerte Heizelemente unterhalb der Kochplatte.
- Hohe Spritzschutzvorrichtungen aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutzvorrichtungen lassen sich zur Reinigung leicht entfernen und sind spülmaschinenfest.
- Die Gusseisengitter können auf zwei Ebenen eingestellt werden.
- Inklusive Schaber zur Reinigung der Grillroste.
- Kochgitter aus hochbeständigem, emailliertem Gusseisen zur leichten Reinigung.
- Alle Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberfläche.
- Einteilige gepresste 1,5-mm-Arbeitsplatte aus Edelstahl.

ELECTRIC FRYER

- Energy regulation through a control knob.
- Heating element can be tilted frontally for easy cleaning.
- The low temperature of the external panels allow to work in safety.
- Heating via incoloy armoured heating elements below the cooking plate.
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface. Splash guards can be easily removed for cleaning and are dishwasher-safe.
- Cast iron grids can be adjusted on two levels.
- Scraper for cleaning of grilling grids included.
- Cooking grids made in highly resistant enamelled cast iron for easy cleaning.
- All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.

GRILL ELECTRIQUE

- Régulation d'énergie par bouton de contrôle.
- L'élément chauffant peut être incliné vers l'avant pour un nettoyage facile.
- La basse température des panneaux extérieurs permet de travailler en toute sécurité.
- Chauffage par éléments chauffants blindés incoloy sous la plaque de cuisson.
- Protections anti-éclaboussures hautes en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les protections anti-éclaboussures peuvent être facilement retirées pour le nettoyage et vont au lave-vaisselle.
- Les grilles en fonte peuvent être ajustées sur deux niveaux.
- Grattoir pour le nettoyage des grilles de cuisson inclus.
- Grilles de cuisson en fonte émaillée très résistante pour un nettoyage facile
- Tous les panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite.
- Plan de travail monobloc de 1,5 mm en acier inoxydable..

GAS PASTA COOKER





	7488.0260	7488.0265
H L	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
H L	1x 250 x 400 x 300	2x 250 x 400 x 300
	10,5 kW	21 kW
KG	40	60

GAS PASTAKOKER

Excl. manden

- Naast het koken van pasta, kan het apparaat worden gebruikt voor allerlei soorten noedels, rijst, knoedels en groenten.
- Hoogrendement branders van roestvrij staal met vlambeveiliging en geoptimaliseerde verbranding onder de bak.
- Eenheid met een afroom zone voor het verwijderen van zetmeel: verbeterde waterkWaliteit in de loop van de tijd.
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel met gaskraan en piëzo-ontsteking.
- Veiligheidsthermostaat om werking zonder water te voorkomen.
- Continu vullen van water geregeld door een handmatige waterkraan.
- **Energy Control:** unieke functie voor fijnafstelling van het vermogen om het kookniveau te regelen en het energieverbruik te optimaliseren.

GAS NUDELKOCHER

Exkl. Körbe

- Neben dem Kochen von Nudeln kann das Gerät auch für Nudeln aller Art, Reis, Knödel und Gemüse verwendet werden.
- Hocheffiziente Brenner aus Edelstahl mit Flammenausfallvorrichtung und optimierter Verbrennung, unterhalb des Beckens angeordnet.
- Gerät mit Abschöpfzone zur Stärkeentfernung: verbesserte Wasserqualität im Laufe der Zeit.
- Einfach zu bedienendes Bedienfeld mit Gashahn und Piezo-Zündung
- Sicherheitsthermostat zur Vermeidung eines Betriebs ohne Wasser.
- Kontinuierliche Wasserbefüllung, die über einen manuellen Wasserhahn reguliert wird.
- Energie-Steuerung: einzigartige Funktion zur Feineinstellung der Leistung, um den Siedepunkt zu kontrollieren und den Energieverbrauch zu optimieren.

GAS PASTA COOKER

Excl. Baskets

- In addition to cooking pasta, the appliance can be used for noodles of every kind, rice, dumplings and vegetables.
- High efficiency burners in stainless steel with flame failure device and optimized combustion, located below the well.
- Unit to feature skimming zone for starch removal: improved water quality over time.
- Easy-to-use control panel with gas cock and piezo ignition.
- Safety thermostat to avoid operation without water.
- Continuous water filling regulated through a manual water tap.
- **Energy Control:** unique feature for fine power adjustment to control boiling level and optimize energy consumption.

CUISEURS POUR PATES GAZ

Excl. Paniers

- En plus de la cuisson des pâtes, l'appareil peut être utilisé pour des nouilles de toutes sortes, du riz, des raviolis et des légumes.
- Brûleurs à haut rendement en acier inoxydable avec dispositif de coupure de flamme et combustion optimisée, situés sous le puits.
- Fourni avec une zone d'égouttement intégrée sur laquelle les paniers peuvent être placés à des fins de drainage.
- Panneau de contrôle facile à utiliser avec robinet de gaz et allumage piézo.
- Thermostat de sécurité pour éviter le fonctionnement sans eau.
- Remplissage d'eau continu réglé par un robinet d'eau manuel.
- **Contrôle de l'énergie:** caractéristique unique pour un réglage fin de la puissance afin de contrôler le niveau d'ébullition et d'optimiser la consommation d'énergie.

7488.9000	
	Basket pasta cooker
	H L 2x 220 x 170

7488.9005	
	Basket pasta cooker
	H L 4x 105 x 160

ELECTRIC PASTA COOKER





	7488.0270	7488.0275
H L	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
H L	1x 250 x 400 x 300	2x 250 x 400 x 300
	400 V / 6 kW	400 V / 12 kW
KG	40	50

ELEKTRISCHE PASTAKOKER

Excl. manden

- Naast het koken van pasta, kan het apparaat worden gebruikt voor allerlei soorten noedels, rijst, knoedels en groenten.
- Toestel met een infrarood verwarmingssysteem onder de bodem van de bak.
- Eenheid met een afroom zone voor het verwijderen van zetmeel: verbeterde waterkWaliteit in de loop van de tijd.
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel.
- Veiligheidsthermostaat om werking zonder water te voorkomen.
- Continu vullen van water geregeld door een handmatige waterkraan.
- **Energy Control:** unieke functie voor fijnafstelling van het vermogen om het kookniveau te regelen en het energieverbruik te optimaliseren.

ELEKTRO NUDELKOCHER

Exkl. Körbe

- Neben dem Kochen von Nudeln kann das Gerät auch für Nudeln aller Art, Reis, Knödel und Gemüse verwendet werden.
- Das Gerät verfügt über ein Infrarot-Heizsystem, das unter dem Boden des Beckens positioniert wird.
- Gerät mit Abschöpfzone zur Stärkeentfernung: verbesserte Wasserqualität im Laufe der Zeit.
- Einfach zu bedienendes Bedienfeld.
- Sicherheitsthermostat zur Vermeidung eines Betriebs ohne Wasser.
- Kontinuierliche Wasserbefüllung, die über einen manuellen Wasserhahn reguliert wird.
- **Energie-Steuerung:** einzigartige Funktion zur Feineinstellung der Leistung, um den Siedepunkt zu kontrollieren und den Energieverbrauch zu optimieren.

ELECTRIC PASTA COOKER

Excl. Baskets

- In addition to cooking pasta, the appliance can be used for noodles of every kind, rice, dumplings and vegetables.
- Unit to have infrared heating system positioned beneath the base of the well.
- Unit to feature skimming zone for starch removal: improved water quality over time.
- Easy-to-use control panel.
- Safety thermostat to avoid operation without water.
- Continuous water filling regulated through a manual water tap.
- **Energy Control:** unique feature for fine power adjustment to control boiling level and optimize energy consumption.

CUISEURS POUR PATES A ELECTRIQUE

Excl. Paniers

- En plus de la cuisson des pâtes, l'appareil peut être utilisé pour des nouilles de toutes sortes, du riz, des raviolis et des légumes.
- L'unité doit avoir un système de chauffage infrarouge positionné sous la base du puits.
- Fourni avec une zone d'égouttement intégrée sur laquelle les paniers peuvent être placés à des fins de drainage.
- Panneau de contrôle facile à utiliser.
- Thermostat de sécurité pour éviter le fonctionnement sans eau.
- Remplissage d'eau continu réglé par un robinet d'eau manuel.
- **Contrôle de l'énergie:** caractéristique unique pour un réglage fin de la puissance afin de contrôler le niveau d'ébullition et d'optimiser la consommation d'énergie.

7488.9000	
	Basket pasta cooker
	H L 2x 220 x 170

7488.9005	
	Basket pasta cooker
	H L 4x 105 x 160

GAS BOILING PAN



7488.0257	
H L	800 x 700 x 850
OVEN	14 kW
Ltr	60 L
	✓
KG	110

GAS KOOKKETEL

Directe verhitting

- Kookketel is geschikt om allerlei producten te koken, sauteren of pocheren.
- Producten worden gelijkmatig verwarmd in de bodem en zijwanden van de ketel door een direct verwarmingssysteem.
- Geperste kookpot en deksel in 316 AISI roestvrij staal.
- Het apparaat is IPX4-gecertificeerd voor waterbestendigheid.
- Magneetventiel om te vullen met warm en koud water.
- Voedsel kraan met grote capaciteit zorgt voor een veilige en moeiteloze afvoer van inhoud.
- Stevig passende hoes om de kooktijd te verkorten en energiekosten te besparen.
- Afvoerslang en -kraan zijn zeer eenvoudig van buiten schoon te maken.
- Gesloten verwarmingssysteem - geen energieverspilling.
- Robuuste branders van roestvrij staal met vlambeveiliging, beschermde waakvlam en geoptimaliseerde verbranding.

GAS KOCHKESSEL

Direct heating

- Der Wasserkocher eignet sich zum Kochen, Anbraten oder Pochieren aller Arten von Produkten.
- Das Produkt wird im Boden und in den Seitenwänden des Kessels durch ein direktes Heizsystem gleichmäßig erhitzt.
- Gepresster Kochbehälter und Deckel aus 316 AISI Edelstahl.
- Das Gerät ist nach IPX4 wasserdicht zertifiziert.
- Magnetventil zum Nachfüllen von heißem und kaltem Wasser.
- Der Lebensmittelhahn mit großem Fassungsvermögen ermöglicht ein sicheres und müheloses Entleeren des Inhalts.
- Fest sitzende Abdeckung zur Reduzierung der Kochzeit und Einsparung von Energiekosten.
- Entleerungsrohr und Hahn sind von außen sehr leicht zu reinigen.
- Geschlossenes Heizsystem - keine Energieverschwendung.
- Robuste Brenner aus Edelstahl mit Flammenausfallvorrichtung, geschützter Zündflamme und optimierter Verbrennung.

GAS BOILING PAN

Direct heating

- Kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by a direct heating system.
- Pressed cooking vessel and lid in 316 AISI Stainless steel.
- Appliance is IPX4 water resistance certified.
- Solenoid valve to refill with hot and cold water.
- Large capacity food tap enables safe and effortless discharging of contents.
- Firmly fitting cover to reduce cooking time and save energy costs.
- Discharge tube and tap are very easy to clean from outside.
- Closed heating system – no waste of energy.
- Robust burners in stainless steel with flame failure device, protected pilot light and optimized combustion.

MARMITES À GAZ

Chauffage direct

- La bouilloire convient pour cuire, faire sauter ou pocher toutes sortes de produits.
- Le produit est uniformément chauffé dans la base et les parois latérales de la bouilloire par un système de chauffage direct.
- Cuve et couvercle pressés en acier inoxydable 316 AISI.
- L'appareil est certifié IPX4 résistant à l'eau.
- Électrovanne à remplir d'eau chaude et froide.
- Le robinet pour aliments de grande capacité permet une évacuation sûre et sans effort du contenu.
- Couvercle bien ajusté pour réduire le temps de cuisson et économiser les coûts d'énergie.
- Le tube de décharge et le robinet sont très faciles à nettoyer de l'extérieur.
- Système de chauffage fermé - pas de gaspillage d'énergie.
- Brûleurs robustes en acier inoxydable avec dispositif de coupure de flamme, veilleuse protégée et combustion optimisée.

ELECTRIC BOILING PAN



7488.0255	
H L	800 x 700 x 850
	400 V / 9,4 kW
Ltr	60 L
	✓
KG	115

ELEKTRISCHE KOOKKETEL

Indirecte verhitting

- Kookketel is geschikt om allerlei producten te koken, sauteren of pocheren.
- Producten worden gelijkmatig verwarmd in de bodem en zijwanden van de ketel door een indirect verwarmingssysteem dat gebruik maakt van integraal gegenereerde verzadigde stoom bij een temperatuur van 110°C in de behuizing.
- Geperste kookpot en deksel in 316 AISI roestvrij staal.
- Toestel met energiecontrole en temperatuurbegrenzer.
- Externe klep maakt het mogelijk om overtollige lucht die in de behuizing verzameld tijdens de verwarmingsfase handmatig te verwijderen.
- Magneetventiel om te vullen met warm en koud water.
- Afvoerkraan met grote capaciteit maakt een nauwkeurige verdeling van het afgevoerde voedsel mogelijk, vooral kleine hoeveelheden.
- Afvoerslang en -kraan zijn zeer eenvoudig van buiten schoon te maken.
- Drukschakelaar regeling bewaakt het energie- en waterverbruik.

ELEKTRO KOCHKESSEL

Indirekt beheizt

- Der Wasserkocher eignet sich zum Kochen, Anbraten oder Pochieren aller Arten von Produkten.
- Das Produkt wird im Boden und in den Seitenwänden des Kessels durch ein indirektes Heizsystem gleichmäßig erhitzt, das im Mantel integral erzeugten gesättigten Dampf mit einer Temperatur von 110°C verwendet.
- Gepresster Kochbehälter und Deckel aus 316 AISI Edelstahl.
- Das Gerät verfügt Energiesteuer-ung und Temperaturbegrenzer.
- Externes Ventil ermöglicht es, überschüssige Luft, die sich während der Heizphase im Mantel angesammelt hat, manuell zu entleeren.
- Sicherheitsventil vermeidet Über-druck des Dampfes im Mantel.
- Der Ablasshahn mit großem Fassungsvermögen ermöglicht eine präzise Portionierung der ausgegebenen Lebensmittel, insbesondere kleiner Mengen.
- Entleerungsrohr und Hahn sind von außen sehr leicht zu reinigen.
- Die Druckschaltersteuerung überwacht den Energie- und Wasserverbrauch.

ELECTRIC BOILING PAN

Indirect heating

- Kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by an indirect heating system that uses integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C in the jacket.
- Pressed cooking vessel and lid in 316 AISI Stainless steel.
- Unit with energy control and temperature limiter.
- External valve allows to manually evacuate excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Solenoid valve to refill with hot and cold water.
- Large capacity drain tap enables precise portioning of the discharged food, especially small quantities.
- Discharge tube and tap are very easy to clean from outside.
- Pressure switch control monitors energy and water consumption.

MARMITES A ELECTRIQUE

Chauffage indirect

- La bouilloire convient pour cuire, faire sauter ou pocher toutes sortes de produits.
- Le produit est uniformément chauffé dans la base et les parois latérales de la bouilloire par un système de chauffage indirect qui utilise de la vapeur saturée générée intégralement à une température de 110°C dans la chemise.
- Cuve et couvercle pressés en acier inoxydable 316 AISI.
- Unité avec contrôle d'énergie et limiteur de température.
- La vanne externe permet d'évacuer manuellement l'excès d'air accumulé dans la chemise pendant la phase de chauffage.
- La vanne de sécurité évite la surpression de la vapeur dans la chemise.
- Le robinet de vidange de grande capacité permet un rationnement précis des aliments déchargés, en particulier en petites quantités.
- Le tube de décharge et le robinet sont très faciles à nettoyer de l'extérieur.
- La contrôle du pressostat surveille la consommation d'énergie et d'eau.

GAS MULTI COOKING PAN





	7488.0280	7488.0285
H L	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
	7 kW	14 kW
°C	100/250°C	100/250°C
KG	55	95

GAS VARIPAN

- De bodemtemperatuur regeling wordt nauwkeurig ingesteld door een thermostaat op het bedieningspaneel.
- Branders voorzien van dubbele vlam leiding voor een betere warmteverdeling.
- Multifunctioneel kooktoestel dat kan worden gebruikt om zachtjes te bakken, vloeistoffen te koken of zelfs au bain-marie. Toestel kan worden gebruikt voor het sauteren, pocheren, stomen, sudderen, stoven, stoven, koken en bereiden van witte sauzen.
- Korte opwarmtijd van de lege pan.
- De roestvrijstalen bak heeft afgeronde hoeken om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Uniforme temperatuurverdeling over de hele ondergrond.
- Toestel geleverd met vier poten van 50 mm in roestvrij staal als standaard (volledig roestvrijstalen schopplaten als optie).

GAS MULTI-BRATER

- Die Regelung der Bodentemperatur wird durch einen Thermostat auf dem Bedienfeld präzise eingestellt.
- Brenner mit doppelter Flammenlinie zur besseren Wärmeverteilung.
- Mehrzweck-Kochgerät, das zum flachen Braten, Kochen von Flüssigkeiten oder sogar als Bain-Marie verwendet werden kann. Das Gerät kann zum Sautieren, Pochieren, Dämpfen, Garen, Schmoren, Dünsten, Braten, Kochen und Zubereiten von weißen Soßen verwendet werden.
- Kurze Aufheizzeit der leeren Pfanne.
- Das Edelstahlbecken verfügt über abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Basis.
- Das Gerät wird standardmäßig mit vier 50-mm-Beinen aus Edelstahl geliefert (rundumlaufende Trittplatten aus Edelstahl als Option).

GAS MULTI COOKING PAN

- Bottom temperature control is precisely set by a thermostat on the control panel.
- Burners equipped with double flame line for better heat distribution.
- Multi-purpose cooking appliance that can be used to shallow fry, cook liquids or even as a bain-marie. Unit can be used for sautéing, poaching, steaming, simmering, stewing, braising, boiling and preparing white sauces.
- Short heat-up time of the empty pan.
- The stainless steel well to have rounded corners to facilitate cleaning.
- Uniform temperature distribution over the whole base.
- Unit delivered with four 50 mm legs in stainless steel as standard (all round Stainless steel kick plates as option).

MULTI-SAUTEUSE A GAZ

- Le contrôle de la température inférieure est réglé avec précision par un thermostat sur le panneau de contrôle.
- Brûleurs équipés d'une double ligne de flamme pour une meilleure répartition de la chaleur.
- Appareil de cuisson polyvalent qui peut être utilisé pour frire peu profond, cuire des liquides ou même comme bain-marie. L'unité peut être utilisée pour faire sauter, pocher, cuire à la vapeur, mijoter, cuire à l'étuvée, braiser, bouillir et préparer des sauces blanches.
- Temps de chauffe court de la casserole vide.
- Le puits en acier inoxydable pour avoir des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Distribution uniforme de la température sur toute la base.
- Unité livrée avec quatre pieds de 50 mm en acier inoxydable en standard (toutes les plaques de protection rondes en acier inoxydable en option).

ELECTRIC MULTI COOKING PAN





	7488.0290	7488.0295
H L	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
	400 V / 5 kW	400 V / 10 kW
°C	100/250°C	100/250°C
KG	40	80

ELEKTRISCHE VARIPAN

- Multifunctioneel kooktoestel dat kan worden gebruikt om zachtjes te bakken, vloeistoffen te koken of zelfs au bain-marie. Toestel kan worden gebruikt voor het sauteren, pocheren, stomen, sudderen, stoven, stoven, koken en bereiden van witte sauzen.
- Goed kookoppervlak gemaakt van samengesteld staal (een 3 mm laag van 316 AISI roestvrij staal bovenop een 12 mm laag zacht staal) voor optimale grill resultaten.
- De roestvrijstalen bak heeft afgeronde hoeken om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- De bodemtemperatuur regeling wordt nauwkeurig ingesteld door een thermostaat op het bedieningspaneel.
- Uniforme temperatuurverdeling over de hele ondergrond.
- Korte opwarmtijd van de lege pan.
- Toestel wordt verwarmd via incoloy gepantserde verwarmingselementen.

ELEKTRO MULTI-BRATER

- Mehrzweck-Kochgerät, das zum flachen Braten, Kochen von Flüssigkeiten oder sogar als Bain-Marie verwendet werden kann. Das Gerät kann zum Sautieren, Pochieren, Dämpfen, Garen, Schmoren, Dünsten, Braten, Kochen und Zubereiten von weißen Soßen verwendet werden.
- Kochfläche aus Verbundstahl (eine 3 mm dicke Schicht aus 316er AISI-Edelstahl auf einer 12 mm dicken Schicht aus Weichstahl) für optimale Grillergebnisse.
- Das Edelstahlbecken verfügt über abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern.
- Die Regelung der Bodentemperatur wird durch einen Thermostat auf dem Bedienfeld präzise eingestellt.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Basis.
- Kurze Aufheizzeit der leeren Pfanne.
- Das Gerät wird über gepanzerte Incoloy-Heizelemente beheizt.

ELECTRIC MULTI COOKING PAN

- Multi-purpose cooking appliance that can be used to shallow fry, cook liquids or even as a bain-marie. Unit can be used for sautéing, poaching, steaming, simmering, stewing, braising, boiling and preparing white sauces.
- Well cooking surface made in compound steel (a 3mm layer of 316 AISI stainless steel on top of a 12mm layer of mild steel) for optimum grilling results.
- The stainless steel well to have rounded corners to facilitate cleaning.
- Bottom temperature control is precisely set by a thermostat on the control panel.
- Uniform temperature distribution over the whole base.
- Short heat-up time of the empty pan.
- Unit to be heated via incoloy armoured heating elements.

MULTI-SAUTEUSE ELECTRIQUE

- Appareil de cuisson polyvalent qui peut être utilisé pour frire peu profond, cuire des liquides ou même comme bain-marie. L'unité peut être utilisée pour faire sauter, pocher, cuire à la vapeur, mijoter, cuire à l'étuvée, braiser, bouillir et préparer des sauces blanches.
- Surface de cuisson bien fini en acier composite (une couche de 3 mm en acier inoxydable AISI 316 sur une couche de 12 mm en acier doux) pour des résultats de cuisson optimaux.
- Le puits en acier inoxydable pour avoir des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Le contrôle de la température inférieure est réglé avec précision par un thermostat sur le panneau de contrôle.
- Distribution uniforme de la température sur toute la base.
- Temps de chauffe court de la casserole vide.
- Unité à chauffer par éléments chauffants blindés incoloy.

GAS TILTING PAN



7488.0305	
H L	800 x 700 x 850
	16 kW
°C	90/290°C
Ltr	60 L
KG	120

GAS KANTELBARE BRAADSLEDE

RVS - Handmatige kanteling

- Werkelijke kooktemperatuur instelling door instelbare thermostaat.
-
- Warmte-isolerend: beperkte warmtestraling en laag energieverbruik.
-
- Handmatig kantelmechanisme om het legen van de pan te vergemakkelijken.
- Gladde grote oppervlakken, eenvoudige toegang voor reiniging.
- Kookoppervlak met **Duomat-**bodem: een 10 mm dikke legering verkregen uit de combinatie van 2 verschillende soorten roestvrij staal voor een betere thermische stabiliteit en corrosiebestendigheid.
- Branders in AISI 441 tegen corrosie en dankzij een hoge sterkte opbrengst bestand tegen hoge temperaturen.
- Bruikbare capaciteit van de 60 liter bak.

GAS KIPPBRATPFANNE

Edelstahl - Manuelles heben

- Aktuelle Einstellung der Kochtemperatur durch einen einstellbaren Thermostat.
- Wärmeisoliert: begrenzte Wärmeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.
- Manueller Kippmechanismus zur Erleichterung der Pfannenentleerung.
- Glatte große Oberflächen, leichter Zugang für die Reinigung.
- Kochfläche mit **Duomat-**Boden: eine 10 mm dicke Legierung, die aus der Kombination von 2 verschiedenen Edelstählen für bessere thermische Stabilität und Korrosionsbeständigkeit gewonnen wird.
- Brenner aus AISI 441 schützen vor Korrosion und sind dank einer hohen Festigkeitsausbeute beständig gegen hohe Temperaturen.
- Nutzbare Kapazität des Beckens 60 Liter.

GAS TILTING PAN

Stainless Steel - Manual tilting

- Actual cooking temperature setting through adjustable thermostat.
- Heat-insulated: limited heat radiation and low energy consumption.
- Manual tilting mechanism to facilitate pan emptying.
- Smooth large surfaces, easy access for cleaning.
- Cooking surface with **Duomat** bottom: a 10 mm-thick alloy obtained from the combination of 2 different stainless steels for better thermal stability and corrosion resistance.
- Burners in AISI 441 against corrosion and thanks to a high strength yield, are resistant to high temperature.
- Usable capacity of the well 60 litres.

SAUTEUSE BASCULANTES A GAZ

Inox - Levage manualt

- Réglage de la température de cuisson réelle grâce au thermostat réglable.
- Isolation thermique: rayonnement thermique limité et faible consommation d'énergie.
- Mécanisme d'inclinaison manuel pour faciliter la vidange du bac.
- Grandes surfaces lisses, accès facile pour le nettoyage.
- Surface de cuisson avec fond **Duomat**: un alliage de 10 mm d'épaisseur obtenu à partir de la combinaison de 2 aciers inoxydables différents pour une meilleure stabilité thermique et résistance à la corrosion.
- Les brûleurs en AISI 441 contre la corrosion et grâce à un rendement élevé, sont résistants aux hautes températures.
- Capacité utile du puits 60 litres.

ELECTRIC TILTING PAN



7488.0315	
H L	800 x 700 x 850
	400 V / 9,5 kW
°C	120/280°C
Ltr	60 L
KG	120

EL. KANTELBARE BRAADSLEDE

RVS - Handmatige kanteling

- Infrarood verwarmingselementen gemonteerd onder het kookoppervlak.
- Werkelijke kooktemperatuur instelling door instelbare thermostaat.
- Warmte-isolerend: beperkte warmtestraling en laag energieverbruik.
- Handmatig kantelmechanisme om het legen van de pan te vergemakkelijken.
- Kookoppervlak met Duomat-bodem: een 10 mm dikke legering verkregen uit de combinatie van 2 verschillende soorten roestvrij staal voor een betere thermische stabiliteit en corrosiebestendigheid.
- Bruikbare capaciteit van de 60 liter bak.

ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

Edelstahl - Manuelles heben

- Infrarot-Heizelemente, die unter der Kochfläche montiert sind.
- Aktuelle Einstellung der Kochtemperatur durch einen einstellbaren Thermostat.
- Wärmeisoliert: begrenzte Wärmeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.
- Manueller Kippmechanismus zur Erleichterung der Pfannenentleerung.
- Kochfläche mit Duomat-Boden: eine 10 mm dicke Legierung, die aus der Kombination von 2 verschiedenen Edelstählen für bessere thermische Stabilität und Korrosionsbeständigkeit gewonnen wird.
- Nutzbare Kapazität des Beckens 60 Liter.

ELECTRIC TILTING PAN

Stainless Steel - Manual tilting

- Infrared heating elements mounted below the cooking surface.
- Actual cooking temperature setting through adjustable thermostat.
- Heat-insulated: limited heat radiation and low energy consumption.
- Manual tilting mechanism to facilitate pan emptying.
- Cooking surface with Duomat bottom: a 10 mm-thick alloy obtained from the combination of 2 different stainless steels for better thermal stability and corrosion resistance.
- Usable capacity of the well 60 liters.

SAUTEUSE BASCULANTES ELECTRIQUE

Inox - Levage manual

- Éléments chauffants infrarouges montés sous la surface de cuisson.
- Réglage de la température de cuisson réelle grâce au thermostat réglable.
- Isolation thermique: rayonnement thermique limité et faible consommation d'énergie.
- Mécanisme d'inclinaison manuel pour faciliter la vidange du bac.
- Surface de cuisson avec fond Duomat: un alliage de 10 mm d'épaisseur obtenu à partir de la combinaison de 2 aciers inoxydables différents pour une meilleure stabilité thermique et résistance à la corrosion.
- Capacité utile du puits 60 litres..

NEUTRAL UNIT

NEUTRAAL ELEMENT
NEUTRAL ELEMENT
NEUTRAL UNIT
UNITÉ NEUTREE




	7488.0340	7488.0345
H L	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
KG	20	35

NEUTRAL ELEMENT WITH DRAWER

NEUTRAAL ELEMENT MET LADE
NEUTRAL ELEMENT MIT SCHUBLADEN
NEUTRAL UNIT WITH DRAWER
UNITÉ NEUTRAL AVEC TIROIR




	7488.0350	7488.0355
H L	400 x 700 x 250	800 x 700 x 350
KG	20	35

NEUTRAL UNIT WITH SUPPORT AND DOOR

NEUTRAAL ELEMENT MET ONDERSTEL EN DEUR
NEUTRAL ELEMENT MIT UNTERBAU UND TÜR
NEUTRAL UNIT WITH SUPPORT AND DOOR
UNITÉ NEUTRAL AVEC SOUBASSEMENT ET PORTE





	7488.0337	7488.0338	7488.0339
H L	250 x 700 x 864	300 x 700 x 864	350 x 700 x 864
KG	21	22,5	25,5

NEUTRAAL ELEMENT

- Robuust binnen frame van roestvrij staal.
- Toestel te installeren op andere 700 lijn bases.
- Rechthoekige zijranden elimineren openingen en mogelijke vuilvangers tussen toestellen.
- 7488.0337-0338-0339: toestel geleverd met in hoogte verstelbare voeten van 50 mm in roestvrij staal.
- Uit één stuk geperst werkblad van 1,5 mm in roestvrij staal.
- Roestvrijstalen bovenkant biedt een stevig werkoppervlak onder elke belasting.

NEUTRAL ELEMENT

- Hochleistungs-Innenrahmen aus Edelstahl.
- Das Gerät kann auf anderen 700-Serien installiert werden.
- Rechtwinklige Seitenkanten eliminieren Lücken und mögliche Schmutzfänger zwischen den Geräten.
- 7488.0337-0338-0339: Das Gerät wird mit 50 mm höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl geliefert.
- Einteilige gepresste 1,5-mm-Arbeitsplatte aus Edelstahl.
- Die Edelstahlplatte bietet eine hochbelastbare Arbeitsfläche bei jeder Belastung.

NEUTRAL UNIT

- Heavy duty internal frame in Stainless steel.
- Unit to be installed on other 700 line bases.
- Right angled side edges eliminate gaps and possible dirt traps between units.
- 7488.0337-0338-0339: unit delivered with 50mm height adjustable feet in stainless steel.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.
- Stainless steel top provides a heavy duty work surface under any load.

UNITÉ NEUTRE

- Cadre interne robuste en acier inoxydable.
- Unité à installer sur d'autres bases de 700 lignes.
- Les bords latéraux à angle droit éliminent les espaces et les éventuels pièges à saleté entre les unités.
- 7488.0337-0338-0339: unité livrée avec pieds réglables en hauteur de 50 mm en acier inoxydable.
- Plan de travail monobloc de 1,5 mm en acier inoxydable..
- Le dessus en acier inoxydable offre une surface de travail robuste sous n'importe quelle charge.

SUPPORT

ONDERSTEL | UNTERBAU | SUPPORT | SOUBASSEMENT





	7488.0325	7488.0330	7488.0335
H L	400 x 550 x 600	800 x 550 x 600	1200 x 550 x 60
KG	15	20	28

SUPPORT CLOSED

ONDERSTEL DICHT | UNTERBAU GESCHLOSSEN | SUPPORT CLOSED | SOUBASSEMENT FERMÉ



7488.0320	
H L	200 x 550 x 600
KG	20

7488.9020



> PRO700 / 900

KG 5

488.9075



Central Support Open Cupboard > 7488.0330 7488.0335

ONDERSTEL

- Toestel kan eenvoudig geïnstalleerd worden onder andere 700 lijn topmodellen.
- Toestel geleverd met 50 mm in hoogte verstelbare voeten in roestvrij staal.
- Deuren met handgrepen, lades, verwarmingskits en geleiders voor GN-bakken kunnen afzonderlijk besteld worden .
- Bodem vak voor het opbergen van potten, pannen, schalen enz.
- Gemaakt van roestvrij staal met Scotch Brite-afwerking om te voldoen aan de hoogste hygiënenormen.

UNTERBAU

- Das Gerät kann leicht unter anderen Oberteilen der 700er-Reihe installiert werden
- Das Gerät wird mit 50 mm höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl geliefert.
- Türen mit Griffen, Schubladen, Heizungssätze und Führungen für GN-Behälter können separat bestellt werden.
- Bodenfach zur Aufbewahrung von Töpfen, Pfannen, Blechen usw.
- Hergestellt aus Edelstahl mit Scotch-Brite Oberfläche, um die höchsten Hygienestandards zu erfüllen.

SUPPORT

- Unit can be easily installed below other 700 line top models.
- Unit delivered with 50 mm height adjustable feet in Stainless steel.
- Doors with handles, drawers, heating kits and runners for GN containers can be ordered separately.
- Base compartment for storage of pots, pans, sheet pans, etc.
- Constructed in Stainless steel with Scotch Brite finish to meet the highest hygiene standards.

SOUBASSEMENT

- L'unité peut être facilement installée sous les autres modèles haut de gamme 700.
- Unité livrée avec pieds réglables en hauteur de 50 mm en acier inoxydable.
- Les portes avec poignées, tiroirs, kits de chauffage et glissières pour conteneurs GN peuvent être commandées séparément.
- Compartiment de base pour le stockage de casseroles, poêles, plaques de cuisson, etc.
- Construit en acier inoxydable avec finition Scotch Brite pour répondre aux normes d'hygiène les plus élevées.

Cooking range



PRO LINE 900

GAS RANGE


7488.0500


7488.0505


7488.0510


7488.0515


7488.0520


7488.0525

	7488.0500	7488.0505	7488.0510	7488.0515	7488.0520	7488.0525
H L	400 x 900 x 250	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250	800 x 900 x 250	1200 x 900 x 250	1200 x 900 x 250
	2x 6 kW	1x 10 + 3x 6 kW	1x 10 + 3x 6 kW	4x 10 kW	4x 6 + 2x 10 kW	6x 10 kW
KG	43	43	79	79	110	135

GASKOOKUNIT

- De branders met hoog rendement zijn verkrijgbaar in twee verschillende maten:
  - 60 mm branders met continue vermogensregeling van 1,5 tot 6 kW
  - 100 mm branders met continue vermogensregeling van 2,2 kW tot 10 kW
- Gastoestel geleverd voor gebruik met aardgas of LPG-gas, ombouw jets standaard meegeleverd.
- Gietijzer ondersteuning van grote pannen (roestvrij staal als optie) met lange midden vinnen om het gebruik van de grootste tot de kleinsten pannen mogelijk te maken.
- Branders met geoptimaliseerde verbranding.
- Vlamuitval apparaat op elke brander beschermt tegen gaslekkage wanneer de vlam per ongeluk dooft.
- Beschermde waakvlam.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.

GASHERD

- Die hocheffizienten Brenner sind in zwei verschiedenen Größen erhältlich:
  - 60 mm-Brenner mit stufenloser Leistungsregelung von 1,5 bis 6 kW
  - 100 mm-Brenner mit stufenloser Leistungsregelung von 2,2 kW bis 10 kW
- Gasgerät zur Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, serienmäßig mit Konvertierungsdüsen.
- Große Pfannenträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelrippen, um die Verwendung der größten bis zu den kleinsten Pfannen zu ermöglichen.
- Brenner mit optimierter Verbrennung.Die Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner schützt vor Gasleckage bei unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Geschützter Pilotenanzünder.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.

GAS RANGE

- The high efficiency burners are available in two different sizes:
  - 60 mm burners with continuous power regulation from 1,5 to 6 kW
  - 100 mm burners with continuous power regulation from 2.2 kW to 10 kW
- Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- Large sized pan support in cast iron (stainless steel as option) with long centre fins to allow the use of the largest down to the smallest pans.
- Burners with optimized combustion.
- Flame failure device on each burner protects against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Protected pilot light.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.

CUISINIÉRE À GAZ

- Les brûleurs à haut rendement sont disponibles en deux tailles différentes:
  - Brûleurs de 60 mm avec régulation de puissance continue de 1,5 à 6 kW
  - Brûleurs de 100 mm avec régulation de puissance continue de 2,2 kW à 10 kW
- Appareil à gaz fourni pour une utilisation au gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard.
- Support de casserole de grande taille en fonte (acier inoxydable en option) avec de longues ailettes centrales pour permettre l'utilisation des plus grandes jusqu'aux plus petites casseroles.
- Brûleurs à combustion optimisée.
- Un dispositif de détection de flamme sur chaque brûleur protège contre les fuites de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- Lampe pilote protégée.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.

7488.9055	
	Grid for pan
	L 265 x 265

7488.9070	
	Radiant plate for 1 burner
	H L 300 x 340 x 50

GASFORNUIS MET OVEN

- De branders met hoog rendement zijn verkrijgbaar in twee verschillende maten:
  - 60 mm branders met continue vermogensregeling van 1,5 tot 6 kW
  - 100 mm branders met continue vermogensregeling van 2,2 kW tot 10 kW
- Gastoestel geleverd voor gebruik met aardgas of LPG-gas, ombouw jets standaard meegeleverd.
- Gietijzer ondersteuning van grote pannen (roestvrij staal als optie) met lange midden vinnen om het gebruik van de grootste tot de kleinsten pannen mogelijk te maken.
- Vlamuitval apparaat op elke brander beschermt tegen gaslekkage wanneer de vlam per ongeluk dooft.
- Beschermde waakvlam.
- 7488.0530-0535-0545-0550: basis compartiment bestaat uit een gasgestookte standaard oven met roestvrijstalen branders en zelfstabiliserende vlam onder de basisplaat.
- 7488.0540: bodem compartiment bestaat uit een elektrische standaard oven onder de bodemplaat.
- Ovenkamer met 3 geleiders voor 2/1 GN-planken (2 stoompannen) en geribbelde gietijzeren basisplaat.
- 40 mm dikke ovendeur voor warmte-isolatie.

GASHERD MIT BACKOFEN

- Die hocheffizienten Brenner sind in zwei verschiedenen Größen erhältlich:
  - 60 mm-Brenner mit stufenloser Leistungsregelung von 1,5 bis 6 kW
  - 100 mm-Brenner mit stufenloser Leistungsregelung von 2,2 kW bis 10 kW
- Gasgerät zur Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, serienmäßig mit Konvertierungsdüsen.
- Große Pfannenträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelrippen, um die Verwendung der größten bis zu den kleinsten Pfannen zu ermöglichen.
- Die Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner schützt vor Gasleckage bei unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Geschützter Pilotenanzünder.
- 7488.0530-0535-0545-0550: Das Bodenfach besteht aus einem gasbeheizten Standardofen mit Edelstahlbrennern und einer selbststabilisierenden Flamme, die unter der Bodenplatte positioniert ist.
- 7488.0540: Das Bodenfach besteht aus einem elektrischen Standardofen, der unter der Bodenplatte positioniert ist.
- Ofenkammer mit 3 Führungsschienen auf 3 Ebenen zur Aufnahme von 2/1 GN-Regalen (2 Dampfpfannen) und gerippter Gusseisenbodenplatte.
- 40 mm dicke Ofentür zur Wärmedämmung.

GAS RANGE WITH OVEN

- The high efficiency burners are available in two different sizes:
  - 60 mm burners with continuous power regulation from 1,5 to 6 kW
  - 100 mm burners with continuous power regulation from 2.2 kW to 10 kW
- Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- Large sized pan support in cast iron (stainless steel as option) with long centre fins to allow the use of the largest down to the smallest pans.
- Flame failure device on each burner protects against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Protected pilot light.
- 7488.0530-0535-0545-0550: base compartment consists of a gas heated standard oven with stainless steel burners and self-stabilizing flame positioned beneath the base plate.
- 7488.0540: base compartment consists of an electric standard oven positioned beneath the base plate.
- Oven chamber to have 3 levels of runners to accommodate 2/1 GN shelves (2 steam pans) and ribbed cast iron base plate.
- 40 mm thick oven door for heat insulation.

CUISINIERE A GAZ AVEC FOUR

- Les brûleurs à haut rendement sont disponibles en 2 tailles différentes:
  - Brûleurs de 60 mm avec régulation de puissance continue de 1,5 à 6 kW
  - Brûleurs de 100 mm avec régulation de puissance continue de 2,2 kW à 10 kW
- Appareil à gaz fourni pour une utilisation au gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard.
- Support de casserole de grande taille en fonte (acier inoxydable en option) avec de longues ailettes centrales pour permettre l'utilisation de plus grandes aux plus petites casseroles.
- Un dispositif de détection de flamme sur chaque brûleur protège contre les fuites de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- Lampe pilote protégée.
- 7488.0530-0535-0545-0550: le compartiment de base se compose d'un four standard chauffé au gaz avec brûleurs en acier inoxydable et flamme auto-stabilisante positionnée sous la plaque de base.
- 7488.0540: le compartiment de base se compose d'un four électrique standard placé sous la plaque de base.
- Le four doit avoir 3 niveaux de glissières pour accueillir 2 étagères GN (2 casseroles à vapeur) et une plaque de base en fonte nervurée.
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur pour l'isolation thermique.

GAS RANGE WITH OVEN







	7488.0530	7488.0535	7488.0540
H L	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	3x 6 / 1x 10 kW	4x 10 kW	3x 6 / 1x 10 kW
OVEN	8,5 kW	8,5 kW	✗
OVEN	✗	✗	400 V / 6 kW
°C	120/280°C	120/280°C	110/280°C
KG	142	155	180





	7488.0545	7488.0550
H L	1200 x 900 x 850	1600 x 900 x 850
	4x 6 / 2x 10 kW	6x 6 / 2x 10 kW
OVEN	8,5 kW	2x 8,5 kW
°C	120/280°C	120/280°C
KG	203	350

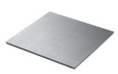
7488.9055



Grid for pan

L 265 x 265

7488.9070



Radiant plate for 1 burner

H L 300 x 340 x 50

7488.9065



Grid 2/1 GN

H L 650 x 530 x 10

ELECTRIC RANGE





	7488.0585	7488.0590
H L	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
	400 V / 2x 4 kW	400 V / 4x 4 kW
KG	41	73

KOOKUNIT ELEKTRISCH

- De gietijzeren platen zijn hermetisch afgesloten aan de bovenkant uit één stuk. Kookplaten met een vermogen van 4 kW per plaat.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Top configuratie maakt installatie alleen op neutrale basis mogelijk (niet mogelijk om te installeren op koel- of vries basis).
- Alle buitenpanelen in roestvrij staal met Scotch Brite afwerking.
- AISI 304 roestvrijstalen werkblad, 2 mm dik.
- Model heeft rechthoekige zijranden om vlak aansluitende verbindingen tussen eenheden mogelijk te maken, waardoor hiaten en mogelijke vuilvangers worden geëlimineerd.

ELEKTROHERD

- Die Gusseisenplatten sind mit der einteiligen Oberseite hermetisch versiegelt. Kochplatten mit einer Leistung von 4 kW für jede Platte.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Die obere Konfiguration ermöglicht die Installation ausschließlich auf Umgebungsbasis (nicht auf Kühl- oder Gefrierbasis möglich).
- Alle Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberfläche.
- Arbeitsplatte aus AISI 304 Edelstahl, 2 mm dick.
- Das Modell hat rechtwinklige Seitenkanten, um bündig abschließende Verbindungen zwischen den Einheiten zu ermöglichen, wodurch Spalten und mögliche Schmutzfänger vermieden werden.

ELECTRIC RANGE

- The cast-iron plates are hermetically sealed to the one-piece top. Hot plates with a power of 4kW for each plate.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- Top configuration allows installation on ambient base only (not possible to install on refrigerated nor freezer base).
- All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing.
- AISI 304 stainless steel worktop, 2mm thick.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.

CUISINIERE ELECTRIQUE

- Les plaques en fonte sont scellées hermétiquement à la partie supérieure d'un mono-bloc. Plaques chauffantes d'une puissance de 4 kW pour chaque plaque.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- La configuration supérieure permet une installation sur une base ambiante uniquement (impossible à installer sur une base réfrigérée ou un congélateur).
- Tous les panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2 mm.
- Le modèle a des bords latéraux à angle droit pour permettre aux joints affleurant entre les unités, éliminant les espaces et les éventuels pièges à saleté.

ELECTRIC STOVE WITH ELECTRIC OVEN



7488.0595	
H L	800 x 900 x 850
	400 kW / 4x 4 kW
OVEN	6 kW
°C	110/285°C
KG	145

ELEKTRISCH FORNUIS MET ELEKTRISCHE OVEN

- De vier elektrische gietijzeren kookplaten van 4 kW zijn hermetisch afgesloten aan de bovenkant uit één stuk en zijn voorzien van een veiligheidsthermostaat.
- Basis compartiment bestaat uit een elektrische standaard oven met een 40 mm dikke ovendeur voor warmte-isolatie onder de bodemplaat.
- Ovenkamer met 3 niveaus van geleiders voor 2/1 GN-planken (2 stoompannen).
- Geribbelde gietijzeren bodemplaat.
- Oven met aparte thermostaten voor boven- en onderelementen.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Top configuratie maakt installatie alleen op neutrale basis mogelijk (niet mogelijk om te installeren op koel- of vries basis).

ELEKTROHERD MIT ELEKTRO BACKOFEN

- Die vier 4kW elektrischen Guss-eisen-Heizplatten sind hermetisch mit der einteiligen Oberseite verschlossen und mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet.
- Das Bodenfach besteht aus einem elektrischen Standardofen mit einer 40 mm dicken Ofentür zur Wärmeisolierung, die unter der Bodenplatte positioniert ist.
- Ofenkammer mit 3 Führungsebenen zur Aufnahme von 2/1 GN-Regalen (2 Dampfpfannen).
- Gerippte Ofengrundplatte aus Gusseisen.
- Ofen mit separaten Thermostaten für obere und untere Elemente.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Die obere Konfiguration ermöglicht die Installation ausschließlich auf Umgebungsbasis (nicht auf Kühl- oder Gefrierbasis möglich).

ELECTRIC STOVE WITH ELECTRIC OVEN

- The four 4kW electric cast-iron hot plates are hermetically sealed to the one piece top and are featured with safety thermostat.
- Base compartment consists of an electric standard oven with 40 mm thick oven door for heat insulation, positioned beneath the base plate.
- Oven chamber with 3 levels of runners to accommodate 2/1 GN shelves (2 steam pans).
- Ribbed cast iron oven base plate.
- Oven to feature separate thermostats for top and bottom elements.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- Top configuration allows installation on ambient base only (not possible to install on refrigerated nor freezer base).

CUISINIÉRE ÉLECTRIQUE AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

- Les quatre plaques chauffantes électriques en fonte de 4 kW sont scellées hermétiquement sur le dessus en un monobloc et sont dotées d'un thermostat de sécurité.
- Le compartiment de base se compose d'un four électrique standard avec une porte de four de 40 mm d'épaisseur pour l'isolation thermique, positionnée sous la plaque de base.
- Chambre du four avec 3 niveaux de glissières pour accueillir 2 étagères GN (2 casseroles à vapeur).
- Plaque de base de four en fonte nervurée.
- Four équipé de thermostats séparés pour les éléments supérieurs et inférieurs.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- La configuration supérieure permet une installation sur une base ambiante uniquement (impossible à installer sur une base réfrigérée ou un congélateur).

7488.9065	
	Grid 2/1 GN
H L	650 x 530 x 10

SOLID TOP GAS





	7488.0575	7488.0580
H L	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
	8 kW	16 kW
°C	120/400°C	120/400°C
KG	63	125

KOOKPLAATUNIT GAS

- Alle grote compartimenten aan de voorkant van het toestel voor onderhoudsgemak.
- Pannen kunnen gemakkelijk van het ene gebied naar het andere worden verplaatst zonder te tillen.
- Het instellen van verschillende temperatuurzones zorgt voor een temperatuurgradiënt over de plaat voor verschillende kook behoeften.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Pannen van verschillende afmetingen kunnen tegelijkertijd worden gebruikt vanwege het grote oppervlak zonder tussenliggende sectoren.
- Temperatuur uniformiteit over het kookoppervlak.
- Elke brander heeft 2 takken met 4 vlamlijnen.
- Piëzo-ontsteking.
- Gasverwarmd, 8 kW branders, kookplaat.

GLÜHPLATTE GAS

- Alle wichtigen Fächer befinden sich vor dem Gerät, um die Wartung zu erleichtern.
- Töpfe können leicht von einem Bereich zum anderen bewegt werden, ohne dass sie angehoben werden müssen.
- Die Einstellung verschiedener Temperaturzonen bietet einen Temperaturgradienten über der Platte für unterschiedliche Kochanforderungen.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Aufgrund der großen Oberfläche ohne Zwischensektoren können gleichzeitig mehrere Topfgrößen verwendet werden.
- Temperaturgleichmäßigkeit über die gesamte Kochfläche.
- Jeder Brenner verfügt über 2 Stränge mit 4 Flammenreihen.
- Piezo-Zündung.
- Gasbeheizt, 8-kW-Brenner, Kochfeld.

SOLID TOP GAS

- All major compartments located in front of unit for ease of maintenance.
- Pans can easily be moved from one area to another without lifting.
- Setting different temperature zones provides a temperature gradient over the plate for different cooking needs.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- Various sizes of pans can be used at the same time due to large surface area with no intermediate sectors.
- Temperature uniformity across cooking surface.
- Each burner to have 2 branches with 4 flame lines.
- Piezo ignition.
- Gas heated, 8 kW burners, hob.

CUISINIERE A PLAQUES COUP DE FEU A GAZ

- Tous les principaux compartiments situés à l'avant de l'unité pour faciliter l'entretien.
- Les casseroles peuvent facilement être déplacées d'une zone à une autre sans être soulevées.
- Le réglage de différentes zones de température fournit un gradient de température sur la plaque pour différents besoins de cuisson.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- Différentes tailles de casseroles peuvent être utilisées en même temps en raison de la grande surface sans secteurs intermédiaires.
- Uniformité de la température sur la surface de cuisson.
- Chaque brûleur doit avoir 2 branches avec 4 lignes de flamme.
- Allumage piézo.
- Chauffage au gaz, brûleurs 8 kW, plaque de cuisson.

SOLID TOP RANGE GAS OVEN







	7488.0560	7488.0565	7488.0570
H L	800 x 900 x 250	800 x 900 x 850	1200 x 900 x 850
	10,5 kW	10,5 kW	1x 10 kW / 1x 6 kW / 1x10,5 kW
OVEN	✗	8,5 kW	8,5 kW
°C	✗	120/280°C	120/280°C
KG	115	140	242

KOOKPLAATFORNUIS GASOVEN

- Duurzame gietijzeren kookplaat, makkelijk schoon te maken.
- Het midden van de plaat kan een maximale temperatuur van 500°C bereiken en naar buiten toe afnemen.
- Centrale brander met geoptimaliseerde verbranding, vlamdovend apparaat en beschermde waakvlam.
- Piëzo-ontsteking.
- 7488.0565-0570: Ovenkamer met 3 niveaus van geleiders voor 2/1 GN-planken (2 stoompannen) en geribbelde gietijzeren basisplaat.
- 7488.0570: de branders met hoog rendement zijn verkrijgbaar in twee verschillende maten:
- 60 mm branders met continue vermogensregeling van 1,5 tot 6 kW
- 100 mm branders met continue vermogensregeling van 2,2 kW tot 10 kW
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.

GLÜHPLATTENHERD GASBACKOFEN

- Robuste Gusseisen-Kochplatte, leicht zu reinigen.
- Die Mitte der Platte kann eine maximale Temperatur von 500°C erreichen, während sie nach außen hin abnimmt.
- Zentralbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfall-vorrichtung und geschützter Zündflamme.
- Piezo-Zündung.
- 7488.0565-0570: Ofenkammer mit 3 Führungsebenen zur Aufnahme von 2/1 GN-Regalen (2 Dampfp-fannen) und gerippter Gusseisen-bodenplatte.
- 7488.0570: die hocheffizienten Brenner sind in zwei verschiedenen Größen erhältlich:
- 60 mm-Brenner mit stufenloser Leistungsregelung von 1,5 bis 6 kW
- 100-mm-Brenner mit stufenloser Leistungsregelung von 2,2 kW bis 10 kW
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.

SOLID TOP RANGE GAS OVEN

- Durable cast iron cooking plate, easy to clean.
- The center of the plate can reach a maximum temperature of 500°C while decreasing outwards.
- Central burner with optimized combustion, flame failure device and protected pilot light.
- Piezo ignition.
- 7488.0565-0570: Oven chamber to have 3 levels of runners to accommodate 2/1 GN shelves (2 steam pans) and ribbed cast iron base plate.
- 7488.0570: the high efficiency burners are available in two different sizes:
- 60 mm burners with continuous power regulation from 1,5 to 6 kW
- 100 mm burners with continuous power regulation from 2.2 kW to 10 kW
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.

CUISINIERE PLAQUES COUP DE FEU AVEC FOUR A GAZ

- Plaque de cuisson en fonte durable, facile à nettoyer.
- Le centre de la plaque peut at-teindre une température maximale de 500°C tout en diminuant vers l'extérieur.
- Brûleur central à combustion optimisée, dispositif anti-flamme et veilleuse protégée.
- Allumage piézo.
- 7488.0565-0570: La chambre du four doit avoir 3 niveaux de glissières pour accueillir des étagères GN 2/1 (2 casseroles à vapeur) et une plaque de base en fonte nervurée.
- 7488.0570: les brûleurs à haut rendement sont disponibles en deux tailles différentes:
- Brûleurs de 60 mm avec régulation de puissance continue de 1,5 à 6 kW
- Brûleurs de 100 mm avec régula-tion de puissance continue de 2,2 kW à 10 kW
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.

7488.9055	
	Grid for pan
	L 265 x 265

7488.9070	
	Radiant plate for 1 burner
	H L 300 x 340 x 50

7488.9065	
	Grid 2/1 GN
	H L 650 x 530 x 10

INDUCTION RANGE





	7488.0600	7488.0605
H L	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
	400 kW / 2x 5 kW	400 kW / 4x 5 kW
KG	60	80

INDUCTIE KOOKUNIT

- Glaskeramisch kookoppervlak met onafhankelijk geregelde inductiezones met een vermogen van 5 kW per zone.
- Bijna het gehele oppervlak van de keramische plaat kan zonder "dode" plekken worden gebruikt.
- Een indicatielampje voor elke zone op de bedieningsconsole
- Inductieplaten voorzien van oververhittingsbeveiliging.
- Vermogen naar de individuele zones kan worden ingesteld met progressieve output, d.w.z. fijne regeling op de lagere niveaus en grotere vooruitgang op de hogere niveaus.
- Lage warmteafvoer naar de keuken.
- De gladde, glaskeramische plaat wordt niet direct verwarmd, er is dus geen verbranding op het kookoppervlak.
- Alle buitenpanelen in roestvrij staal met Scotch Brite afwerking.
- AISI 304 roestvrijstalen werkblad, 2 mm dik.
- Model heeft rechthoekige zijranden om vlak aansluitende verbindingen tussen eenheden mogelijk te maken, waardoor hiaten en mogelijke vuilvangers worden geëlimineerd.

INDUKTION HERD

- Eine Anzeigelampe für jede Zone, die sich auf der Steuerkonsole befindet.
- Fast die gesamte Oberfläche der Keramikplatte kann ohne "tote" Punkte verwendet werden.
- Eine Anzeigelampe für jede Zone, die sich auf der Steuerkonsole befindet.
- Induktionsplatten mit Überhitzungsschutz ausgestattet.
- Die Energie für die einzelnen Zonen kann mit progressiver Leistung eingestellt werden, d.h. Feinregulierung auf den unteren und größere Leistung auf den oberen Ebenen.
- Geringe Wärmeableitung in die Küche.
- Die glatte, glaskeramische Platte wird nicht direkt erhitzt, so dass es kein Anbrennen auf der Kochfläche gibt.
- Alle Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberfläche.
- Arbeitsplatte aus AISI 304 Edelstahl, 2 mm dick.
- Das Modell hat rechtwinklige Seitenkanten, um bündig abschließende Verbindungen zwischen den Einheiten zu ermöglichen, wodurch Spalten und mögliche Schmutzfänger vermieden werden.

INDUCTION RANGE

- Glass ceramic cooking surface with independently controlled induction zones with a power of 5 kW per zone.
- Almost the entire surface of the ceramic plate can be used without “dead” spots.
- One indicating lamp for each zone located on control console.
- Induction plates endowed with overheating safety device.
- Power to the individual zones can be set with progressive output i.e. fine regulation at the lower and larger progress at the upper levels.
- Low heat dissipation to the kitchen.
- The smooth, glass ceramic plate is not directly heated, so there is no burning on cooking surface.
- All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing.
- AISI 304 stainless steel worktop, 2mm thick.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.

INDUCTION CUISINIERE

- Surface de cuisson vitrocéramique avec zones d'induction contrôlées indépendamment avec une puissance de 5 kW par zone.
- Presque toute la surface de la plaque en céramique peut être utilisée sans taches «mortes».
- Un voyant pour chaque zone située sur la console de contrôle.
- Plaques à induction dotées d'un dispositif de sécurité contre la surchauffe.
- La puissance des zones individuelles peut être réglée avec une sortie progressive, c'est-à-dire une régulation fine à la progression inférieure et plus grande aux niveaux supérieurs.
- Faible dissipation de chaleur vers la cuisine.
- La plaque en vitrocéramique lisse n'est pas directement chauffée, il n'y a donc pas de brûlure sur la surface de cuisson.
- Tous les panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2 mm.
- Le modèle a des bords latéraux à angle droit pour permettre des joints affleurant entre les unités, éliminant les espaces et les éventuels pièges à saleté.

CHIPS SCUTTLE



7488.0750	
H L	400 x 900 x 250
	230 V / 1 kW
GN	1/1
KG	30

FRIETWARMHOUDUNIT

- Goed geschikt voor 1/1 GN bak met een maximale hoogte van 150 mm.
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel.
- Toestel geleverd met een geperforeerde GN 1/1 valse bodem, speciaal gevormd voor het gemakkelijker verzamelen van voedsel.
- Alle grote compartimenten aan de voorkant van het toestel voor onderhoudsgemak.
- Meestal gebruikt in combinatie met een friteuse om gefrituurde porties overtollige olie in de bak te laten druppelen.
- Het apparaat wordt gebruikt om porties warm te houden totdat ze klaar zijn om aan de klant te worden geserveerd.
- Het toestel heeft infrarood verwarmingselementen aan de achterkant van het toestel om de houdtijd te verlengen.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.

POMMES FRITES WÄRMER

- Das Becken kann 1/1 GN-Behälter mit einer maximalen Höhe von 150 mm aufnehmen.
- Einfach zu bedienendes Bedienfeld.
- Das Gerät verfügt über einen perforierten GN 1/1 Senkboden, der speziell für eine leichtere Nahrungsaufnahme geformt ist.
- Alle wichtigen Fächer befinden sich vor dem Gerät, um die Wartung zu erleichtern.
- Wird normalerweise in Kombination mit einer Friteuse verwendet, damit die gebratenen Portionen überschüssiges Öl in das Auffangbecken abtropfen können.
- Das Gerät wird verwendet, um Portionen warm zu halten, bis sie dem Kunden serviert werden können.
- Das Gerät verfügt über Infrarot-Heizelemente, die auf der Rückseite des Geräts positioniert werden, um die Wartezeit zu verlängern.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser..

CHIPS SCUTTLE

- Well able to contain 1/1 GN container with a maximum height of 150 mm.
- Easy-to-use control panel.
- Unit supplied with a perforated GN 1/1 false bottom specially shaped for easier food collection.
- All major compartments located in front of unit for ease of maintenance.
- Typically used in combination with a fryer to allow fried portions to drip excess oil into the well basin.
- The appliance is used to keep servings warm until ready to be served to customer.
- Unit to have infrared heating elements positioned on the back of the unit to increase holding time.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.

CHAUFFE FRITES

- Bien capable de contenir un bac GN 1/1 avec une hauteur maximale de 150 mm.
- Panneau de contrôle facile à utiliser.
- Unité fournie avec un faux fond GN 1/1 perforé de forme spéciale pour faciliter la collecte des aliments.
- Tous les principaux compartiments situés à l'avant de l'unité pour faciliter l'entretien.
- Généralement utilisé en combinaison avec une friteuse pour permettre aux portions frites de dégoutter l'excès d'huile dans le bassin du puits.
- L'appareil est utilisé pour garder les portions chaudes jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à être servies au client.
- L'unité doit avoir des éléments chauffants infrarouges positionnés à l'arrière de l'unité pour augmenter le temps de maintien.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.

GAS FRYER





	7488.0695	7488.0705
H L	400 x 900 x 850	400 x 900 x 850
	14 kW	20 kW
°C	120/190°C	120/190°C
Ltr	1x 15 L	1x 23 L
	✓	✓
KG	63	75

	7488.0700	7488.0710
H L	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	28 kW	40 kW
°C	120/190°C	120/190°C
Ltr	2x 15 L	2x 23 L
	✓	✓
KG	101	126

GASFRITEUSE

- Diepgetrokken V-vormige plaat.
- Hoogrendement branders van roestvrij staal met aan de buitenzijde van de bak bevestigde vlamdover.
- Thermostatische regeling van de olietemperatuur tot maximaal 190°C.
- Vlamuitval apparaat op elke brander.
- Oververhittingsthermostaat standaard op alle apparaten.
- Olie loopt via een kraan in een opvangbak onder de bak.
- Piëzo-vonkontsteking voor extra veiligheid.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Standaard geleverd met mand(en) en deur(en) voor kast.

GAS FRITEUSE

- Tiefgezogenes V-förmiges Becken.
- Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Flammenausfallvorrichtung, die an der Außenseite des Beckens angebracht ist.
- Thermostatische Regelung der Öltemperatur bis zu einem Maximum von 190°C.
- Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner.
- Überhitzungsschutzthermostat serienmäßig bei allen Geräten.
- Öl läuft durch einen Hahn in einen unter dem Becken positionierten Drainagebehälter ab.
- Piezo-Funkenzündung für zusätzliche Sicherheit.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Wird standardmäßig mit Korb(en) und Schranktür(en) geliefert.

GAS FRYER

- Deep drawn V-Shaped well.
- High efficiency burners in stainless steel with flame failure device attached to the outside of the well.
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C.
- Flame failure device on each burner.
- Overheat protection thermostat as standard on all units.
- Oil drains through a tap into a drainage container positioned under the well.
- Piezo spark ignition for added safety.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- Supplied as standard with basket(s) and door(s) for cupboard.

FRITEUSE A GAZ

- En forme de V bien embouti bien.
- Brûleurs à haut rendement en acier inoxydable avec dispositif de coupure de flamme fixé à l'extérieur du puits.
- Régulation thermostatique de la température de l'huile jusqu'à 190°C maximum.
- Dispositif de défaillance de flamme sur chaque brûleur.
- Thermostat de protection contre la surchauffe de série sur toutes les unités.
- L'huile s'écoule par un robinet dans un récipient de drainage placé sous le puits.
- Allumage par étincelle piézo pour plus de sécurité.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- Fourni en standard avec panier (s) et porte (s) pour buffet.

7488.9035	
	Basket fryer
	> 14 / 15 L

7488.9040	
	Basket fryer
	> 18 / 23 L

ELECTRIC FRYER





	7488.0720	7488.0730	7488.0740
H/L	400 x 900 x 850	400 x 900 x 850	400 x 900 x 850
⚡	400 V / 10 kW	400 V / 16,5 k	400 V / 18 kW
°C	105/185°C	105/185°C	105/185°C
Ltr	1x 15 L	1x 18 L	1x 23 L
	✓	✓	✓
KG	60	60	67

	7488.0725	7488.0735	7488.0745
H/L	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850
⚡	400 V / 20 kW	400 V / 33 kW	400 V / 36 kW
°C	105/185°C	105/185°C	105/185°C
Ltr	2x 15 L	2x 18 L	2x 23 L
	✓	✓	✓
KG	98	115	116

ELEKTRISCHE FRITEUSE

- Diepgetrokken V-vormige plaat.
- Externe infrarood verwarmingselementen voor eenvoudige reiniging van interne bak.
- Oververhittingsthermostaat standaard op alle apparaten.
- Olie loopt via een kraan in een opvangbak onder de bak.
- Alle grote compartimenten aan de voorkant van het toestel voor onderhoudsgemak.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Standaard geleverd met mand(en) en deur(en) voor kast.
- 0725-0745: binnenkant van bakken met naadloos laser gelaste hoeken voor gemakkelijke reiniging.
- 0730-0735: incoloy gepantserde verwarmingselementen in de bak kunnen opgetild worden om ze gemakkelijker schoon te maken.

ELEKTRO FRITEUSEN

- Tiefgezogenes V-förmiges Becken.
- Externe Infrarot-Heizelemente zur einfachen Reinigung des inneren des Beckens.
- Überhitzungsschutzthermostat serienmäßig bei allen Geräten.
- Öl läuft durch einen Hahn in einen unter dem Becken positionierten Drainagebehälter ab.
- Alle wichtigen Fächer befinden sich vor dem Gerät, um die Wartung zu erleichtern.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Wird standardmäßig mit Korb(en) und Schranktür(en) geliefert.
- 0725-0745: Innenseite der Beckens mit nahtlos lasergeschweißten Ecken zur leichteren Reinigung.
- 0730-0735: Im Inneren des Beckens befindliche Incoloy-Panzer-Heizelemente können zur leichteren Reinigung angehoben werden.

ELECTRIC FRYER

- Deep drawn V-Shaped well.
- External infrared heating elements for ease of cleaning of internal well.
- Overheat protection thermostat as standard on all units.
- Oil drains through a tap into a drainage container positioned under the well.
- All major compartments located in front of unit for ease of maintenance.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- Supplied as standard with basket(s) and door(s) for cupboard.
- 0725-0745: interior of wells with seamlessly laser-welded corners for ease of cleaning.
- 0730-0735: incoloy armoured heating elements located inside the well can be lifted up for easier cleaning.

FRITEUSE A ELECTRIQUE

- En forme de V bien embouti bien.
- Éléments chauffants infrarouges externes pour faciliter le nettoyage du puits interne.
- Thermostat de protection contre la surchauffe de série sur toutes les unités.
- L'huile s'écoule par un robinet dans un récipient de drainage placé sous le puits.
- Tous les principaux compartiments situés à l'avant de l'unité pour faciliter l'entretien.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- Fourni en standard avec panier (s) et porte (s) pour buffet.
- 0725-0745: Intérieur des puits avec coins soudés au laser sans couture pour faciliter le nettoyage.
- 0730-0735: Les éléments chauffants blindés Incoloy situés à l'intérieur du puits peuvent être soulevés pour un nettoyage plus facile.

7488.9035	
	Basket fryer
	> 14 / 15 L

7488.9040	
	Basket fryer
	> 18 / 23 L

GAS FRY TOP





	7488.0610	7488.0615	7488.0620
H L	400 x 900 x 250	400 x 900 x 250	400 x 900 x 250
OVEN	10 kW	10 kW	10 kW
°C	90/280°C	90/280°C	90/280°C
	330 x 700	330 x 700	330 x 700
KG	57	40	65

	7488.0640	7488.0645	7488.0650	7488.0655
H L	800 x 900 x 250	800 x 900 x 250	800 x 900 x 250	800 x 900 x 250
OVEN	20 kW	20 kW	20 kW	20 kW
°C	90/280°C	90/280°C	90/280°C	90/280°C
	730 x 700	730 x 700	730 x 700	730 x 700
KG	105	104	105	105

GAS BAKPLAAT

- Kookoppervlak van 15 mm dik zacht staal of verchroomd zacht staal voor optimale grill resultaten.
- Groot afvoergat op het kookoppervlak maakt het afvoeren van vet in een grote opvangbak van 1/1,5 liter onder het kookoppervlak mogelijk.
- Roestvrijstalen hoge spatschermen aan de achterkant en zijkanten van het kookoppervlak. Spatschermen kunnen eenvoudig verwijderd worden voor reiniging en ze zijn vaatwasmachinebestendig.
- Schrapers met gladde of geribbelde kant worden standaard meegeleverd.
- Piëzo-vonkontsteking met thermostatische klep voor extra veiligheid.
- 7488.0640-0645-0650-0655: toestellen hebben aparte bedieningselementen voor elke halve module van het kookoppervlak.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.

GAS GRILLPLATTE

- Kochfläche aus 15 mm dickem Weichstahl oder verchromtem Weichstahl für optimale Grillergebnisse.
- Großes Abflussloch auf der Kochfläche ermöglicht das Ablassen von Fett in einen großen 1/1,5-Liter-Sammler unter der Kochfläche.
- Hohe Spritzschutzvorrichtungen aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutzvorrichtungen lassen sich zur Reinigung leicht entfernen und sind spülmaschinenfest.
- Schaber mit glatten oder gerippten Klingen sind standardmäßig enthalten.
- Piezo-Funkenzündung mit Thermostatventil für zusätzliche Sicherheit.
- 7488.0640-0645-0650-0655: Geräte haben separate Bedienelemente für jedes Halbmodul der Kochfläche.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.

GAS FRY TOP

- Cooking surface in 15 mm thick mild steel or chromium plated mild steel for optimum grilling results.
- Large drain hole on cooking surface permits the draining of fat into large 1/1,5 litre collector placed under the cooking surface.
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface. Splash guards can be easily removed for cleaning and are dishwasher-safe.
- Scrapers with smooth or ribbed blades included as standard.
- Piezo spark ignition with thermostatic valve for added safety.
- 7488.0640-0645-0650-0655: units have separate controls for each half module of the cooking surface.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.

PLAQUES GRILL A GAZ

- Surface de cuisson en acier doux de 15 mm d'épaisseur ou en acier doux chromé pour des résultats de cuisson optimaux.
- Le grand trou de drainage sur la surface de cuisson permet l'évacuation des graisses dans un grand collecteur de 1 / 1,5 litre placé sous la surface de cuisson.
- Haute protections anti-éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les protections anti-éclaboussures peuvent être facilement retirées pour le nettoyage et vont au lave-vaisselle.
- Grattoirs à lames lisses ou nervurées inclus en standard.
- Allumage par étincelle piézoélectrique avec vanne thermostatique pour plus de sécurité.
- 7488.0640-0645-0650-0655: les unités ont des contrôles séparées pour chaque demi-module de la surface de cuisson.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.

7488.9045



Scraper

7488.9050



Scraper

ELECTRIC FRY TOP





	7488.0625	7488.0630	7488.0635
H L	400 x 900 x 250	400 x 900 x 250	400 x 900 x 250
	400 V / 7,5 kW	400 V / 7,5 kW	400 V / 7,5 kW
°C	120/280°C	120/280°C	120/280°C
	330 x 700	330 x 700	330 x 700
KG	65	65	65

	7488.0660	7488.0665	7488.0670	7488.0675
H L	800 x 900 x 250	800 x 900 x 250	800 x 900 x 250	800 x 900 x 250
OVEN	400 V / 15 kW	400 V / 15 kW	400 V / 15 kW	400 V / 15 kW
°C	120/280°C	120/280°C	120/280°C	120/280°C
	730 x 700	730 x 700	730 x 700	730 x 700
KG	105	100	120	120

ELEKTRISCHE FRITEUSE

- Kookoppervlak van 15 mm dik zacht staal of verchroomd zacht staal voor optimale grill resultaten.
- Groot afvoergat op het kook-oppervlak maakt het afvoeren van vet in een grote opvangbak van 1/1,5 liter onder het kookoppervlak mogelijk.
- Elektrische elementen in incoloy geplaatst onder de kookplaat.
- Veiligheidsthermostaat en thermostatische regeling.
- 7488.0660-0665-0670-0675: toe-stellen hebben aparte bedienings-elementen voor elke halve module van het kookoppervlak.
- Roestvrijstalen hoge spatschermen aan de achterkant en zijkanten van het kookoppervlak. Spatschermen kunnen eenvoudig verwijderd worden voor reiniging en ze zijn vaatwasmachinebestendig.
- Schrapers met gladde of geribbelde kant worden standaard meegeleverd.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.

7488.9045



Scraper

ELEKTRO GRILLPLATT

- Kochfläche aus 15 mm dickem Weichstahl oder verchromtem Weichstahl für optimale Grillergebnisse.
- Großes Abflussloch auf der Kochfläche ermöglicht das Ablassen von Fett in einen großen 1/1,5-Liter-Sammler unter der Kochfläche.
- Elektrische Elemente aus Incoloy unter der Kochplatte positioniert.
- Sicherheitsthermostat und Thermostatsteuerung.
- 7488.0660-0665-0670-0675: Geräte haben separate Bedienelemente für jedes Halbmodul der Kochfläche.
- Hohe Spritzschutzvorrichtungen aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutzvorrichtungen lassen sich zur Reinigung leicht entfernen und sind spülmaschinenfest.
- Schaber mit glatten oder gerippten Klingen sind standardmäßig enthalten.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.

7488.9050



Scraper

ELECTRIC FRY TOP

- Cooking surface in 15 mm thick mild steel or chromium plated mild steel for optimum grilling results.
- Large drain hole on cooking surface permits the draining of fat into large 1/1,5 litre collector placed under the cooking surface.
- Electric elements in incoloy positioned under the cooking plate.
- Safety thermostat and thermostatic control.
- 7488.0660-0665-0670-0675: units have separate controls for each half module of the cooking surface.
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface. Splash guards can be easily removed for cleaning and are dishwasher-safe.
- Scrapers with smooth or ribbed blades included as standard.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.

PLAQUES GRILL A ELECTRIQUE

- Surface de cuisson en acier doux de 15 mm d'épaisseur ou en acier doux chromé pour des résultats de cuisson optimaux.
- Le grand trou de drainage sur la surface de cuisson permet l'évacuation des graisses dans un grand collecteur de 1 / 1,5 litre placé sous la surface de cuisson.
- Éléments électriques en incoloy positionnés sous la plaque de cuisson.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- 7488.0660-0665-0670-0675: les unités ont des contrôles séparées pour chaque demi-module de la surface de cuisson.
- Haute protection anti-éclabous-sures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les protections anti-écla-boussures peuvent être facilement retirées pour le nettoyage et vont au lave-vaisselle.
- Grattoirs à lames lisses ou nervu-rées inclus en standard.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.

GAS GRILL





	7488.0755	7488.0760
H L	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	10 kW	20 kW
KG	66	108

GAS GRILL

- RVS AISI 441 roestvrijstalen branders met zelfstabiliserende vlam.
- Branders worden beschermd door omkeerplaten om te voorkomen dat er vet op druipt.
- Roestvrijstalen hoge spatschermen aan de achterkant en zijkanten van het kookoppervlak. Spatschermen kunnen eenvoudig verwijderd worden voor reiniging en ze zijn vaatwasmachinebestendig.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Energieregeling via een bedieningsknop.
- Monoblock-structuur zorgt voor betere stabiliteit en eenvoudigere installatie.
- Het kookoppervlak is dubbelzijdig: één voor vlees en de andere voor vis en groenten.
- De lade kan worden gevuld met water om damp te verkrijgen voor het bereiden van wasverzachter en om het schoonmaken van de lade te vergemakkelijken.
- Door de lage temperatuur van de externe panelen kan veilig worden gewerkt.
- Kookroosters gemaakt van zeer bestendig geëmailleerd gietijzer voor eenvoudige reiniging.

GAS GRILL

- Brenner aus AISI 441 Edelstahl mit selbststabilisierender Flamme.
- Die Brenner werden durch Umlenkschalen geschützt, damit kein Fett auf sie tropft.
- Hohe Spritzschutzvorrichtungen aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutzvorrichtungen lassen sich zur Reinigung leicht entfernen und sind spülmaschinenfest.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Energieregulierung durch einen Regelknopf.
- Die Monoblock-Struktur sorgt für bessere Stabilität und einfachere Installation.
- Die Kochfläche ist doppelseitig: eine für Fleisch und die andere für Fisch und Gemüse.
- Die Schublade kann mit Wasser gefüllt werden, um Dampf zum Kochen von weicheren Lebensmitteln zu erhalten und die Reinigung der Schublade zu erleichtern.
- Die niedrigen Temperaturen der externen Paneele ermöglichen ein sicheres Arbeiten.
- Kochgitter aus hochbeständigem, emailliertem Gusseisen zur leichten Reinigung.

GAS GRILL

- Stainless steel AISI 441 burners with self-stabilizing flame.
- Burners are protected by deflection trays to prevent fat dripping on them.
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface. Splash guards can be easily removed for cleaning and are dishwasher-safe.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- Energy regulation through a control knob.
- Monoblock structure gives better stability and easier installation.
- The cooking surface is double-sided: one for meat and the other for fish and vegetables.
- The drawer can be filled with water to obtain vapour to cook softener food and to facilitate the cleaning of the drawer.
- The low temperature of the external panels allow to work in safety.
- Cooking grids made in highly resistant enamelled cast iron for easy cleaning.

GAS GRILL

- Brûleurs en acier inoxydable AISI 441 avec flamme auto-stabilisante.
- Les brûleurs sont protégés par des plateaux de déflexion pour empêcher la graisse de couler sur ces derniers.
- Haute protection anti-éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les protections anti-éclaboussures peuvent être facilement retirées pour le nettoyage et vont au lave-vaisselle.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- Régulation d'énergie par bouton de contrôle.
- La structure monobloc offre une meilleure stabilité et une installation plus facile.
- La surface de cuisson est double face: une pour la viande et l'autre pour le poisson et les légumes.
- Le tiroir peut être rempli d'eau pour obtenir de la vapeur afin de cuire l'adoucissant et pour faciliter le nettoyage du tiroir.
- La basse température des panneaux extérieurs permet de travailler en toute sécurité.
- Grilles de cuisson en fonte émaillée très résistante pour un nettoyage facile.

ELECTRIC GRILL





	7488.0765	7488.0770
H L	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	400 V / 7,5 kW	400 V / 15 kW
KG	80	114

ELEKTRISCHE GRILL

- Incoloy gepantserde verwarmingselementen onder het grillrooster.
- Elke elementenbank heeft een temperatuur gestuurde thermostaat.
- Roestvrijstalen hoge spatschermen aan de achterkant en zijkanten van het kookoppervlak. Spatschermen kunnen eenvoudig verwijderd worden voor reiniging en ze zijn vaatwasmachinebestendig.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Verwarmingselement kan naar voren worden gekanteld voor eenvoudige reiniging.
- Monoblock-structuur zorgt voor betere stabiliteit en eenvoudigere installatie.
- Het kookoppervlak is dubbelzijdig: één voor vlees en de andere voor vis en groenten.
- De lade kan worden gevuld met water om damp te verkrijgen voor het bereiden van wasverzachter en om het schoonmaken van de lade te vergemakkelijken.
- Door de lage temperatuur van de externe panelen kan veilig worden gewerkt.
- Kookroosters gemaakt van zeer bestendig geëmailleerd gietijzer voor eenvoudige reiniging.

ELEKTRO GRILL

- Gepanzerte Incoloy-Heizelemente, die unter dem Kochgitter positioniert sind.
- Jede Elementbank verfügt über einen temperaturgeregelten Thermostat.
- Hohe Spritzschutzvorrichtungen aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutzvorrichtungen lassen sich zur Reinigung leicht entfernen und sind spülmaschinenfest.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Heizelement kann zur einfachen Reinigung nach vorne gekippt werden.
- Die Monoblock-Struktur sorgt für bessere Stabilität und einfachere Installation.
- Die Kochfläche ist doppelseitig: eine für Fleisch und die andere für Fisch und Gemüse.
- Die Schublade kann mit Wasser gefüllt werden, um Dampf zum Kochen von weicheren Lebensmitteln zu erhalten und die Reinigung der Schublade zu erleichtern.
- Die niedrigen Temperaturen der externen Paneele ermöglichen ein sicheres Arbeiten.
- Kochgitter aus hochbeständigem, emailliertem Gusseisen zur leichten Reinigung.

ELECTRIC GRILL

- Incoloy armoured heating elements positioned under the cooking grid.
- Each bank of elements has a temperature controlled thermostat.
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface. Splash guards can be easily removed for cleaning and are dishwasher-safe.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- Heating element can be tilted frontally for easy cleaning.
- Monoblock structure gives better stability and easier installation.
- The cooking surface is double-sided: one for meat and the other for fish and vegetables.
- The drawer can be filled with water to obtain vapour to cook softener food and to facilitate the cleaning of the drawer.
- The low temperature of the external panels allow to work in safety.
- Cooking grids made in highly resistant enamelled cast iron for easy cleaning.

GRILL ELECTRIQUE

- Éléments chauffants blindés Incoloy positionnés sous la grille de cuisson.
- Chaque banque d'éléments possède un thermostat à température contrôlée.
- Haute protections anti-éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les protections anti-éclaboussures peuvent être facilement retirées pour le nettoyage et vont au lave-vaisselle.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- L'élément chauffant peut être incliné vers l'avant pour un nettoyage facile.
- La structure monobloc offre une meilleure stabilité et une installation plus facile.
- La surface de cuisson est double face: une pour la viande et l'autre pour le poisson et les légumes.
- Le tiroir peut être rempli d'eau pour obtenir de la vapeur afin de cuire l'adoucissant et pour faciliter le nettoyage du tiroir.
- La basse température des panneaux extérieurs permet de travailler en toute sécurité.
- Grilles de cuisson en fonte émaillée très résistante pour un nettoyage facile.

BAIN-MARIE GAS





	7488.0775	7488.0780
H L	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
	3 kW	6,2 kW
°C	30/90°C	30/90°C
GN	1x 1/1	2x 1/1
	✓	✓
KG	32	65

BAIN-MARIE GAS

- Bain Marie gebruikt voor op serveertemperatuur houden van gekookt voedsel met heet water.
- Branders van roestvrij staal met vlamdover en beschermde waakvlam.
- Piëzo-ontsteking.
- Waterbak is naadloos in de bovenzijde van het apparaat gelast.
- Het waterniveau is aan de zijkant van de bak met plaat gemarkeerd.
- Toestel met handmatige vulling van de bak.
- Watertemperatuur geregeld door thermostaat met maximale temperatuurwaarde van 90°C.
- Speciale isolatie onder het kookoppervlak houdt de warmte op de plaat zonder verspreiding naar de bodem.
- Toestel met geperforeerde bodem en loopsteun voor GN-bakken.
- Top configuratie maakt installatie alleen op neutrale basis mogelijk (niet mogelijk om te installeren op koel- of vries basis).

BAIN-MARIE GAS

- Bain Marie für die Warmhaltung von gekochtem Essen bei Serviertemperatur mit heißem Wasser.
- Brenner aus rostfreiem Stahl mit Flammenausfallvorrichtung und geschützter Zündflamme.
- Piezo-Zündung.
- Das Wasserbecken ist nahtlos in die Oberseite des Geräts eingeschweißt.
- Der Wasserfüllstand ist an der Seite des Beckens mit einer Plakette markiert.
- Gerät zum manuellen Nachfüllen des Beckens.
- Die Wassertemperatur wird durch einen Thermostat mit einem maximalen Temperaturwert von 90°C geregelt.
- Eine spezielle Isolierung unter der Kochfläche hält die Wärme auf der Platte, ohne sie auf den Boden zu verteilen.
- Gerät verfügt über einen perforierten Senkboden und eine Führung für GN-Behälter.
- Die obere Konfiguration ermöglicht die Installation ausschließlich auf Umgebungsbasis (nicht auf Kühl- oder Gefrierbasis möglich).

BAIN-MARIE GAS

- Bain Marie used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water.
- Burners in stainless steel with flame failure device and protected pilot light.
- Piezo ignition.
- Water basin is seamlessly welded into the top of the appliance.
- Filling water level is plate-marked on the side of the well.
- Unit to feature manual refill of well.
- Water temperature controlled by thermostat with maximum temperature value of 90°C.
- Special insulation beneath cooking surface keeps heat on the plate without dispersion to the base.
- Unit to have perforated false bottom and runner support for GN containers.
- Top configuration allows installation on ambient base only (not possible to install on refrigerated nor freezer base).

BAIN-MARIE A GAZ

- Bain Marie utilisé pour conserver les aliments cuits aux températures de service à l'aide d'eau chaude.
- Brûleurs en acier inoxydable avec dispositif anti-flamme et veilleuse protégée.
- Allumage piézo.
- Le bassin d'eau est soudé sans couture dans le haut de l'appareil.
- Le niveau d'eau de remplissage est marqué sur la plaque latérale du puits.
- Unité avec fonction de remplissage manuel du puits.
- Température de l'eau contrôlée par thermostat avec une valeur de température maximale de 90°C.
- Une isolation spéciale sous la surface de cuisson maintient la chaleur sur la plaque sans dispersion vers la base.
- L'unité doit avoir un faux fond perforé et un support de glissière pour les conteneurs GN.
- La configuration supérieure permet une installation sur une base ambiante uniquement (impossible à installer sur une base réfrigérée ou un congélateur).

ELECTRIC BAIN-MARIE





	7488.0785	7488.0790
H L	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
	230 V / 2,2 kW	400 V / 4,4 kW
°C	30/90°C	30/90°C
GN	1x 1/1	2x 1/1
	✓	✓
KG	32	65

ELEKTRISCHE BAIN-MARIE

- Bain Marie gebruikt voor op serveertemperatuur houden van gekookt voedsel met heet water.
- Incoloy gepantserde verwarmingselementen onder de bodem van de bak.
- Knop schakelaar.
- Waterbak is naadloos in de bovenzijde van het apparaat gelast.
- Het waterniveau is aan de zijkant van de bak met plaat gemarkeerd.
- Toestel met handmatige vulling van de bak.
- Watertemperatuur geregeld door thermostaat met maximale temperatuurwaarde van 90°C.
- Speciale isolatie onder het kookoppervlak houdt de warmte op de plaat zonder verspreiding naar de bodem.
- Toestel met geperforeerde bodem en loopsteun voor GN-bakken.
- Top configuratie maakt installatie alleen op neutrale basis mogelijk (niet mogelijk om te installeren op koel- of vries basis).

ELEKTRO BAIN-MARIE

- Bain Marie für die Warmhaltung von gekochtem Essen bei Serviertemperatur mit heißem Wasser.
- Gepanzerte Incoloy-Heizelemente, die unter dem Boden des Beckens positioniert sind.
- Knopf-Schalter.
- Das Wasserbecken ist nahtlos in die Oberseite des Geräts eingeschweißt.
- Der Wasserfüllstand ist an der Seite des Beckens mit einer Plakette markiert.
- Gerät zum manuellen Nachfüllen des Beckens.
- Die Wassertemperatur wird durch einen Thermostat mit einem maximalen Temperaturwert von 90°C geregelt.
- Eine spezielle Isolierung unter der Kochfläche hält die Wärme auf der Platte, ohne sie auf den Boden zu verteilen.
- Gerät verfügt über einen perforierten Senkboden und eine Führung für GN-Behälter.
- Die obere Konfiguration ermöglicht die Installation ausschließlich auf Umgebungsbasis (nicht auf Kühl- oder Gefrierbasis möglich).

ELECTRIC BAIN-MARIE

- Bain Marie used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water.
- Incoloy armoured heating elements positioned under the base of the well.
- Knob switch.
- Water basin is seamlessly welded into the top of the appliance.
- Filling water level is plate-marked on the side of the well.
- Unit to feature manual refill of well.
- Water temperature controlled by thermostat with maximum temperature value of 90°C.
- Special insulation beneath cooking surface keeps heat on the plate without dispersion to the base.
- Unit to have perforated false bottom and runner support for GN containers.
- Top configuration allows installation on ambient base only (not possible to install on refrigerated nor freezer base).

BAIN-MARIE A ELECTRIQUE

- Bain Marie utilisé pour conserver les aliments cuits aux températures de service à l'aide d'eau chaude.
- Éléments chauffants blindés Incoloy positionnés sous la base du puits.
- Interrupteur à bouton.
- Le bassin d'eau est soudé sans couture dans le haut de l'appareil.
- Le niveau d'eau de remplissage est marqué sur la plaque latérale du puits.
- Unité avec fonction de remplissage manuel du puits.
- Température de l'eau contrôlée par thermostat avec une valeur de température maximale de 90°C.
- Une isolation spéciale sous la surface de cuisson maintient la chaleur sur la plaque sans dispersion vers la base.
- L'unité doit avoir un faux fond perforé et un support de glissière pour les conteneurs GN.
- La configuration supérieure permet une installation sur une base ambiante uniquement (impossible à installer sur une base réfrigérée ou un congélateur).

GAS BOILING PAN



	7488.0795	7488.0800	7488.0805	7488.0810	7488.0815	7488.0855
H L	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	1200 x 900 x 850
	14 kW	21 kW	24 kW	230 V / 21 kW	230 V / 24 kW	35 kW
Ltr	60 L	100 L	150 L	100 L	150 L	240 L
	✓	✓	✓	AUTO	AUTO	✓
KG	140	160	141	160	160	256

GAS KOOKKETEL

Indirecte verhitting

- Kookketel is geschikt om allerlei producten te koken, sauteren of pocheren.
- Producten worden gelijkmatig verwarmd in de bodem en zijwanden van de ketel door een indirect verwarmingssysteem dat gebruik maakt van integraal gegenereerde verzadigde stoom bij een temperatuur van 110°C in de behuizing.
- Manometer maakt het mogelijk om de werking van de pan correct te regelen.
- Veiligheidsthermostaat beschermt tegen laag waterpeil.
- Voedsel kraan met grote capaciteit zorgt voor een veilige en moeiteloze afvoer van inhoud.
- Stevig passende hoes om de kooktijd te verkorten en energiekosten te besparen.
- Magneetventiel om te vullen met warm en koud water.
- 7488.0810-0815: electroventiel vult vat automatisch met water.
- Ketel is dubbelwandig inclusief hoogwaardige thermische isolatie van de pan, wat energie bespaart en de omgevingstemperatuur laag houdt.

GAS KOCHKESSEL

Indirekt beheizt

- Der Wasserkocher eignet sich zum Kochen, Anbraten oder Pochieren aller Arten von Produkten.
- Das Produkt wird im Boden und in den Seitenwänden des Kessels durch ein indirektes Heizsystem gleichmäßig erhitzt, das im Mantel integral erzeugten gesättigten Dampf mit einer Temperatur von 110°C verwendet.
- Das Manometer ermöglicht die korrekte Kontrolle der Funktion der Pfanne.
- Sicherheitsthermostat schützt vor niedrigem Wasserstand.
- Der Lebensmittelhahn mit großem Fassungsvermögen ermöglicht ein sicheres und müheloses Entleeren des Inhalts.
- Fest sitzende Abdeckung zur Reduzierung der Kochzeit und Einsparung von Energiekosten.
- Magnetventil zum Nachfüllen von heißem und kaltem Wasser.
- 7488.0810-0815: Elektroventil füllt den Behälter automatisch mit Wasser auf.
- Der Kessel muss doppelt ummantelt sein, einschließlich einer hochwertigen Wärmedämmung der Pfanne, um Energie zu sparen und die Umgebungstemperatur niedrig zu halten.

GAS BOILING PAN

Indirect heating

- Kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by an indirect heating system that uses integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C in the jacket.
- Manometer allows to correctly control the functioning of the pan.
- Safety thermostat protects against low water level.
- Large capacity food tap enables safe and effortless discharging of contents.
- Firmly fitting cover to reduce cooking time and save energy costs.
- Solenoid valve to refill with hot and cold water.
- 7488.0810-0815: electro valve automatically refills vessel with water.
- Kettle shall be double jacketed including high quality thermal insulation of the pan, saving energy and keeping ambient temperature low.

MARMITES À GAZ

Chauffage indirect

- La bouilloire convient pour cuire, faire sauter ou pocher toutes sortes de produits.
- Le produit est uniformément chauffé dans la base et les parois latérales de la bouilloire par un système de chauffage indirect qui utilise de la vapeur saturée générée intégralement à une température de 110°C dans la chemise.
- Le manomètre permet de contrôler correctement le fonctionnement de la casserole.
- Le thermostat de sécurité protège contre le bas niveau d'eau.
- Le robinet pour aliments de grande capacité permet une évacuation sûre et sans effort du contenu.
- Couvercle bien ajusté pour réduire le temps de cuisson et économiser les coûts d'énergie.
- Électrovanne à remplir d'eau chaude et froide.
- 7488.0810-0815: l'électrovanne remplit automatiquement le réservoir d'eau.
- La bouilloire doit être à double enveloppe, y compris une isolation thermique de haute qualité de la casserole, économisant de l'énergie et maintenant une température ambiante basse.

ELECTRIC BOILING PAN



	7488.0820	7488.0825	7488.0830	7488.0835	7488.0840
H L	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	400 V / 9,4 kW	400 V / 21,5 kW	400 V / 21,5 kW	400 V / 21,5 kW	400 V / 21,5 kW
Ltr	60 L	100 L	150 L	100 L	150 L
	✓	✓	✓	AUTO	AUTO
KG	140	135	135	160	160

ELEKTRISCHE KOOKKETEL

Indirecte verhitting

- De ronde ketel is geschikt om allerlei soorten producten te koken, sauteren of pocheren.
- Producten worden gelijkmatig verwarmd in de bodem en zijwanden van de ketel door een indirect verwarmingssysteem dat gebruik maakt van integraal gegenereerde verzadigde stoom bij een temperatuur van 110°C in de behuizing.
- Manometer maakt het mogelijk om de werking van de pan correct te regelen.
- Veiligheidsthermostaat beschermt tegen laag waterpeil.
- Afvoerslang en -kraan zijn zeer eenvoudig van buiten schoon te maken.
- Gesloten verwarmingssysteem - geen energieverspilling.
- 7488.0820-0825-0830: Magneetventiel om te vullen met warm en koud water.
- 7488.0835-0840: magneetklep vult vat automatisch met water.
- Ketel is dubbelwandig inclusief hoogwaardige thermische isolatie van de pan, wat energie bespaart en de omgevingstemperatuur laag houdt.

ELEKTRO KOCHKESSEL

Indirekt beheizt

- Der runde Kessel eignet sich zum Kochen, Anbraten oder Pochieren aller Arten von Produkten.
- Das Produkt wird im Boden und in den Seitenwänden des Kessels durch ein indirektes Heizsystem gleichmäßig erhitzt, das im Mantel integral erzeugten gesättigten Dampf mit einer Temperatur von 110°C verwendet.
- Das Manometer ermöglicht die korrekte Kontrolle der Funktion der Pfanne.
- Sicherheitsthermostat schützt vor niedrigem Wasserstand.
- Entleerungsrohr und Hahn sind von außen sehr leicht zu reinigen.
- Geschlossenes Heizsystem - keine Energieverschwendung.
- 7488.0820-0825-0830: Sicherheitsventil vermeidet Überdruck des Dampfes im Mantel.
- 7488.0835-0840: Das Magnetventil füllt den Behälter automatisch mit Wasser.
- Der Kessel muss doppelt ummantelt sein, einschließlich einer hochwertigen Wärmedämmung der Pfanne, um Energie zu sparen und die Umgebungstemperatur niedrig zu halten.

ELECTRIC BOILING PAN

Indirect heating

- Round kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by an indirect heating system that uses integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C in the jacket.
- Manometer allows to correctly control the functioning of the pan.
- Safety thermostat protects against low water level.
- Discharge tube and tap are very easy to clean from outside.
- Closed heating system – no waste of energy.
- 7488.0820-0825-0830: solenoid valve to refill with hot and cold water.
- 7488.0835-0840: solenoid valve automatically refills vessel with water.
- Kettle shall be double jacketed including high quality thermal insulation of the pan, saving energy and keeping ambient temperature low.

MARMITES À ELECTRIQUE

Chauffage indirect

- La bouilloire ronde convient pour cuire, faire sauter ou pocher toutes sortes de produits.
- Le produit est uniformément chauffé dans la base et les parois latérales de la bouilloire par un système de chauffage indirect qui utilise de la vapeur saturée générée intégralement à une température de 110°C dans la chemise.
- Le manomètre permet de contrôler correctement le fonctionnement de la casserole.
- Le thermostat de sécurité protège contre le bas niveau d'eau.
- Le tube de décharge et le robinet sont très faciles à nettoyer de l'extérieur.
- Système de chauffage fermé - pas de gaspillage d'énergie.
- 7488.0820-0825-0830: La vanne de sécurité évite la surpression de la vapeur dans la chemise.
- 7488.0835-0840: l'électrovanne remplit automatiquement le réservoir d'eau.
- La bouilloire doit être à double enveloppe, y compris une isolation thermique de haute qualité de la casserole, économisant de l'énergie et maintenant une température ambiante basse.

GAS BOILING PAN



	7488.0845	7488.0850
H L	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	21 kW	24 kW
Ltr	100 L	150 L
	✓	✓
KG	135	135

GAS KOOKKETEL

Directe verhitting

- De ronde ketel is geschikt om allerlei soorten producten te koken, sauteren of pocheren.
- Producten worden gelijkmatig verwarmd in de bodem en zijwanden van de ketel door een direct verwarmingssysteem.
- Energieregeling via een bedieningsknop.
- Voedsel kraan met grote capaciteit zorgt voor een veilige en moeiteloze afvoer van inhoud.
- Stevig passende hoes om de kooktijd te verkorten en energiekosten te besparen.
- Afvoerslang en -kraan zijn zeer eenvoudig van buiten schoon te maken.
- Magneetventiel om te vullen met warm en koud water.
- Gladde grote oppervlakken, eenvoudige toegang voor reiniging.

GAS KOCHKESSEL

Direkt beheizt

- Der runde Kessel eignet sich zum Kochen, Anbraten oder Pochieren aller Arten von Produkten.
- Das Produkt wird im Boden und in den Seitenwänden des Kessels durch ein direktes Heizsystem gleichmäßig erhitzt.
- Energieregulierung durch einen Regelknopf.
- Der Lebensmittelhahn mit großem Fassungsvermögen ermöglicht ein sicheres und müheloses Entleeren des Inhalts.
- Fest sitzende Abdeckung zur Reduzierung der Kochzeit und Einsparung von Energiekosten.
- Entleerungsrohr und Hahn sind von außen sehr leicht zu reinigen.
- Sicherheitsventil vermeidet Überdruck des Dampfes im Mantel.
- Glatte große Oberflächen, leichter Zugang für die Reinigung.

GAS BOILING PAN

Direct heating

- Round kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by a direct heating system.
- Energy regulation through a control knob.
- Large capacity food tap enables safe and effortless discharging of contents.
- Firmly fitting cover to reduce cooking time and save energy costs.
- Discharge tube and tap are very easy to clean from outside.
- Solenoid valve to refill with hot and cold water.
- Smooth large surfaces, easy access for cleaning.

MARMITES À GAZ

Chauffage direct

- La bouilloire ronde convient pour cuire, faire sauter ou pocher toutes sortes de produits.
- Le produit est uniformément chauffé dans la base et les parois latérales de la bouilloire par un système de chauffage direct.
- Régulation d'énergie par bouton de contrôle.
- Le robinet pour aliments de grande capacité permet une évacuation sûre et sans effort du contenu.
- Couvercle bien ajusté pour réduire le temps de cuisson et économiser les coûts d'énergie.
- Le tube de décharge et le robinet sont très faciles à nettoyer de l'extérieur.
- La vanne de sécurité évite la surpression de la vapeur dans la chemise.
- Grandes surfaces lisses, accès facile pour le nettoyage.

ELECTRIC BOILING PAN



7488.0860

H L	1200 x 900 x 850
	400 V / 4 kW
Ltr	250 L
	✓
KG	234

ELEKTRISCHE KOOKKETEL

Directe verhitting

- Kookketel is geschikt om allerlei producten te koken, sauteren of pocheren.
- Producten worden gelijkmatig verwarmd in de bodem en zijwanden van de ketel door een direct verwarmingssysteem.
- Incoloy gepantserde elementen met veiligheidsthermostaat in de bodem van de behuizing.
- Externe klep maakt het mogelijk om overtollige lucht die in de behuizing verzameld tijdens de verwarmingsfase handmatig te verwijderen.
- Veiligheidsthermostaat beschermt tegen laag waterpeil.
- Voedsel kraan met grote capaciteit zorgt voor een veilige en moeiteloze afvoer van inhoud.
- Afvoerslang en -kraan zijn zeer eenvoudig van buiten schoon te maken.
- Gesloten verwarmingssysteem - geen energieverspilling.
- Magneetventiel om te vullen met warm en koud water.

ELEKTRO KOCHKESSEL

Direkt beheizt

- Der Wasserkocher eignet sich zum Kochen, Anbraten oder Pochieren aller Arten von Produkten.
- Das Produkt wird im Boden und in den Seitenwänden des Kessels durch ein direktes Heizsystem gleichmäßig erhitzt.
- Gepanzerte Incoloy-Elemente mit Sicherheitsthermostat, die im Mantelhohlraumboden angeordnet sind.
- Externes Ventil ermöglicht es, überschüssige Luft, die sich während der Heizphase im Mantel angesammelt hat, manuell zu entleeren.
- Sicherheitsthermostat schützt vor niedrigem Wasserstand.
- Der Lebensmittelhahn mit großem Fassungsvermögen ermöglicht ein sicheres und müheloses Entleeren des Inhalts.
- Entleerungsrohr und Hahn sind von außen sehr leicht zu reinigen.
- Geschlossenes Heizsystem - keine Energieverschwendung.
- Magnetventil zum Nachfüllen von heißem und kaltem Wasser.

ELECTRIC BOILING PAN

Direct heating

- Kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by a direct heating system.
- Incoloy armoured elements with safety thermostat positioned in the jacket cavity base.
- External valve allows to manually evacuate excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Safety thermostat protects against low water level.
- Large capacity food tap enables safe and effortless discharging of contents.
- Discharge tube and tap are very easy to clean from outside.
- Closed heating system – no waste of energy.
- Solenoid valve to refill with hot and cold water.

MARMITES À ELECTRIQUE

Chauffage direct

- La bouilloire convient pour cuire, faire sauter ou pocher toutes sortes de produits.
- Le produit est uniformément chauffé dans la base et les parois latérales de la bouilloire par un système de chauffage direct.
- Éléments blindés Incoloy avec thermostat de sécurité positionné dans la base de la cavité de la gaine.
- La vanne externe permet d'évacuer manuellement l'excès d'air accumulé dans la chemise pendant la phase de chauffage.
- Le thermostat de sécurité protège contre le bas niveau d'eau.
- Le robinet pour aliments de grande capacité permet une évacuation sûre et sans effort du contenu.
- Le tube de décharge et le robinet sont très faciles à nettoyer de l'extérieur.
- Système de chauffage fermé - pas de gaspillage d'énergie.
- Électrovanne à remplir d'eau chaude et froide.

GAS MULTI COOKING PAN



7488.0865	
H L	800 x 900 x 850
	14 kW
°C	100/250°C
KG	115

GAS VARIPAN

- De bodemtemperatuur regeling wordt nauwkeurig ingesteld door een thermostaat op het bedieningspaneel.
- Branders voorzien van dubbele vlam leiding voor een betere warmteverdeling.
- Multifunctioneel kooktoestel dat kan worden gebruikt om zachtjes te bakken, vloeistoffen te koken of zelfs au bain-marie. Toestel kan worden gebruikt voor het sauteren, pocheren, stomen, sudderen, stoven, stoven, koken en bereiden van witte sauzen.
- Korte opwarmtijd van de lege pan.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- De roestvrijstalen bak heeft afgeronde hoeken om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Uniforme temperatuurverdeling over de hele ondergrond.
- Goed kookoppervlak gemaakt van samengesteld staal (een 3 mm laag van 316 AISI roestvrij staal bovenop een 12 mm laag zacht staal) voor optimale grill resultaten.

GAS MULTI-BRÄTER

- Die Regelung der Bodentemperatur wird durch einen Thermostat auf dem Bedienfeld präzise eingestellt.
- Brenner mit doppelter Flammenlinie zur besseren Wärmeverteilung.
- Mehrzweck-Kochgerät, das zum flachen Braten, Kochen von Flüssigkeiten oder sogar als Bain-Marie verwendet werden kann. Das Gerät kann zum Sautieren, Pochieren, Dämpfen, Garen, Schmoren, Dünsten, Braten, Kochen und Zubereiten von weißen Soßen verwendet werden.
- Kurze Aufheizzeit der leeren Pfanne.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Das Edelstahlbecken verfügt über abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Basis.
- Kochfläche aus Verbundstahl (eine 3 mm dicke Schicht aus 316er AISI-Edelstahl auf einer 12 mm dicken Schicht aus Weichstahl) für optimale Grillergebnisse.

GAS MULTI COOKING PAN

- Bottom temperature control is precisely set by a thermostat on the control panel.
- Burners equipped with double flame line for better heat distribution.
- Multi-purpose cooking appliance that can be used to shallow fry, cook liquids or even as a bain-marie. Unit can be used for sautéing, poaching, steaming, simmering, stewing, braising, boiling and preparing white sauces.
- Short heat-up time of the empty pan.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- The stainless steel well to have rounded corners to facilitate cleaning.
- Uniform temperature distribution over the whole base.
- Well cooking surface made in compound steel (a 3mm layer of 316 AISI stainless steel on top of a 12mm layer of mild steel) for optimum grilling results.

MULTI-SAUTEUSE A GAZ

- Le contrôle de la température inférieure est réglé avec précision par un thermostat sur le panneau de contrôle.
- Brûleurs équipés d'une double ligne de flamme pour une meilleure répartition de la chaleur.
- Appareil de cuisson polyvalent qui peut être utilisé pour une friture peu profonde, cuire des liquides ou même comme bain-marie. L'unité peut être utilisée pour faire sauter, pocher, cuire à la vapeur, mijoter, cuire à l'étuvée, braiser, bouillir et préparer des sauces blanches.
- Temps de chauffe court de la casserole vide.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- Le puits en acier inoxydable pour avoir des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Distribution uniforme de la température sur toute la base.
- Surface de cuisson bien fini en acier composite (une couche de 3 mm en acier inoxydable AISI 316 sur une couche de 12 mm en acier doux) pour des résultats de cuisson optimaux.

ELECTRIC MULTI COOKING PAN



7488.0870	
H L	800 x 900 x 850
	400 V / 10 kW
°C	120/300°C
KG	130

ELEKTRISCHE VARIPAN

- De bodemtemperatuur regeling wordt nauwkeurig ingesteld door een thermostaat op het bedieningspaneel.
- Multifunctioneel kooktoestel dat kan worden gebruikt om zachtjes te bakken, vloeistoffen te koken of zelfs au bain-marie. Toestel kan worden gebruikt voor het sauteren, pocheren, stomen, sudderen, stoven, stoven, koken en bereiden van witte sauzen.
- Korte opwarmtijd van de lege pan.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- De roestvrijstalen bak heeft afgeronde hoeken om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Uniforme temperatuurverdeling over de hele ondergrond.
- Thermostatische regeling en energieregelaar om energie fluctuatie te verminderen.
- Goed kookoppervlak gemaakt van samengesteld staal (een 3 mm laag van 316 AISI roestvrij staal bovenop een 12 mm laag zacht staal) voor optimale grill resultaten.
- Incoloy gepantserde verwarmingselementen voor een betere thermische distributie.

ELEKTRO MULTI-BRÄTER

- Die Regelung der Bodentemperatur wird durch einen Thermostat auf dem Bedienfeld präzise eingestellt.
- Mehrzweck-Kochgerät, das zum flachen Braten, Kochen von Flüssigkeiten oder sogar als Bain-Marie verwendet werden kann. Das Gerät kann zum Sautieren, Pochieren, Dämpfen, Garen, Schmoren, Dünsten, Braten, Kochen und Zubereiten von weißen Soßen verwendet werden.
- Kurze Aufheizzeit der leeren Pfanne.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Das Edelstahlbecken verfügt über abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Basis.
- Thermostatische Steuerung und Energieregler zur Verringerung von Energieschwankungen.
- Kochfläche aus Verbundstahl (eine 3 mm dicke Schicht aus 316er AISI-Edelstahl auf einer 12 mm dicken Schicht aus Weichstahl) für optimale Grillergebnisse.
- Incoloy-gepanzerte Heizelemente für eine bessere thermische Verteilung.

ELECTRIC MULTI COOKING PAN

- Bottom temperature control is precisely set by a thermostat on the control panel.
- Multi-purpose cooking appliance that can be used to shallow fry, cook liquids or even as a bain-marie. Unit can be used for sautéing, poaching, steaming, simmering, stewing, braising, boiling and preparing white sauces.
- Short heat-up time of the empty pan.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- The stainless steel well to have rounded corners to facilitate cleaning.
- Uniform temperature distribution over the whole base.
- Thermostatic control and energy regulator to reduce energy fluctuation.
- Well cooking surface made in compound steel (a 3mm layer of 316 AISI stainless steel on top of a 12mm layer of mild steel) for optimum grilling results.
- Incoloy armoured heating elements for better thermic distribution.

MULTI-SAUTEUSE ELECTRIQUE

- Le contrôle de la température inférieure est réglé avec précision par un thermostat sur le panneau de contrôle.
- Appareil de cuisson polyvalent qui peut être utilisé pour une friture peu profonde, cuire des liquides ou même comme bain-marie. L'unité peut être utilisée pour faire sauter, pocher, cuire à la vapeur, mijoter, cuire à l'étuvée, braiser, bouillir et préparer des sauces blanches.
- Temps de chauffe court de la casserole vide.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- Le puit en acier inoxydable pour avoir des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Distribution uniforme de la température sur toute la base.
- Contrôle thermostatique et régulateur d'énergie pour réduire les fluctuations d'énergie.
- Surface de cuisson bien fini en acier composite (une couche de 3 mm en acier inoxydable AISI 316 sur une couche de 12 mm en acier doux) pour des résultats de cuisson optimaux.
- Éléments chauffants blindés Incoloy pour une meilleure répartition thermique.

GAS PASTA COOKER



	7488.0875	7488.0885
H L	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	16,5 kW	33 kW
GN	3x 1/3	6x 1/3
KG	62	115

GAS PASTAKOKER

Excl. Manden

- Naast het koken van pasta, kan het apparaat worden gebruikt voor allerlei soorten noedels, rijst, knoedels en groenten.
- Zeer efficiënte branders van roestvrij staal met een vlamuitval apparaat en vermogen instellingen voor elke bak, onder de bak.
- Waterbak in 316-L type roestvrij staal.
- 40 liter waterbak.
- Automatische uitschakeling bij laag waterniveau: geen onbedoelde oververhitting.
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel met gaskraan en piëzo-ontsteking.
- Continu vullen van water geregeld door een handmatige waterkraan.
- **Energy Control:** unieke functie voor fijnafstelling van het vermogen om het kookniveau te regelen en het energieverbruik te optimaliseren.

GAS NUDELKOCHER

Exkl. Körbe

- Neben dem Kochen von Nudeln kann das Gerät auch für Nudeln aller Art, Reis, Knödel und Gemüse verwendet werden.
- Hocheffiziente Brenner aus Edelstahl mit Flammenausfallvorrichtung und Leistungseinstellungen für jedes Becken, die unterhalb des Beckens angeordnet sind.
- Wasserbecken aus 316-L-Typ Edelstahl.
- 40 Liter Wasserbecken.
- Automatische Abschaltung bei niedrigem Wasserstand: keine versehentliche Überhitzung.
- Einfach zu bedienendes Bedienfeld mit Gashahn und Piezo-Zündung
- Kontinuierliche Wasserbefüllung, die über einen manuellen Wasserhahn reguliert wird.
- **Energie-Steuerung:** einzigartige Funktion zur Feineinstellung der Leistung, um den Siedepunkt zu kontrollieren und den Energieverbrauch zu optimieren.

GAS PASTA COOKER

Excl. Baskets

- In addition to cooking pasta, the appliance can be used for noodles of every kind, rice, dumplings and vegetables.
- High efficiency burners in stainless steel with flame failure device and power settings for each well, located below the well.
- Water basin in 316-L type Stainless steel.
- 40 litres water basin.
- Automatic low-water level shut-off: no accidental overheating.
- Easy-to-use control panel with gas cock and piezo ignition.
- Through a manual water tap.
- **Energy Control:** unique feature for fine power adjustment to control boiling level and optimize energy consumption.

CUISEURS POUR PATES GAZ

Excl. Paniers

- En plus de la cuisson des pâtes, l'appareil peut être utilisé pour des nouilles de toutes sortes, du riz, des raviolis et des légumes.
- Brûleurs à haut rendement en acier inoxydable avec dispositif de coupure de flamme et réglages de puissance pour chaque puits, situés sous le puits.
- Bassin d'eau en acier inoxydable type 316-L.
- Bassin d'eau de 40 litres.
- Arrêt automatique dans le cas d'une baisse du niveau d'eau: pas de surchauffe accidentelle.
- Panneau de contrôle facile à utiliser avec robinet de gaz et allumage piézo.
- Remplissage d'eau continu régulé par un robinet d'eau manuel.
- **Contrôle de l'énergie:** caractéristique unique pour un réglage précis de la puissance afin de contrôler le niveau d'ébullition et d'optimiser la consommation d'énergie.

7488.9010	
	Basket pasta cooker
	2x 1/2 GN

7488.9015	
	Basket pasta cooker
	3x 1/3 GN

ELECTRIC PASTA COOKER



	7488.0880	7488.0890
H L	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	400 V / 10 kW	400 V / 20 kW
GN	3x 1/3	6x 1/3
KG	62	115

ELEKTRISCHE PASTAKOKER

Excl. Manden

- Naast het koken van pasta, kan het apparaat worden gebruikt voor allerlei soorten noedels, rijst, knoedels en groenten.
- Voorzien van geïntegreerde druppelzone waarop manden geplaatst kunnen worden voor drainage doeleinden.
- 40 liter waterbak.
- Automatische zetmeel verwijdering functie tijdens het koken: verbeterde waterkWaliteit in de loop van de tijd.
- Automatische uitschakeling bij laag waterniveau: geen onbedoelde oververhitting.
- Continu vullen van water geregeld door een handmatige waterkraan.
- Grote afvoer met handmatige kogelkraan voor het snel legen van de put.
- **Energy Control:** unieke functie voor fijnafstelling van het vermogen om het kookniveau te regelen en het energieverbruik te optimaliseren.

ELEKTRO NUDELKOCHER

Exkl. Körbe

- Neben dem Kochen von Nudeln kann das Gerät auch für Nudeln aller Art, Reis, Knödel und Gemüse verwendet werden.
- Ausgestattet mit integrierter Tropfzone, auf der Körbe zur Entleerung platziert werden können.
- 40 Liter Wasserbecken.
- Automatische Stärkeentfernungsfunktion beim Kochen: verbesserte Wasserqualität im Laufe der Zeit.
- Automatische Abschaltung bei niedrigem Wasserstand: keine versehentliche Überhitzung.
- Kontinuierliche Wasserbefüllung, die über einen manuellen Wasserhahn reguliert wird.
- Großer Ablauf mit manuellem Kugelventil zur schnellen Entleerung des Beckens.
- **Energie-Steuerung:** einzigartige Funktion zur Feineinstellung der Leistung, um den Siedepunkt zu kontrollieren und den Energieverbrauch zu optimieren.

ELECTRIC PASTA COOKER

Excl. Baskets

- In addition to cooking pasta, the appliance can be used for noodles of every kind, rice, dumplings and vegetables.
- Provided with integrated drip zone on which baskets can be placed for draining purposes.
- 40 litres water basin.
- Automatic starch removal function during cooking: improved water quality over time.
- Automatic low-water level shut-off: no accidental overheating.
- Continuous water filling regulated through a manual water tap.
- Large drain with manual ball-valve for fast emptying of well.
- **Energy Control:** unique feature for fine power adjustment to control boiling level and optimize energy consumption.

CUISEURS POUR PATES ELECTRIQUE

Excl. Paniers

- En plus de la cuisson des pâtes, l'appareil peut être utilisé pour des nouilles de toutes sortes, du riz, des raviolis et des légumes.
- Fourni avec une zone d'égouttement intégrée sur laquelle les paniers peuvent être placés à des fins de drainage.
- Bassin d'eau de 40 litres.
- Fonction d'élimination automatique de l'amidon pendant la cuisson: amélioration de la qualité de l'eau au fil du temps.
- Arrêt automatique en cas de bas niveau d'eau: pas de surchauffe accidentelle.
- Remplissage d'eau continu réglé par un robinet d'eau manuel.
- Grand drain avec robinet à boisseau sphérique manuel pour une vidange rapide du puits.
- **Contrôle de l'énergie:** caractéristique unique pour un réglage fin de la puissance afin de contrôler le niveau d'ébullition et d'optimiser la consommation d'énergie.

7488.9010	
	Basket pasta cooker
	2x 1/2 GN

7488.9015	
	Basket pasta cooker
	3x 1/3 GN

GAS TILTING PAN





7488.0900	7488.0910	7488.0920	7488.0930
Manual tilting	Manual tilting	Automatic tilting	Automatic tilting
800 x 900 x 850	1000 x 900 x 850	800 x 900 x 850	1000 x 900 x 850
230 V / 21 kW	230 V / 27 kW	230 V / 21 kW	230 V / 27 kW
120/300°C	120/300°C	120/300°C	120/300°C
80 L	100 L	80 L	100 L
161	186	163	200

GAS KANTELBARE BRAADSLEDE

RVS

- Braadpan ideaal voor sauteren, pocheren, stomen, koken, stoven en vochtig koken.
- Duomat kookoppervlak maakt het mogelijk om afwisselend nat en droog te koken.
- Dubbelwandige bak en deksel om warmteverspreiding te verminderen.
- Energietoevoer geregeld door energieregelaar.
- Warmte-isolerend: beperkte warmtestraling en laag energieverbruik.
- Branders in AISI 441 tegen corrosie en dankzij een hoge sterkte opbrengst bestand tegen hoge temperaturen.
- Kookoppervlak met **Duomat**-bodem: een 10 mm dikke legering verkregen uit de combinatie van 2 verschillende soorten roestvrij staal voor een betere thermische stabiliteit en corrosiebestendigheid.

GAS KIPPBRATPFANNE

Edelstahl

- Bratpfanne ideal zum Anbraten, Pochieren, Dämpfen, Kochen, Schmoren und Feuchtkochen.
- Mit der Duomat-Kochfläche kann abwechselnd nass und trocken gekocht werden.
- Doppelwandige Vertiefung und Deckel zur Verringerung der Wärmeverteilung.
- Energieversorgung wird durch einen Energieregler gesteuert.
- Wärmeisoliert: begrenzte Wärmeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.
- Brenner aus AISI 441 schützen vor Korrosion und sind dank einer hohen Festigkeitsausbeute beständig gegen hohe Temperaturen.
- Kochfläche mit **Duomat**-Boden: eine 10 mm dicke Legierung, die aus der Kombination von 2 verschiedenen Edelstählen für bessere thermische Stabilität und Korrosionsbeständigkeit gewonnen wird.

GAS TILTING PAN

Stainless Steel

- Bratt pan ideal for sautéing, poaching, steaming, boiling, stewing and damp cooking.
- Duomat cooking surface allows to perform wet and dry cooking alternatively.
- Double-skin well and lid to reduce heat dispersion.
- Energy input controlled by energy regulator.
- Heat-insulated: limited heat radiation and low energy consumption.
- Burners in AISI 441 against corrosion and thanks to a high strength yield, are resistant to high temperature.
- Cooking surface with **Duomat** bottom: a 10 mm-thick alloy obtained from the combination of 2 different stainless steels for better thermal stability and corrosion resistance.

SAUTEUSE BASCULANTES A GAZ

Inox

- Sauteuse idéale pour sauter, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, cuire à l'étouffée et cuire à la vapeur.
- La surface de cuisson Duomat permet d'effectuer une cuisson humide et sèche en alternance.
- Double peau et couvercle pour réduire la dispersion de la chaleur.
- Apport d'énergie contrôlé par le régulateur d'énergie.
- Isolation thermique: rayonnement thermique limité et faible consommation d'énergie.
- Les brûleurs en AISI 441 contre la corrosion et grâce à un rendement élevé, sont résistants aux hautes températures.
- Surface de cuisson avec fond **Duomat**: un alliage de 10 mm d'épaisseur obtenu à partir de la combinaison de 2 aciers inoxydables différents pour une meilleure stabilité thermique et résistance à la corrosion.

ELECTRIC TILTING PAN





	7488.0940	7488.0950	7488.0960	7488.0970
	Manual tilting	Manual tilting	Automatic tilting	Automatic tilting
H L	800 x 900 x 850	1000 x 900 x 850	800 x 900 x 850	1000 x 900 x 850
	400 V / 13 kW	400 V / 17 kW	400 V / 13 kW	400 V / 17 kW
°C	120/300°C	120/300°C	120/300°C	120/300°C
Ltr	80 L	100 L	80 L	100 L
KG	157	182	157	200

EL. KANTELBARE BRAADSLEDE

RVS

- Braadpan ideaal voor sauteren, pocheren, stomen, koken, stoven en vochtig koken.
- Duomat kookoppervlak maakt het mogelijk om afwisselend nat en droog te koken.
- Dubbelwandige bak en deksel om warmteverspreiding te verminderen.
- Infrarood verwarmingselementen gemonteerd onder het kookoppervlak.
- Deksel dubbel gevoerd, geïsoleerd in 20/10 roestvrij staal.
- Warmte-isolerend: beperkte warmtestraling en laag energieverbruik.
- Kookoppervlak met **Duomat**-bodem: een 10 mm dikke legering verkregen uit de combinatie van 2 verschillende soorten roestvrij staal voor een betere thermische stabiliteit en corrosiebestendigheid.

ELEKTRO KIPPBRATPFANN

Edelstahl

- Bratpfanne ideal zum Anbraten, Pochieren, Dämpfen, Kochen, Schmoren und Feuchtkochen.
- Mit der Duomat-Kochfläche kann abwechselnd nass und trocken gekocht werden.
- Doppelwandige Vertiefung und Deckel zur Verringerung der Wärmeverteilung.
- Infrarot-Heizelemente, die unter der Kochfläche montiert sind.
- Der Deckel ist doppelwandig und mit 20/10 Edelstahl isoliert.
- Wärmeisoliert: begrenzte Wärmeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.
- Kochfläche mit **Duomat**-Boden: eine 10 mm dicke Legierung, die aus der Kombination von 2 verschiedenen Edelstählen für bessere thermische Stabilität und Korrosionsbeständigkeit gewonnen wird.

ELECTRIC TILTING PAN

Stainless Steel

- Bratt pan ideal for sautéing, poaching, steaming, boiling, stewing and damp cooking.
- Duomat cooking surface allows to perform wet and dry cooking alternatively.
- Double-skin well and lid to reduce heat dispersion.
- Infrared heating elements mounted below the cooking surface.
- Lid is double-lined, insulated in 20/10 Stainless steel.
- Heat-insulated: limited heat radiation and low energy consumption.
- Cooking surface with **Duomat** bottom: a 10 mm-thick alloy obtained from the combination of 2 different stainless steels for better thermal stability and corrosion resistance.

SAUTEUSE BASCULANTES ELECRTIQUE

Inox

- Sauteuse idéale pour sauter, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, cuire à l'étouffée et cuire à la vapeur.
- La surface de cuisson Duomat permet d'effectuer une cuisson humide et sèche en alternance.
- Double peau et couvercle pour réduire la dispersion de la chaleur.
- Éléments chauffants infrarouges montés sous la surface de cuisson.
- Couvercle à double paroi, isolé en acier inoxydable 20/10.
- Isolation thermique: rayonnement thermique limité et faible consommation d'énergie.
- Surface de cuisson avec fond **Duomat**: un alliage de 10 mm d'épaisseur obtenu à partir de la combinaison de 2 aciers inoxydables différents pour une meilleure stabilité thermique et résistance à la corrosion.

NEUTRAL UNIT

NEUTRAAL ELEMENT | NEUTRAL ELEMENT | NEUTRAL UNIT | UNITÉ NEUTRAL



	7488.0990	7488.0995	7488.1000
H L	200 x 900 x 250	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
KG	20	40	80

NEUTRAAL ELEMENT LADE | NEUTRAL ELEMENT SCHUBLADEN | NEUTRAL UNIT DRAWER | UNITÉ NEUTRAL TIROIRS



	7488.0975	7488.0980	7488.0985
H L	200 x 900 x 250	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
KG	20	40	80

NEUTRAAL ELEMENT

- Robuust binnenframe van roestvrij staal.
- Toestel te installeren op andere 900 lijn bases.
- Rechthoekige zijranden elimineren openingen en mogelijke vuilvangers tussen toestellen.
- Roestvrijstalen bovenkant biedt een stevig werkoppervlak onder elke belasting.

NEUTRAL ELEMENT

- Hochleistungs-Innenrahmen aus Edelstahl.
- Das Gerät kann auf anderen 900er-Anlagen installiert werden.
- Rechtwinklige Seitenkanten eliminieren Lücken und mögliche Schmutzfänger zwischen den Geräten.
- Die Edelstahlplatte bietet eine hochbelastbare Arbeitsfläche bei jeder Belastung.

NEUTRAL UNIT

- Heavy duty internal frame in Stainless steel.
- Unit to be installed on other 900 line bases.
- Right angled side edges eliminate gaps and possible dirt traps between units.
- Stainless steel top provides a heavy duty work surface under any load.

UNITÉ NEUTRAL

- Cadre interne robuste en acier inoxydable.
- Unité à installer sur d'autres bases de ligne 900.
- Les bords latéraux à angle droit éliminent les espaces et les éventuels pièges à saleté entre les unités.
- Le dessus en acier inoxydable offre une surface de travail robuste sous n'importe quelle charge.

SUPPORT



	7488.1005	7488.1010	7488.1015
H L	400 x 785 x 600	800 x 785 x 600	1200 x 785 x 600
KG	40	80	120

ONDERSTEL

- Toestel kan eenvoudig geïnstalleerd worden onder andere 900 lijn top-modellen.
- Toestel geleverd met 50 mm in hoogte verstelbare voeten in roestvrij staal.
- Open bodemvak voor het opbergen van potten, pannen, schalen, enz.
- Gemaakt van roestvrij staal met Scotch Brite-afwerking om te voldoen aan de hoogste hygiënenormen.

UNTERBAU

- Das Gerät kann leicht unter anderen Oberteilen der 900er-Reihe installiert werden.
- Das Gerät wird mit 50 mm höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl geliefert.
- Offenes Bodenfach zur Aufbewahrung von Töpfen, Pfannen, Blechen usw.
- Hergestellt aus Edelstahl mit Scotch-Brite Oberfläche, um die höchsten Hygienestandards zu erfüllen.

SUPPORT

- Unit can be easily installed below other 900 line top models.
- Unit delivered with 50 mm height adjustable feet in stainless steel.
- Open base compartment for storage of pots, pans, sheet pans, etc.
- Constructed in Stainless steel with Scotch Brite finish to meet the highest hygiene standards.

SOUBASSEMENT

- L'unité peut être facilement installée sous d'autres modèles haut de gamme 900.
- Unité livrée avec pieds réglables en hauteur de 50 mm en acier inoxydable.
- Compartiment de base ouvert pour le stockage de casseroles, poêles, casseroles, etc.
- Construit en acier inoxydable avec finition Scotch Brite pour répondre aux normes d'hygiène les plus élevées.

7488.9020	
	> PRO700-900
	KG 5

7488.9075	
	Central Support Open Cupboard > 7488.1010-7488.1015

ELECTRIC TILTING BOILING PAN
WITH STIRRING GEAR





NEW!

OUT OF PROGRAM

	7013.4400	7013.4405	7013.4410
	60 L	100 L	160 L
H L	1132 x 821 x 1173	1266 x 861 x 1170	1363 x 980 x 1150
	400 V / 9,1 kW (9 kW p/24h)	400 V / 18,1 kW (21 kW p/24h)	400 V / 18,1 kW (21 kW p/24h)
°C	/125°C	3/125°C	3/125°C
Ltr	60 L	100 L	160 L
	✓	✓	✓
	3/4	3/4	3/4
KG	264	277	293

EL. KANTELBARE KOOKKETEL

Indirecte verhitting, met roerwerk

- Kantel-, roer- en koelfuncties
- Volledig geperst zonder lasnaden
- Met 40 mm aftapkraan op het voorpaneel
- Mogelijkheid tot het opslaan van 50 aangepaste programma's
- USB-poort voor het bijwerken van de software
- -Gasgeveerd deksel met veiligheidsrooster
- Voorzien van handdouche voor eenvoudige reiniging
- Met verwijderbare mixer
- Automatische watervulling
- Tiptoets bedieningspaneel
- Met noodstop-schakelaar
- Met veiligheidskleppen- en sensoren
- Bevestiging aan de vloer met M10x100 funderingsbouten

ELEKTRO KIPKOCHKESSEL

Indirekt beheizt, mit Rührfunktionen

- Kipp-, Rühr- und Kühlfunktionen
- Vollständig gepresst ohne Schweißnähte
- Mit 40 mm Ablassventil an der Frontplatte
- Möglichkeit, 50 benutzerdefinierte Programme zu speichern
- USB-Anschluss für die Aktualisierung der Software
- Gasgefederter Deckel mit Sicherheitsgitter
- Ausgestattet mit einer Handbrause zur einfachen Reinigung
- Mit abnehmbarem Mischer
- Automatische Wasserbefüllung
- Tipptasten-Bedienfeld
- Mit Not-Aus-Schalter
- Mit Sicherheitsventilen und Sensoren
- Befestigung am Boden mit M10x100 Fundamentschrauben

ELECTRIC TILTING BOILING PAN
WITH STIRRING GEAR





NEW!

OUT OF PROGRAM

	7013.4415	7013.4420	7013.4425
	200 L	250 L	350 L
H L	1510 x 1101 x 1306	1510 x 1057 x 1330	1510 x 1057 x 1330
	400 V / 27,1 kW (28,7 kW p/24h)	400 V / 27,1 kW (28,7 kW p/24h)	400 V / 36,1 kW (37,7 kW p/24h)
°C	3/125°C	3/125°C	3/125°C
	Indirect	Indirect	Indirect
Ltr	200	250 L	350 L
	✓	✓	✓
	3/4	3/4	3/4
KG	330	345	385

ELECTRIC TILTING BOILING PAN

Indirect heating, with stirring gear

- Tilt, stir and cooling functions
- Completely pressed without welds
- With 40 mm drain valve on the front panel
- Ability to save 50 custom programs
- USB port for software updates
- Gas spring lid with safety grille
- Equipped with hand shower for easy cleaning
- With removable mixer
- Automatic water filling
- Touch control panel
- With emergency stop switch
- -With safety valves and sensors
- Fix to the floor with M10x100 foundation bolts.

MARMITES BASCULANTES À ÉLECTRIQUE

Chauffage indirect, avec fonctions d'agitation

- Fonctions de basculement, d'agitation et de refroidissement
- Entièrement pressé sans soudures
- Avec un robinet de vidange de 40 mm sur le panneau avant
- Possibilité de sauvegarder 50 programmes personnalisés
- Port USB pour la mise à jour du logiciel
- Couvercle à ressort à gaz avec grille de sécurité
- Équipé d'une douchette pour un nettoyage facile
- Avec mélangeur amovible
- Remplissage automatique de l'eau
- Panneau de contrôle des touches de raccourcis
- Avec interrupteur d'arrêt d'urgence
- Avec des vannes de sécurité et des capteurs
- Fixation au sol avec des boulons de fondation M10x100





Drop-in

Drop-in

Drop-in

Drop-in

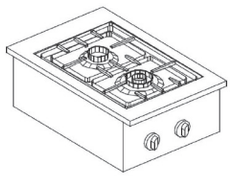
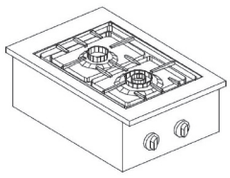
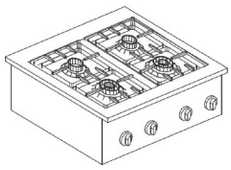
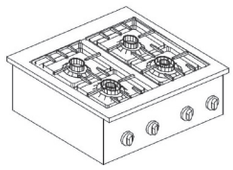
2

CombiSteel

Drop-in

GAS RANGE

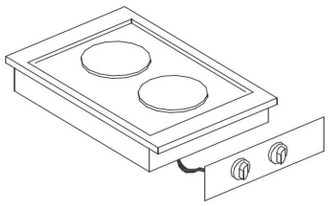
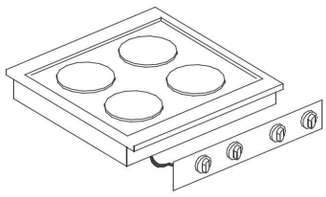
GASKOOKUNIT | GASHERD | GAS RANGE | CUISINIERE A GAZ

	7266.0005	7266.0010	7266.0015	7266.0020
H/L	400 x 600 x 270	400 x 600 x 270	600 x 600 x 270	600 x 600 x 270
H/L	392 x 592	392 x 592	592 x 592	592 x 592
	1x 3,5 kW | 1x 5,5 kW	2x 3,5 kW	2x 3,5 kW | 2x 5,5 kW	4x 3,5 kW
KG	16	16	22	22

ELECTRIC RANGE

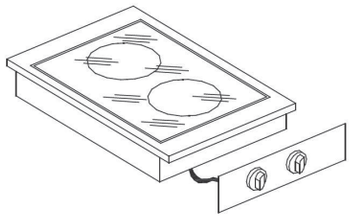
ELEKTRISCHE KOOKUNIT | ELEKTROHERD | ELECTRIC RANGE | CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

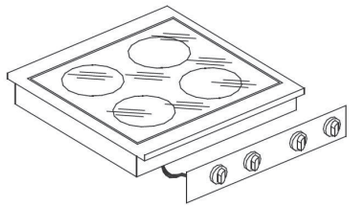



	7266.0025	7266.0030
H/L	400 x 600 x 260	600 x 600 x 260
H/L	392 x 592	592 x 592
	1x 220 | 1x 180	2x 220 | 2x 180
	400 V 1x 2,6 | 1x 1,5 kW	400 V 2x 2,6 | 2x 1,5 kW
KG	26	35

CERAMIC RANGE

KERAMISCHE KOOKUNIT | GLASKERAMIKHERD | CERAMIC RANGE | CUISINIÈRE EN CÉRAMIQUE

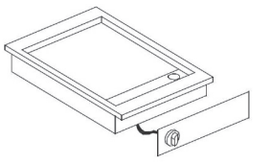


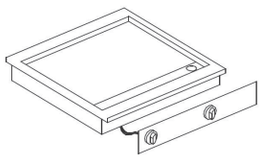


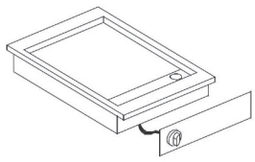
	7266.0035	7266.0040
H L	400 x 600 x 260	600 x 600 x 260
H L	392 x 592	592 x 592
	1x 240 | 1x 180	2x 240 | 1x 180 | 1x 145
	400 V 1x 2,4 | 1x 1,8 kW	400 V 2x 2,4 kW | 1x 1,8 kW | 1x 1,2 kW
KG	26	35

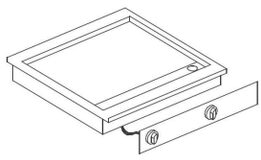
ELECTRIC FRY TOP

ELEKTRISCHE BAKPLAAT | ELEKTRO GRILLPLATTE | ELECTRIC FRY TOP | PLAQUES GRILL ÉLECTRIQUE







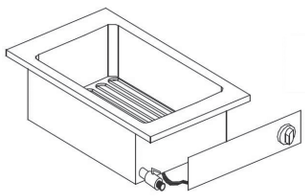
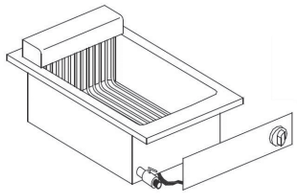
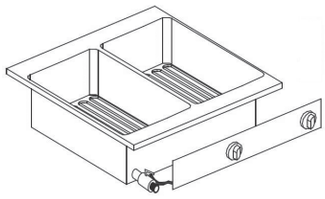
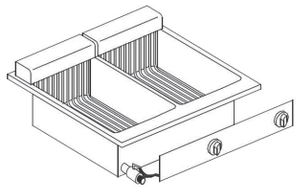


	7266.0045	7266.0050	7266.0055	7266.0060
	□	□	□ ⚡	□ ⚡
H L	425 x 600 x 181	625 x 600 x 181	425 x 600 x 181	625 x 600 x 181
H L	417 x 593	617 x 593	417 x 593	617 x 593
	400 V / 3,9 kW	400 V / 7,8 kW	400 V / 3,9 kW	400 V / 7 kW
KG	38	68	38	68

Drop-in

ELECTRIC FRYER

ELEKTISCHE FRITEUSE | ELEKTROFRITEUSE | ELECTRIC FRYER | FRITEUSE ÉLECTRIQUE

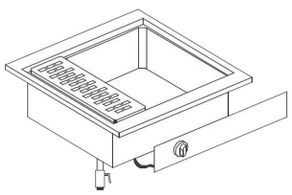
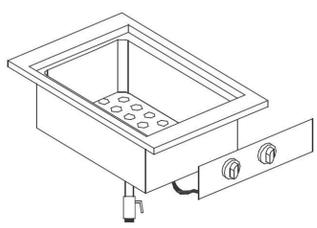
	7266.0065	7266.0070	7266.0075	7266.0080
H L	400 x 600 x 356	400 x 600 x 356	600 x 600 x 536	600 x 600 x 356
H L	392 x 392	392 x 392	592 x 592	592 x 592
	400 V / 5,5 kW	400 V / 7,25 kW	400 V / 11 kW	400 V / 14,5 kW
Ltr	10 L	10 L	2x 10 L	2x 10 L
Kg/h	10	13	2x 10	2x 13
KG	26	26	40	40

ELECTRIC PASTA COOKER

ELEKTRISCHE PASTAKOKER | ELEKTRO NUDELKOCHER | ELECTRIC PASTA COOKER | CUISEURS POUR PÂTES ÉLECTRIQUE

BAIN-MARIE UNIT

BAIN-MARIE ELEMENT | BAIN-MARIE MODULE | BAIN-MARIE UNIT | ELEMENT DE BAIN-MARIE

	7266.0085
H L	400 x 600 x 331
H L	392 x 592
	400 V / 9 kW
Ltr	28 L

	7266.0090
H L	400 x 600 x 260
H L	392 x 592
	230 V / 2 kW
GN	1/1 GN

NEUTRAL PLATES LIFT

BORDENLIFT
TELLERSPENDER
NEUTRAL PLATES LIFT
DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES NEUTRE



	7427.0345	7266.0085
H L	Ø 400	Ø 470
	180 - 260	210 - 290

WARM PLATES LIFT

VERWARMDE BORDENLIFT
TELLERSPENDER BEHEIZT
WARM PLATES LIFT
DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES CHAUDE



	7427.0355	7427.0360
H L	Ø 400	Ø 470
	180 - 260	210 - 290
	230 V / 0,4 kW	230 V / 0,4 kW

DISHWASHER BASKET LIFT

VAATWAS KORVENLIFT
KORBSTAPLER FÜR GESCHIRRKÖRBER
DISHWASHER BASKET LIFT
LAVE-VAISSELLE À PANIER ÉLÉVATEUR



	7427.0365
H L	640 x 600 x 580
H L	500 x 500

CONTAINERS LIFT

DIENBLADENLIFT
TABLETTSPENDER
CONTAINERS LIFT
SOULEVER DE PANIER



	7427.0370
H L	660 x 460 x 580
H L	530 x 370

REFRIGERATED TOP UNIT

GEKOELDE PLAAT | KÜHLPLATTE | REFRIGERATED TOP UNIT | PLAN RÉFRIGÉRÉE



NEW!

	7495.0005	7495.0010	7495.0015	7495.0020	7495.0025
H L	790 x 720 x 476	1115 x 720 x 476	1440 x 720 x 476	1765 x 720 x 476	2090 x 720 x 476
H L	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690	2065 x 690
	230 V / 0,305 kW	230 V / 0,32 kW	230 V / 0,335 kW	230 V / 0,48 kW	230 V / 0,49 kW
°C	-10/5°C	-10/5°C	-10/5°C	-10/5°C	-10/5°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN	6/1 GN
KG	56	67	71	75	79

HEATED CERAMIC TOP

VERWARMDE KERAMISCHE PLAAT | HEIZPLATTE KERAMIK | HEATED CERAMIC TOP | LAQUE CHAUFFANTE VITROCÉRAMIQUE



NEW!

7495.0225	7495.0230	7495.0235	7495.0240

ZWART | SCHWARZ | BLACK | NOIR

H L	790 x 720 x 147	1115 x 720 x 147	1440 x 720 x 147	1765 x 720 x 147
H L	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,905 kW	230 V / 1,355 kW	230 V / 1,805 kW	230 V / 2,255 kW
°C	30/120°C	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
KG	24	28	32	36



NEW!

7495.0245	7495.0250	7495.0255	7495.0260

WIT | WEISS | WHITE | BLANC

H L	790 x 720 x 147	1115 x 720 x 147	1440 x 720 x 147	1765 x 720 x 147
H L	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,905 kW	230 V / 1,355 kW	230 V / 1,805 kW	230 V / 2,255 kW
°C	30/120°C	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
KG	24	28	32	36

REFRIGERATED UNIT

GEKOELDE BAK | KÜHLWANNE | REFRIGERATED UNIT | CUVE RÉFRIGÉRÉE



NEW!

7495.0030	7495.0035	7495.0040	7495.0045

80 MM

H L	790 x 720 x 521	1115 x 720 x 521	1440 x 720 x 521	1765 x 720 x 521
H L	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,305 kW	230 V / 0,32 kW	230 V / 0,335 kW	230 V / 0,48 kW
°C	-10/5°C	-10/5°C	-10/5°C	-10/5°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
KG	56	65	76	81

REFRIGERATED UNIT VENTILATED

GEKOELDE BAK GEVENTILEERD | KÜHLWANNE UMLUFTKÜHLUNG | REFRIGERATED UNIT VENTILATED | CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉ



NEW!

7495.0070	7495.0075	7495.0080	7495.0085

H L	790 x 720 x 677	1115 x 720 x 677	1440 x 720 x 677	1765 x 720 x 677
H L	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,28 kW	230 V / 0,395 kW	230 V / 0,535 kW	230 V / 0,71 kW
°C	0/4°C	0/4°C	0/4°C	0/4°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
KG	65	67	77	89

REFRIGERATED UNIT

GEKOELDE BAK | KÜHLWANNE | REFRIGERATED UNIT | CUVE RÉFRIGÉRÉE



NEW!

7495.0050	7495.0055	7495.0060	7495.0065
160 mm			
790 x 720 x 632	1115 x 720 x 632	1440 x 720 x 632	1765 x 720 x 632
765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
230 V / 0,31 kW	230 V / 0,325 kW	230 V / 0,48 kW	230 V / 0,51 kW
4/8°C	4/8°C	4/8°C	4/8°C
R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
56	65	76	81

BAIN-MARIE UNIT

BAIN-MARIE | BAIN-MARIE | BAIN-MARIE UNIT | BAIN-MARIE



NEW!

	7495.0285	7495.0290	7495.0295	7495.0300
	AUTOMATISCH WATER VULLEN | AUTOMATISHE WASSERBEFÜLLUNG | AUTOMATIC WATER FILLING | REMPLISSAGE D'EAU AUTOMATIQUE			
H L	790 x 720 x 302	1115 x 720 x 302	1440 x 720 x 302	1765 x 720 x 302
H L	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 1,525 kW	230 V / 2,025 kW	230 V / 2,525 kW	230 V / 3,045 kW
°C	30/90°C	30/90°C	30/90°C	30/90°C
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
KG	31	39	45	51



NEW!

	7495.0305	7495.0310	7495.0315	7495.0320	7495.0325
	HANDMATIG WATER VULLEN | MANUELLE WASSERBEFÜLLUNG | MANUEL WATER FILLING | REMPLISSAGE D'EAU MANUEL				
H L	515 x 720 x 302	790 x 720 x 302	1115 x 720 x 302	1440 x 720 x 302	1765 x 720 x 230
H L	490 x 690	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 1,01 kW	230 V /1,51 kW	230 V / 2,005 kW	230 V / 2,51 kW	230 V / 3,03 kW
°C	30/90°C	30/90°C	30/90°C	30/90°C	30/90°C
GN	1/1 GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
KG	31	39	45	51	57

BAIN-MARIE UNIT HOT AIR

BAIN-MARIE HETE LUCHT | BAIN-MARIE HEISSE LUFT | BAIN-MARIE UNIT HOT AIR | BAIN-MARIE AIR CHAUD



NEW!

	7495.0265	7495.0270	7495.0275	7495.0280
H L	790 x 720 x 373	1115 x 720 x 373	1440 x 720 x 373	1765 x 720 x 373
H L	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 1,55 kW	230 V / 1,55 kW	230 V / 2,05 kW	230 V / 3,08 kW
°C	30/120°C	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
KG	44	50	56	62

Drop-in

CRUSHED ICE BIN

CRUSHED ICE BAK | CRUSHED ICE WANNE | CRUSHED ICE BIN | BAC À GLACE PILÉE



NEW!

	7495.0090	7495.0095	7495.0100	7495.0105
H L	790 x 720 x 122	1115 x 720 x 122	1440 x 720 x 122	1765 x 720 x 122
H L	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
KG	44	50	52	62



ICE BIN

IJSBAK | EISBEHÄLTER | ICE BIN | BAC À GLACE



NEW!

7495.0110	
H L	835 x 720 x 678
H L	810 x 690
	230 V / 0,245 kW
°C	-15/-18°C
	R 452 A
KG	67

SINK FOR ICE CREAM SCOOP

IJSLEPEL SPOELBAK | SPÜLBECKE FÜR EISLÖFFEL | SINK FOR ICE CREAM SCOOP | CUILLÈRE À GLACE ÉVIER



NEW!

7495.0115	
>	7495.0110
H L	110 x 270 x 145
H L	100 x 260
KG	3

CURVED GLASS

GEBOGEN GLAS | AUFSATZBORD GLAS | CURVED GLASS | VITRE COURBEE

1-ZIJDE | EINSEITIG | 1-SIDE | 1-COTE

	H L	GN	KG	
7495.0500	675x500x108	2/1 GN	8	
7495.0505	1000x500x108	3/1 GN	11	
7495.0510	1325x500x108	4/1 GN	30	
7495.0515	1650x500x108	5/1 GN	20	



2-ZIJDE2 | DOPPELSEITIG | 2-SIDES | 2-COTES

	H L	GN	KG	
7495.0520	675x570x108	2/1 GN	8	
7495.0525	1000x570x108	3/1 GN	11	
7495.0530	1325x570x108	4/1 GN	15	
7495.0535	1650x570x108	5/1 GN	20	



GESLOTEN AAN 1-ZIJDE | EINSEITIG GESCHLOSSEN
CLOSED 1-SIDE | FERMEE 1-COTE

	H L	GN	KG	
7495.0540	675x515x477	2/1 GN	12	
7495.0545	1000x515x477	3/1 GN	17	
7495.0540	1325x515x477	4/1 GN	23	
7495.0555	1650x515x477	5/1 GN	29	

CURVED GLASS FOR DROP-IN ICE BIN

GEBOGEN GLAS T.B.V. DROP IN IJSBAK | AUFSATZBORD MIT ABGERUNDET GLAS FÜR EINBAU EISWANNE | CURVED GLASS FOR DROP IN ICE BIN | VITRE COURBEE POUR DROP IN BAC À GLACE

1-ZIJDE | EINSEITIG | 1-SIDE | 1-COTE

	H L	KG	
7495.0560	722x500x108	11	

2-ZIJDE2 | DOPPELSEITIG | 2-SIDES | 2-COTES

	H L	KG	
7495.0565	722x570x108	11	

LIGHTING BAR

VERLICHTINGSBALK

BELEUCHTUNGSELEMENT

LIGHTING BAR

PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE



NEW!

LED

	H L		GN	KG	
7495.0450	760x142x483	230V/0,015kW	2/1	8	
7495.0455	1085x142x483	230V/0,025kW	3/1	9	
7495.0460	1410x142x483	230V/0,035kW	4/1	11	
7495.0465	1735x142x483	230V/0,045KW	5/1	13	

LIGHTING BAR

VERLICHTINGSBALK MET KERAMISCHE VERWARMING

BELEUCHTUNGSELEMENT KERAMIK BEHEIZT

LIGHTING BAR WITH CERAMIC HEATING

PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE CHAUDE PAR CERAMIQUE



NEW!

HALO

	H L		GN	KG	
7495.0470	760x142x483	230V/0,6kW	2/1	19	
7495.0475	1085x142x483	230V/1,05kW	3/1	20	
7495.0480	1410x142x483	230V/1,3kW	4/1	22	
7495.0485	1735x142x483	230V/1,65KW	5/1	24	

2 BRACKETS FOR CURVED GLASS

2 STAANDERS T.B.V. GEBOGEN GLAS

2 FÜSSGESTELL FÜR GLAS RUND

2 BRACKETS FOR CURVED GLASS

2 SUPPORTS POUR VERRE COURBÉ



NEW!

	H L	KG	
7495.0495	68x85x483	3	

LIGHTING BAR FOR DROP-IN ICE BIN

VERLICHTINGSBALK T.B.V. DROP-IN IJSBAK

BELEUCHTUNGSELEMENT FÜR EINBAU EISWANNE

LIGHTING BAR FOR DROP-IN ICE BIN

PRÉSENTOIR AVEC ECLAIRAGE POUR DROP-IN BAC À GLACE



NEW!

	H L		KG	
7495.0490	809x142x483	230V/0,015kW	9	

Drop-in



CURVED REFRIGERATED DISPLAY

GEBOGEN KOELVITRINE

KÜHLVITRINE RUND

CURVED REFRIGERATED DISPLAY

VITRINE COURBEE RÉFRIGÉRÉE

LED





NEW!

	7495.0195	7495.0200	7495.0205	7495.0210	7495.0215	7495.0220
	GESLOTEN | GESCHLOSSEN CLOSED | FERMÉ			MET NACHTAFDEKKING | MIT ROLLVORHANG WITH NIGHT COVER | AVEC COUVERTURE DE NUIT		
H L	1115 x 720 x 1430	1440 x 720 x 1430	1765 x 720 x 1430	1115 x 720 x 1430	1440 x 720 x 1430	1765 x 720 x 1430
H L	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,84 kW	230 V / 1,05 kW	230 V / 1,34 kW	230 V / 0,84 kW	230 V / 1,05 kW	230 V / 1,34 kW
°C	0/4°C | 5/10°C	0/4°C | 5/10°C	0/4°C | 5/10°C	0/4°C | 5/10°C	0/4°C | 5/10°C	0/4°C | 5/10°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
KG	130	150	155	145	175	180

CUBIC REFRIGERATED DISPLAY

KOELVITRINE RECHT | KÜHLVITRINE ECKIG | CUBIC REFRIGERATED DISPLAY | VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE

LED

7495.0120 | 7495.0125 | 7495.0130



7495.0135 | 7495.0140 | 7495.0145



7495.0150 | 7495.0155 | 7495.0160



	7495.0120	7495.0125	7495.0130	7495.0135	7495.0140	7495.0145
	GESLOTEN | GESCHLOSSEN CLOSED | FERMÉ			MET NACHTAFDEKKING ROLL-UP | MIT ROLLVORHANG ROLL-UP WITH NIGHT COVER ROLL-UP | AVEC COUVERTURE DE NUIT ROLL-UP		
H L	1115 x 720 x 1430	1440 x 720 x 1430	1765 x 720 x 1430	1115 x 720 x 1430	1440 x 720 x 1430	1765 x 720 x 1430
H L	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,885 kW	230 V / 1,19 kW	230 V / 1,46 kW	230 V / 0,885 kW	230 V / 1,19 kW	230 V / 1,46 kW
°C	0/4°C | 4/10°C	0/4°C | 4/10°C	0/4°C | 4/10°C	0/4°C | 4/10°C	0/4°C | 4/10°C	0/4°C | 4/10°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
KG	122	128	133	126	136	126

	7495.0150	7495.0155	7495.0160
	MET NACHTAFDEKKING JALOEZIEËN | MIT ROLLVORHANG ROLL-UP JALOUSIE WITH NIGHT COVER ROLL-UP BLINDS | AVEC COUVERTURE DE NUIT ROLL-UP LAMES		
H L	1115 x 720 x 1521	1440 x 720 x 1521	1765 x 720 x 1521
H L	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,885 kW	230 V / 1,19 kW	230 V / 1,46 kW
°C	0/4°C | 4/10°C	0/4°C | 4/10°C	0/4°C | 4/10°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	✓	✓	✓
KG	128	131	134

CUBIC REFRIGERATED DISPLAY WALL MODEL

WANDMODEL
KOELVITRINE RECHT

WANDMODELL
KÜHLVITRINE ECKIG

CUBIC REFRIGERATED
DISPLAY WALL MODEL

VITRINE CUBIQUE
RÉFRIGÉRÉE MODELE
MURAL

LED

7495.0165 | 7495.0170 | 7495.0175



7495.0180 | 7495.0185 | 7495.0190



NEW!

	7495.0165	7495.0170	7495.0175	7495.0180	7495.0185	7495.0190
	MET NACHTAFDEKKING ROLL-UP | MIT ROLLVORHANG ROLL-UP WITH NIGHT COVER ROLL-UP | AVEC COUVERTURE DE NUIT ROLL-UP			MET NACHTAFDEKKING JALOEZIEËN | MIT ROLLVORHANG ROLL-UP JALOUSIE WITH NIGHT COVER ROLL-UP BLINDS | AVEC COUVERTURE DE NUIT ROLL-UP LAMES		
H L	1115 x 720 x 1430	1440 x 720 x 1430	1765 x 720 x 1430	1115 x 720 x 1521	1440 x 720 x 1521	1765 x 720 x 1521
H L	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,885 kW	230 V / 1,19 kW	230 V / 1,46 kW	230 V / 0,885 kW	230 V / 1,19 kW	230 V / 1,46 kW
°C	0/4°C | 4/10°C	0/4°C | 4/10°C	0/4°C | 4/10°C	0/4°C | 4/10°C	0/4°C | 4/10°C	0/4°C | 4/10°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	✗	✗	✗	✓	✓	✓
KG	130	143	136	128	131	138

CUBIC HEATED CERAMIC DISPLAY

WARMVITRINE KERAMISCH RECHT | WÄRMEVITRINE KERAMIK ECKIG | CUBIC HEATED CERAMIC DISPLAY | VITRINE CUBIQUE CHAUFFANTE AVEC PLAQUE VITRO CERAMIQUE

NEW!



7495.0330	7495.0335	7495.0340
	ZWART | SCHWARZ | BLACK | NOIR	
1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
30/120°C	30/120°C	30/120°C
3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
106	111	121

NEW!



7495.0345	7495.0350	7495.0355
	WIT | WEISS | WHITE | BLANC	
1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
30/120°C	30/120°C	30/120°C
3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
106	111	121

CURVED HEATED CERAMIC DISPLAY

WARMVITRINE KERAMISCH GEBOGEN

WÄRMEVITRINE KERAMIK RUND

CURVED HEATED CERAMIC DISPLAY

VITRINE COURBEE CHAUFFANTE AVEC PLAQUE VITRO CERAMIQUE



NEW!

7495.0390	7495.0395	7495.0400
	ZWART | SCHWARZ | BLACK | NOIR	
1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
30/120°C	30/120°C	30/120°C
3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
135	140	148



NEW!

7495.0405	7495.0410	7495.0415
	WIT | WEISS | WHITE | BLANC	
1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
1090 x 69	1415 x 690	1740 x 690
400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
30/120°C	30/120°C	30/120°C
3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
135	140	148

CUBIC HEATED CERAMIC DISPLAY WALL MODEL

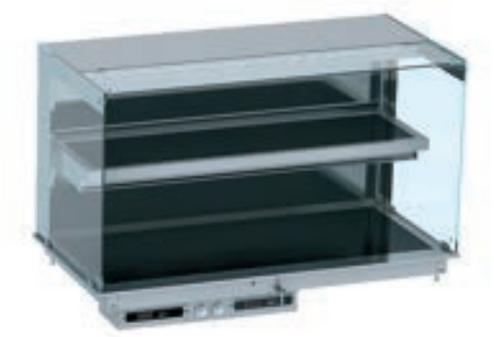
WANDMODEL WARM-VITRINE KERAMISCH RECHT

WANDMODELL WÄRME-VITRINE KERAMIK ECKIG

CUBIC HEATED CERAMIC DISPLAY WALL MODEL

VITRINE CUBIQUE CHAUFFANTE AVEC PLAQUE VITRO CERAMIQUE MODELE MURAL

NEW!



7495.0360	7495.0365	7495.0370
	ZWART | SCHWARZ | BLACK | NOIR	
1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
30/120°C	30/120°C	30/120°C
3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
106	111	121

NEW!



7495.0375	7495.0380	7495.0385
	WIT | WEISS | WHITE | BLANC	
1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
30/120°C	30/120°C	30/120°C
3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
106	111	121

CURVED HEATED CERAMIC DISPLAY WALL MODEL

WANDMODEL WARM-VITRINE KERAMISCH GEBOGEN

WANDMODELL WÄRME-VITRINE KERAMIK RUND

CURVED HEATED CERAMIC DISPLAY WALL MODEL

VITRINE COURBEE CHAUF-FANTE AVEC PLAQUE VITRO CERAMIQUE MODELE MURAL



NEW!

7495.0420	7495.0425	7495.0430

ZWART | SCHWARZ | BLACK | NOIR

H L	1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
H L	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
°C	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
KG	139	144	153



NEW!

7495.0435	7495.0440	7495.0445

WIT | WEISS | WHITE | BLANC

H L	1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
H L	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
°C	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
KG	139	144	153


210°C
14:25
GIORNI
OVENS
START
STOP



3

Ovens
Backofen
Ovens
Fours

CombiSteel

MICROWAVE

MAGNETRON | MICROWELLE | MICROWAVE | MICRO-ONDES



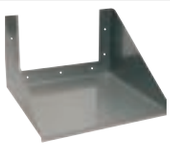


7455.1662	
H L	511 x 432 x 311
H L	327 x 346 x 200
	230 V / 1,5 kW / 50 Hz / 1000 W
Ltr	25 L
	✓
KG	17

7455.1660	
H L	574 x 528 x 368
H L	360 x 409 x 225
	230 V / 3,2 kW / 50 Hz / 2100 W
Ltr	34 L
	✗
KG	34,3

7452.1102

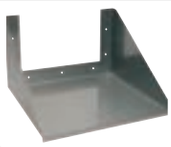
- Magnetronschap
- Mikrowelle Wandregal
- Microwave self
- Étagère pour micro-onde



>	7455.1662
H L	530 x 444 x 250
KG	6

7452.1100

- Magnetronschap
- Mikrowelle Wandregal
- Microwave self
- Étagère pour micro-onde



>	7455.1660
H L	585 x 540 x 300
KG	6

CONVECTION OVEN

CONVECTIEOVEN | KONVEKTIONSOFEN | CONVECTION OVEN | FOUR À CONVECTION



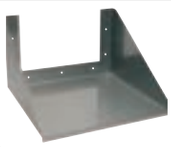




7500.0005	
H L	595 x 530 x 570
	230 V / 2,67 kW
°C	+50/+300°C
TRAY	4x 435 x 315
KG	42

7452.1105

- Ovenschap
- Ofen Wandregal
- Oven shelf
- Étagère pour four



>	7500.0005
H L	605 x 540 x 570
KG	8

7812.2005

- Onderstel voor oven
- Untergestell für Ofen
- Stand for oven
- Support pour four



H L	900 x 800 x 700
GN	8 x 1/1 GN

7812.2010

- Onderstel voor oven
- Untergestell für Ofen
- Stand for oven
- Support pour four



H L	900 x 800 x 900
GN	8 x 1/1 GN

7500.0007



Grids

L 435 x 315

7500.0008



Baking tray



STAND WITHOUT RUNNERS SET

7466.0110

- Onderstel zonder geleiderset
- Untergestel onhe Führungsschienen
- Stand without runners set
- Support sans série de glissières



>	7466.0010 - .0015
H L	830 x 570 x 850
GN	5x 1/1 GN
KG	31

STAND WITHOUT RUNNERS SET

7466.0115

- Onderstel zonder geleiderset
- Untergestel onhe Führungsschienen
- Stand without runners set
- Support sans série de glissières



>	7466.0025 - .0030
H L	830 x 570 x 700
GN	10x 1/1 GN
KG	28

CORE PROBE KIT

7466.0095

- Kern temperatuurmeter
- Kernfühler Kit
- Core probe kit
- Kit de sonde à coeur



H L	0,5

RUNNERS SET

7466.0124

- Geleiderset
- Führungsschienen
- Runners set
- Série de glissières



GN	5x 1/1 GN
KG	22

RUNNERS SET

7466.0127

- Geleiderset
- Führungsschienen
- Runners set
- Série de glissières



GN	10x 1/1 GN
KG	23

WATER FILTER SLANGEN SET

7036.0125

- Slangenset
- Schlauchanschluss
- Hoses
- Tuyau de raccordement



	✓

WATER FILTER STARTER SET

7036.0120

- Waterfilter startset
- Wasser Filter tarter Kit
- Water filter starters set
- Filtre d'eau kit de démarrage



	✓

WATER FILTER

7036.0100

- Waterfilter
- Wasser Filter
- Water filter
- Filtre d'eau



H L	145 x 145 x 500
Ltr	3500 L
KG	4

CONVECTION OVEN HUMIDIFIER AND TWO SPEED FAN

CONVECTIEOVEN BEVOCHTIGER EN MOTOR MET TWEE SNELHEDEN

KONVEKTIONÖFEN BESCHWADUNG UND DOPPELTE GESCHWINDIGKEIT

CONVECTION OVEN HUMIDIFIER AND TWO SPEED FAN

FOUR À CONVECTION HUMIDIFICATEUR ET DOUBLE VITESSE





7466.0010 | 7466.0015



7466.0025 | 7466.0030



RENEWED!

RENEWED!

7466.0003
600 x 700 x 660
230 V / 3,3 kW
+50/+280°C
5x 2/3 GN
24

	7466.0010	7466.0015	7466.0025	7466.0030
H L	870 x 750 x 660	870 x 790 x 720	870 x 750 x 1020	870 x 790 x 1080
	400 V / 6,3 kW	✗	400 V / 12,6 kW	✗
	✗	230 V / 0,3+9,5 kW	✗	230 V / 0,6+19 kW
°C	+50/+280°C	+50/+280°C	+50/+280°C	+50/+280°C
GN	5 x 1/1 GN	5 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
EN	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
KG	67	120	100	160

7020.1215	
Grids	
L	435 x 315
GN	1/1 GN

7045.0012	
Grids	
L	354 x 325
GN	2/3 GN

7020.1210	
Grids	
EN	600 x 400



STAND WITHOUT RUNNERS SET

7466.0110

- Onderstel zonder geleiderset
- Untergestel onhe Führungsschienen
- Stand without runners set
- Support sans série de glissières



>	7466.0065 - .0070
H L	830 x 570 x 850
GN	5x 1/1 GN
KG	31

STAND WITHOUT RUNNERS SET

7466.0115

- Onderstel zonder geleiderset
- Untergestel onhe Führungsschienen
- Stand without runners set
- Support sans série de glissières



>	7466.0080 - .0085
H L	830 x 570 x 700
GN	10x 1/1 GN
KG	28

CORE PROBE KIT

7466.0095

- Kern temperatuurmeter
- Kernfühler Kit
- Core probe kit
- Kit de sonde à coeur



H L	0,5

RUNNERS SET

7466.0124

- Geleiderset
- Führungsschienen
- Runners set
- Série de glissières



GN	5x 1/1 GN
KG	22

RUNNERS SET

7466.0127

- Geleiderset
- Führungsschienen
- Runners set
- Série de glissières



GN	10x 1/1 GN
KG	23

WATER FILTER SLANGEN SET

7036.0125

- Slangenset
- Schlauchanschluss
- Hoses
- Tuyau de raccordement



	✓

WATER FILTER STARTER SET

7036.0120

- Waterfilter startset
- Wasser Filter starter Kit
- Water filter starters set
- Filtre d'eau kit de démarrage



	✓

WATER FILTER

7036.0100

- Waterfilter
- Wasser Filter
- Water filter
- Filtre d'eau



H L	145 x 145 x 500
Ltr	3500 L
KG	4

CONVECTION/STEAMOVEN

CONVECTIE/ STOOMOVENN

KONVEKTIONS-/ DAMPFBACKOFEN

CONVECTION/ STEAMOVEN

FOUR À CONVECTION/ VAPEUR





7466.0065 | 7466.0070



7466.0080 | 7466.085

RENEWED!

	7466.0065	7466.0070	7466.0080	7466.0085
H L	870 x 750 x 660	870 x 790 x 720	870 x 750 x 1020	870 x 790 x 1080
	400 V / 6,3 kW	✗	400 V / 12,6 kW	✗
	✗	230 V / 0,3+9,5 kW	✗	230 V / 0,6+19 kW
°C	+50/+280°C	+50/+280°C	+50/+280°C	+50/+280°C
GN	5x 1/1 GN	5x 1/1 GN	10x 1/1 GN	10x 1/1 GN
EN	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
KG	75	120	100	160

7020.1215	
Grids	
L	435 x 315
GN	1/1 GN

7020.1210	
Grids	
EN	600 x 400

COMBISTEAMER

COMBISTEAMER
COMBISTEAMER
COMBISTEAMER
COMBISTEAMER

STAND WITH RUNNERS SET

ONDERSTEL MET GELEIDERSET
UNTERGESTEL MI FÜHRUNGSSCHEINEN
STAND WITH RUNNER SET
SUPPORT AVEC SÉRIE DE GLISSIÈRE



RENEWED!



	7466.0150	7466.0160
	MET WASSYSTEEM | MIT WASCHSYSTEM WITH WASHING SYSTEM | AVEC SYSTÈME DE LAVAGE	
H / L	519 x 808 x 770	519 x 840 x 770
	400 V / 7,9 kW	✗
	✗	230 V / 1,3 + 5,5 kW
°C	+50/+300°C	+50/+300°C
GN	6x 1/1 GN	6x 1/1 GN
KG	92	96

7013.0165	
H / L	470 x 623 x 800
GN	9x 1/1 GN
KG	30

WATER FILTER SLANGEN SET

7036.0125

- Waterfilter slangenset
- Wasser filter slangen set
- Water filter slangen set
- Filtre d'eau



✓

WATER FILTER STARTER SET

7036.0120

- Waterfilter startset
- Wasser filter starter kit
- Water filter starters set
- Filtre d'eau kit de démarrage



✓

WATER FILTER

7036.0100

- Waterfilter
- Wasser filter
- Water filter
- Filtre d'eau



H / L	145 x 145 x 500
Ltr	3500 L
KG	4

SS GRID

RVS ROOSTER | EDELSTAHL ROST | SS GRID | GRILLE EN ACIER INOX



	7020.1210	7020.1215	7020.1220
L	600 x 400	530 x 325	650 x 530
GN EN	600 x 400 EN	1/1 GN	2/3 GN
	✓	✓	✓

BAKING TRAY ENAMEL

BAKPLAAT EMAILLE | BACKBLECH EMAILLE | BAKING TRAY ENAMEL | PLAQUE A FRIRE EMAILLE

GN CONTAINER

GN PAN | GN BEHÄLTER | GN CONTAINER | GN RÉCIPIENT





	7045.0030	7045.0035	7045.0040
H L	530 x 325 x 20	530 x 325 x 40	530 x 325 x 60
GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
	✓	✓	✓

	7476.0050	7476.0055	7476.0060
H L	530 x 325 x 20	530 x 325 x 40	530 x 325 x 65
GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
	✓	✓	✓





Keukenapparatuur
Küchengeräte
Kitchen Equipment
Appareil de cuisson

4

CombiSteel

ELECTRIC COUNTER FRYER

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSE | ELEKTRO TISCHFRITEUSE | ELECTRIC COUNTER FRYER | FRITEUSE POSABLE ÉLECTRIQUE



E·G·O

	7455.0930	7455.0935
H/L	400 x 700 x 328	400 x 700 x 328
	400 V / 6 kW	400 V / 9 kW
Ltr	12 L	1 L
	✓	✓
	✓	✓
KG	19	19



E·G·O

	7455.0940	7455.0945
H/L	800 x 700 x 328	800 x 700 x 328
	400 V / 2x 6 kW	400 V / 2x 9 kW
Ltr	2x 12 L	2x 12 L
	✓	✓
	✗	✗
KG	33	33

ELECTRIC COUNTER FRYER

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSE | ELEKTRO TISCHFRITEUSE | ELECTRIC COUNTER FRYER | FRITEUSE POSABLE ÉLECTRIQUE





E·G·O

	7455.1003	7455.1000	7455.1006
H L	290 x 440 x 290	310 x 505 x 355	340 x 560 x 380
	230 V / 3 kW	230 V / 3,3 kW	400 V / 5 kW
Ltr	1x 6 L	1x 8 L	1x 10 L
	✗	✓	✓
	✓	✓	✓
KG	7	9	10





E·G·O

	7455.1008	7455.1005	7455.1007
H L	590 x 440 x 290	630 x 505 x 355	690 x 560 x 380
	2x 230 V / 2x 3,3 kW	2x 230 V / 2x 3,3 kW	2x 400 V / 2x 5 kW
Ltr	2x 6 L	2x 8 L	2x 10 L
	✗	✓	✓
	✓	✓	✓
KG	11	14,5	17

ELECTRIC COUNTER FRYER

ELEKTRISCHE TAFELFRITEUSE | ELEKTRO TISCHFRITEUSE | ELECTRIC COUNTER FRYER | FRITEUSE POSABLE ÉLECTRIQUE





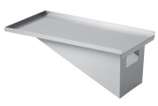
	7471.1000	7471.1002
H L	540 x 540 x 370	670 x 650 x 370
	400 V / 9 kW	400 V / 15 kW
Ltr	16 L	30 L
°C	+50 / +190 °C	+50 / +190 °C
KG	35	50

7471.1014



Draining boards	
>	7471.1000
KG	4

7471.1016



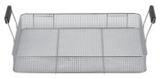
Draining boards	
>	7471.1002
KG	5

7471.1010



Basket	
>	7471.1000
H L	455 x 245 x 80
KG	1,5

7471.1012



Basket	
>	7471.1002
H L	570 x 440 x 80
KG	2

GAS FRYER

GASFRITEUSE
FRITEUSE ERDGAS
GAS FRYER
FRITEUSE À GAZ

GAS FRYER PROPANE

GASFRITEUSE PROPAAN
FRITEUSE GAS PROPAN
GAS FRYER PROPANE
FRITEUSE À GAZ PROPANE





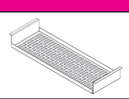
7455.0999	
H L	400 x 800 x 1180
	24 kW
Ltr	21 L
°C	0 / +195 °C
KG	73

7455.0976	
H L	400 x 800 x 1180
	27 kW Propane
Ltr	21 L
°C	0 / +195 °C
KG	73

7020.1015 — Basket fryer



7020.1030 — Snack container



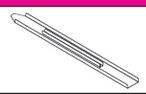
7020.1045 — Heat shield



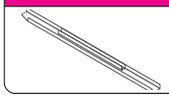
7020.1035 — End joint left



7020.1025 — Joint



7020.1040 — End joint right



ELECTRIC FRYER

ELEKTRISCHE FRITEUSE | ELEKTRO FRITEUSE | ELECTRIC FRYER | FRITEUSE ÉLECTRIQUE





E·G·O

	7455.0950	7455.0955
H L	400 x 700 x 850	400 x 700 x 850
	400 V / 6 kW	400 V / 9kW
Ltr	12 L	12 L
	✓	✓
KG	30	30

E·G·O

	7455.0960	7455.0965
H L	800 x 700 x 850	800 x 700 x 850
	400 V / 2x 6 kW	400 V / 2x 9 kW
Ltr	2x 12 L	2x 12 L
	✓	✓
KG	49	49

ELECTRIC FRYER

ELEKTRISCHE FRITEUSE
ELEKTRO FRITEUSE
ELECTRIC FRYER
FRITEUSE ÉLECTRIQUE

STOCK POT STOVE GAS

HOKKER GAS
GAS HOCKER-KOCHER
STOCK POT STOVE GAS
HOKKER GAS





E·G·O

7455.0985	
H L	695 x 530 x 970
	230 V / 2x 3,3 kW
Ltr	2x 9 L
KG	34

7178.1000	
H L	400 x 500 x 500
	12 kW
KG	35

Kitchen Equipment



PANCAKE PREPARATION TABLE

PANNENKOEKENTAFEL | PFANNKUCHENTISCH | PANCAKE PREPARATION TABLE | CUISINIÈRE









	7003.0900	7003.0905	7003.0910	7003.0915	7003.0920
H L	500 x 600 x 500	895 x 600 x 800	1290 x 600 x 800	1685 x 600 x 800	2080 x 600 x 800
	1x 6,5 kW	2x 6,5 kW	3x 6,5 kW	4x 6,5 kW	5x 6,5 kW

RAIN COVER

	7057.0170	7057.0175
	> 7057.0010	> 7057.0005
	Regenhoes • Regenschutz Rain cover • Housse de pluie	

ROTATION SPIT

	7057.0185	7057.0190
	> 7057.0010	> 7057.0005
	Ronddraaiend spit • Drehspieß Rotation spit • Broche circulaire	

DIVIDE & CONQUER SYSTEM

	7057.0110	7057.0115
	> 7057.0010	> 7057.0005
	Divide conquer & syst. • Divide & Conquer Sys Divide & conquer syst. • Divide & conquer système	

HEAT DEFLECTOR

	7057.0140	7057.0145
	> 7057.0010	> 7057.0005
	Hitteschild • Hitzeschild Heat deflector • Bouclier thermique	

BBQ RIB RACK

	7057.0100	7057.0105
	> 7057.0010	> 7057.0005
	BBQ rib rack • BBQ Rib Rack BBQ rib rack • BBQ rib rack	

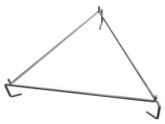
CAST IRON GRID

	7057.0130	7057.0135
	> 7057.0010	> 7057.0005
	Gietijzeren rooster • Gusseisengril Cast iron grid • Grille en fonte	

PIZZA STONE

	7057.0120	7057.0125
	> 7057.0010	> 7057.0005
	Pizzasteen • Pizza Stein Pizza stone • Pierre à pizza	

SUPPORT PIZZA STONE

	7057.0160	7057.0165
	> 7057.0010	> 7057.0005
	Houder pizzasteen • Halter Pizza Stein Support pizza stone • Support pierre à pizza	

MEAT CORE THERMOMETER

	7057.0180
	
	Vlees kernthermometer • Fleisckernthermometer Meat core thermometer • Thermomètres à viande

GRILL CLIPPER

	7057.0195
	
	Grill grijper • Grillrostheber Grill clipper • La pince à grille

ASH TOOL SS

	7057.0150
	
	Aspook RVS • Aschenkratzer Edelstahl Ash tool SS • Tisonnier en acier inox

OUT OF PROGRAM

KAMADO BBQ

KAMADO BBQ | KAMADO BBQ | KAMADO BBQ | KAMADO BBQ



OUT OF PROGRAM

	7057.0010	7057.0005
H L	1210 x 655 x 1080	1340 x 810 x 1220
	457	595
	383 x 383	515 x 515
KG	72	101

GAS GRILL

GAS GRILL | GAS GRILL | GAS GRILL | GRILL A GAZ





	7455.0910	7455.0915
H L	615 x 800 x 590	915 x 800 x 590
	18 kW	27 kW
KG	50	70

GAS LAVA STONE GRILL

GAS LAVA STONE GRILL | GASLAVASTEINGRILL | GAS LAVA STONE GRILL | GRILL PIERRE LAVIQUE GAZ





	7455.0900	7455.0905
H L	615 x 800 x 590	915 x 800 x 590
	18 kW	27 kW
KG	50	70

7455.0920	
	Lava stones
	2 kg

INDUCTION COOKING TOP

INDUCTIE KOOKPLAAT | INDUKTION PLATTE | INDUCTION COOKING TOPL | PLAQUE INDUCTION



7020.0130

H L	340 x 440 x 117
	230 V / 0.5 - 3.5 kW
	120 - 280
°C	+60 / +240 °C
	✓
KG	15



7020.0135

H L	340 x 440 x 117
	230 V / 0.5 - 3.5 kW
°C	+60 / +240 °C
	✓
KG	15



7020.0125

2000W

H L	293 x 350 x 60
	230 V / 0.5 - 2.0 kW
°C	+60 / +240 °C
	✓
KG	15



7020.0145

2700W

H L	300 x 370 x 100
	230 V / 2,7 kW
°C	+60 / +240 °C
	✓
KG	15

7020.0140



	Pan for wok
H L	625 x 360 x 210
	✓
KG	3

CONTACT GRILL

CONTACT GRILLE | KONTAKTGRILL | CONTACT GRILL | GRIL DE CONTACT





	7455.0450	7455.0455	7455.0460
H L	320 x 410 x 190	440 x 410 x 190	580 x 410 x 190
	230 V / 1,8 kW	230 V / 2,2 kW	2x 230 V / 3,6 kW
	214 x 214	340 x 220	2x 214 x 214
°C	+50 / +300 °C	+50 / +300 °C	+50 / +300 °C
	✓	✓	✓
KG	13,5	20	26

WATER GRILL

WATERGRIL | WASSERGRILL | WATER GRILL | GRILL D'EAU



	7472.0050
H L	490 x 500 x 210
	400 V / 5 kW
	410 x 340
	✓
KG	17

CONTACT GRILL

CONTACT GRILLE | KONTAKTGRILL | CONTACT GRILL | GRIL DE CONTACT







	7491.0005	7491.0010	7491.0015
H L	410 x 500 x 300	410 x 500 x 300	410 x 500 x 300
	230 V / 2,5 kW	230 V / 2,5 kW	230 V / 2,5 kW
°C	50 / 300 °C	50 / 300 °C	50 / 300 °C
	✓	✓	✓
KG	27	29	29







	7491.0020	7491.0025	7491.0030
H L	510 x 500 x 300	560 x 440 x 300	560 x 440 x 300
	230 V / 3 kW	230 V / 3,5 kW	230 V / 3,5 kW
°C	50 / 300 °C	50 / 300 °C	50 / 300 °C
	✗	✗	✗
KG	33	32	34

ELECTRIC FRY TOP

ELEKTRISCHE BAKPLAAT | ELEKTRO GRILLPLATTE | ELECTRIC FRY TOP | PLAQUE GRIL ELECTRIQUE





	7455.1075	7455.1080
	☐	☐
H L	550 x 470 x 230	730 x 510 x 230
	230 V / 3 kW	230 V / 3,5 kW
	✓	✗
KG	21	31,5







	7455.1050	7455.1055	7455.1060
	☐	☐	☐
H L	500 x 520 x 310	500 x 520 x 310	600 x 520 x 310
	230 V / 3kW	230 V / 3 kW	400 V / 5 kW
	✗	✗	✗
KG	31,5	31,5	34

CREPE MAKER

CREPE MAKER | CREPE GERÄT | CREPE MAKER | CREPIÈRE





	7491.0040	7491.0045
H L	450 x 520 x 245	900 x 520 x 245
	230 V / 3 kW	230 V / 2 x 3 kW
	400	400
	✓	✗
KG	23	44

WAFFLE MAKER

WAFELIJZER | WAFFELEISEN | WAFFLE MAKER | MACHINE A GAUFRE





	7455.1620	7491.0050
H L	300 x 450 x 250	300 x 320 x 300
	230 V / 2 kW	230 V / 2,2 kW
	100 x 170	2x 80 x 160
	✓	✓
KG	20	24

CHICKEN ROTISSERIES ELECTRIC

KIPPENGRIL ELEKTRISCH | HÄHNCHENGRILL ELEKTRO | CHICKEN ROTISSERIES ELECTRIC | RÔTISSOIRES À ÉLECTRIQUE



7472.0005
940 x 590 x 780
400 V / 5,4 kW
16 - 20
4x
79







7472.0030	7472.0035	7472.0040
1320 x 460 x 660	1320 x 460 x 855	1020 x 640 x 830
400 V / 5,2 kW	400 V / 7,8 kW	400 V / 5,4 kW
8 - 10	12 - 15	16 - 20
2x	3x	3x
65	85	85

CHICKEN ROTISSERIES GAS

KIPPENGRIL GAS | HÄHNCHENGRILL GAS | CHICKEN ROTISSERIES GAS | RÔTISSOIRES À GAS





	7472.0020	7472.0025
H L D	1320 x 460 x 680	1320 x 460 x 880
	230 V / 0,1 kW	230 V / 0,1 kW
	6 kW	12 kW
	8 - 10	12 - 15
	2x	3x
KG	65	85

7472.0015



	Spit / Spieß / Spit / Broche
>	7472.0005-0040
KG	2

7472.0017



	Spit / Spieß / Spit / Broche
>	7472.0020-0025-0030-0035
KG	2

7472.0012



	Mand / Korb / Basket / Panier
>	7472.0005-0040
KG	2

7472.0010



	Mand / Korb / Basket / Panier
>	7472.0020-0025-0030-0035
KG	2

GYROS GRILL GAS MOTOR ON TOP

GYROS GRILL GAS MOTOR BOVEN | GYROS GRILL GAS MOTOR OBEN | GYROS GRILL GAS MOTOR ON TOP | GYROS GRIL DE GAZ MOTEUR AU-DESSUS







	7049.0005	7049.0010	7472.0015
H L	515 x 550 x 960	515 x 550 x 1120	565 x 600 x 1280
	9,7 kW	12,9 kW	16,1 kW
KG	31	34	42

GYROS GRILL ELECTRIC MOTOR ON TOP

GYROS GRILL ELEKTRISCH MOTOR BOVEN | GYROS GRILL ELEKTRO MOTOR OBEN | GYROS GRILL ELECTRIC MOTOR ON TOP | GYROS GRIL ELECTRIQUE MOTEUR AU-DESSUS





	7049.0020	7049.0025
H L	440 x 550 x 870	440 x 550 x 1100
	400 V / 6,4 kW	400 V / 9,6kW
KG	30	42

SALAMANDER GAS

SALAMANDER GAS | SALAMANDER GAS | SALAMANDER GAS | SALAMANDRE DE GAZ





	7049.0100	7049.0105	7049.0110
H L	650 x 500 x 720	960 x 500 x 720	1290 x 500 x 720
	3,9 kW	7,8 kW	11,7 kW
	280 x 350	620 x 350	950 x 350
KG	35	50	65

DONER SLICER ELECTRIC WIRELESS

DONERMES ELECTRISCH DRAADLOOS | DÖNERSCHNEIDER ELEKTRO DRAHTLOS | DONER SLICER ELECTRIC WIRELESS | COUPEUSE DONER ÉLECTRIQUE SANS FIL



	7481.0045
H L	110 x 110 x 230
	230 V / 0,12 kW
	1-10
	✓
KG	1

SALAMANDER

SALAMANDER | SALAMANDER | SALAMANDER | SALAMANDRE





	7455.1600	7455.1605
H L	450 x 480 x 500	600 x 480 x 520
	230 V / 2,8 kW	230 V / 3,5 kW
	440 x 320	590 x 330
KG	45	65

SALAMANDER TOASTER

SALAMANDER TOASTER | SALAMANDER TOASTER | SALAMANDER TOASTER | SALAMANDRE TOASTER





	7455.1645	7455.1650
H L	490 x 250 x 280	490 x 250 x 380
	230 V / 2,4 kW	230 V / 3,6 kW
	✓	✓
KG	9	11

SALAMANDER

SALAMANDER | SALAMANDER | SALAMANDER | SALAMANDRE





	7518.0130	7518.0135
H L	610 x 330 x 280	580 x 400 x 380
	230 V / 2,5 kW	230 V / 3,15 kW
	✓	✓
KG	14	18

GIORIK SALAMANDER TOUCH

GIORIK SALAMANDER TOUCH | GIORIK SALAMANDER TOUCH | GIORIK SALAMANDER TOUCH | GIORIK SALAMANDRE ÉCRAN TACTILE





	7466.1495	7466.1500
H L	570 x 580 x 520	735 x 580 x 520
	400 V / 4,5 kW	400 V / 6 kW
	540 x 365	700 x 365
KG	65	80,5

GIORIK SALAMANDER

GIORIK SALAMANDER | GIORIK SALAMANDER | GIORIK SALAMANDER | GIORIK SALAMANDRE







	7466.1480	7466.1485	7466.1490
H L	400 x 545 x 515	570 x 580 x 520	735 x 580 x 520
	230 V / 3 kW	400 V / 4,5 kW	400 V / 5,3 kW
	370 x 310	540 x 365	700 x 365
KG	43	65	80,5

TOASTER

BROODROOSTER | TOASTER | TOASTER | GRILLE-PAIN





	7455.1635	7455.1640
H L	290 x 260 x 220	420 x 260 x 220
ϟ	230 V / 1,8 kW	230 V / 2,5 kW
slices	4	6
	✓	✓
KG	5	7

CONVEYOR TOASTER

TOASTER LOPENDE BAND | DURCHLAUFTOASTER

CONVEYOR TOASTER | GRILLE-PAIN À CONVOYEUR



	7491.0035
H L	480 x 440 x 440
ϟ	230 V / 2,5 kW
	✓
KG	23

PASTA COOKER

PASTAKOKER INCL. MANDEN | NUDELKOCHER NKL. KÖRBE

PASTA COOKER INCL. BASKETS | CUISEURS POUR PATES INCL. PANIERS



	7455.1655
H L	400 x 680 x 370
ϟ	400 V / 4,5 kW
Ltr	23 L
	✗
KG	20

VEGETABLE CUTTER WITH 5 KNIVES

GROENTESNIJDER MET 5 MESSEN | GEMÜSE FRÄSER MIT 5 MESSER | VEGETABLE CUTTER WITH 5 KNIVES | TRANCHEUSE À LÉGUMES AVEC 5 COUTEAUX





7455.0080	
H L	570 x 230 x 510
	230 V / 0,55 kW
	✓
KG	26

VEGETABLE CHOPPING MACHINE

GROENTESNIJDER | GEMÜSE SCHNEIDER | VEGETABLE CHOPPING MACHINE | COUPE LÉGUMES



7054.0080	
H L	250 x 300 x 520
	230 V / 0,37 kW
CAP	2 kg
Ltr	5 L
	✓
KG	14

CUTTER

CUTTER | SCHNEIDER | CUTTER | COUPEUSE



	7054.0085	7054.0090
H / L	470 x 660 x 1000	470 x 660 x 1000
	230 V / 2,2 kW	400 V / 2,2 kW
CAP	8 kg vegetables / 6 kg meat / 5 kg humus	8 kg vegetables / 6 kg meat / 5 kg humus
KG	62	62



	7054.0095	7054.0100
H / L	490 x 660 x 400	490 x 660 x 400
	230 V / 2,2 kW	400 V / 2,2 kW
CAP	8 kg vegetables / 4 kg meat / 3 kg humus	8 kg vegetables / 4 kg meat / 5 kg humus
KG	40	40

7054.0102	
	Humus blade for cutter

MEATGRINDER

GEHAKTMOLEN | FLEISCHWOLF | MEATGRINDER | HACHOIR



7054.0045	7054.0050	7054.0055
Met makkelijk afneembare RVS kop | Edelstahl Kopfelement einfach ab zu nehmen With easy removable stainless steel head | Avec tête en acier inoxydable facilement amovible		
270 x 610 x 320	290 x 740 x 400	290 x 740 x 400
230 V / 0,55 kW	230 V / 1,5 kW	400 V / 1,5 kW
125	400	400
160	225	225
120	220	220
34	63	63







NEW!

7054.0060	7054.0065	7054.0066	7054.0067
• Met gekoelde RVS kop • Mit gekühltem Edelstahlkopf • With cooled stainless steel head • Avec tête en acier réfrigérée inoxydable		• gehaktmolen met gekoelde kop • gekühlte Fleischwolf • meatgrinder with head cooling • hachoir réfrigérée	
290 x 930 x 450	290 x 930 x 450	360 x 880 x 480	320 x 1100 x 410
230 V / 1,5 kW	400 V / 1,5 kW	400 V / 3 kW	400 V / 3 kW
400	400	600	600
225	225	236	236
220	220	320	320
85	85	85	115

MEAT CUTTER

VLEESSNIJMACHINE
FLEISCH FRÄSER
MEAT CUTTER
COUPEUSE DE VIANDE

BONE SAW

LINTZAAG
BANDSÄGE
BONE SAW
SCIE À RUBAN





NEW!

	7455.0145	7455.0155
H L	494 x 402 x 398	615 x 494 x 477
	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,25 kW
	250	300
	10	13
KG	16	26

	7054.0070	7054.0075
H L	360 x 550 x 920	360 x 550 x 920
	230 V / 1,1 kW	400 V / 1,1 kW
SNIJ CAP	180 x 250	180 x 250
	460 x 470	460 x 470
	1840	1840
KG	60	60

POTATO PEELING MACHINE

AARDAPPELSCHRAP-MACHINE
KARTOFFELSCHÄLER
POTATO PEELING MACHINE
MACHINE SOUS VIDE SMOOTH



POTATO PEELING MACHINE WITH FILTER

AARDAPPELSCHRAP-MACHINE MET FILTER
KARTOFFELSCHÄLER MIT FILTER
POTATO PEELING MACHINE WITH FILTER
ÉPLUCHEUR DE POMMES DE TERRE AVEC FILTRE



	7054.0005	7054.0010	7054.0015	7054.0020
H/L	420x740x870	520x830x960	520x830x1090	630x840x990
	230V/0,55kW	230V/1,1kW	230V/1,5kW	400V/2,2kW
CAP	10 kg	25 kg	35 kg	50 kg
Kg/h	200 kg	500 kg	700 kg	1000 kg
KG	41	60	60	115

	7054.0025	7054.0030	7054.0035	7054.0040
H/L	460x740x1000	570x830x1090	570x830x1320	670x840x1150
	230V/0,55kW	230V/1,1kW	230V/1,5kW	400V/2,2kW
CAP	10 kg	25 kg	35 kg	50 kg
Kg/h	200 kg	500 kg	700 kg	1000 kg
KG	52	73	73	120

VACUUM MACHINE PRIME

VACUÜMMACHINE PRIME
VAKUUMMASCHINE PRIME
VACUUM MACHINE PRIME
MACHINE SOUS VIDE PRIME



	7004.0050	7004.0055
H L	1545 x 790 x 1090	1980 x 1230 x 1180
H L	620 x 400 x 240	840 x 830 x 255
	400 V / 3,3 - 4,5 kW	400 V / 7 - 9 kW
	15 - 40 sec	10 - 30 sec
M³	63	300
	2x 620	2x 840
KG	310	685

VACUUM MACHINE GIANT

VACUÜMMACHINE GIANT
VAKUUMMASCHINE GIANT
VACUUM MACHINE GIANT
MACHINE SOUS VIDE GIANT



	7004.0045
H L	700 x 690 x 1030
H L	500 x 520 x 200
	400 V / 2,4 - 3,5 kW
	15 - 40 sec
M³	63
	2x 520
KG	143

VACUUM MACHINE SMOOTH

VACUÜMMACHINE SMOOTH
VAKUUMMASCHINE SMOOTH
VACUUM MACHINE SMOOTH
MACHINE SOUS VIDE SMOOTH



VACUUM MACHINE ROYAL

VACUÜMMACHINE ROYAL
VAKUUMMASCHINE ROYAL
VACUUM MACHINE ROYAL
MACHINE SOUS VIDE ROYAL



	7004.0005	7004.0010	7004.0015
H L	450 x 330 x 295	450 x 330 x 295	525 x 450 x 370
H L	280 x 310 x 85	280 x 310 x 85	350 x 370 x 150
	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,4 kW	230 V /0,4 kW
	25 - 60 sec	15 - 35 sec	20 - 40 sec
M³	4	8	8
	1x 280	1x 280	1x 350
	✓	✓	✗
KG	25	30	35

	7004.0035	7004.0040
H L	520 x 480 x 450	700 x 530 x 440
H L	420 x 370 x 180	520 x 410 x 185
	230 V / 0,75 - 1 kW	230 V / 0,4 kW
	15 - 35 sec	20 - 40 sec
M³	21	21
	1x 420	2x 420
KG	62	73

	7004.0020	7004.0025	7004.0030
H L	525 x 450 x 385	525 x 450 x 385	610 x 480 x 470
H L	350 x 370 x 150	420 x 370 x 180	420 x 460 x 180
	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,55 kW
	15 - 35 sec	20 - 40 sec	20 - 45 sec
M³	16	16	16
	1x 350	1x 420	1x 420
	✗	✗	✗
KG	48	56	67

SOUS-VIDE

SOUS-VIDE | SOUS-VIDE | SOUS-VIDE | SOUS-VIDE

NEW!





	7518.0110	7518.0115
H L	620 x 360 x 280	440 x 360 x 280
	230 V / 0,7 kW	230 V / 0,5 kW
Ltr	24 L	16 L
°C	+30/+95°C	+30/+95°C
GN	1/1	2/3
	✓	✓
KG	14	9

HEATING LAMP

WARMHOUDLAMP | WÄRMELAMPE

HEATING LAMP | LAMPE CHAUFFANTE



	7476.0025
H L	425 x 300
H	780 (adjustable)
	230 V / 0,5 kW (2x 0,25kW)
	✓

7455.1682	
	Light bulb for heating lamp

BAIN-MARIE

BAIN MARIE | BAIN-MARIE

BAIN-MARIE | BAIN-MARIE





	7476.0010	7476.0015
H L	538 x 336 x 243	538 x 336 x 243
	230 V / 1,2 kW	230 V / 1,2 kW
GN	1x 1/1 (excl.)	1x 1/1 (excl.)
	✗	✓
	✓	✓
KG	9	2

HEATING LAMP

WARMHOUDLAMP INCL. LAMP | WÄRMELAMPE INKL. BIRNE | HEATING LAMP INCL. LIGHT BULB | LAMPE CHAUFFANTE INCL. AMPOULE









	7455.1800	7455.1805	7455.1807	7455.1810	7455.1815	7455.1817
	BLACK	BRONZE	SILVER	BLACK	BRONZE	SILVER
H	600 - 800	600 - 800	600 - 800	600 - 800	600 - 800	600 - 800
⌀	175	175	175	275	275	270
ϟ	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW
	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KG	2	2	2	2	2	2









	7455.1820	7455.1822	7455.1825	7455.1830	7455.1835	7455.1837
	GOLD	SILVER	BLACK	BRONZE	GOLD	SILVER
H	600 - 800	600 - 800	600 - 800	600 - 800	600 - 800	600 - 800
⌀	290	290	240	240	240	240
ϟ	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW
	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KG	2	2	2	2	2	2

7455.1682	
	Light bulb for heating lamp

SOUP KETTLE

SOEPKETEL

SUPPENKOCHER

SOUP KETTLE

MARMITE À SOUPE

RICE COOKER

RIJSTKOKER
INCL. OPSCHEPLEPEL EN 180ML MAATBEKER

REISKOCHER
INKL. REISLÖFFEL UND 180ML MESSBECHER

RICE COOKER
INCL. RICE SPOON AND 180ML MEASURING CUP

CUISEUR À RIZ
INCL. CUILLÈRE ET MESURE À RIZ





7476.0005	
	360 x 400
	230 V / 0.4 kW
	10 L
	✓
	6

7516.0005	
	480 x 360 x 350
	230 V / 1,95 kW
CAP	30 cups uncooked rice / 60 cups cooked rice
	✓
	11

BREAD BASKETS ETAGERE

BROODMANDEN ETAGÈ
Incl. 3 broodmanden

BROTKORB ETAGERE
Inkl. 3 Brotkorbe

BREAD BASKETS ETAGERE
Incl. 3 bread baskets

CORBEILLE À PAIN ETAGERE
Incl. 3 corbeilles à pain





7013.2305	7013.2300
335 x 620 x 760	620 x 335 x 760
2x 1/1 GN (depth 115mm)	2x 1/1 GN (depth 115mm)
1x 1/1 GN (depth 165mm)	1x 1/1 GN (depth 165mm)
✗	✗
12	12

GRANITA MACHINE

SLUSH AUTOMAAT

SLUSH AUTOMAT

GRANITA MACHINE

AUTOMATE DE SLUSH





	7065.0005	7065.0010
H L	390 x 530 x 780	590 x 530 x 780
	220 V / 0,93 kW	220 V / 1,28 kW
Ltr	2x 1 L	3x 12 L
KG	50	67

DRINK DISPENSER

DRANKEN DISPENSER T.B.V. ALLE KOUDE DRANKEN

GETRÄNKE DISPENSER FÜR ALLE KALTE GETRÄNKE

DRINK DISPENSER FOR ALL COLD DRINKS

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS POUR TOUTES LES BOISSONS FROIDES



	7065.0020
H L	250 x 390 x 700
	220 V / 0,35 kW
°C	+3 / +10 °C
Ltr	10 L
KG	18

DRINK DISPENSER

DRANKEN DISPENSER T.B.V. ALLE HELDERE DRANKEN

GETRÄNKE DISPENSER FÜR ALLE KLARE GETRÄNKE

DRINK DISPENSER FOR ALL NON-PARTICULATE CLEAR DRINKS

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS POUR TOUTES LES BOISSONS NEUTRES







	7065.0015	7065.0025	7065.0030
H L	350 x 405 x 752	185 x 520 x 665	365 x 520 x 665
	220 V / 0,5 kW	220 V / 0,5 kW	220 V / 0,75 kW
°C	+3 / +10 °C	+5 / +10 °C	+5 / +10 °C
Ltr	22 L	20 L	2x 20 L
	22	20	2x 20
KG	22	22	35

Kitchen Equipment

BLENDER

BLENDER | BLENDER | BLENDER | MIXER







	7013.2515	7455.0300	7455.0305
H L	210 x 230 x 520	220 x 260 x 510	329 x 298 x 479
	230 V / 1,5 kW	230 V / 1,5 kW	230 V / 2,2 kW
Ltr	2 L	2 L	2 L
Rpm	28000	30000	45000
dB	80 - 85	68 - 72	70 - 75
	✗	✗	✗
	✓	✓	✓
KG	5	16	10



MILKSHAKER

MILKSHAKER | MILCH-SCHÜTTLER | MILKSHAKER | MACHINE À MILKSHAKE





NEW!

	7518.0100	7518.0105
H L	170 x 170 x 510	360 x 170 x 510
	230 V / 0,08 kW	230 V / 2x 0,08 kW
	2	2
Ltr	1 L	2x 1 L
	✓	✓
KG	4	7

HOT DOG WARMER

HOT DOG WARMER | HOT DOG GERÄT | HOT DOG WARMER | MACHINE À HOT DOG





NEW!

	7518.0120	7518.0125
		Met 2 brood verwarmstaven | Mit 2 brotwärmer With 2 bread heating sticks | Avec 2 plots
H L	325 x 287 x 410	330 x 290 x 410
	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,5 kW
	✓	✓
KG	7	8

POPCORN MACHINE

POPCORNMACHINE | POPCORN-GERÄT | POPCORN MACHINE | APPAREIL POPCORN





	7455.0810	7455.0815
H/L	560 x 417 x 770	560 x 417 x 1560
	230 V / 1,35 kW	230 V / 1,35 kW
KG	23	39

CANDY FLOSS MACHINE SEMI-PROFESSIONAL

SUIKERSPIN MACHINE SEMI-PROFESSIONEEL | ZUCKERWATTE-MASCHINE SEMI-PROFESSIONELL | CANDY FLOSS MACHINE SEMI-PROFESSIONAL | MACHINE BARBE À PAPA SEMI-PROFESIONEL





	7455.0805	7455.0800
H/L	520 x 520 x 500	720 x 720 x 500
	520	720
	230 V / 1,03 kW	230 V / 1,03 kW
	✓	✗
KG	15	19

7455.0825



Cover	
>	7455.0805
H/L	520 x 350

7455.0830



Cover	
>	7455.0800
H/L	720 x 360

GLASS POLISHER

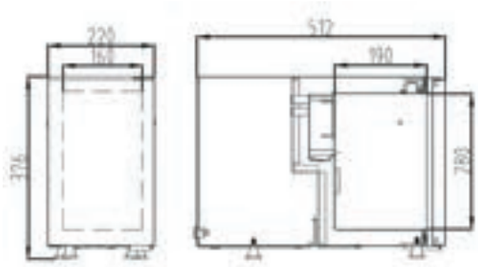
GLAZENPOLEERMACHINE
GLASPOLIERMASCHINE
GLASS POLISHER
ESSUYEURS DE VERRES

CAPPUCCINO MILK COOLER

CAPPUCCINO MELKKOELER
CAPPUCCINO MILCHKÜHLER
CAPPUCCINO MILK COOLER
CAPPUCCINO REFROIDISSEUR DE LAIT









7013.2400	
	325 x 300 x 500
	230 V / 1,35 kW
	350 / h
	✓
KG	18

7476.0136	
	220 x 512 x 376
	160 x 190 x 280
	30 / 35
	230 V / 0,75 kW
°C	0 / +4 °C
	R 600 A
Ltr	9 L
	✓
A	✓
	✓
	✓
KG	17

HAND DRYER



7270.0005

HD-91 (HEPA FILTER)

H L	297 x 195 x 671
	230 V / 0,75 -1,85 kW
DRY TIME	7 sec
dB	65
	✓
KG	10

HANDENDROGER

- Zowel warme als koude lucht mogelijk
- Zeer snelle droogtijd door snelle luchtstromen met een snelheid van 600 km/u
- Geluidsniveau van max. 75dB, variabel per model
- Bespaart tot 90% op papieren handdoekjes wat zorgt voor een verlaagde CO2-uitstoot
- Met antibacteriële luchtfilter

HÄNDETROCKNER

- Sowohl warme als kalte Luft möglich
- Sehr schnelle Trocknungszeit durch schnelle Luftstrome mit ein Geschwindigkeit von 600 Kilometer pro Stunde
- Max. 75 dB, variabel pro Model
- Ersparen Sie bis 90% auf papieren Handtüchern welche die CO2 Emissionen reduziert
- Mit antibakteriellem Filter

HAND DRYER

- Both hot and cold air possible
- Very fast drying time thanks to an airspeed of 600 km / h.
- Sound level of max. 75dB, variable per model
- To 90% savings on paper towels reducing the CO2 emissions
- With antibacterial air filter

SÈCHE-MAINS

- Possibilité d'air chaud et froid
- Temps de séchage très rapide dû aux flux d'air rapide comprenant une vitesse de 600 km / h.
- Maximum 75Db variant selon le modèle
- Économie jusqu'à 90% sur les serviettes en papier, ce qui réduit les émissions de CO2
  Avec filtre à air antibactérien

HAND DRYER

HANDENDROGER | HÄNDETROCKNER | HAND DRYER | SÈCHE-MAINS






	7270.0010	7270.0015	7270.0020	7270.0025
	HD-00	HD-04	HD-05	HD-15
H L	295 x 184 x 320	262 x 208 x 231	262 x 208 x 231	238 x 175 x 267
	230 V / 0,55 -1,8 kW	230 V / 0,3 - 2,3 kW	230 V / 0,3 - 2,3 kW	230 V / 0,55 -1,35 kW
DRY TIME	8 - 10 sec	15 - 20 sec	15 - 20 sec	10 - 12 sec
dB	74	70	70	70
	✓	✓	✓	✓
KG	6	5	5	5





	7270.0030	7270.0035	7270.0040
	HD-20	HD-214	HD-305 (HEPA FILTER)
H L	173 x 150 x 256	173 x 150 x 256	286 x 99 x 312
	230 V / 0,5 -1,35 kW	230 V / 0,5-1,35 kW	230 V / 0,6 -1 W
DRY TIME	8 - 10 sec	8 - 10 sec	12 sec
dB	70	70	70
	✓	✓	✓
KG	4	4	4

PLATE RACK WALL MODEL

BORDENREK WANDMODEL | TELLER REGAL WANDMODELL | PLATE RACK WALL MODEL | PORTE-ASSIESTTES DRESSÉES MURALE





	7036.0011	7036.0013	7036.0015	7036.0027	7036.0029
H L	70 x 600	70 x 800	70 x 1000	70 x 1410	70 x 1620
	6	9	12	18	21
	✓	✓	✓	✓	✓
KG	1,2	1,8	2,2	3,1	3,3

PLATE RACK TROLLEY

BORDENREK TROLLEYE | TELLER REGAL TROLLEYE | PLATE RACK TROLLEY | PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES TROLLEY



	7036.0035
H L	600 x 600 x 1860
	84
	✓
KG	25

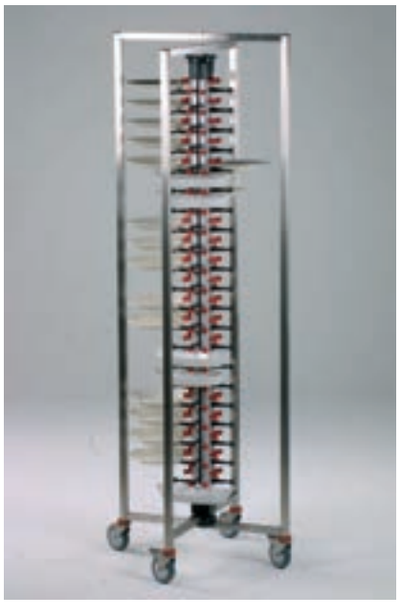
PLATE RACK TROLLEY COLLAPSIBLE

BORDENREK TROLLEY INKLAPBAAR

TELLER REGAL TROLLEY ZUSAMMENKLAPBAR

PLATE RACK TROLLEY COLLAPSIBLE

CHARIOT PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES ESCAMOTABLE





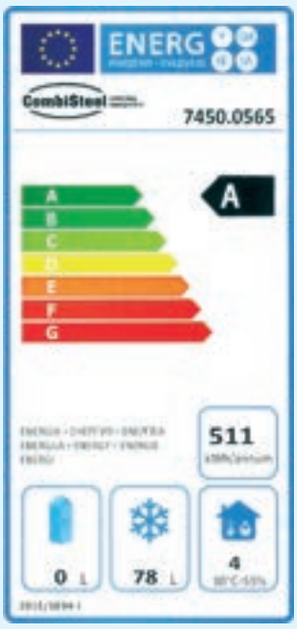
7036.0045	7036.0050	7036.0055
480 x 480 x 1270	480 x 480 x 1490	480 x 480 x 1890
48	60	84
✗	✗	✗
16	19	24


Combisteel



Koeling
Kühlung
Refrigeration
Réfrigération

5



ENERGIELABEL

Sinds 1 juli 2016 is het energielabel verplicht voor koel- en diepvriesapparaten op de professionele markt.
Dit houdt in dat er alleen nog apparaten verkocht worden die weinig energie verbruiken en de apparaten moeten voortaan voorzien worden van een energielabel met informatie over het energieverbruik. Het energielabel wordt in de basis ingevoerd voor (snel)koel- en vriezers met een bewaarfunctie voor levensmiddelen.
Dit betekent dat voor apparaten met een display- of toonfunctie, zoals glasdeurkasten, vitrines, diepvrieskisten en saladettes, een energielabel niet verplicht is. De regeling geldt ook alleen voor apparaten met een geforceerde of geventileerde koeling. Dat houdt in dat statische apparaten, die geen gebruik maken van een ondersteunende ventilator, ook buiten de regeling vallen.
Voor meer informatie over het energielabel verwijzen wij u graag door naar onze website.

ENERGIELABEL

Ab 1. Juli 2016 ist das Energielabel für Kühl- und Tiefkühlgeräte auf dem gewerblichen Markt verbindlich. Kurz zusammengefasst dürfen nur noch Geräte verkauft werden, die wenig Energie verbrauchen, und die Geräte müssen ab diese Datum mit einem Energielabel versehen werden das über den Energieverbrauch informiert.
Das Energielabel wird generell für (Schnell-)Kühl- und Tiefkühlgeräte eingeführt, in denen Lebensmittel gelagert werden. Das bedeutet, dass das Energielabel für Geräte mit einer Display- oder Showfunktion wie Glastürschränke, Vitrinen, Tiefkühltruhen und Salatbars nicht obligatorisch ist. Die Regelung gilt auch nur für Geräte mit ventilierte- oder Umluftkühlung. Daraus folgt, dass vollkommen statische Geräte, die keinen unterstützenden Ventilator benutzen, auch nicht von der Regelung betroffen sind.
Weitere Informationen über die Energie, die wir verweisen Sie auf unsere Website.

ENERGY LABEL

On the 1st of July, 2016 the energy label became obligatory for refrigeration and freezer equipment on the professional market. To summarise it briefly, only appliances with a low energy consumption can be sold, and they will have to be provided with an energy label containing information about their energy consumption.
Initially the energy label will be introduced for (blast) refrigerators and freezers with a storage function for food products. This means that the energy label is not obligatory for appliances with a display function, like glass door refrigerators, showcases, chest freezers, and saladettes. Also, the regulation only applies to appliances with a forced or ventilated cooling system. This means that appliances that are purely static and do not use a supporting ventilator are also exempt from the regulation.
For more information about the energy label we would like to refer you to our website.

ÉTIQUETTE ÉNERGÉTIQUE

Elle est obligatoire pour tous les appareils de réfrigération et de congélation sur le marché professionnel.
En résumé, il n'est vendu uniquement les appareils qui utilisent peu d'énergie et qui sont dotés d'une étiquette comprenant les informations sur la consommation d'énergie.
L'étiquette énergétique est introduite à la base pour les réfrigérateurs et congélateurs ayant une fonction de conservation des denrées alimentaires. Cela veut dire que pour les appareils qui sont utilisés pour présentation ou exposition, comme les frigos avec une porte en verre, les vitrines, les congélateurs bahut et les saladettes, une étiquette énergétiques n'est pas obligatoire. La réglementation s'applique aussi exclusivement pour les appareils avec une réfrigération forcée ou ventilée. Cela signifie que les appareils simplement statiques, qui n'utilisent pas de ventilateur de soutien, tombent également en dehors de la réglementation.
Pour plus d'informations sur l'énergie que nous vous invitons à consulter notre site Web.

REFRIGERATOR GLASS DOOR

45 mm

LED







	7450.0552	7450.0557	7450.0562
H L	600 x 585 x 855	600 x 585 x 1855	777 x 695 x 1895
H L	510 x 485 x 620	510 x 485 x 1620	657 x 580 x 1660
	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,185 kW	230 V / 0,185 kW
Ltr	130 L	350 L	570 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
GN	✗	✗	4x 2/1
	3x	4x	4x
KG	49	74	97

KOELKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters
- Behuizing wit gepoedercoat
- Manuele thermostaat
- Digitale display
- Voorzien van slot

KÜHLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- Manuelles Thermostat
- Digitalanzeige
- Abschließbar

REFRIGERATOR GLASS DOOR

- LED Lighting
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves
- White powdercoated
- Manual thermostat
- Digital display
- Lock

RÉFRIGÉRATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Grilles Ajustables
- Laqué blanc
- Thermostat manuel
- Affichage numérique
- Fermeture à clé

7451.0015	
Grids	
>	7450.0552 - 0557
L	502 x 440

7451.0016	
Grids	
>	7450.0561 - 0560
L	650 x 535
GN	2/1GN

7451.0045	
Support set	

REFRIGERATOR

50 dB

45 mm



	7450.0551	7450.0556	7450.0561	7450.0550	7450.0555	7450.0560
	WHITE	WHITE	WHITE	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL
H L	600 x 585 x 850	600 x 585 x 1850	775 x 695 x 1885	600 x 585 x 850	600 x 585 x 1850	775 x 695 x 1885
H L	510 x 485 x 620	510 x 485 x 1620	665 x 580 x 1660	510 x 485 x 620	510 x 485 x 1620	665 x 580 x 1660
	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,185 kW	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,185 kW	230 V / 0,2 kW
Ltr	130 L	350 L	570 L	130 L	350 L	570 L
°C	0/+8°C	0/+8°C	0/+8°C	0/+8°C	0/+8°C	0/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
GN	✗	✗	4x 2/1GN	✗	✗	4x 2/1GN
	3x	4x	✗	3x	4x	✗
KG	44	69	90	44	69	90

KOELKAST

- Draairichting deur verwisselbaar
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters
- 7450.0551-0556-0561: Behuizing wit gepoedercoat
- 7450.0550-0555-0560: Behuizing RVS
- Manuele thermostaat
- Digitale display
- Voorzien van slot

KÜHLSCHRANK

- Türdrehrichtung austauschbar
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter austauschbar
- 7450.0551-0556-0561: Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- 7450.0550-0555-0560: Gehäuse Edelstahl
- Manuelles Thermostat
- Digitalanzeige
- Abschließbar

REFRIGERATOR

- Reversible solid door
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves
- 7450.0551-0556-0561: White powdercoated
- 7450.0550-0555-0560: Outside stainless steel
- Manual thermostat
- Digital display
- Lock

RÉFRIGÉRATEUR

- Porte pleine réversible
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Tablettes réglables
- 7450.0551-0556-0561: Laqué blanc
- 7450.0550-0555-0560: Exterieur INOX
- Thermostat manuel
- Affichage numérique
- Fermeture à clé

7451.0016

Grids	
>	7450.0561-0560
L	650 x 535
GN	2/1GN

7451.0015

Grids	
>	7450.0551-0556 7450.0550-0555
L	502 x 440

7451.0011

Castors set

7451.0045

Support set

FREEZER

60 mm



	7450.0566	7450.0571	7450.0576	7450.0565	7450.0570	7450.0575
	WHITE	WHITE	WHITE	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL
H L	600 x 585 x 850	600 x 585 x 1850	775 x 695 x 1885	600 x 585 x 850	600 x 585 x 1850	775 x 695 x 1885
H L	510 x 485 x 620	510 x 485 x 1620	665 x 580 x 1660	510 x 485 x 620	510 x 485 x 1620	665 x 580 x 1660
	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,21 kW	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,21 kW	230 V / 0,35 kW
Ltr	120 L	340 L	555 L	120 L	340 L	555 L
°C	<-18/-22°C	<-18/-22°C	<-18/-22°C	<-18/-22°C	<-18/-22°C	<-18/-22°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	2x	6x	6x	2x	6x	6x
KG	44	74	94	44	74	94

VRIESKAST

- Draairichting deur verwisselbaar
- Statische vriezer
- Vaste roosters
- 7450.0566-0571-0576: Behuizing wit gepoedercoat
- 7450.0565-0570-0575: Behuizing RVS
- Manuele thermostaat
- Digitale display
- Voorzien van slot

TIEFKÜHLSCHRANK

- Türdrehrichtung austauschbar
- Statische Tiefkühlschrank
- Feste Gitter
- 7450.0566-0571-0576: Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- 7450.0565-0570-0575: Gehäuse Edelstahl
- Manuelles Thermostat
- Digitalanzeige
- Abschließbar

FREEZER

- Reversible solid door
- Static freezer
- Fixed shelves
- 7450.0566-0571-0576: White powder coated
- 7450.0565-0570-0575: Outside stainless steel
- Manual thermostat
- Digital display
- Lock

CONGÉLATEUR

- Porte pleine réversible
- Congélateur statique
- Étagères fixes
- 7450.0566-0571-0576: Laqué blanc
- 7450.0565-0570-0575: Extérieur en acier inoxydable
- Thermostat manuel
- Affichage numérique
- Fermeture à clé

7451.0021	
13x	Set of baskets
	> 7450.0576-0575

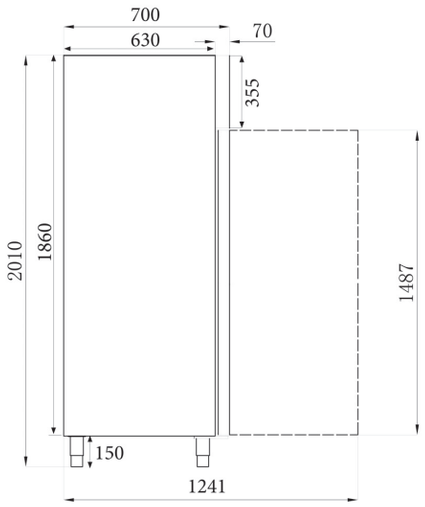
7451.0011	
	Castors set

7451.0045	
	Support set

REFRIGERATOR/FREEZER

60 mm





	7450.0700	7450.0702
	REFRIGERATOR	FREEZER
H L	484 x 700 x 2010	484 x 700 x 2010
H L	368 x 580 x 1396	368 x 580 x 1396
	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,65 kW
Ltr	350 L	350 L
°C	-2/+8°C	-18/-25°C
	R 600 A	R 290
KG	110	110

KOELKAST / VRIESKAST

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters 1/1GN en geleiderset
- Cap. 21 geleiders
- Ruimte tussen geleiders 55 mm

KÜHLSCHRANK / TIEFKÜHLSCHRANK

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene
- Für maximal 21 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 55 mm

REFRIGERATOR / FREEZER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids 1/1GN and set guides
- Cap. 21 guides
- Space between guides 55 mm

RÉFRIGÉRATEUR / CONGÉLATEUR

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles 1/1GN et Glissières inclus
- Cap. 21 Glissières
- Espace entre les Glissières 55 mm

7450.0505	
	Grids PE coated
GN	1/1GN

7451.0010	
	Castors set

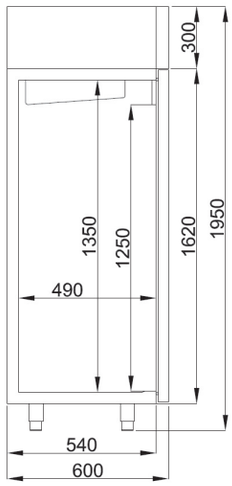
7451.0010	
	Set guides

REFRIGERATOR/FREEZER

43 dB

50 mm





	7489.5060	7489.5070	7489.5065
	REFRIGERATOR	REFRIGERATOR FOR FISH	FREEZER
	✓	✗	✓
H L	600 x 600 x 1950	600 x 600 x 1950	600 x 600 x 1950
	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,40 kW
Ltr	400 L	400 L	400 L
°C	-2/+8°C	0/-5°C	-10/-18°C
	R 290	R 290	R 290
	✗	✓	✓
	✓	✗	✗
KG	100	100	105

KOELKAST / VRIESKAST

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters en geleidersets
- Cap. 20 geleiders
- Ruimte tussen geleiders 25 mm
- Incl. 5 visbakken voor 7489.5070

KÜHLSCHRANK / TIEFKÜHLSCHRANK

- Isolierschicht 50 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter mit Führungsschiene
- Für maximal 20 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 25 mm
- Einschließlich 5 Fish behälter für 7489.5070

REFRIGERATOR / FREEZER

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids and set guides
- Cap. 20 guides
- Space between guides 25 mm
- Incl. 5 fish trays for 7489.5070

RÉFRIGÉRATEUR / CONGÉLATEUR

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles et Glissières inclus
- Cap. 20 Glissières
- Espace entre les Glissières 25 mm
- 5 bac poisson inclus pour 7489.5070

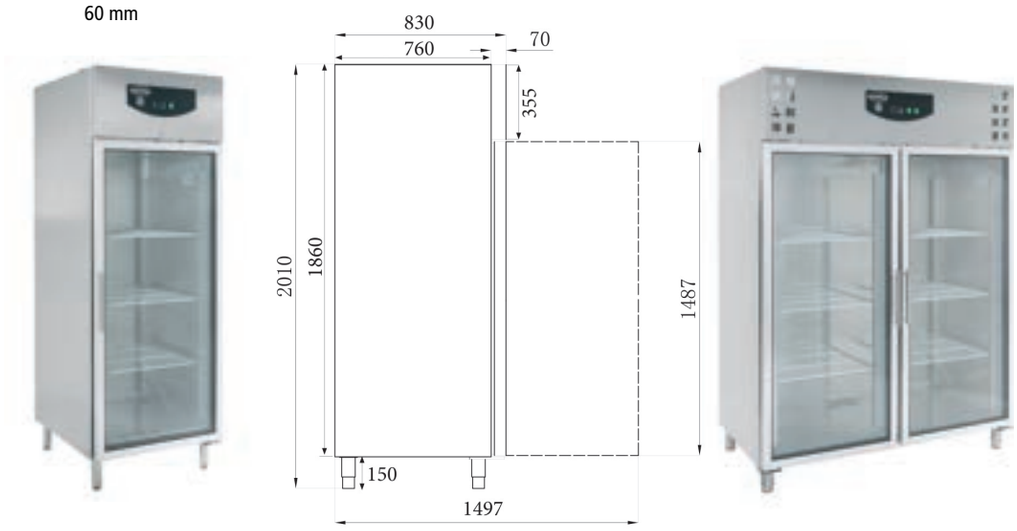
7489.0508	
	Grids

7489.0900	
	Castors set (4x)

60Hz

REFRIGERATOR SS GLASS DOOR

60 mm



	7450.0152	7450.0154
H L	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010
H L	624 x 685 x 1396	1360 x 685 x 1390
	230 V / 0,58 kW	230 V / 0,53 kW
Ltr	597 L	1325 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
KG	138	208

KOELKAST RVS GLASDEUR

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +30°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 23 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 80 mm

KÜHLSCHRANK EDELSTAHL GLASTÜR

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +30°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 23 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 80 mm

REFRIGERATOR SS GLASS DOOR

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +30°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 23 guides per door
- Space between guides 80 mm

RÉFRIGÉRATEUR EN ACIER INOX PORTE EN VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +30°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 23 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 80 mm

7450.0502	
	Grids PE coated
GN	2/1GN

7020.1205	
	Grids SS
GN	2/1GN

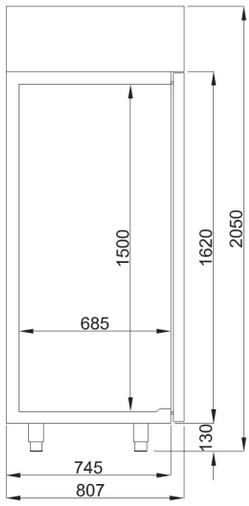
7451.0010	
	Castors set

7450.0501	
	Set guides

REFRIGERATOR SS GLASS DOOR

LED 60 mm







	7489.5020	7489.5025
H L	700 x 810 x 2050	1400 x 810 x 2050
	230 V / 0,20 kW	230 V / 0,30 kW
Ltr	700 L	1400 L
°C	-2/-8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290
KG	145	232

KOELKAST RVS GLASDEUR
Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 31 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 45 mm

KÜHLSCHRANK EDELSTAHL GLASTÜR
Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 31 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 45 mm

REFRIGERATOR SS GLASS DOOR
Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 31 guides per door
- Space between guides 45 mm

RÉFRIGÉRATEUR EN ACIER INOX PORTE EN VERRE
Monoblock

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 31 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 45 mm

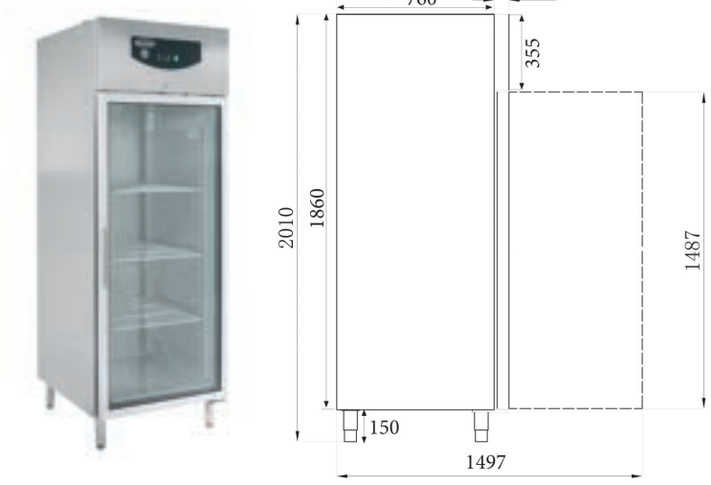
60Hz

7489.0505		7489.0514		7489.0900		7489.0905	
Grids		Grids		Castors set (4x)		Castors set (5x)	
>	7489.5020	>	7489.5025	>	7489.5020	>	7489.5025

FREEZER SS GLASS DOOR

48 dB

60 mm



7450.0150	
H L	740 x 830 x 2010
H L	624 x 685 x 1396
	230 V / 0,75 kW
Ltr	597 L
°C	-18/-22°C
	R 290
KG	153

VRIESKAST RVS GLASDEUR

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +30°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 23 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 80 mm

TIEFKÜHLSCHRANK EDELSTAH GLASTÜR

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +30°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 23 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 80mm

FREEZER SS GLASS DOOR

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +30°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 23 guides per door
- Space between guides 80 mm

CONGÉLATEUR EN ACIER INOX PORTE EN VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +30°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 23 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 80 mm

7450.0502	
	Grids PE coated
GN	2/1GN

7020.1205	
	Grids SS
GN	2/1GN

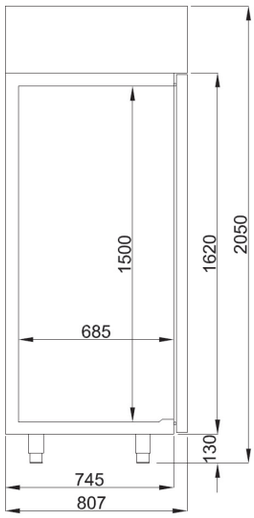
7451.0010	
	Castors set

7450.0501	
	Set guides

FREEZER SS GLASS DOOR

LED 45 dB 60 mm







	7489.5030	7489.5035
H L	700 x 810 x 2050	1400 x 810 x 2050
	230 V / 0,60 kW	230 V / 0,65 kW
Ltr	700 L	1400 L
°C	-10/-22°C	-10/-22°C
	R 290	R 290
KG	160	260

VRIESKAST RVS GLASDEUR

Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 31 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 45 mm

TIEFKÜHLSCHRANK EDELSTAH GLASTÜR

Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 31 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 45 mm

FREEZER SS GLASS DOOR

Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 31 guides per door
- Space between guides 45 mm

CONGÉLATEUR EN ACIER INOX PORTE EN VERR

Monoblock

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 31 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 45 mm

60Hz

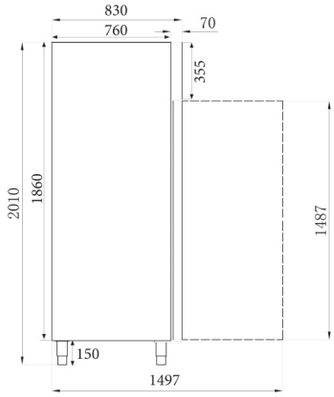
7489.0505		7489.0514		7489.0900		7489.0905	
Grids		Grids		Castors set (4x)		Castors set (5x)	
>	7489.5030	>	7489.503	>	7489.5030	>	7489.5035

REFRIGERATOR/FREEZER

55 dB

60 mm







	7450.0715	7450.0720
H L	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010
H L	2x 560 x 650 x 650	2x 560 x 653 x 1386
	230 V / 0,58 kW	230V / 0,9kW
Ltr	2x 237 L	2x 507 L
°C	-2/+8°C - 18/-22°C	-2/+8°C - 18/-22°C
	R 600 A / R 290	R 290
GN	4x 2/1 GN	6x 2/1 GN
KG	150	195

KOEL-/VRIESKAST RVS

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemperatuur +32°C
- Koel - vries combinatie
- 2 Compressoren
- 7450.0715: Incl. 2 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- 7450.0720: Incl. 3 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Digitale display
- Voorzien van slot
- Ruimte tussen geleiders 55 mm

KÜHL-/TIEFKÜHL-SCHRANK EDELSTAHL

- Isolierung 60 mm
- Umgebungstemperatur +32°C
- Kühl- Tiefkühlkombination
- 2 Kompressor
- 7450.0715: Inkl. 2 Gitter 2/1GN und Führungsschienen pro Tür
- 7450.0720: Inkl. 3 Gitter 2/1GN und Führungsschienen pro Tür
- Digitalanzeige
- Abschließbar
- Abstand zwischen Führungsschienen 55mm

REFRIGERATOR/FREEZER SS

- Insulation 60 mm
- Ambient temperature +32°C
- Cool - freeze combination
- 2 Compressors
- 7450.0715: Incl. 2 grids 2/1GN and guide sets per door
- 7450.0720: Incl. 3 grids 2/1GN and guide sets per door
- Digital display
- Provided with lock
- Space between guids 55 mm

RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉ-LATEUR EN ACIER INOX

- Isolation 60 mm
- Température ambiante +32°C
- Combinaison froid-congélation
- 2 compresseurs
- 7450.0715: Incl. 2 grilles 2/1GN et jeux de guides par porte
- 7450.0720: Incl. 3 grilles 2/1 GN et jeux de guides par porte
- Affichage numérique
- Fourni avec serrure
- Espace entre les guides 55 mm

7450.0502	
	Grids PE coated
GN	2/1GN

7020.1205	
	Grids SS
GN	2/1GN

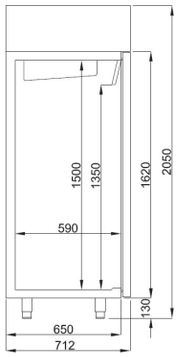
7451.0010	
	Castors set

7450.0501	
	Set guides

REFRIGERATOR/FREEZER

LED 60 mm








	7489.5040	7489.5045	7489.5050	7489.5055
	REFRIGERATOR	REFRIGERATOR	FREEZER	FREEZER
H L	700 x 710 x 2050	1400 x 700 x 2050	700 x 710 x 2050	1400 x 700 x 2050
	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,20 kW	230 V / 0,57 kW	230 V / 0,50 kW
Ltr	550 L	1200 L	550 L	1200 L
°C	-2/+8°C	-2/+8°C	-10/-22°C	-10/-22°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	3x	6x	3x	6x
KG	133	190	138	210

KOELKAST / VRIESKAST RVS

- Geforceerde koeling
- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemperatuur 43°C
- Max. aantal set geleiders 29 per deur
- Incl. 3 Roosters 2/1GN per deur
- Afmeting rooster 530 x 565mm
- Afstand tussen geleiders 45 mm
- Vast ingebouwde compressor
- Voorzien van slot
- Digitale display
- Met verlichting

KÜHLSCHRANK / TIEFKÜHLSCHRANK EDELSTAHL

- Umluft Kühlung
- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemperatur 43°C
- Max. Paar Führungsschienen 29 pro Tür
- Inkl. 3 Gitter 2/1GN pro Tür
- Abmessungen Gitter 530 x 565mm
- Abstand zwischen Führungsschienen 45 mm
- Fest installierte Kompressor
- Abschließbar
- Digitalanzeige
- Mit Beleuchtung

REFRIGERATOR / FREEZER SS

- Ventilated cooling
- Insulation 60 mm
- Ambient temperature +43 °C
- Max. set guides 29 per door
- Incl. 3 grids 2/1GN per door
- Dimensions shelves 530 x 565mm
- Space between guides 45 mm
- Permanently installed compressor
- Lock
- Digital display
- With lighting

RÉFRIGÉRATEUR / CONGÉLATEUR EN ACIER INOX

- Froid renforcé
- Isolation 60 mm
- Température ambiante +43°C
- Guides, Max 29 par porte
- 3 grilles Inc, 2/1GN par porte
- Dimensions étagères 530 x 565mm
- Espace entre les guides 45 mm
- Compresseur installé en permanence
- Fermeture à clé
- Affichage numérique
- Avec éclairage

7489.0507	
	Grids

7489.0900	
	Castors set (4x)
>	7489.5040 - 5050

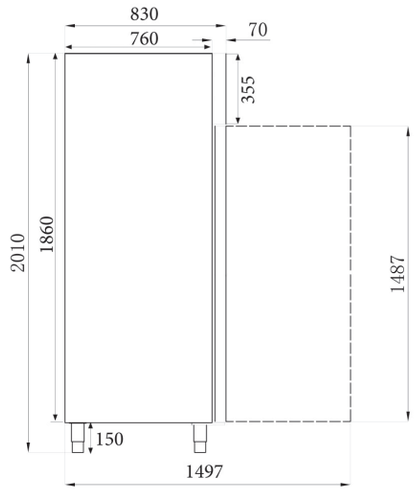
7489.0905	
	Castors set (5x)
>	7489.5045 - 5055

60Hz

REFREGIRATOR SS

60 mm







	7450.0072	7450.0074
H L	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010
H L	624 x 685 x 1396	1360 x 685 x 1390
	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW
Ltr	650 L	1410 L
°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290
KG	120	190

KOELKAST RVS

Exterieur RVS, interieur RVS

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleiderset per deur
- Cap. 23 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 80 mm

KÜHLSCHRANK EDELSTAHL

Außenseite Edelstahl, Interieur Edelstahl

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 23 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 80 mm

REFRIGERATOR SS

Exterior SS, Interior SS

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 23 guides per door
- Space between guides 80 mm

RÉFRIGÉRATEUR EN ACIER INOX

Extérieur inox, Intérieur inox

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 23 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 80 mm

7450.0502	
	Grids PE coated
GN	2/1GN

7020.1205	
	Grids SS
GN	21/1GN

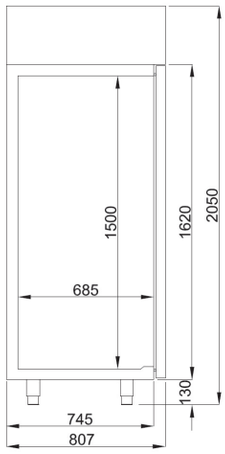
7451.0010	
	Castors set (5x)
>	7489.5005

7950.5021	
	Set guides

REFREGIRATOR SS

LED 60 mm







	7489.5000	7489.5005
H L	700 x 810 x 2050	1400 x 810 x 2050
	230 V / 0,17 kW	230 V / 0,23 kW
Ltr	700 L	1400 L
°C	-2/+8°C	-2 /+8°C
	R 290	R 290
KG	138	217

KOELKAST RVS

Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 31 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 45 mm

KÜHLSCHRANK EDELSTAHL

Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 31 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 45 mm

RÉFRIGÉRATEUR SS

Monoblock

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 31 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 45 mm

RÉFRIGÉRATEUR EN ACIER INOX

Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 31 guides per door
- Space between guides 45 mm

60Hz

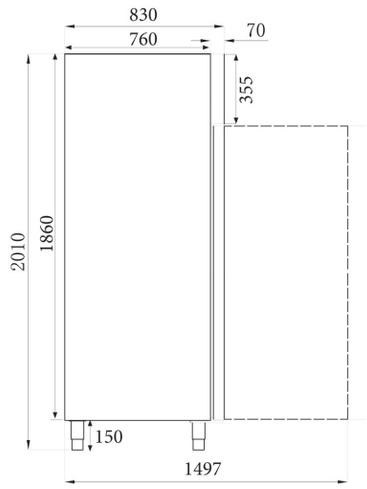
7489.0505	7489.0514	7489.0900	7489.0905
Grids	Grids	Castors set (4x)	Castors set (5x)
> 7489.5000	> 7489.5005	> 7489.5000	> 7489.5005

FREEZER SS

48 dB

60 mm







	7450.0076	7450.0078
H L	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010
H L	624 x 685 x 1396	1360 x 685 x 1390
	230 V / 0,75 kW	230 V / 1 kW
Ltr	650 L	1410 L
°C	-18/-25°C	-18/-25°C
	R 290	R 290
KG	130	200

VRIESKAST RVS

Exterieur RVS, interieur RVS

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleiderset per deur
- Cap. 23 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 80 mm

KÜHLSCHRANK EDELSTAHL

Außenseite Edelstahl, Interieur Edelstahl

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 23 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 80 mm

FREEZER SS

Exterior SS, Interior SS

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 23 guides per door
- Space between guides 80 mm

CONGÉLATEUR EN ACIER INOX

Extérieur inox, Intérieur inox

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 23 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 80 mm

7450.0502	
	Grids PE coated
GN	2/1GN

7020.1205	
	Grids SS
GN	2/1GN

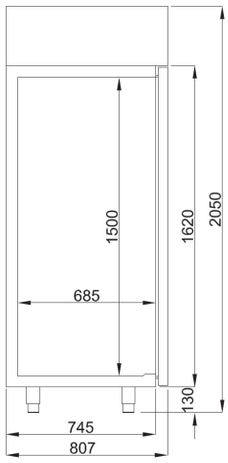
7451.0010	
	Castors set

7950.5021	
	Set guides

FREEZER SS

LED 60 mm







	7489.5010	7489.5015
	700 x 810 x 2050	1400 x 810 x 2050
	230 V / 0,57 kW	230 V / 0,56 kW
	700 L	1400 L
	-10/-22°C	-10/ -22°C
	R 290	R 290
	145	231

VRIESKAST RVS

Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 31 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 45 mm

TIEFKÜHLSCHRANK EDELSTAHL

Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 31 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 45 mm

FREEZER SS

Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 31 guides per door
- Space between guides 45 mm

CONGÉLATEUR EN ACIER INOX

Monoblock

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 31 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 45 mm

60Hz

7489.0505		7489.0514		7489.0900		7489.0905	
	Grids		Grids		Castors set (4x)		Castors set (5x)
>	7489.5010	>	7489.5015	>	7489.5010	>	7489.5015

ROLL-IN REFRIGERATOR SS

LED 80 mm





NEW!

	7489.5430	7489.5435
H L	910 x 1210 x 2210	1820 x 1210 x 2210
H L	750 x 910 x 1750	1660 x 910 x 1750
	230 V / 0,17 kW	230 V / 0,28 kW
Ltr	700 L	1400 L
°C	-2/-8°C	-2/-8°C
	R 290	R 290
KG	235	360

ROLL-IN KOELKAST RVS
Monoblock

- Ruimte voor 2/1GN of 600x400 regaalwagens
- Hoogte van trolley max. 145 cm
- Digitaal bedieningspaneel
- Speciale bodem om met de afruim trolley naar binnen te gaan
- Isolatie 80 mm
- Omgevingstemperatuur +43°C

ROLL-IN KÜHLSCHRANK EDELSTAHL
Monoblock

- Platz für 2/1GN oder 600x400 Abräumwagens
- Wagenhöhe max. 145 cm
- Digitales Bedienfeld
- Spezieller Boden zum Einfahren mit den Abräumwagen
- Isolierschicht 80 mm
- Umgebungstemperatur +43°C

ROLL-IN REFRIGERATOR SS
Monoblock

- Space for 2/1GN or 600x400 clearing trolleys
- Trolley height max. 145 cm
- Digital control panel
- Special bottom to enter with the clearing trolley
- Insulation 80 mm
- Ambient temperature +43°C

ROLL-IN RÉFRIGÉRATEUR EN ACIER INOX
Monoblock

- Espace pour 2/1GN ou 600x400 chariots débrassage
- Hauteur du chariot max. 145 cm
- Panneau de commande numérique
- Fond spécial pour entrer avec les chariots de vidange
- Isolation 80 mm
- Temp. ambiente +43°C

ROLL-IN FREEZER SS

LED 65 dB 80 mm





NEW!

	7489.5440	7489.5445
H L	910 x 1210 x 2210	1820 x 1210 x 2210
H L	750 x 910 x 1750	1660 x 910 x 1750
	230 V / 0,57 kW	230 V / 0,6 kW
Ltr	700 L	1400 L
°C	-10/-20°C	-10/ -20°C
	R 290	R 290
KG	250	375

ROLL-IN VRIESKAST RVS

Monoblock

- Ruimte voor 2/1GN of 600x400 regaalwagens
- Hoogte van trolley max. 145 cm
- Digitaal bedieningspaneel
- Speciale bodem om met de afruim trolley naar binnen te gaan
- Isolatie 80 mm
- Omgevingstemperatuur +43°C

ROLL-IN TIEFKÜHL-SCHRANK EDELSTAHL

Monoblock

- Platz für 2/1GN oder 600x400 Abräumwagens
- Wagenhöhe max. 145 cm
- Digitales Bedienfeld
- Spezieller Boden zum Einfahren mit den Abräumwagen
- Isolierschicht 80 mm
- Umgebungstemperatur +43°C

ROLL-IN FREEZER SS

Monoblock

- Space for 2/1GN or 600x400 clearing trolleys
- Trolley height max. 145 cm
- Digital control panel
- Special bottom to enter with the clearing trolley
- Insulation 80 mm
- Ambient temperature +43°C

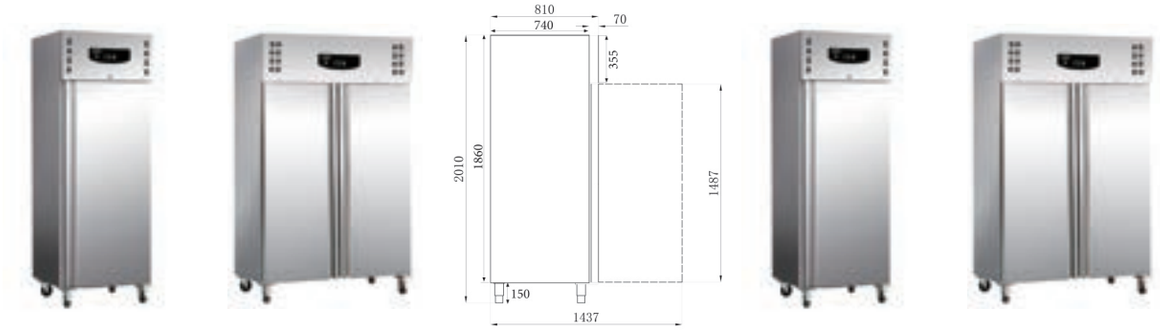
ROLL-IN CONGÉLATEUR EN ACIER INOX

Monoblock

- Espace pour 2/1GN ou 600x400 chariots débrassage
- Hauteur du chariot max. 145 cm
- Panneau de commande numérique
- Fond spécial pour entrer avec les chariots de vidange
- Isolation 80 mm
- Temp. ambiente +43°C

REFRIGERATOR/ FREEZER SS





	7450.0400	7450.0405	7450.0410	7450.0415
	STATIC REFRIGERATOR	STATIC REFRIGERATOR	STATIC FREEZER	STATIC FREEZER
H L	680 x 800 x 2010	1340 x 800 x 2010	680 x 800 x 2010	1340 x 800 x 2010
H L	560 x 653 x 1386	1220 x 653 x 1386	560 x 653 x 1386	1220 x 653 x 1386
	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 1 kW
Ltr	600 L	1200 L	600 L	1200 L
°C	-2/+8°C	-2/+8°C	-10/-20°C	-10/-20°C
	R 600 A	R 290	R 290	R 290
	Automtic	Automtic	Manuel	Manuel
	3x 2/1GN	6x 2/1GN	3x 2/1GN	6x 2/1GN
KG	140	190	130	190

KOELKAST / VRIESKAST RVS

Exterieur RVS
interieur aluminium

- Statische koeler met hulp ventilator
- Verrijdbaar
- Interieur Aluminium
- Behuizing RVS
- Verstelbare roosters
- Cap. 21 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 55 mm
- Voorzien van slot
- Isolatie 60 mm

KÜHLSCHRANK/TIEFKÜHL-SCHRANK EDELSTAHL

Außenseite Edelstahl
Interieur Aluminium

- Statische Kühlung mit Ventilator
- Auf Räder
- Innenseite Aluminium
- Gehäuse Edelstahl
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Kapazität 21 Paar Führungsschienen pro Tür
- Abstand zwischen Führungsschienen 55 mm
- Abschließbar
- Isolierschicht 60 mm

REFRIGERATOR / FREEZER SS

Exterior SS
Interior Aluminium

- Static cooler, fan assisted
- Mobile
- Aluminium interior
- Outside stainless steel
- Adjustable shelves
- Capacity 21 guides per door
- Space between guides 55 mm
- Lock
- Insulation 60 mm

RÉFRIGÉRATEUR / CONGÉLATEUR EN ACIER INOX

Extérieur inox
Intérieur Aluminium

- Refroidisseur statique, assisté par ventilateur
- Mobile
- Intérieur en aluminium
- Extérieur en acier inoxydable
- Tablettes réglables
- Capacité 21 guides par porte
- Espace entre les guides 55 mm
- Fermeture à clé
- Isolation 60 mm

7450.0502	
	Grids PE coated
GN	2/1GN

7020.1205	
	Grids SS
GN	2/1GN

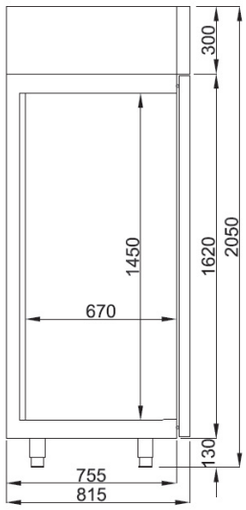
7450.0501	
	Set guides

CHOCOLATE STORAGE REFRIGERATOR

55 dB · LED · 85 mm







7489.5425	
H L	700 x 810 x 2050
	230 V / 0,25 kW
Ltr	700 L
°C	+12/+18°C
	R 290
KG	155

CHOCOLADE BEWAARKAST

- Isolatie 85 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Speciale luchtvochtigheidsregelaar, luchtvochtigheid 60%
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 4 roosters 2/1GN en geleiderset
- Cap. 26 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 45 mm

SCHOKOLADE KÜHLSCHRANK

- Isolierschicht 85 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Spezielle Feuchtigkeitssteuerung, Maximale Feuchtigkeit 60%
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 4 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene
- Für maximal 26 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 45 mm

CHOCOLATE STORAGE REFRIGERATOR

- Insulation 85 mm
- Ambient temp. +32°C
- Special humidity control panel, max. humidity 60%
- Permanently installed compressor
- Incl. 4 grids 2/1GN and set guides
- Cap. 26 guides per door
- Space between guides 45 mm

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE CONSERVATION CHOCOLAT

- Isolation 85 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Panneau spécial de contrôle d'humidités, humidité maximum 60%
- Compresseur fixé
- 4 Grilles 2/1GN et Glissières inclus
- Cap. 26 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 45 mm

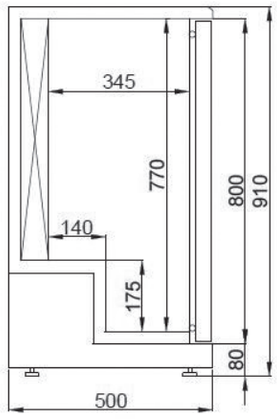
7489.0552	
	Grids

7489.0900	
	Castors set (4x)

DRY AGE CABINET

60 mm LED





7489.5200	
H L	920 x 550 x 910
	230 V / 0,40 kW
Ltr	198 L
°C	-3/+5°C
	R 290
	2x
KG	110

DRY AGE KAST

- Incl. 2 Roosters afmeting 845 x 335 mm
- LED verlichting
- Isolatie 60 mm
- Luchtvochtigheid 65%-85%
- Verwarmd glas
- Thermostaat voor interne luchtvochtigheid en temperatuur
- Omgevingstemperatuur +32°C en luchtvochtigheid 40%

DRY AGE SCHRANK

- Inkl. 2 Gitter Abmessungen 845 x 335
- LED Beleuchtung
- Isolierschicht 60 mm
- Feuchtigkeit 65%-85%
- Beheiztes Glas
- Thermostat für Innen Feuchtigkeit und Temperatur
- Umgebungstemperatur +32°C und Feuchtigkeit 40%

DRY AGE CABINET

- Incl. 2 shelves dimensions 845 x 335 mm
- LED Lighting
- Insulation 60 mm
- Humidity 65%-85%
- Special Heated Glass
- Special Control System for Inside Humidity and Temperatur Setting
- Ambient Temperature: +32°C & % 40 Humidity

CAVE A MATURATION

- Incl. 2 étagères dimensions 845 x 335 mm
- Éclairage LED
- Isolation 60 mm
- Humidité 65%-85%
- Verre chauffant spécial
- Système de contrôle spécial pour le réglage de l'humidité intérieure et de la température
- Température ambiante: +32°C et 40% d'humidité

7489.0511	
	Grids

7489.0512	
	Meat hanger

60Hz

DRY AGE CABINET

LED







	7525.0100	7525.0105	7525.0110
H L	595 x 570 x 820	595 x 710 x 1270	595 x 710 x 1720
	230 V | 0,14 kW	230 V | 0,17 kW	230 V | 0,17 kW
Ltr	127 L	270 L	388 L
°C	+1/+25°C	+1/+25°C	+1/+25°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	1x 450 x 500 mm	3x 480 x 520 mm	3x 480 x 520 mm
dB	40	41	47
	45 mm	55 mm	55 mm
KG	45	75	97

DRY AGE KAST

- LED verlichting
- Omgevingstemperatuur +43°C en luchtvochtigheid 65%-85%
- Geventileerd koelsysteem
- Omkeerbare deur
- Isolatie 45mm
- Incl. 1 AISI 304 RVS stang met 3 haken
- Naadloze deur van AISI 304 RVS
- Behuizing zwart gepoedercoat

DRY AGE SCHRANK

- LED Beleuchtung
- Umgebungstemperatur +43°C und Feuchtigkeit 65%-85%
- Umluft Kühlung
- Tür umkehrbar
- Isolierschicht 45mm
- Inkl. 1 Edelstahl 304 Hängestange mit 3 Haken
- Nahtlos Edelstahl 304 Tür
- Gehäuse schwarz pulverbeschichtet

DRY AGE CABINET

- LED Lighting
- Ambient Temperature: +43°C and humidity 65%-85%
- Fan cooling system
- Reversible door
- Insulation 45mm
- Incl. 1 AISI 304 stainles steel hanging rod with 3 hooks
- Seamless AISI 304 stainless steel door
- Housing black powder coated

CAVE A MATURATION

- Éclairage LED
- Température ambiante: +43°C et 65%-85% d'humidité
- Système de refroidissement par ventilateur
- Porte réversible
- Isolation 45mm
- Incl. 1 tige de suspension en acier inoxydable AISI 304 avec 3 crochets
- Porte en acier inoxydable AISI 304 sans soudure
- Revêtement en poudre noir

MINI GLASS DOOR REFRIGERATOR

LED



	7455.1365	7455.1375	7455.1380
	295 x 370 x 570	535 x 455 x 815	460 x 495 x 985
	222 x 225 x 302	435 x 285 x 480	360 x 335 x 645
	230 V / 0,1 kW	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,12 kW
	20 L	75 L	80 L
	-2/+10°C	-2/+10°C	-2/+10°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	1x	2x	2x
	19	34	34

MINI GLASDEUR KOELKAST

- LED verlichting
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters
- Omgevingstemperatuur +38°C
- Isolatie 45mm
- Met lichtbox
- Manuele thermostaat
- Behuizing wit/zwart gepoedercoat

KÜHLSCHRANK GLASTÜR MINI

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Umgebungstemperatuur +38°C
- Isolierschicht 45mm
- Weiße Frontplatte mit Beleuchtung
- Manuelles Thermostat
- Gehäuse weiß/schwarz pulverbeschichtet

MINI GLASS DOOR REFRIGERATOR

- LED Lighting
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves
- Ambient temp. +38°C
- Insulation 45mm
- Incl. Lightbox
- Manual thermostat
- White/black powder coated

RÉFRIGÉRATEUR PORTE EN VERRE MINI

- Éclairage LED
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Grilles ajustables
- Temp. ambiante +38°C
- Isolation 45mm
- Incl. Bandeau Lumineux
- Thermostat manuel
- Laqué blanc/noir

REFRIGERATOR GLASS DOOR

LED





	7455.1385	7455.1384
H L	360 x 422 x 1880	360 x 422 x 1880
H L	276 x 294 x 1298	276 x 294 x 1298
	230 V / 0.14 kW	230 V / 0.14 kW
Ltr	105 L	105 L
°C	-2/+10°C	-2/ +10°C
	R 600 A	R 600 A
	4x	4x
KG	49	49

KOELKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters
- Omgevingstemperatuur +38°C
- Isolatie 45mm
- Met lichtbox
- Manuele thermostaat
- Behuizing wit/zwart gepoedercoat
- Slank model

KÜHLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Umgebungstemperatuur +38°C
- Isolierschicht 45mm
- Weiße Frontplatte mit Beleuchtung
- Manuelles Thermostat
- Gehäuse weiß/schwarz pulverbeschichtet
- Schlank Modell

REFRIGERATOR GLASS DOOR

- LED Lighting
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves
- Ambient temp. +38°C
- Insulation 45mm
- Incl. Lightbox
- Manual thermostat
- White/black powder coated
- Slim Modell

RÉFRIGÉRATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Grilles ajustables
- Temp. ambiante +38°C
- Isolation 45mm
- Incl. Bandeau Lumineux
- Thermostat manuel
- Laqué blanc/noir
- Modèle slim

7455.1352	
	Set guides

7455.1382	
	Grids
>	7455.1384

7455.1383	
	Grids
>	7455.1385

BACKBAR COOLER BLACK

LED 3x



NEW!

REFRIGERATOR COUNTERTOP MODEL

42 dB 161 LED 3x



NEW!

	7476.0305	7476.0310
H L	418 x 496 x 1410	418 x 496 x 1905
H L	332 x 395 x 1295	332 x 395 x 1775
	230 V / 0,43 kW	230 V / 0,63 kW
Ltr	135 L	208 L
°C	0/+10°C	0/+10°C
	R 600 A	R 600 A
KG	63	88

	7013.2570
H L	540 x 539 x 847
	230 V / 0,085 kW
Ltr	115 L
°C	+3/+10°C
	R 600 A
KG	35

BARKOELER ZWART

- LED verlichting
- Isolatie 40 mm
- Geventileerd koelsysteem
- Incl. 4/8 roosters afmeting 350 x 343 mm
- Omgevingstemperatuur +32°C

BARKÜHLER SCHWARZ

- LED Beleuchtung
- Isolierschicht 40 mm
- Umluft Kühlung
- Inkl. 4/8 Gitter Abmessungen 350 x 343 mm
- Umgebungstemperatur +32°C

BACKBAR COOLER BLACK

- LED Lighting
- Insulation 40 mm
- Fan cooling system
- Incl. 4/8 shelves dimensions 350 x 343 mm
- Ambient Temperature: +32°C

RÉFRIGÉRATEUR DE BAR NOIR

- Éclairage LED
- Isolation 40 mm
- Système de refroidissement par ventilateur
- Incl. 4/8 étagères dimensions 350 x 343 mm
- Température ambiante: +32°CC

KOELKAST TAFELMODEL

- Incl. verlichting
- Draairichting deur verwisselbaar
- Verstelbare roosters
- Behuizing zwart gepoedercoat
- Manuele thermostaat
- Luxe uitstraling

KÜHLSCHRANK TISCH MODELL

- Inkl. Beleuchtung
- Türdrehrichtung austauschbar
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Gehäuse schwarz pulverbeschichtet
- Manuelles Thermostat
- Luxuriöses Aussehen

REFRIGERATOR COUNTERTOP MODEL

- Lights included
- Reversible solid door
- Adjustable grids
- Black powder coated
- Manual thermostat
- Luxurious appearance

RÉFRIGÉRATEUR MODÈLE DE TABLE

- Lumières incluses
- Porte pleine réversible
- Grilles réglables
- Revêtement en poudre noire
- Thermostat manuel
- Aspect luxueux

MINIBAR

20



7013.2565
405 x 443 x 545
230 V / 0,6 kW
40 L
0/+3°C
R 600 A
13,2

CAPPUCCINO MILK COOLER

30/35 mm



7476.0136
220 x 512 x 376
160 x 190 x 280
230 V / 0,75 kW
9 L
0/+4°C
R 600 A
✓
17

MINI BAR

- Incl. verlichting
- Draairichting deur verwisselbaar
- Absorptiekoeling
- Verstelbare roosters
- Behuizing zwart gepoedercoat
- Manuele thermostaat
- Luxe uitstraling
- Opbergvak aan binnenzijde deur

CAPPUCCINO MELKKOELER

- Geforceerde koeling
- Behuizing zwart gepoedercoat
- Deur RVS
- Manuele thermostaat
- Luxe uitstraling

MINI BAR

- Inkl. Beleuchtung
- Türdrehrichtung austauschbar
- Absoprtion Kühlung
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Gehäuse schwarz pulverbeschichtet
- Manuelles Thermostat
- Luxuriöses Aussehen
- Ablagefach in der Tür

CAPPUCCINO MILCHKÜHLER

- Umluft Kühlung
- Gehäuse schwarz pulverbeschichtet
- Tür Edelstahl
- Manuelles Thermostat
- Luxuriöses Aussehen

MINI BAR

- Lights included
- Reversible solid door
- Absorption cooling
- Adjustable grids
- Black powder coated
- Manual thermostat
- Luxurious appearance
- Storage compartment inside door

CAPPUCCINO MILK COOLER

- Ventilated cooling
- Housing black powder coated
- Stainless steel door
- Manual thermostat
- Luxurious appearance

MINI BAR

- Lumières incluses
- Porte pleine réversible
- Refroidissement par absorption
- Grilles réglables
- Revêtement en poudre noire
- Thermostat manuel
- Aspect luxueux
- Compartiment de rangement à l'intérieur de la porte

CAPPUCCINO REFROIDISSEUR DE LAIT

- Froid ventilé
- Revêtement en poudre noire
- Porte en acier inoxydable
- Thermostat manuel
- Aspect luxueux

REFRIGERATOR 2 GLASS DOOR

45 dB | A | LED | 45 mm





	7455.1390	7455.1392	7455.1394
			INT. & EXT. BLACK
H L	1120 x 595 x 1965	1120 x 595 x 2100	1120 x 595 x 2100
	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW
Ltr	750 L	780 L	780 L
°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C
	R 290	R 290	R 290
KG	113	125	125

KOELKAST GLASDEUREN

- Isolatie 45 mm
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 4 roosters en geleidersets per deur

KÜHLSCHRANK 2 GLASTÜREN

- Isolierschicht 45 mm
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 4 Gitter mit Führungsschiene hinter jeden Tür

REFRIGERATOR 2 GLASS DOORS

- Insulation 45 mm
- Permanently installed compressor
- Incl. 4 grids and set guides per door

RÉFRIGÉRATEUR 2 PORTES EN VERRE

- Isolation 45 mm
- Compresseur fixé
- 4 Grilles et Glissières par porte inclus

7455.1388	
	Set clips for grid 4x

7455.1386	
	Grids left
>	7455.1390-1392

7455.1387	
	Grids right
>	7455.1390-1392

7455.2300	
	Grids left
>	7455.1394

7455.2305	
	Grids right
>	7455.1394

REFRIGERATOR WITH SLIDING GLASS DOORS

45 dB · A · LED · 45 mm





	7455.1395	7455.1396	7455.1398
			INT. & EXT. BLACK
H L	1120 x 595 x 1965	1120 x 595 x 2100	1120 x 595 x 2100
	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW
Ltr	750 L	780 L	780 L
°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C
	R 290	R 290	R 290
KG	113	125	125

KOELKAST SCHUIF GLASDEUREN

- Isolatie 45 mm
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 4 roosters en geleidersets per deur

KÜHLSCHRANK MIT SCHIEBEGLASTÜREN

- Isolierschicht 45 mm
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 4 Gitter mit Führungsschiene hinter jeden Tür

REFRIGERATOR WITH SLIDING GLASS DOORS

- Insulation 45 mm
- Permanently installed compressor
- Incl. 4 grids and set guides per door

RÉFRIGÉRATEUR AVEC PORTES COULISSANTES EN VERRES

- Isolation 45 mm
- Compresseur fixé
- 4 Grilles et Glissières par porte inclus

7455.1389	
	Grids
>	7455.1395 - 1396

7455.2310	
	Grids
>	7455.1398

7455.1388	
	Set clips for grid 4x

FREEZER GLASS DOOR

LED 5x



7464.0055	
H L	640 x 670 x 2058
H L	490 x 469 x 1570
	230 V / 0,25 kW
Ltr	382 L
°C	-18/-24°C
	R 404 A
KG	100

VRIESKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- Statische vriezer
- Vaste roosters
- Behuizing wit gepoedercoat
- Manuele thermostaat
- Met lichtbox

TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Statische Tiefkühlschrank
- Feste Gitter
- Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- Manuelles Thermostat
- Weiße Frontplatte mit Beleuchtung

FREEZER GLASS DOOR

- LED Lighting
- Static freezer
- Fixed shelves
- Housing white powder coated
- Manual thermostat
- Incl. Lightbox

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Congélateur statique
- Étagères fixes
- Revêtement en poudre noire
- Thermostat manuel
- Incl. Bandeau lumineux

REFRIGERATOR WITH SLIDING GLASS DOORS

4x LED





	7464.0035	7464.0045
H L	880 x 711 x 2000	1103 x 689 x 2000
H L	805 x 530 x 1370	1028 x 508 x 1355
	230 V / 0,62 kW	230 V / 0,45 kW
Ltr	700 L	852 L
°C	0/+10°C	0/+10°C
KG	136	159

KOELKAST SCHUIF GLASDEUREN

- LED verlichting
- Schuifdeuren
- Koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters
- Zwart front, behuizing wit gepoedercoat
- Manuele thermostaat
- Voorzien van slot
- Met lichtbox

KÜHLSCHRANK MIT DOPPELTE SCHIEBEGLASTÜREN

- LED Beleuchtung
- Schiebetüre
- Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Front schwarz, Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- Manuelles Thermostat
- Abschließbar
- Weiße Frontplatte mit Beleuchtung

REFRIGERATOR WITH SLIDING GLASS DOORS

- LED Lighting
- Sliding doors
- Fan assisted cooler
- Adjustable shelves
- Black front, Housing white powder coated
- Manual thermostat
- Lock
- Incl. Lightbox

RÉFRIGÉRATEUR AVEC PORTES COULISSANTES EN VERRES

- Éclairage LED
- Portes coulissantes
- Réfrigérateur assisté par ventilateur
- Grilles ajustables
- Façade noire, Laqué blanc
- Thermostat manuel
- Fermeture à clé
- Incl. Bandeau lumineux

7464.0036	
Grids	
>	7464.0035

7464.0046	
Grids	
>	7464.0045

7464.0037	
Set clips for grid 4x	

REFRIGERATOR GLASS DOOR

LED 5x






	7464.0088	7464.0093	7464.0085	7464.0090
	• Linksdraaiende deur • Scharnieren Tür Linkerseite • Left rotating door • Ouverture porte gauche		• Rechtsdraaiende deur • Scharnieren Tür Rechterseite • Right rotating door • Ouverture porte droite	
H L	595 x 650 x 2000	595 x 650 x 2000	595 x 650 x 2000	595 x 650 x 2000
H L	490 x 447 x 1570	490 x 447 x 1570	490 x 447 x 1570	490 x 447 x 1570
	230 V / 0.36 kW	230 V / 0.36 kW	230 V / 0.36 kW	230 V / 0.36 kW
Ltr	382 L	382 L	382 L	382 L
°C	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
KG	80	80	80	80

KOELKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters
- 7464.0085-0088: Zwart front, behuizing wit gepoedercoat
- 7464.0090-0093: Zwart inside/out
- Manuele thermostaat
- Voorzien van slot

KÜHLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter austauschbar
- 7464.0085-0088: Front schwarz, Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- 7464.0090-0093: Innen und Außen schwarz
- Manuelles Thermostat
- Abschließbar

REFRIGERATOR GLASS DOOR

- LED Lighting
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves
- 7464.0085-0088: Black front, Housing white powder coated
- 7464.0090-0093: Black inside/outside
- Manual thermostat
- Lock

RÉFRIGÉRATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Grilles ajustables
- 7464.0085-0088: Façade noire, laqué blanc
- 7464.0090-0093: Interieur/exterieur Noir
- Thermostat manuel
- Fermeture à clé

7464.0086	
	Grids
>	7464.0085- 0088-0095

7464.0091	
	Grids
>	7464.0090-0093

7464.0037	
	Set clips for grid 4x

REFRIGERATOR GLASS DOOR

LED 5x





	7464.0094	7464.0095
H L	595 x 650 x 1850	595 x 650 x 1850
H L	490 x 447 x 1570	490 x 447 x 1570
	230 V / 0.36 kW	230 V / 0.36 kW
Ltr	382 L	382 L
°C	0/+10°C	0/+10°C
	R 600 A	R 600 A
KG	80	80

KOELKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters
- 7464.0095: Zwart front, behuizing wit gepoedercoat
- 7464.0094: Zwart inside/out
- Manuele thermostaat
- Voorzien van slot

KÜHLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter austauschbar
- 7464.0095: Front schwarz, Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- 7464.0090: Innen und Außen schwarz
- Manuelles Thermostat
- Abschließbar

REFRIGERATOR GLASS DOOR

- LED Lighting
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves
- 7464.0095: Black front, Housing white powder coated
- 7464.0090: Black inside/outside
- Manual thermostat
- Lock

RÉFRIGÉRATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Grilles ajustables
- 7464.0095: Façade noire, laqué blanc
- 7464.0090: Interieur/exterieur Noir
- Thermostat manuel
- Fermeture à clé

7464.0086	
Grids	
>	7464.0085- 0088-0095

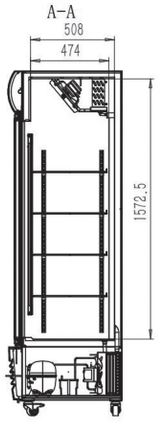
7464.0091	
Grids	
>	7464.0090-0093

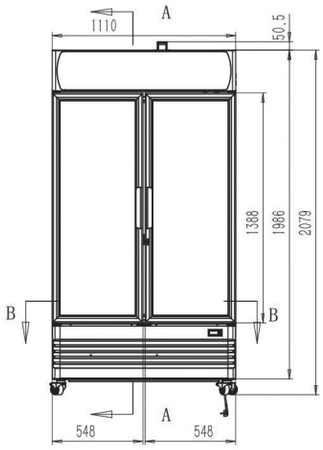
7464.0037	
Set clips for grid 4x	

REFRIGERATOR / FREEZER

LED 45 mm







7455.2150	
	1110 x 690 x 2079
	1020 x 560 x 1572,5
	230 V / 0,91 kW
	2x 466 L
	0/+10°C, -18/-22°C
	R 290
	158

KOEL/VRIESKAST

- Isolatie 45 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 4 roosters 2/1GN en geleidersets per deur

KÜHL/ TIEFKÜHLSCHRANK

- Isolierschicht 45 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 4 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene

REFRIGERATOR/ FREEZER

- Insulation 45 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 4 grids 2/1GN and set guides per door

RÉFRIGÉRATEUR/ CONGÉLATEUR

- Isolation 45 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 4 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus

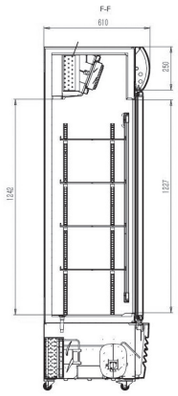
7455.2151	
	Grids

7455.2156	
	Castors set (4x)

7455.2225	
	Set clips for grid 4x

REFRIGERATOR GLASS DOOR

58 dB | A | 45 mm











	7455.2100	7455.2105	7455.2110	7455.2115
	OUT OF PROGRAM			
L W	610 x 610 x 1973	1120 x 610 x 1973	1600 x 610 x 1973	1600 x 610 x 1973
H L D	520 x 480 x 1497.5	1030 x 480 x 1497.5	1510 x 480 x 1497.5	1510 x 480 x 1497.5
	230 V / 0,285 kW	230 V / 0,40 kW	230 V / 0,555 kW	230 V / 0,555 kW
Ltr	360 L	670 L	1065 L	1065 L
°C	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
KG	78	121	180	180

KOELKAST GLASDEUR

- Isolatie 45 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 4 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 43 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 90 mm

KÜHLSCHRANK GLASTÜR

- Isolierschicht 45 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 4 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene
- Für maximal 43 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 90 mm

REFRIGERATOR GLASS DOOR

- Insulation 45 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 4 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 43 guides per door
- Space between guides 90 mm

RÉFRIGÉRATEUR PORTE EN VERRE

- Isolation 45 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 4 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 43 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 90 mm

7455.2225	
	Set clips for grid 4x

7455.2101	
	Grids
>	7455.2100-2105

7455.2102	
	Grids left & right
>	7455.2110

7455.2116	
	Grids left & right
>	7455.2115

7455.2112	
	Castors set (4x)
>	7455.2100-2105

7455.2114	
	Castors set (6x)
>	7455.2110-2115

7455.2103	
	Grids middle
>	7455.2110

7455.2117	
	Grids middle
>	7455.2115

REFRIGERATOR GLASS DOOR

60 dB | A | LED | 45 mm





7455.2400	7455.2410

SIDE BY SIDE

H L	1253 x 710 x 2092	1880 x 710 x 2092
H L	1163 x 545 x 1569	1790 x 545 x 1569
	230 V / 0,77 kW	230 V / 0,96 kW
Ltr	1000 L	1530 L
°C	0/+10°C	0/+10°C
	R 290	R 290
	4x	6x
KG	202	282

KOELKAST GLASDEUR

- Isolatie 45 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Motor bovenin
- Incl. 5 roosters met prijskaarthouder en geleidersets per deur

KÜHLSCHRANK GLASTÜR

- Isolierschicht 45 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Motor oben
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür

REFRIGERATOR GLASS DOOR

- Insulation 45 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Top mounted cooler
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door

RÉFRIGÉRATEUR PORTE EN VERRE

- Isolation 45 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- Moteur au-dessus
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus

7455.2225	
	Set clips for grid 4x

7455.2280	
	Shelf partitions L & R
>	7455.2400-2410

7455.2281	
	Shelf partitions middle
>	7455.2410

7455.2260	
	Price card holder L & R
>	7455.2400-2410

7455.2261	
	Price card holder middle
>	7455.2410

7455.2226	
	Grids left & right
>	7455.2400-2410

7455.2227	
	Grids middle
>	7455.2410

7455.2462	
	Castors set (4x)
>	7455.2400

7455.2464	
	Castors set (6x)
>	7455.2410

REFRIGERATOR GLASS DOOR

60 dB · A · LED · 45 mm





7455.2405	7455.2415

SIDE BY SIDE

H L D	1253 x 710 x 2092	1880 x 710 x 2092
H L D	1163 x 545 x 1569	1790 x 545 x 1569
	230 V / 0,77 kW	230 V / 0,96 kW
Ltr	1000 L	1530 L
°C	0/+10°C	0/+10°C
	R 290	R 290
	4x	6x
KG	202	282

KOELKAST GLASDEUR

- Isolatie 45 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Motor bovenin
- Incl. 5 roosters met prijskaarthouder en geleidersets per deur

KÜHLSCHRANK GLASTÜR

- Isolierschicht 45 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Motor oben
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür

REFRIGERATOR GLASS DOOR

- Insulation 45 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Top mounted cooler
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door

RÉFRIGÉRATEUR PORTE EN VERRE

- Isolation 45 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- Moteur au-dessus
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus

7455.2225

Set clips for grid 4x

7455.2282

Shelf partitions L & R

> 7455.2405-2415

7455.2283

Shelf partitions middle

> 7455.2415

7455.2263

Price card holder L & R

> 7455.2405-2415

7455.2264

Price card holder middle

> 7455.2415

7455.2255

Grids left & right

> 7455.2405-2415

7455.2256

Grids middle

> 7455.2415

7455.2462

Castors set (4x)

> 7455.2405

7455.2464

Castors set (6x)

> 7455.2415

FREEZER GLASS DOOR

60 dB | A | LED | 60 mm





	7455.2420	7455.2430
	SIDE BY SIDE	
H L	1253 x 710 x 2092	1880 x 710 x 2092
H L	1133 x 530 x 1554	1760 x 530 x 1554
	230 V / 1,52 kW	230 V / 1,83 kW
Ltr	1000 L	1530 L
°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290
	4x	6x
KG	264	373

VRIESKAST GLASDEUR

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Motor bovenin
- Incl. 5 roosters met prijskaarthouder en geleidersets per deur

TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Motor oben
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür

FREEZER GLASS DOOR

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Top mounted freezer
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- Moteur au-dessus
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus

7455.2225	
	Set clips for grid 4x

7455.2260	
	Price card holder L & R
>	7455.2420-2430

7455.2261	
	Price card holder middle
>	7455.2430

7455.2228	
	Grids left & right
>	7455.2420-2430

7455.2229	
	Grids middle
>	7455.2430

7455.2462	
	Castors set (4x)
>	7455.2420

7455.2464	
	Castors set (6x)
>	7455.2430

FREEZER GLASS DOOR

60 dB | A | LED | 60 mm





7455.2425	7455.2435

SIDE BY SIDE

H L	1253 x 710 x 2092	1880 x 710 x 2092
H L	1133 x 530 x 1554	1760 x 530 x 1554
	230 V / 1,52 kW	230 V / 1,83 kW
Ltr	1000 L	1530 L
°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290
	4x	6x
KG	264	373

VRIESKAST GLASDEUR

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Motor bovenin
- Incl. 5 roosters met prijskaarthouder en geleidersets per deur

TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Motor oben
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür

FREEZER GLASS DOOR

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Top mounted freezer
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- Moteur au-dessus
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus

7455.2225	
	Set clips for grid 4x

7455.2263	
	Price card holder L & R
>	7455.2425-2435

7455.2264	
	Price card holder middle
>	7455.2435

7455.2257	
	Grids left & right
>	7455.2425-2435

7455.2258	
	Grids middle
>	7455.2435

7455.2462	
	Castors set (4x)
>	7455.2425

7455.2464	
	Castors set (6x)
>	7455.2435

KOELKAST GLASDEUREN

- Isolatie 45 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters en geleidersets per deur
- Cap. 55 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 90 mm

KÜHLSCHRANK GLASTÜREN

- Isolierschicht 45 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Führungsschiene
- Für maximal 55 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 90 mm

REFRIGERATOR GLASS DOORS

- Insulation 45 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids and set guides per door
- Cap. 55 guides per door
- Space between guides 90 mm

RÉFRIGÉRATEUR PORTES EN VERRE

- Isolation 45 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 5 Grilles et Glissières par porte inclus
- Cap. 55 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 90 mm

7455.2226
Grids L & R
> 7455.2900-2905

7455.2227
Grids middle
> 7455.2905

7455.2260
Price card holder L & R
> 7455.2900-2905

7455.2261
Price card holder middle
> 7455.2905

7455.2280
Shelf partitions L & R
> 7455.2900-2905

7455.2281
Shelf partitions middle
> 7455.2905

7455.2266
Castors set (4x)
> 7455.2900

7455.2267
Castors set (8x)
> 7455.2905

7455.2225
Set clips for grid (4x)

VRIESKAST GLASDEUR

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters en geleidersets per deur
- Cap. 55 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 90 mm

TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Führungsschiene
- Für maximal 55 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 90 mm

FREEZER GLASS DOOR

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids and set guides per door
- Cap. 55 guides per door
- Space between guides 90 mm

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 5 Grilles et Glissières par porte inclus
- Cap. 55 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 90 mm

7455.2228
Grids L & R
> 7455.2915-2920

7455.2229
Grids middle
> 7455.2920

7455.2260
Price card holder L & R
> 7455.2915-2920

7455.2261
Price card holder middle
> 7455.2920

7455.2266
Castors set (4x)
> 7455.2215

7455.2267
Castors set (8x)
> 7455.2920

7455.2225
Set clips for grid (4x)

REFRIGERATOR AND FREEZER WITH GLASS DOORS

61 dB | A | LED



7455.2900 | 7455.2915



7455.2905 | 7455.2920

SUPER MARKET

NEW!

7455.2900	7455.2905	7455.2915	7455.2920

SIDE BY SIDE

	REFRIGERATORS		FREEZERS	
H L	1253 x 710 x 1997	1880 x 710 x 1997	1253 x 710 x 1997	1880 x 710 x 1997
H L	1163 x 545 x 1569	1790 x 545 x 1569	1133 x 530 x 1554	1760 x 530 x 1554
	230 V / 0,38 kW	230 V / 0,65 kW	230 V / 1,08 kW	230 V / 1,43 kW
Ltr	1000 L	1530 L	1000 L	1450 L
°C	0/+10°C	0/+10°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	45	45	60	60
	4x	8x	4x	8x
KG	197	235	340	400

KOELKAST GLASDEUREN

- Isolatie 45 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters met prijskaart-houder en geleidersets per deur
- Cap. 55 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 90 mm

KÜHLSCHRANK GLASTÜREN

- Isolierschicht 45 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür
- Für max. 55 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 90 mm

REFRIGERATOR GLASS DOORS

- Insulation 45 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door
- Cap. 55 guides per door
- Space between guides 90 mm

RÉFRIGÉRATEUR PORTES EN VERRE

- Isolation 45 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus
- Cap. 55 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 90 mm

7455.2284 — Grids — > 7455.2212

7455.2226 — Grids L & R — > 7455.2200-05-10

7455.2227 — Grids middle — > 7455.2205-2210

7455.2225 — Set clips for grid (4x)

7455.2288 — Price card — > 7455.2212

7455.2260 — Price card holder L & R — > 7455.2200-05-10

7455.2261 — Price card holder middle — > 7455.2205-2210

7455.2292 — Shelf partitions — > 7455.2212

7455.2280 — Shelf partitions L & R — > 7455.2200-05-10

7455.2281 — Shelf partitions middle — > 7455.2205-2210

7455.2266 — Castors set (4x) — > 7455.2200-2212

7455.2267 — Castors set (8x) — > 7455.2205

7455.2268 — Castors set (10x) — > 7455.2210

VRIESKAST GLASDEUR

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters met prijskaarthouder en geleidersets per deur
- Cap. 55 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 90 mm

TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür
- Für max. 55 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 90 mm

FREEZER GLASS DOOR

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door
- Cap. 55 guides per door
- Space between guides 90 mm

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus
- Cap. 55 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 90 mm

7455.2285 — Grids — > 7455.2214

7455.2228 — Grids L & R — > 7455.2215-2220

7455.2229 — Grids middle — > 7455.2220

7455.2225 — Set clips for grid (4x)

7455.2289 — Price card — > 7455.2214

7455.2260 — Price card holder L & R — > 7455.2215-2220

7455.2261 — Price card holder middle — > 7455.2220

7455.2293 — Shelf partitions — > 7455.2214

7455.2266 — Castors set (4x) — > 7455.2214-2215

7455.2267 — Castors set (8x) — > 7455.2220

REFRIGERATOR AND FREEZER WITH GLASS DOORS

61 dB · A · LED



7455.2212



7455.2200



7455.2205



7455.2210



7455.2214



7455.2215



7455.2220

SUPER MARKET

	7455.2212	7455.2200	7455.2205	7455.2210*	7455.2214	7455.2215	7455.2220

SIDE BY SIDE

	REFRIGERATORS				FREEZERS		
H L	750 x 710 x 1997	1253 x 710 x 1997	1880 x 710 x 1997	2508 x 710 x 1997	750 x 710 x 1997	1253 x 710 x 1997	1880 x 710 x 1997
H L	660 x 545 x 1569	1163 x 545 x 1569	1790 x 545 x 1569	2418 x 545 x 1569	630 x 580 x 1538	1133 x 530 x 1554	1760 x 530 x 1554
	230 V / 0,19 kW	230 V / 0,38 kW	230 V / 0,65 kW	230 V / 0,92 kW	230 V / 0,53 kW	230 V / 1,08 kW	230 V / 1,43 kW
Ltr	600 L	1000 L	1530 L	2025 L	600 L	1000 L	1450 L
°C	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
	45	45	45	45	60	60	60
	4x	4x	8x	10x	4x	4x	8x
KG	142	197	235	400	159	340	400

(*) **EXPORT** TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

KOELKAST GLASDEUREN

- Isolatie 45 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters met prijskaart-houder en geleidersets per deur
- Cap. 55 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 90 mm

KÜHLSCHRANK GLASTÜREN

- Isolierschicht 45 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür
- Für max. 55 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 90 mm

REFRIGERATOR GLASS DOORS

- Insulation 45 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door
- Cap. 55 guides per door
- Space between guides 90 mm

RÉFRIGÉRATEUR PORTES EN VERRE

- Isolation 45 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus
- Cap. 55 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 90 mm

7455.2286	
Grids	
>	7455.2242

7455.2255	
Grids L & R	
>	7455.2230-35-40

7455.2256	
Grids middle	
>	7455.2235-2240

7455.2225	
Set clips for grid (4x)	

7455.2290	
Price card	
>	7455.2242

7455.2263	
Price card holder L & R	
>	7455.2230-35-40

7455.2264	
Price card holder middle	
>	7455.2235-2240

7455.2294	
Shelf partitions	
>	7455.2242

7455.2282	
Shelf partitions L & R	
>	7455.2230-35-40

7455.2283	
Shelf partitions middle	
>	7455.2235-2240

7455.2266	
Castors set (4x)	
>	7455.2242-2230

7455.2267	
Castors set (8x)	
>	7455.2235

7455.2268	
Castors set (10x)	
>	7455.2240

VRIESKAST GLASDEUR

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters met prijskaarthouder en geleidersets per deur
- Cap. 55 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 90 mm

TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür
- Für max. 55 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 90 mm

FREEZER GLASS DOOR

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door
- Cap. 55 guides per door
- Space between guides 90 mm

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus
- Cap. 55 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 90 mm

7455.2287	
Grids	
>	7455.2244

7455.2257	
Grids L & R	
>	7455.2245-2250

7455.2258	
Grids middle	
>	7455.2250

7455.2225	
Set clips for grid (4x)	

7455.2291	
Price card	
>	7455.2244

7455.2263	
Price card holder L & R	
>	7455.2245-2250

7455.2264	
Price card holder middle	
>	7455.2250

7455.2295	
Shelf partitions	
>	7455.2244

7455.2266	
Castors set (4x)	
>	7455.2244-2245

7455.2267	
Castors set (8x)	
>	7455.2250

REFRIGERATOR AND FREEZER WITH GLASS DOORS

61 dB | A | LED



7455.2242



7455.2230



7455.2235



7455.2240



7455.2244



7455.2245



7455.2250

SUPER MARKET

	7455.2242	7455.2230	7455.2235	7455.2240*	7455.2244	7455.2245	7455.2250

SIDE BY SIDE

	REFRIGERATORS				FREEZERS		
H L	750 x 710 x 1997	1253 x 710 x 1997	1880 x 710 x 1997	2508 x 710 x 1997	750 x 710 x 1997	1253 x 710 x 1997	1880 x 710 x 1997
H L	660 x 545 x 1569	1163 x 545 x 1569	1790 x 545 x 1569	2418 x 545 x 1569	630 x 580 x 1538	1133 x 530 x 1554	1760 x 530 x 1554
	230 V / 0,19 kW	230 V / 0,38 kW	230 V / 0,65 kW	230 V / 0,92 kW	230 V / 0,53 kW	230 V / 1,08 kW	230 V / 1,43 kW
Ltr	600 L	1000 L	1530 L	2025 L	600 L	1000 L	1450 L
°C	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
	45	45	45	45	60	60	60
	4x	4x	8x	10x	4x	4x	8x
KG	142	197	235	400	159	340	400

(*) **EXPORT** TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

REFRIGERATOR GLASS DOOR

58 dB | LED | 10x | 4x | 45 mm





SUPER MARKET

NEW!

	7455.3300	7455.3305
H L D	1120 x 595 x 1973	1120 x 595 x 1973
H L D	1027 x 459 x 1755	1027 x 459 x 1755
	230 V / 0,475 kW	230 V / 0,475 kW
Ltr	785 L	785 L
°C	+1/+10°C	+1/+10°C
	R 290	R 290
KG	139	139

KOELKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +38°C
- Incl. 5 roosters en geleidersets per deur
- Cap. 55 geleiders per deur

KÜHLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +38°C
- Einschließlich 5 Gitter und Führungsschiene par Tür
- Für max. 55 Führungsschienen par Tür

REFRIGERATOR GLASS DOOR

- LED lighting
- Fan cooling system
- Automatic defrost
- Ambient temperature +38°C
- Incl. 5 grids and set guides per door
- Cap. 55 guides per door

RÉFRIGÉRATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Système de refroidissement par ventilateur
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +38°C
- 5 Grilles et Glissières par porte inclus
- Cap. 55 Glissières par porte

7455.3301	
	Grids L & R
>	7455.3300

7455.3306	
	Grids L & R
>	7455.3305

FREEZER GLASS DOOR

LED





NEW!

7295.0070	7295.0075

MARIN

H L	520 x 740 x 1935	520 x 740 x 1935
	230 V / 0,7 kW	230V / 0,75 kW
°C	-18°C	-18°C
	R 290	R 290
Ltr	353 L	353 L
	7x + 1 bottom	5x + 1 bottom

VRIESKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +35°C
- 7295.0070: statische vriezer, vaste roosters
- 7295.0075: geventileerde vriezer, verstelbare roosters

TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +35°C
- 7295.0070: Statische Tiefkühlschrank, Feste Gitter
- 7295.0075: Umluft Kühlung, Einstellbare Gitter austauschbar

FREEZER GLASS DOOR

- LED lighting
- Automatic defrost
- Ambient temperature +35°C
- 7295.0070: static freezer, fixed shelves
- 7295.0075: fan cooled freezer, adjustable shelves

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +35°C
- 7295.0070: congélateur statique, grilles fixes
- 7295.0075: congélateur ventilé, grilles ajustables

FREEZER GLASS DOOR







FREEZER GLASS DOOR



LED





	7450.0156	7450.0157
H L	680 x 720 x 1990	1370 x 720 x 1990
H L	560 x 580 x 1270	1250 x 580 x 1270
	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,4 kW
Ltr	412 L	920 L
°C	-18/-24°C	-18/-24°C
	R 290	R 290
dB	50	55
	5x	10x
KG	138	227

	7450.0165	7450.0167
H L	680 x 700 x 1990	1370 x 700 x1990
	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,53 kW
Ltr	578 L	1079 L
°C	-18/-24°C	-18/-24°C
	R 290	R 290
dB	50	55
	5x	10x
KG	138	227

VRIESKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- 7450.0156-0157: Geforceerde koeling, verstelbare roosters
- 7450.0165-0167: Statische vriezer, vaste roosters
- Behuizing wit gepoedercoat
- Digitale thermostaat
- Voorzien van slot
- Draaideur
- Met lichtbox

TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- 7450.0156-0157: Umluft Kühlung, Einstellbare Gitter austauschbar
- 7450.0165-0167: Statische Tiefkühlschrank, Feste Gitter
- Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- Digitales Thermostat
- Abschließbar
- Drehtür
- Weiße Frontplatte mit Beleuchtung

FREEZER GLASS DOOR

- LED Lighting
- 7450.0156-0157: Ventilated cooling, adjustable shelves
- 7450.0165-0167: Static freezer, fixed shelves
- Housing white powder coated
- Digital thermostat
- Lock
- Hinged door
- Incl. Lightbox

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- 7450.0156-0157: Froid ventilé, grilles ajustables
- 7450.0165-0167: Congélateur statique, grilles fixes
- Revêtement en poudre noire
- Thermostat digital
- Fermeture à clé
- Porte battante
- Incl. Bandeau lumineux

7451.0220	
	Grids middle
>	7450.0156

7451.0250	
	Grids
>	7450.0157

7451.0226	
	Set clips for grid (4x)
>	7450.0156-0157

7451.0221	
	Price card holder
>	7450.0156-0157

REFRIGERATOR GLASS DOOR

LED





7450.0130	7450.0140

SIDE BY SIDE

H L D	680 x 700 x 1990	1370 x 700 x 1990
	230 V	230 V / 0,17 kW
Ltr	460 L	1079 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
dB	50	55
	4x	8x
KG	100	150

FREEZER GLASS DOOR

LED





7450.0135	7450.0145

SIDE BY SIDE

H L D	680 x 700 x 1990	1370 x 700 x 1990
	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,5 kW
Ltr	460 L	1079 L
°C	-18/-24°C	-18/-24°C
	R 290	R 290
dB	50	55
	4x	8x
KG	110	160

KOEL / VRIESKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- Digitale display
- Voorzien van slot
- Verstelbare roosters
- Omgevingstemperatuur +32°C
- Isolatie 45mm
- Verrijdbaar
- Draaideur
- Met lichtbox

KÜHL / TIEFKÜHL-SCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Digitalanzeige
- Abschließbar
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Umgebungstemperatur +32°C
- Isolierschicht 45mm
- Auf Räder
- Drehtür
- Weiße Frontplatte mit Beleuchtung

REFRIGERATOR / FREEZER GLASS DOOR

- LED Lighting
- Digital display
- Lock
- Adjustable shelves
- Ambient temperature +32°C
- Isolation 45mm
- Mobile
- Hinged door
- Incl. Lightbox

RÉFRIGÉRATEUR / CONGÉ-LATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Affichage numérique
- Fermeture à clé
- Tablettes réglables
- Température ambiante + 32°C
- Isolation 45mm
- Mobile
- Porte battante
- Incl. Bandeau lumineux

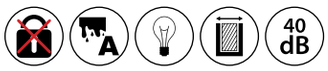
7451.0460	
	Grids
>	7450.0130-0135

7451.0465	
	Grids
>	7450.0140-0145

7455.0226	
	Set clips for grid (4x)

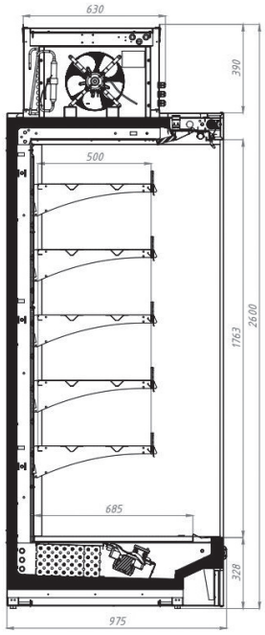
7451.0470	
	Price card holder

WALL MOUNTED UNIT - REMOTE



LED 40 mm





NEW!

	7469.0100*	7469.0105*	7469.0110*
		MAX	
H L	1250x975x2210/2600	1875x975x2210/2600	2500x975x2210/2600
	230 V / 19,9 kW	230 V / 28,7 kW	230V / 33,5 kW
°C	-1/+7°C	-1/+7°C	-1/+7°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A
X	5x	5x	5x
KG	440	520	600

(*) **EXPORT** TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

WANDKOELING

REMOTE
2 / 3 / 4 DEUREN

- LED verlichting
- 5 levels
- Motor wordt los meegeleverd
- Geventileerd koelsysteem
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +25°C

WANDKÜHLUNG

REMOTE
2 / 3 / 4 TÜREN

- LED beleuchtung
- 5 Etagen
- Aggregat wird separat mitgeliefert
- Umluft Kühlung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemparatur +25°C

WALL MOUNTED UNIT

REMOTE
2 / 3 / 4 DOORS

- LED lighting
- 5 levels
- Motor is supplied separately
- Fan cooling system
- Automatic defrost
- Ambient temp. +25°C

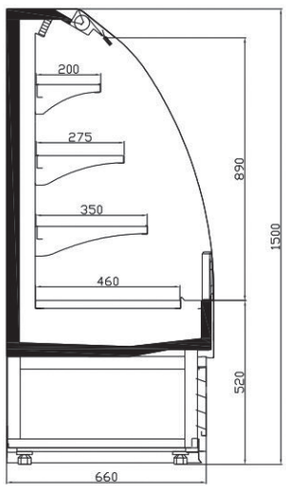
CHAMBRE FROIDE MURALE

REMOTE
2 / 3 / 4 PORTES

- Éclairage LED
- 5 niveaux
- Le moteur est fourni séparément
- Fan cooling system
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiante. +25°C

COLD DISPLAY

LED





NEW!

	7080.0005	7080.0010	7080.0015
H L	1000 x 660 x 1500	1300 x 660 x 1500	1500 x 660 x 1500
	230 V / 1,2 kW	230 V / 1,29 kW	230V / 1,52 kW
Ltr	290 L	380 L	440 L
°C	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
X	3x	3x	3x
KG	120	130	150

KOELVITRINE

- LED verlichting onder elk schap en aan de bovenkant
- Zelfbediening middels open voorzijde
- Met nachtafdekking
- Geventileerd koelsysteem
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +25°C

KÜHLVITRINE

- LED-Beleuchtung unter jedem Regal und oben
- Selbstbedienung durch offene Front
- Mit Nachtabdeckung
- Umluft Kühlung
- Digitales Thermostat
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +25°C

COLD DISPLAY

- LED lighting under each shelf and top
- Self-service through open front
- With night cover
- Fan cooling system
- Digital thermostat
- Automatic defrost
- Ambient temperature +25°C

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Éclairage LED sous chaque étagère et dessus
- Libre-service grâce à la façade ouverte
- Avec couverture de nuit
- Système de refroidissement par ventilateur
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +25°C

COLD DISLPAY

LED



7350.0005 | 7350.0010 | 7350.0015



7350.0020 | 7350.0025 | 7350.0030

	7350.0005	7350.0010	7350.0015	7350.0020	7350.0025	7350.0030

NOAH

				MET SCHUIFDEUREN | MIT SCHIEBETÜREN WITH SLIDING DOORS | AVEC PORTES COULISSANTES		
H L	1310 x 665 x 1500	1510 x 665 x 1500	1935 x 665 x 1500	1310 x 665 x 1500	1510 x 665 x 1500	1935 x 665 x 1500
	230 V / 1,8 kW	230 V / 1,8 kW	230 V / 2 kW	230 V / 1,8 kW	230 V / 1,8 kW	230 V / 2 kW
°C	2/4°C	2/4°C	2/4°C	2/4°C	2/4°C	2/4°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 290	R 290	R 290
KG	210	270	340	210	270	340

KOELVITRINE

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- 3 levels
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +25°C

7350.0005-0010-0015:

- Zelfbediening middels open voorzijde
- Met nachtafdekking

KÜHLVITRINE

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- 3 Etagen
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +25°C

7350.0005-0010-0015:

- Selbstbedienung Vorderseite
- Mit Nachtabdeckung

COLD DISLPAY

- LED Lighting
- Fan cooling system
- 3 levels
- Automatic defrost
- Ambient temperature +25°C

7350.0005-0010-0015:

- Self-service through open front
- With night cover

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Éclairage LED
- Système de refroidissement par ventilateur
- 3 niveaux
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +25°C

7350.0005-0010-0015:

- En libre-service grâce à la façade ouverte
- Avec couverture de nuit

WALL MOUNTED UNIT

LED



7350.0035 | 7350.0040 | 7350.0045



7350.0050 | 7350.0055 | 7350.0060

NEW!

	7350.0035	7350.0040	7350.0045	7350.0050	7350.0055	7350.0060

JAMIE

				2 DEUREN | 2 TÜREN 2 DOORS | 2 PORTES		3 DEUREN | 3 TÜREN 3 DOORS | 3 DES PORTES
H L	1310 x 665 x 1920	1510 x 665 x 1920	1935 x 665 x 1920	1310 x 665 x 1920	1510 x 665 x 1920	1935 x 665 x 1920
	230 V / 1,52 kW	230 V / 1,52 kW	230 V / 2,3 kW	230 V / 1,52 kW	230 V / 1,52 kW	230 V / 2,3 kW
°C	2/4°C	2/4°C	2/4°C	2/4°C	2/4°C	2/4°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
KG	280	305	380	280	305	380

WANDKOELING

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- 4 levels
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +25°C

7350.0035-0040-0045:

- Zelfbediening middels open voorzijde
- Met nachtafdekking

WANDKÜHLUNG

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- 4 Etagen
- Automatische Abtauung Umgebungstemperatur +25°C

7350.0035-0040-0045:

- Selbstbedienung Vorderseite
- Mit Nachtabdeckung

WALL MOUNTED UNIT

- LED Lighting
- Fan cooling system
- 4 levels
- Automatic defrost
- Ambient temperature +25°C

7350.0035-0040-0045:

- Self-service through open front
- With night cover

CHAMBRE FROIDE MURALE

- Éclairage LED
- Système de refroidissement par ventilateur
- 4 niveaux
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +25°C

7350.0035-0040-0045:

- En libre-service grâce à la façade ouverte
- Avec couverture de nuit

WALL MOUNTED UNIT

LED



NEW!

7350.0065	7350.0070	7350.0075 (*)	7350.0080 (*)

MIKE

H L	1310 x 880 x 2040	1935 x 880 x 2040	2560 x 880 x 2040	3810 x 880 x 2040
	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,44 kW	230 V / 0,71 kW	230 V / 0,74 kW
°C	-1/5°C	-1/5°C	-1/5°C	-1/5°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
KG	370	490	630	960

(*) **EXPORT** TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

WANDKOELING

- LED verlichting onder elk schap en aan de bovenkant
- Zelfbediening middels open voorzijde
- Met nachtafdekking
- Geventileerd koelsysteem
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +25°C

WANDKÜHLUNG

- LED Beleuchtung unten jede Regal und an der Oberseite
- Selbstbedienung Vorderseite
- Mit Nachtabdeckung
- Umluft Kühlung
- Digitales Thermostat
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +25°C

WALL MOUNTED UNIT

- LED lighting under each shelf and top
- Self-service through open front
- With night cover
- Fan cooling system
- Digital thermostat
- Automatic defrost
- Ambient temperature +25°C

CHAMBRE FROIDE MURALE

- Éclairage LED sous chaque étagère et vers le haut
- En libre-service grâce à la façade ouverte
- Avec couverture de nuit
- Système de refroidissement par ventilateur
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +25°C

WALL MOUNTED UNIT - REMOTE

LED



NEW!

7350.0085	7350.0090 (*)	7350.0095(*)
	JAX	
2035 x 850 x 2050	2660 x 850 x 2050	3910 x 850 x 2050
230 V / 0,11 kW	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,185 kW
2/4°C	2/4°C	2/4°C
345	455	685

(*) **EXPORT** TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE



7492.0210	7492.0215	7492.0220
KOELMOTOR | KONDENSATOR EINHEIT | CONDENSING UNIT | L'UNITÉ DE CONDENSATION		
7350.0085	7350.0090	7350.0095
1097 x 440 x 542	1097 x 440 x 542	1097 x 440 x 542
230 V / 0,86 kW	230 V / 1,08 kW	230 V / 1,94 kW
-5/-10°C	-5/-10°C	-5/-10°C
R 452 A	R 452 A	R 452 A
75	85	86

WANDKOELING - REMOTE

- LED verlichting onder elk schap en aan de bovenkant
- Zelfbediening middels open voorzijde
- Met nachtafdekking
- Geventileerd koelsysteem
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +25°C

WANDKÜLUNG - REMOTE

- LED Beleuchtung unten jede Regal und an der Oberseite
- Selbstbedienung Vorderseite
- Mit Nachtabdeckung
- Umluft Kühlung
- Digitales Thermostat
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +25°C

WALL MOUNTED UNIT - REMOTE

- LED lighting under each shelf and top
- Self-service through open front
- With night cover
- Fan cooling system
- Digital thermostat
- Automatic defrost
- Ambient temperature +25°C

CHAMBRE FROIDE MURALE - REMOTE

- Éclairage LED sous chaque étagère et vers le haut
- En libre-service grâce à la façade ouverte
- Avec couverture de nuit
- Système de refroidissement par ventilateur
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +25°C

WINE COOLER

WIJNKOELKAST | WEINKÜHLSCHRANKE | WINE COOLER | RAFRAÎCHISSEURS À VIN

LED



7525.0005



7525.0010



7525.0015



7525.0020

NEW!



7525.0025



7525.0030



7525.0035



7525.0040

	7525.0005	7525.0010	7525.0015	7525.0020	7525.0025	7525.0030	7525.0035	7525.0040
	SINGLE ZONE	DUAL ZONE	SINGLE ZONE	SINGLE ZONE BUILT-IN	SINGLE ZONE	DUAL ZONE	DUAL ZONE	SINGLE ZONE
H L	595x570x820	595x570x820	295x570x820	592x555x455	485x600x820	595x570x820	595x710x1720	595x570x1780
	230 V | 0,16 kW	230 V | 0,16 kW	230 V | 0,08kW	230 V | 0,08 kW	230 V | 0,11 kW	230 V | 0,18 kW	230 V | 0,18 kW	230 V | 0,18 kW
Ltr	127 L	119 L	50 L	51 L	118 L	100 L	379 L	325 L
°C	+5/+20°C	+5/+20°C	+5/+20°C	+5/+20°C	+5/+20°C	+5/+20°C	+5/+20°C	+5/+20°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	5x	4x	5x	3x	5x	2x 5	13x	14x
X	46x	39x	20x	24x	49x	40x	154x	115x
dB	39	40	40	42	40	40x	43	40
	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm	55 mm	55 mm
KG	45	47	29	27	40	47	99	91

WINE COOLER

LED 50 mm







	7455.1900	7455.1905	7455.1910
	DUAL ZONE	DUAL ZONE	DUAL ZONE
H L	655 x 380 x 860	655 x 595 x 860	735 x 595 x 1411
	230 V | 0,4 kW	230 V | 0,41 kW	230 V | 0,45 kW
Ltr	88 L	165 L	330 L
°C	+4/+20°C	+4/+20°C	+4/+20°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	5x	5x	11x
X	22/27x	43/44x	111x
KG	40	60	90

WIJNKOELKAST

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Houten roosters
- Dual zone
- De max. capaciteit wijnflessen is gebaseerd op standaard 750 ml Bordeauxflessen

WEINKÜHLSCHRÄNKE

- Isolierschicht 50 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Holzern roste
- Dual mode
- Die Maximale Kapazität von Weinflaschen ist berechnet mit Standard 750 ML Bordeaux Flaschen.

WINE COOLER

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Wooden shelves
- Dual mode
- The max. capacity of wine bottles is based on standard 750 ml Bordeaux bottles.

RAFRAÎCHISSEURS À VIN

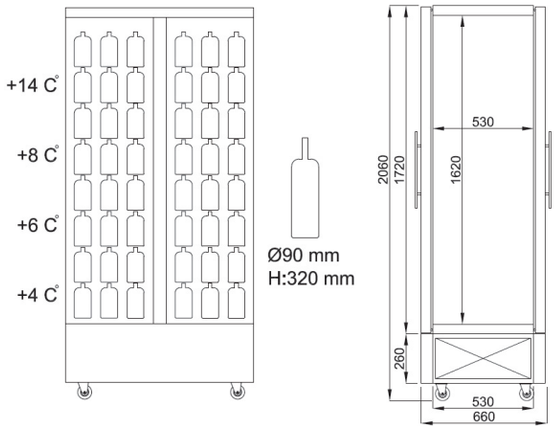
- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- Grilles a bois
- Dual mode
- La capacité maximale des bouteilles de vin est basée sur la capacité des bouteilles bordelaises standard de 750 ml.

PASS-THROUGH WINE COOLER

55 dB | A | LED | 40 mm







7489.5415	
H L	1000 x 660 x 2060
	230 V / 0,6 kW
Ltr	112 L
°C	+4/+14°C
	R 290
X	112
KG	195

DOORGEEF WIJNKOELKAST

- Isolatie 40 mm
- Omgevingstemp. +30°C
- Vast ingebouwde compressor
- 4 deuren

WEINKÜHLSCHRÄNKE DURCHREICHE

- Isolierschicht 40 mm
- Umgebungstemp. +30°C
- Fest installierte Kompressor
- 4 Türen

PASS-THROUGH WINE COOLER

- Insulation 40 mm
- Ambient temp. +30°C
- Permanently installed compressor
- 4 doors

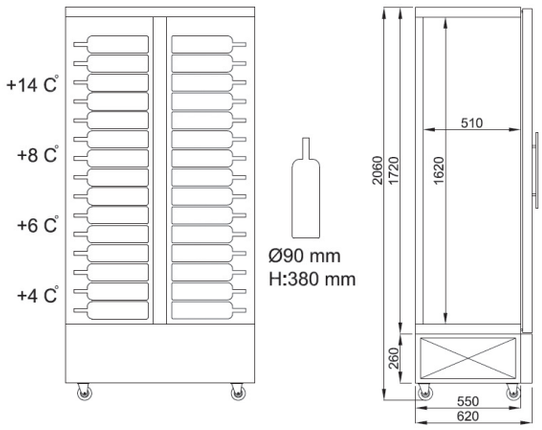
RAFRAÎCHISSEURS À VIN DOUBLE FACADE

- Isolation 40 mm
- Temp. ambiente +30°C
- Compresseur fixé
- 4 portes

WINE COOLER

55 dB | A | LED | 40 mm





7489.5420	
H / L	1000 x 660 x 2060
	230 V / 0,6 kW
Ltr	120 L
°C	+4/+14°C
	R 290
X	120
KG	190

WIJNKOELKAST
- Isolatie 40 mm
- Omgevingstemp. +30°C
- Vast ingebouwde compressor

WEINKÜHLSCHRÄNKE
- Isolierschicht 40 mm
- Umgebungstemp. +30°C
- Fest installierte Kompressor

WINE COOLER
- Insulation 40 mm
- Ambient temp. +30°C
- Permanently installed compressor

RAFRAÎCHISSEURS À VIN
- Isolation 40 mm
- Temp. ambiente +30°C
- Compresseur fixé

BACKBAR COOLER

LED 45 mm





OUT OF PROGRAM

	7455.1345	7455.1350	7455.1360
H L	600 x 515 x 1820	900 x 515 x 1820	900 x 515 x 1820
	230 V / 0,38 kW	230 V / 0,38 kW	230 V / 0,38 kW
Ltr	233 L	458 L	458 L
°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
KG	75	100	105

BARKOELER

- Isolatie 45 mm
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters en geleidersets per deur
- Cap. 42 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 20 mm

BARKÜHLER

- Isolierschicht 45 mm
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 42 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 20 mm

BACKBAR COOLER

- Insulation 45 mm
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids and set guides
- per door
- Cap. 42 guides per door
- Space between guides 20 mm

RÉFRIGÉRATEUR DE BAR

- Isolation 45 mm
- Compresseur fixé
- 5 Grilles et Glissières par
- porte inclus
- Cap. 42 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 20 mm

7455.1346	
Grids	
>	7455.1345

7455.1351	
Grids left	
>	7455.1350 - 1360

7455.1354	
Grids right	
>	7455.1350 - 1360

7455.1352	
Set clips for grid (4x)	

BACKBAR COOLER FULL GLASS DOORS

LED 45 mm





7455.1347	7455.1353
600 x 515 x 1820	900 x 515 x 1820
230 V / 0,28 kW	230 V / 0,38 kW
293 L	458 L
+2/+10°C	+2/+10°C
R 600 A	R 600 A
75	100

BARKOELER VOLLEDIGE GLASDEUREN

- Isolatie 45 mm
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters en geleidersets per deur
- Cap. 42 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 20 mm

BARKÜHLER KOMPLETTE GLASTÜREN

- Isolierschicht 45 mm
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 42 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 20 mm

BACKBAR COOLER FULL GLASS DOORS

- Insulation 45 mm
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids and set guides per door
- Cap. 42 guides per door
- Space between guides 20 mm

RÉFRIGÉRATEUR DE BAR AVEC PORTES VITRÉE

- Isolation 45 mm
- Compresseur fixé
- 5 Grilles et Glissières par porte inclus
- Cap. 42 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 20 mm

7455.1346	
Grids	
>	7455.1347

7455.1351	
Grids left	
>	7455.1353

7455.1354	
Grids right	
>	7455.1353

7455.1352	
Set clips for grid (4x)	

BACKBAR COOLER BLACK

LED 45 mm



	7455.1315	7455.1320	7455.1300	7455.1305	7455.1310
	SLIDING DOORS	SLIDING DOORS			
H L	900 x 500 x 900	1335 x 500 x 900	500 x 500 x 900	900 x 500 x 900	1335 x 500 x 900
	230 V / 0,24 kW	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,24 kW	230 V / 0,3 kW
Ltr	198 L	298 L	98 L	198 L	298 L
°C	0/+10°C	0/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	✗	✗	✓	✓	✓
KG	55	80	35	55	80

BARKOELER ZWART

- Isolatie 45 mm
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 2 roosters en geleidersets per deur
- Cap. 17 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 20 mm

BARKÜHLER SCHWARZ

- Isolierschicht 45 mm
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 2 Gitter mit Führungsschiene
- Für maximal 17 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 20 mm

BACKBAR COOLER BLACK

- Insulation 45 mm
- Permanently installed compressor
- Incl. 2 grids and set guides per door
- Cap. 17 guides per door
- Space between guides 20 mm

ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉE NOIR

- Isolation 45 mm
- Compresseur fixé
- 2 Grilles et Glissières par porte inclus
- Cap. 17 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 20 mm

7455.1302	
	Grids
>	7455.1300 7455.1305 7455.1310

7455.1304	
	Grids
>	7455.1315 - 1320

7455.1306	
	Set clips for grid (4x)

BACKBAR COOLER BLACK FULL GLASS DOORS

LED 45 mm





	7455.1301	7455.1307
H L	500 x 500 x 840	900 x 500 x 840
	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,24 kW
Ltr	98 L	198 L
°C	+2/+10°C	+2/+10°C
	R 600 A	R 600 A
KG	35	55

BARKOELER ZWART VOLLEDIGE GLASDEUREN

- Isolatie 45 mm
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 2 roosters en geleidersets per deur
- Cap. 17 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 20 mm

BARKÜHLER SCHWARZ KOMPLETTE GLASTÜREN

- Isolierschicht 45 mm
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 2 Gitter mit Führungsschiene
- Für maximal 17 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 20 mm

BACKBAR COOLER BLACK FULL GLASS DOORS

- Insulation 45 mm
- Permanently installed compressor
- Incl. 2 grids and set guides per door
- Cap. 17 guides per door
- Space between guides 20 mm

ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉE NOIR AVEC PORTES VITRÉE

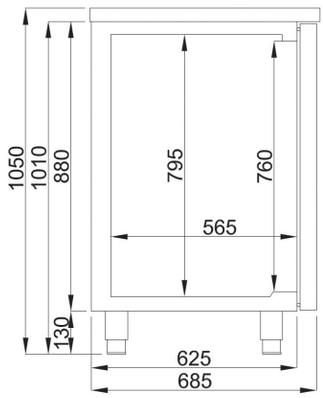
- Isolation 45 mm
- Compresseur fixé
- 2 Grilles et Glissières par porte inclus
- Cap. 17 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 20 mm

7455.1302	
	Grids

7455.1306	
	Set clips for grid (4x)

BEER COUNTER

60 mm





	7489.5310	7489.5315	7489.5320	7489.5325
	2 DOORS	2 DOORS	2 DOORS	2 DOORS
H L	1550 x 700 x 950	1550 x 700 x 950	1950 x 700 x 950	1950 x 700 x 950
	1x 300 x 500	1x 300 x 500	2x 300 x 500	2x 300 x 500
	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,36 kW
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	2x	2x	2x	2x
KG	200	200	225	225

BIERKOELER

- Afm. roosters 540x405mm
- Ruimte voor 1 biervat per deur als je de roosters eruit haalt
- Omgevingstemperatuur 43°C
- Inclusief lekblad
- Afmeting spoelbak 300x500mm
- Digitale thermostaat
- Tapkraan op aanvraag

BIERTHEKE

- Abmessungen Gitter 540x405mm
- Bietet ausreichend Platz für 1 Bierfass pro Tür, wenn Sie die Gitter herausnehmen
- Umgebungstemperatur 43°C
- Inkl. Tropfschale
- Abmessung Waschbecken 300x500mm
- Digitales Thermostat
- Bier Zapfen auf Anfrage

BEER COUNTER

- Dimensions shelves 540x405mm
- Space for 1 beer keg per door when you take out the shelves
- Ambient temperature 43°C
- Including drip tray
- Dimensions sink 300x500mm
- Digital thermostat
- Beer Tower on request

REFROIDISSEUR DE BIÈRE

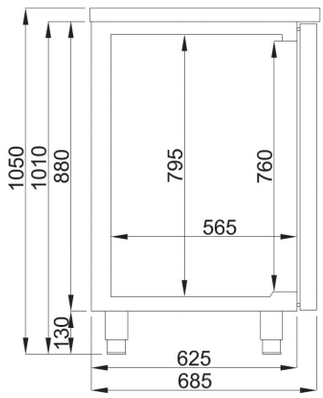
- Dimensions étagère 540x405mm
- Espace pour 1 fût de bière par porte si vous retirez les grilles
- Température ambiante 43°C
- Egouttoir compris
- Dimensions évier 300x500mm
- Thermostat numérique
- Robinneterie sur demande

7489.0560	
	Grids

7489.0555	
	Drawers

BEER COUNTER

60 mm





	7489.5330	7489.5335	7489.5340	7489.5345
	3 DOORS	3 DOORS	3 DOORS	3 DOORS
H L	2100 x 700 x 950	2100 x 700 x 950	2500 x 700 x 950	2500 x 700 x 950
	1x 300 x 500	1x 300 x 500	2x 300 x 500	2x 300 x 500
	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,36 kW
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	3x	3x	3x	3x
KG	251	251	287	287

BIERKOELER

- Afm. roosters 540x405mm
- Ruimte voor 1 biervat per deur als je de roosters eruit haalt
- Omgevingstemperatuur 43°C
- Inclusief lekblad
- Afmeting spoelbak 300x500mm
- Digitale thermostaat
- Tapkraan op aanvraag

BIERTHEKE

- Abmessungen Gitter 540x405mm
- Bietet ausreichend Platz für 1 Bierfass pro Tür, wenn Sie die Gitter herausnehmen
- Umgebungstemperatur 43°C
- Inkl. Tropfschale
- Abmessung Waschbecken 300x500mm
- Digitales Thermostat
- Bier Zapfen auf Anfrage

BEER COUNTER

- Dimensions shelves 540x405mm
- Space for 1 beer keg per door when you take out the shelves
- Ambient temperature 43°C
- Including drip tray
- Dimensions sink 300x500mm
- Digital thermostat
- Beer Tower on request

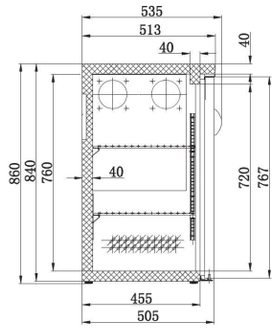
REFROIDISSEUR DE BIÈRE

- Dimensions étagère 540x405mm
- Espace pour 1 fût de bière par porte si vous retirez les grilles
- Température ambiante 43°C
- Egouttoir compris
- Dimensions évier 300x500mm
- Thermostat numérique
- Robinneterie sur demande

7489.0560	7489.0555
Grids	Drawers

BACKBAR COOLER











	7450.0315	7450.0320	7450.0325
H L	1462 x 513 x 860	2002 x 513 x 860	2542 x 513 x 860
H L	1082 x 415 x 760	1618 x 415 x 760	2162 x 415 x 760
	230 V / 0,28 kW	230 V / 0,28 kW	230 V / 0,44 kW
Ltr	350 L	537 L	698 L
°C	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
KG	100	125	150

BARCOOLER ZWART

- Isolatie 40 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 2 roosters 1/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 22 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 25 mm

BARKÜHLER SCHWARZ

- Isolierschicht 40 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 2 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene
- Für maximal 22 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 25 mm

BARCOOLER BLACK

- Insulation 40 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 2 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 22 guides per door
- Space between guides 25 mm

ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉE NOIR

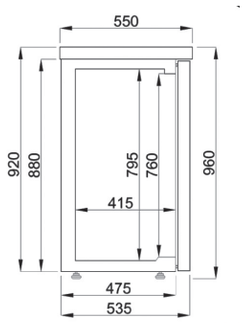
- Isolation 40 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 2 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 22 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 25 mm

7450.0330	
	Drawers

BARCOOLER BLACK

40 dB

60 mm









	7489.5270	7489.5275	7489.5280
H L	1380 x 550 x 950	1940 x 550 x 950	2490 x 550 x 950
	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,46 kW	230 V / 0,56 kW
Ltr	320 L	500 L	680 L
°C	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
KG	150	160	180

BARKOELER ZWART

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 2 roosters 1/1GN en geleidersets per deur

BARKÜHLER SCHWARZ

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 2 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene

BACKBAR COOLER BLACK

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 2 grids 1/1GN and set guides per door

ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉE NOIR

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 2 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

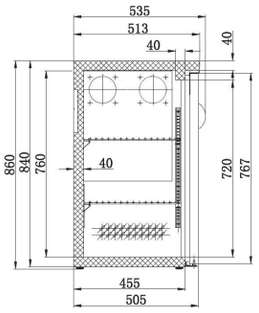
7489.0544	
	Grids

7489.0910	
	Castors set (6x)
>	7489.5280

60Hz

BARCOOLER BLACK GLASS DOORS











	7450.0335	7450.0340	7450.0345
H L	1462 x 535 x 860	2002 x 535 x 860	2542 x 535 x 860
H L	1082 x 415 x 760	1618 x 415 x 760	2162 x 415 x 760
	230 V / 0,28 kW	230 V / 0,28k W	230 V / 0,44 kW
Ltr	350 L	537 L	698 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
KG	121	154	171

BARKOELER ZWART GLASDEUREN

- Isolatie 40 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 2 roosters 1/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 22 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 25 mm

BARKÜHLER SCHWARZ GLASTÜREN

- Isolierschicht 40 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 2 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene
- Für maximal 22 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 25 mm

BARCOOLER BLACK GLASS DOORS

- Insulation 40 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 2 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 22 guides per door
- Space between guides 25 mm

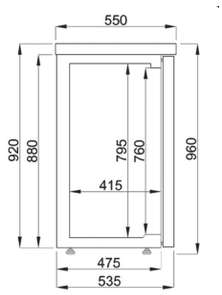
ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉE NOIR PORTES EN VERRE

- Isolation 40 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 2 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 22 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 25 mm

BARCOOLER BLACK GLASS DOORS

40 dB

60 mm









	7489.5285	7489.5290	7489.5295
H L	1380 x 550 x 950	1940 x 550 x 950	2490 x 550 x 950
	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,46 kW	230 V / 0,56 kW
Ltr	320 L	500 L	680 L
°C	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
KG	150	160	180

BARKOELER ZWART GLASDEUREN

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 2 roosters 1/1GN en geleidersets per deur

BARKÜHLER SCHWARZ GLASTÜREN

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 2 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene

BARCOOLER BLACK GLASS DOORS

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 2 grids 1/1GN and set guides per door

ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉE NOIR PORTES EN VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 2 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

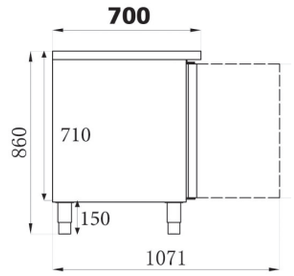
7489.0544	
	Grids

7489.0910	
	Castors set (6x)
>	7489.5280

	60Hz

REFRIGERATED COUNTER

42 dB | A | 60 mm







	7950.0080	7950.0082	7950.0084
H L	1360 x 700 x 850	1795 x 700 x 850	2230 x 700 x 850
H L	795 x 580 x 560	1230 x 580 x 560	1665 x 580 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
Ltr	282 L	417 L	553 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
KG	115	160	190

KOELWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/GN en geleiderset per deur
- Cap. 12 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 40 mm

KÜHLTISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 12 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 40 mm

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 12 guides per door
- Space between guides 40 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 12 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 40mm

7450.0505	
	Grids PE COATED
GN	1/1 GN

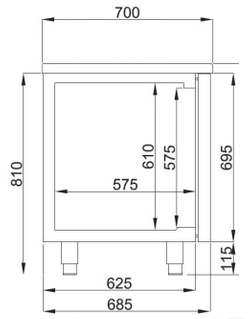
7020.1200	
	Grids SS
GN	1/1 GN

7451.0010	
	Castors set (4x)

7451.0009	
	Castors set (6x)

7451.0005	
	Drawers

7950.5048	
	Set guides











REFRIGERATED COUNTER

40 dB A

60 mm

	7489.5100	7489.5105	7489.5110
H L	1300 x 700 x 850	1785 x 700 x 850	2270 x 700 x 850
	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,20 kW	230 V / 0,40 kW
Ltr	281 L	474 L	632 L
°C	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
KG	136	170	205

KOELWERKBANK

Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- Cap. 8 geleiders per deur
- Variabel, 40/80/10 mm

KÜHLTISCH

Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 8 Führungsschienen
- Variable, 40/80/10 mm

REFRIGERATED COUNTER

Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 8 guides per door
- Variable, 40/80/10 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE

Monoblock

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 8 Glissières par porte
- Variable, 40/80/10 mm

7489.0506	
	Grids

7489.0905	
	Castors set (5x)
>	7489.5100-5105

7489.0910	
	Castors set (6x)
>	7489.5110

7489.0522	
	Drawers

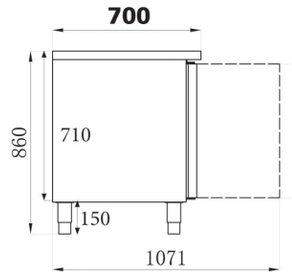
7489.0524	
	Drawers

7489.0523	
	Drawers

60Hz

REFRIGERATED COUNTER

42 dB | A | 60 mm







	7950.0200	7950.0205	7950.0210
H L	1360 x 700 x 850	1795 x 700 x 850	2230 x 700 x 850
H L	795 x 580 x 560	1230 x 580 x 560	1665 x 580 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
Ltr	282 L	417 L	553 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
KG	115	160	190

KOELWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/GN en geleiderset per deur
- Cap. 12 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 40 mm

KÜHLTISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 12 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 40 mm

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 12 guides per door
- Space between guides 40 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 12 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 40 mm

7950.5048
Set guides

7450.0505
Grids PE COATED
GN 1/1 GN

7020.1200
Grids SS
GN 1/1 GN

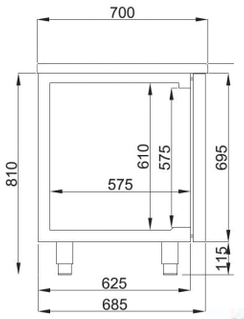
7451.0010
Castors set (4x)

7451.0009
Castors set (6x)

REFRIGERATED COUNTER

40 dB A

60 mm









	7489.5350	7489.5355	7489.5360
H L	1300 x 700 x 850	1785 x 700 x 850	2270 x 700 x 850
	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,20 kW	230 V / 0,40 kW
Ltr	281 L	474 L	632 L
°C	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
KG	136	170	205

KOELWERKBANK

Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- Cap. 8 geleiders per deur
- Variabel, 40/80/10 mm

KÜHLTISCH

Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 8 Führungsschienen
- Variable, 40/80/10 mm

REFRIGERATED COUNTER

Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 8 guides per door
- Variable, 40/80/10 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE

Monoblock

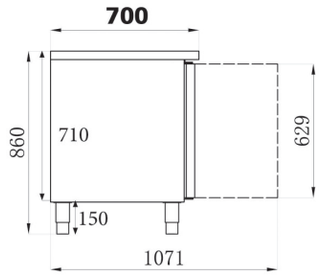
- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 8 Glissières par porte
- Variable, 40/80/10 mm

60Hz

7489.0506	7489.0900	7489.0905	7489.0910
Grids	Castors set (4x)	Castors set (5x)	Castors set (6x)
	> 7489.5330	> 7489.5355	> 7489.5360

REFRIGERATED COUNTER

42 dB | A | 60 mm








	7950.0215	7950.0220	7950.0225	7950.0230
H L	1795 x 700 x 850	2230 x 700 x 850	1360 x 700 x 850	1795 x 700 x 850
H L	1230 x 580 x 560	1665 x 580 x 560	795 x 580 x 560	1230 x 580 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
Ltr	417 L	553 L	282 L	417 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
KG	160	190	115	160

KOELWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/GN en geleiderset per deur
- Cap. 12 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 40 mm

KÜHLTISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 12 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 40 mm

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 12 guides per door
- Space between guides 40 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 12 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 40 mm

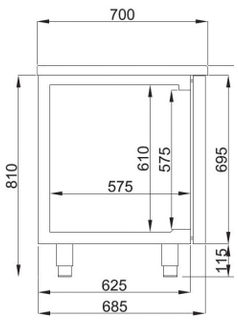
7950.5048
Set guides

7450.0505
Grids PE COATED
GN 1/1 GN

7020.1200
Grids SS
GN 1/1 GN

7451.0010
Castors set (4x)

7451.0009
Castors set (6x)



REFRIGERATED COUNTER

40 dB A

60 mm






	7489.5365	7489.5370	7489.5375	7489.5380
H L	1785 x 700 x 850	2270 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1785 x 700 x 850
	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,4 kW	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,2 kW
Ltr	474 L	632 L	281 L	474 L
°C	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
KG	170	205	136	170

KOELWERKBANK

Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- Cap. 8 geleiders per deur
- Variabel, 40/80/10 mm

KÜHLTISCH

Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 8 Führungsschienen
- Variable, 40/80/10 mm

REFRIGERATED COUNTER

Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 8 guides per door
- Variable, 40/80/10 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE

Monoblock

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 8 Glissières par porte
- Variable, 40/80/10 mm

60Hz

7489.0506	
	Grids

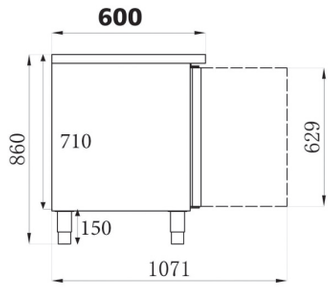
7489.0900	
	Castors set (4x)
>	7489.5375

7489.0905	
	Castors set (5x)
>	7489.5365-5380

7489.0910	
	Castors set (6x)
>	7489.5370

REFRIGERATED COUNTER

42 dB | A | 60 mm





	7450.0118	7450.0116	7450.0114
H L	1360 x 600 x 850	1795 x 600 x 850	2230 x 600 x 850
H L	795 x 480 x 560	1230 x 480 x 560	1665 x 480 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
Ltr	260 L	386 L	511 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
KG	103	145	163

KOELWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster en geleiderset per deur

KÜHLTISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter mit Führungsschiene hinter jeden Tür

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids and set guides per door

TABLE RÉFRIGÉRÉE

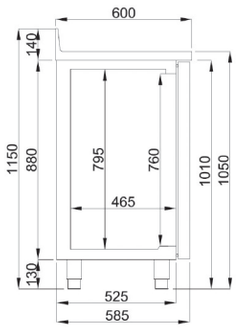
- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles et Glissières par porte inclus

7451.0150	
	Grids
L	328x430

7451.0010	
	Castors set (4x)

7451.0009	
	Castors set (6x)

7451.0155	
	Set guides



REFRIGERATED COUNTER UPSTAND

60 mm





	7489.5260	7489.5265
H L	1580 x 600 x 1050	2135 x 600 x 1050
	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,36 kW
Ltr	550 L	632 L
°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290
GN	2x 1/1 GN	3x 1/1 GN
	2x	3x
KG	170	200

KOELWERKBANK OPSTAANDE RAND

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN per deur
- Incl. afkloplade voor koffie

KÜHLTISCH AUFKANTUNG

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN hinter jeden Tür
- Mit Schublade für Kaffee

REFRIGERATED COUNTER UPSTAND

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN per door
- With disposal drawer for coffee

TABLE RÉFRIGÉRÉE BORD RELEVÉ

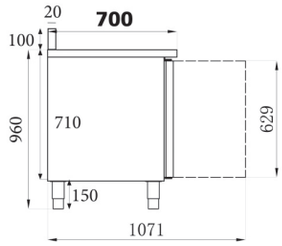
- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN par porte inclus
- Avec tiroir pour café

7489.0905	7489.0545	60Hz	
Castors set (5x)	Drawers		

REFRIGERATED COUNTER UPSTAND

42 dB | A | 60 mm











	7450.0780	7450.0782	7450.0784
H L	1360 x 700 x 850	1795 x 700 x 850	2230 x 700 x 850
H L	795 x 580 x 560	1230 x 580 x 560	1665 x 580 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
Ltr	314 L	465 L	616 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
KG	115	160	190

KOELWERKBANK OPSTAANDE RAND

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/GN en geleiderset per deur

KÜHLTISCH AUFKANTUNG

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür

REFRIGERATED COUNTER UPSTAND

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door

TABLE RÉFRIGÉRÉE BORD RELEVÉ

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

7450.0505	
	Grids PE COATED
GN	1/1 GN

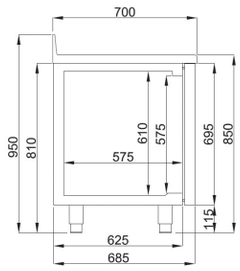
7020.1200	
	Grids SS
GN	1/1 GN

7451.0010	
	Castors set (4x)

7451.0009	
	Castors set (6x)

7451.0005	
	Drawers

7950.5048	
	Set guides



REFRIGERATED COUNTER UPSTAND

40 dB A

60 mm







	7489.5400	7489.5405	7489.5410
H L	1300 x 700 x 860	1785 x 700 x 860	2270 x 700 x 860
	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,20 kW	230 V / 0,40 kW
Ltr	281 L	474 L	632 L
°C	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
KG	136	170	205

KOELWERKBANK OPSTAANDE RAND

Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- Cap. 8 geleiders per deur
- Variabel, 40/80/10 mm

KÜHLTISCH AUFKANTUNG

Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 8 Führungsschienen
- Variable, 40/80/10 mm

REFRIGERATED COUNTER UPSTAND

Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 8 guides per door
- Variable, 40/80/10 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE BORD RELEVÉ

Monoblock

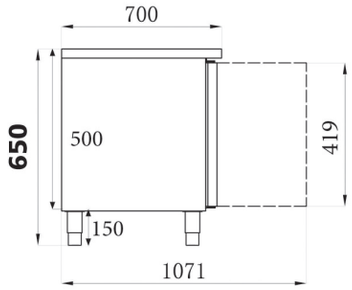
- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 8 Glissières par porte
- Variable, 40/80/10 mm

7489.0544	7489.0522	7489.0524	7489.0523
Grids	Drawers	Drawers	Drawers

7489.0900	7489.0905	7489.0910	60Hz
Castors set (4x)	Castors set (5x)	Castors set (6x)	
> 7489.5400	> 7489.5405	> 7489.5410	

REFRIGERATED COUNTER

42 dB | A | 60 mm





	7450.0755	7450.0760	7450.0765
H L	1360 x 700 x 650	1795 x 700 x 650	2230 x 700 x 650
H L	795 x 580 x 340	1230 x 580 x 340	1665 x 580 x 340
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
Ltr	214 L	317 L	420 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
KG	85	130	160

KOELWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur

KÜHLTISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

7450.0505	
	Grids PE COATED
GN	1/1 GN

7020.1200	
	Grids SS
GN	1/1 GN

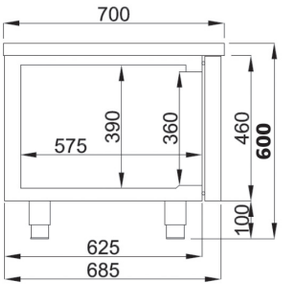
7450.0500	
	Set guides

7451.0010	
	Castors set (4x)

7451.0009	
	Castors set (6x)

7451.0195	
	Drawers

7451.0190	
	Drawer



REFRIGERATED COUNTER

40 dB A

50 mm





	7489.5075	7489.5080	7489.5082
H L	1200 x 700 x 600	1600 x 700 x 600	2130 x 700 x 600
	230 V / 0,17 kW	230 V / 0,23 kW	230 V / 0,35 kW
Ltr	180 L	280 L	360 L
°C	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
KG	112	145	165

KOELWERKBANK

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur

KÜHLTISCH

- Isolierschicht 50 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

7489.0506
Grids

60Hz

7489.0910
Castors set (6x)
> 7489.5082

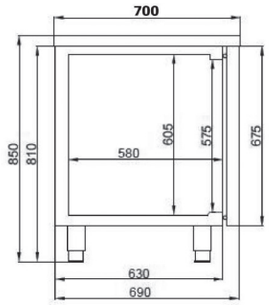
7489.0905
Castors set (5x)
> 7489.5075-5080

7489.0521
Drawers

7489.0520
Drawers

REFRIGERATED COUNTER

40 dB | A | 50 mm







	7489.5085	7489.5090	7489.5095
H L	1125 x 700 x 850	1600 x 700 x 850	2060 x 700 x 850
	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,24 kW	230 V / 0,23 kW
Ltr	281 L	474 L	632 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
KG	85	115	145

KOELWERKBANK

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur

Excl. motor, op aanvraag

KÜHLTISCH

- solierschicht 50 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür

Exklusiv Motor, auf Anfrage

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +32°C
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door

Excl. Motor, on request

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +32°C
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

Excl. Le moteur, sur demande

7489.0905
Castors set (5x)
> 7489.5160-5165

7489.0905
Castors set (6x)
> 7489.5095

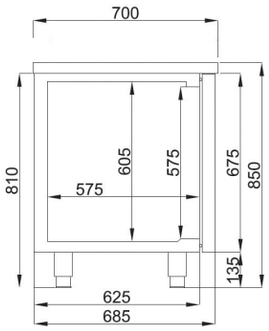
60Hz

7489.0506
Grids

7489.0525
Drawers

7489.0527
Drawer

7489.0526
Drawer



REFRIGERATED COUNTER

40 dB A

50 mm



	7489.5160	7489.5165	7489.5167
H L	1400 x 700 x 850	1865 x 700 x 850	2330 x 700 x 850
	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,45 kW
Ltr	281 L	474 L	632 L
°C	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
KG	145	170	195

KOELWERKBANK

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- Gekoelde lade boven motor

KÜHLTISCH

- Isolierschicht 50 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Gekühltes Schubfach über dem Motor

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cold drawer above motor

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Tiroir réfrigéré au-dessus de moteur

7489.0905 — Castors set (5x) > 7489.5160-5165

7489.0910 — Castors set (6x) > 7489.5167

60Hz

7489.0506 — Grids

7489.0525 — Drawers

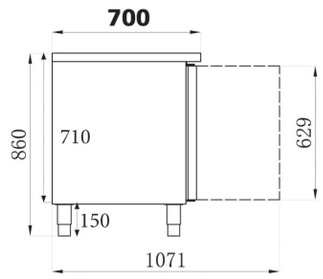
7489.0527 — Drawer

7489.0526 — Drawer

REFRIGERATED NEGATIVE COUNTER

50 dB

60 mm







	7450.0081	7450.0083
H L	1360 x 700 x 860	1795 x 700 x 860
H L	795 x 580 x 560	1280 x 580 x560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
Ltr	272 L	402 L
°C	-10/-20°C	-10/-20°C
	R 290	R 290
KG	103	145

VRIESWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur

TIEFKÜHLTISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Türhiene hinter jeden Tür

REFRIGERATED NEGATIVE COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door

TABLE CONGÉLATEUR

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

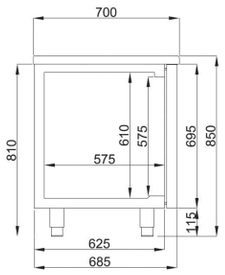
7950.5048
Set guides

7450.0505
Grids PE COATED
GN 1/1 GN

7020.1200
Grids SS
GN 1/1 GN

7451.0010
Castors set (4x)
> 7450.0081

7451.0009
Castors set (6x)
> 7450.0083





REFRIGERATED NEGATIVE COUNTER

60 mm





R290

	7489.5130	7489.5135
H L	1300 x 700 x 850	1785 x 700 x 850
H L	1400 x 800 x 1050	1880 x 800 x 1050
	230 V / 0,17 kW	230 V / 0,18 kW
Ltr	281 L	474 L
°C	-10/-22°C	-10/-22°C
	R 290	R 290
KG	160	170

VRIESWERKBANK

Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur

TIEFKÜHLTISCH

Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür

REFRIGERATED NEGATIVE COUNTER

Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door

TABLE CONGÉLATEUR

Monoblock

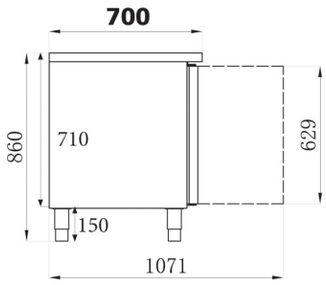
- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

7489.0506	7489.0905	60Hz	
Grids	Castors set (5x)		

REFRIGERATED COUNTER SINK



60 mm







	7450.0210	7450.0215
	1510 x 700 x 860	2020 x 700 x 860
	795 x 580 x 560	1230 x 580 x 560
	400 x 400 x 200	400 x 400 x 200
	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,35 kW
	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 600 A	R 600 A
	2x 1/1GN	3x 1/1GN
	115	160

KOELWERKBANK SPOELBAK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Digitale thermostaat
- Verstelbare roosters
- Rilsan roosters
- Incl .1 rooster 1/1GN en 1 geleiderset per deur
- Cap. 12 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 40 mm

KÜHLTISCH SPÜLBECKE

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemperatur +38°C
- Digitales Thermostat
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Rilsan Gitter
- Inkl. 1 Gitter 1/1GN und 1 Paar Führungsschienen pro Tür
- Kapazität 12 Paar Führungsschienen pro Tür
- Abstand zwischen Führungsschienen 40 mm

REFRIGERATED COUNTER SINK

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +38°C
- Digital thermostat
- Adjustable shelves
- Rilsan shelves
- Incl. 1 shelve 1/1 GN and 1 set guides per door
- Capacity 12 guides per door
- Space between guides 40 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE PLONGER

- Isolation 60 mm
- Temp. Ambiante + 38°C
- Thermostat numérique
- Tablettes réglables
- Étagères Rilsan
- Incl. 1 étagère 1/1 GN et 1 jeu de guide par porte
- Capacité 12 guides par porte
- Espace entre les guides 40 mm

7450.0500	
	Set guides

7450.0505	
	Grids PE COATED
GN	1/1 GN

7020.1200	
	Grids SS
GN	1/1 GN

7451.0010	
	Castors set (4x)
>	7450.0210

7451.0009	
	Castors set (6x)
>	7450.0215

REFRIGERATED COUNTER WITH GLAS COVER

LED 42 dB A 60 mm





	7950.0420	7950.0422	7950.0425
	4x 1/1GN PAN	3x 1/1 GN PAN + 3x1/6GN PAN	5x 1/1GN PAN
H L	1510 x 800 x 1365	1360 x 700 x 1365	1795 x 700 x 1365
H L	945 x 680 x 560	795 x 580 x 560	1230 x 580 x 560
	230 V / 0,1 kW	230 V / 0,20 kW	230 V / 0,2 kW
Ltr	428 L	314 L	456 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
	2x 600x400	2x 1/1GN	3x 1/1GN
KG	130	120	142

KOELWERKBANK GLASOPSTAND

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster en geleidersets per deur
- Cap. 10 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 55 mm
- Rechte glasopzet
- Incl. schuifruitjes aan de bedieningskant

KÜHLTISCH MIT GLAS

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 10 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 55 mm
- Gerade Glasaufsatz
- Inkl. schiebe glastüren an der bedienung seite

REFRIGERATED COUNTER WITH GLASS COVER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grid and set guides per door
- Cap. 10 guides per door
- Space between guides 55 mm
- Straight glass cover
- Incl. sliding glass doors on the operating side

TABLE RÉFRIGÉRÉE AVEC VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- Straight glass cover
- Cap. 10 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 55 mm
- Structure en verre droite
- Incl. portes coulissantes du côté commande

7450.0505	
	Grids PE COATED
GN	1/1 GN

7020.1200	
	Grids SS
GN	1/1 GN

7020.1210	
	Grids
L	600x400

7451.0010	
	Castors set (4x)
>	7950.0420 - 0422

7451.0009	
	Castors set (6x)
>	7950.0425

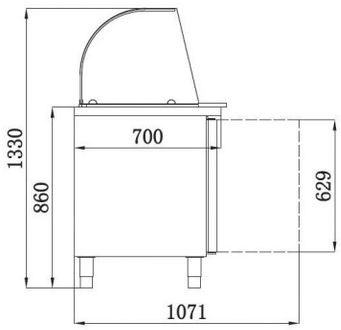
7450.0500	
	Set guides
>	7950.0422 - 0425

7451.0255	
	Set guides
>	7950.0420

REFRIGERATED COUNTER WITH GLAS COVER

42 dB | A | 60 mm | LED









	7950.0410	7950.0415
H L	1360 x 700 x 1365	1795 x 700 x 1365
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
Ltr	314 L	465 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A
KG	115	160

KOELWERKBANK GLASOPSTAND

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/GN en geleiderset per deur
- Gebogen glasopzet
- 2 of 3x 1/1GN inzet

KÜHLTISCH MIT GLAS

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Gebogen Glasaufsatz
- 2 oder 3x 1/1GN einsatz

REFRIGERATED COUNTER WITH GLASS COVER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Curved glass cover
- 2 or 3x 1/1 GN insert

TABLE RÉFRIGÉRÉE AVEC VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Structure en verre curbé
- 2 ou 3x 1/1 GN insert

7450.0500	
	Set guides

7450.0505	
	Grids PE COATED
GN	1/1 GN

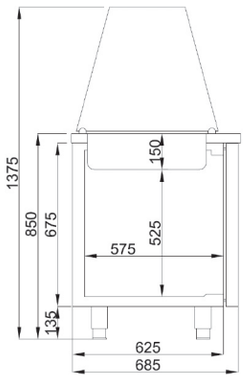
7020.1200	
	Grids SS
GN	1/1 GN

7451.0010	
	Castors set (4x)
>	7950.0410

7451.0009	
	Castors set (6x)
>	7950.0415

REFRIGERATED COUNTER WITH GLAS COVER

LED 40 dB A 50 mm







	7489.5150	7489.5155
H L	1400 x 700 x 850	1865 x 700 x 850
	230 V / 0,30 kW	230 V / 0,40 kW
°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290
KG	150	180

KOELWERKBANK GLASOPSTAND

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- Rechte glasopzet
- 3 of 4x 1/1GN inzet

KÜHLTISCH MIT GLAS

- Isolierschicht 50 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Gerade Glasaufsatz
- 3 oder 4x 1/1GN einsatz

REFRIGERATED COUNTER WITH GLASS COVER

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Straight glass cover
- 3 or 4x 1/1 GN insert

TABLE RÉFRIGÉRÉE AVEC VERRE

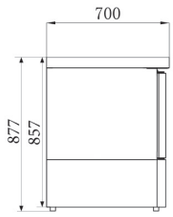
- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Structure en verre droite
- 3 ou 4x 1/1 GN insert

7489.0506	7489.0905	60Hz	
Grids	Castors set (5x)		

REFRIGERATED COUNTER

48 dB

60 mm





	7950.0106	7950.0108	7950.0110	7950.0112	7950.0113
H L	900 x 700 x 875	900 x 700 x 875	900 x 700 x 875	1365 x 700 x 875	1365 x 700 x 875
H L	830 x 595 x 456v	830 x 595 x 456	830 x 595 x 456	1295 x 595 x 456	1295 x 595 x 456
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
Ltr	257 L	257 L	257 L	400 L	400 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
GN	2x 1/1GN	1x 1/1GN	✗	3x 1/1GN	✗
KG	82	91	99	125	150

KOELWERKBANK

- RVS uitgevoerd
- Isolatie 60mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Statische koeler met hulp ventilator
- Digitale thermostaat
- Verstelbare roosters
- 7950.0106-0108-0112: Incl .1 rooster 1/1GN en 1 geleiderset per deur
- 7950.0108-0110-0113: Lade 1/1GN, max. hoogte 150mm

KÜHLTISCH

- Edelstahl Ausführung
- Isolierschicht 60mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Digitales Thermostat
- Einstellbare Gitter austauschbar
- 7950.0106-0108-0112: Inkl. 1 Gitter 1/1GN und 1 Par Führungsschienen pro Tür
- 7950.0108-0110-0113: Schublade 1/1 GN, max. Höhe 150mm

REFRIGERATED COUNTER

- Stainless steel cabinet
- Insulation 60mm
- Ambient temp. +38°C
- Static cooler, fan assisted
- Digital thermostat
- Adjustable shelves
- 7950.0106-0108-0112: Incl. 1 grid 1/1GN and 1 set of guides per door
- 7950.0108-0110-0113: Drawer 1/1 GN, Max. height 150mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Acier inoxydable
- Insulation 60mm
- Temp. ambiente +38°C
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Affichage numérique
- Tablettes réglables
- 7950.0106-0108-0112: Incl. 1 grille 1/1 GN et jeux de guides par porte
- 7950.0108-0110-0113: Tiroir 1/1 GN, hauteur max. 150mm

7950.5048	
	Set guides

7451.0006	
	Drawers

7450.0505	
	Grids PE COATED
GN	1/1 GN

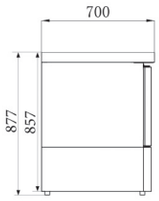
7020.1200	
	Grids SS
GN	1/1 GN

7003.0510	
	Support
H L	905 x 638 x 103

7003.0515	
	Support
H L	1370 x 638 x 103

REFRIGERATED COUNTER







REFRIGERATED NEGATIVE COUNTER





	7450.0730	7450.0735
H L	435 x 700 x 875	435 x 700 x 875
H L	365 x 595 x 456	365 x 595 x 456
	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,12 kW
Ltr	109 L	109 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A
	1x 1/1 GN	✗
KG	38	46

	7450.0079
H L	943 x 700 x 855
H L	830 x 595 x 411
	230 V / 0,34 kW
°C	-10/-20°C
	R 290
GN	2x 1/1GN
KG	96

KOELWERKBANK

- Digitale display
- 7450.0730-0735: Statische koeler met hulp ventilator
- 7450.0079: Statische vriezer
- 7450.0730 - 7450.0079: Verstelbare roosters 1/1GN, 1x per deur
- 7450.0735: Laden capaciteit 1/1GN
- Volledig RVS
- Automatische ontdooiing
- Ronde afwerking hoeken voor makkelijk schoonmaken

KÜHLTISCH

- Digitalanzeige
- 7450.0730-0735: Statische Kühlung mit Ventilator
- 7450.0079: Statische Tiefkühlschrank
- 7450.0730 - 7450.0079: Einstellbare Gitter 1/1 GN, 1 pro Tür
- 7450.0735: Schubladen Kapazität 1/1GN
- Komplett Edelstahl
- Automatische Abtauung
- Runde Endbearbeitung Ecken für einfach sauber machen

REFRIGERATED COUNTER

- Digital display
- 7450.0730-0735: Static cooler, fan assisted
- 7450.0079: Static freezer
- 7450.0730 - 7450.0079: Adjustable shelves 1/1GN, 1 per door
- 7450.0735: Drawer capacity 1/1GN
- Completely Stainless Steel
- Automatic defrost
- Internal round edges for easy cleaning

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Affichage numérique
- 7450.0730-0735: Froid statique, assisté par ventilateur
- 7450.0079: Congélateur statique
- 7450.0730 - 7450.0079: Grilles Ajustables 1/1GN, 1 par porte
- 7450.0735: Capacité du tiroir 1/1GN
- Entièrement en acier inoxydable
- Dégivrage automatique
- Bords ronds internes pour un nettoyage facile

7450.0500	
	Set guides
>	7450.0730

7450.0512	
	Set guides
>	7450.0079

7450.0505	
	Grids PE COATED
>	7450.0730
GN	1/1 GN

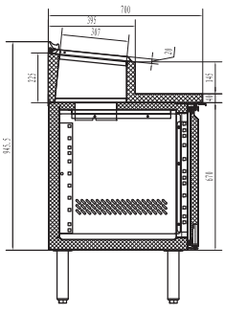
7020.1200	
	Grids SS
>	7450.0730
GN	1/1 GN

7450.0507	
	Grids PE COATED
>	7450.00079
L	325x570

7003.0510	
	Support
H L	905 x 638 x 103

SALADETTE

42 dB | A | 60 mm







	7450.0102	7450.0104
H L	1360 x 700 x 1085	1795 x 700 x 1085
H L	795 x 580 x 560	1230 x 580 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
Ltr	396 L	576 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A
KG	145	180

SALADETTE

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- RVS deksel 6 of 8x 1/3GN-150 inzet

SALADETTE

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Edelstahldeckel
- 6 oder 8x 1/3GN-150 mm einsatz

SALADETTE

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- SS cover
- 6 or 8x 1/3GN-150 insert

SALADETTE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Couvercle en acier inox
- 6 ou 8x 1/3GN-150 insert

7450.0500	
	Set guides

7450.0505	
	Grids PE COATED
GN	1/1 GN

7020.1200	
	Grids SS
GN	1/1 GN

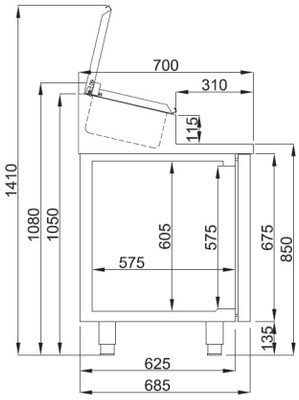
7451.0010	
	Castors set (4x)

7451.0009	
	Castors set (6x)

SALADETTE

40 dB | A | 50 mm







	7489.5140	7489.5145
H L	1400 x 700 x 1090	1865 x 700 x 1090
	230 V / 0,30 kW	230 V / 0,35 kW
°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290
KG	155	185

SALADETTE

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- RVS deksel
- 7 of 10x 1/3GN-150 inzet

SALADETTE

- Isolierschicht 50 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Edelstahldeckel
- 7 oder 10x 1/3GN-150mm einsatz

SALADETTE

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- SS cover
- 7 or 10x 1/3GN-150 insert

SALADETTE

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Couvercle en acier inox
- 7 ou 10x 1/3GN-150 insert

7489.0905 — Castors set (5x)

60Hz

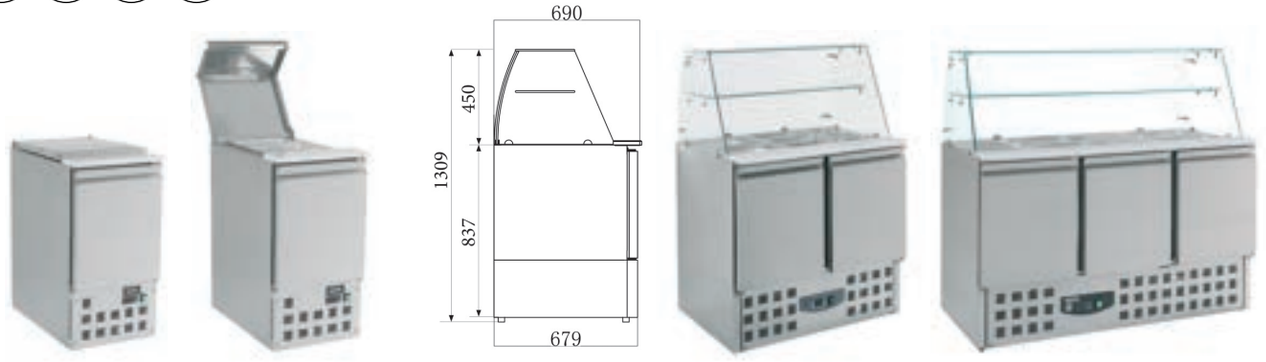
7489.0506 — Grids

7489.0525 — Drawers

7489.0527 — Drawer

7489.0526 — Drawer

REFRIGERATED SALADETTE



7450.0725
435 x 700 x 875
365 x 595 x 456
230 V / 0,17 kW
109 L
+2/+8°C
R 600 A
1x 1/1 GN
36

7950.0400	7950.0405
WITH GLASS COVER	
900 x 700 x 850	1365 x 700 x 850
230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
+2/+8°C	+2/+8°C
R 600 A	R 600 A
2x 1/1 GN | 3x 1/6 GN	3x 1/1 GN | 4x 1/6 GN
90	125

GEKOELDE SALADETTE

- Digitale display
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters 1/1GN, 1x per deur
- 7450.0725: Vzv RVS deksel, in 2 delen inklapbaar
- Kunststof werkgedeelte aan voorzijde
- Volledig RVS
- Automatische ontdooiing
- Excl. GN bakken en deksels

GEKÜHLTE SALADETTE

- Digitalanzeige
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter 1/1GN, 1 pro Tür
- 7450.0725: Edelstahl Deckel, in 2 Teilen
- Vorderseite Kunststoff Arbeitsplatte
- Komplett Edelstahl
- Automatische Abtauung
- Ohne Behälter und Deckel

REFRIGERATED SALADETTE

- Digital display
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves 1/1GN, 1 per door
- 7450.0725: With stainless steel lid, in 2 parts
- Plastic work area at the front
- Completely Stainless Steel
- Automatic defrost
- Excl. GN containers and lids

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE

- Affichage numérique
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Grilles Ajustables 1/1GN, 1 par porte
- 7450.0725: Avec couvercle en acier inoxydable, en 2 parties
- Zone de travail en plastique à l'avant
- Entièrement en acier inoxydable
- Dégivrage automatique
- Excl. Conteneurs et couvercles GN

7003.0510	
Support	
905 x 638 x 103	

7003.0515	
Support	
1370 x 638 x 103	

7450.0512	
Set guides	
>	7450.0725

7950.5049	
Set guides	
>	7950.0400-0405

7450.0505	
Grids PE COATED	
>	7450.0725
GN	1/1 GN

7020.1200	
Grids SS	
>	7450.0725
GN	1/1 GN

7450.0507	
Grids PE COATED	
>	7950.0400 - 0405
L	325x570

REFRIGERATED SALADETTE






	7950.0105	7950.0094	7950.0095	7950.0100
H L	900 x 700 x 870	1370 x 700 x 870	903 x 700 x 1006	1368 x 700 x 1006
H L	830 x 590 x 456	1295 x 595 x 456	830 x 590 x 456	1295 x 595 x 456
	230 V / 0,34 kW	230V / 0,34kW	230V / 0,34kW	230V / 0,34kW
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
GN	2x 1/1 GN | 2,5x 1/1 GN pan	3x 1/1 GN | 4x 1/1 GN pan	2x1/1 GN | 5x 1/6 GN pan	3x 1/1 GN | 8x 1/6 GN pan
KG	90	125	72	140

GEKOELDE SALADETTE

- Digitale display
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters 1/1GN, 1x per deur
- RVS deksel
- 7950.0094-0105: Kunststof werkgedeelte aan voorzijde
- 7950.0095-0100: GN inzet opzet 5x 1/6GN of 8x 1/6GN
- Volledig RVS
- Automatische ontdooiing
- Excl. GN bakken en deksels

GEKÜHLTE SALADETTE

- Digitalanzeige
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter 1/1GN, 1 pro Tür
- Edelstahl Deckel
- 7950.0094-0105: Vorderseite Kunststoff Arbeitsplatte
- 7950.0095-0100: GN Setup 5x 1/6GN oder 8x 1/6GN
- Komplett Edelstahl
- Automatische Abtauung
- Ohne Behälter und Deckel

REFRIGERATED SALADETTE

- Digital display
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves 1/1GN, 1 per door
- Stainless steel lid
- 7950.0094-0105: Plastic work area at the front
- 7950.0095-0100: GN top setup 5x 1/6GN or 8x 1/6GN
- Completely Stainless Steel
- Automatic defrost
- Excl. GN containers and lids

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE

- Affichage numérique
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Grilles Ajustables 1/1GN, 1 par porte
- Couvercle en acier inoxydable
- 7950.0094-0105: Zone de travail en plastique à l'avant
- 7950.0095-0100: Configuration d'insertion GN 5x 1/6GN ou 8x 1/6GN
- Entièrement en acier inoxydable
- Dégivrage automatique
- Excl. Conteneurs et couvercles GN

7003.0510	
	Support
H L	905 x 638 x 103

7003.0515	
	Support
H L	1370 x 638 x 103

7950.5048	
	Set guides
>	7950.0095-0100

7950.5049	
	Set guides
>	7950.0094-0105

7450.0507	
	Grids PE COATED
>	7950.0105 - 0094
L	325x570

7020.1200	
	Grids SS
>	7950.0095 - 0100
GN	1/1 GN

7450.0505	
	Grids PE COATED
>	7950.0095 - 0100
GN	1/1 GN

COLD AND FREEZER ROOM

80 mm 800 mm



	H L	H L	M³		KG	
7469.1000	1360 x 1360 x 2200	1200 x 1200 x 2040	2,94	80	205	
7469.1035	1360 x 1660 x 2200	1200 x 1500 x 2040	3,67	80	248	
7469.1005	1360 x 1960 x 2200	1200 x 1800 x 2040	4,41	80	284	
7469.1040	1660 x 1660 x 2200	1500 x 1500 x 2040	4,59	80	288	
7469.1045	1660 x 1960 x 2200	1500 x 1800 x 2040	5,51	80	306	
7469.1050	1660 x 2260 x 2200	1500 x 2100 x 2040	6,43	80	342	
7469.1010	1960 x 1960 x 2200	1800 x 1800 x 2040	6,61	80	336	
7469.1020	1960 x 2260 x 2200	1800 x 2100 x 2040	7,71	80	378	
7469.1015	1960 x 2560 x 2200	1800 x 2400 x 2040	8,81	80	422	
7469.1025	1960 x 3160 x 2200	1800 x 3000 x 2040	11,2	80	492	

EXPORT

TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE
TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

	H L	H L	M³		KG	
7469.1055	2260 x 2260 x 2200	2100 x 2100 x 2040	9,0	80	480	
7469.1030	2560 x 2560 x 2200	2400 x 2400 x 2040	11,75	80	547	
7469.1200	2300 x 3500 x 2500	2100 x 3300 x 2300	15,94	100	740	
7469.1205	2900 x 2900 x 2500	2700 x 2700 x 2300	16,77	100	750	
7469.1210	2300 x 4100 x 2500	2100 x 3900 x 2300	18,84	100	822	
7469.1215	2900 x 3500 x 2500	2700 x 3300 x 2300	20,49	100	856	
7469.1220	2900 x 4100 x 2500	2700 x 3900 x 2300	24,22	100	948	
7469.1225	2900 x 5300 x 2500	2700 x 5100 x 2300	31,67	100	1043	

KOEL/VRIESCEL

- Kliksysteem
- Excl. Motor
- RVS vloer 1mm, AISI 430
- Vriesmodel voorzien van drukklep en deurverwarming
- Vanaf 1960 mm breedte past de motor naast de deur
- Motor past niet bij alle modellen naast de deur

KÜHL UND FRIERZELL

- Klicksystem
- Exklusiv Motor
- Boden aus 1mm Edelstahl AISI 430
- Tiefkühlmodell ausgestattet mit Druckventil und Türheizung
- Ab eine Breite von 1960 mm kann der Motor neben der Tür
- Aggregat passt nicht bei alle Modelle neben der Tür

COLD AND FREEZER ROOM

- Click system
- Excl. motor
- SS floor 1 mm, AISI 403
- Freezer model with pressure valve and door heatin
- From 1960 mm width the motor fits next to the door
- The motor doesn't fit next to the door for all models

CHAMBRE FROIDE POSITIVE / NEGATIVE

- Système de blocage
- Exc. Moteur
- Plancher en acier indoxyable, AISI 430
- Modèle de congélation muni d'une soupape de décharge de pression et de chauffage de porte
- A partir de 1960 mm de largeur le moteur pourra s'adapter à côté de la porte
- Le moteur ne convient pas à tous les modèles à côté de la porte

COLD AND FREEZER ROOM

80 mm 700 mm



EXPORT

TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE
TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

	H L	H L	M³	KG	
7489.1010	1500x1500x2200	1340x1340x2040	3,7	288	
7489.1015	1500x1800x2200	1340x1640x2040	4,5	306	
7489.1020	1500x2100x2200	1340x1940x2040	5,3	342	
7489.1035	1800x1800x2200	1640x1640x2040	5,5	336	
7489.1040	1800x2100x2200	1640x1940x2040	6,5	378	
7489.1045	1800x2400x2200	1640x2240x2040	7,5	422	
7489.1065	2100x2100x2200	1940x1940x2040	7,7	336	

	H L	H L	M³	KG	
7489.1070	2100x2400x2200	1940x2240x2040	8,9	378	
7489.1075	2100x2700x2200	1940x2540x2040	10,1	422	
7489.1080	2100x3000x2200	1940x2840x2040	11,2	492	
7489.1090	2400x2100x2200	2240x1940x2040	8,9	480	
7489.1095	2400x2400x2200	2240x2240x2040	10,2	547	
7489.1100	2400x2700x2200	2240x2540x2040	11,6	740	
7489.1105	2400x3000x2200	2240x2840x2040	13	750	
7489.1110	2700x1500x2200	2540x1340x2040	6,9	822	
7489.1115	2700x2100x2200	2540x1940x2040	10,1	856	
7489.1120	2700x2400x2200	2540x2240x2040	11,6	948	
7489.1125	2700x3000x2200	2540x2840x2040	14,7	1043	

KOEL/VRIESCEL

- Haaksysteem
- Excl. Motor
- RVS vloer 1mm, AISI 430
- Vriesmodel voorzien van drukklep en deurverwarming
- Deur omkeerbaar

KÜHL UND FRIERZELL

- Hakensystem
- Exklusiv Motor
- Boden aus 1mm Edelstahl AISI 430
- Tiefkühlmodell ausgestattet mit Druckventil und Türheizung
- Tür umkehrbar

COLD AND FREEZER ROOM

- Winding lock system
- Excl. motor
- SS floor 1mm, AISI 430
- Freezer model with pressure valve and door heating
- Door reversible

CHAMBRE FROIDE POSITIVE / NEGATIVE

- Système de crochet
- Exc. Moteur
- Plancher en acier indoxyable, AISI 430
- Modèle de congélation muni d'une soupape de décharge de pression et de chauffage de porte
- Porte reversible

SHELVING SYSTEM

REKWERK | REGALSYSTEM | SHELVING SYSTEM | SYSTÈME DE RAYONNAGE







	>			
7013.2050	7469.1000	1085 x 450 x 1700	20	
7013.2055	7469.1035	1085/1345 x 450 x 1700	25	
7013.2060	7469.1005	1085/1645 x 450 x 1700	30	
7013.2065	7469.1040	1385/1345 x 450 x 1700	35	
7013.2070	7469.1045	1385/1645 x 450 x 1700	40	
7013.2075	7469.1050	1385/1945 x 450 x 1700	45	
7013.2080	7469.1010	1685/1645 x 450 x 1700	45	
7013.2085	7469.1020	1685/1945 x 450 x 1700	50	
7013.2090	7469.1015	1685/2245 x 450 x 1700	55	
7013.2095	7469.1025	1685/2845 x 450 x 1700	60	
7013.2100	7469.1055	1985/1945 x 450 x 1700	55	
7013.2105	7469.1030	2265/2240 x 450 x 1700	60	

CURTAINS FOR COLD AND FREEZER

7013.2235

- Strokengordijn tbv cel
- Vorhang für Kühl-Frierzell
- Curtains for cold and freezer room
- Pour chambre froide positive / negative



H L	>1050 x >2000
KG	45

VENTING BEAMS FOR FREEZER ROOM

7469.1645

- Ontluchtingsbalken tbv vriescel
- Bodenunterlüftungs balken für Frierzell
- Venting beams for freezer rooom
- Barres de ventilation pour chambre froide negative

H L	8x 2000 x 42 x 42 mm		✗

SHELVING SYSTEM

REKWERK | REGALSYSTEM | SHELVING SYSTEM | SYSTÈME DE RAYONNAGE







	>			
7013.3210	7489.1010	1235/1195 x 450 x 1700	30	
7013.3215	7489.1015	1235/1495 x 450 x 1700	35	
7013.3220	7489.1020	1235/1795 x 450 x 1700	40	
7013.3235	7489.1035	1535/1495 x 450 x 1700	40	
7013.3240	7489.1040	1535/1795 x 450 x 1700	45	
7013.3245	7489.1045	1535/2095 x 450 x 1700	50	
7013.3265	7489.1065	1835/1795 x 450 x 1700	35	
7013.3270	7489.1070	1835/2095 x 450 x 1700	55	
7013.3275	7489.1075	1835/2395 x 450 x 1700	60	
7013.3280	7489.1080	1835/2690 x 450 x 1700	65	
7013.3290	7489.1090	2095/1835 x 450 x 1700	55	
7013.3295	7489.1095	2130/2095 x 450 x 1700	60	
7013.3500	7489.1100	2130/2395 x 450 x 1700	65	
7013.3305	7489.1105	2130/2690 x 450 x 1700	70	
7013.3310	7489.1110	2395/1235 x 450 x 1700	50	
7013.3315	7489.1115	2395/1235 x 450 x 1700	60	
7013.3320	7489.1120	2395/2130 x 450 x 1700	65	
7013.3325	7489.1125	2395/2280 x 450 x 1700	75	

CURTAINS FOR COLD AND FREEZER

7013.2235

- Strokengordijn tbv cel
- Vorhang für Kühl-Frierzell
- Curtains for cold and freezer room
- Pour chambre froide positive / negative



H L B	>1050 x >2000
KG	45

VENTING BEAMS FOR FREEZER ROOM

7469.1645

- Ontluchtingsbalken tbv vriescel
- Bodenunterlüftungs balken für Frierzell
- Venting beams for freezer rooom
- Barres de ventilation pour chambre froide negative

H L B	8x 2000 x 42 x 42 mm		✗

COLD AND FREEZER ROOM

KOEL/VRIESCEL | KÜHL UND FRIERZELL | COLD AND FREEZER ROOM | CHAMBRE FROIDE POSITIVE/NEGATIVE

80 mm



	H L	H L	M³		KG	
7489.0005	1200 x 1500 x 2010	1040 x 1340 x 1850	2,6	580	180	
7489.0015	1500 x 1800 x 2010	1340 x 1640 x 1850	4	700	190	
7489.0025	1500 x 2400 x 2010	1340 x 2240 x 1850	5,5	700	250	
7489.0035	1800 x 1800 x 2010	1640 x 1640 x 1850	5	700	260	
7489.0040	1800 x 2100 x 2010	1640 x 1940 x 1850	5,9	700	280	

EXPORT

TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE
TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

	H L	H L	M³		KG	
7489.0060	1800 x 3000 x 2010	1640 x 2840 x 1850	8,5	700	320	
7489.0070	2100 x 2100 x 2010	1940 x 1940 x 1850	6,9	700	280	

SHELVING SYSTEM

REKWERK | REGALSYSTEM | SHELVING SYSTEM | SYSTÈME DE RAYONNAGE







	>		KG	
7013.3005	7489.0005	935/1195 x 450 x 1700	25	
7013.3015	7489.0015	1235/1495 x 450 x 1700	35	
7013.3025	7489.0025	1235/2095 x 450 x 1700	45	
7013.3035	7489.0035	1535/1495 x 450 x 1700	40	
7013.3040	7489.0040	1535/1795 x 450 x 1700	45	
7013.3060	7489.0060	1535/2690 x 450 x 1700	60	
7013.3070	7489.0070	1835/1795 x 450 x 1700	50	

CURTAINS FOR COLD AND FREEZER

7013.2235

- Strokengordijn tbv cel
- Vorhang für Kühl-Frierzell
- Curtains for cold and freezer room
- Pour chambre froide positive / negative



H L	>1050 x >2000
KG	45

VENTING BEAMS FOR FREEZER ROOM

7469.1645

- Ontluchtingsbalken tbv vriescel
- Bodenunterlüftungs balken für Frierzell
- Venting beams for freezer rooom
- Barres de ventilation pour chambre froide negative

H L	8x 2000 x 42 x 42 mm		✗

COLD AND FREEZER ROOM

KOEL/VRIESCEL | KÜHL UND FRIERZELL | COLD AND FREEZER ROOM | CHAMBRE FROIDE POSITIVE/NEGATIVE

120 mm 700 mm



	H L	H L	M³	KG	
7489.2010	1500x1500x2200	1260x1260x1960	3,1	320	
7489.2015	1500x1800x2200	1260x1560x1960	3,9	350	

EXPORT

TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE
TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

	H L	H L	M³	KG	
7489.2020	1500x2100x2200	1260x1860x1960	4,6	380	
7489.2035	1800x1800x2200	1560x1560x1960	4,8	380	
7489.2040	1800x2100x2200	1560x1860x1960	5,7	400	
7489.2045	1800x2400x2200	1560x2160x1960	6,6	420	
7489.2065	2100x2100x2200	1860x1860x1960	6,8	420	
7489.2070	2100x2400x2200	1860x2160x1960	7,9	450	
7489.2075	2100x2700x2200	1860x2460x1960	9	505	
7489.2080	2100x3000x2200	1860x2760x1960	10,1	525	
7489.2090	2400x2100x2200	2160x1860x1960	7,9	450	
7489.2095	2400x2400x2200	2160x2160x1960	9,7	505	
7489.2100	2400x2700x2200	2160x2460x1960	10,4	525	
7489.2105	2400x3000x2200	2160x2760x1960	11,7	545	
7489.2115	2700x1500x2200	2460x1260x1960	6,1	420	
7489.2120	2700x2100x2200	2460x1860x1960	9	505	
7489.2125	2700x2400x2200	2460x2160x1960	10,4	525	
7489.2130	2700x3000x2200	2460x2760x1960	13,3	570	

SHELVING SYSTEM

REKWERK | REGALSYSTEM | SHELVING SYSTEM | SYSTÈME DE RAYONNAGE







	>			
7013.3710	7489.2010	1235/1195 x 450 x 1700	30	
7013.3715	7489.2015	1235/1495 x 450 x 1700	35	
7013.3720	7489.2020	1235/1795 x 450 x 1700	40	
7013.3735	7489.2035	1535/1495 x 450 x 1700	40	
7013.3740	7489.2040	1535/1795 x 450 x 1700	45	
7013.3745	7489.2045	1535/2095 x 450 x 1700	50	
7013.3765	7489.2065	1835/1795 x 450 x 1700	35	
7013.3770	7489.2070	1835/2095 x 450 x 1700	55	
7013.3775	7489.2075	1835/2395 x 450 x 1700	60	
7013.3780	7489.2080	1835/2540 x 450 x 1700	65	
7013.3790	7489.2090	2130/1795 x 450 x 1700	55	
7013.3795	7489.2095	2130/2095 x 450 x 1700	60	
7013.3800	7489.2100	2130/2395 x 450 x 1700	65	
7013.3805	7489.2105	2130/2540 x 450 x 1700	70	
7013.3815	7489.2115	2395/1235 x 450 x 1700	50	
7013.3820	7489.2120	2395/1835 x 450 x 1700	60	
7013.3825	7489.2125	2395/2130 x 450 x 1700	65	
7013.3835	7489.2130	2430/2540 x 450 x 1700	75	

CURTAINS FOR COLD AND FREEZER

7013.2235

- Strokengordijn tbv cel
- Vorhang für Kühl-Frierzell
- Curtains for cold and freezer room
- Pour chambre froide positive / negative



H L D	>1050 x >2000
KG	45

VENTING BEAMS FOR FREEZER ROOM

7469.1645

- Ontluchtingsbalken tbv vriescel
- Bodenunterlüftungs balken für Frierzell
- Venting beams for freezer rooom
- Barres de ventilation pour chambre froide negative

H L D	8x 2000 x 42 x 42 mm		✗

COLD ROOM WITH GLASS DOORS

80 mm









NEW!

	EXPORT TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE				
	H L D	H L D	M³	KG	
7489.3000	1800 x 1200 x 2200	1720 x 1120 x 2120	3,5	361	
7489.3005	2700 x 1200 x 2200	2620 x 1120 x 2120	5,5	483	
7489.3010	3600 x 1200 x 2200	520 x 1120 x 2120	7,5	650	

KOELCEL MET GLASDEUREN

- Haaksysteem
- Excl. Motor
- RVS vloer 1 mm, AISI 430
- Vriesmodel voorzien van drukklep en deurverwarming
- Deur omkeerbaar
- Glasdeuren aan de klantzijde voor zelfbediening
- Omgevingstemperatuur +38°C

KÜHLZELL MIT GLASTÜREN

- Hakensystem
- Exklusiv Motor
- Boden aus 1 mm Edelstahl, AISI 430
- Tiefkühlmodell ausgestattet mit Druckventil und Türheizung
- Tür umkehrbar
- Glastüren auf der Kundenseite für Selbstbedienung
- Umgebungstemperatur +38°C

COLD ROOM WITH GLASS DOORS

- Winding lock system
- Excl. motor
- SS floor 1 mm, AISI 430
- Freezer model with pressure valve and door heating
- Door reversible
- Glass doors on the customer side for self-service
- Ambient temperature +38°C

CHAMBRE FROIDE POSITIVE AVEC PORTES EN VERRE

- Système de crochet
- Exc. Moteur
- Plancher en acier indoxyable, AISI 430
- Modèle de congélation muni d'une soupape de décharge de pression et de chauffage de porte
- Porte reversible
- Portes en verre du côté client pour libre-service
- Temp. ambiente +38°C

SHELVING SYSTEM

REKWERK | REGALSYSTEM | SHELVING SYSTEM | SYSTÈME DE RAYONNAGE







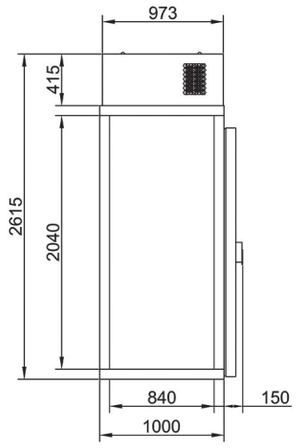


NEW!

	7013.3505	7013.3510	7013.3515
>	7489.3000	7489.3005	7489.3010
H L	1580 x 700 x 2060/2115	2355 x 700 x 2060/2115	3130 x 700 x 2060/2115

MINI COLD ROOM / MINI FREEZER ROOM

700 mm 80 mm







OUT OF PROGRAM

	7469.1300	7469.1305
	MINI COLD ROOM	MINI FREEZER ROOM
H L D	1000 x 1000 x 2615	1000 x 1000 x 2615
H L D	840 x 840 x 2040	840 x 840 x 2040
M	1,44	1,44
	230 V / 0,5 kW	230 V / 1,04 kW
°C	-5/+5°C	-10 /-20°C
	R 404 A	R 404 A
KG	306	314

MINI KOELCEL

INCL. KOELUNIT

MINI VRIESCEL

INCL. VRIESUNIT

- LED verlichting
- 7469.1300: Koelsysteem met verdamper
- 7469.1305: Vriessysteem met verdamper
- Koelcapaciteit tot 5 m³
- Digitale display
- Zink metalen panelen in wit gepoedergecoat
- Hoekstukken grijs kunststof
- Dikte panelen 80 mm.
- Deur te openen vanaf binnenzijde
- Cel voorzien van geleiders

MINI KÜHLZELL

INKL. KÜHLAGGREGAT

MINI FRIERZELL

INKL. TIEFKÜHLAGGREGATE

- LED Beleuchtung
- 7469.1300: Kühlsystem mit Verdampfer
- 7469.1305: Tiefkühlsystem mit Verdampfer
- Kühlleistung bis 5 m³
- Digitalanzeige
- Zinkmetal Panelen weiß pulverbeschichtet
- Ecken Außenseite grauer Kunststoff
- Panelen 80 mm
- Tür öffnet sich von Innen
- Kühlzelle mit Führungsschienen

MINI COLD ROOM

INCL. POSITIVE UNIT

MINI FREEZER ROOM

INCL. NEGATIVE UNIT

- LED lighting
- 7469.1300: Refrigerating unit with evaporation system
- 7469.1305: Freezing unit with evaporation system
- Cooling capacity up to 5 m³
- Digital display
- White coated panels made from zinc-plated steel
- Grey pastic corner pieces
- Panel thickness 80 mm
- Door can be opened from the inside
- Room provided with guides

MINI CHAMBRE FROID

INCL. UNITÉ TYPE POSITIF

MINI CHAMBRE FRIGORIFIQUES

INCL. UNITÉ TYPE NÉGATIF

- Éclairage LED
- 7469.1300: Groupe frigorifique avec système d'évaporation
- 7469.1305: Unité de congélation avec système d'évaporation
- Capacité de refroidissement jusqu'à 5 m³
- Affichage numérique
- Panneaux à revêtement blanc en acier zingué
- Pièces d'angle pastic gris
- Épaisseur du panneau 80 mm
- La porte peut être ouverte de l'intérieur
- Chambre avec guides

7469.1310	
	Grids
1x	825 x 780

MINI COLD ROOM / MINI FREEZER ROOM

630 mm 3x 80 mm





NEW!

	7489.0300	7489.0305
	MINI COLD ROOM	MINI FREEZER ROOM
H L	1000 x 1000 x 2340	1000 x 1000 x 2340
H L	840 x 840 x 1850	840 x 840 x 1850
M³	1,59	1,59
	230 V / 0,85 kW	230 V / 1,1 kW
°C	-2 / +8°C	-10 / -22°C
	R 290	R 290
KG	230	245

MINI KOELCEL

INCL. KOELUNIT

MINI VRIESCEL

INCL. VRIESUNIT

- 7489.0300: Koelsysteem met verdamper
- 7489.0305: Vriessysteem met verdamper
- Omkeerbare deur
- Automatische ontdooiing
- Deur te openen vanaf binnenzijde
- Dikte panelen 80 mm
- Cel voorzien van geleiders, plaats voor 5 roosters, waarvan 3 inclusief
- Omgevingstemperatuur +32°C

MINI KÜHLZELL

INKL. KÜHLAGGREGAT

MINI FRIERZELL

INKL. TIEFKÜHLAGGREGATE

- 7489.0300: Kühlsystem mit Verdampfer
- 7489.0305: Tiefkühlsystem mit Verdampfer
- Tür umkehrbar
- Automatische Abtauung
- Tür öffnet sich von Innen
- Panelen 80 mm
- Kühlzelle mit Führungsschienen, platz für 5 Gitter, davon 3 Stück inklusiv
- Umgebungstemperatur +32°C

MINI COLD ROOM

INCL. POSITIVE UNIT

MINI FREEZER ROOM

INCL. NEGATIVE UNIT

- 7489.0300: Refrigerating unit with evaporation system
- 7489.0305: Freezing unit with evaporation system
- Reversible door
- Automatic defrost
- Door can be opened from the inside
- Panel thickness 80 mm
- Room provided with guides, space for 5 shelves, 3 of which are included
- Ambient temperature +32°C

MINI CHAMBRE FROID

INCL. UNITÉ TYPE POSITIF

MINI CHAMBRE FRIGORIFIQUES

INCL. UNITÉ TYPE NÉGATIF

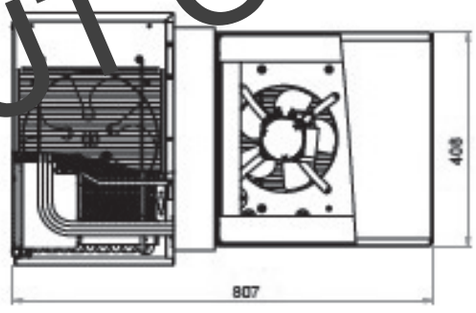
- 7489.0300: Groupe frigorifique avec système d'évaporation
- 7489.0305: Unité de congélation avec système d'évaporation
- Porte réversible
- Dégivrage automatique
- La porte peut être ouverte de l'intérieur
- Épaisseur du panneau 80 mm
- Chambre avec guides, espace pour 5 grilles, dont 3 inclus
- Temp. ambiente +32°C

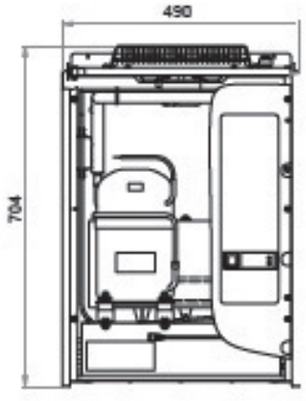
POSITIVE WALL-MOUNTED UNIT

INSTEEKUNIT KOELL | KÜHLAGGREGAT | POSITIVE WALL-MOUNTED UNIT | UNITÉ DE RÉFROIDISSEMENT TYPE POSITIF



OUT OF PROGRAM





	7469.1100	7469.1105
H L	490 x 807 x 704	490 x 807 x 704
	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,79 kW
°C	0/+10°C	0/+10°C
	R 452 A	R 452 A
KG	57	61

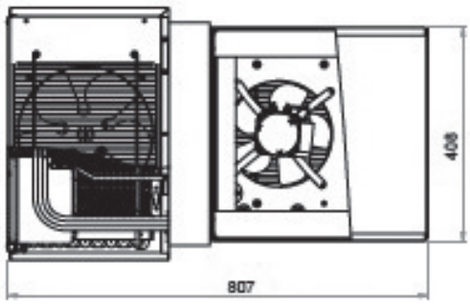
TEMPERATURE SURROUNDING		
30°C	7	10,3
45°C	5,1	7,6

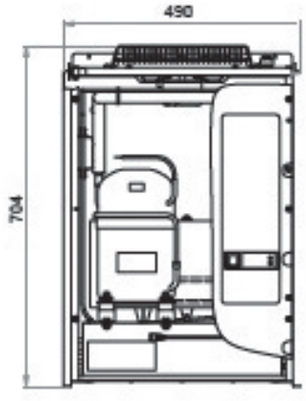
NEGATIVE STRADDLE-TYPE UNIT

INHANGUNIT VRIESER | TIEFKÜHLAGGREGAT | NEGATIVE STRADDLE-TYPE UNIT | UNITÉ DE RÉFROIDISSEMENT TYPE NÉGATIF



OUT OF PROGRAM



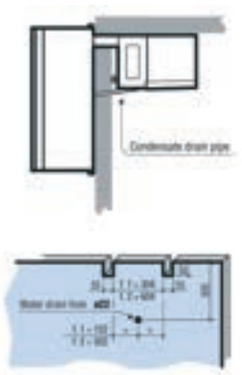


	7469.1120	7469.1110
H L	490 x 807 x 704	490 x 807 x 704
	230 V / 1,2 kW	230 V / 1,3 kW
°C	-10/-20°C	-10/-20°C
	R 452 A	R 452 A
KG	63	77

TEMPERATURE SURROUNDING		
30°C	4,2	7,2
45°C	3,2	5,6

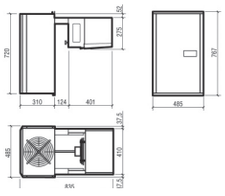
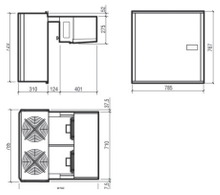
POSITIVE STRADDLE-TYPE UNIT

INHANGUNIT KOEL | KÜHLAGGREGAT HUCKEPACK | POSITIVE STRADDLE-TYPE UNIT | UNITÉ DE RÉFROIDISSEMENT TYPE POSTIF







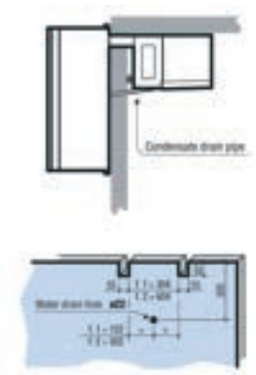
	7492.0003	7492.0005	7492.0010	7492.0015	7492.0017	7492.0020
					NEW!	
H L	485 x 835 x 767	485 x 835 x 767	485 x 835 x 767	785 x 835 x 767	785 x 835 x 767	770 x 835 x 767
	230 V / 0,71 kW	230 V / 0,92 kW	230 V / 1,16 kW	230 V / 1,47 kW	230 V / 1,58 kW	400 V / 2,06 kW
°C	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
KG	49	49	55	73	74	92

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room voluma m3

	Temperatura cella • Cold room temperatura																	
	+5°C						0°C						-5°C					
	Temperatura estern • Ambient temperatura																	
	+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+ 43°C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7492.0003	1340	16,5	1025	12,2	765	6,6	1105	12,5	830	7,7	615	4	960	9,1	670	5,3	480	3
7492.0005	1565	20,5	1215	15,5	960	8,5	1290	15,5	985	10,4	775	6	1065	10,7	800	7,8	625	4,3
7492.0010	1965	28,1	1520	19,3	1205	11,4	1620	20	1240	14,1	975	8,2	1335	13,5	1000	8,8	785	5,9
7492.0015	2560	30,9	1990	22,5	1490	14,5	2040	21,8	1555	16,1	1205	9,9	1680	15,8	1260	10,5	970	7,1
7492.0017	3055	35,6	2375	28,1	1810	19,3	2435	25,4	1860	19,3	1470	14,2	2005	19	1505	14	1190	11,3
7492.0020	4462	78,8	3468	61,5	2550	34,1	3554	54,7	2713	40,4	2065	23,2	2927	39,3	2198	28	1662	16,2

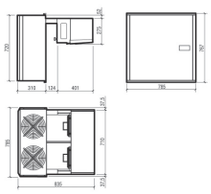
NEGATIVE STRADDLE-TYPE UNIT

INHANGUNIT VRIESER | TIEFKÜHLAGGREGAT HUCKEPACK | NEGATIVE STRADDLE-TYPE UNIT | UNITÉ DE RÉFROIDISSEMENT TYPE NÉGATIF







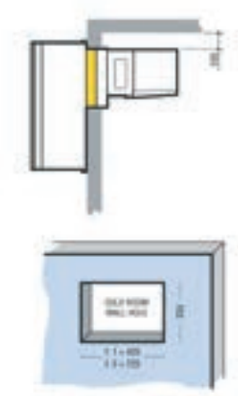
	7492.0024	7492.0025	7492.0029	7492.0030	7492.0035
			NEW!		
					
H L	785 x 835 x 767	785 x 835 x 767	785 x 835 x 767	785 x 835 x 767	770 x 1070 x 860
	230 V / 1,46 kW	230 V / 1,81 kW	230 V / 2,53 kW	400 V / 2,47 KW	400 V / 2,47 KW
°C	-10/-20°C	-10/-20°C	-10/-20°C	-10/-20°C	-10/-20°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
KG	78	89	88	88	115

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room voluma m3

	Temperatura cella • Cold room temperatura											
	-18 °C						-22 °C					
	Temperatura esterna • Ambient temperatura											
	+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+43°C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7492.0024	1400	16,4	1015	10	755	7,1	1110	11,7	800	7	575	4,8
7492.0025	1870	23,1	1365	13,7	920	9,1	1540	17,7	1090	9,8	700	6,3
7492.0029	2650	35,3	1990	21,4	1500	16	2180	26,8	1590	15,6	1175	11,1
7492.0030	2650	35,3	1990	21,4	1500	16	2180	26,8	1590	15,6	1175	11,1
7492.0035	2920	38,9	2281	24,5	1663	17,7	2472	30,3	1838	18	1302	12,36

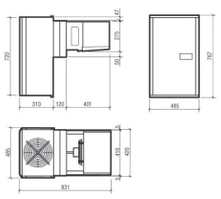
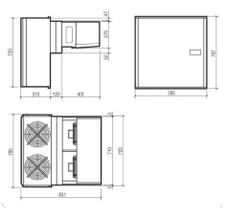
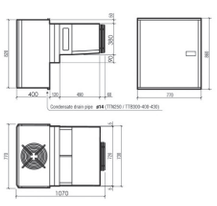
POSITIVE WALL-MOUNTED UNIT

INSTEEKUNIT KOEL | KÜHLAGGREGAT HUCKEPACK | POSITIVE WALL-MOUNTED UNIT | UNITÉ DE RÉFROIDISSEMENT TYPE POSTIF







	7492.0080	7492.0085	7492.0090	7492.0095
				
H L	485 x 831 x 767	485 x 831 x 767	785 x 831 x 767	770 x 1070 x 860
	230 V / 0,92 kW	230 V / 1,16 kW	230 V / 1,47 kW	400 V / 2,06 kW
°C	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
KG	52	58	79	95

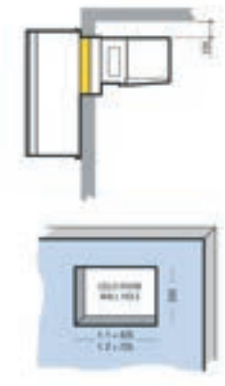
Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room voluma m3

Temperatura cella • Cold room temperatura

	+5°C				0°C				-5°C							
Temperatura estern • Ambient temperatura	+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+ 43°C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7492.0080	1565	20,5	1215	15,5	960	8,5	1290	15,5	985	10,4	775	6	1065	10,7	800	7,8	625	4,3
7492.0085	2025	26,5	1570	20	1240	11	1670	20,1	1275	13,4	1005	7,8	1375	13,8	1035	10	810	5,5
7492.0090	2560	30,9	1990	22,5	1490	14,5	2040	21,8	1555	16,1	1205	9,9	1680	15,8	1260	10,5	970	7,1
7492.0095	4462	78,8	3468	61,5	2550	34,1	3554	54,7	2713	40,4	2065	23,2	2927	39,3	2198	28	1662	16,2

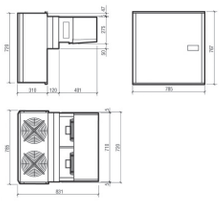
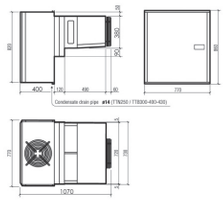
NEGATIVE WALL-MOUNTED UNIT

INSTEEKUNIT VRIES | TIEFKÜHLAGGREGAT HUCKEPACK | NEGATIVE WALL-MOUNTED UNIT | UNITÉ DE RÉFROIDISSEMENT TYPE NÉGATIF







	7492.0100	7492.0105	7492.0110	7492.0115
				
H L	785 x 831 x 767	785 x 831 x 767	785 x 831 x 767	770 x 1070 x 860
	230 V / 1,46 kW	400 V / 1,81 kW	400 V / 2,63 kW	400 V / 2,47 kW
°C	-10/-20°C	-10/-20°C	-10/-20°C	-10/-20°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
KG	84	86	86	118

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room voluma m3

	Temperatura cella • Cold room temperatura											
	-18°C						-22°C					
	Temperatura esterna • Ambient temperatura											
	+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+43 C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7492.0100	1400	16,4	1015	10	755	7,1	1110	11,7	800	7	575	4,8
7492.0105	1870	23,1	1365	13,7	920	9,1	1540	17,7	1090	9,8	700	6,3
7492.0110	2650	35,3	1990	21,4	1500	16	2180	26,8	1590	15,6	1175	11,1
7492.0115	2920	38,9	2281	24,5	1663	17,7	2472	30,3	1838	18	1302	12,36

POSITIVE SPLIT UNIT

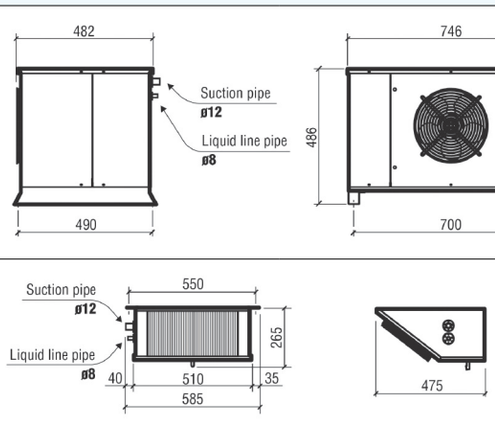
SPLIT UNIT KOEL/VRIES

KÜHLAGGREGAT/TIEF-KÜHLAGGREGAT SPLIT

POSITIVE/NEGATIVE SPLIT UNIT

UNITÉ RÉFROIDISSEMENT SPLIT TYPE POSITIF/NÉGATIF



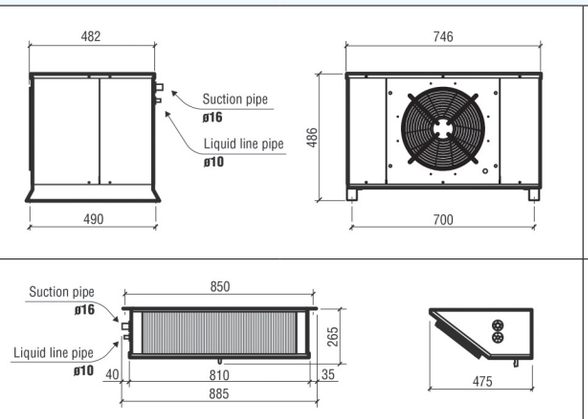
	7480.0005	7480.0010
		
	230 V / 0,74 W	230 V / 1,19 kW
°C	0/+5°C	0/+5°C
KG	50	53

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room voluma m3

	Temperatura cella • Cold room temperatura																	
	+5°C						0°C						-5°C					
	Temperatura estern • Ambient temperatura																	
	+25°C		+32°C		+43°C		+25°C		+32°C		+43°C		+25°C		+32°C		+ 43°C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7480.0005	1269	24,49	1155	15,43	968	5,59	1090	15,27	986	9,72	812	3,52	937	9,79	843	6,26	691	2,31
7480.0010	1825	40,21	1674	26,17	1388	9,81	1528	25,18	1434	16,87	1300	7,48	1321	16,51	1224	11,05	1087	4,86
7480.0015	2717	71,95	2458	47,29	2056	18,97	2273	45,51	2054	29,91	1773	12,76	1922	29,53	1740	19,53	1514	8,59
7480.0040	3057	83,97	2768	55,84	2274	22,1	2568	53,42	2315	35,42	1912	14,35	2177	34,92	1957	23,23	1613	9,49
7480.0045	4562	96,37	4141	73,32	3434	48,32	3894	66,26	3505	53,11	2874	32,62	3283	46,21	2959	40,14	2422	25,85





	7480.0015	7480.0040	7480.0045
H / L			
⚡	230 V / 1,53 kW	230 V / 1,53 kW	400 V / 2,26 kW
°C	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C
KG	78	78	101

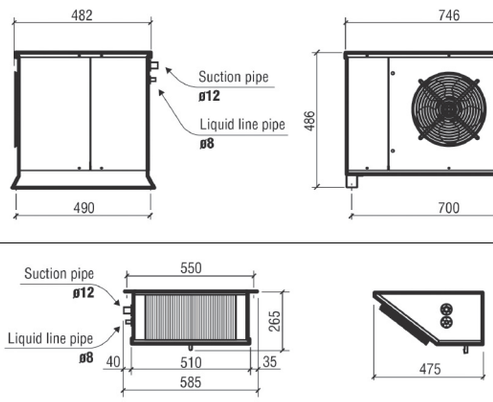


NEGATIVE SPLIT UNIT

SPLIT UNIT KOEL/VRIES
KÜHLAGGREGAT/TIEF-KÜHLAGGREGAT SPLIT
POSITIVE/NEGATIVE SPLIT UNIT
UNITÉ RÉFROIDISSEMENT SPLIT TYPE POSITIF/NÉGATIF



7480.0020



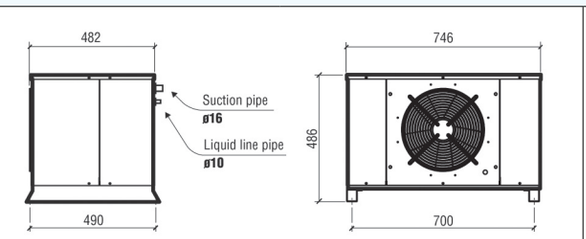
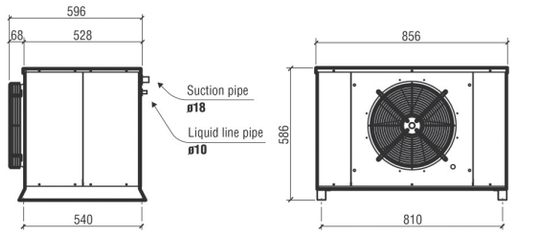
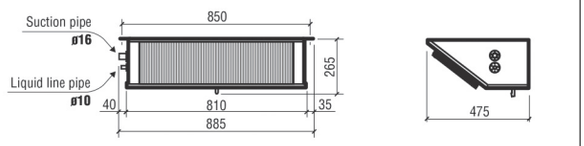
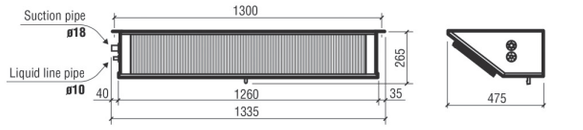
	230 V / 1,38 kW
°C	-18/-22°C
KG	71

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room voluma m3

	Temperatura cella • Cold room temperatura											
	-18°C						-22°C					
	Temperatura esterna • Ambient temperatura											
	+25°C		+32°C		+43°C		+25°C		+32°C		+43 C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7480.0020	1164	11,28	1028	7,41	791	2,66	1013	8,1	882	5,21	686	1,92
7480.0025	1603	19,21	1392	12,41	1065	4,52	1399	13,79	1194	8,74	887	3,05
7480.0030	1885	24,59	1646	16,07	1276	6,09	1588	16,83	1378	10,94	1050	4,04
7480.0055	2297	31,69	2026	23,81	1612	13,33	1982	25,05	1733	18,52	1360	9,41
7480.0060	2618	36,22	2348	27,54	1910	15,88	2223	26,18	1980	21,17	1586	10,88





	7480.0025	7480.0030	7480.0055	7480.0060
H / L				
				
⚡	230 V / 1,48 kW	400 V / 1,78 kW	400 V / 2,72 kW	400 V / 2,68 kW
°C	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C
KG	79	81	109	111



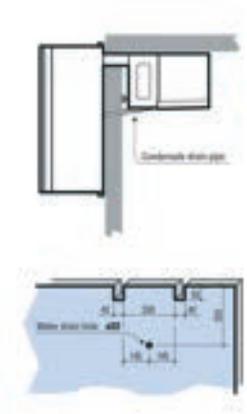
POSITIVE STRADDLE-TYPE UNIT SMALL

INHANGUNIT KOEL SMAL

KÜHLAGGREGAT HUCKEPACK SCHMAL

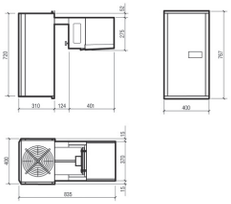
POSITIVE STRADDLE-TYPE UNIT SMALL

UNITÉ DE RÉFROIDISSEMENT TYPE POSTIF SMALL







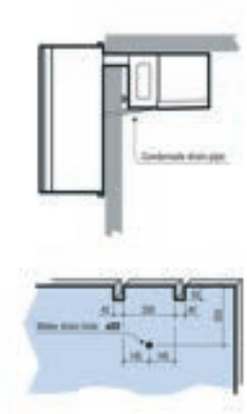
	7492.0060	7492.0065	7492.0070
			
H L	400 x 835 x 767	400 x 835 x 767	400 x 835 x 767
	230 V / 0,68 kW	230 V / 0,92 kW	230 V / 1,16 kW
°C	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A
KG	46	47	52

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room voluma m3

	Temperatura cella • Cold room temperatura																	
	+5°C						0°C						-5°C					
	Temperatura estern • Ambient temperatura																	
	+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+ 43°C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7492.0060	1005	12,4	770	9,2	580	5	830	9,4	625	5,8	465	2,8	685	6,5	505	4	370	2,2
7492.0065	1565	20,5	1215	15,5	960	8,5	1290	15,5	985	10,4	775	6	1065	10,7	800	7,8	625	4,3
7492.0070	1965	28,1	1520	19,3	1205	11,4	1620	20	1240	14,1	975	8,2	1335	13,5	1000	8,8	785	5,9

NEGATIVE STRADDLE-TYPE UNIT SMALL

INHANGUNIT VRIES SMAL | TIEFKÜHLAGGREGAT HUCKEPACK SCHMAL | NEGATIVE STRADDLE-TYPE UNIT SMALL | UNITÉ DE RÉFROIDISSEMENT TYPE NÉGATIF SMALL







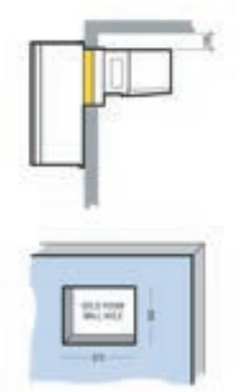
7492.0075	
	
H L	400 x 835 x 767
	230 V / 1,35 kW
°C	-18/-25°C
	R 452 A
KG	56

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room voluma m3

	Temperatura cella • Cold room temperatura											
	-18 °C						-22 °C					
	Temperatura esterna • Ambient temperatura											
	+25°C		+32°C		+43°C		+25°C		+32°C		+43°C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7492.0075	1150	12,5	815	7,1	620	5,5	935	10,2	635	4,7	470	3,5

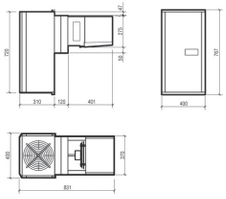
POSITIVE WALL-MOUNTED UNIT SMALL

INSTEEKUNIT KOEL SMAL | KÜHLAGGREGAT HUCKEPACK SCHMAL | KÜHLAGGREGATE HUCKEPACK SMALL | UNITÉ DE RÉFROIDISSEMENT TYPE POSITIF SMALL







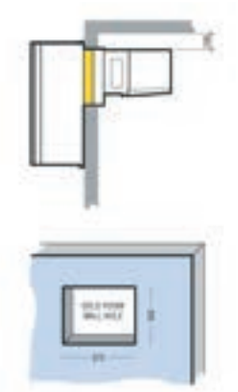
	7492.0120	7492.0125	7492.0130
			
H L	400 x 831 x 767	400 x 831 x 767	400 x 831 x 767
	230 V / 0,66 kW	230 V / 0,92 kW	230 V / 1,16 kW
°C	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A
KG	49	50	56

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room voluma m3

	Temperatura cella • Cold room temperatura																	
	+5°C						0°C						-5°C					
	Temperatura estern • Ambient temperatura																	
	+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+ 43°C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7492.0120	1005	12,4	770	9,2	580	5	830	9,4	625	5,8	465	2,8	685	6,5	505	4	370	2,2
7492.0125	1565	20,5	1215	15,5	960	8,5	1290	15,5	985	10,4	775	6	1065	10,7	800	7,8	625	4,3
7492.0130	2025	26,5	1570	20	1240	11	1670	20,1	1275	13,4	1005	7,8	1375	13,8	1035	10	810	5,5

NEGATIVE WALL-MOUNTED UNIT SMALL

INSTEEKUNIT VRIES SMAL | TIEFKÜHLAGGREGAT HUCKEPACK SCHMAL | NEGATIVE WALL-MOUNTED UNIT SMALL | UNITÉ DE RÉFROIDISSEMENT TYPE NÉGATIF SMALL







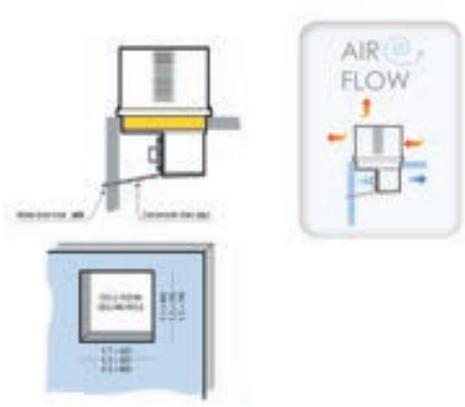
7492.0135	
	
H L	400 x 831 x 767
	230 V / 1,35 kW
°C	-18/-25°C
	R 452 A
KG	63

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room voluma m3

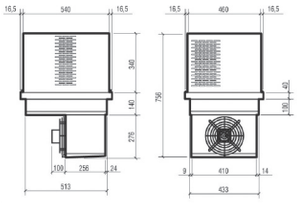
	Temperatura cella • Cold room temperatura											
	-18 °C						-22 °C					
	Temperatura esterna • Ambient temperatura											
	+25°C		+32°C		+43°C		+25°C		+32°C		+43°C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7492.0135	1275	13,9	905	7,9	655	5,8	1035	11,3	705	5,2	495	3,7

ROOF-TOP POSITIVE MOUNTED UNIT

DAKUNIT KOEL | DECKENSTOPFER KÜHLAGGREGAT | ROOF-TOP POSITIVE MOUNTED UNIT | UNITÉ DE PLAFONNIERS TYPE POSITIF





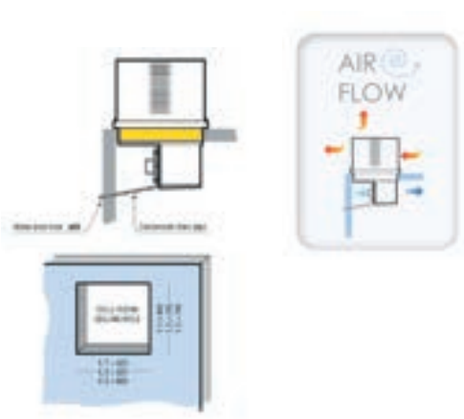
	7492.0040	7492.0045
		
H L	460 x 540 x 756	460 x 540 x 756
	230 V / 0,92 kW	230 V / 1,1 kW
°C	-5/+5°C	-5/+5°C
	R 452 A	R 452 A
KG	52	54

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room voluma m3

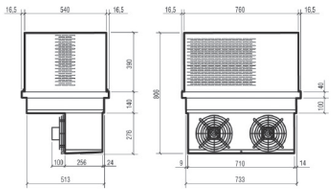
	Temperatura cella • Cold room temperatura																	
	+5°C						0°C						-5°C					
	Temperatura estern • Ambient temperatura																	
	+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+ 43°C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7492.0040	1565	20,5	1215	15,5	960	8,5	1290	15,5	985	10,4	775	6	1065	10,7	800	7,8	625	4,3
7492.0045	1965	28,1	1520	19,3	1205	11,4	1620	20	1240	14,1	975	8,2	1335	13,5	1000	8,8	785	5,9

ROOF-TOP NEGATIVE MOUNTED UNIT

DAKUNIT VRIES | DECKENSTOPFER TIEFKÜHLAGGREGAT | ROOF-TOP NEGATIVE MOUNTED UNIT | UNITÉ DE PLAFONNIERS TYPE NÉGATIF



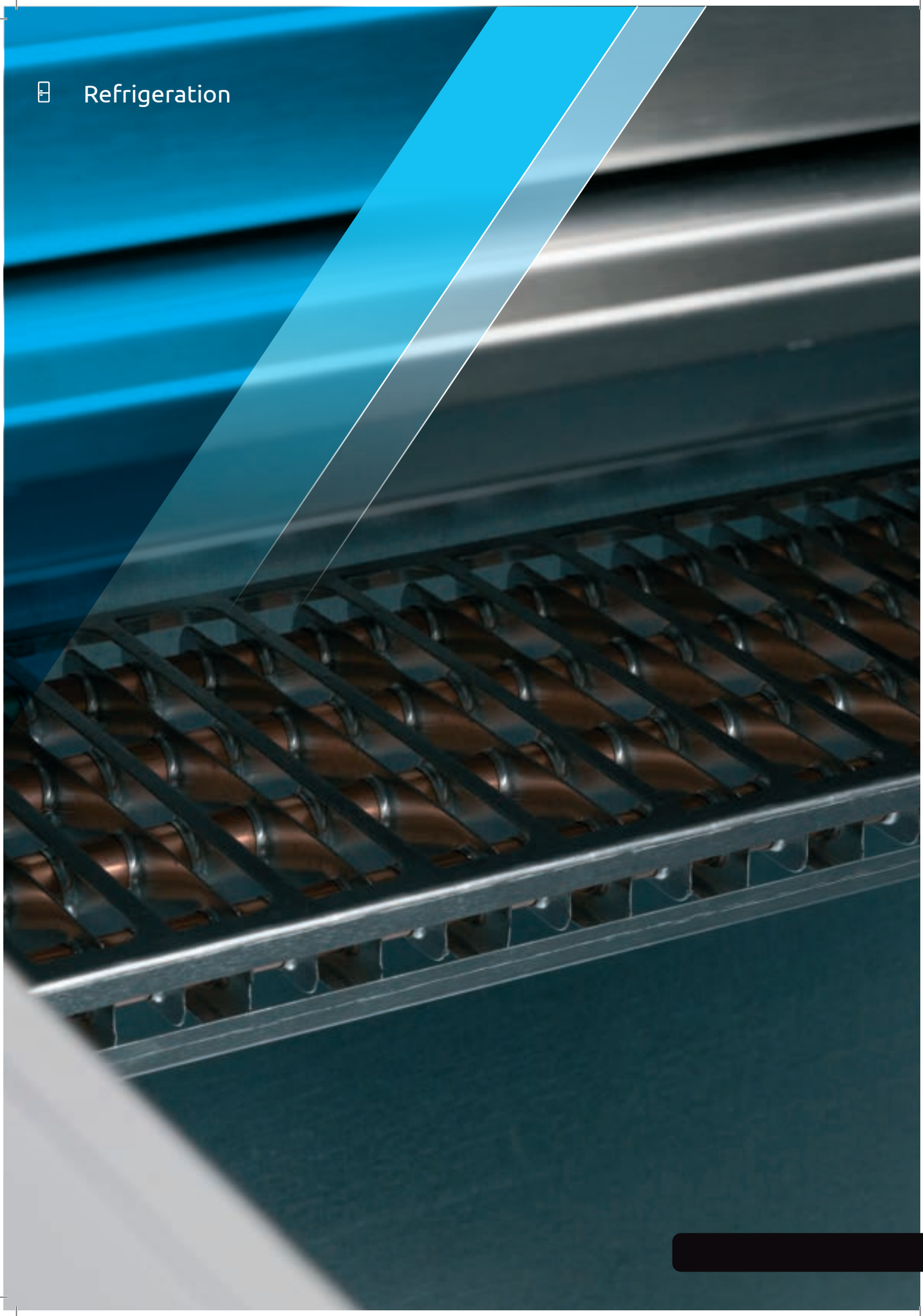


	7492.0050	7492.0055
		
H L	760 x 540 x 806	760 x 540 x 806
	230 V / 1,46 kW	400 V / 1,81 kW
°C	-18/-25°C	-18/-25°C
	R 452 A	R 452 A
KG	79	81

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room voluma m3

	Temperatura cella • Cold room temperatura											
	-18 °C						-22 °C					
	Temperatura esterna • Ambient temperatura											
	+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+43°C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7492.0050	1400	16,4	1015	10	755	7,1	1110	11,7	800	7	575	4,8
7492.0055	1870	23,1	1365	13,7	920	9,1	1540	17,7	1090	9,8	700	6,3

Refrigeration



HORIZONTAL COOLER SS COVER





OUT OF PROGRAM





	7066.0005	7066.0010
H L	1010 x 545 x 840	1510 x 545 x 840
H L	930 x 460 x 400	1430 x 460 x 400
	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,199 kW
Ltr	137 L	230 L
°C	+2/+6°C	+2/+6°C
	R 600 A	R 600 A
KG	49	75

KOELKIST RVS DEKSEL

- Statische koeler
- Behuizing wit gepoedercoat
- Alluminium binnenzijde
- RVS schuifdeksel
- Binnenzijde voorzien van verticale "dividers"
- Koperen verdamper met aluminium vinnen
- Manuele thermostaat

KÜHLTRUHE EDELSTAHL DECKEL

- Statische Kühlung
- Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- Aluminium Innenseite
- Edelstahl Schiebedeckel
- Innenseite mit Vertikaler "Teiler"
- Kupfer Verdampfer mit Aluminium 'Flossen'
- Manuelles Thermostat

HORIZONTAL COOLER SS COVER

- Static cooling
- Housing white powdercoated
- Aluminium interior
- Stainless steel sliding lid
- Interior with adjustable vertical dividers
- Copper evaporator with aluminium fins
- Manual thermostat

CONSERVATEUR DE BOUTEILLES COUVERCLE EN INOX

- Froid statique
- Boîtier laqué blanc
- Intérieur en aluminium
- Couvercle coulissant en acier inoxydable
- Intérieur avec séparateurs verticaux réglables
- Évaporateur en cuivre avec ailettes en aluminium
- Thermostat manuel

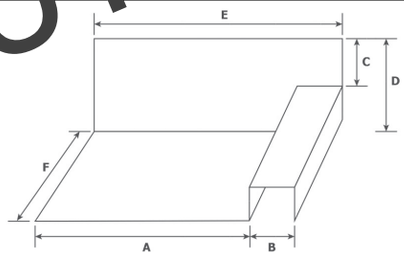
CHEST FREEZER SS COVER

75 mm





OUT OF PROGRAM

	7450.0185	7450.0190
H L	753 x 553 x 81	953 x 553 x 811
H L	620 x 420 x 631	820 x 420 x 631
		**7450.0185** A 420 B 200 C 431 D 631 E 620 F 420 **7450.0190** A 620 B 200 C 431 D 631 E 820 F 420
	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,15 kW
Ltr	148 L	201 L
°C	-18/-25°C	-18/-25°C
	R 600 A	R 600 A
dB	46	48
	1x	2x
KG	43	48

VRIESKIST RVS DEKSEL

- LED verlichting
- Manuele thermostaat met display
- Dikte isolatie 75 mm
- RVS deksel met kunsstof hoeken
- Ronde afwerking hoeken voor makkelijk schoonmaken
- Deksel scharniert tussen de 35°-70°
- Snel- en diepvriezen
- Stil model

TIEFKÜHLTRUHE EDELSTAHL DECKEL

- LED Beleuchtung
- Manuelles Thermostat mit display
- Isolierschicht 75 mm
- Edelstahl Deckel mit Kunststoff Ecken
- Runde Endbearbeitung Ecken für einfach sauber machen
- Deckel scharniert zwischen 35°-70°
- Schnell- und Tiefkühlen
- Stilles Modell

CHEST FREEZER SS COVER

- LED lighting
- Manual thermostat with display
- 75 mm insulation
- Stainless steel lid with plastic corners
- Internal round edges for easy cleaning
- Balanceable hinges of the door, freely stop from 35° to 70° angle
- Quick and deeply freezing
- Low noise design

CONGÉLATEUR BAHUT COUVERCLE EN INOX

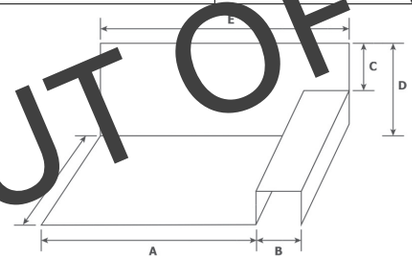
- Éclairage LED
- Thermostat manuel avec affichage
- Isolation 75 mm
- Couvercle en acier inoxydable avec angles en plastique
- Bords ronds internes pour un nettoyage facile
- Charnières équilibrables de la porte, arrêtent librement de 35° à 70°
- Congélation rapide et profonde
- Conception à faible bruit

CHEST FREEZER SS COVER

45 dB

75 mm



	7450.0166	7450.0168	7450.0170	7450.0172
H L	1055 x 575/630 x 845	1050 x 637/680 x 850	1604 x 675/720 x 860	1850 x 745/795 x 885
H L				
	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,19 kW
Ltr	260 L	390 L	526 L	768 L
°C	-17/-24°C	-17/-24°C	-17/-24°C	-17/-24°C
	R 600 A	R 600 A	R 290	R 290
	1x	1x	2x	2x
KG	60	71	92	112

7450.0166	A	520	B	420	C	405	D	665	E	935	F	460
7450.0168	A	970	B	220	C	420	D	670	E	1190	F	490
7450.0170	A	1170	B	290	C	450	D	710	E	1450	F	520
7450.0172	A	1380	B	330	C	400	D	720	E	1710	F	600

OUT OF PROGRAM

VRIESKIST RVS DEKSEL

- LED verlichting
- Manuele thermostaat
- Dikte isolatie 75 mm
- RVS deksel
- Deksel scharniert tussen de 35°-70°
- Snel en diepvriezen
- Stil model

TIEFKÜHLTRUHE EDELSTAHL DECKEL

- LED Beleuchtung
- Manuelles Thermostat
- Isolierschicht 75 mm
- Edelstahl Deckel
- Deckel scharniert zwischen 35°-70°
- Schnell- und Tiefkühlen
- Stilles Modell

CHEST FREEZER SS COVER

- LED lighting
- Analog temperature controller
- 75 mm insulation
- Stainless steel lid
- Balanceable hinges of the door, freely stop from 35° to 70° angle
- Quick and deeply freezing
- Low noise design

CONGÉLATEUR BAHUT COUVERCLE EN INOX

- Éclairage LED
- Régulateur de température analogique
- Isolation 75 mm
- Couvercle en acier inoxydable
- Charnières de porte basculante, s'arretant librement de 35° à 70°
- Congélation rapide et profonde
- Conception à bruit réduit

7451.0030	
Basket freezer	
>	7450.0168

7451.0032	
Basket freezer	
>	7450.0170

7451.0034	
Basket freezer	
>	7450.0172

7451.0095	
Castors set	
>	7450.0166

7451.0100	
Castors set	
>	7450.0168

7451.0105	
Castors set	
>	7450.0170

7451.0110	
Castors set	
>	7450.0172

CHEST FREEZER GLASS COVER

50 dB

75 mm



SUPER MARKET

	7450.1000	7450.1005	7450.1010
H L	1550 x 960 x 825	2050 x 960 x 825	2550 x 960 x 825
H L	1355 x 765 x 629	1855 x 765 x 629	2355 x 765 x 629
	230 V / 0,41 kW	230 V / 0,6 kW	230 V / 0,6 kW
Ltr	530 L	750 L	980 L
°C	-18/-24°C	-18/-24°C	-18/-24°C
	R 290	R 290	R 290
	4x	6x	8x
KG	96	105	125

OUT OF PROGRAM

CHEST FREEZER



SUPER MARKET

	7450.0192	7450.0194
H L	1852 x 778 x 845	2165 x 865 x 885
	230 V	230 V
Ltr	526 L	718 L
°C	< -18°C	< -18°C
	R 290	R 290
dB	54	55
	1x	1x
KG	90	100

VRIESKIST GLASDEKSEL

- Statische koeling
- Handmatige ontdooiing
- Inclusief 4, 6 en 8 manden
- Omgevingstemperatuur 32°C
- Glazen schuifdeksel
- Digitale display
- Isolatie 75 mm
- Aftap aan voorzijde

TIEFKÜHLTRUHE GLASDECKEL

- Statische Kühlung
- Manuelle Abtauung
- Inklusive 4, 6 und 8 Körbe
- Umgebungstemperatur 32°C
- Glasschiebedeckel
- Digitalanzeige
- Isolierschicht 75 mm
- Ablasshahn Vorseite

CHEST FREEZER GLASS COVER

- Static cooler
- Manual defrost
- Including 4, 6 and 8 baskets
- Ambient temp. +32°C
- Sliding glass cover
- Digital display
- Insulation 75 mm
- Drainage on front

CONGÉLATEUR BAHUT COUVERCLE EN VERRE

- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Incl. 4, 6 et 8 paniers
- Temp. ambiente +32°C
- Couvercle coulissant en verre
- Affichage numérique
- Isolation 75 mm
- Drainage à l'avant

VRIESKIST

- Statische koeling
- Handmatige ontdooiing
- Inclusief 1 mand
- Omgevingstemperatuur 32 °C
- Glazen schuifdeksel

TIEFKÜHLTRUHE

- Statische Kühlung
- Manuelle Abtauung
- Inklusive 1 Korb
- Umgebungstemperatur 32 °C
- Glasschiebedeckel

CHEST FREEZER

- Static cooler
- Manual defrost
- Including 1 basket
- Ambient temp. +32°C
- Sliding glass cover

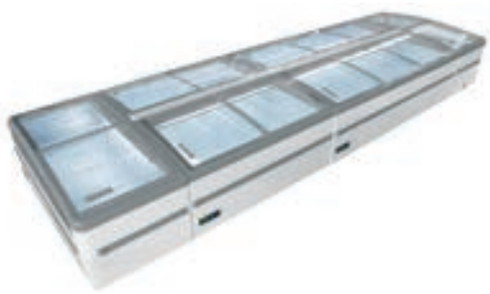
CONGÉLATEUR BAHUT

- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Incl. 1 panier
- Temp. ambiente +32°C
- Couvercle coulissant en verre

CHEST FREEZER

50 dB

75 mm





OUT OF PROGRAM

SUPER MARKET

	7450.1015	7450.1025	7450.1020
			KOP ELEMENT | KOPF ELEMENT HEAD ELEMENT | ÉLÉMENT DE LA TÊTE
H L D	1650 x 900 x 835	2100 x 900 x 835	1820 x 900 x 835
	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,5 kW	230 V / 0,53 kW
Ltr	590 L	785 L	660 L
°C	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290	R 290
	3x divider	4x divider	4x divider
KG	73	93	83

VRIESKIST

- Statische koeling
- Automatische ontdooing
- Inclusief 3 of 4 verdelers
- Isolatie 75 mm
- Digitale display
- Met verlichting
- Aftap aan voorzijde
- Op wielen

TIEFKÜHLTRUHE

- Statische Kühlung
- Automatische Abtauung
- Inklusive 3 oder 4 Abscheider
- Isolierschicht 75 mm
- Digitalanzeige
- Inklusiv Beleuchtung
- Ablasshahn Vorseite
- Auf Räder

CHEST FREEZER

- Static cooler
- Automatic defrost
- Including 3 or 4 dividers
- Insulation 75 mm
- Digital display
- With lighting
- Drainage on front
- Mobile

CONGÉLATEUR BAHUT

- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Y compris 3/4 et 4 séparateurs
- Isolation 75 mm
- Affichage numérique
- Avec éclairage
- Drainage à l'avant
- Mobile

7450.1030



Chest Freezer joint	
>	7450.1015
B	1646

7450.1035

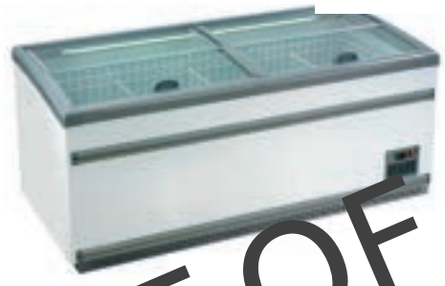


Chest Freezer joint	
>	7450.1025
B	2096

CHEST FREEZER

LED







OUT OF PROGRAM

NEW!

SUPER MARKET

	7455.2645	7455.2655	7455.2650
			KOP ELEMENT | KOPF ELEMENT HEAD ELEMENT | ÉLÉMENT DE LA TÊTE
H L	1450 x 850 x 870	2100 x 850 x 870	1850 x 850 x 795
H L	1303 x 691 x 733	1682 x 691 x 660	1953 x 691 x 733
	230 V / 0,5 kW	230 V / 0,53 kW	230 V / 0,45 kW
Ltr	530 L	850 L	630 L
°C	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290	R 290
dB	56	61	56
	2x divider	4x divider	3x divider
KG	134	175	160

VRIESKIST

- Statische koeling
- Automatische ontdooing
- Inclusief 2, 3 en 4 verdelers
- LED verlichting
- Omgevingstemperatuur 32°C
- Digitale thermostaat
- Glazen schuifdeksel
- Verstelbare pootjes

TIEFKÜHLTRUHE

- Statische Kühlung
- Automatische Abtauung
- Inklusive 2, 3 und 4 Abscheider
- LED Beleuchtung
- Umgebungstemperatur 32°C
- Digitales thermostat
- Glasschiebedeckel
- Einstellbare Füße

CHEST FREEZER

- Static cooler
- Automatic defrost
- Including 2, 3 and 4 dividers
- LED Lighting
- Ambient temp. +32°C
- Digital thermostat
- Sliding glass cover
- Adjustable feet

CONGÉLATEUR BAHUT

- Froid statique
- Dégivrage automatique
- Y compris 2/3 et 4 séparateurs
- Éclairage LED
- Temp. ambiente +32°C
- Thermostat numérique
- Couvercle coulissant en verre
- Pieds réglables

7455.2630



Chest Freezer joint	
>	7455.2645
B	1450

7455.2635



Chest Freezer joint	
>	7455.2655
B	2100

7455.2540

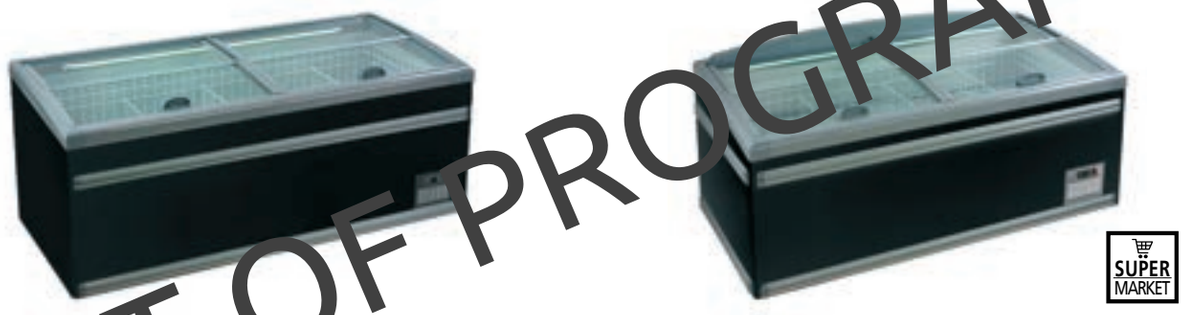


Divider	
>	7455.2645-2655-2650

CHEST FREEZER

LED





OUT OF PROGRAM

SUPER MARKET

	7455.2615	7455.2625	7455.2620
			KOP ELEMENT | KOPF ELEMENT HEAD ELEMENT | ÉLÉMENT DE LA TÊTE
H L D	1450 x 850 x 870	2100 x 850 x 870	1850 x 850 x 795
H L D	1303 x 691 x 733	1682 x 691 x 660	1953 x 691 x 733
	230 V / 0,5 kW	230 V / 0,53 kW	230 V / 0,45 kW
Ltr	530 L	850 L	630 L
°C	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290	R 290
dB	56	61	56
	2x divider	4x divider	3x divider
KG	134	175	160

VRIESKIST

- Statische koeling
- Automatische ontdooing
- Inclusief 2, 3 en 4 verdelers
- LED verlichting
- Omgevingstemperatuur 32°C
- Digitale thermostaat
- Glazen schuifdeksel
- Verstelbare pootjes

TIEFKÜHLTRUHE

- Statische Kühlung
- Automatische Abtauung
- Inklusive 2, 3 und 4 Abscheider
- LED Beleuchtung
- Umgebungstemperatur 32°C
- Digitales thermostat
- Glasschiebedeckel
- Einstellbare Füße

CHEST FREEZER

- Static cooler
- Automatic defrost
- Including 2, 3 and 4 dividers
- LED Lighting
- Ambient temp. +32°C
- Digital thermostat
- Sliding glass cover
- Adjustable feet

CONGÉLATEUR BAHUT

- Froid statique
- Dégivrage automatique
- Y compris 2/3 et 4 séparateurs
- Éclairage LED
- Temp. ambiente +32°C
- Thermostat numérique
- Couvercle coulissant en verre
- Pieds réglables

7455.2630



Chest Freezer joint	
>	7455.2615
B	1450

7455.2635



Chest Freezer joint	
>	7455.2625
B	2100

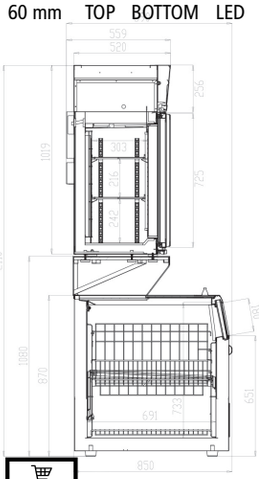
7455.2540



Divider	
>	7455.2615-2625-2620

WALL MOUNTED COLD / FREEZER UNIT

60 mm TOP BOTTOM LED











SUPER MARKET

RENEWED!

	7455.2500	7455.2505	7455.2510	7455.2515
H L	1454 x 890 x 2102	2104 x 890 x 2102	1454 x 890 x 2102	2104 x 890 x 2102
	Top 230 V / 0,405 kW Bottom 230 V / 0,42 kW	Top 230 V / 0,74 kW Bottom -230 V / 0,5 kW	Top 230 V / 0,405 kW Bottom 230 V / 0,42 kW	Top 230 V / 0,74 kW Bottom -230 V / 0,5 kW
Ltr	373 / 575 L	546 / 900 L	373 / 575 L	546 / 900 L
°C	Top 0/+10°C Bottom -18/-22°C	Top 0/+10°C Bottom -18/-22°C	Top 0/+10°C Bottom -18/-22°C	Top 0/+10°C Bottom -18/-22°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	Top 4x shelves Bottom 2x dividers	Top 6x shelves Bottom 4x divider	Top 4x shelves Bottom 2x dividers	Top 6x shelves Bottom 4x divider
KG	281	373	281	373

WAND KOEL / VRIES COMBI

- 7455.2500-2510: Boven 4 verstelbare roosters
- 7455.2505-2515: Boven 6 verstelbare roosters
- Afstand tussen roosters 90 mm
- Max. gewicht per rooster 18 kg
- Met LED Verlichting
- Isolatie 60 mm
- Bovenzijde Geforceerde koeling
- Onder statische koeling
- Digitale thermostaat

WANDKÜHLUNG / TIEFKÜHLUNG

- 7455.2500-2510: Oben 4 einstellbare Gitter
- 7455.2505-2515: Oben 6 einstellbare Gitter
- Abstand zwischen Gitter 90 mm
- Max. 18 kg pro Gitter
- LED Beleuchtung
- Isolierschicht 60 mm
- Oben Umluft Kühlung
- Unten statische Kühlung
- Digitales Thermostat

WALL MOUNTED COLD / FREEZER UNIT

- 7455.2500-2510: Top 4 adjustable grids
- 7455.2505-2515: Top 6 adjustable grids
- Distance between grids 90 mm
- Max. weight per grid 18 kg
- LED Lighting
- Insulation 60 mm
- Top forced cooling
- Under static cooling
- Digital thermostat

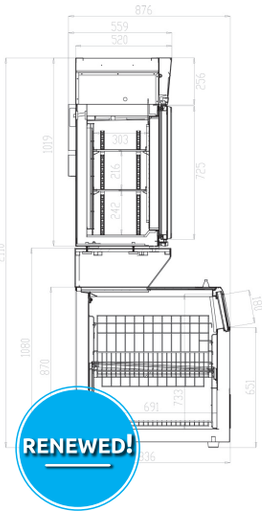
CHAMBRE MURALE FROIDE / FRIGORIFIQUES

- 7455.2500-2510: Top 4 grilles réglables
- 7455.2505-2515: Top 6 grilles réglables
- Distance entre les grilles 90 mm
- Max. poids par grille 18 kg
- Éclairage LED
- Isolation 60 mm
- Refroidissement renforcé par le haut
- Sous refroidissement statique
- Thermostat numérique

7455.2540	
	Divider

WALL MOUNTED FREEZER UNIT

60 mm TOP BOTTOM LED











	7455.2520	7455.2525	7455.2530	7455.2535
H L	1454 x 890 x 2102	2104 x 890 x 2102	1454 x 890 x 2102	2104 x 890 x 2102
	Top 230 V / 0,73 kW Bottom 230 V / 0,42 kW	Top 230 V / 0,79 kW Bottom -230 V / 0,5 kW	Top 230 V / 0,73 kW Bottom 230 V / 0,42 kW	Top 230 V / 0,79 kW Bottom -230 V / 0,5 kW
Ltr	373 / 575 L	546 / 900 L	373 / 575 L	546 / 900 L
°C	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	Top 4x shelves Bottom 2x dividers	Top 6x shelves Bottom 4x divider	Top 4x shelves Bottom 2x dividers	Top 6x shelves Bottom 4x divider
KG	298	391	298	391

WAND VRIESKAST

- 7455.2520-2530:
  Boven 4 verstelbare roosters
- 7455.2525-2535:
  Boven 6 verstelbare roosters
- Afstand tussen roosters 90 mm
- Max. gewicht per rooster 18 kg
- Met LED Verlichting
- Isolatie 60 mm
- Bovenzijde Geforceerde koeling
- Onder statische koeling
- Digitale thermostaat

WANDTIEFKÜHLUNG

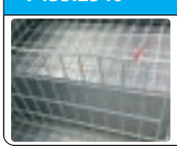
- 7455.2520-2530:
  Oben 4 einstellbare Gitter
- 7455.2525-2535:
  Oben 6 einstellbare Gitter
- Abstand zwischen Gitter 90 mm
- Max. 18 kg pro Gitter
- LED Beleuchtung
- Isolierschicht 60 mm
- Oben Umluft Kühlung
- Unten statische Kühlung
- Digitales Thermostat

WALL MOUNTED FREEZER UNIT

- 7455.2520-2530:
  Top 4 adjustable grids
- 7455.2525-2535:
  Top 6 adjustable grids
- Distance between grids 90 mm
- Max. weight per grid 18 kg
- LED Lighting
- Insulation 60 mm
- Top forced cooling
- Under static cooling
- Digital thermostat

CHAMBRE MURALE FRIGORIFIQUES

- 7455.2520-2530:
  Top 4 grilles réglables
- 7455.2525-2535:
  Top 6 grilles réglables
- Distance entre les grilles 90 mm
- Max. poids par grille 18 kg
- Éclairage LED
- Isolation 60 mm
- Refroidissement renforcé par le haut
- Sous refroidissement statique
- Thermostat numérique

7455.2540	
	Divider

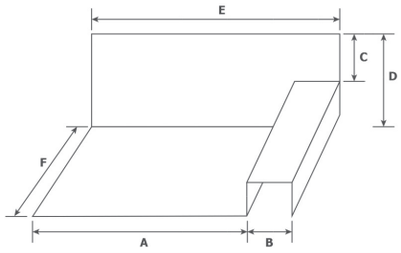
CHEST FREEZER GLASS COVER

43 dB

2x



OUT OF PROGRAM

	7450.0174	7450.0176
L W H	1073 x 596 x 840	1199 x 665 x 865
		
	A 720 | B 230 | C 335 - 400 | D 595 - 600 | E 945 | F 470	A 780 | B 300 | C 310 - 380 | D 570 - 640 | E 1070 | F 540
	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,13 kW
Ltr	236 L	328 L
°C	-17/-24°C	-17/-24°C
	R 600 A	R 290
KG	59	69

VRIESKIST GLASDEKSEL

- Manuele thermostaat
- Statische vriezer
- Verrijdbaar
- Wit gepoedercoate behuizing
- Incl. twee mandjes
- Glazen schuifdeksel

TIEFKÜHLTRUHE GLASDECKEL

- Manuelle Thermostat
- Statische Tiefkühlung
- Auf Räder
- Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- Inklusiv 2 Körbe
- Glasschiebedeckel

CHEST FREEZER GLASS COVER

- Manual thermostat
- Static freezer
- Mobile
- White powder coated
- Incl. 2 baskets
- Sliding glass cover

CONGÉLATEUR BAHUT COUVERCLE EN VERRE

- Thermostat manuel
- Congélateur statique
- Mobile
- Laqué blanc
- Incl. 2 paniers
- Couvercle coulissant en verre

7451.0036	
	Basket freezer
>	7450.0174

7451.0038	
	Basket freezer
>	7450.0176

BLASTCHILLER

65 dB

60 mm






	7489.5205	7489.5210	7489.5215	7489.5217
H L	800 x 750 x 870	800 x 750 x 1210	800 x 750 x 1410	800 x 850 x 2010
	230 V / 1,2 kW	230 V / 2,2 kW	230 V / 2,2 kW	400 V / 3,5 kW
°C	20 kg +90/+3°C 15 kg +90/-18°C	25 kg +90/+3°C 15 kg +90/-18°C	30 kg +90/+3°C 25 kg +90/-18°C	35 kg +90/+3°C 30 kg +90/-18°C
	R 290	R 290	R 290	R 452 A
GN	5x 1/1 GN	7x 1/1GN	10x 1/1 GN	15x 1/1 GN
KG	132	201	201	263

BLASTCHILLER

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- 1/1 GN of 40x60 roosters
- Cap. 5/7/10/15 geleiders

SCHNELLKÜHLER

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- 1/1 GN oder 40x60 Gitter
- Für maximal 5/7/10/15 Führungsschienen

BLASTCHILLER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- 1/1 GN or 40x60 grids
- Cap. 5/7/10/15 guides

REFROIDISSEUR À VENTILATION

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 1/1 GN ou 40x60 Grilles
- Cap. 5/7/10/15 Glissières

7489.0506	
	Grids

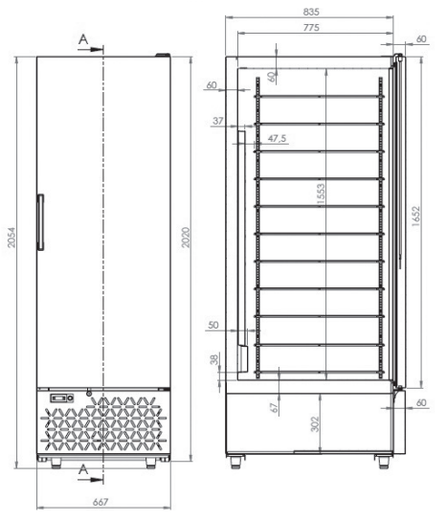
7489.0570	
	Set of guides

60Hz

ICE CREAM STORAGE FREEZER

43 dB

5x







7472.0120	
H L	667 x 895 x 2020
H L	547 x 775 x 1553
	230 V
Ltr	231 - 66x5 L
°C	-15/-25°C
	R 290
KG	150

IJSBEWAARKAST

- Digitale thermostaat
- Statische vriezer met hulpventilator
- Incl. 5 roosters
- Temperatuur alarm
- Ruimte voor 66 bakken van 5 Liter
- Voorzien van energielabel
- Met wielen
- Voorzien van slot
- RVS buitenzijde

EIS TIEFKÜHLSCHRANK

- Digitales Thermostat
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Inklusive 5 Gitter
- Temperatur Alarm
- Kapazität für 66 Behälter von 5L.
- Mit Energielabel
- Auf Räder
- Abschließbar
- Gehäuse Edelstahl

ICE CREAM STORAGE FREEZER

- Digital thermostat
- Static freezer, fan assisted
- Incl. 5 grids
- Temperatur alarm
- Space for 66 ice bins of 5L.
- With energy label
- Mobile
- Lock
- Stainless steel housing

ARMOIRE FRIGO CONSERVATION

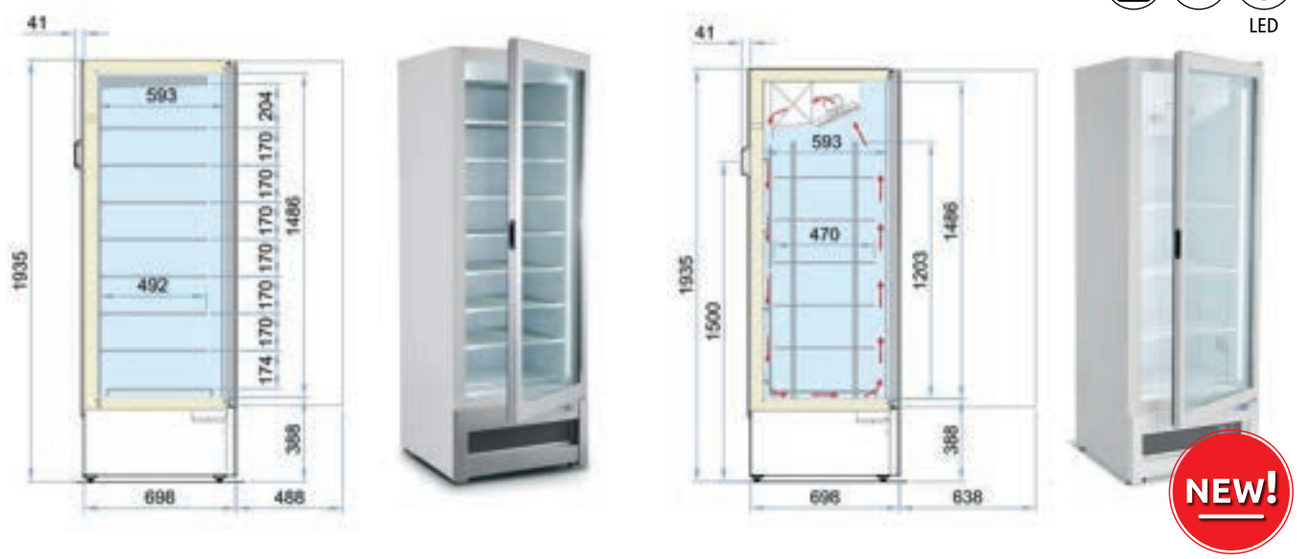
- Thermostat numérique
- Congélateur statique, assisté par ventilateur
- Incl. 5 grilles
- Alarme de température
- Espace pour 66 bacs de 5 litres
- Equipé d'une étiquette énergétique
- Mobile
- Fermeture à clé
- Extérieur en acier inoxydable

7472.0123	
	Grids

7472.0122	
	Set clips for grid

FREEZER GLASS DOOR

LED



7295.0070	7295.0075

MARIN

H L	520 x 740 x 1935	520 x 740 x 1935
	230 V / 0,7 kW	230V / 0,75 kW
°C	-18°C	-18°C
	R 290	R 290
Ltr	353 L	353 L
	7x + 1 bottom	5x + 1 bottom

VRIESKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +35°C
- 7295.0070: statische vriezer, vaste roosters
- 7295.0075: geventileerde vriezer, verstelbare roosters

TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +35°C
- 7295.0070: Statische Tiefkühlschrank, Feste Gitter
- 7295.0075: Umluft Kühlung, Einstellbare Gitter austauschbar

FREEZER GLASS DOOR

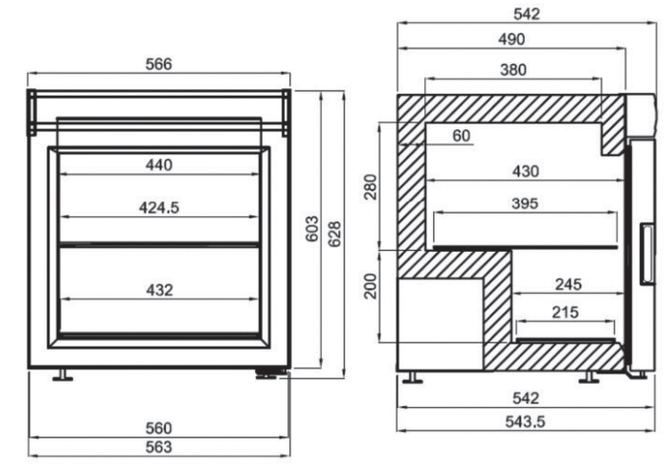
- LED lighting
- Automatic defrost
- Ambient temperature +35°C
- 7295.0070: static freezer, fixed shelves
- 7295.0075: fan cooled freezer, adjustable shelves

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +35°C
- 7295.0070: congélateur statique, grilles fixes
- 7295.0075: congélateur ventilé, grilles ajustables

COUNTERTOP GLASS DOOR FREEZER FOR ICE CREAM

42 dB · 2x · LED





NEW!

7472.0200	
H L	542 x 566 x 628
H L	440 x 430 x 480
	230 V / 0,215 kW
Ltr	73 L
°C	-18/-22°C
CAP	5x 5 L
	R 290
KG	42

GLASDEUR VRIEZER TAFELMODEL TBV IJS

- LED verlichting
- Statische vriezer
- Thermometer
- Manuele thermostaat
- Zelfsluitende frameloze deur
- Omgevingstemperatuur +35°C

TISCHMODELL TIEFKÜHLSCHRANK FÜR EIS MIT GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Statische Tiefkühlschrank
- Thermometer
- Manuelle Thermostat
- Selbstschließend, Tür komplett Glas
- Umgebungstemperatur +35°C

COUNTERTOP GLASS DOOR FREEZER FOR ICE CREAM

- LED lighting
- Static freezer
- Thermometer
- Manual thermostat
- Self-closing frameless door
- Ambient temperature +35°C

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE POUR CRÈME GLACÉE

- Éclairage LED
- Congélateur statique
- Thermometer
- Thermostat manuel
- Porte sans cadre avec fermeture automatique
- Temp. ambiente +35°C

COUNTERTOP MODEL ICE CREAM DISPLAY

LED



7292.0005



7292.0015



7292.0010



7292.0020

NEW!

	7292.0005	7292.0010	7292.0015	7292.0020
	WHITE	BLACK	WHITE	BLACK
	OPENT AAN DE BEDIENINGSZIJDE ÖFFNET AUF DER BEDIENUNG SEITE OPENS ON THE OPERATING SIDE S'OUVRE DU CÔTÉ FONCTIONNEMENT 		OPENT AAN DE KLANTZIJDE ÖFFNET AUF DER KUNDENSEITE OPENS ON THE CUSTOMER SIDE S'OUVRE DU CÔTÉ CLIENT 	
H L	670 x 750 x 375	670 x 750 x 375	670 x 750 x 375	670 x 750 x 375
H L	550 x 415 x 150	550 x 415 x 150	550 x 415 x 150	550 x 415 x 150
	230 V / 0,195 kW	230 V / 0,195 kW	230 V / 0,195 kW	230 V / 0,195 kW
°C	-16/-18°C	-16/-18°C	-16/-18°C	-16/-18°C
°C	R 290	R 290	R 290	R 290
CAP	3x 5 L	3x 5 L	3x 5 L	3x 5 L
KG	67	67	67	67

TAFELMODEL SCHEPIJSVITRINE

Excl. ijsbakken

- LED verlichting
- Intelligent temperatuurregelsysteem
- Veiligheidsglas met verwarmingselement
- Deur met dempend scharnier, kan in geopende stand stoppen
- Omgevingstemperatuur 30°C

TISCHMODELL SPEISEISVITRINE

Exkl. Speiseis Behälter

- LED beleuchtung
- Intelligentes Temperaturregelsystem
- Sicherheitsglas mit Heizelement
- Kappe bleibt in geöffnete Stand offen
- Umgebungstemparatur 30°C

COUNTERTOP MODEL ICE CREAM DISPLAY

Excl. ice cream trays

- LED lighting
- Intelligent temperature control system
- Safety glass with heating element
- Door with damping hinge, can stop at open position
- Ambient temp. 30°C

MODÈLE DE TABLE VITRINE À CREME GLACÉ

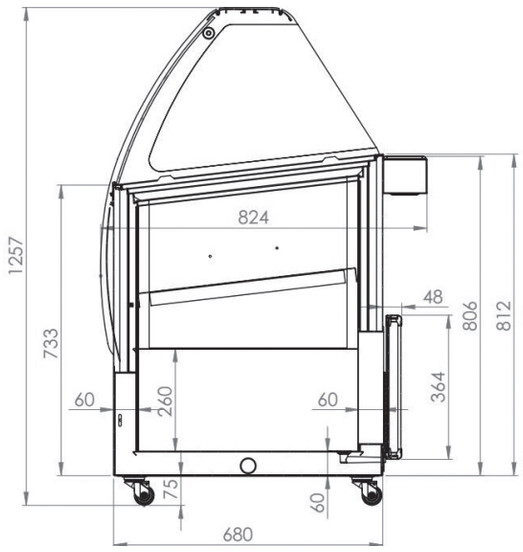
Excl. bacs pour crème glacée

- Éclairage LED
- Système de contrôle de température intelligent
- Verre de sécurité avec élément chauffant
- Porte avec charnière d'amortissement, peut s'arrêter en position ouverte
- Temp. ambiante. 30°C

ICE CREAM DISPLAY

LED





	7472.0100	7472.0105	7472.0110
	BALI	CURACAO	MALTA
H L	1192 x 825 x 1257	1447 x 825 x 1257	1662 x 825 x 1257
H L	1060 x 560 x 687	1315 x 560 x 687	1530 x 560 x 687
	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,5 kW	230 V / 0,63 kW
Ltr	354 - 9x5 L	454 - 10x5 L	557 - 13x5 L
°C	-22/-15°C	-22/-15°C	-22/-15°C
	R 290	R 290	R 290
KG	99	116	130

SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Statische vriezer
- Thermometer
- Manuele thermostaat
- LED verlichting in front
- Vzv schuifruit
- Onderkoeling / opslag
- Incl. schepijslepel wasbak
- Verrijdbaar

SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Thermometer
- Manuelle Thermostat
- LED Beleuchtung Vorderseite
- Glasschiebdeckel
- Kühlung unten / Lager
- Inklusive Becken für Eislöffel
- Auf Räder

ICE CREAM DISPLAY

- LED Lighting
- Static freezer
- Thermometer
- Manual thermostat
- LED lighting in front
- Sliding glass lid
- Cooling below / storage
- Incl. scoop sink for ice cream scoop
- Mobile

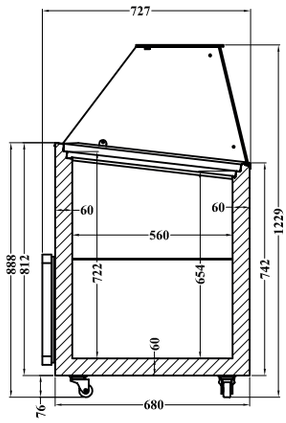
VITRINE À CREME GLACÉE

- Éclairage LED
- Congélateur statique
- Thermometer
- Thermostat manuel
- Éclairage LED à l'avant
- Equipé de vitre coulissante
- Refroidissement en dessous / stockage
- Incl. Cuillère à glace évier
- Mobile

7476.0225	
	Ice cream tray

ICE CREAM DISPLAY





	7472.0125	7472.0130	7472.0135
	CORSICA	JAVA	TENERIFE
H L D	909 x 644 x 1229	1184 x 727 x 1229	1439 x 727 x 1229
H L D	785 x 520 x 688	1060 x 560 x 688	1315 x 560 x 688
	230 V / 0,19 kW	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,26 kW
Ltr	231 - 6x5 L	355 - 8x5 L	454 - 10x5 L
°C	-24/-14°C	-24/-14°C	-24/-14°C
	R 290	R 290	R 290
KG	71	85	101

SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Statische vriezer
- Thermometer
- Manuele thermostaat
- Onderkoeling / opslag (niet bij 7472.0125)
- Vzv schuifruit
- Verrijdbaar

SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Thermometer
- Manuelle Thermostat
- Kühlung unten / Lager (nicht bei 7472.0125)
- Glasschiebdeckel
- Auf Räder

ICE CREAM DISPLAY

- LED Lighting
- Static freezer
- Thermometer
- Manual thermostat
- Cooling below / storage (not with 7472.0125)
- Sliding glass lid
- Mobile

VITRINE À CREME GLACÉE

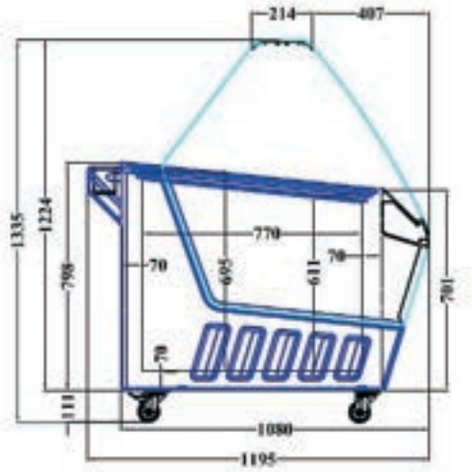
- Éclairage LED
- Congélateur statique
- Thermometer
- Thermostat manuel
- Refroidissement en dessous / stockage (pas avec 7472.0125)
- Equipé de vitre coulissante
- Mobile

7476.0225	
	Ice cream tray

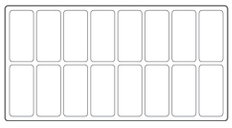
ICE CREAM DISPLAY

LED





7472.0115

	HAWAI
	
H L	1590 x 1195 x 1335
H L	1410 x 770 x 653
	230 V
Ltr	630 - 16x5 L
°C	-22/-15°C
	R 290
KG	195

SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Statische vriezer
- Digitale display
- Automatische ontdooiing
- Vzv schuifruit
- Onderkoeling / opslag
- Incl. schepijslepel wasbak
- Verrijdbaar

SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Staische Kühlung
- Digitalanzeige
- Automatische Abtauung
- Glasschiebedeckel
- Kühlung unten / Lager
- Inklusive Becken für Eislöffel
- Auf Räder

ICE CREAM DISPLAY

- LED Lighting
- Static freezer
- Digital display
- Automatic defrost
- Sliding glass lid
- Cooling below / storage
- Incl. scoop sink for ice cream scoop
- Mobile

VITRINE À CREME GLACÉE

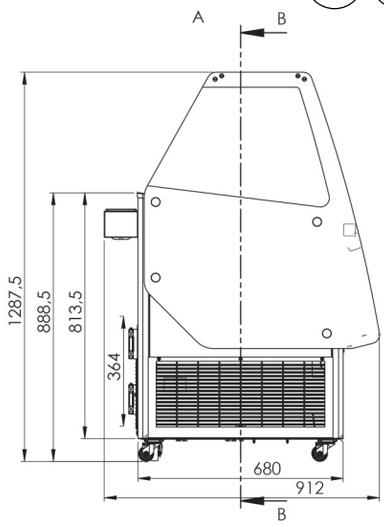
- Éclairage LED
- Congélateur statique
- Affichage numérique
- Dégivrage automatique
- Equipé de vitre coulissante
- Refroidissement en dessous / stockage
- Incl. Cuillère à glace évier
- Mobile

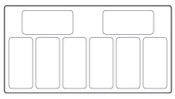
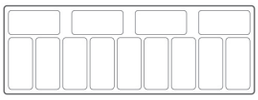
7476.0225	
	Ice cream tray

ICE CREAM DISPLAY

LED





	7472.0140	7472.0145
	IBIZA	CUBA
		
H L	1194 x 842 x 1285	1664 x 842 x 1285
H L	1060 x 560 x 688	1530 x 560 x 688
	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,19 kW
Ltr	358 - 8x5 L	540 - 13x5 L
°C	-24/-14°C	-24/-14°C
	R 290	R 290
KG	130	150

SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Statische vriezer
- Digitale display
- Automatische ontdooiing
- Vzv schuifruit
- Onderkoeling / opslag
- Incl. schepijslepel wasbak
- Verrijdbaar

SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Staische Kühlung
- Digitalanzeige
- Automatische Abtauung
- Glasschiebedeckel
- Kühlung unten / Lager
- Inklusive Becken für Eislöffel
- Auf Räder

ICE CREAM DISPLAY

- LED Lighting
- Static freezer
- Digital display
- Automatic defrost
- Sliding glass lid
- Cooling below / storage
- Incl. scoop sink for ice cream scoop
- Mobile

VITRINE À CREME GLACÉE

- Éclairage LED
- Congélateur statique
- Affichage numérique
- Dégivrage automatique
- Equipé de vitre coulissante
- Refroidissement en dessous / stockage
- Incl. Cuillère à glace évier
- Mobile

7476.0225	
	Ice cream tray

ICE CREAM DISPLAY

LED







NEW!

7295.0065

	CARRETTINO
H L	2000 x 1285 x 2081
	230 V / 0,47 kW
Ltr	6+6 x5 L
°C	-14/-16°C
	R 290
KG	231

SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +30°C
- Verrijdbaar
- Ruimte voor een opgestapelde rij ijsbakken
- Incl. spoelbak voor schepijslepel met waterkraan en watertanks
- RVS werkblad

SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +30°C
- Auf Räder
- Doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- Inklusiv Waschbecken für Eislöffel mit Wasserhahn und Wassertanks
- Edelstahl Arbeitsplatte

ICE CREAM DISPLAY

- LED lighting
- Fan cooling system
- Automatic defrost
- Ambient temperature +30°C
- Mobile
- Space for a stacked row of ice cream trays
- Incl. scoop washer with water tap and tanks for water
- Stainless steel worktop

VITRINE À CREME GLACÉE

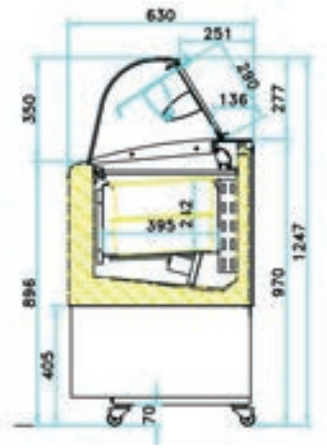
- Éclairage LED
- Système de refroidissement par ventilateur
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +30°C
- Mobile
- Espace pour une rangée empilée de bacs à glace
- Incl. cuillère à glace évier et avec robinet d'eau et réservoirs d'eau
- Plan de travail en acier inoxydable

7476.0225

Ice cream tray

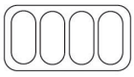
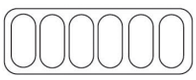
ICE CREAM DISPLAY

60 mm LED





NEW!

	7295.0005	7295.0010	7295.0015
		FIJI	
			
H L	824 x 630 x 1247	1214 x 630 x 1247	1354x x 630 x 1247
	230 V / 0,555 kW	230 V / 0,9 kW	230 V / 0,9 kW
Ltr	4+4 x 5 L	6+6 x 5 L	7+7 x 5 L
°C	-14/-16°C	-14/-16°C	-14/-16°C
	R 290	R 290	R 290
KG	94	116	125

SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +35°C
- Verrijdbaar
- Ruimte voor een opgestapelde rij ijsbakken

SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +35°C
- Auf Räder
- Doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich

ICE CREAM DISPLAY

- LED lighting
- Fan cooling system
- Automatic defrost
- Ambient temperature +35°C
- Mobile
- Space for a stacked row of ice cream trays

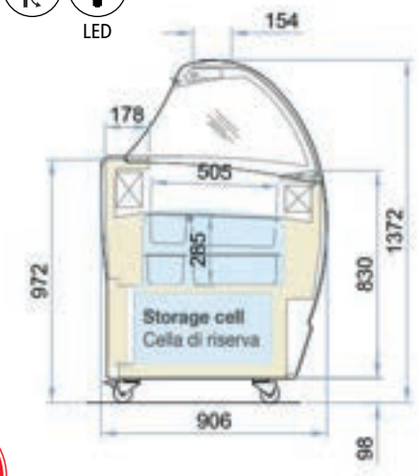
VITRINE À CREME GLACÉE

- Éclairage LED
- Système de refroidissement par ventilateur
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +35°C
- Mobile
- Espace pour une rangée empilée de bacs à glace

7476.0225	
	Ice cream tray

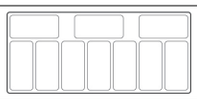
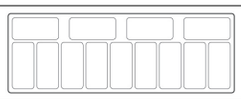
ICE CREAM DISPLAY

60 mm LED





NEW!

	7295.0020	7295.0025
	ISABELLA	
		
H L	1317 x 906 x 1372	1647 x 906 x 1372
	230 V / 0,59 kW	230 V / 0,98 kW
Ltr	520 - 10+10x5 L	660 - 13+13x5 L
°C	-14/-16°C	-14/-16°C
	R 290	R 290
KG	180	231

SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Statische vriezer
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +30°C
- Verrijdbaar
- Ruimte voor een opgestapelde rij ijsbakken
- Onderkoeling / opslag

SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Statische Tiefkühlung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +30°C
- Auf Räder
- Doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- Kühlung unten / Lager

ICE CREAM DISPLAY

- LED lighting
- Static freezer
- Automatic defrost
- Ambient temperature +30°C
- Mobile
- Space for a stacked row of ice cream trays
- Cooling below / storage

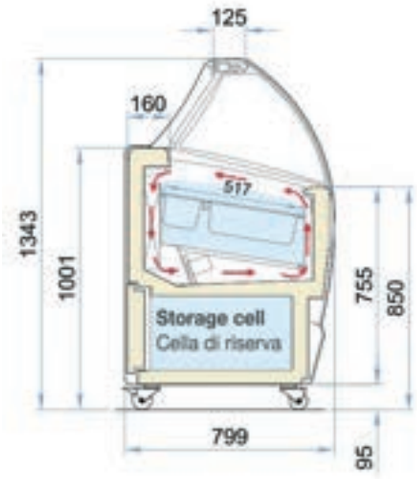
VITRINE À CREME GLACÉE

- Éclairage LED
- Congélateur statique
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +30°C
- Mobile
- Espace pour une rangée empilée de bacs à glace
- Refroidissement en dessous / stockage

7476.0225	
	Ice cream tray

ICE CREAM DISPLAY

60 mm LED





NEW!

7295.0030	7295.0035

BERMUDA

H L	1340 x 799 x 1343	1670 x 799 x 1343
	230 V / 0,77 kW	230 V / 1,34 kW
Ltr	300 - 10x5 L	395 - 13x5 L
°C	-14/-16°C	-14/-16°C
	R 290	R 290
KG	215	225

SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +30°C
- Verrijdbaar
- Onderkoeling / opslag

SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +30°C
- Auf Räder
- Kühlung unten / Lager

ICE CREAM DISPLAY

- LED lighting
- Fan cooling system
- Automatic defrost
- Ambient temperature +30°C
- Mobile
- Cooling below / storage

VITRINE À CREME GLACÉE

- Éclairage LED
- Système de refroidissement par ventilateur
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +30°C
- Mobile
- Refroidissement en dessous / stockage

7476.0225	
	Ice cream tray

Refrigeration

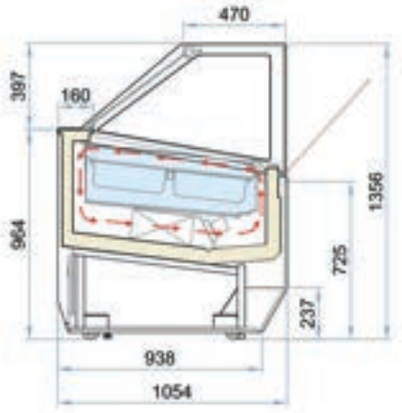


ICE CREAM DISPLAY

60 mm LED









	7295.0040	7295.0045	7295.0050	7295.0055	7295.0060
MILLENIUM					
H L	1166 x 1054 x 1356	1496 x 1054 x 1356	1661 x 1054 x 1356	1826 x 1054 x 1356	2156 x 1054 x 1356
	230 V / 1,5 kW	230 V / 1,69 kW	230 V / 1,8 kW	230 V / 1,89 kW	230 V / 1,99 kW
Ltr	630 - 12x5 L	870 - 16x5 L	970 - 18x5 L	1080 - 20x5 L	1300 - 24x5 L
°C	-14/-16°C	-14/-16°C	-14/-16°C	-14/-16°C	-14/-16°C
	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
KG	261	359	361	380	505

SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +30°C
- Met nachtafdekking aan de bedieningszijde

SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +30°C
- Mit Nachtabdeckung auf der Bedienung Seite

ICE CREAM DISPLAY

- LED lighting
- Fan cooling system
- Automatic defrost
- Ambient temperature +30°C
- With night cover on the operating side

VITRINE À CREME GLACÉE

- LED lighting
- Fan cooling system
- Automatic defrost
- Ambient temperature +30°C
- With night cover on the operating side

7476.0225	
	Ice cream tray

COOLING / FREEZING ISLAND SWITCHABLE

LED



NEW!

7295.0080



7295.0085 | 7295.0090

	7295.0080	7295.0085	7295.0090
	EXPO	ACTION	
H L	560 x 750 x 870	760 x 820 x 870	1060 x 820 x 870
	230 V / 0,4 kW	230 V / 0,62 kW	230 V / 1 kW
Ltr	143 L	160 L	238 L
°C	+1/+5°C | -14/-16°C	+1/+5°C | -14/-16°C	+1/+5°C | -14/-16°C
	R 290	R 290	R 290
KG	80	110	140

KOEL-/VRIESEILAND OMSCHAKELBAAR

- LED verlichting
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +30°C
- Vzv schuifruit
- Door schakelaar te wisselen tussen koeler en diepvriezer

KÜHL-/TIEFKÜHLINSEL UMSCHALTBAR

- LED Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +30°C
- Glasschiebdeckel
- Per Schalter zwischen Kühl- und Gefrierschrank umschaltbar

COOLING / FREEZING ISLAND SWITCHABLE

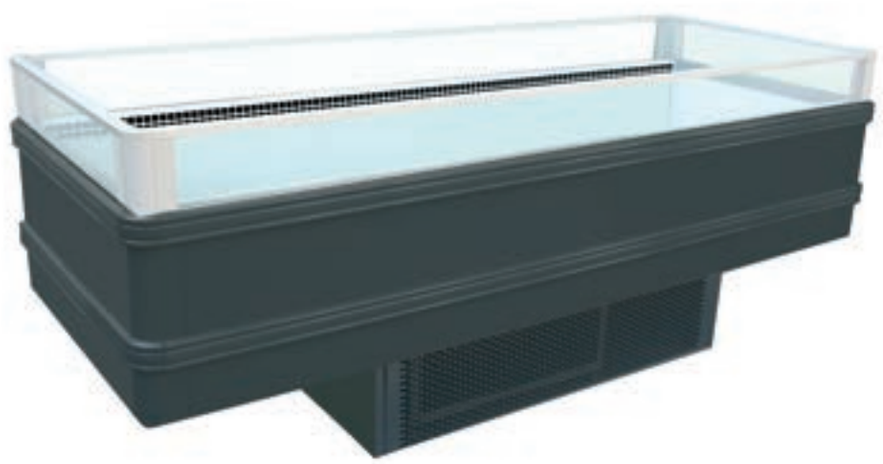
- LED lighting
- Automatic defrost
- Ambient temperature +30°C
- Sliding glass lid
- Interchangeable between cooler and freezer by switch

ÎLOT DE REFROIDISSEMENT / CONGELATION COMMUTABLEE

- Éclairage LED
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +30°C
- Equipé de vitre coulissante
- Interchangeable entre réfrigérateur et congélateur par interrupteur

7476.0225	
	Ice cream tray

COOLING / FREEZING ISLAND SWITCHABLE



NEW!

	7080.0020	7080.0025
H L	1530 x 995 x 950	2030 x 995 x 950
	230 V / 1,2 kW	230 V / 1,62 kW
Ltr	240 L	320 L
°C	0/+6°C | -16/-22°C	0/+6°C | -16/-22°C
	R 290	R 290
KG	220	250

KOEL-/VRIESEILAND OMSCHAKELBAAR

- Door schakelaar te wisselen tussen koelkast en diepvriezer
- Geventileerd koelsysteem
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +25°C

KÜHL-/TIEFKÜHLINSEL UMSCHALTBAR

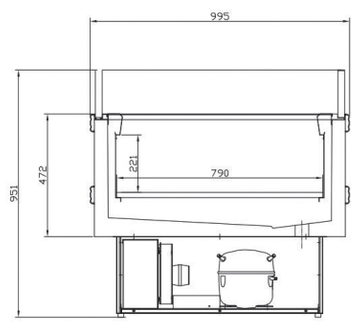
- Per Schalter zwischen Kühl- und Gefrierschrank umschaltbar
- Umluft Kühlung
- Digitales Thermostat
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +25°C

COOLING / FREEZING ISLAND SWITCHABLE

- Interchangeable between fridge and freezer by switch
- Fan cooling system
- Digital thermostat
- Automic defrost
- Ambient temperature +25°C

ÎLOT DE REFROIDISSEMENT / CONGELATION COMMUTABLE

- Interchangeable entre réfrigérateur et congélateur par interrupteur
- Système de refroidissement par ventilateur
- Thermostat numérique
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +25°C



COLD DISPLAY

LED



7455.2700	
H L	1875 x 946 x 863
	230 V / 0,89 kW
°C	-1/+7°C
	R 404 A
KG	240

KOELVITRINE

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- Max. omgevingstemp. 25°C / 60% RH
- No frost
- Digitale display
- Binnenzijde gecoat
- Isolatie 40 mm.
- Dikte glas voorzijde 5 mm

KÜHLVITRINE

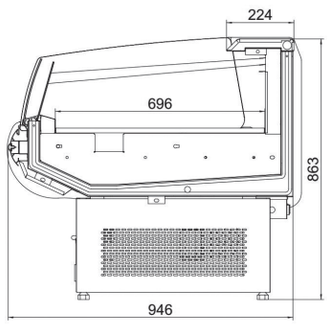
- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- Max. Umgebungstemperatur 25°C / 60% RH
- Keinen Frost
- Digitalanzeige
- Innenseite beschichtet
- Isolierschicht 40 mm
- Glass Vorseite 5 mm

COLD DISPLAY

- LED lighting
- Fan cooling system
- Max. ambient: 25°C / 60% RH
- No frost
- Digital display
- Internal interior coated
- Foaming thickness 40 mm
- Front glass thickness 5 mm

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Éclairage LED
- Système de refroidissement par ventilateur
- Temp. ambiente 25°C / 60% RH
- Pas de gel
- Affichage numérique
- Intérieur revêtu
- Épaisseur moussante 40 mm
- Épaisseur du verre frontal 5 mm



COLD DISPLAY

LED



	7479.0120	7479.0121	7479.0122
		SANDRA	
H L	1480 x 970 x 1235	1780 x 970 x 1235	1955 x 970 x 1235
	230 V / 0,21 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 1 kW
°C	0/+7°C	0/+7°C	0/+7°C
	R 134 A	R 134 A	R 404 A
KG	150	170	180

OUT OF PROGRAM

OUT OF PROGRAM

KOELVITRINE

- LED verlichting
- Statische koeler
- Max. omgevingstemp. 25°C / 60% RH
- Digitale display
- Binnen- en buitenzijde gecoat
- Roestvrijstaal werkblad
- Incl. nachtafdekking
- Met snack etage

KÜHLVITRINE

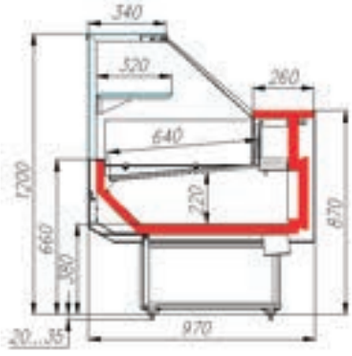
- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Max. Umgebungstemperatur 25°C / 60% RH
- Digitalanzeige
- Innen- und Außenseite beschichtet
- Eddelstahl Arbeitsplatte
- Inkl. Nachtabdeckung
- Mit Zwischenglass

COLD DISPLAY

- LED lighting
- Static cooling
- Max. ambient: 25°C / 60% RH
- Digital display
- Internal and exterior coated
- Stainless steel worktop
- Night plexi glas cover
- Incl. "snack" shelf

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Éclairage LED
- Froid statique
- Temp. ambiente 25°C / 60% RH
- Affichage numérique
- Revêtement intérieur et extérieur
- Plan de travail en acier inoxy-dable
- Couverture en plexiglas de nuit
- Incl. étagère "snack"



COLD DISPLAY

LED



7486.0005	7486.0010	7486.0015 (*)
	VINNIE	
1500 x 825 x 1230	2000 x 825 x 1230	2490 x 825 x 1230
230 V / 0,63 kW	230 V / 0,83 kW	230 V / 0,83 kW
+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C
R 290	R 290	R 290
175	225	275

(*) **EXPORT** TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

KOELVITRINE

- LED verlichting
- Statische koeler
- Displayruimte en onderkoeling van RVS
- Behuizing wit/zwart gepoedercoat
- Roestvrijstaal werkblad
- Digitale display
- Incl. nachtafdekking
- Met snack etage

KÜHLVITRINE

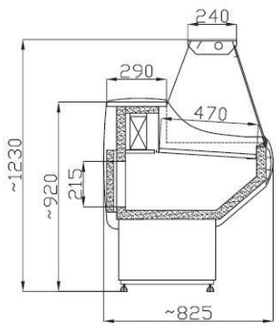
- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Anzeigefläche und Lagerraum Edelstahl
- Gehäuse weiß/schwarz pulverbeschichtet
- Edelstahl Arbeitsplatte
- Digitalanzeige
- Inkl. Nachtabdeckung
- Mit Zwischenglass

COLD DISPLAY

- LED lighting
- Static cooling
- Display area and storage chamber made of stainless steel
- White/black powder coated
- Stainless steel worktop
- Digital display
- Night plexi glas cover
- Incl. "snack" shelf

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Éclairage LED
- Froid statique
- Zone d'affichage et espace de stockage en acier inoxydable
- Laqué blanc/noir
- Stainless steel worktop
- Affichage numérique
- Couverture en plexiglas de nuit
- Incl. étagère "snack"



COLD DISPLAY

LED



	7486.0055	7486.0060	7486.0065 (*)
		OSCAR	
H L	1584 x 815 x 1280	1959 x 815 x 1280	2584 x 815 x 1280
	230 V / 0,63 kW	230 V / 0,83 kW	230 V / 0,83 kW
°C	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C
	R 290	R 290	R 290
KG	135	166	190

(*) **EXPORT** TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

KOELVITRINE

- LED verlichting
- Statische koeler
- Displayruimte en onderkoeling van RVS
- Behuizing wit/zwart gepoedercoat
- Roestvrijstaal werkblad
- Digitale display
- Incl. nachtafdekking
- Met snack etage

KÜHLVITRINE

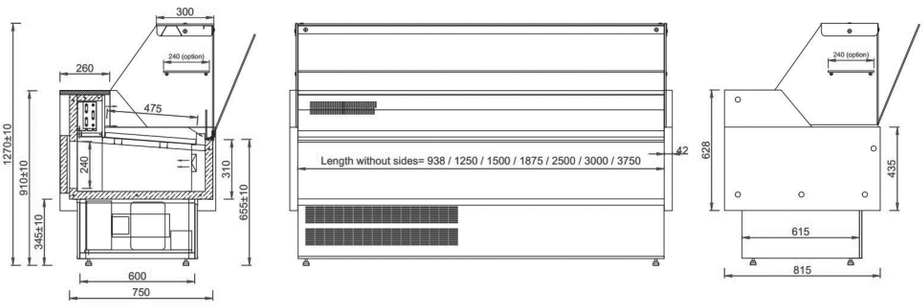
- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Anzeigefläche und Lagerraum Edelstahl
- Gehäuse weiß/schwarz pulverbeschichtet
- Edelstahl Arbeitsplatte
- Digitalanzeige
- Inkl. Nachtabdeckung
- Mit Zwischenglass

COLD DISPLAY

- LED lighting
- Static cooling
- Display area and storage chamber made of stainless steel
- White/black powder coated
- Stainless steel worktop
- Digital display
- Night plexi glas cover
- Incl. "snack" shelf

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Éclairage LED
- Froid statique
- Zone d'affichage et espace de stockage en acier inoxydable
- Laqué blanc/noir
- Stainless steel worktop
- Affichage numérique
- Couverture en plexiglas de nuit
- Incl. étagère "snack"



COLD DISPLAY

LED



7486.0020	7486.0025	7486.0030 (*)	7486.0035 (*)

OWEN

H L	1500 x 1060 x 1310	2000 x 1060 x 1310	2490 x 1060 x 1310	2940 x 1060 x 1310
	230 V / 0,63 kW	230 V / 0,84 kW	230 V / 1 kW	230 V / 1,3 kW
°C	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
KG	225	250	350	375

(*) **EXPORT** TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

KOELVITRINE

- LED verlichting
- Statische koeler
- Displayruimte en onderkoeling van RVS
- Behuizing wit/zwart gepoedercoat
- Roestvrijstaal werkblad
- Digitale display
- Incl. nachtafdekking
- Met snack etage

KÜHLVITRINE

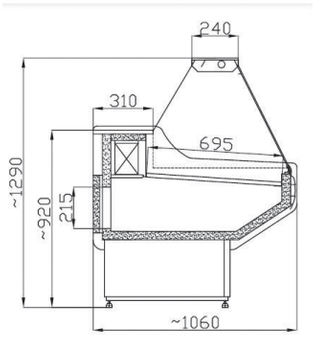
- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Anzeigefläche und Lagerraum Edelstahl
- Gehäuse weiß/schwarz pulverbeschichtet
- Edelstahl Arbeitsplatte
- Digitalanzeige
- Inkl. Nachtabdeckung
- Mit Zwischenglass

COLD DISPLAY

- LED lighting
- Static cooling
- Display area and storage chamber made of stainless steel
- White/black powder coated
- Stainless steel worktop
- Digital display
- Night plexi glas cover
- Incl. "snack" shelf

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Éclairage LED
- Froid statique
- Zone d'affichage et espace de stockage en acier inoxydable
- Laqué blanc/noir
- Stainless steel worktop
- Affichage numérique
- Couverture en plexiglas de nuit
- Incl. étagère "snack"



COLD DISPLAY

LED



	7486.0070	7486.0075	7486.0080 (*)	7486.0085 (*)
	MORRIS			
H L	1584 x 1095 x 1280	1959 x 1095 x 1280	2584 x 1095 x 1280	3084 x 1095 x 1280
	230 V / 0,63 kW	230 V / 0,84 kW	230 V / 1 kW	230 V / 1,3 kW
°C	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
KG	155	192	250	300

(*) **EXPORT** TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

KOELVITRINE

- LED verlichting
- Statische koeler
- Displayruimte en onderkoeling van RVS
- Behuizing wit/zwart gepoedercoat
- Roestvrijstaal werkblad
- Digitale display
- Incl. nachtafdekking
- Met snack etage

KÜHLVITRINE

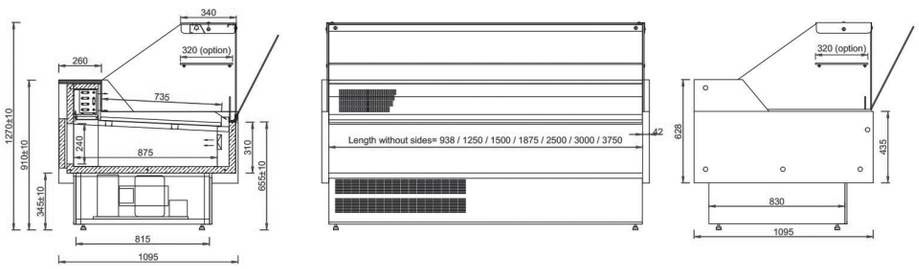
- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Anzeigefläche und Lagerraum Edelstahl
- Gehäuse weiß/schwarz pulverbeschichtet
- Edelstahl Arbeitsplatte
- Digitalanzeige
- Inkl. Nachtabdeckung
- Mit Zwischenglass

COLD DISPLAY

- LED lighting
- Static cooling
- Display area and storage chamber made of stainless steel
- White/black powder coated
- Stainless steel worktop
- Digital display
- Night plexi glas cover
- Incl. "snack" shelf

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Éclairage LED
- Froid statique
- Zone d'affichage et espace de stockage en acier inoxydable
- Laqué blanc/noir
- Stainless steel worktop
- Affichage numérique
- Couverture en plexiglas de nuit
- Incl. étagère "snack"



REFRIGERATED BUFFET

GEKOELD BUFFET | GEKÜHLTES BÜFFET | REFRIGERATED BUFFET | BUFFET REFRIGERÉE

LED





	7077.0005	7077.0010	7077.0015
H L	1200 x 900 x 850/1350	1550 x 900 x 850/1350	2200 x 900 x 850/1350
	230 V / 0,398 kW	230 V / 0,507 kW	230 V / 0,507 kW
°C	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C
	R 290	R 290	R 290
GN	3/1 GN	4/1 GN	6/1 GN
KG	165	180	235

HOT BUFFET

WARM BUFFET | HEISSES BÜFFET | HOT BUFFET | BUFFET CHAUD

LED





	7077.0020	7077.0025	7077.0030
H L	1200 x 900 x 850/1350	1550 x 900 x 850/1350	2200 x 900 x 850/1350
	230 V / 2 kW	230 V / 3 kW	230 V / 4 kW
°C	+30/+90°C	+30/+90°C	+30/+90°C
GN	3/1 GN	4/1 GN	6/1 GN
KG	130	155	220

REFRIGERATED BUFFET WENGE

GEKOELD BUFFET WENGE | GEKÜHLTES BÜFFET WENGE | REFRIGERATED BUFFET WENGE | BUFFET RÉFRIGÉRÉE WENGE

LED





	7077.0100	7077.0105	7077.0110
H/L	1070 x 800 x 850/1350	1400 x 800 x 850/1350	1800 x 800 x 850/1350
	230 V / 0,398 kW	230 V / 0,507 kW	230 V / 0,507 kW
°C	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C
	R 290	R 290	R 290
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
KG	210	230	290

HOT BUFFET WENGE

WARM BUFFET WENGE | HEISSES BÜFFET WENGE | HOT BUFFET WENGE | BUFFET CHAUD WENGE

LED




	7077.0115	7077.0120
H/L	1070 x 800 x 850/1350	1400 x 800 x 850/1350
	230 V / 2,02 kW	230 V / 3,02 kW
°C	+30/+90°C	+30/+90°C
GN	3/1 GN	4/1 GN
KG	155	190

CASH DECK WENGE

KASSA ELEMENT WENGE | KASSENELEMENT WENGE | CASH DECK WENGE | ÉLÉMENT CAISSE WENGE



	7077.0125
H/L	800 x 800 x 850
KG	130

REFRIGERATED BUFFET WENGE

GEKOELD BUFFET WENGE | GEKÜHLTES BÜFFET WENGE | REFRIGERATED BUFFET WENGE | BUFFET RÉFRIGÉRÉE WENGE





	7075.0310	7075.0315
	met RVS gekoelde plaat | mit gekühlte Platte aus Edelstahl with stainless steel cooling surface | avec plan réfrigérée en acier inox	
H L	1600 x 1000 x 900/1450	1600 x 1000 x 900/1450
	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,75 kW
°C	-5/+15°C	-5/+15°C
	R 404 A	R 404 A
GN	✗	4x 1/1 GN (max. depth 100mm)
KG	360	365

OUT OF PROGRAM

BREAD SERVICE UNIT

NEUTRAAL BUFFET WENGE | NEUTRAL BÜFFET WENGE | NEUTRAL BUFFET WENGE | BUFFET NEUTRAL WENGE





	7075.0330	7075.0335
H L	1000 x 1000 x 900	1600 x 1000 x 900
KG	270	380

HOT BUFFET WENGE

WARM BUFFET WENGE | HEISSES BÜFFET WENGE | HOT BUFFET WENGE | BUFFET CHAUD WENGE





	7075.0320	7075.0325
	met | mit | with | avec 2x 1/1 chafing dish	met | mit | with | avec 3x 1/1 bain-marie
H L	1600 x 1000 x 900/1450	1600 x 1000 x 900/1450
	230 V / 1,5 kW	230 V / 2,25 kW
°C	0/+200°C	+50/+85°C
GN	2x 1/1GN	3x 1/1GN (max. depth 100mm)
KG	350	300

BREAD SERVICE UNIT

BROOD BUFFET WENGE | BROTTHEKE | BREAD SERVICE UNIT | UNITÉ DE DISTRIBUTION POUR PAIN

LED





	7075.0300	7075.0305
H L	1000 x 1000 x 900	1600 x 1000 x 900
	230 V / 0,1 kW	230V / 0,1 kW
KG	240	360

OUT OF PROGRAM

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE



	7487.0165	7487.0170	7487.0175	7487.0180
H L	428 x 386 x 885	428 x 386 x 885	428 x 386 x 960	428 x 386 x 1100
	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,18 kW
Ltr	68 L	68 L	78 L	98 L
°C	0/+12°C	0/+12°C	0/+12°C	0/+12°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
KG	35	35	36	41

7487.0181	
	Grids

7487.0182	
	Set clips for grid

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE

LED



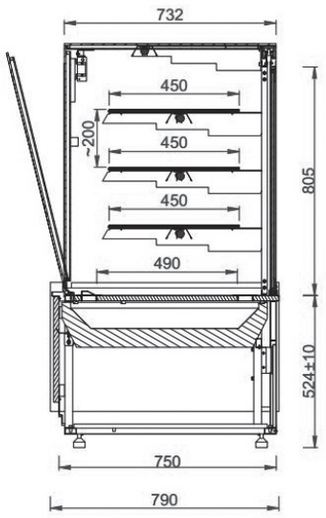


	7487.0080	7487.0160
		ROTEREND | ROTIERENDE | ROTATING | ROTATIVE
H L	480 x 480 x 1030	450 x 450 x 983
	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,19 kW
Ltr	100 L	72 L
°C	+2/+8°C	0 /+10°C
	R 600 A	R 600 A
	3x	4x
KG	55	55

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE

LED





7486.0090	7486.0095

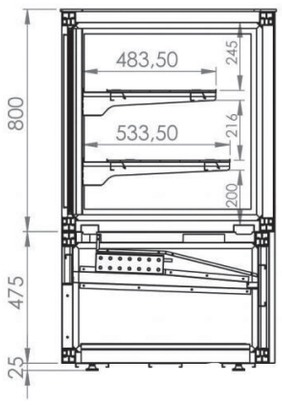
NERO

H L	937 x 800 x 1400	1437 x 800 x 1400
	230 V / 0,42 kW	230 V / 0,62 kW
°C	+4/+12°C	+4/+12°C
	R 290	R 290

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE

40 mm | LED







NEW!

	7489.5450	7489.5455	7489.5460	7489.5465	7489.5470
H L	800 x 780 x 1300	1000 x 780 x 1300	1200 x 780 x 1300	1600 x 780 x 1300	2000 x 780 x 1300
	230 V / 0,35 kw	230 V / 0,4 kw	230 V / 0,45 kw	230 V / 0,5 kw	230 V / 0,55 kw
°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C
Ltr	300 L	375 L	450 L	600 L	750 L
	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
KG	100	105	110	115	120

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE

LED 2x





	7487.0015	7487.0020	7487.0025
H L	915 x 675 x 1210	1215 x 675 x 1210	1515 x 675 x 1210
	230 V / 0,48 kW	230 V / 0,49 kW	230 V / 0,5 kW
Ltr	270 L	370 L	470 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
KG	172	198	224

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE

LED 2x





	7450.0820	7450.0825
H L	900 x 680 x 1200	1200 x 680 x 1200
	230 V / 0,33 kW	230 V / 0,34 kW
Ltr	190 L	257 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
KG	150	191





	7450.0830	7450.0835
H L	1500 x 680 x 1200	2000 x 680 x 1200
	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,51 kW
Ltr	324 L	436 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
KG	245	360

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE







7487.0220	
H L	650 x 805 x 1445
	230 V / 0,46 kW
Ltr	300 L
°C	+2/+8°C
	R 600 A
	LED
	3x
KG	158

7305.0005	
H L	1415 x 730 x 1490
	230 V / 2,5 kW
Ltr	345 + 300 L
°C	+4/+12°C
	R 452 A
	LED
	2x
KG	268

7487.0225	
H L	685 x 874 x 419
	230 V / 0,11 kW
Ltr	128 L
°C	+2/+12°C
	R 600 A
	✗
	1x
KG	45

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE

LED 2x





	7450.0800	7450.0805
H L	900 x 680 x 1200	1200 x 680 x 1200
	230 V / 0,33 kW	230 V / 0,34 kW
Ltr	175 L	236 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
KG	150	191





	7450.0810	7450.0815
H L	1500 x 680 x 1200	2000 x 680 x 1200
	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,51 kW
Ltr	298 L	400 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
KG	245	360

DESSERT SHOW DISPLAY

GEBAKSVITRINE | GEBÄCKVITRINE | DESSERT SHOW DISPLAY | VITRINE DE PÂTISSERIE





	7450.0600
H L	1110 x 510 x 550
H L	770 x 430 x 460
	230 V / 0,34 kW
Ltr	150 L
°C	+2/+12°C
	R 600 A
	1x
KG	58

	7450.0745	7450.0750
H L	706 x 706 x 1300	706 x 706 x 1800
H L	638 x 632 x 578	638 x 632 x 1180
	230 V / 0,28 kW	230 V / 0,48 kW
Ltr	268 L	468 L
°C	+2/+10°C	+2/+10°C
	R 290	R 290
GN	2x 1/1 GN	4x 1/1 GN
KG	96	160

7451.0230	
	Grids
>	7450.0600

7451.0225	
	Set clips for grid
>	7450.0600

GEBAKSVITRINE | GEBÄCKVITRINE | DESSERT SHOW DISPLAY | VITRINE DE PÂTISSERIE

DESSERT SHOW DISPLAY

LED





	7450.0840	7450.0845
H L	650 x 650 x 1500	650 x 650 x 1950
H L	500 x 590 x 880	500 x 590 x 1330
	230 V	230 V
Ltr	280 L	400 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
	4x	5x
KG	180	209

DESSERT SHOW DISPLAY

GEBAKSVITRINE | GEBÄCKVITRINE | DESSERT SHOW DISPLAY | VITRINE DE PÂTISSERIE

LED





	7489.5385	7489.5395
	GEKOELD | GEKÜHLT REFRIGERATED | RÉFRIGÉRÉE	TBV CHOCOLADE | FÜR SCHOKOLAD FOR CHOCOLATE | POUR CHOCLAT
H L	800 x 660 x 1870	800 x 660 x 1870
	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,55 kW
Ltr	400 L	400 L
°C	+2/+10°C	+14/+16°C
	R 290	R 290
	5x	5x
KG	140	140

NEUTRAL DISPLAY

NEUTRAAL VITRINE | NEUTRAL VITRINE | NEUTRAL DISPLAY | VITRINE NEUTRE





	7487.0230	7487.0240
H L	554 x 376 x 305	554 x 376 x 370
Ltr	25 L	45 L
KG	13	14





	7487.0235	7487.0245
H L	554 x 361 x 305	554 x 361 x 370
Ltr	35 L	50 L
KG	12	13

COUNTER TOP

OPZETVITRINE | AUFSATZVITRINE | COUNTER TOP | PUITS

LED





7487.0040	
	GEKOELD | GEKÜHLT REFRIGERATED | FROID
H L	767 x 612 x 328
	230 V / 0,11 kW
Ltr	67 L
°C	0/+12°C
	R 600 A
GN	8x 1/6
	✓
A	✓
KG	27

7487.0085	
	WARMHOUD | WÄRME HOT | CHAUD
H L	767 x 612 x 328
	230 V / 0,34 kW
Ltr	67 L
°C	+30/+90°C
	R 600 A
GN	8x 1/6
KG	24

SUSHI DISPLAY

SUSHIVITRINE | SUSHI VITRINE | SUSHI DISPLAY | VITRINE À SUSHI

LED





	7487.0065	7487.0070
H L	1177 x 420 x 265	1352 x 420 x 265
	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,18 kW
°C	0/+12°C	0/+12°C
	R 600 A	R 600 A
GN	4x 1/3	5x 1/3
KG	37	41



	7487.0075
H L	1529 x 420 x 265
	230 V / 0,18 kW
°C	0/+12°C
	R 600 A
GN	6x 1/3
KG	44

HOT DISPLAY

WARMHOUDVITRINE | WÄRMEVITRINE | HOT DISPLAY | VITRINE CHAUFFANTE





7487.0110	
	ROTEREND | ROTIEREND ROTATING | ROTATIVE
H L	460 x 448 x 785
	230 V / 0,8 kW
Ltr	97 L
°C	+30/+90°C
	4x
	LED
KG	41

7487.0115	
H L	460 x 448 x 785
	230 V / 0,8 kW
°C	+30/+90°C
	3x
KG	24

HOT DISPLAY

WARMHOUDVITRINE | WÄRMEVITRINE | HOT DISPLAY | VITRINE CHAUFFANTE







	7487.0120	7487.0125	7487.0130
H L	554 x 361 x 311	554 x 361 x 376	700 x 361 x 376
	230 V / 0,8 kW	230 V / 0,8 kW	230 V / 1 kW
Ltr	35 L	50 L	80 L
°C	+30/+90°C	+30/+90°C	+30/+90°C
	1x	2x	2x
KG	14	16	19



	7487.0135	7487.0140
H L	840 x 395 x 270	1190 x 395 x 270
	230 V / 0,8 kW	230 V / 1 kW
°C	+30/+90°C	+30/+90°C
GN	4x 1/3	6x 1/3
KG	34	41

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRIN | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE

2x LED





	7487.0055	7487.0060
H L	697 x 578 x 678	875 x 578 x 678
	230 V / 0,23 kW	230 V / 0,23 kW
Ltr	130 L	160 L
°C	0/+12°C	0/+12°C
	R 600 A	R 600 A
KG	57	65

	7487.0045	7487.0050
H L	797 x 590 x 685	1217 x 590 x 685
	230 V / 0,23 kW	230 V / 0,375 kW
Ltr	130 L	201 L
°C	0/+12°C	0/+12°C
	R 600 A	R 600 A
KG	68	87

HOT DISPLAY

WARMHOUDVITRINE | WÄRMEVITRINE | HOT DISPLAY | VITRINE CHAUFFANTE

3x LED





	7487.0090	7487.0095
H L	678 x 578 x 698	857 x 578 x 698
	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,5 kW
Ltr	130 L	160 L
°C	+30/+90°C	+30/+90°C
KG	49	54

	7487.0100	7487.0105
H L	915 x 484 x 662,5	1214,5 x 484 x 662,5
	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,8 kW
Ltr	136 L	186 L
°C	+30/+90°C	+30/+90°C
KG	44	87

COLD DISPLAY

KOELVITRINE
KÜHLVITRINE
COLD DISPLAY
VITRINE RÉFRIGÉRÉE

50 dB · A · LED

HOT DISPLAY

WARMHOUDVITRINE
WÄRMEVITRINE
HOT DISPLAY
VITRINE CHAUFFANTE

40 dB · LED





RENEWED!

	7450.0605	7450.0610
H L	682 x 450 x 675	678 x 568 x 670
H L	659 x 412 x 369	673 x 530 x 380
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,16 kW
Ltr	100 L	120 L
°C	+3/+8°C	+3/+8°C
	R 600 A	R 600 A
	1x	2x
KG	39	64

RENEWED!

	7450.0615	7450.0620
H L	682 x 450 x 675	678 x 568 x 670
H L	659 x 412 x 369	673 x 530 x 380
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,8 kW
Ltr	100 L	120 L
°C	+30/+90°C	+30/+90°C
	1x	2x
KG	39	48

COLD DISPLAY

KOELVITRINE
KÜHLVITRINE
COLD DISPLAY
VITRINE RÉFRIGÉRÉE

LED 2x

HOT DISPLAY

WARMHOUDVITRINE
WÄRMEVITRINE
HOT DISPLAY
VITRINE CHAUFFANTE

LED 2x







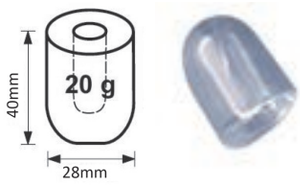


NEW!

	7450.0670	7450.0675
H L	695 x 576 x 678	873 x 576 x 678
H L	662 x 479 x 396	840 x 479 x 396
	230 V	230 V
Ltr	125 L	159 L
°C	+3/+8°C	+3/+8°C
	R 600 A	R 600 A
KG	87	97

	7450.0680	7450.0685
H L	690 x 580 x 671	868 x 580 x 671
H L	674 x 500 x 409	85 2 x500 x 409
	230 V	230 V
Ltr	137 L	174 L
°C	+30/+90°C	+30/+90°C
KG	75	80

ICE CUBE MAKER





7476.0150	
H L	420 x 528 x 655
	230 V / 0,22 kW
	R 600 A
KG 24	26
KG	6
KG	36,5

7476.0150			
	Air temp.	**Water temp.**	**Prod. 24h/kg**
	10°C 21°C 32°C	10°C 15°C 21°C	27 24 20

IJSBLOKJESMACHINE

- RVS behuizing
- Ventilatie aan de voorkant
- Luchtgekoeld
- Digitale bediening
- Verstelbare poten

EISWÜRFELMASCHINE

- Edelstahl Gehäuse
- Belüftung an der Vorseite
- Luftgekühlt
- Digitale Steuerung
- Verstellbare Füße

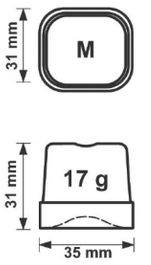
ICE CUBE MAKER

- Stainless Steel housing
- Front ventilation
- Air cooling
- Digital control
- Adjusting feet

MACHINE À GLAÇONS

- Boitier en acier inoxydable
- Ventilation à l'avant
- Refroidissement à l'air
- Control numérique
- Pieds ajustables

ICE CUBE MAKER









	7489.4000	7489.4005	7489.4010
H L	355 x 435 x 590	500 x 580 x 690	500 x 580 x 800
	230 V / 0,4 kW	230 V / 0,5 W	230 V / 0,6 kW
	R 290	R 290	R 290
KG 24	22	32	47
KG	4	16	28
KG	26	38	45

	7489.4000			7489.4005			7489.4010		
	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg
	10°C 20°C 30°C	10°C 15°C 20°C	37 32 21	10°C 20°C 30°C	10°C 15°C 20°C	37 32 21	10°C 20°C 30°C	10°C 15°C 20°C	37 32 21

IJSBLOKJESMACHINE

- Externe behuizing van AISI 304 rvs
- Omgevingstemp. +43°C
- Luchtgekoeld
- Sproeisysteem met AISI 316 metalen mondstukken/ injectoren
- Eenvoudig schoon te maken luchtfilter
- Anti-bacterieel en geurvrije, grote ijsopslag
- Polyurethaan geïsoleerde body helpt om ijs langer op te slaan
- Elektronische bediening helpt water en energie te besparen

EISWÜRFELMASCHINE

- Außere Gehäuse von AISI 304 Edelstahl
- Umgebungstemp. +43°C
- Luftgekühlt
- Sprühsystem mit AISI 316 Edelstahl Mundstücke
- Luftfilter einfach sauber zu machen
- Große Vorratsbehälter, Antibakteriell und Geruchsfrei
- Gute Isolierung um Eis länger zu speichern
- Einfache Bedienung um Wasser und Energie zu ersparen

ICE CUBE MAKER

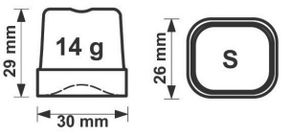
- External structure AISI 304 Scotch Brite
- Model in Tropical Class +43°C
- Air cooling
- Sprayer system with AISI 316 quality metallic nozzles/injectors
- Easy clean air filter
- Anti-bacterial and odour free, large ice storage bin
- Polyurethane isolated body helps ice to be stored for a longer time
- Electronic control helps to save water and energy

MACHINE À GLAÇONS / MACHINE À GLACON EN GRAIN

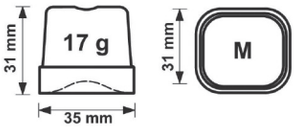
- Boitier externe en Inox AISI 304
- Temp. ambiente +43°C
- Refroidissement à l'air
- Système de pulvérisation de qualité mécanique AISI 316 avec buses/injecteurs
- Filtre à air facile à nettoyer
- Grand bac de stockage de glace antibactérien et sans odeur
- Corps isolé en polyuréthane permettant de conserver la glace plus longtemps
- Le contrôle électronique permet d'économiser l'eau et l'énergie

ICE CUBE MAKER









	7453.0002*
H L	355 x 404 x 590
	230 V / 0,32 kW
	R 290
KG 24	20
KG	4
KG	31

* Plastic housing

	7453.0004	7453.0006	7453.0008
H L	390 x 517 x 625	390 x 517 x 705	496 x 629 x 685
	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,41 kW
	R 290	R 290	R 290
KG 24	25	29	34
KG	6	9	16
KG	41	48	56

7453.0002			
	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg
	10°C 21°C 32°C	10°C 15°C 21°C	25 22 18

7453.0004			7453.0006			7453.0008		
Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg
10°C 21°C 32°C	10°C 15°C 21°C	32 28 22	10°C 21°C 32°C	10°C 15°C 21°C	42 37 29	10°C 21°C 32°C	10°C 15°C 21°C	49 46 40

IJSBLOKJESMACHINE

- Externe behuizing van AISI 304 rvs
- Geïsoleerde deur
- Interne bin isolatie HCFC vrij
- Omgevingstemp. +43°C
- Externe beschermende filter, verwijderbaar, eenvoudig schoon te maken

EISWÜRFELMASCHINE

- Außere Gehäuse von AISI 304 Edelstahl
- Isolierte Tür
- Innere Isolation HCFC Frei
- Umgebungstemp. +43°C
- Außere Schutzfilter, abnehmbar, leicht zu reinigen

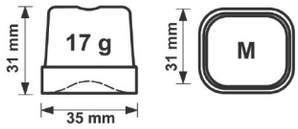
ICE CUBE MAKER

- Extrernal structure AISI 304 Scotch Brite
- Insulated retractable door
- Internal bin insulation HCFC free
- Model in Tropical Class +43°C
- External protective filter, removable, easy to clean

MACHINE A GLAÇONS

- Boitier externe en Inox AISI 304
- Porte isolée
- Isolation de bac interne sans HCFC
- Temp. ambiente +43°C
- Filtre protecteur externe, Amovible, facile à nettoyer





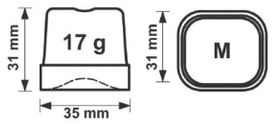
	7453.0010	7453.0012	7453.0014	7453.0016	7453.0018
H L	496 x 629 x 795	469 x 629 x 885	737 x 640 x 915	737 x 640 x 1015	840 x 740 x 1075
	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,5 kW	230 V / 0,7 kW	230 V / 0,85 kW	230 V / 1,4 kW
	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
KG 24	43	53	68	100	155
KG	25	25	40	60	65
KG	64	70	89	102	138

	7453.0010			7453.0012			7453.0014			7453.0016			7453.0018		
	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg
	10°C 21°C 32°C	10°C 15°C 21°C	49 46 40	10°C 21°C 32°C	10°C 15°C 21°C	55 53 45	10°C 21°C 32°C	10°C 15°C 21°C	75 68 56	10°C 21°C 32°C	10°C 15°C 21°C	104 100 85	10°C 21°C 32°C	10°C 15°C 21°C	158 155 132

7453.0040	
	Ice machine cleaner

ICE CUBE MAKER





ICE STORAGE BIN

IJS OPSLAG BUNKER
EIS LAGERBUNKER
ICE STORAGE BIN
CONTENEUR STOCKAGE INTEGRÉ



	7453.0030	7453.0036
H L	862 x 555 x 720	1250 x 580 x 848
	230 V / 1,4 W	230 V / 2,6 W
	R 404 A	R 404 A
KG 24	155	300
KG	120	180

	7453.0032	7453.0038
>	7453.0030	7453.0036
H L	870 x 790 x 1000	1250 x 790 x 1000
KG	200	350
KG	110	150

	7453.0030			7453.0036		
	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg
	10°C 21°C 32°C	10°C 15°C 21°C	160 155 132	10°C 21°C 32°C	10°C 15°C 21°C	320 300 260

7453.0040	
	Ice machine cleaner

IJSBLOKJESMACHINE

- Externe behuizing van AISI 304 rvs
- Luchtfilter is verwijderbaar en schoon te maken
- Zijpanelen zijn te verwijderen
- Makkelijk schoonmaak door afgeronde vlakken
- Omgevingstemp. +43°C

EISWÜRFELMASCHINE

- Außere Gehäuse von AISI 304 Edelstahl
- Luftfilter, abnehmbar, leicht zu reinigen
- Seitenteile abnehmbar
- Leicht zu reinigen durch abgerundete Oberflächen
- Umgebungstemp. +43°C

ICE CUBE MAKER

- Extrernal structure AISI 304 Scotch Brite
- Removable and cleanable air filter
- Removable side panels
- Easy cleaning thanks to rounded surfaces
- Model in Tropical Class +43°C

MACHINE À GLACON EN GRAIN

- Boitier externe en Inox AISI 304
- Filtre amovible et facile à nettoyer
- Panneaux Lateraux amovibles
- Facile a nettoyer grace aux surfaces arrondies
- Temp. ambiente +43°C

ICE FLAKE MACHINE





	7453.0020	7453.0022
H L	496 x 660 x 685	741 x 678 x 925
	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,65 kW
	R 290	R 290
KG 24	90	150
KG	19	38
KG	59	85

	7489.4000			7489.4010		
	Air temp.	**Water temp.**	**Prod. 24h/kg**	**Air temp.**	**Water temp.**	**Prod. 24h/kg**
	10°C 21°C 32°C	10°C 15°C 21°C	104 95 81	10°C 21°C 32°C	10°C 15°C 21°C	160 155 140

SCHILFERIJSMACHINE

- Externe behuizing van AISI 304 rvs
- Verdamper van AISI 304 rvs, auger van AISI 303 rvs
- Stofvrij water basin
- Externe beschermende filter, verwijderbaar, eenvoudig schoon te maken
- Omgevingstemp. +43°C

SCHERBENEISERZEUEGR

- Außere Gehäuse von AISI 304 Edelstahl
- Verdampfer von AISI 304 Edelstahl
- Staubfrei Wasserbecken
- Außere Schutzfilter, abnehmbar, leicht zu reinigen
- Umgebungstemp. +43°C

ICE FLAKE MACHINE

- Extrernal structure AISI 304 Scotch Brite
- Evaporator AISI 304, auger AISI 303 made
- Dust proof water basin
- External protective filter, removable, easy to clean
- Model in Tropical Class +43°C

MACHINE À GLACON EN GRAIN

- Boitier externe en Inox AISI 304
- Evaporateur en inox AISI 304
- Bassin d'eau sans poussiére
- Filtre protecteur externe, Amovible, facile à nettoyer
- Temp. ambiente +43°C





Vaatwassers
Spülmaschine
Dishwashers
Lave-vaisselles

6

CombiSteel

SL GLASS WASHER

SL GLAZENSPOELER | SL GLÄSERSPÜLMASCHINE | SL GLASS WASHER | SL LAVE-VAISSELLE À VERRE

1x 1x



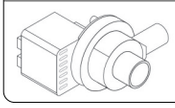
RENEWED!

7280.0005	7280.0010	7280.0015
350	**350 DP**	**350 DP DDE**
• mechanische bediening, enkelwandig • mechanische steuering, einwandig • mechanical control, single skin • commande mécanique, simple paroi	• mechanische bediening, enkelwanding, met afvoerpomp • mechanische steuering, einwanding, mit Abwasserpumpe • mechanical control, single skin, with drain pump • commande mécanique, simple paroi, avec pompe d'écoulement	• mechanische bediening, enkelwanding, met afvoerpomp en zeepdoseerpomp • mechanische steuering, einwanding, mit Abwasserpumpe und Spülmitteldosierer • mechanical control, single skin, with drain pump and detergent injector • commande mécanique, simple paroi, avec pompe d'écoulement et doseur à détergent
440 x 497 x 640	440 x 497 x 640	440 x 497 x 640
230 V / 2,9 kW	230 V / 2,9 kW	230 V / 2,9 kW
250	250	250
120 sec.	120 sec.	120 sec.
30 / H	30 / H	30 / H
39	39	39

DRAIN PUMP

7280.0105

- Afvoerpomp t.b.v. glazenspoelers & voorladers
- Abwasserpumpe für gläserspülmaschine und geschirrspüllmaschine
- Drain pump for glass washer and frontloader
- Pompe d'écoulement pour lave-vaisselles verres et chargement par l'avant



✓

1

DETERGENT INJECTOR

7280.0102

- Zeepdosseerpomp
- Spülmitteldosierer
- Detergent injector
- Doseur à détergent



✓

1

SL DISHWASHER FRONTLOADER

SL VAATWASSER VOORLADER

SL GESCHIRRSPÜL-MASCHINE FRONTBEDIENUNG

SL DISHWASHER FRONTLOADER

SL LAVE-VAISSELLE CHARGEMENT PAR L'AVANT

1x 1x 1x

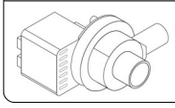


7280.0020	7280.0025	7280.0021	7280.0026	7280.0022	7280.0027
RENEWED!	RENEWED!	NEW!	NEW!	NEW!	NEW!
500-230	**500-400**	**500-230 DP**	**500-400 DP**	**500-230 DP DDE**	**500-400 DP DDE**
• mechanische bediening, enkelwandig • mechanische steuering, einwandig • mechanical control, single skin • commande mécanique, simple paroi		• mechanische bediening, enkelwandig, met afvoerpomp • mechanische steuering, einwandig, mit Abwasserpumpe • mechanical control, single skin, with drain pump • commande mécanique, simple paroi, avec pompe d'écoulement		• mechanische bediening, enkelwandig, met afvoerpomp en zeepdoseerpomp • mechanische steuering, einwandig, mit Abwasserpumpe und Spülmitteldosierer • mechanical control, single skin, with drain pump and detergent injector • commande mécanique, simple paroi, avec pompe d'écoulement et doseur à détergent	
572 x 630 x 814	572 x 630 x 814	572 x 630 x 814	572 x 630 x 814	572 x 630 x 814	572 x 630 x 814
230 V / 3,25 kW	400 V / 5 kW	230 V / 3,25 kW	400 V / 5 kW	230 V / 3,25 kW	400 V / 5 kW
350	350	350	350	350	350
90 - 120 sec.	90 - 120 sec.	90 - 120 sec.	90 - 120 sec.	90 - 120 sec.	90 - 120 sec.
40 - 30 / H	40 - 30 / H	40 - 30 / H	40 - 30 / H	40 - 30 / H	40 - 30 / H
60	61	60	61	60	61

DRAIN PUMP

7280.0105

- Afvoerpomp t.b.v. glazenspoelers & voorladers
- Abwasserpumpe für gläserspülmaschine und geschirrspüllmaschine
- Drain pump for glass washer and frontloader
- Pompe d'écoulement pour lave-vaisselles verres et chargement par l'avant



✓

1

DETERGENT INJECTOR

7280.0102

- Zeepdosseerpomp
- Spülmitteldosierer
- Detergent injector
- Doseur à détergent



✓

1

FILTER 50 X 50 DISHWASHERS

7280.0142

- Filter 50x50 vaatwasser
- Filter 50x50 spülmaschine
- Filter 50x50 dishwasher
- Filter 50x50 lave-vaisselle



✓

STOCK ENTRY/EXIT TABLES COMBISTEEL MACHINES

VOORRAAD AAN- & AFVOERTAFELS

VORRAT ZULAUF- UND ABLAUFTISCH

STOCK ENTRY & EXIT TABLES

STOCK TABLES D'APPROVISIONEMENT ET D'ÉCOULEMENT



TAILERMADE FOR THIS DISHWASHER

	7003.0400	7003.0410	7003.0405	7003.0415
	ENTRY TABLE LEFT		ENTRY TABLE RIGHT	
				
TYPE	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF
H L	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900



TAILERMADE FOR THIS DISHWASHER

	7003.0420	7003.0430	7003.0440	7003.0425	7003.10435	7003.0445
	EXIT TABLE LEFT			EXIT TABLE RIGHT		
						
TYPE	ECO	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF	ECO	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF
H L	700 x 720 x 900	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900	700 x 720 x 900	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900

PL PASS-THROUGH DISHWASHER

SL DOORSCHUIF VAATWASSER

SL DURSCHUBSPÜL-MASCHINE

SL PASS-THROUGH DISHWASHER

SL LAVE-VAISSELLE À CAPOT

1x 1x 1x



RENEWED!

NEW!

7280.0045	7280.0046
720	**720 DP**
• mechanische bediening, enkelwandig • mechanische steuering, einwandig • mechanical control, single skin • commande mécanique, simple paroi	• mechanische bediening, enkelwandig, met afvoerpomp • mechanische steuering, einwandig, mit Abwasserpumpe • mechanical control, single skin, with drain pump • commande mécanique, simple paroi, avec pompe d'écoulement
703 x 757 x 1494/1970	703 x 757 x 1494/1970
400 V / 9 kW	400 V / 9 kW
425	425
90 - 120 sec.	90 - 120 sec.
40 - 30 / H	40 - 30 / H
101	101

PRE RINSE UNIT

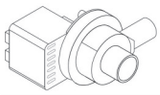
7212.0030	
Spoeldouche Vorspüldusche Pre rinse unit Pré douche de rinçage	
	3/4
	✓
	6,5

STANDARD LINE ACCESSOIRIES

DRAIN PUMP

7280.0105

- Afvoerpomp t.b.v. glazenspoelers & voorladers
- Abwasserpumpe für gläserspülmaschine und geschirrspüllmaschine
- Drain pump for glass washer and frontloader
- Pompe d'écoulement pour lave-vaisselles verres et chargement par l'avant

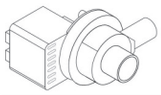


	✓
KG	1

DRAIN PUMP

7280.0106

- Afvoerpomp t.b.v. door schuifvaatwasser
- Abwasserpumpe für Durchschubspülmaschine
- Drain pump for pass-through dishwasher
- Pompe d'écoulement pour lave-vaisselles a convoyeur



	✓
KG	1

DETERGENT INJECTOR

7280.0102

- Zeepdosseerpomp
- Spülmitteldosierer
- Detergent injector
- Doseur à détergent



	✓
KG	1

REVERSE OSMOSIS EQUIPMENT

7280.0145

- Omgekeerde osmose installatie
- Umkehrosmose system
- Reverse osmosis equipment
- Installation d'osmose inverse



H L	300x462x688
	230 V / 0,25 kW
KG	30

FILTER 50 X 50 DISHWASHERS

7280.0142

- Filter 50x50 vaatwasser
- Filter 50x50 spülmaschine
- Filter 50x50 dishwasher
- Filter 50x50 lave-vaisselle



	✓

WATER FILTER STARTER SET

7036.0120

- Waterfilter start set
- Wasser filter starter kit
- Water filter starters set
- Filtre d'eau



	✓

WATER FILTER DISHWASHER

7036.0110

- Waterfilter glazenspoeler
- Wasser filter gläserspülmaschine
- Water filter glass washer
- Filtre d'eau lave vaisselle à verres



H L	185x185x580
	✓
KG	7,5

WATER FILTER DISHWASHER

7036.0115

- Waterfilter vaatwasser
- Wasser filter spüllmschine
- Water filter dishwasher
- Filtre d'eau lave vaisselle



H L	185x185x580
	✓
KG	7,5

WATER FILTER SLANGEN SET

7036.0125

- Waterfilter slangenset
- Wasser Filter Schlaug set
- Water filter hose set
- Filtre d'eau kit de tuyaux



	✓

PRE RINSE UNIT

7212.0030

- Spoeldouche
- Vorspüldusche
- Pre rinse unit
- Pré douche de rinçage



	3/4
	✓
KG	6,5

PLATE SCRAPER

7003.5000

- Bordenschraper
- Abstreifschild für teller
- Plate scraper
- Grattoir



B	250
	✓
KG	5

PLATE BASKET

7013.0330

- Bordenkorf
- Tellerkorb
- Plate basket
- Panier pour assiettes



H L	500x500x101
	✓
KG	2

UNIVERSAL BASKET

7013.0310

- Universeelkorf
- Universal korb
- Universal basket
- Panier universel



H L	500x500x101
	✓
KG	2

CUTLERY BASKET

7013.0305

- Bestekkorf
- Tellerkorb
- Cutlery basket
- Panier à couvert



H L	500x500x101
	✓
KG	2

GLASS BASKET

7013.0315 — 16x

- Glazenkorf
- Gläserkorb
- Glass basket
- Panier à verres



H L	500x500x143
	✓
KG	2

GLASS BASKET

7013.0320 — 25x

- Glazenkorf
- Gläserkorb
- Glass basket
- Panier à verres



H L	500x500x143
	✓
KG	2

GLASS BASKET

7013.0325 — 36x

- Glazenkorf
- Gläserkorb
- Glass basket
- Panier à verres



H L	500x500x143
	✓
KG	2

GLASS BASKET FRAME

7013.0345 — 16x

- Glazenkorf opzetrand
- Gläserkorb Aufsatz
- Glass baske framet
- Panier à verres encadrement

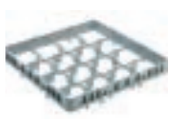


H L	500x500x75
	✓
KG	1

GLASS BASKET FRAME

7013.0340 — 16x

- Glazenkorf opzetrand
- Gläserkorb Aufsatz
- Glass baske framet
- Panier à verres encadrement

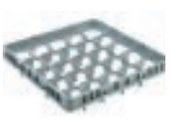


H L	500x500x120
	✓
KG	1

GLASS BASKET FRAME

7013.0355 — 25x

- Glazenkorf opzetrand
- Gläserkorb Aufsatz
- Glass baske framet
- Panier à verres encadrement

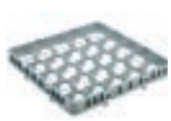


H L	500x500x75
	✓
KG	1

GLASS BASKET FRAME

7013.0350 — 25x

- Glazenkorf opzetrand
- Gläserkorb Aufsatz
- Glass baske framet
- Panier à verres encadrement

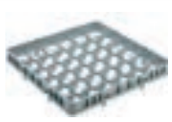


H L	500x500x120
	✓
KG	1

GLASS BASKET FRAME

7013.0365 — 36x

- Glazenkorf opzetrand
- Gläserkorb Aufsatz
- Glass baske framet
- Panier à verres encadrement

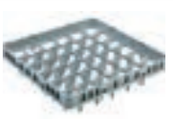


H L	500x500x75
	✓
KG	1

GLASS BASKET FRAME

7013.0360 — 36x

- Glazenkorf opzetrand
- Gläserkorb Aufsatz
- Glass baske framet
- Panier à verres encadrement



H L	500x500x120
	✓
KG	1

STANDARD LINE ACCESSOIRIES

GLASS BASKET

7280.0150

NEW!

- Glazenkorf
- Gläserkorb
- Glass basket
- Panier à verres



H L	350 x 350 x 130
	✓
KG	2

OPEN FRAME

7013.0370

- Opzetrand open
- Aufsatz offen
- Openframe
- Encadrement ouvert

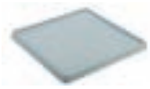


H L	500x500x75
	✓
KG	1

LID FOR BASKET

7013.0335

- Deksel voor vaatwaskorf
- Deckel für korb
- Lid for basket
- Couvercle pour panier



H L	500x500x1
	✓
KG	5

BASKET TROLLEY

7490.0272

NEW!

- Korventransportwagen
- Geschirrkorbwagen
- Basket trolley
- Trolley pour paniers de lavage



H L	555x500x1060
LEVELS	4
	✓

BASKET TROLLEY

7490.0270

- Korventransportwagen
- Geschirrkorbwagen
- Basket trolley
- Trolley pour paniers de lavage



H L	550x510x1520
LEVELS	5
	✓

BASKET TROLLEY

7013.0375

- Korventransportwagen
- Geschirrkorbwagen
- Basket trolley
- Trolley pour paniers de lavage



H L	530x530x920
	✓
KG	10

SUPPORT FOR FRONTLOADER

7455.0005

- Onderstel voor voorlader
- Untergestell für geschirrspülmachine
- Support for frontloader
- Base pour lave-vaisselle par l'avant



H L	600x550x450
	✗
KG	4

PL DISHWASHER FRONTLOADER

PL VAATWASSER VOORLADER

PL GESCHIRR-SPÜLMASCHINE

PL DISHWASHER FRONTLOADER

PL LAVE-VAISSELLE CHARGEMENT PAR L'AVANT

1x 1x 1x



7280.0030	7280.0035	7280.0040
5035 E	**5035 E BT**	**5035 ES**
• digitale bediening, dubbelwandig, met zeepdoseerpomp • electr. steuering, doppelwandig, mit spülmitteldosierer • digital control, double skin, with detergent injector • commande digital, double paroi, avec doseur à détergent	• digitale bediening, dubbelwandig, break tank met zeepdoseerpomp • electr. steuering, doppelwandig, break tank mit spülmitteldosierer • digital control, double skin, break tank with detergent injector • commande digital, double paroi, break tank avec doseur à détergent	• digitale bediening, dubbelwandig, met ontharder, met zeepdoseerpomp • electr. steuering, doppelwandig, mit softner, mit spülmitteldosierer • digital control, double skin, with softner, with detergent injector • commande digital, double paroi, avec softner, avec doseur à détergent
600 x 630 x 814	600 x 630 x 814	600 x 630 x 814
230 V / 3,25 kW	400 V / 6,6 kW	400 V / 6,6 kW
350	350	350
90 - 120 - 180 - 300 sec.	90 - 120 - 180 - 300 sec.	90 - 120 - 180 - 300 sec.
40 - 30 - 20 - 12 / H	40 - 30 - 20 - 12 / H	40 - 30 - 20 - 12 / H
67	76	70

STOCK ENTRY/EXIT TABLES COMBISTEEL MACHINES

VOORRAAD AAN- & AFVOERTAFELS

VORRAT ZULAUF- UND ABLAUFTISCH

STOCK ENTRY & EXIT TABLES

STOCK TABLES D'APPROVISIONEMENT ET D'ÉCOULEMENT



TAILERMADE FOR THIS DISHWASHER

	7003.0400	7003.0410	7003.0405	7003.0415
	ENTRY TABLE LEFT		ENTRY TABLE RIGHT	
				
TYPE	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF
H L	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900



TAILERMADE FOR THIS DISHWASHER

	7003.0420	7003.0430	7003.0440	7003.0425	7003.0435	7003.0445
	EXIT TABLE LEFT			EXIT TABLE RIGHT		
						
TYPE	ECO	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF	ECO	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF
H L	700 x 720 x 900	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900	700 x 720 x 900	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900

PL PASS-THROUGH DISHWASHER

PL DOORSCHUIF VAATWASSER

PL DURSCHUBSPÜL-MASCHINE

PL PASS-THROUGH DISHWASHER

PL LAVE-VAISSELLE À CAPOT

2x 1x 2x



7280.0050 | 7280.0055 | 7280.0060



7280.0065

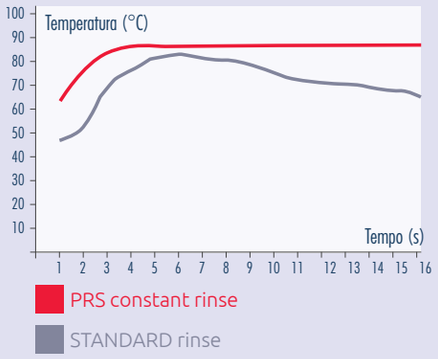
7280.0050	7280.0055	7280.0060	7280.0065
30E	**40E**	**30 PRSE**	**30 ESE**
• digitale bediening, enkelwandig • electr. steuering, einwandig • digital control, single skin • commande digital, simple paroi	• digitale bediening, enkelwandig • electr. steuering, einwandig • digital control, single skin • commande digital, simple paroi	• digitale bediening, break tank, verwarmingselement, enkelwandig • electr. steuering, break tank, heizanlage, einwandig • digital control, break tank, heating element, single skin • commande digital, break tank, résistance, simple paroi	• digitale bediening, break tank, dubbelwandig, enerziezuinig • electr. steuering, break tank, doppelwandig, energiesparend • digital control, break tank, double skin, energy recovery • commande digital, break tank, double paroi, économie d'énergie
760 x 793 x 1485/1942	760 x 793 x 1485/1942	760 x 793 x 1485/1942	760 x 793 x 2258
400 V / 12,5 kW	400 V / 14,8 kW	400 V / 12,5 kW	400 V / 9,5 kW
420	420	420	420
60 - 120 - 180 sec.	60 - 120 - 180 sec.	60 - 120 - 180 sec.	60 - 120 - 180 sec.
60 - 30 - 20 / H	60 - 30 - 20 / H	60 - 30 - 20 / H	60 - 30 - 20 / H
138	152	145	182

PRE RINSE UNIT

7212.0030	
Spoeldouche Vorspüldusche Pre rinse unit Pré douche de rinçage	
	3/4
	✓
	6,5

PRS PREMIUM RINSE SYSTEM





EEN NAUWKEURIG GECONTROLEERDE SPOEL VOOR UITSTEKENDE RESULTATEN ZONDER VERSPILLING

De PRS geeft toezicht op elk detail van de spoelcyclus die wordt gegeven door de combinatie van de break tank, de atmosferische boiler en de spoelpomp. Vandaar dat de vaatwasser niet hoeft te vertrouwen op de waterdruk van het netwerk. In feite kan het perfect met slechts 1 bar functioneren.

Dit systeem garandeert:

- **Constante temperatuur** van 84°C gedurende de hele spoelcyclus waarmee het mengen met koud water vermijden wordt, wat voorkomt in traditionele spoelsystemen.
- **Constante uitvoerdruk** van spoelpunten en uitstekende rotatie van de spoelarmen.
- **Optimale consumptie** van water en chemische producten gedurende de spoelcyclus, waardoor te veel water en productafval vermeden wordt.
- **Algemene sanitatie** van de afwas om een hoog niveau van hygiëne te waarborgen en de resterende schoonmaakmiddel grondig te verwijderen.
- **Snel drogen** van de afwas door de stabiele temperatuur gedurende de spoelcyclus.

EINE PERFEKT ABGESTIMMTE NACHSPÜLUNG OHNE VERLUSTE

Das PRS-System eliminiert sämtliche Variablen in der Nachspülung mit einer Kombination aus Trenntank, drucklosem Boiler und Nachspülpumpe. Somit ist die Spülmaschine unabhängig vom örtlichen Wasserdruck und funktioniert perfekt, selbst bei nur einem bar.

Das PRS-System garantiert:

- Eine **konstante Nachspültemperatur** von 84°C über den gesamten Nachspülzyklus. Es verhindert die Vermischung mit kaltem Wasser wie bei traditionellen Spülsystemen.
- Einen **konstanten Nachspüldruck** aus den Nachspüldüsen und damit auch eine perfekte Rotation der Nachspülarme.
- Einen **optimalen Verbrauch** von Wasser und chemischen Produkten über den gesamten Nachspülzyklus.
- Eine **perfekte Reinigung** des Spülgutes und eine vollkommene Entfernung des Reinigungsmittels, um das höchste Niveau an Hygiene sicher zu stellen.
- Eine **schnelle Trocknung** des Spülgutes dank einer stabilen Nachspültemperatur.

AN ACCURATELY MONITORED RINSE FOR OUTSTANDING RESULTS WITH ZERO WASTE

The PRS enables to oversee every detail of the rinse cycle given the combination of the break tank, the atmospheric boiler and the rinse pump. Hence the dishwasher doesn't need to rely on the network's water pressure. In actual fact it can function perfectly well with just 1 bar.

This system guarantees:

- **Constant temperature** of 84°C throughout the entire rinse cycle avoiding mixing with cold water which occurs in traditional rinse systems.
- **Constant output** pressure from rinse nozzles and excellent rotation of the rinse arms.
- **Optimum consumption** of water and chemical products throughout the rinse cycle hence avoiding excess water and product waste.
- **Overall sanitisation** of the dishes to ensure a high level of hygiene and thorough elimination of residual detergent.
- **Fast drying** of dishes due to the stable temperature throughout the rinse cycle.

UN RINÇAGE SOIGNEUSEMENT VERIFIE POUR DES RESULTATS PARFAITS ET PAS DE GASPILLAGE

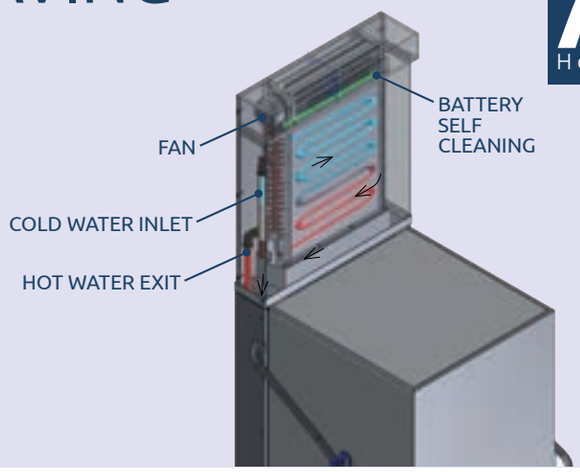
Le système PRS permet de contrôler toutes les variables de l'eau de rinçage à travers la combinaison du système break tank, surchauffeur atmosphérique et la pompe d'augmentation de pression. De cette façon, le lave-vaisselle travaille indépendamment de la pression d'alimentation du réseau d'eau rendant ainsi nécessaire une pression de 1 bar pour un fonctionnement optimal.

Ce système assure :

- Une **température constante** de 84°C pendant toute la durée du cycle de rinçage car il n'y a pas de mélange avec l'eau froide, comme cela se produit dans le système de rinçage traditionnel.
- Une **pression de sortie** constante des gicleurs de rinçage et une excellente rotation des bras de rinçage.
- La **consommation optimale** de l'eau et de produits lessiviels pour le cycle de rinçage donc pas de gaspillage.
- Un **assainissement complet** des plats assurant des conditions d'hygiène parfaites et l'élimination totale de détergent.
- **Séchage rapide** des plats grâce à la température de rinçage constante.

ES ENERGY SAVING

AH Hood-Type





NO EXTRACTOR HOOD





ZERO STEAM EMISSION

ENERGIE BESPAREN IS BELANGRIJK OM HET MILIEU TE BESCHERMEN EN DE KOSTEN TE VERMINDEREN

De stoom die in de machine wordt gegenereerd, wordt gebruikt om het koude water dat de machine ingaat te verhitten zonder extra kosten.

- **ES standaardfunctie** voor intensief gebruik met ononderbroken wascyclussen.
- **ES + functie** (geen stoom emissie) met toegevoegde zuigcyclus om totale verwijdering van stoom te krijgen.

Met dit systeem kunt u:

- **Vermijd de installatie van de zuigkap**, aangezien de stoom volledig wordt geëlimineerd.
- **Bespaar 50% energie** (dus geld) tijdens de stap van het verwarmen van water..

ENERGIE ZU SPAREN IST WICHTIG, UM DIE UMWELT ZU SCHÜTZEN UND KOSTEN ZU REDUZIEREN

Der Dampf, der im Inneren der Spülmaschine erzeugt wird, wird verwendet, um den Kaltwasserzulauf der Maschine, ohne zusätzliche Kosten, vorzuwärmen.

- **Standard ES Funktion** für eine extreme Benutzung mit ununterbrochenen Zyklen.
- **Funktion ES+** (zero steam emission) mit zusätzlichem Saugzyklus, um die komplette Dampfentfernung haben.

Dieses System ermöglicht:

- **Den Wegfall einer Abzugshaube**, da der Dampf vollständig verwertet wird.
- **Rund 50% Energie** (also Geld) durch die Erwärmung des Zulaufwassers zu sparen.

SAVING ENERGY IS IMPORTANT TO PROTECT THE ENVIRONMENT AROUND US UND ECONOMIZE THE COSTS

The steam which is generated inside of the machine is used to pre-heat the cold water entering the machine at no extra cost.

- **ES standard function** for intensive use with uninterrupted wash cycles.
- **ES+ function** (zero steam emission) with added suction cycle to obtain the total removal of steam.

This system allows you:

- **Avoid the installation of the suction hood**, since the steam is totally eliminated.
- **Save 50% of energy** (therefore money) during the step of heating water.

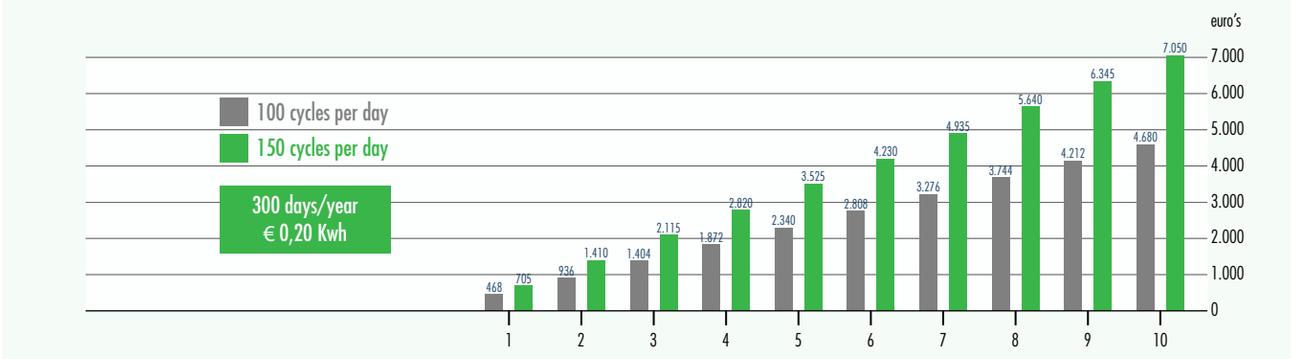
ÉCONOMISER L'ENERGIE EST IMPORTANT POUR PROTEGER L'ENVIRONNEMENT AUTOUR DE NOUS ET ECONOMISER LES COUTS

La vapeur qui est générée à l'intérieur de la machine est utilisée pour préchauffer l'eau froide d'alimentation, sans frais supplémentaires.

- **Fonction ES standard** pour une utilisation extrême avec des cycles de lavage sans interruption.
- **Fonction ES+** (zero steam emission) avec un cycle supplémentaire d'aspiration pour obtenir la complète élimination de la vapeur.

Ce système permet de :

- **Supprimer la hotte d'aspiration**, puisque la vapeur est totalement éliminée.
- **Economiser 50% de l'énergie** (donc de l'argent) durant le temps de chauffage de l'eau.



POT WASHER

PANNENWASSER | TOPFSPÜLMASCHINE | POT WASHER | LAVE-MARMITES



7280.0070	7280.0075
5565 PRSE • digitale bediening, dubbelwandig, break tank • electr. steuering, doppelwandig, break tank • digital control, double skin, break tank • commande digital, double paroi, break tank	**6565 PRSE** • digitale bediening, dubbelwandig, break tank • electr. steuering, doppelwandig, break tank • digital control, double skin, break tank • commande digital, double paroi, break tank
740 x 875 x 1905/2050	835 x 1020 x 1905/2135
400 V / 7,5 kW	400 V / 8,3 kW
650	650
2-3-6-9 min.	2-3-6-9 min.
30-20-10-7 / H	30-20-10-7 / H
194	226



POT WASHER

PANNENWASSER | TOPFSPÜLMASCHINE | POT WASHER | LAVE-MARMITES

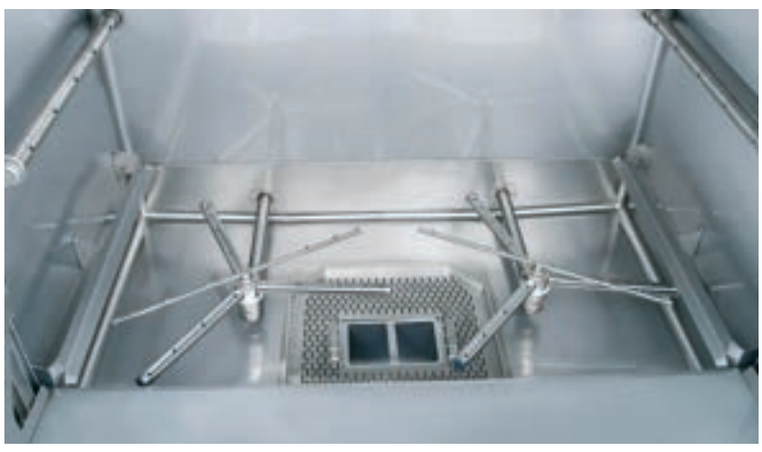


7280.0080

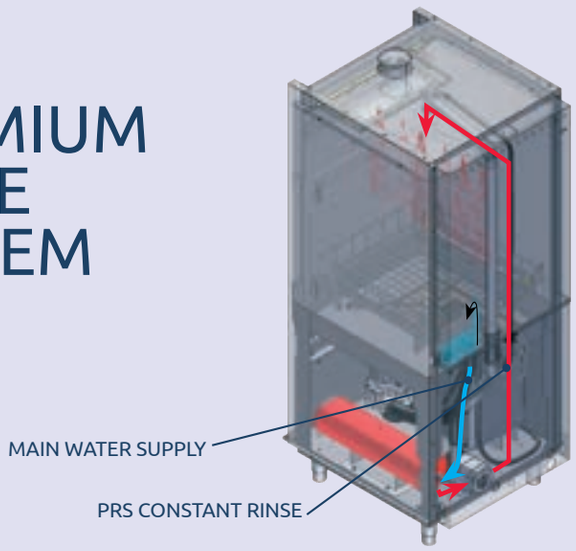
12580 PRSE

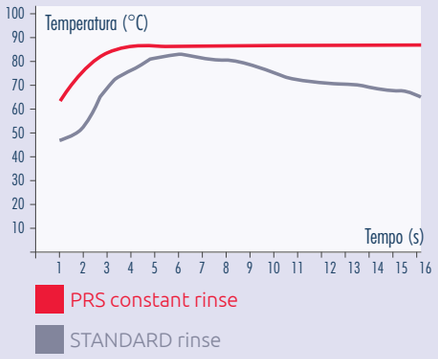
- digitale bediening, dubbelwandig, break tank
- electr. steuering, doppelwandig, break tank
- digital control, double skin, break tank
- commande digital, double paroi, break tank

H L	1435 x 990 x 2058/2355
	400 V / 15 kW
	800
	2 - 3 - 6 - 9 min.
	30 - 20 - 10 - 7 / H
KG	373



PRS PREMIUM RINSE SYSTEM





EEN NAUWKEURIG GECONTROLEERDE SPOEL VOOR UITSTEKENDE RESULTATEN ZONDER VERSPILLING

De PRS geeft toezicht op elk detail van de spoelcyclus die wordt gegeven door de combinatie van de break tank, de atmosferische boiler en de spoelpomp. Vandaar dat de vaatwasser niet hoeft te vertrouwen op de waterdruk van het netwerk. In feite kan het perfect met slechts 1 bar functioneren.

Dit systeem garandeert:

- **Constante temperatuur** van 84°C gedurende de hele spoelcyclus waarmee het mengen met koud water vermijden wordt, wat voorkomt in traditionele spoelsystemen.
- **Constante uitvoerdruk** van spoelpunten en uitstekende rotatie van de spoelarmen.
- **Optimale consumptie** van water en chemische producten gedurende de spoelcyclus, waardoor te veel water en productafval vermeden wordt.
- **Algemene sanitatie** van de afwas om een hoog niveau van hygiëne te waarborgen en de resterende schoonmaakmiddel grondig te verwijderen.
- **Snel drogen** van de afwas door de stabiele temperatuur gedurende de spoelcyclus.

EINE PERFEKT ABGESTIMMTE NACHSPÜLUNG OHNE VERLUSTE

Das PRS-System eliminiert sämtliche Variablen in der Nachspülung mit einer Kombination aus Trenntank, drucklosem Boiler und Nachspülpumpe. Somit ist die Spülmaschine unabhängig vom örtlichen Wasserdruck und funktioniert perfekt, selbst bei nur einem bar.

Das PRS-System garantiert:

- Eine **konstante Nachspültemperatur** von 84°C über den gesamten Nachspülzyklus. Es verhindert die Vermischung mit kaltem Wasser wie bei traditionellen Spülsystemen.
- Einen **konstanten Nachspüldruck** aus den Nachspüldüsen und damit auch eine perfekte Rotation der Nachspülarme.
- Einen **optimalen Verbrauch** von Wasser und chemischen Produkten über den gesamten Nachspülzyklus.
- Eine **perfekte Reinigung** des Spülgutes und eine vollkommene Entfernung des Reinigungsmittels, um das höchste Niveau an Hygiene sicher zu stellen.
- Eine **schnelle Trocknung** des Spülgutes dank einer stabilen Nachspültemperatur.

AN ACCURATELY MONITORED RINSE FOR OUTSTANDING RESULTS WITH ZERO WASTE

The PRS enables to oversee every detail of the rinse cycle given the combination of the break tank, the atmospheric boiler and the rinse pump. Hence the dishwasher doesn't need to rely on the network's water pressure. In actual fact it can function perfectly well with just 1 bar.

This system guarantees:

- **Constant temperature** of 84°C throughout the entire rinse cycle avoiding mixing with cold water which occurs in traditional rinse systems.
- **Constant output** pressure from rinse nozzles and excellent rotation of the rinse arms.
- **Optimum consumption** of water and chemical products throughout the rinse cycle hence avoiding excess water and product waste.
- **Overall sanitisation** of the dishes to ensure a high level of hygiene and thorough elimination of residual detergent.
- **Fast drying** of dishes due to the stable temperature throughout the rinse cycle.

UN RINÇAGE SOIGNEUSEMENT VERIFIE POUR DES RESULTATS PARFAITS ET PAS DE GASPILLAGE

Le système PRS permet de contrôler toutes les variables de l'eau de rinçage à travers la combinaison du système break tank, surchauffeur atmosphérique et la pompe d'augmentation de pression. De cette façon, le lave-vaisselle travaille indépendamment de la pression d'alimentation du réseau d'eau rendant ainsi nécessaire une pression de 1 bar pour un fonctionnement optimal.

Ce système assure :

- Une **température constante** de 84°C pendant toute la durée du cycle de rinçage car il n'y a pas de mélange avec l'eau froide, comme cela se produit dans le système de rinçage traditionnel.
- Une **pression de sortie** constante des gicleurs de rinçage et une excellente rotation des bras de rinçage.
- La **consommation optimale** de l'eau et de produits lessiviels pour le cycle de rinçage donc pas de gaspillage.
- Un **assainissement complet** des plats assurant des conditions d'hygiène parfaites et l'élimination totale de détergent.
- **Séchage rapide** des plats grâce à la température de rinçage constante.

ES ENERGY SAVING

AH Hood-Type

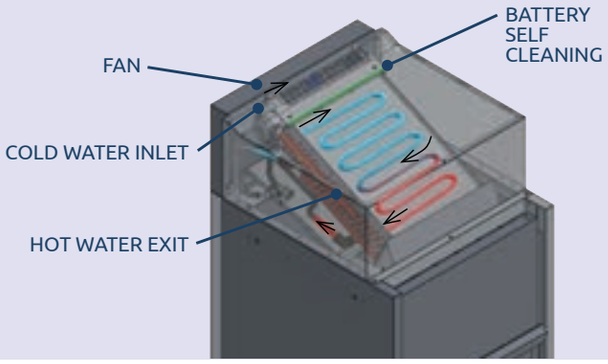


NO EXTRACTOR HOOD





ZERO STEAM EMISSION



ENERGIE BESPAREN IS BELANGRIJK OM HET MILIEU TE BESCHERMEN EN DE KOSTEN TE VERMINDEREN

De stoom die in de machine wordt gegenereerd, wordt gebruikt om het koude water dat de machine ingaat te verhitten zonder extra kosten.

- **ES standaardfunctie** voor intensief gebruik met ononderbroken wascyclussen.
- **ES + functie** (geen stoom emissie) met toegevoegde zuigcyclus om totale verwijdering van stoom te krijgen.

Met dit systeem kunt u:

- **Vermijd de installatie van de zuigkap**, aangezien de stoom volledig wordt geëlimineerd.
- **Bespaar 50% energie** (dus geld) tijdens de stap van het verwarmen van water..

ENERGIE ZU SPAREN IST WICHTIG, UM DIE UMWELT ZU SCHÜTZEN UND KOSTEN ZU REDUZIEREN

Der Dampf, der im Inneren der Spülmaschine erzeugt wird, wird verwendet, um den Kaltwasserzulauf der Maschine, ohne zusätzliche Kosten, vorzuwärmen.

- **Standard ES Funktion** für eine extreme Benutzung mit ununterbrochenen Zyklen.
- **Funktion ES+** (zero steam emission) mit zusätzlichem Saugzyklus, um die komplette Dampfentfernung haben.

Dieses System ermöglicht:

- **Den Wegfall einer Abzugshaube**, da der Dampf vollständig verwertet wird.
- **Rund 50% Energie** (also Geld) durch die Erwärmung des Zulaufwassers zu sparen.

SAVING ENERGY IS IMPORTANT TO PROTECT THE ENVIRONMENT AROUND US UND ECONOMIZE THE COSTS

The steam which is generated inside of the machine is used to pre-heat the cold water entering the machine at no extra cost.

- **ES standard function** for intensive use with uninterrupted wash cycles.
- **ES+ function** (zero steam emission) with added suction cycle to obtain the total removal of steam.

This system allows you:

- **Avoid the installation of the suction hood**, since the steam is totally eliminated.
- **Save 50% of energy** (therefore money) during the step of heating water.

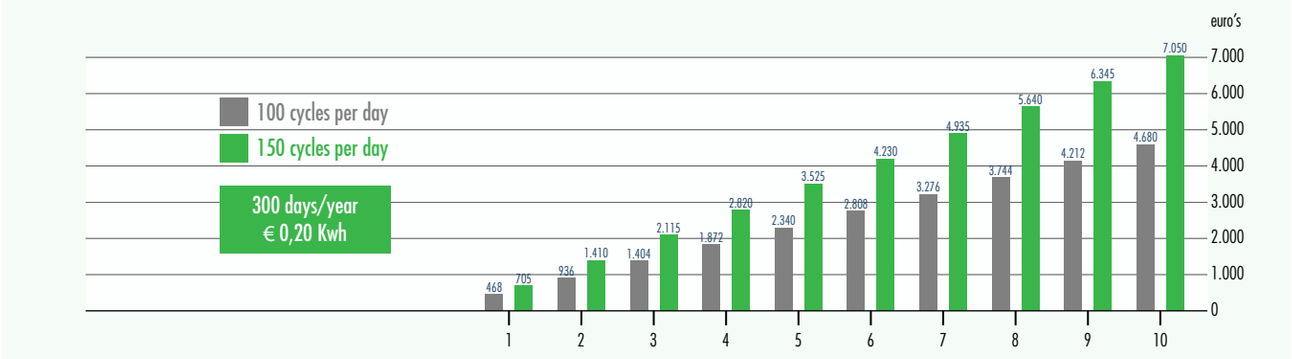
ÉCONOMISER L'ENERGIE EST IMPORTANT POUR PROTEGER L'ENVIRONNEMENT AUTOUR DE NOUS ET ECONOMISER LES COUTS

La vapeur qui est générée à l'intérieur de la machine est utilisée pour préchauffer l'eau froide d'alimentation, sans frais supplémentaires.

- **Fonction ES standard** pour une utilisation extrême avec des cycles de lavage sans interruption.
- **Fonction ES+** (zero steam emission) avec un cycle supplémentaire d'aspiration pour obtenir la complète élimination de la vapeur.

Ce système permet de :

- **Supprimer la hotte d'aspiration**, puisque la vapeur est totalement éliminée.
- **Economiser 50% de l'énergie** (donc de l'argent) durant le temps de chauffage de l'eau.



RACK CONVEYOR DISHWASHER

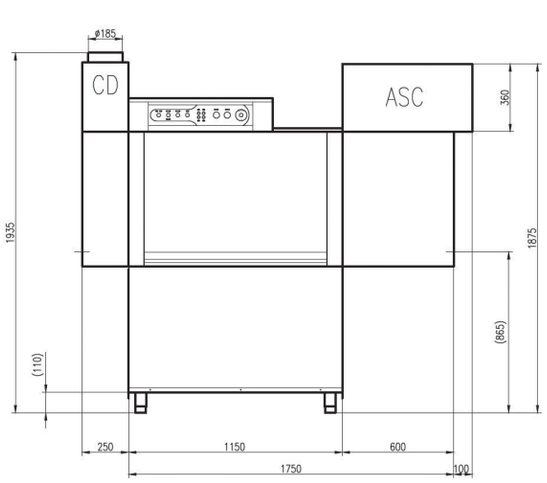
KORVENTRANSPORT-MACHINE | KORBTRANSPORT-SPÜLMASCHINE | RACK CONVEYOR DISHWASHER | LAVE-VAISSELLE TRANSPORTEUR EN RACK

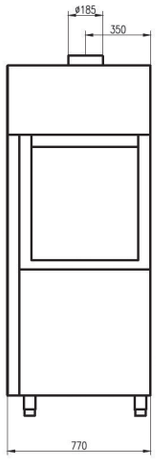
1x 1x 2x





	7280.0085	7280.0090
		CD
	• mechanische bediening, dubbelwandi • mechanische steuering, doppelwandig • mechanical control, double skin • commande mécanique, double paroi	• mechanische bediening, dubbelwandig • mechanische steuering, doppelwandig • mechanical control, double skin • commande mécanique, double paroi
H L	1150 x 790 x 1710	1400 x 790 x 1925
	400 V / 19 kW	400 V / 22,1 kW
	470	470
	70 - 90 - 100 / H	70 - 90 - 100 / H
KG	260	285





RACK CONVEYOR DISHWASHER

KORVENTRANSPORT-MACHINE

KORBTRANSPORT-SPÜLMASCHINE

RACK CONVEYOR DISHWASHER

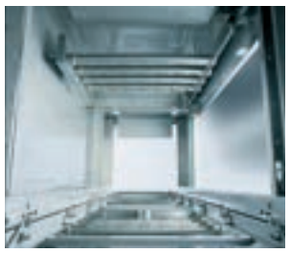
LAVE-VAISSELLE TRANS-PORTEUR EN RACK

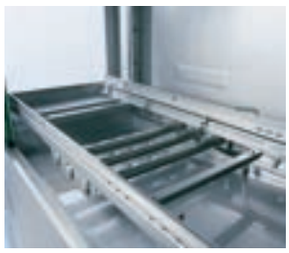
1x 1x 2x

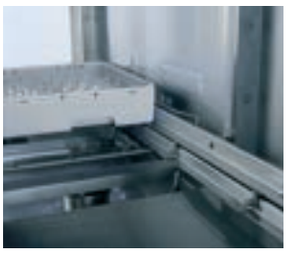




7280.0095	7280.0100
ASC	**ACS CD**
• mechanische bediening, dubbelwandig • mechanische steuering, doppelwandig • mechanical control, double skin • commande mécanique, double paroi	• mechanische bediening, dubbelwandig • mechanische steuering, doppelwandig • mechanical control, double skin • commande mécanique, double paroi
1850 x 790 x 1875	2100 x 790 x 1925
400 V / 24,1 kW	400 V / 27,3 kW
470	470
70 - 90 - 100 / H	70 - 90 - 100 / H
325	350











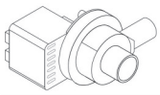


PRO LINE ACCESORIES

DRAIN PUMP

7280.0105

- Afvoerpomp t.b.v. glazenspoelers & voorladers
- Abwasserpumpe für gläserspülmaschine und geschirrspüllmaschine
- Drain pump for glass washer and frontloader
- Pompe d'écoulement pour lave-vaisselles verres et chargement par l'avant



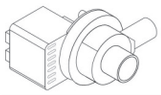
✓

1 KG

DRAIN PUMP

7280.0106

- Afvoerpomp t.b.v. door schuifvaatwasser
- Abwasserpumpe für Durchschubspülmaschine
- Drain pump for pass-through dishwasher
- Pompe d'écoulement pour lave-vaisselles a convoyeur



✓

1 KG

DETERGENT INJECTOR

7280.0102

- Zeepdosseerpomp
- Spülmitteldosierer
- Detergent injector
- Doseur à détergent



✓

1 KG

REVERSE OSMOSIS EQUIPMENT

7280.0145

- Omgekeerde osmose installatie
- Umkehrosmose system
- Reverse osmosis equipment
- Installation d'osmose inverse



H L 300x462x688

230 V / 0,25 kW

30 KG

REMOTE CONTROL

7280.0108

- Afstandsbediening t.b.v. 7280.0050-0055-060
- Fernbedienung für 7280.0050-0055-060
- Remote controler for 7280.0050-0055-060
- Télécommande pour 7280.0050-0055-060



✓

FILTER 50X50 DISHWASHERS

7280.0142

- Filter 50x50 vaatwasser
- Filter 50x50 spülmaschine
- Filter 50x50 dishwasher
- Filter 50x50 lave-vaisselle



✓

WATER FILTER STARTER SET

7036.0120

- Waterfilter start set
- Wasser filter starter kit
- Water filter starters set
- Filtre d'eau



✓

WATER FILTER DISHWASHER

7036.0115

- Waterfilter vaatwasser
- Wasser filter spüllmschine
- Water filter dishwasher
- Filtre d'eau lave vaisselle



H L 185x185x580

✓

7,5 KG

WATER FILTER SLANGEN SET

7036.0125

- Waterfilter slangenset
- Wasser Filter Schlaug set
- Water filter hose set
- Filtre d'eau kit de tuyaux



✓

PRE RINSE UNIT

7212.0030

- Spoeldouche
- Vorspüldusche
- Pre rinse unit
- Pré douche de rinçage



3/4

✓

6,5 KG

PLATE SCRAPER

7003.5000

- Bordenschraper
- Abstreifschild für teller
- Plate scraper
- Grattoir



B 250

✓

5 KG

PLATE BASKET

7013.0330

- Bordenkorf
- Tellerkorb
- Plate basket
- Panier pour assiettes



H / L	500x500x101
	✓
KG	2

UNIVERSAL BASKET

7013.0310

- Universeelkorf
- Universal korb
- Universal basket
- Panier universel



H / L	500x500x101
	✓
KG	2

CUTLERY BASKET

7013.0305

- Bestekkorf
- Tellerkorb
- Cutlery basket
- Panier à couvert



H / L	500x500x101
	✓
KG	2

GLASS BASKET

7013.0315 — 16x

- Glazenkorf
- Gläserkorb
- Glass basket
- Panier à verres



H / L	500x500x143
	✓
KG	2

GLASS BASKET

7013.0320 — 25x

- Glazenkorf
- Gläserkorb
- Glass basket
- Panier à verres



H / L	500x500x143
	✓
KG	2

GLASS BASKET

7013.0325 — 36x

- Glazenkorf
- Gläserkorb
- Glass basket
- Panier à verres



H / L	500x500x143
	✓
KG	2

GLASS BASKET FRAME

7013.0345 — 16x

- Glazenkorf opzetrand
- Gläserkorb Aufsatz
- Glass baske framet
- Panier à verres encadrement

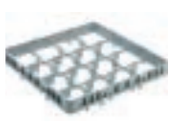


H / L	500x500x75
	✓
KG	1

GLASS BASKET FRAME

7013.0340 — 16x

- Glazenkorf opzetrand
- Gläserkorb Aufsatz
- Glass baske framet
- Panier à verres encadrement

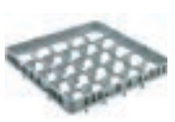


H / L	500x500x120
	✓
KG	1

GLASS BASKET FRAME

7013.0355 — 25x

- Glazenkorf opzetrand
- Gläserkorb Aufsatz
- Glass baske framet
- Panier à verres encadrement

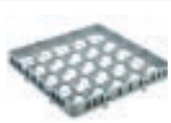


H / L	500x500x75
	✓
KG	1

GLASS BASKET FRAME

7013.0350 — 25x

- Glazenkorf opzetrand
- Gläserkorb Aufsatz
- Glass baske framet
- Panier à verres encadrement

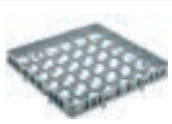


H / L	500x500x120
	✓
KG	1

GLASS BASKET FRAME

7013.0365 — 36x

- Glazenkorf opzetrand
- Gläserkorb Aufsatz
- Glass baske framet
- Panier à verres encadrement

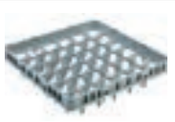


H / L	500x500x75
	✓
KG	1

GLASS BASKET FRAME

7013.0360 — 36x

- Glazenkorf opzetrand
- Gläserkorb Aufsatz
- Glass baske framet
- Panier à verres encadrement



H / L	500x500x120
	✓
KG	1

OPEN FRAME

7013.0370

- Opzetrand open
- Aufsatz offen
- Openframe
- Encadrement ouvert

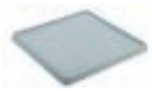


H L	500x500x75
	✓
KG	1

LID FOR BASKET

7013.0335

- Deksel voor vaatwaskorf
- Deckel für korb
- Lid for basket
- Couvercle pour panier



H L	500x500x1
	✓
KG	5

SS TRAY RACK

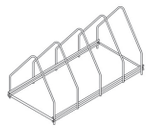
7280.0120

4x

RVS Dienbladenkorf • Backformen Einsatz Edelstahl

SS Tray rack • Plaque de support en acier inox

> 7280.0070



H L	500x260x240
	✓
KG	2

SS TRAY RACK

7280.0125

6x

RVS Dienbladenkorf • Backformen Einsatz Edelstahl

SS Tray rack • Plaque de support en acier inox

> 7280.0075 - 0080



H L	630x260x240
	✓
KG	2

SS TRAY RACK

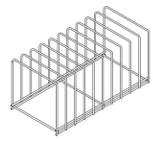
7280.0130

10x

RVS Dienbladenkorf • Backformen Einsatz Edelstahl

SS Tray rack • Plaque de support en acier inox

> 7280.0070



H L	526x260x250
	✓
KG	2

SS TRAY RACK

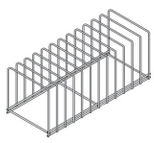
7280.0135

12x

RVS Dienbladenkorf • Backformen Eeinsatz Edelstahl

SS Tray rack • Plaque de support en acier inox

> 7280.0075 - 0080

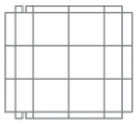


H L	630x260x250
	✓
KG	2

SS BOTTOM GRID

7280.0115

- RVS Bodemrooster pannenwasser
- Boden Einlegeroste Topsspülmaschine
- SS Bottom grid pot washer
- Grille de support en acier lave-marmites



>	7280.0070
H L	572x648x10
KG	2

BASKET TROLLEY

7490.0270

- Korventransportwagen
- Geschirrkorbwagen
- Basket trolley
- Trolley pour paniers de lavage



H L	550x510x1520
LEVELS	5
	✓

BASKET TROLLEY

7490.0272

NEW!

- Korventransportwagen
- Geschirrkorbwagen
- Basket trolley
- Trolley pour paniers de lavage



H L	555x500x1060
LEVELS	4
	✓

BASKET TROLLEY

7013.0375

- Korventransportwagen
- Geschirrkorbwagen
- Basket trolley
- Trolley pour paniers de lavage



H L	530x530x920
	✓
KG	10

SUPPORT FOR FRONTLOADER

7455.0005

- Onderstel voor voorlader
- Untergestell für geschirrspülmachine
- Support for frontloader
- Base pour lave-vaisselle par l'avant



H L	600x550x450
	✗
KG	4

EXIT TABLE

AFVOERTAFEL | ABLAUFTISCH | EXIT TABLE | TABLE D'ÉCOULEMENT



COMBISTEEL TAILER MADE PRODUCT

- Tafel met bodemschap, links van machine
- Tisch mit Grundboden, auf der linken Seite
- Table with bottom shelf, left side of machine
- Table étagère 700, a gauche de machine

	H L	KG	
	700 x 720 x 900	24	
	1000 x 720 x 900	31	
	1200 x 720 x 900	36	
	1500 x 720 x 900	43	
	1700 x 720 x 900	48	



COMBISTEEL TAILER MADE PRODUCT

- Tafel met bodemschap, rechts van machine
- Tisch mit Grundboden, auf der rechten Seite
- Table with bottom shelf, right side of machine
- Table étagère 700, a droite de machine

	H L	KG	
	700 x 720 x 900	24	
	1000 x 720 x 900	31	
	1200 x 720 x 900	36	
	1500 x 720 x 900	43	
	1700 x 720 x 900	48	



COMBISTEEL TAILER MADE PRODUCT

- Tafel met twee poten, links van machine
- Tisch mit zwei Beine, auf der linken Seite
- Table with two legs, left side of machine
- Table avec deux pied, a gauche de machine

	H L	KG	
	700 x 720 x 900	8	
	1000 x 720 x 900	10	



COMBISTEEL TAILER MADE PRODUCT

- Tafel met twee poten, rechts van machine
- Tisch mit zwei Beine, auf der rechten Seite
- Table Table with two legs, right side of machine
- Table avec deux pied, a droite de machine

	H L	KG	
	700 x 720 x 900	8	
	1000 x 720 x 900	10	

ENTRY TABLE

AANVOERTAFEL | ZULAUFTISCH | ENTRY TABLE | TABLE D'APPROVISIONEMENT



COMBISTEEL TAILER MADE PRODUCT

- Tafel open onderschap, links van machine
- Tisch offenem Unterbau, auf der linken Seite
- Table open frame, left side of machine
- Table éssous ouvert, a gauche de machine

	H L	KG	
	700 x 720 x 900	34	
	1000 x 720 x 900	42	
	1200 x 720 x 900	47	
	1500 x 720 x 900	55	
	1700 x 720 x 900	60	



COMBISTEEL TAILER MADE PRODUCT

- Tafel open onderschap, rechts van machine
- Tisch offenem Unterbau, auf der rechten Seite
- Table open frame, right side of machine
- Table éssous ouvert, a droite de machine

	H L	KG	
	700 x 720 x 900	34	
	1000 x 720 x 900	42	
	1200 x 720 x 900	47	
	1500 x 720 x 900	55	
	1700 x 720 x 900	60	



COMBISTEEL TAILER MADE PRODUCT

- Tafel met bodemschap, links van machine
- Tisch mit Grundboden, auf der linken Seite
- Table with bottom shelf, left side of machine
- Table étagère, a gauche de machine

	H L	KG	
	700 x 720 x 900	40	
	1000 x 720 x 900	50	
	1200 x 720 x 900	57	
	1500 x 720 x 900	68	
	1700 x 720 x 900	75	



COMBISTEEL TAILER MADE PRODUCT

- Tafel met bodemschap, rechts van machine
- Tisch mit Grundboden, auf der rechten Seite
- Table with bottom shelf, right side of machine
- Table étagère, a droite de machine

	H L	KG	
	700 x 720 x 900	40	
	1000 x 720 x 900	50	
	1200 x 720 x 900	57	
	1500 x 720 x 900	68	
	1700 x 720 x 900	75	

EXIT TABLE WITH WASTE HOLE

AANVOERTAFEL
MET AFVALGAT

ZULAUFTISCH
MIT ABFALLLOCH

ENTRY TABLE
WITH WASTE HOLE

TABLE
D'APPROVISION- EMENT
AVEC TROU DÉCHETS



COMBISTEEL TAILER MADE PRODUCT

- Tafel open onderschap, links van machine
- Tisch offenem Unterbau, auf der linken Seite
- Table open frame, left side of machine
- Table éssous ouvert, a gauche de machine

	H L	KG	
	1000 x 720 x 900	43	
	1200 x 720 x 900	48	
	1500 x 720 x 900	56	
	1700 x 720 x 900	61	



COMBISTEEL TAILER MADE PRODUCT

- Tafel open onderschap, rechts van machine
- Tisch offenem Unterbau, auf der rechten Seite
- Table open frame, right side of machine
- Table éssous ouvert, a droite de machine

	H L	KG	
	1000 x 720 x 900	43	
	1200 x 720 x 900	48	
	1500 x 720 x 900	56	
	1700 x 720 x 900	61	



COMBISTEEL TAILER MADE PRODUCT

- Tafel met ½ bodemschap, links van machine
- Tisch mit ½ Grundboden, auf der linken Seite
- Table with ½ bottom shelf, left side of machine
- Table ½ étagère, a gauche de machine

	H L	KG	
	1000 x 720 x 900	45	
	1200 x 720 x 900	52	
	1500 x 720 x 900	62	
	1700 x 720 x 900	71	



COMBISTEEL TAILER MADE PRODUCT

- Tafel me ½ bodemschap, rechts van machine
- Tisch mit ½ Grundboden, auf der rechten Seite
- Table with ½ bottom shelf, right side of machine
- Table ½ étagère, a droite de machine

	H L	KG	
	1000 x 720 x 900	45	
	1200 x 720 x 900	52	
	1500 x 720 x 900	62	
	1700 x 720 x 900	71	

GLASS POLISHER

GLAZENPOLEERMACHINE | GLASPOLIERMASCHINE | GLASS POLISHER | ESSUYEURS DE VERRES





7013.2400	
H L	325 x 300 x 500
	230 V / 1,35 kW
	350
KG	18

CUTLERY POLISHER

BESTEKPOLEERMACHINE | BESTECKPOLIERMASCHINE | CUTLERY POLISHER | ESSUYEURS DE COUTELLERIES





	7465.0045	7465.0050
H L	560 x 550 x 410	660 x 650 x 700
	230 V / 0,6 kW	230 V / 0,8 kW
X	3000	7000
KG	50	82





7

Neutraal
Neutral
Neutral
Neutral

CombiSteel

WORKTABLE BOTTOM SHELF FLAT PACKED

WERKTAFEL BODEM-SCHAP DEMONTABEL | ARBEITSTISCH GRUND-BODEN SELBSTMONTAGE | WORKTABLE BOTTOM SHELF FLAT PACKED | PLAN DE TRAVAIL EN INOX RELEVÉ DÉMONTABLE





600

	H L	KG	
7452.3102	800 x 600 x 850	36	
7452.3103	1000 x 600 x 850	42	
7452.3105	1200 x 600 x 850	46	
7452.3106	1400 x 600 x 850	52	
7452.3110	1600 x 600 x 850	60	
7452.3112	1800 x 600 x 850	64	
7452.3115	2000 x 600 x 850	68	

600

Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé

	H L	KG	
7452.3152	800 x 600 x 850	37	
7452.3153	1000 x 600 x 850	43	
7452.3155	1200 x 600 x 850	47	
7452.3157	1400 x 600 x 850	53	
7452.3160	1600 x 600 x 850	61	
7452.3162	1800 x 600 x 850	65	
7452.3165	2000 x 600 x 850	69	

700

	H L	KG	
7452.3120	800 x 700 x 850	36	
7452.3125	1000 x 700 x 850	42	
7452.3130	1200 x 700 x 850	46	
7452.3135	1400 x 700 x 850	52	
7452.3140	1600 x 700 x 850	60	
7452.3145	1800 x 700 x 850	64	
7452.3150	2000 x 700 x 850	68	

700

Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé

	H L	KG	
7452.3170	800 x 700 x 850	38	
7452.3175	1000 x 700 x 850	42	
7452.3180	1200 x 700 x 850	46	
7452.3185	1400 x 700 x 850	52	
7452.3190	1600 x 700 x 850	60	
7452.3195	1800 x 700 x 850	64	
7452.3200	2000 x 700 x 850	70	

7003.0554

Castors set, 4x

7452.5001

Drawer set > D600

H L 400 x 685 x 190

KG 8

7452.5004

Drawer set > D600

H L 400 x 685 x 580

KG 32

7452.5000

Drawer set > D700

H L 400 x 685 x 190

KG 8

7452.5005

Drawer set > D700

H L 400 x 685 x 580

KG 32

WORKTABLE BOTTOM SHELF

WERKTAFEL BODEMSCHAP | ARBEITSTISCH GRUNDBODEN | WORKTABLE BOTTOM SHELF | PLAN DE TRAVAIL ÉTAGÈRE



	600			700			800		
	H L	KG		H L	KG		H L	KG	
7812.0040	700x600x900	38		7812.0003	700x700x900	40		7812.0062	700x800x900	37	
7812.0039	800x600x900	42		7812.0004	800x700x900	43		7812.0063	800x800x900	39	
7812.0041	900x600x900	39		7812.0008	900x700x900	45		7812.0080	900x800x900	41	
7812.0042	1000x600x900	41		7812.0005	1000x700x900	47		7812.0064	1000x800x900	43	
7812.0043	1100x600x900	43		7812.0006	1100x700x900	49		7812.0065	1100x800x900	45	
7812.0044	1200x600x900	45		7812.0010	1200x700x900	51		7812.0066	1200x800x900	47	
7812.0045	1300x600x900	47		7812.0011	1300x700x900	53		7812.0067	1300x800x900	49	
7812.0047	1400x600x900	51		7812.0012	1400x700x900	57		7812.0081	1400x800x900	53	
7812.0046	1500x600x900	55		7812.0015	1500x700x900	61		7812.0068	1500x800x900	57	
7812.0058	1600x600x900	59		7812.0017	1600x700x900	66		7812.0069	1600x800x900	61	
7812.0059	1700x600x900	63		7812.0018	1700x700x900	69		7812.0082	1700x800x900	65	
7812.0048	1800x600x900	68		7812.0020	1800x700x900	74		7812.0070	1800x800x900	70	
7812.0049	1900x600x900	72		7812.0021	1900x700x900	79		7812.0071	1900x800x900	74	
7812.0050	2000x600x900	75		7812.0025	2000x700x900	84		7812.0072	2000x800x900	79	
7812.0051	2100x600x900	78		7812.0026	2100x700x900	86		7812.0073	2100x800x900	84	
7812.0060	2200x600x900	82		7812.0027	2200x700x900	90		7812.0083	2200x800x900	88	
7812.0052	2300x600x900	86		7812.0030	2300x7600x900	94		7812.0074	2300x800x900	92	
7812.0053	2400x600x900	90		7812.0031	2400x700x900	98		7812.0075	2400x800x900	96	
7812.0061	2500x600x900	94		7812.0032	2500x700x900	102		7812.0084	2500x800x900	100	
7812.0054	2600x600x900	98		7812.0035	2600x700x900	106		7812.0076	2600x800x900	104	
7812.0055	2700x600x900	102		7812.0036	2700x700x900	110		7812.0077	2700x800x900	108	
7812.0056	2800x600x900	106		7812.0037	2800x700x900	114		7812.0078	2800x800x900	112	
7812.0057	2900x600x900	110		7812.0038	2900x700x900	118		7812.0079	2900x800x900	116	

7003.0250

Drawer set > D700

H L 400 x 630 x 590

KG 28

7003.0554

Castors set, 4x

7003.0556

Castors set, 6x

WORKTABLE OPEN FRAME

WERKTAFEL OPEN ONDERSTEL | ARBEITSTISCH OFFENEM UNTERBAU | WORKTABLE OPEN FRAME | PLAN DE TRAVAIL ESSOUS OUVERT



	600			700			800		
	H L	KG		H L	KG		H L	KG	
7812.0137	700x600x900	33		7812.0186	700x700x900	35		7812.0193	700x800x900	37	
7812.0138	800x600x900	37		7812.0187	800x700x900	38		7812.0194	800x800x900	39	
7812.0139	900x600x900	39		7812.0188	900x700x900	40		7812.0195	900x800x900	41	
7812.0140	1000x600x900	41		7812.0154	1000x700x900	42		7812.0170	1000x800x900	43	
7812.0141	1100x600x900	43		7812.0155	1100x700x900	44		7812.0171	1100x800x900	45	
7812.0142	1200x600x900	45		7812.0156	1200x700x900	46		7812.0172	1200x800x900	47	
7812.0143	1300x600x900	47		7812.0157	1300x700x900	48		7812.0173	1300x800x900	49	
7812.0200	1400x600x900	51		7812.0189	1400x700x900	52		7812.0196	1400x800x900	53	
7812.0144	1500x600x900	55		7812.0158	1500x700x900	56		7812.0174	1500x800x900	57	
7812.0145	1600x600x900	59		7812.0159	1600x700x900	60		7812.0175	1600x800x900	61	
7812.0201	1700x600x900	63		7812.0190	1700x700x900	64		7812.0197	1700x800x900	65	
7812.0146	1800x600x900	68		7812.0160	1800x700x900	69		7812.0176	1800x800x900	70	
7812.0147	1900x600x900	72		7812.0161	1900x700x900	73		7812.0177	1900x800x900	74	
7812.0148	2000x600x900	75		7812.0162	2000x700x900	77		7812.0178	2000x800x900	79	
7812.0149	2100x600x900	78		7812.0163	2100x700x900	81		7812.0179	2100x800x900	84	
7812.0202	2200x600x900	82		7812.0191	2200x700x900	85		7812.0198	2200x800x900	88	
7812.0150	2300x600x900	86		7812.0164	2300x7600x900	89		7812.0180	2300x800x900	92	
7812.0151	2400x600x900	90		7812.0165	2400x700x900	93		7812.0181	2400x800x900	96	
7812.0203	2500x600x900	94		7812.0192	2500x700x900	97		7812.0199	2500x800x900	100	
7812.0152	2600x600x900	98		7812.0166	2600x700x900	101		7812.0182	2600x800x900	104	
7812.0153	2700x600x900	102		7812.0167	2700x700x900	105		7812.0183	2700x800x900	108	
7812.0204	2800x600x900	106		7812.0168	2800x700x900	109		7812.0184	2800x800x900	108	
7812.0205	2900x600x900	106		7812.0169	2900x700x900	113		7812.0185	2900x800x900	116	

7003.0554	7003.0556
Castors set, 4x	Castors set, 6x

WORKTABLE ½ BOTTOM SHELF

WERKTAFEL
½ BODEMSCHAP

ARBEITSTISCH
½ GRUNDBODEN

WORKTABLE
½ BOTTOM SHELF

PLAN DE TRAVAIL
½ ÉTAGÈRE



	600			700			800		
	H L	KG		H L	KG		H L	KG	
7812.0350	1000x600x900	41		7812.0360	1000x700x900	42	7812.0370	1000x800x900	43
7812.0351	1100x600x900	43		7812.0361	1100x700x900	44	7812.0371	1100x800x900	45
7812.0352	1200x600x900	45		7812.0362	1200x700x900	46	7812.0372	1200x800x900	47
7812.0353	1300x600x900	47		7812.0363	1300x700x900	48	7812.0373	1300x800x900	49
7812.0346	1400x600x900	51		7812.0398	1400x700x900	52	7812.0491	1400x800x900	53
7812.0354	1500x600x900	55		7812.0364	1500x700x900	56	7812.0374	1500x800x900	57
7812.0355	1600x600x900	59		7812.0365	1600x700x900	60	7812.0375	1600x800x900	61
7812.0386	1700x600x900	63		7812.0399	1700x700x900	64	7812.0492	1700x800x900	65
7812.0356	1800x600x900	68		7812.0366	1800x700x900	69	7812.0376	1800x800x900	70
7812.0387	1900x600x900	72		7812.0480	1900x700x900	73	7812.0377	1900x800x900	74
7812.0358	2000x600x900	75		7812.0368	2000x700x900	77	7812.0378	2000x800x900	79
7812.0388	2100x600x900	78		7812.0481	2100x700x900	81	7812.0379	2100x800x900	84
7812.0389	2200x600x900	82		7812.0482	2200x700x900	85	7812.0493	2200x800x900	88
7812.0359	2300x600x900	86		7812.0369	2300x700x900	89	7812.0380	2300x800x900	92
7812.0390	2400x600x900	90		7812.0483	2400x700x900	93	7812.0381	2400x800x900	96
7812.0391	2500x600x900	94		7812.0484	2500x700x900	97	7812.0494	2500x800x900	100
7812.0357	2600x600x900	98		7812.0367	2600x700x900	101	7812.0382	2600x800x900	104
7812.0392	2700x600x900	102		7812.0485	2700x700x900	105	7812.0383	2700x800x900	108
7812.0393	2800x600x900	106		7812.0486	2800x700x900	109	7812.0384	2800x800x900	112
7812.0394	2900x600x900	110		7812.0487	2900x700x900	113	7812.0385	2900x800x900	116

7003.0250

Drawer set > D700

H L 400 x 630 x 590

128

7003.0556

Castors set, 6x

WORKTABLE WITH BOTTOM SHELF AND EXTRA SHELF

WERKTAFEL BODEMSCHAP EN MIDDENSCHAP

ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN UND MITTELBRETT

WORKTABLE WITH BOTTOM SHELF AND EXTRA SHELF

PLAN DE TRAVAIL ÉTAGÈRE INFÉRIEUR ET ÉTAGÈRE SUPPLEMENTAIRE



600				700				800			
	H L	KG			H L	KG			H L	KG	
7812.0287	700x600x900	35		7812.0316	700x700x900	37		7812.0336	700x800x900	42	
7812.0288	800x600x900	39		7812.0317	800x700x900	41		7812.0337	800x800x900	43	
7812.0289	900x600x900	41		7812.0318	900x700x900	43		7812.0338	900x800x900	78	
7812.0290	1000x600x900	43		7812.0300	1000x700x900	45		7812.0320	1000x800x900	47	
7812.0291	1100x600x900	45		7812.0301	1100x700x900	47		7812.0321	1100x800x900	49	
7812.0292	1200x600x900	47		7812.0302	1200x700x900	49		7812.0322	1200x800x900	51	
7812.0293	1300x600x900	49		7812.0303	1300x700x900	52		7812.0323	1300x800x900	53	
7812.0276	1400x600x900	53		7812.0319	1400x700x900	55		7812.0339	1400x800x900	57	
7812.0294	1500x600x900	56		7812.0304	1500x700x900	59		7812.0324	1500x800x900	62	
7812.0295	1600x600x900	62		7812.0305	1600x700x900	65		7812.0325	1600x800x900	68	
7812.0277	1700x600x900	65		7812.0340	1700x700x900	68		7812.0343	1700x800x900	71	
7812.0296	1800x600x900	69		7812.0306	1800x700x900	71		7812.0326	1800x800x900	74	
7812.0278	1900x600x900	73		7812.0307	1900x700x900	76		7812.0327	1900x800x900	79	
7812.0298	2000x600x900	80		7812.0308	2000x700x900	79		7812.0328	2000x800x900	82	
7812.0279	2100x600x900	82		7812.0309	2100x700x900	84		7812.0329	2100x800x900	86	
7812.0280	2200x600x900	86		7812.0341	2200x700x900	85		7812.0344	2200x800x900	94	
7812.0299	2300x600x900	90		7812.0310	2300x7600x900	89		7812.0330	2300x800x900	98	
7812.0281	2400x600x900	94		7812.0311	2400x700x900	93		7812.0331	2400x800x900	102	
7812.0282	2500x600x900	98		7812.0342	2500x700x900	97		7812.0345	2500x800x900	106	
7812.0297	2600x600x900	102		7812.0312	2600x700x900	101		7812.0332	2600x800x900	110	
7812.0283	2700x600x900	106		7812.0313	2700x700x900	105		7812.0333	2700x800x900	114	
7812.0284	2800x600x900	110		7812.0314	2800x700x900	109		7812.0334	2800x800x900	118	
7812.0285	2900x600x900	114		7812.0315	2900x700x900	113		7812.0335	2900x800x900	122	

7003.0554

Castors set, 4x

7003.0556

Castors set, 6x

WORKTABLE BOTTOM SHELF FLAT PACKED

WERKTAFEL BODEM-SCHAP DEMONTABEL

ARBEITSTISCH GRUND-BODEN SELBSTMONTAGE

WORKTABLE BOTTOM SHELF FLAT PACKED

PLAN DE TRAVAIL EN INOX RELEVÉ DÉMONTABLE



HEIGHT 600

	600		
	H / L	KG	
7452.3300	400 x 600 x 600	15	
7452.3303	600 x 600 x 600	20	
7452.3305	800 x 600 x 600	25	
7452.3310	1200 x 600 x 600	38	
7452.3315	1600 x 600 x 600	55	
7452.3317	2000 x 600 x 600	60	

	700		
	H / L	KG	
7452.3320	400 x 700 x 600	18	
7452.3322	600 x 700 x 600	23	
7452.3325	800 x 700 x 600	28	
7452.3327	1000 x 700 x 600	32	
7452.3330	1200 x 700 x 600	45	
7452.3332	1400 x 700 x 600	53	
7452.3335	1600 x 700 x 600	60	
7452.3337	1800 x 700 x 600	62	
7452.3340	2000 x 700 x 600	65	

WORKTABLE BOTTOM SHELF FLAT PACKED

WERKTAFEL BODEM-SCHAP DEMONTABEL
Gegalvaniseerd bodemschap

ARBEITSTISCH GRUND-BODEN SELBSTMONTAGE
Galvanisierte Grundbodem

WORKTABLE BOTTOM SHELF FLAT PACKED
Galvanized undershelf

PLAN DE TRAVAIL EN INOX RELEVÉ DÉMONTABLE
Étagère galvanisé



BUDGET LINE

	700		
	H / L	KG	
7490.0025	700 x 700 x 850	17	
7490.0030	1000 x 700 x 850	27	
7490.0035	1200 x 700 x 850	30	
7490.0040	1400 x 700 x 850	36	
7490.0045	1600 x 700 x 850	37	
7490.0050	1800 x 700 x 850	42	
7490.0055	2000 x 700 x 850	52	



BUDGET LINE

	700		
	Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé		
	H / L	KG	
7490.0060	700 x 700 x 850	17	
7490.0065	1000 x 700 x 850	27	
7490.0070	1200 x 700 x 850	30	
7490.0075	1400 x 700 x 850	36	
7490.0080	1600 x 700 x 850	37	
7490.0085	1800 x 700 x 850	42	
7490.0090	2000 x 700 x 850	52	

CUTTING WORKTABLE BOTTOM SHELF

SNIJ WERKTAFEL BODEM SCHAP

ARBEITSTISCH GRUNDBODEN MIT ANSCHNITTFLÄCHE

CUTTING WORKTABLE BOTTOM SHELF

TABLE DE DÉCOUPE AVEC ÉTAGÈRE



	700		
	H / L	KG	
7490.0285	700 x 700 x 850	26	
7490.0290	1000 x 700 x 850	34	
7490.0295	1200 x 700 x 850	40	

POLYETHYLENE CHOPPING BLOCK

KUNSTSTOF HAKBLOK

HACKBLOCK AUS POLYETHYLEN

POLYETHYLENE CHOPPING BLOCK

BILLOT BLOC DE DÉCOUPAGE EN POLYÉTHYLÈNE



	700			
	H / L	↓ ↑	KG	
7490.0300	500 x 400 x 750	50	17	
7490.0305	500 x 400 x 750	80	22	

FOLD DOWN WORK TABLE

INKLAPBARE WERKTAFEL
ZUSAMMENKLAPPBARE ARBEITSTISCH
FOLD DOWN WORK TABLE
TABLE DE TRAVAILLE PLIANTE



	700		
	H L	KG	
7490.0005	1200 x 700 x 850	24	
7490.0010	1500 x 700 x 850	27	
7490.0015	1800 x 700 x 850	30	

WORKSTATION

WERKSTATION
Gegalvaniseerd bodemschap
ARBEITSSTATION
Galvanisierte Grundbodem
WORKSTATION
Galvanized undershelf
STATION DE TRAVAIL
Étagère galvanisé



	600		
	H L	KG	
7490.0100	1200x600x1500	45	
7490.0105	1500x600x1500	55	
7490.0110	1800x600x1500	60	

CORNER TABLE FLAT PACKED

HOEKTAFEL GEGALVANISEERD BODEMSCHAP
ECKE TISCH GALVANISIERTE GRUNDBODEM
CORNER TABLE GALVANIZED UNDERSHELF
TABLE ANGULAIRE ÉTAGÈRE GALVANISÉ



	H L	KG	
7490.0020	900/900x700x850	31	

WORKTABLE SLIDING DOORS DRAWERS

WERKTAFEL SCHUIFDEUREN LADEN | ARBEITSTISCH SCHIEBE-TÜREN SCHUBLADEN | WORKTABLE SLIDING DOORS DRAWERS | PLAN DE TRAVAIL PORTES COULISST TIROIRS



	7452.0906	7452.0908	7452.0910
H L	1600 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	2000 x 700 x 850
GN	1/1	1/1	1/1
KG	97	102	107



	7452.0926	7452.0928	7452.0930
	Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé		
H L	1600 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	2000 x 700 x 850
GN	1/1	1/1	1/1
KG	97	102	107

7452.5042	
	Castors set, 4x

WORKTABLE WITH DRAWERS

WERKTAFEL MET LADEN | ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADEN | WORKTABLE WITH DRAWERS | TABLE DE TRAVAIL AVEC TIROIRS





	7452.0500	7452.0505
H L	400 x 700 x 850	600 x 700 x 850
KG	39	43

	7452.051	7452.0515
	Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé	
H L	400 x 700 x 850	600 x 700 x 850
KG	39	43

WORKTABLE CORNER WITH DOOR

WERKTAFEL HOEK MET DEUR | ARBEITSTISCH ECKE MIT TÜR | WORKTABLE CORNER WITH DOOR | PLAN DE TRAVAIL ANGULAIRE AVEC PORTE



	7452.3000
H L	1000/1000 x 700 x 850
KG	100

7452.5042	
	Castors set, 4x

WORKTABLE SLIDING DOORS

WERKTAFEL SCHUIFDEUREN | ARBEITSTISCH SCHIEBETÜREN | WORKTABLE SLIDING DOORS | PLAN DE TRAVAIL PORTES COULISSTANTES



600

	H L	KG	
7452.3005	1200 x 600 x 850	69	
7452.3010	1600 x 600 x 850	78	
7452.3015	2000 x 600 x 850	91	



600

Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé

	H L	KG	
7452.3055	1200 x 600 x 850	70	
7452.3060	1600 x 600 x 850	83	
7452.3065	2000 x 600 x 850	92	

700

	H L	KG	
7452.3025	1000 x 700 x 850	72	
7452.3030	1200 x 700 x 850	75	
7452.3035	1400 x 700 x 850	79	
7452.3040	1600 x 700 x 850	85	
7452.3045	1800 x 700 x 850	91	
7452.3050	2000 x 700 x 850	95	

700

Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé

	H L	KG	
7452.3075	1000 x 700 x 850	73	
7452.3080	1200 x 700 x 850	76	
7452.3085	1400 x 700 x 850	80	
7452.3090	1600 x 700 x 850	86	
7452.3095	1800 x 700 x 850	92	
7452.3100	2000 x 700 x 850	96	



700

DRAAIDEUREN | DREHTÜREN
HINGED DOORS | PORTES A TAMBOUR

	H L	KG	
7452.3020	800 x 700 x 850	69	



700

DRAAIDEUREN | DREHTÜREN
HINGED DOORS | PORTES A TAMBOUR
Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé

	H L	KG	
7452.3070	800 x 700 x 850	70	

7452.5042	
	Castors set, 4x

WERKTAFEL SCHUIFDEUREN

ARBEITSTISCH SCHIEBETÜREN

WORKTABLE SLIDING DOORS

PLAN DE TRAVAIL PORTES COULISSTANTES

WORKTABLE SLIDING DOORS



600				700				800			
	H L	KG			H L	KG			H L	KG	
7812.0090	1000x600x900	76		7812.0103	1000x700x900	82		7812.0400	1000x800x900	86	
7812.0091	1100x600x900	78		7812.0104	1100x700x900	83		7812.0401	1100x800x900	88	
7812.0092	1200x600x900	79		7812.0105	1200x700x900	85		7812.0402	1200x800x900	91	
7812.0093	1300x600x900	82		7812.0106	1300x700x900	86		7812.0403	1300x800x900	93	
7812.0107	1400x600x900	85		7812.0110	1400x700x900	89		7812.0456	1400x800x900	95	
7812.0094	1500x600x900	88		7812.0115	1500x700x900	92		7812.0404	1500x800x900	98	
7812.0095	1600x600x900	92		7812.0120	1600x700x900	95		7812.0405	1600x800x900	99	
7812.0108	1700x600x900	95		7812.0118	1700x700x900	99		7812.0457	1700x800x900	101	
7812.0096	1800x600x900	97		7812.0122	1800x700x900	101		7812.0406	1800x800x900	103	
7812.0097	1900x600x900	99		7812.0123	1900x700x900	103		7812.0407	1900x800x900	105	
7812.0098	2000x600x900	101		7812.0125	2000x700x900	105		7812.0408	2000x800x900	107	
7812.0099	2100x600x900	103		7812.0126	2100x700x900	107		7812.0409	2100x800x900	109	
7812.0100	2200x600x900	105		7812.0127	2200x700x900	109		7812.0410	2200x800x900	111	
7812.0101	2300x600x900	108		7812.0128	2300x700x900	113		7812.0411	2300x800x900	115	
7812.0102	2400x600x900	112		7812.0129	2400x700x900	117		7812.0412	2400x800x900	119	
7812.0109	2500x600x900	116		7812.0130	2500x700x900	121		7812.0413	2500x800x900	124	
7812.0116	2600x600x900	120		7812.0135	2600x700x900	125		7812.0414	2600x800x900	128	
7812.0117	2700x600x900	124		7812.0136	2700x700x900	129		7812.0458	2700x800x900	132	
7812.0119	2800x600x900	126		7812.0124	2800x700x900	133		7812.0459	2800x800x900	135	
7812.0121	2900x600x900	130		7812.0131	2900x700x900	135		7812.0111	2900x800x900	140	

7452.5042

Castors set, 4x

SINK UNIT SHELF

SPOELTAFEL BODEMSCHAP | SPÜLTISCH GRUNDBODEN | SINK UNIT SHELF | BLOC-ÉVIER ÉTAGÈRE



600

	H L		KG	
7333.0800	1200x600x850	500x400x250	50	
7333.0805	1600x600x850	500x400x250	50	

700

	H L		KG	
7333.0810	600x700x850	400x500x300	35	
7333.0815	700x700x850	500x500x300	40	
7333.0830	1200x700x850	500x500x300	50	
7333.0835	1200x700x850	500x500x300	50	
7333.0840	1400x700x850	600x500x320	57	
7333.0845	1400x700x850	600x500x320	57	
7333.0850	1600x700x850	400x500x250	65	
7333.0855	1600x700x850	400x500x250	65	
7333.0870	2000x700x850	500x500x250	83	

SINK UNIT SHELF FLAT PACKED

SPOELTAFEL BODEM-SCHAP DEMONTABEL | SPÜLTISCH GRUNDBODEN SELBSTMONTAGE | SINK UNIT SHELF FLAT PACKED | BLOC-ÉVIER ÉTAGÈRE DÉMONTABLE



700

	H L		KG	
7455.0200	700x700x850	500x500x300	40	
7455.0205	1200x700x850	500x500x300	50	
7455.0210	1200x700x850	500x500x300	50	
7455.0215	1800x700x850	500x500x300	65	
7455.0220	1800x700x850	500x500x300	65	
7455.0225	1200x700x850	500x500x300	652	

OUT OF PROGRAM

FOLD DOWN SINK UNIT

INKLAPBARE SPOELTAFEL | ZUSAMMENKLAPPBARE SPÜLTISCH | FOLD DOWN SINK UNIT | BLOC-ÉVIER ÉTAGÈRE PLIANTE



600

	H L		KG	
7490.0275	1200x600x910	500x400x250	23	
7490.0280	1600x600x910	500x400x250	30	

SINK UNIT SHELF FLAT PACKED

SPOELTAFEL BODEM-SCHAP DEMONTABEL

SPÜLTISCH GRUNDBODEN SELBSTMONTAGE

SINK UNIT SHELF FLAT PACKED

BLOC-ÉVIER ÉTAGÈRE DÉMONTABLE



600

	H L		KG	
7452.0400	1200x600x850	500x400x250	41	
7452.0405	1200x600x850	500x400x250	41	
7452.0410	2000x600x850	500x400x250	71	
7452.0415	2000x600x850	500x400x250	55	

700

	H L		KG	
7452.0420	700x700x850	500x500x300	33	
7452.0425	1200x700x850	500x500x300	54	
7452.0430	1200x700x850	500x500x300	54	
7452.0435	1400x700x850	600x500x300	62	
7452.0440	1400x700x850	600x500x300	62	
7452.0445	1600x700x850	400x500x250	77	
7452.0450	1600x700x850	400x500x250	77	
7452.0455	2000x700x850	400x500x250	82	
7452.0460	2400x700x850	500x500x300	97	

SINK UNIT SHELF FLAT PACKED

SPOELTAFEL BODEMSCHAP, RUIMTE VAATWASSER

SPÜLTISCH GRUNDBODEN RAUM FÜR SPÜLMASCHINE

SINK UNIT SHELF, SPACE DISHWASHER

BLOC-ÉVIER ÉTAGÈRE ESPACE POUR LAVE-VAISSELLE



700

	H L		KG	
7452.0465	1200x700x850	400x500x250	54	
7452.0470	1200x700x850	400x500x250	54	
7452.0475	1400x700x850	600x500x250	62	
7452.0480	1400x700x850	600x500x250	62	

SINK UNIT SHELF FLAT PACKED

SPOELTAFEL BODEMSCHAP RUIMTE VAATWASSER

SPÜLTISCH GRUNDBODEN RAUM FÜR SPÜLMASCHINE

SINK UNIT SHELF SPACE DISHWASHER

BLOC-ÉVIER ÉTAGÈRE ESPACE POUR LAVE-VAISSELLE



700

	H L		KG	
7455.0230	1200x700x850	400x500x250	54	
7455.0235	1200x700x850	400x500x250	54	

SINK UNIT

SPOELTAFEL | SPÜLTISCH | SINK UNIT | BLOC-ÉVIER



	700			
	H L		KG	
7812.0600	1200 x 700 x 850	400 x 400 x 250	20	
7812.0605	1200 x 700 x 850	400 x 400 x 250	20	
7812.0610	1400 x 700 x 850	400 x 400 x 250	22	
7812.0615	1400 x 700 x 850	400 x 400 x 250	22	
7812.0620	1600 x 700 x 850	400 x 400 x 250	24	
7812.0625	1600 x 700 x 850	400 x 400 x 250	24	

SINK UNIT SLIDING DOORS

SPOELTAFEL SCHUIFDEUREN | SPÜLTISCH SCHIEBETÜREN | SINK UNIT SLIDING DOORS | BLOC-ÉVIER PORTES COULISSANTES



	600			
	H L		KG	
7408.0250	1200x600x900	500x400x250	55	
7408.0251	1200x600x900	500x400x250	55	
7408.0254	1400x600x900	500x400x250	65	
7408.0255	1400x600x900	500x400x250	65	
7408.0258	1600x600x900	500x400x250	75	
7408.0259	1600x600x900	500x400x250	75	
7408.0264	2000x600x900	500x400x250	93	
7408.0265	2000x600x900	500x400x250	93	

	700			
	H L		KG	
7408.0072	1200x700x900	500x500x300	55	
7408.0084	1200x700x900	500x500x300	55	
7408.0074	1400x700x900	600x500x300	65	
7408.0086	1400x700x900	600x500x300	65	
7408.0078	1600x700x900	400x500x250	75	
7408.0088	1600x700x900	400x500x250	75	
7408.0080	2000x700x900	400x500x250	93	
7408.0081	2000x700x900	600x500x320	93	
7408.0094	2400x700x900	600x500x320	93	
7408.0082	2400x700x900	500x400x300	110	

SINK UNIT

SPOELTAFEL | SPÜLTISCH | SINK UNIT | BLOC-ÉVIER



700

	H L		KG	
7808.0550	1200 x 550 x 350	1092 x 550 x 350	39	
7808.0552	1600 x 550 x 350	1492 x 550 x 350	51	

SINK UNIT TABLETOP

SPOELTAFELBLAD | SPÜLTISCHPLATTE | SINK UNIT TABLETOP | ÉVIER



600

	H L		KG	
7013.1310	1200x600x40	500x400x250	26	
7013.1315	1200x600x40	500x400x250	26	
7013.1400	2000x600x40	500x400x250	44	
7013.1405	2000x600x40	500x400x250	44	

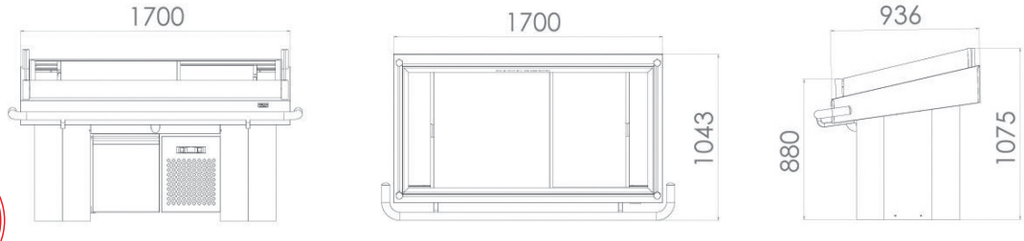
700

	H L		KG	
7013.1100	700x700x40	500x500x300	18	
7013.1120	1200x700x40	500x500x300	28	
7013.1125	1200x700x40	500x500x300	28	
7013.1140	1400x700x40	600x500x300	32	
7013.1145	1400x700x40	600x500x300	32	
7013.1160	1600x700x40	400x500x250	38	
7013.1165	1600x700x40	400x500x250	38	
7013.1205	2000x700x40	500x500x300	46	
7013.1210	2400x700x40	500x400x300	54	

REFRIGERATED FISH COUNTER

40 mm





NEW!

7178.0900	
H L	1700 x 1043 x 1075
	230 V / 1 kW
°C	-5/0°C
KG	200

GEKOELDE VIS TOONBANK

- Lichaam van 316 roestvrij staal en andere onderdelen van 304 roestvrij staal.
- Een hygiënisch ontwerp dat gemakkelijk te reinigen en te demonteren is.
- Open type en breed intern volume om producten beter uit te stallen zodat klanten beter kunnen kiezen.
- Digitale temperatuurregelaar zorgt voor een betere temperatuurregeling en energiebesparing.
- Lange levensduur
- Omgevingstemperatuur +28°C

GEKÜHLTE FISCHTHEKE

- Gehäuse und andere Teile aus 316er Edelstahl und 304er Edelstahl.
- Ein hygienisches Design, das leicht zu reinigen und zu zerlegen ist.
- Offener Typ und großes internes Volumen für eine bessere Darstellung der Produkte und eine bessere Auswahl der Kunden.
- Digitale Temperaturregler sorgen für eine bessere Temperaturregelung und Energieeinsparung.
- Langlebig
- Umgebungstemperatur +28°C

REFRIGERATED FISH COUNTER

- 316 Stainless steel body and other parts are 304 stainless steel.
- A hygienic design that is easy to clean and disassemble.
- Open type and wide internal volume for better display products and customers choosing.
- Digital temperature controller ensures better temperature control and saving energy.
- Long life
- Ambient Temperature: +28°C

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE À POISSON

- Le corps en acier inoxydable 316 et les autres pièces sont en acier inoxydable 304.
- Un design hygiénique facile à nettoyer et à démonter.
- Type ouvert et large volume interne pour de meilleurs produits d'affichage et le choix des clients.
- Le contrôleur de température numérique assure un meilleur contrôle de la température et une économie d'énergie.
- Longue durée de vie
- Température ambiante: +28°C

FISH COUNTER

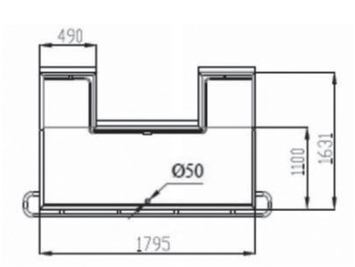
40 mm

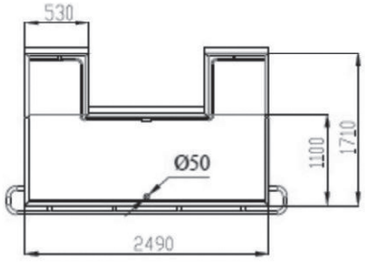


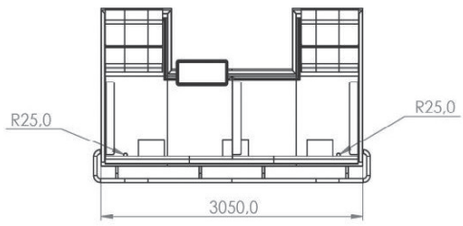
7178.0905 | 7178.0910

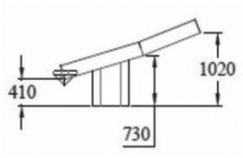


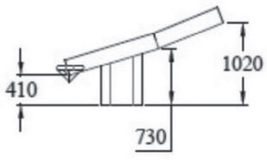
7178.0915

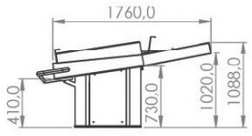












NEW!

7178.0905 | 7178.0910 | 7178.0915

	7178.0905	7178.0910	7178.0915
H L D	1800 x 1630 x 1088	2490 x 1710 x 1088	3050 x 1760 x 1088
KG	218	280	362

VIS TOONBANK

- Lichaam en poten van 316 roestvrij staal
- Gemakkelijk te reinigen en te demonteren
- Groot intern volume voor het uitstallen van vis
- Ergonomisch design
- Hygiënisch
- Lange levensduur
- Goed geïsoleerd
- Omgevingstemperatuur +24°C

FISCHTHEKE

- Gehäuse und Beine aus 316er Edelstahl
- Leicht zu reinigen und zu zerlegen
- Großes Innenvolumen zur Präsentation von Fischen
- Ergonomisches Design
- Hygienisch
- Langlebig
- Gut isoliert
- Umgebungstemperatur +24°C

FISH COUNTER

- 316 Stainless steel body and legs
- Easy to clean and disassemble
- Wide internal volume for displaying fish
- Ergonomic design
- Hygienic
- Long life
- Well isolated
- Ambient Temperature: +24°C

COMPTOIR À POISSON

- Corps et pieds en acier inoxydable 316
- Facile à nettoyer et à démonter
- Large volume interne pour afficher les poissons
- Conception ergonomique
- Hygiénique
- Longue durée de vie
- Bonne isolation
- Température ambiante: +24°C

CRUSHED ICE BIN

CRUSHED ICE BAK | GEMAHLENES EIS BEHÄLTER | CRUSHED ICE BIN | BAC À GLACE PILÉE






	7013.2700	7013.2705
H L D	402 x 590 x 170	722 x 590 x 170
H L D	320 x 508 x 120	640 x 508 x 120
GN	1/1 GN	2/1 GN






	7013.2710	7013.2715
H L D	1042 x 590 x 170	1362 x 590 x 170
H L D	960 x 508 x 120	1280 x 508 x 120
GN	3/1 GN	4/1 GN

GLASS COVER

GLASOPSTAND | GLASAUFSATZ | GLASS COVER | VITRE SOULEVÉ





7013.2760	7013.2765
> 7013.2700	> 7013.2705
H / L: 370 x 220 / 253 x 160	690 x 220 / 253 x 160
GN: 1/1 GN	2/1 GN





7013.2770	7013.2775
> 7013.2710	> 7013.27150
H / L: 1010 x 220 / 253 x 160	1330 x 220 / 253 x 160
GN: 3/1 GN	4/1 GN

CRUSHED ICE BIN INCLINE

CRUSHED ICE BAK SCHUIN | GEMAHLENES EIS BEHÄLTER SCHIEF | CRUSHED ICE BIN INCLINE | BAC À GLACE PILÉE INCLINÉ





	7013.2780	7013.2785
H / L	402 x 590 x 160/210	722 x 590 x 160/210
GN	1/1 GN	2/1 GN





	7013.2790	7013.2795
H / L	1042 x 590 x 160/210	1362 x 590 x 160/210
GN	3/1 GN	4/1 GN

CRUSHED ICE BIN DROP-IN

CRUSHED ICE BAK INBOUW

GEMAHLENES EIS BEHÄLTER EINBAU

CRUSHED ICE BIN DROP-IN

BAC À GLACE PILÉE INTÉGRÉ





	7013.2720	7013.2725
H L	402 x 590 x 170	722 x 590 x 170
GN	1/1 GN	2/1 GN
KG	8	10,5





	7013.2730	7013.2735
H L	1042 x 590 x 170	1362 x 590 x 170
GN	3/1 GN	4/1 GN
KG	14	18

SNEEZE GUARD

NEW!



MODEL A



MODEL B



MODEL C

	7013.3900	7013.3905	7013.3910	7013.3915	7013.3920
			MODEL A		
H L	530 x 380 / 585 x 400	880 x 380 / 585 x 400	1080 x 380 / 585 x 400	1280 x 380 / 585 x 400	1580 x 380 / 585 x 400

	7013.3925	7013.3930	7013.3935	7013.3940	7013.3945
			MODEL B		
H L	530 x 300 / 400 x 612	880 x 300 / 400 x 612	1080 x 300 / 400 x 612	1280 x 300 / 400 x 612	1580 x 300 / 400 x 612

	7013.3950	7013.3955	7013.3960	7013.3965	7013.3970
			MODEL B		
H L	530 x 350 x 400	880 x 350 x 400	1080 x 350 x 400	1280 x 350 x 400	1580 x 350 x 400

ADEMSCHOT

- RVS
- Inclusief 8 mm veiligheidsglas
- Tube 30 x 30mm

SCHUTZWAND

- Edelstahl
- Inkl. 8 mm Sicherheitsglas
- Tube 30 x 30mm

SNEEZE GUARD

- Stainless Steel
- Incl. 8 mm safety glass
- Tube 30 x 30mm

ECRAN DE PROTECTION

- Acier inoxydable
- Incl. verre de sécurité 8 mm
- Tube 30 x 30mm

PLEXIGLASS SCREEN WITH CUT OUT



NEW!

	7013.1905	7013.1910	7013.1915	7013.1920
H L	650 x 850	800 x 850	1000 x 850	1200 x 850
	✓	✓	✓	✗

PLEXIGLAS SCHERM MET UITSPARING

- Materiaal: plexiglas
- Glasdikte: 60 mm
- Diepte incl. voetjes: 240 mm
- Standaard geleverd met RVS voetjes
- Voorzien van een uitsparing van 250x125 mm

PLEXIGLAS SCHUTZWAND MIT DURCHREICHE

- Material: Plexiglas
- Glasdicke: 60 mm
- Tiefe inkl. Füße: 240 mm
- Geliefert mit Edelstahl Füße
- Mit Aussparung 250x125 mm

PLEXIGLASS SCREEN WITH CUT OUT

- Material: plexiglass
- Glass thickness: 60 mm
- Depth incl. feet: 240 mm
- Supplied with stainless steel feet
- Equipped with a gap of 250x12 mm

PLASTIQUE DE PROTEC-TION AVEC DÉCOUPE

- Matériel: plexiglas
- Épaisseur de verre: 60 mm
- Profondeur incl. pieds: 240 mm
- Fourni avec des pieds en acier inoxydable
- Équipé d'un renforcement 250x125mm

PROTECTIVE SCREEN





NEW!

	7812.1005	7812.1010
H L	1200 x 400x 2000	1270 x 500 x 2000
KG	10	10

PROTECTIE SCHERM

- Materiaal: acrylglas
- Scherm dikte: 32,5 mm
- 7812.1010: hoogte wielen 180 mm

SCHUTZWAND

- Material: Acrylglas
- Stärke Schutzwand: 32,5 mm
- 7812.1010: Höhe der Räder 180 mm

PROTECTIVE SCREEN

- Material: acrylic glass
- Screen thickness: 32,5 mm
- 7812.1010: height wheels 180 mm

ÉCRAN PROTECTION

- Matériel: plexiglas
- Épaisseur d'écran: 32,5 mm
- 7812.1010: hauteur roues 180 mm

RETRACTABLE BELT STANCION SET/2





NEW!

7522.0005	7522.0010
RVS | Edelstahl | SS | En acier inox	Zwart | Schwarz | Black | Noir
320 x 63 x 910	320 x 63 x 910
✓	✓

AFZETPAAL SET/2

7522.0005 & 7522.0010

- Materiaal: AISI 201
- Paal: Ø63 mm
- Voet: Ø320 mm
- Lint lengte: 2 m
- Lint breedte: 48 mm
- Betonnen voet met kunststof afdekking en verzinkte bodem.
- 4-voudige aansluitcassette en vergrendelbare handgreep.
- Met rubberen ring aan de onderkant voor slip- en geluidsbestendigheid.

ABSPERRPFOSTEN SET/2

7522.0005 & 7522.0010

- Material: AISI 201
- Durchmesser Pfoste: Ø63 mm
- Durchmesser des Fußes: Ø320 mm
- Absperrband Länge: 2 m
- Absperrband Breite: 48 mm
- Betonsockel mit Kunststoffabdeckung und verzinktem Boden.
- 4 Abgrenzungsrichtungen möglich, mit abschließbarem Griff.
- Mit Gummiring an der Unterseite für Rutsch- und Geräuschbeständigkeit

RETRACTABLE BELT STANCION SET/2

7522.0005 & 7522.0010

- Material: AISI 201
- Pole: Ø63 mm
- Base: Ø320 mm
- Belt length: 2 m
- Belt width: 48 mm
- Concrete base with plastic cover and galvanized bottom.
- 4-ways connection cassette and lockable handle.
- With rubber ring at the bottom for skid and noise resistance.

POTEAUX DE GUIDAGE BARRIÈRE SET/2

7522.0005 & 7522.0010

- Matériel: AISI 201
- Poteau: Ø63 mm
- Pied: Ø320 mm
- Longeur de ruban: 2 m
- Largeur du ruban: 48 mm
- Base en béton avec couvercle en plastique et fond galvanisé.
- Cassette de connexion à 4 voies et poignée verrouillable.
- Avec anneau en caoutchouc sur le fond pour résistance au glissement et du son.

7522.0025	
	Info board A4 SS frame
>	7522.0005

7522.0030	
	Info board A4 black frame
>	7522.0010

WALL MOUNT STANCHION





NEW!

7522.0015	7522.0020
RVS | Edelstahl | SS | En acier inox	Zwart | Schwarz | Black | Noir
320 x 63 x 910	320 x 63 x 910
✓	✓

AFZETKOORD WANDMODEL

7522.0015 & 7522.0020

- Materiaal: AISI 201; nylon
- Paal: Ø63 mm
- Lint lengte: 2 m
- Lint breedte: 48 mm
- Wordt geleverd met wandaccessoires en riemontvanger.

WANDHALTERUNG FÜR PERSONENLEITSYSTEM

7522.0015 & 7522.0020

- Material: AISI 201; nylon
- Durchmesser Pfoste: Ø63 mm
- Absperrband Länge: 3 m
- Absperrband Breite: 48 mm
- Kommt mit Wandzubehör und Gürtelempfänger.

WALL MOUNT STANCHION

7522.0015 & 7522.0020

- Material: AISI 201; nylon
- Pole: Ø63 mm
- Belt length: 3 m
- Belt width: 48 mm
- Comes with wall mounted accessories and belt receiver.

CORDON MURAL

7522.0015 & 7522.0020

- Matériel: AISI 201; nylon
- Poteau: Ø63 mm
- Longeur de ruban: 3 m
- Largeur du ruban: 48 mm
- Livré avec accessoires muraux et récepteur de ceinture.

SINK

SPOELBAK | SPÜLBECKE | SINK | PLONGE



	7493.0005	7493.0010	7493.0015	7493.0020	7493.0025	7493.0030
H L	250 x 250 x 200	340 x 300 x 200	400 x 400 x 200	500 x 400 x 250	500 x 500 x 300	600 x 500 x 300
	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KG	3	4	5	6	7	8



	7493.0035	7493.0040
	300	380
H	180	180
	✓	✓
KG	4	5

WALL CUPBOARD SLIDING DOORS

WANDKAST SCHUIFDEUREN | WANDSCHRANK SCHIEBETÜREN | WALL CUPBOARD SLIDING DOORS | ARMOIRE MURALE PORTES COULISST



	7452.0054	7452.0056	7452.0058	7452.3230	7452.0060	7452.0062
H L	1000 x 400 x 660	1200 x 400 x 660	1400 x 400 x 660	1600 x 400 x 660	1800 x 400 x 660	2000 x 400 x 660
KG	27	30	31	33	47	56

HEATED CUPBOARD

WARMHOUDKAST
Geventileerd aan de binnenkant

WÄRMESCHRANK
Mit Belüftung

HEATED CUPBOARD
Ventilated on the inside

ARMOIRE CHAUFFANTE
VENTILÉ À L'INTÉRIEUR





	7518.0005	7518.0010
H L	450 x 485 x 850	750 x 485 x 850
	230 V / 0,8 kW	230 V / 1,2 kW
	32	32
	45 - 60	90 - 120
KG	28	39

HEATED CUPBOARD

WARMHOUDKAST | WÄRMESCHRANK | HEATED CUPBOARD | ARMOIRE CHAUFFANTE



	600						700					
	H L	VOLT	kW	KG			H L	VOLT	kW	KG		
7452.0070	1200 x 600 x 850	230	2,4	77		7452.0002	1200 x 700 x 850	230	2,4	86	
7452.0072	1400 x 600 x 850	230	2,4	86		7452.0004	1400 x 700 x 850	230	2,4	95	
7452.0074	1600 x 600 x 850	230	2,4	90		7452.0006	1600 x 700 x 850	230	2,4	107	
7452.0076	1800 x 600 x 850	230	2,4	92		7452.0008	1800 x 700 x 850	230	2,4	115	
7452.0078	2000 x 600 x 850	230	2,4	95		7452.0010	2000 x 700 x 850	230	2,4	128	



	600						700					
	Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé						Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé					
	H L	VOLT	kW	KG			H L	VOLT	kW	KG		
7452.0082	1200 x 600 x 850	230	2,4	77		7452.0012	1200 x 700 x 850	230	2,4	87	
7452.0084	1400 x 600 x 850	230	2,4	86		7452.0014	1400 x 700 x 850	230	2,4	96	
7452.0086	1600 x 600 x 850	230	2,4	90		7452.0016	1600 x 700 x 850	230	2,4	108	
7452.0088	1800 x 600 x 850	230	2,4	92		7452.0018	1800 x 700 x 850	230	2,4	116	
7452.0090	2000 x 600 x 850	230	2,4	95		7452.0020	2000 x 700 x 850	230	2,4	129	

HEATED CUPBOARD PASS-THROUGH

DOORGEEF WARMHOUDKAST | WÄRMESCHRANK DURCHREICHE | HEATED CUPBOARD PASS-THROUGH | ARMOIRE CHAUFFANTE DOUBLE FACADE



600

	H L	VOLT	kW	KG	
7452.0092	1200 x 600 x 850	230	2,4	77	
7452.0094	1600 x 600 x 850	230	2,4	90	
7452.0096	2000 x 600 x 850	230	2,4	95	

700

	H L	VOLT	kW	KG	
7452.0022	1200 x 700 x 850	230	2,4	93	
7452.0024	1400 x 700 x 850	230	2,4	104	
7452.0026	1600 x 700 x 850	230	2,4	114	
7452.0028	1800 x 700 x 850	230	2,4	123	
7452.0030	2000 x 700 x 850	230	2,4	135	

HEATED CUPBOARD HINGED DOOR

WARMHOUDKAST DRAAIDEUR | WÄRMESCHRANK DREHTÜR | HEATED CUPBOARD HINGED DOOR | ARMOIRE CHAUFFANTE PORTE A TAMBOUR



	H L	VOLT	kW	KG	
7452.0110	1000 x 700 x 850	230	2,4	88	

OVERSHELF 1 LEVEL

ETAGERE 1 NIVEAU | AUFSATZBORD 1 STUFIG | OVERSHELF 1 LEVEL | ÉTAGÈRE 1 NIVEAU



	7452.0200	7452.0205	7452.0210	7452.0215	7452.0220	7452.0225
H L	1000 x 300 x 350	1200 x 300 x 350	1400 x 300 x 350	1600 x 300 x 350	1800 x 300 x 350	2000 x 300 x 350
KG	11	12	13	14	15	17

OVERSHELF 2 LEVELS

ETAGERE 2 NIVEAUS | AUFSATZBORD 2 STUFIG | OVERSHELF 2 LEVELS | ÉTAGÈRE 2 NIVEAUX



	7452.0230	7452.0235	7452.0240	7452.0245	7452.0250	7452.0255
H L	1000 x 300 x 650	1200 x 300 x 650	1400 x 300 x 650	1600 x 300 x 650	1800 x 300 x 650	2000 x 300 x 650
KG	18	20	22	24	26	28

OVERSHELF HALOGEN HEATED 1 LEVEL

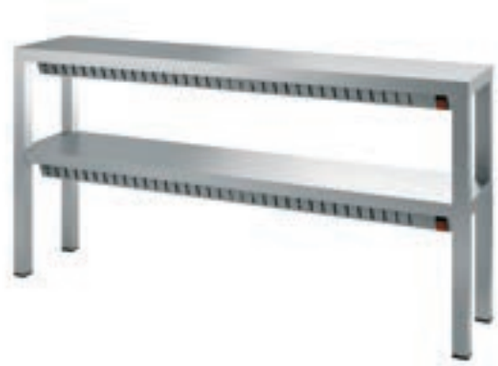
ETAGERE HALOGEEN VERWARMD 1 NIVEAU | AUFSATZBORD HALOGEN BEHEIZT 1 STUFIG | OVERSHELF HALOGEN HEATED 1 LEVELS | ÉTAGÈRE CHAUFFANTE EN HALOGENE 1 NIVEAUX



	7452.0260	7452.0265	7452.0270	7452.0275	7452.0280	7452.0285
H L	1000 x 300 x 350	1200 x 300 x 350	1400 x 300 x 350	1600 x 300 x 350	1800 x 300 x 350	2000 x 300 x 350
kW	1x 0,35	2x 0,35	2x 0,35	3x 0,35	3x 0,35	3x 0,35
VOLT	230	230	230	230	230	230
KG	11	12	13	14	15	17

OVERSHELF HALOGEN HEATED 2 LEVELS

ETAGERE HALOGEEN VERWARMD 2 NIVEAUS | AUFSATZBORD HALOGEN BEHEIZT 2 STUFIG | OVERSHELF HALOGEN HEATED 2 LEVELS | ÉTAGÈRE CHAUFFANTE EN HALOGENE 2 NIVEAUX



	7452.0290	7452.0295	7452.0320	7452.0325	7452.0330	7452.0335
H L	1000 x 300 x 650	1200 x 300 x 650	1400 x 300 x 650	1600 x 300 x 650	1800 x 300 x 650	2000 x 300 x 650
kW	2x 0,35	4x 0,35	4x 0,35	6x 0,35	6x 0,35	6x 0,35
VOLT	230	230	230	230	230	230
KG	14	18	22	26	30	34

CERAMIC OVERHEAD WARMER

KERAMISCHE WARMTESTRALER

KERAMISCHE WÄRMHALTESTRAHLER

CERAMIC OVERHEAD WARMER

RADIATEUR EN CÉRAMIQUE



	7020.0800	7020.0805	7020.0810	7020.0815	7020.0820	7020.0825
H L	1000 x 180 x 90	1200 x 180 x 90	1400 x 180 x 90	1600 x 180 x 90	1800 x 180 x 90	2000 x 180 x 90
kW	3x 0,25	3x 0,25	4x 0,25	4x 0,25	5x 0,25	6x 0,25
VOLT	230	230	230	230	230	230
KG	3	4	6	7	9	10



OVERSHELF CERAMIC HEATED 1 LEVEL

ETAGERE KERAMISCH VERWARMD 1 NIVEAU

AUFSATZBORD KERAMISCH BEHEIZT 1 STUFIG

OVERSHELF CERAMIC HEATED 1 LEVEL

ÉTAGÈRE CHAUFFANTE EN CÉRAMIQUE 1 NIVEAUX



	7020.0700	7020.0705	7020.0710	7020.0715	7020.0720	7020.0725
H L	1000 x 300 x 350	1200 x 300 x 350	1400 x 300 x 350	1600 x 300 x 350	1800 x 300 x 350	2000 x 300 x 350
kW	3x 0,25	3x 0,25	4x 0,25	4x 0,25	5x 0,25	6x 0,25
VOLT	230	230	230	230	230	230
KG	11	12	13	14	15	17

OVERSHELF CERAMIC HEATED 2 LEVELS

ETAGERE HALOGEEN VERWARMD 2 NIVEAUS

AUFSATZBORD KERAMISCHBEHEIZT 2 STUFIG

OVERSHELF CERAMIC HEATED 2 LEVELS

ÉTAGÈRE CHAUFFANTE EN CÉRAMIQUE 2 NIVEAUX



	7020.0730	7020.0735	7020.0740	7020.0745	7020.0750	7020.0755
H L	1000 x 300 x 650	1200 x 300 x 650	1400 x 300 x 650	1600 x 300 x 650	180 x 3000 x 650	2000 x 300 x 650
kW	6x 0,25	6x 0,25	8x 0,25	8x 0,25	10x 0,25	12x 0,25
VOLT	230	230	230	230	230	230
KG	14	18	22	26	30	34

SHELF UNITS FLAT-PACKED

STELLING DEMONTABEL | WANDBRETTER SELBSTMONTAGE | SHELF UNITS FLAT-PACKED | ÉTAGÈRES DÉBARASSAGE



	7490.0235	7490.0240	7490.0245	7490.0250
H L	900 x 500 x 1800	1000 x 500 x 1800	1200 x 500 x 1800	1500 x 500 x 1800
LEVELS	4	4	4	4
KG	35	59	83	107

SHELVING SYSTEM

REKWERK | REGALSYSTEM | SHELVING SYSTEM | SYSTÈME DE RAYONNAGE



	7013.2110	7013.2115	7013.2120	7013.2125	7013.2130	7013.2135	7013.2140	7013.2145	7013.2150
H L	775x450x1700	925x450x1700	1075x450x1700	1225x450x1700	1375x450x1700	1525x450x1700	1675x450x1700	1825x450x1700	1975x450x1700
LEVELS	4	4	4	4	4	4	4	4	4
KG	10	15	17	20	22	25	27	30	32

SHELF UNITS

STELLING | WANDBRETTER | SHELF UNITS | ÉTAGÈRES



	7839.0300	7839.0310	7839.0320	7839.0330
H / L	1000 x 400 x 1800	1500 x 400 x 1800	2000 x 400 x 1800	2500 x 400 x 1800
LEVELS	4	4	4	4
KG	35	59	83	107

SHELF UNITS

STELLING | WANDBRETTER | SHELF UNITS | ÉTAGÈRES



	7839.0350	7839.0360	7839.0370	7839.0380
H / L	1000 x 400 x 1800	1500 x 400 x 1800	2000 x 400 x 1800	2500 x 400 x 1800
LEVELS	5	5	5	5
KG	35	59	83	107

THERMO TRANSPORTBOX

THERMO TRANSPORTBO
THERMO FRONTLADER
THERMO TRANSPORTBOX
CONTENEUR ISOTHERME



BANQUET TROLLEY HEATED

BANKETWAGEN WARM
BANKETT WAGEN WARM
BANQUET TROLLEY HEATED
CHARIOT BANQUET CHAUFFANTE

60 mm



NEW!

7455.0050	
H L	477 x 680 x 1420
KG	40

TEMPERATURE IN TRANSPORTBOX	HOT	COLD
1 HOUR	75 °C	2 °C
2 HOURS	72 °C	4 °C
3 HOURS	70 °C	5 °C
4 HOURS	68 °C	6 °C

1/1 GN PAN IN TRANSPORTBOX				
H	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm
	6x	4x	3x	2x

	7450.0900	7450.0905
H L	515 x 780 x 1763	600 x 900 x 1763
H L	395 x 650 x 1430	600 x 770 x 1430
	230V / 0,8 kW	230V / 1,8 kW
°C	30 / +90°C	30 / +90°C
Ltr	290 L	540 L
GN	17x 1/1 GN	17x 2/1 GN
KG	95 kg	110 kg

OUT OF PROGRAM

BANQUET TROLLEY HEATED



	7178.1100	7178.1105
H L	811 x 928 x 1660	811 x 928 x 1905
	230 V / 2 kW	230 V / 2 kW
°C	+60 / +80	+60 / +80
GN	15x 2/1 / 30x 1/1	18x 2/1 / 36x 1/1
KG	143	173

BANKETWAGEN WARM

- Digitale bediening met temperatuurweergave en instelling van de kast.
- Volledig conforme HACCP digitale bedieningselementen, inclusief zichtbare alarmen.
- Grote opslagruimte geschikt voor 2/1 GN bakken of planken op anti-kantel geperste geleiders.
- Verwijderbare magnetische ballonpakking met drie kamers om het isolatieverbruik te verbeteren.
- Met de thermometer kan de warmte worden gecontroleerd en aangepast tussen 50-90°C.
- Afneembare bumpers beschermen het apparaat tegen beschadigingen.
- Ontworpen om niet vast te lopen
- Goed schoon systeem met uitneembare elektrische kast
- Stevig scharniermechanisme
- Magnetisch deurslot
- 270° draaideur

BANKETT WAGEN WARM

- Digitale Steuerung mit Anzeige und Einstellung der Schranktemperatur.
- Vollständig konforme digitale HACCP-Kontrollen einschließlich sichtbarer Alarme.
- Großer Lagerbereich, geeignet zur Aufnahme von 2/1-GN-Behältern oder Regalen auf kippsicheren, gepressten Kufen.
- Abnehmbare Dreikammer-Ballon-Magnetdichtung zur Verbesserung des Isolationsverbrauchs.
- Die Wärme kann mit dem Thermometer zwischen 50-90°C überwacht und eingestellt werden.
- Abnehmbare Puffer schützen das Gerät vor Beschädigungen.
- Anti-Jamming-Design
- Gut zu reinigendes System mit abnehmbarem Schaltschrank
- Schwerlastscharnier-Mechanismus
- Magnetisches Türschloss
- 270° Schwingtür

BANQUET TROLLEY HEATED

- Digital control with cabinet temperature display and setting.
- Fully compliant HACCP digital controls include visible alarms.
- Large storage area suitable to contain 2/1 GN containers or shelves on anti-tilt pressed runners.
- Removable triple-chamber balloon magnetic gasket to improve insulation consumption.
- The heat can be monitored and adjusted between 50-90°C with the thermometer.
- Removable bumpers protect the unit against damages.
- Anti-jamming design
- Well clean system with removable electric cabinet
- Heavy duty hinge mechanism
- Magnetic door lock
- 270° swing door

CHARIOT BANQUET CHAUFFANTE

- Commande numérique avec affichage et réglage de la température de l'armoire.
- Les commandes numériques HACCP entièrement conformes comprennent des alarmes visibles.
- Grand espace de stockage adapté pour contenir des conteneurs GN 2/1 ou des étagères sur glissières anti-basculement pressées.
- Joint magnétique amovible à ballon triple chambre pour améliorer la consommation d'isolation.
- La chaleur peut être surveillée et ajustée entre 50 et 90°C avec le thermomètre.
- Des pare-chocs amovibles protègent l'unité contre les dommages.
- Conception antibrouillage
- Système bien propre avec armoire électrique amovible
- Mécanisme de charnière robuste
- Serrure de porte magnétique
- Porte battante à 270°

CLEARING TROLLEY FLAT-PACKED

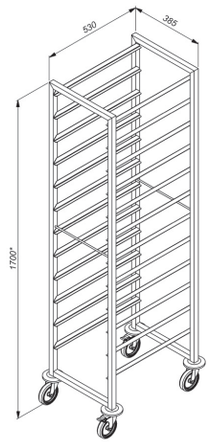
REGAALWAGEN DEMONTABEL | ABRÄUMWAGEN SELBSTMONTAGE | CLEARING TROLLEY FLAT-PACKED | CHARIOTS DÉBARASSAGE



	7490.0255	7490.0260	7490.0265
H L	600 x 450 x 1785	530 x 385 x 1785	655 x 590 x 1785
EN	12	-	-
GN	-	12x 1/1	12x 2/1
KG	27	24	27

CLEARING TROLLEYS 1/1GN

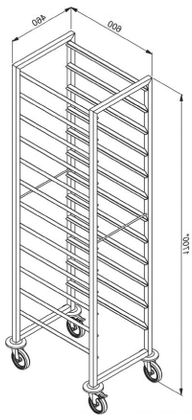
REGAALWAGEN 1/1GN | ABRÄUMWAGEN 1/1GN | CLEARING TROLLEYS 1/1GN | CHARIOTS DÉBARASSAGE 1/1GN



	7819.0006	7819.0008	7819.0010	7819.0012	7819.0014
H L	385 x 530 x 1700	385 x 530 x 1700	385 x 530 x 1700	385 x 530 x 1700	385 x 530 x 1700
H LEVELS	123	106	92	82	74
GN	12x 1/1	14x 1/1	16x 1/1	18x 1/1	20x 1/1
KG	24	26	28	30	30

CLEARING TROLLEY 600X400

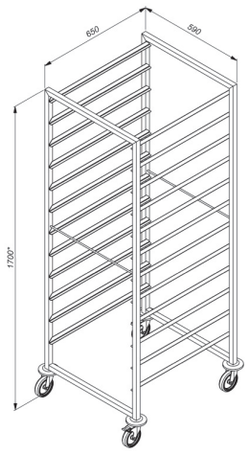
REGAALWAGEN EN 600X400 | ABRÄUMWAGEN EN 600X400 | CLEARING TROLLEY EN 600X400 | CHARIOTS DÉBRASSAGE EN 600X400



	7819.0030	7819.0032	7819.0034	7819.0036	7819.0038
H L	460 x 600 x 1700	460 x 650 x 1700	460 x 650 x 1700	460 x 600 x 1700	460 x 600 x 1700
EN	12	14	16	18	20
KG	27	27	30	36	39

CLEARING TROLLEYS 2/1GN

REGAALWAGEN 2/1GN | ABRÄUMWAGEN 2/1GN | CLEARING TROLLEYS 2/1GN | CHARIOTS DÉBRASSAGE 2/1GN



	7819.0020	7819.0022	7819.0024	7819.0026	7819.0028
H L	590 x 650 x 1700	590 x 650 x 1700	590 x 650 x 1700	590 x 650 x 1700	590 x 650 x 17000
GN	12x 2/1	14x 2/1	16x 2/1	18x 2/1	20x 2/1
KG	27	27	30	36	39

SS PANTRY

RVS VOORRAADKAST
EDELSTAHL VORRATSSCHRÄNKE
SS PANTRY
GARDE MANGER EN ACIER INOX

SS PORCELAIN CLOSET

RVS SERVIESKAST
EDELSTAHL PORZELLANSCHRANK
SS PORCELAIN CLOSET
ARMOIRE DE PORCELAINE





	7452.0064	7452.0066	7452.0068
H L	1200 x 600 x 2000	1600 x 600 x 2000	2000 x 600 x 2000
LEVELS	4	4	4
KG	144	192	240

	7003.0700	7003.0701	7003.0702	7003.0703
H L	680 x 580 x 1800	950 x 580 x 1800	1280 x 580 x 1800	1880 x 580 x 1800
LEVELS	5	5	5	5
KG	80	100	150	200

PLINTH

PLINT
PLINTH
WANDPLEISTE
PLINTHESE

	7003.0710	7003.0711	7003.0712	7003.0713
H L	680 x 100	950 x 100	1280 x 100	1880 x 100
KG	10	15	20	25

SERVING TROLLEY FLAT-PACKED

SERVEERWAGEN DEMONTABEL
SERVIERWAGEN SELBSTMONTAGE
SERVING TROLLEY FLAT-PACKED
CHARIOT DE SERVICE DEMONTABLE





	7455.1150	7455.1155
H L	860 x 540 x 940	860 x 540 x 940
	830 x 510-	830 x 510-
LEVELS	2	2
	✓	✓
KG	14	15

BASKET TROLLEY

KORVEN-TRANSPORTWAGEN
GESCHIRRKORBWAGEN
BASKET TROLLEY
TROLLEY POUR PANIERS DE LAVAGE





	7490.0270	7490.0272
H L	550 x 510 x 1520	555 x 500 x 1060
LEVELS	5	4
	✓	✓
KG	14	10

SERVICE TROLLEY

AFRUIMWAGEN
ABRÄUMWAGEN
SERVICE TROLLEY
CHARIOT DE DÉBARRASSAGE



	7048.0060
H L	1400 x 530 x 990
KG	25

SERVING TROLLEY

LINNENZAKWAGEN | WÄSCHEWAGEN | LAUNDRY COLLECTING TROLLEY | CHARIOT DE TRANSPORT À LINGE





	7048.0005	7480.0010
H L	910 x 530 x 1120	910 x 530 x 1120
	✓	✓
KG	15	14

CLEANING TROLLEY

SCHOONMAAKWAGEN | REINIGUNGSWAGEN | CLEANING TROLLEY | CHARIOT DE NETTOYAGE





	7048.0020	7048.0025
H L	1380 x 620 x 1260	1380 x 620 x 1080
	✗	✗
KG	32	40

CLEANING SET

MOPWAGEN | MOPPEIMER MIT MOPPRESSE | CLEANING SET | CHARIOT DE LAVAGE ET ESSOREUSE





	7048.0040	7048.0045
H L	730 x 580 x 920	730 x 750 x 920
	✓	✗
KG	10	12

CLEANING TROLLEY

SCHOONMAAKWAGEN | REINIGUNGSWAGEN | CLEANING TROLLEY | CHARIOT DE NETTOYAGE





	7048.0050	7048.0055
H L	960 x 580 x 960	960 x 770 x 960
	✗	✗
KG	12	16

SS WALL SHELVES

RVS WANDSCHAP
excl konsoles

EDELSTAHL WANDBORDE
exkl konsoles

SS WALL SHELVES
excl brackets

ÉTAGÈRE MURALES EN INOX
excl consoles



BUDGET LINE

	300			
	H L		KG	
7455.0490	600 x 300 x 36	✓	1	
7455.0495	800 x 300 x 36	✓	1	
7455.0500	1000 x 300 x 36	✓	1	
7455.0505	1200 x 300 x 36	✓	1	
7455.0507	1400 x 300 x 36	✓	1	
7455.0510	1500 x 300 x 36	✓	2	
7455.0512	1600 x 300 x 36	✓	2	
7455.0515	1800 x 300 x 36	✗	2	
7455.0520	2000 x 300 x 36	✗	3	
7455.0525	2200 x 300 x 36	✗	3	
7455.0530	2400 x 300 x 36	✗	3	

	400			
	H L		KG	
7455.0565	600 x 400 x 36	✓	1	
7455.0570	800 x 400 x 36	✓	1	
7455.0575	1000 x 400 x 36	✓	1	
7455.0580	1200 x 400 x 36	✓	1	
7455.0585	1400 x 400 x 36	✓	1	
7455.0590	1600 x 400 x 36	✓	2	
7455.0595	1800 x 400 x 36	✗	3	
7455.0600	2000 x 400 x 36	✗	3	



MOUNTING STRIP

MONTAGE STRIP | MONTAGESTREIFEN | MOUNTING STRIP | BANDE DE MONTAG



BUDGET LINE

	7455.0540	7455.0545	7455.0550
H	360	700	1000
	✓	✓	✗
KG	1	1	1

ADJUSTABLE BRACKET

REGELBARE KONSOLE | REGELBARE KONSOLE | ADJUSTABLE BRACKET | CONSOLE RÉGLABLE



BUDGET LINE

	7455.0555	7455.0605
D	300	400
	✓	✓
KG	2	2

PERMANENT BRACKET SINGLE

VASTE KONSOLE ENKEL | FESTE KONSOLE EINZEL | PERMANENT BRACKET SINGLE | CONSOLE FIXE SEULE



BUDGET LINE

	7455.0560	7455.0610
D	300	400
	✓	✓
KG	2	2

SS WALL SHELVES

RVS WANDSCHAP
excl konsoles

EDELSTAHL WANDBORDE
exkl konsoles

SS WALL SHELVES
excl brackets

ÉTAGÈRE MURALES EN INOX
excl consoles



SPECIAL MADE

	300				400				
	H L		KG			H L		KG	
7412.0697	700x 300 x 35	✓	4		7412.1697	700x 400 x 35	✓	4	
7412.0698	800 x 300 x 35	✓	4		7412.1698	800 x 400 x 35	✓	4	
7412.0699	900 x 300 x 35	✓	4		7412.1699	900 x 400 x 35	✓	4	
7412.0700	1000 x 300 x 35	✓	4		7412.1700	1000 x 400 x 35	✓	4	
7412.0701	1100 x 300 x 35	✓	4		7412.1701	1100 x 400 x 35	✓	4	
7412.0705	1200 x 300 x 35	✓	4		7412.1705	1200 x 400 x 35	✓	4	
7412.0706	1300 x 300 x 35	✓	4		7412.1706	1300 x 400 x 35	✓	4	
7412.0710	1400 x 300 x 35	✓	4		7412.1710	1400 x 400 x 35	✓	4	
7412.0711	1500 x 300 x 35	✓	5		7412.1711	1500 x 400 x 35	✓	5	
7412.0715	1600 x 300 x 35	✓	5		7412.1715	1600 x 400 x 35	✓	5	
7412.0716	1700 x 300 x 35	✗	5		7412.1716	1700 x 400 x 35	✗	5	
7412.0720	1800 x 300 x 35	✗	6		7412.1720	1800 x 400 x 35	✗	6	
7412.0721	1900 x 300 x 35	✗	6		7412.1721	1900 x 400 x 35	✗	6	
7412.0725	2000 x 300 x 35	✗	6		7412.1725	2000 x 400 x 35	✗	6	
7412.0717	2100 x 300 x 35	✗	7		7412.1717	2100 x 400 x 35	✗	7	
7412.0718	2200 x 300 x 35	✗	7		7412.1718	2200 x 400 x 35	✗	7	
7412.0719	2300 x 300 x 35	✗	7		7412.1719	2300 x 400 x 35	✗	7	
7412.0722	2400 x 300 x 35	✗	8		7412.1722	2400 x 400 x 35	✗	8	
7412.0723	2500 x 300 x 35	✗	8		7412.1723	2500 x 400 x 35	✗	8	
7412.0724	2600 x 300 x 35	✗	8		7412.1724	2600 x 400 x 35	✗	8	
7412.0726	2700 x 300 x 35	✗	9		7412.1726	2700 x 400 x 35	✗	9	
7412.0727	2800 x 300 x 35	✗	9		7412.1727	2800 x 400 x 35	✗	9	
7412.0728	2900 x 300 x 35	✗	9		7412.1728	2900 x 400 x 35	✗	9	

PERMANENT BARCKET SINGLE

VASTE KONSOLE ENKEL | FESTE KONSOLE EINZEL | PERMANENT BARCKET SINGLE | CONSOLE FIXE SEULE







	7412.0730	7412.1730	7412.0735
D	300	400	400
	✓	✓	✓
KG	2	2	2

PERMANENT BRACKET

VASTE KONSOLE ZONDER BUISFRAME | FESTE KONSOLE OHNE ROHRGESTELL | PERMANENT BRACKET WITHOUT TUBE FRAME | CONSOLE FIXE SANS CADRE DE TUBE



	7412.1735
D	400
	✓
KG	2

PERMANENT BRACKET DOUBLE

VASTE KONSOLE DUBBEL | FESTE KONSOLE DOPPELT | PERMANENT BRACKET DOUBLE | CONSOLE FIXE DOUBLE



	7412.0731	7412.1731
D	300	400
	✓	✓
KG	2	2

SS WALL SHELVES

RVS WANDSCHAP
incl. konsoles

EDELSTAHL WANDBORDE
inkl. konsoles

SS WALL SHELVES
incl. brackets

ÉTAGÈRE MURALES EN INOX
incl. consoles





INCLUDED

BUDGET LINE

	300			
	H L		KG	
7455.0615	600 x 300 x 320	✓	5	
7455.0620	800 x 300 x 320	✓	5	
7455.0625	1000 x 300 x 320	✓	5	
7455.0630	1200 x 300 x 320	✓	5	
7455.0635	1400 x 300 x 320	✓	5	
7455.0640	1500 x 300 x 320	✓	6	
7455.0645	1600 x 300 x 320	✓	6	
7455.0650	1800 x 300 x 320	✗	6	
7455.0655	2000 x 300 x 320	✗	7	
7455.0657	2200 x 300 x 320	✗	7	
7455.0660	2400 x 300 x 320	✗	7	

	400			
	H L		KG	
7455.0665	600 x 400 x 320	✓	5	
7455.0670	800 x 400 x 320	✓	5	
7455.0675	1000 x 400 x 320	✓	5	
7455.0680	1200 x 400 x 320	✓	5	
7455.0685	1400 x 400 x 320	✓	5	
7455.0690	1600 x 400 x 320	✓	6	
7455.0695	1800 x 400 x 320	✗	6	
7455.0697	2000 x 400 x 320	✗	7	

SS WALL SHELVES

RVS WANDSCHAP
incl konsoles

EDELSTAHL WANDBORDE
inkl konsoles

SS WALL SHELVES
incl brackets

ÉTAGÈRE MURALES EN INOX
incl consoles



300

	H L		KG	
7490.0135	600 x 300 x 190	✓	8	
7490.0140	800 x 300 x 190	✓	8	
7490.0145	900 x 300 x 190	✓	8	
7490.0150	1000 x 300 x 190	✓	8	
7490.0155	1200 x 300 x 190	✓	8	
7490.0160	1400 x 300 x 190	✓	8	
7490.0165	1500 x 300 x 190	✓	8	
7490.0170	1600 x 300 x 190	✓	8	
7490.0175	1800 x 300 x 190	✗	9	
7490.0180	2000 x 300 x 190	✗	9	

400

	H L		KG	
7490.0185	600 x 400 x 250	✓	9	
7490.0190	800 x 400 x 250	✓	10	
7490.0195	900 x 400 x 250	✓	10	
7490.0200	1000 x 400 x 250	✓	10	
7490.0205	1200 x 400 x 250	✓	11	
7490.0210	1400 x 400 x 250	✓	11	
7490.0215	1500 x 400 x 250	✓	11	
7490.0220	1600 x 400 x 250	✓	12	
7490.0225	1800 x 400 x 250	✗	12	
7490.0230	2000 x 400 x 250	✗	12	

SS FLAT WORKTOP

RVS WERKBLAD | EDELSTAHL ARBEITSPLATTE | SS FLAT WORKTOP | PLAN DE TRAVAIL EN INOX



600				700				800			
	H L	KG			H L	KG			H L	KG	
7812.0547	700x600x40	14		7812.0497	700x700x40	16		7812.0544	700x800x40	18	
7812.0548	800x600x40	16		7812.0498	800x700x40	18		7812.0545	800x800x40	20	
7812.0511	900x600x40	18		7812.0499	900x700x40	20		7812.0546	900x800x40	22	
7812.0512	1000x600x40	20		7812.0500	1000x700x40	22		7812.0524	1000x800x40	24	
7812.0513	1100x600x40	22		7812.0501	1100x700x40	24		7812.0525	1100x800x40	26	
7812.0514	1200x600x40	24		7812.0502	1200x700x40	26		7812.0526	1200x800x40	28	
7812.0515	1300x600x40	26		7812.0503	1300x700x40	28		7812.0527	1300x800x40	30	
7812.0516	1400x600x40	28		7812.0504	1400x700x40	30		7812.0528	1400x800x40	32	
7812.0517	1500x600x40	30		7812.0505	1500x700x40	32		7812.0529	1500x800x40	34	
7812.0518	1600x600x40	32		7812.0506	1600x700x40	34		7812.0530	1600x800x40	36	
7812.0519	1700x600x40	34		7812.0507	1700x700x40	36		7812.0531	1700x800x40	38	
7812.0520	1800x600x40	36		7812.0508	1800x700x40	38		7812.0532	1800x800x40	40	
7812.0521	1900x600x40	38		7812.0509	1900x700x40	40		7812.0533	1900x800x40	42	
7812.0522	2000x600x40	40		7812.0510	2000x700x40	42		7812.0534	2000x800x40	44	
7812.0523	2100x600x40	42		7812.0566	2100x700x40	44		7812.0535	2100x800x40	46	
7812.0549	2200x600x40	44		7812.0557	2200x700x40	46		7812.0536	2200x800x40	48	
7812.0550	2300x600x40	46		7812.0558	2300x700x40	48		7812.0537	2300x800x40	50	
7812.0551	2400x600x40	48		7812.0560	2400x700x40	50		7812.0538	2400x800x40	52	
7812.0552	2500x600x40	50		7812.0561	2500x700x40	50		7812.0539	2500x800x40	54	
7812.0553	2600x600x40	52		7812.0562	2600x700x40	52		7812.0540	2600x800x40	56	
7812.0554	2700x600x40	54		7812.0563	2700x700x40	54		7812.0541	2700x800x40	58	
7812.0555	2800x600x40	56		7812.0564	2800x700x40	56		7812.0542	2800x800x40	60	
7812.0556	2900x600x40	58		7812.0565	2900x700x40	58		7812.0543	2900x800x40	62	

SS CONSOLE

RVS CONSOLE | EDELSTAHL KONSOLE | SS CONSOLE | CONSOLE EN INOX



	7003.0600	7003.0605	7003.0607	7003.0609	7003.0611	7003.0613	7003.0615	7003.0617	7003.0619
					30 / 30			40 / 40	
H L	225 x 225	275 x 275	325 x 325	375 x 375	425 x 425	475 x 475	575 x 575	675 x 675	775 x 775
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KG	0,2	0,4	0,6	0,7	0,8	0,9	1	1,1	1,2

SS CHIPS SCUTTLE

RVS FRIETBAK | EDELSTAHL POMMES FRITESBEHÄLTER | SS CHIPS SCUTTLE | RESERVE À FRITES EN INOX



	7419.0150	7419.0155	7419.0160	7419.0165	7419.0170	7419.0175	7419.0180	7419.0185	7419.0190	7419.0195
H L	600x300x200	700x300x200	800x300x200	900x300x200	1000x300x200	1100x300x200	1200x300x200	1300x300x200	1400x300x200	1500x300x200
	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
KG	3	3	5	5	7	7	9	9	11	11

SS TUBE SHELF

RVS SPIJLENROOSTER | EDELSTAHL GITTERROST | SS TUBE SHELF | GRIL DE BARRE EN INOX



BUDGET LINE

	7490.0113	7490.0114	7490.0115	7490.0120	7490.0122	7490.0125	7490.0130
L	600 x 300	900 x 300	1000 x 300	1200 x 300	1500 x 300	1600 x 300	1800 x 300
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗
KG	4	5	6	7	8	8	9

SS TUBE SHELF

RVS SPIJLENROOSTER | EDELSTAHL GITTERROST | SS TUBE SHELF | GRIL DE BARRE EN INOX



	7419.0300	7419.0302	7419.0304	7419.0306	7419.0308	7419.0310
H L	1000 x 300 x 20	1200 x 300 x 20	1400 x 300 x 20	1600 x 300 x 20	1800 x 300 x 20	2000 x 300 x 20
	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	6	7	7	9	11	11

FLOOR GRID

VLOERPUT | BODENABLAUF | FLOOR GRID | CANIVEAU DE SOL

7075.0120

NEW!





7075.0100

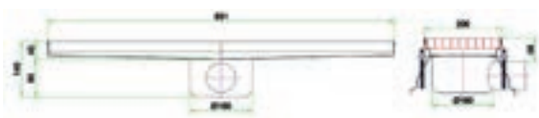




7075.0125

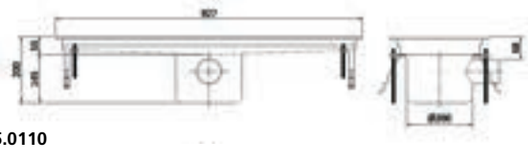
NEW!





7075.0105





7075.0130

NEW!





7075.0110





7075.0135

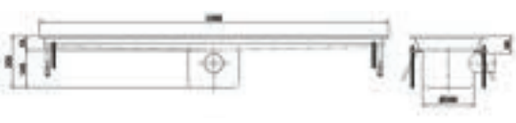
NEW!





7075.0115





	7075.0120	7075.0125	7075.0130	7075.0135	7075.0100	7075.0105	7075.0110	7075.0115
	200				300			
H L	200x200x131	891x200x140	1144x200x140	1331x200x140	300x300x195	927x300x200	1184x300x200	1368x300x200
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KG	5	7	14	16	11	20	23	26

DISPOSAL BIN

AFVALBAK | ABFALLBEHÄLTER | DISPOSAL BIN | POUBELLE



	7483.0015	7483.0020	7483.0025	7483.0030	7483.0035
Handles	✗	✗	✗	✓	✓
H	630	660	790	700	800
⌀	440	530	530	610	670
Ltr	75 L	100 L	120 L	150 L	200 L
	✓	✓	✗	✗	✗
KG	3	4	5	5	6

LID FOR DISPOSAL BIN

DEKSEL VOOR AFVALBAK | DECKEL FÜR ABFALLBEHÄLTER | LID FOR DISPOSAL BIN | COUVERCLE POUR POUBELLE



>	7483.0017	7483.0022	7483.0027	7483.0032	7483.0037
	7483.0015	7483.0020	7483.0025	7483.0030	7483.0035
⌀	440	530	530	610	670
	✓	✓	✗	✗	✗
KG	1	1	1	1	1

PEDAL DISPOSAL BIN

PEDAALAFVALBAK | PEDALABFALLBEHÄLTER | PEDAL DISPOSAL BIN | POUBELLE À PEDALE



	7483.0005	7483.0010
H L	480 x 550 x 920	570 x 730 x 1070
Ltr	120 L	240 L
KG	11,5	19

DISPOSAL BIN

AFVALBAK | ABFALLBEHÄLTER | DISPOSAL BIN | POUBELLE



	7483.0040	7483.0045
H L	480 x 550 x 920	570 x 730 x 1070
Ltr	120 L	240 L
KG	10,5	16

RECYCLING WASTE BIN

SCHEIDINGSAFVALBAK | RECYLINGEIMER | RECYCLING WASTE BIN | POUBELLE TRI



	7048.0065	7048.0070	7048.0075	7048.0080	7048.0085
	papier | Papier paper | papier	metaal | Metal metal | métal	plastic | Kunststoff plastic | verre	glas | Glas glass | verre	groen| Bio organic | bio
H L	340 x 550 x 1050	340 x 550 x 1050	340 x 550 x 1050	340 x 550 x 1050	340 x 550 x 1050
Ltr	80 L	80 L	80 L	80 L	80 L
	✓	✓	✓	✓	✓
KG	8	8	8	8	8

WASTE BIN WITH FOOT PEDAL

AFVALBAK VOETPEDAAL | MÜLLEIMER MIT FUSSPEDAL | WASTE BIN WITH FOOT PEDAL | POUBELLE AVEC PÉDALE



	7020.0170	7020.0175
H L	394 x 365 x 910	370 x 400 x 800
Ltr	90 L	60 L
KG	24	19

SS WASTE BIN

RVS AFVABAK | EDELSTAHL MÜLLEIMER | SS WASTE BIN | POUBELLE EN ACIER INOX



	7333.1000
H L	470 x 470 x 1200
Ltr	80 L
KG	25

DISPOSAL BIN

AFVALBAK | ABFALLBEHÄLTER | DISPOSAL BIN | POUBELLE









	7522.0185	7522.0190
	geborsteld RVS Edelstahl brushed stainless steel en acier inoxydable brossé	2-in-1 geborsteld RVS 2-in-1 Edelstahl 2-in-1 gbrushed stainless steel 2-en-1 gen acier inoxydable brossé
H	350 x 280 x 780	700 x 280 x 780
	✗	✗
KG	11	20

	7522.0155	7522.0160
	geborsteld RVS Edelstahl brushed stainless steel en acier inoxydable brossé	zwart gepoedercoat Schwarz Pulverbeschichtet black powder coated laqué noir
H L	680 x 310 x 735	680 x 310 x 735
Ltr	60 L	60 L
	✗	✗
KG	13	13

ASHTRAY

ASBAK | ASCHER | ASHTRAY | CENDRIER







	7522.0175	7522.0180
	wand asbak | geborsteld RVS Wandascher | aus Edelstahl wall mounted ashtray | brushed stainless steel cendrier mural | en acier inoxydable brossé	staande asbak | geborsteld RVS Standascher | aus Edelstahl ashtray | brushed stainless steel cendrier poteau | en acier inoxydable brossé
H	100 x 100 x 750	100 x 100 1180
	✗	✗
KG	6	7

OUT OF PROGRAM

DISPOSAL BIN

AFVALBAK | ABFALLBEHÄLTER | DISPOSAL BIN | POUBELLE









	7522.0100	7522.0105	7522.0110	7522.0115
	zwart gepoedercoat Schwarz Pulverbeschichtet black powder coated laqué noir	RVS Edelstahl stainless steel en acier inox	RVS Edelstahl stainless steel en acier inox	zwart gepoedercoat Schwarz Pulverbeschichtet black powder coated laqué noir
H	900	900	920	760
⌀	400	400	380	360
Ltr	40 L	40 L	54 L	-
	✗	✗	✗	✗
KG	15	15	10	10









	7522.0135	7522.0200	7522.0120	7522.0195
	met push deksel | zwart gepoedercoat mit Klappdeckel | Schwarz Pulverbeschichtet pushcan | black powder coated push | noir	zwart gepoedercoat Schwarz Pulverbeschichtet black powder coated laqué noir	met asbak | RVS mit Aschenbecher | Edelstahl with ashtray | stainless steel avec cendrier | en acier inox	met asbak | RVS mit Aschenbecher | Edelstahl with ashtray | stainless steel avec cendrier | en acier inox
H	780	980	610	890
⌀	350	390	250	460
Ltr	35 L	69 L	12 L	72,5 L
	✗	✗	✗	✗
KG	11	14	12	20

OUT OF PROGRAM

GREASE TRAP

VETAFSCHEIDER | FETTABSCHEIDER | GREASE TRAP | SÉPARATEUR DE GRAISSE





	7020.0210	7020.0215
	RVS | EDELSTAHL | STAINLESS STEEL | EN ACIER INOX	
H L	385 x 385 x 290	490 x 330 x 350
⌀	50	50
1 Ltr	36 l/min	27 l/min
CAP	9 kg	7 kg
	✓	✓
KG	15	21

OUT OF PROGRAM

7020.0220		
	Hose for grease trap, 2x	
	>	7020.0210 - 0215
	⌀	50

GREASE PUMP



NEW!

7020.0225	
H L	304 x 304 x 900
Ltr	40 L
	✓
KG	30

VETPOMP

- Vacuüm olietransporter
- Capaciteit van 40 liter
- Eenvoudige, veilige en hygiënische manier om ouwe olie uit de friteuse te verwijderen.
- Ook ideaal om olie terug te pompen in de frituur en door een filter te laten lopen.

FETTPUMPE

- Vakuum-Öltransporter
- Fassungsvermögen von 40 Litern
- Einfache, sichere und hygienische Art und Weise, altes Öl aus der Friteuse zu entfernen.
- Auch ideal, um Öl zurück in die Friteuse zu pumpen und es durch einen Filter zu leiten

GREASE PUMP

- Vacuum oil transporter
- Capacity of 40 liters
- Simple, safe and hygienic way to remove old oil from the deep fryer.
- Also ideal for pumping oil back into the deep fryer and for running it through a filter.

POMPE À GRAISSE

- Transporteur d'huile sous vide
- Capacité de 40 litres
- Un moyen simple, sûr et hygiénique de retirer la vieille huile de la friteuse.
- Idéal aussi pour pomper l'huile dans la friteuse et la faire passer par un filtre.

HAND WASHBASIN

HANDENWASBAK | HANDWASCHBECKEN | HAND WASHBASIN | LAVABO MAINS





	7013.0785	7013.0775
L	300 x 315	400 x 400
	✓	✓
KG	7	4





	7013.0780	7013.0765
H L	500 x 400 x 850	500 x 700 x 850/450
KG	50	50

HAND WASHBASIN

RVS WASBAK DUBBEL
Excl. kranen

SS WASH BASIN DOUBLE
Excl. faucet

EDELSTAHL WASCHBECKEN DOPPELT
Ohne Wasserhähne

LAVABO DOUBLE EN ACIER INOX
Excl. robinets

ELECTRONIC FAUCET

OPBOUW SENSOR KRAAN

ELEKTRONISCHE WASSERHÄHN

ELECTRONIC FAUCET

ROBINET ÉLECTRONIQUE





7013.1225



7013.1230



7013.1235

NEW!

NEW!

7013.1220	
H L	1200 x 425 x 165
	1140 x 320 x 165
	✓
	✗

	7013.1225	7013.1230	7013.1235
H L	57 x 145 x 151	51,9 x 179,4 x 139,5	58,1 x 159,5 x 157,1
	✓	✓	✓
KG	3	3	3

OPBOUW SENSOR KRAAN

- Werkt op zowel 4 AA-batterijen als netstroom
- Sensorafstand is instelbaar
- Wastijd van 60 seconden
- Hygiënisch in gebruik; contactloos
- Water- en energiebesparend
- Met low battery indication

ELEKTRONISCHE WASSERHÄHN

- Funktioniert sowohl mit 4 AA-Batterien als auch mit Netzstrom
- Der Sensorabstand ist einstellbar
- Die Waschzeit ist auf 60 Sekunden eingestellt.
- Hygienisch in der Anwendung, kein Kontakt notwendig
- Wasser- und Energieeinsparung
- Mit Anzeige für schwache Batterie

ELECTRONIC FAUCET

- Works on both 4 AA batteries and mains power
- Sensor distance is adjustable
- Washing time is set for 60 seconds
- Hygienic in use, no contact necessary
- Water and energy saving
- With low battery indication

ROBINET ÉLECTRONIQUE

- Fonctionne avec 4 piles AA et sur le secteur
- La distance du capteur est réglable
- Le temps de lavage est fixé à 60 secondes
- Utilisation hygiénique, aucun contact nécessaire
- Économies d'eau et d'énergie
- Avec indication de pile faible

MOBILE HAND WASH STATION - FOOT CONTROLLED FAUCET









NEW!

ELBOW-OPERATED DISPENSER

DISPENSER MET ELLEBOOGBEDIENING

SPENDER ELLEBOGEN BEDIENUNG

ELBOW-OPERATED DISPENSER

DISTRIBUTEUR AVEC COMMANDE COUDE



NEW!

7178.1200	
H L D	520 x 530 x 853/1153
Ltr	20 L
KG	28

7522.0045	
H L D	215 x 82 x 245
Ltr	1 L
	✓
	✓
KG	18

MOBIELE HANDWASSTATION INCL. DISPENSER - KRAAN MET VOETBEDIENING

7178.1200

- Materiaal: RVS
- Te gebruiken op plaatsen waar geen wateraansluiting is.
- Makkelijk te demonteren en leeg te maken systeem.
- 20lt watercapaciteit
- 100ml waterstroom met elke druk en 200 keer bruikbare capaciteit.
- Incl. zeepdispenser en plek voor papieren doekjes.
- Makkelijk te verplaatsen dankzij twee wielen aan de achterkant

MOBILES HANDWASCHBECKEN - MIT FUßBEDIENUNG

7178.1200

- Material: Edelstahl
- Unabhängiges System - ohne Wasseranschluß & ekektrische Installation.
- System leicht zu zerlegen und zu entleeren.
- 20lt Wasserkapazität
- 100ml Wasserdurchfluss bei jedem Druck und 200-fache nutzbare Kapazität.
- Inkl. Seifenspender und Papierhalter
- Bewegliches und tragbares System

MOBILE HAND WASH STATION - FOOT CONTROLLED FAUCET

7178.1200

- Material: Stainless steel
- Suitable to use for places where mains water doesn't exist.
- Effortless to disassemble and drainable system.
- 20lt water capacity
- 100ml water flow in each push and 200 times usable capacity.
- Liquid soap and towel place
- Movable and portable system

STATION DE LAVAGE DES MAINS MOBILE – ROBINET À COMMANDE PIED

7178.1200

- Matériel: produit en acier inoxydable
- Convient à utiliser pour les endroits où l'eau du réseau n'existe pas.
- Système facile à démonter et vidanger.
- Capacité en eau de 20lt.
- Débit d'eau de 100ml à chaque poussée et capacité utilisable 200 fois.
- Savon liquide et place pour une serviette.
- Système mobile et portable.

SS DISINFECTION DISPENSER POST
INCL. DISPENSER WITH DISINFECTION GEL





NEW!

7522.0050	
H / L	155 x 125 x1460
KG	12

SS DISINFECTION POST
INCL. ELBOW-OPERATED DISPENSER





NEW!

7812.1000	
H / L	160 x 30 x 1418
KG	12

RVS DESINFECTIEPAAL

INCL. DISPENSER MET ONTSMETTINGSMIDDEL

7522.0050

- Materiaal: RVS
- Afmeting voet: 400 x 400 mm
- Met houder voor de 500 ml dispenser en voor papieren doekjes.
- Geleverd met RVS afvalmand welke je aan de paal bevestigd.
- Wordt gedemonteerd geleverd voor makkelijke reiniging en desinfectie.

EDELSTAHL DESINFEKTIONSSÄULE

INKL. SPENDER MIT DESINFEKTIONSMITTEL

7522.0050

- Material: Edelstahl
- Abmessungen Fuß: 400 x 400 mm
- Mit Halter für den Spender 500 ml Kapazität und Handtuchhalter.
- Breites Körbchen als Unterbau.
- Schneller Auf- und Abbau, zerlegt geliefert, für eine einfacher Reinigung und Sanitisierung.

SS DISINFECTION DISPENSER POST

INCL. DISPENSER WITH DISINFECTION GEL

7522.0050

- Material: Stainless steel
- Dimensions base: 400 x 400 mm
- With shelfs support for the 500 ml dispenser and for gloves/ wipes.
- Supplied with large basket fixed to the base.
- Supplied disassembled for easier cleaning and sanitation.

POLE DE DÉSINFECTION

INCL. DISTRIBUTEUR DE GEL HYDROALCOOLIQUE

7522.0050

- Matériel: acier inoxydable
- Dimensions pied: 400 x 400 mm
- Avec support pour le distributeur de 500 ml et pour les porte-ser-vieties.
- Poubelle inox à la base.
- Livraison en kit montable par le client, pour faciliter le nettoyage et la désinfection.

RVS DESINFECTIEPAAL

INCL. DISPENSER MET ELLEBOOGBEDIENING

7812.1000

- Materiaal: AISI 304
- Afmeting dispenser: 99 x 89 x 332 mm
- Incl. plastic fles met 1 L capaciteit, navulbaar
- Maximaal alcoholgehalte van 80%
- Voor handzeep en desinfectiemiddel.
- Dispenser ondersteunt geen zeep die chloor of schuurmiddel bevat.
- 5 ml gel of vloeibare zeep / pers

EDELSTAHL DESINFEKTIONSSÄULE

INKL. SPENDER ELLEBOGEN

7812.1000

- Material: AISI 304
- Spendergröße: 99 x 89 x 332 mm
- Inklusiv Plastik Flasche mit 1 Liter Kapazität, wieder nachfülbar
- Maximaler Alkoholgehalt von 80%
- Für Handseife und Desinfektionsmittel
- Spender ist nicht geeignet für Seif mit Chlor, Solide oder Schleifmittel Partikel.
- 5 ml Gel oder Seife / Presse

SS DISINFECTION POST

INCL. ELBOW-OPERATED DISPENSER

7812.1000

- Material: AISI 304
- Size dispenser: 99 x 89 x 332 mm
- Incl. plastic bottle with 1 L capacity, refillable
- Maximum alcohol content of 80%
- For hand soap and disinfectant
- Dispenser does not support soaps that contain chlorine or solid or abrasive particles.
- 5 ml gel or liquid soap / press

POLE DE DÉSINFECTION EN ACIER INOX

INCL. DISTRIBUTEUR AVEC COMMANDE COUDE

7812.1000

- Matériel: AISI 304
- Taille du distributeur: 99x89x332 mm
- Incl. bouteille en plastique d'une capacité de 1 L, rechargeable
- Teneur en alcool maximale de 80%
- Pour savon et désinfectant pour les mains
- Le distributeur ne prend pas en charge le savon contenant du chlore ou des abrasifs.
- 5 ml de gel ou de savon liquide / presse

THERMOMETER

NEW!



7521.0005



7521.0010



7521.0015



7521.0020



7521.0025



7521.0030



7521.0035



7521.0040



7521.0045

7521.0005

INFRAROOD THERMOMETER

- Gegevensopslag: 32 meetgegevens
- Temperatuurweergave: in °C en °F
- Responstijd: 0,5s
- Meetafstand: 1 tot 15 cm (best binnen 5 cm)
- Voeding: 2x 1.5V AAA-batterijen (niet inbegrepen)
- Lichaamstemperatuurbereik: 32-43°C/90-109,4°F
- Nauwkeurigheid: ±0,2°C tussen 36°C tot 39°C anders ±0,3°C
- Object temperatuurbereik: 0-60°C/32-140°F
- Nauwkeurigheid: ±1°C

10-35°C

7521.0010

INFRAROOD THERMOMETER

- Meetnauwkeurigheid: ±2% of 2°C
- Afstandsverhouding: 12:1
- Responstijd: 0,5s
- F / C schakelaar: ja

-50-380°C | -58-716°F

7521.0015

DIG. ZAKTHERMOMETER WATERDICHT

- Meetnauwkeurigheid: ±0,5°C (-10°C tot 100°C), anders ±1°C
- Sonde grootte : 95 mm
- Batterij: LR44/AG13 x1 Knop
- Waterdicht: IP68
- Reactietijd: ongeveer 6 seconden (0°C-25°C)
- Kalibratie, databewaring en automatische uitschakeling-functie
- C/F schakelaar

-40°C-150°C | -40°-302°F

7521.0020

DIG. THERMOMETER WATERBESTENDIG

- Meetnauwkeurigheid: ±1°C (-20°C tot +80°C)
- De volledige grootte: 23x212 mm
- Sonde grootte: 3,5x127 mm (verkleinde tip 2,5 mm)
- Twee knoppen functie:
  1.AAN/UIT: Stroom aan/uit
  2.°C/°F: Schakel tussen °C en °F
- Vermogen: DC1,5V LR44 (vooraf geïnstalleerd)
- Energiebesparing: Schakelt automatisch uit na 10 minuten inactiviteit

-50-300°C | -58-572°F

7521.0025

DIG. THERMOMETER MULTIFUNCTIONEEL

- Meetnauwkeurigheid: ±1°C (-20°C tot +120°C)
- Batterij: 1x1.5V "AAA" of gelijkaardig (niet inbegrepen)
- Met externe roestvrijstalen sensor
- Schakel tussen °C en °F
- Databewaring functie
- Max/Min temperatuur geheugen

-50-300°C | 58 tot 572°F

7521.0030

ZAKTHERMOMETER MET INKLAPBARE SONDE

- Schakel tussen °C en °F
- Automatisch uitschakelen na 15 minuten inactiviteit
- Lage batterij indicatie
- Sensor storing weergave
- Batterij: 1x AAA (niet inbegrepen)
- Max/min geheugen en databewaring functie

-50-300°C |-58-572°F

7521.0035

KERNTHERMOMETER MET TIMER

- Meetnauwkeurigheid: ±1°C (0 tot 100°C), anders ±2°C of ±2% weergave
- Schakel tussen °C en °F
- Batterij: 1x 1,5V (AAA)
- Snoer: 120 cm lengte
- Magneet op de achterkant

-50-300°C |-58-572°F

7521.0040

VLEESTHERMOMETER Ø52

- Diameter: 52 mm
- Sonde maat: Ø3,8x127 mm
- Met plastic omhulsel
- Voedselveilige 304 roestvrijstalen sonde

0-250°C

7521.0045

VLEESTHERMOMETER Ø73

- Diameter: 73 mm
- Sonde maat: Ø5x115 mm
- Voedselveilige 304 roestvrijstalen sonde

0-20°C

INFRAROT-THERMOMETER

- Datenspeicherung: 32 Messdaten
- Temperaturanzeige: in °C und °F
- Reaktionszeit: 0,5s
- Messabstand: 1 bis 15 cm (am besten innerhalb von 5 cm)
- Stromversorgung: 2x 1,5V AAA-Batterien (nicht enthalten)
- Körpertemperaturbereich: 32-43°C/90-109,4°F
- Messgenauigkeit: ±0,2°C zwischen 36°C und 39°C, sonst ±0,3°C
- Objekt-Temperaturbereich: 0-60°C / 32-140°F
- Messgenauigkeit: ±1°C

INFRARED THERMOMETER

- Data storage: 32 measuring data
- Temperature display: in °C and °F
- Response time: 0,5s
- Measurement distance: 1 to 15 cm (best within 5 cm)
- Power supply: 2x 1.5V AAA-batteries (not included)
- Body temperature range: 32-43°C/90-109,4°F
- Measuring accuracy: ±0,2°C between 36°C to 39°C, otherwise ±0,3°C
- Object temperature range: 0-60°C / 32-140°F
- Measuring accuracy: ±1°C

THERMOMÈTRE INFRAROUGE

- Stockage de données: 32 données de mesure
- Affichage de la température: en °C et °F
- Temps de réponse: 0,5s
- Distance de mesure: 1 à 15 cm (mieux dans un rayon de 5 cm)
- Alimentation: 2 piles AAA de 1,5V (non incluses)
- Plage de température corporelle: 32-43°C/90-109,4°F
- Précision: ±0,2°C entre 36°C et 39°C, sinon ±0,3°C
- Plage de température de l'objet: 0-60°C / 32-140°F
- Précision: ±1°C

INFRAROT-THERMOMETER

- Messgenauigkeit: ±2% oder 2°C
- Abstandsverhältnis: 12:1
- Reaktionszeit: 0,5s
- F / C Umschaltbar: ja

INFRARED THERMOMETER

- Measuring accuracy: ±2% or 2°C
- Distance ratio: 12:1
- Response time: 0,5s
- F / C Switchable: yes

THERMOMÈTRE INFRAROUGE

- Précision de mesure: ±2% ou 2°C
- Rapport de distance: 12: 1
- Temps de réponse: 0,5s
- Commutable F/C: oui

DIG. TASCHENTHERMOMETER WASSERDICHT

- Messgenauigkeit: ±0,5°C (-10°C bis 100°C), sonst ±1°C
- Sondengröße: 95 mm
- Batterie: LR44/AG13 x1-Knopf
- Wasserdicht: IP68
- Reaktion: etwa 6 Sekunden (0°C-25°C)
- Kalibrierungs-, Datenhalte- und Abschaltautomatikfunktion
- C/F umschaltbar

WATERPROOF DIG. THERMOMETER

- Measuring accuracy: ±0.5°C (-10°C to 100°C), otherwise ±1°C
- Probe Size : 95 mm
- Battery: LR44/AG13 x1 Button
- Waterproof: IP68
- Response: around 6 Seconds (0°C-25°C)
- Calibration, data hold and auto power off function
- C/F switchable

THERMOMÈTRE DE POCHE ÉTANCHE

- Précision de mesure: ±0,5°C (-10°C à 100°C), sinon ±1°C
- Taille de la sonde: 95 mm
- Pile: bouton LR44 / AG13x1
- Étanchéité: IP68
- Réponse: environ 6 secondes (0°C-25°C)
- Fonction d'étalonnage, de maintien des données et de mise hors tension automatique
- Commutable C/F

WASSERDICHTES DIG. THERMOMETER

- Messgenauigkeit: ±1°C (-20°C bis +80°C)
- Die gesamte Größe: 23 x 212mm
- Die Sondengröße: 3,5 x 127mm (reduzierte Spitze 2,5mm)
- Zwei Tasten-Funktion:
  1. ON/OFF: Strom ein/aus
  2. °C/°F: Umschalten zwischen °C und °F
- Stromversorgung: DC1,5 V LR44 (vorinstalliert)
- Energieeinsparung: Automatische Abschaltung nach 10 Minuten ohne Betrieb

WATERPROOF DIG. THERMOMETER

- Measuring accuracy: ±1°C (-20°C to +80°C)
- The whole size: 23 x 212mm
- The probe size: 3.5 x 127mm (reduced tip 2.5mm)
- Two buttons function:
  1. ON/OFF: Power on/off
  2. °C/°F: Switch between °C and °F
- Power: DC1.5V LR44 (Pre-installed)
- Power saving: Auto off after 10 minutes of no-operation

THERM. NUMÉRIQUE RÉSISTANT À L'EAU

- Précision de mesure: ±1°C (-20°C à + 80°C)
- Toute la taille: 23 x 212mm
- La taille de la sonde: 3,5 x 127mm (pointe réduite 2,5mm)
- Fonction de deux boutons:
  1. ON / OFF: mise sous / hors tension
  2. °C/°F: Basculer entre °C et °F
- Alimentation: DC1.5V LR44 (préinstallé)
- Économie d'énergie: arrêt automatique après 10 minutes d'inactivité

MULTIFUNCTIONNELLER DIG. THERMOMETER

- Messgenauigkeit: ±1°C (-20°C bis +120°C)
- Batterie: 1 x 1,5V "AAA" oder gleichwertig (nicht inbegriffen).
- Mit externer Edelstahl-Sensorsonde
- Umschalten zwischen °C und °F
- Daten-Haltefunktion
- Max/Min-Temperatur-Speicher

MULTI-PURPOSE DIG. THERMOMETER

- Measuring accuracy: ±1°C (-20°C to +120°C)
- Battery: 1 x 1.5V "AAA" or equivalent (Excluded)
- With external stainless steel sensor probe
- Switch between °C and °F
- Data hold function
- Max/Min temperature memory

THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE MULTIFONCTION

- Précision de mesure: ±1°C (-20°C à + 120°C)
- Pile: 1 x 1,5V «AAA» ou équivalent (exclue)
- Avec sonde externe en acier inoxydable
- Basculer entre °C et °F
- Fonction de maintien des données
- Mémoire de température Max/Min

TASCHENTHERMOMETER MIT EINKLAPPBARER SONDE

- Umschalten zwischen °C und °F
- Automatisches Ausschalten nach 15 Minuten ohne Betrieb
- Anzeige für niedrigen Batteriestand
- Sensor-Fehleranzeige
- Batterie: 1x AAA (nicht enthalten)
- Max/Min-Speicher und Datenhaltefunktion

FOLDING PROBE POCKET THERMOMETER

- Switch between °C and °F
- Auto. power off after 15 minutes no operation
- Low battery indication
- Sensor fault display
- Battery: 1x AAA (Not included)
- Max/min memory and data hold function

POCKETHERM À SONDE PLIABLE

- Basculer entre °C et °F
- Mise hors tension automatique après 15 minutes sans utilisation
- Indication de batterie faible
- Affichage des défauts du capteur
- Batterie: 1x AAA (non incluse)
- Mémoire max / min et fonction de maintien des données

THERMOMETER MIT TIMER

- Messgenauigkeit: ±1°C (0 bis 100°C), sonst ±2°C oder ±2% vom Messwert
- Umschalten zwischen °C und °F
- Batterie: 1x 1,5V (AAA)
- Kabel: 120cm Länge
- Magnet auf der Rückseite

DIGITAL THERMOMETER WITH TIMER

- Measuring accuracy: ±1°C (0 to 100°C), otherwise ±2°C or ±2%
- Switch between °C and °F
- Battery: 1x 1.5V (AAA)
- Wire: 120cm length
- Magnet on the back

THERMOMÈTRE POUR RÔTIR

- Précision de mesure: ±1°C (0 à 100°C), sinon ±2°C ou ±2% de la lecture
- Basculer entre °C et °F
- Batterie: 1x 1,5 V (AAA)
- Fil: 120cm de longueur
- Aimant au dos

FLEISCHTHERMOMETER Ø52

- Durchmesser: 52mm
- Sondengröße: Ø3,8 x 127mm
- Mit Plastikhülle
- Lebensmittelsichere Sonde aus Edelstahl 304

MEAT THERMOMETER Ø52

- Diameter: 52mm
- Probe size: Ø3.8 x 127mm
- With plastic sheath
- Food safe 304 stainless steel probe

THERMOMÈTRE À VIANDE Ø52

- Diamètre: 52mm
- Taille de la sonde: Ø3.8 x 127mm
- Avec étui en plastique
- Sonde en acier inoxydable 304 de sécurité alimentaire

FLEISCHTHERMOMETER Ø73

- Durchmesser: 73 mm
- Sondengröße: Ø5 x 115 mm
- Lebensmittelsichere Sonde aus Edelstahl 304

MEAT THERMOMETER Ø73

- Diameter: 73mm
- Probe size: Ø5 x 115mm
- Food safe 304 stainless steel probe

THERMOMÈTRE À VIANDE Ø73

- Diamètre: 73mm
- Taille de la sonde: Ø5 x 115mm
- Sonde en acier inoxydable 304 de sécurité alimentaire

LAVA CAST IRON CASSEROLE









NEW!

	7013.2900	7013.2905	7013.2910	7013.2915
H L	320 x 250 x 125	360 x 290 x 135	410 x 330 x 150	410 x 330 x 150
	240	280	320	320
Ltr	4,49 L	6,71 L	9,86 L	9,86 L
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
KG	6	8	10	10

LAVAPANNEN

- Voorzien van 3 lagen porseleinemaille
- Vaatwas- en wasmiddelbestendig
- Compatibel met de meeste verwarmingsbronnen, ovens en buitengrills
- Ook geschikt voor inductie
- Niet te gebruiken in de magnetron

LAVA GUSSEISEN CASSEROLE

- Mit 3 Schichten Porzellan-Emaille ausgestattet
- Spülmaschinen- und spülmittelfest
- Kompatibel mit den meisten Heizquellen, Öfen und Außengrills
- Auch für Induktion geeignet
- Kann nicht in der Mikrowelle verwendet werden

LAVA GUSSEISEN CASSEROLE

- Equipped with 3 layers of porcelain enamel
- Dishwasher and detergent resistant
- Compatible with most heaters, ovens and outdoor grills
- Also suitable for induction
- Not to be used in the microwave

LAVA POÊLE À FRIRE EN FONTE

- Doté de 3 couches de maille en porcelaine
- Convient au lave-vaisselle et ou détergents
- Compatible avec la majorité des sources de chaleur, fours et barbecues d'extérieur
- Également adapté à l'induction
- Ne convient pas à une utilisation au four à micro-ondes

DEEP STOCPOT HIGH SS INCL. LID

KOOKPAN HOOG RVS
INCL DEKSEL

GEMÜSETOPF HOCH EDELSTAHL
INKL. DECKEL

DEEP STOCKPOT HIGH SS
INCL. LID

MARMITTE PROFONDE EN ACIER INOX
INCL. COUVERCLE



GAS HALOGEN ELECTRIC INDUCTION CERAN

	7501.0005	7501.0010	7501.0015	7501.0020	7501.0025	7501.0030	7501.0035
H	200	240	280	320	360	400	450
⌀	200	240	280	320	360	400	450
Ltr	6,3 L	10 L	17 L	25 L	36 L	50 L	71 L
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

DEEP STOCPOT MID HIGH SS INCL. LID

KOOKPAN MIDDELHOOG RVS
INCL DEKSEL

GEMÜSETOPF MEDIUM EDELSTAHL
INKL. DECKEL

DEEP STOCKPOT MID HIGH SS
INCL. LID

CASSEROLE EN ACIER INOX
INCL. COUVERCLE



GAS HALOGEN ELECTRIC INDUCTION CERAN

	7501.0040	7501.0045	7501.0050	7501.0055	7501.0060	7501.0065
H	140	160	180	200	220	250
⌀	200	240	280	320	360	400
Ltr	4 L	6,3 L	10 L	16 L	22 L	31 L
	✓	✓	✓	✓	✓	✓

FRY PAN SS

KOEKENPAN RVS | BRATPFANNE EDELSTAHL | FRYPAN SS | POÈLE À FRIRE EN ACIER INOX



GAS HALOGEN ELECTRIC INDUCTION CERAN

	7501.0095	7501.0100	7501.0102
H	50	50	50
⌀	240	280	320
Ltr	2,3 L	3,1 L	4 L
	✓	✓	✓

SAUCEPAN EXCL. LID

STEELPAN EXCL DEKSEL | STIELKASSEROLLE EXKL. DECKEL | SAUCEPAN EXCL. LID | SAUCEPAN EXCL. COUVERCLE



GAS HALOGEN ELECTRIC INDUCTION CERAN

	7501.0070	7501.0075	7501.0080	7501.0085	7501.0090
H	75	120	105	140	110
⌀	160	160	200	200	240
Ltr	1,5 L	2,4 L	2,5 L	4 L	4,7 L
	✓	✓	✓	✓	✓

FRY PAN SS WITH NON-STICK COATING

KOEKENPAN RVS
MET TEFLON

BRATPFANNE EDELSTAHL
TEFLON

FRYPAN SS
WITH NON-STICK COATING

POÊLE À FRIRE EN ACIER INOX
AVEC REVETEMENT



GAS HALOGEN ELECTRIC INDUCTION CERAN

	7501.0105	7501.0110	7501.0112
H	50	50	50
⌀	240	280	320
Ltr	2,3 L	3,1 L	4 L
	✓	✓	✓

CONICAL PAN SS

SAUTEUSE CONISCH RVS

SAUTEUSE KONISCH EDELSTAHL

CONICAL PAN SS

SAUTEUSE CONIQUE EN ACIER INOX



GAS HALOGEN ELECTRIC INDUCTION CERAN

	7501.0115	7501.0120
H	60	65
⌀	160	200
Ltr	1,2 L	2 L
	✓	✓

GN CONTAINER

GN PAN
GN BEHÄLTER
GN CONTAINER
GN RÉCIPIENT

GN CONTAINER POLYPROPYLENE

GN PAN POLYPROPYLEEN
GN BEHÄLTER POLYPROPYLEN
GN CONTAINER POLYPROPYLENE
GN RÉCIPIENT POLYPROPYLÈNE





	H L	GN		KG	
7476.0050	530 x 325 x 20	1/1	✓	1	
7476.0055	530 x 325 x 40	1/1	✓	1	
7476.0060	530 x 325 x 65	1/1	✓	1	
7476.0160	530 x 325 x 100	1/1	✓	1	
7476.0065	530 x 325 x 150	1/1	✓	1	
7476.0165	325 x 265 x 65	1/2	✓	1	
7476.0170	325 x 265 x 100	1/2	✓	1	
7476.0070	325 x 265 x 150	1/2	✓	1	
7476.0175	325 x 176 x 65	1/3	✓	1	
7476.0180	325 x 176 x 100	1/3	✓	1	
7476.0075	325 x 176 x 150	1/3	✓	1	
7476.0185	265 x 162 x 65	1/4	✓	1	
7476.0190	265 x 162 x 100	1/4	✓	1	
7476.0080	265 x 162 x 150	1/4	✓	1	
7476.0195	176 x 162 x 65	1/6	✓	1	
7476.0200	176 x 162 x 100	1/6	✓	1	
7476.0085	176 x 162 x 150	1/6	✓	1	
7476.0090	176 x 108 x 100	1/9	✓	1	

	H L	GN		KG	
7493.0045	530 x 325 x 65	1/1	✓	1	
7493.0050	530 x 325 x 100	1/1	✓	1	
7493.0055	530 x 325 x 150	1/1	✓	1	
7493.0060	325 x 265 x 65	1/2	✓	1	
7493.0065	325 x 265 x 100	1/2	✓	1	
7493.0070	325 x 265 x 65	1/2	✓	1	
7493.0075	325 x 175 x 65	1/3	✓	1	
7493.0080	325 x 175 x 100	1/3	✓	1	
7493.0085	325 x 175 x 150	1/3	✓	1	
7493.0090	264 x 162 x 65	1/4	✓	1	
7493.0095	264 x 162 x 100	1/4	✓	1	
7493.0100	265 x 162 x 150	1/4	✓	1	
7493.0105	176 x 162 x 65	1/6	✓	1	
7493.0110	176 x 162 x 100	1/6	✓	1	
7493.0115	176 x 162 x 150	1/6	✓	1	
7493.0120	176 x 108 x 65	1/9	✓	1	
7493.0125	176 x 108 x 100	1/9	✓	1	

GN LID

GN DEKSEL
GN DECKEL
GN LID
GN COUVRIR



	L	GN		KG	
7476.0100	530 x 325	1/1	✓	1	
7476.0105	325 x 265	1/2	✓	1	
7476.0110	325 x 175	1/3	✓	1	
7476.0115	264 x 162	1/4	✓	1	
7476.0120	176 x 162	1/6	✓	1	
7476.0125	176 x 108	1/9	✓	1	

GN LID POLYPROPYLENE

GN DEKSEL POLYPROPYLEEN
GN DECKEL POLYPROPYLEN
GN LID POLYPROPYLENE
GN COUVERCLE POLYPROPYLÈNE

	L	GN		KG	
7493.0130	530 x 325	1/1	✓	1	
7493.0135	325 x 265	1/2	✓	1	
7493.0140	325 x 175	1/3	✓	1	
7493.0145	264 x 162	1/4	✓	1	
7493.0150	176 x 162	1/6	✓	1	
7493.0155	176 x 108	1/9	✓	1	

GN CONTAINER PERFORATED

GN PAN GEPERFOREERD G
GN BEHÄLTER PERFORIERT
GN CONTAINER PERFORATE
GN RÉCIPIENT PERFORÉ



	H L	GN		KG	
7476.0205	530x325x65	1/1	✓	1	
7476.0210	530x325x150	1/1	✓	1	
7476.0215	325x265x65	1/2	✓	1	
7476.0220	325x265x150	1/2	✓	1	

GN BAR

GN STEG
GN STEGE
GN BAR
GN BARRE



	L	GN		KG	
7216.1150	20	1/1	✓	1	
7216.1151	20	1/2	✓	1	
7216.1152	20	1/3	✓	1	
7216.1153	20	1/4	✓	1	
7216.1154	20	1/6	✓	1	

GN CONTAINER POLYCARBONATE

GN PAN POLYCARBONAAT
GN BEHÄLTER POLYCARBONAT
GN CONTAINER POLYCARBONATE
GN RÉCIPIENT POLYCARBONATE



	H / L	GN		KG	
7493.0160	530x325x65	1/1	✓	1	
7493.0165	530x325x100	1/1	✓	1	
7493.0170	530x325x150	1/1	✓	1	
7493.0175	530x265x65	1/2	✓	1	
7493.0180	325x265x100	1/2	✓	1	
7493.0185	325x265x65	1/2	✓	1	
7493.0190	325x175x65	1/3	✓	1	
7493.0195	325x175x100	1/3	✓	1	
7493.0200	325x175x150	1/3	✓	1	
7493.0205	264x162x65	1/4	✓	1	
7493.0210	264x162x100	1/4	✓	1	
7493.0215	265x162x150	1/4	✓	1	
7493.0220	176x162x65	1/6	✓	1	
7493.0225	176x162x100	1/6	✓	1	
7493.0230	176x162x150	1/6	✓	1	
7493.0235	176x108x65	1/9	✓	1	
7493.0240	176x108x100	1/9	✓	1	

GN LID POLYCARBONATE

GN DEKSEL POLYCARBONAAT
GN DECKEL POLYCARBONAT
GN LID POLYCARBONATE
GN COUVERCLE POLYCARBONATEE



	L	GN		KG	
7493.0245	530 x 325	1/1	✓	1	
7493.0250	325 x 265	1/2	✓	1	
7493.0255	325 x 175	1/3	✓	1	
7493.0260	264 x 162	1/4	✓	1	
7493.0265	176 x 162	1/6	✓	1	
7493.0270	176 x 108	1/9	✓	1	

GN BAR

GN STEG
GN STEGE
GN BAR
GN BARRE



	L	GN		KG	
7216.1150	20	1/1	✓	1	
7216.1151	20	1/2	✓	1	
7216.1152	20	1/3	✓	1	
7216.1153	20	1/4	✓	1	
7216.1154	20	1/6	✓	1	

SS GRID

RVS ROOSTER
EDELSTAHL ROST
SS GRID
GRILLE EN ACIER INOX



	7020.1210	7020.1215	7020.1220
L	600 x 400	530 x 325	650 x 530
GN EN	600 x 400 EN	1/1 GN	2/3 GN
	✓	✓	✓

BAKING TRAY ENAMEL

BAKPLAAT EMAILLE
BACKBLECH EMAILLE
BAKING TRAY ENAMEL
PLAQUE A FRIRE EMAILLE



	7045.0030	7045.0035	7045.0040
H L	530 x 325 x 20	530 x 325 x 40	530 x 325 x 60
GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
	✓	✓	✓

ALUMINIUM BAKING TRAY

ALUMINIUM BAKPLAAT
ALUMINIUM BACKBLECH
ALUMINIUM BAKING TRAY
ALUMINIUM PLAQUE A FIRE



	7013.1860
H L	600 x 400
	✓





8

Kranen
Kräne
Faucets
Robinets

CombiSteel

FAUCET SINGLE HOLE

MENG ZWENKKRAAN
1 GATS

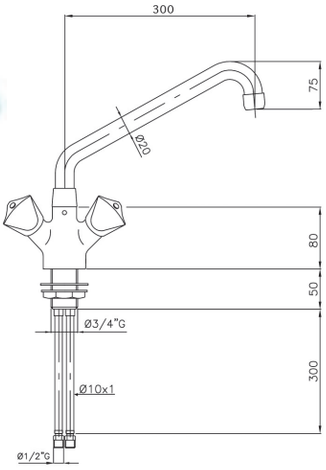
MISCH AUSLEGERZAPFEN
1 LOCH

FAUCET SINGLE HOLE

MÉLANGEUR POTENCE
1 TROU







7013.1605	
	3/4
	✓
KG	2

7212.0010	
	3/4
	✓
KG	1,6

FAUCET WITH ELBOW COMMAND

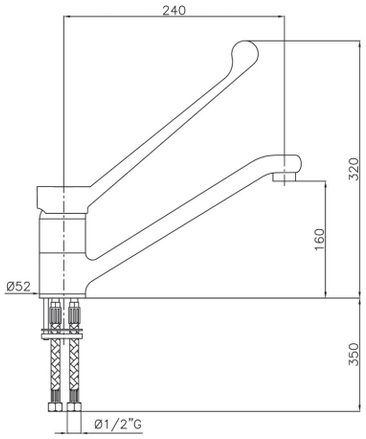
KRAAN MET
ELLEBOOGBEDIENING

ZAPFEN MIT
ELLEBOGENBEDIENUNG

FAUCET WITH
ELBOW COMMAND

ROBINET AVEC
COMMANDE DE COUDE



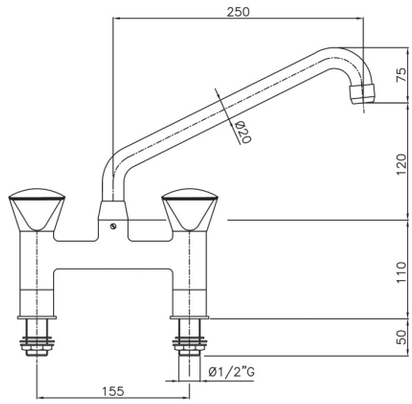


7212.0015	
	1/2
	✓
KG	1,4

FAUCET DOUBLE PILLAR

MENGKRAAN 2 GATS | MISCHZAPFEN 2 LÖCHER | FAUCET DOUBLE PILLAR | MÉLANGEUR 2 TROUS



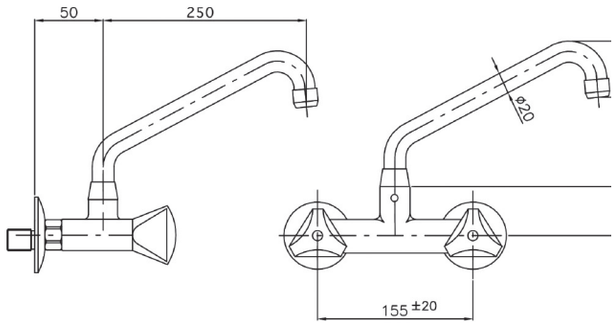


7212.0020	
	1/2
	✓
KG	2,8

FAUCET WALL-MOUNTED

MENG ZWENKKRAAN WANDMODEL | WANDMISCHENZAPFEN | FAUCET WALL-MOUNTED | MÉLANGEUR MURALE





7212.0025	
	1/2
	✓
KG	2,3

ELECTRONIC FAUCET







NEW!

	7013.1225	7013.1230	7013.1235
H L	57 x 145 x 151	51,9 x 179,4 x 139,5	58,1 x 159,5 x 157,1
	✓	✓	✓
KG	3	3	3

OPBOUW SENSOR KRAAN

- Werkt op zowel 4 AA-batterijen als netstroom
- Sensorafstand is instelbaar
- Wastijd van 60 seconden
- Hygiënisch in gebruik; contactloos
- Water- en energiebesparend
- Met low battery indication

ELEKTRONISCHE WASSERHÄHN

- Funktioniert sowohl mit 4 AA-Batterien als auch mit Netzstrom
- Der Sensorabstand ist einstellbar
- Die Waschzeit ist auf 60 Sekunden eingestellt.
- Hygienisch in der Anwendung, kein Kontakt notwendig
- Wasser- und Energieeinsparung
- Mit Anzeige für schwache Batterie

ELECTRONIC FAUCET

- Works on both 4 AA batteries and mains power
- Sensor distance is adjustable
- Washing time is set for 60 seconds
- Hygienic in use, no contact necessary
- Water and energy saving
- With low battery indication

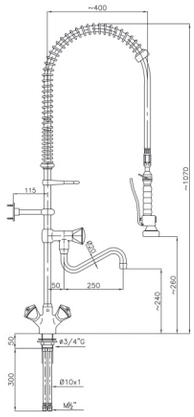
ROBINET ÉLECTRONIQUE

- Fonctionne avec 4 piles AA et sur le secteur
- La distance du capteur est réglable
- Le temps de lavage est fixé à 60 secondes
- Utilisation hygiénique, aucun contact nécessaire
- Économies d'eau et d'énergie
- Avec indication de pile faible

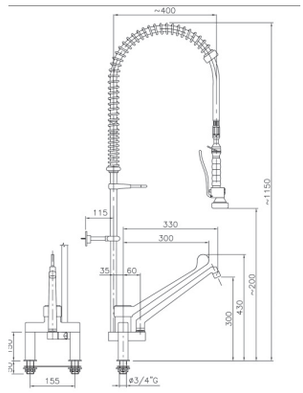
PRE RINSE UNIT

SPOELDOUCHE | VORSPÜLDUSCHE | PRE RINSE UNIT | PRÉ DOUCHE DE RINÇAGE







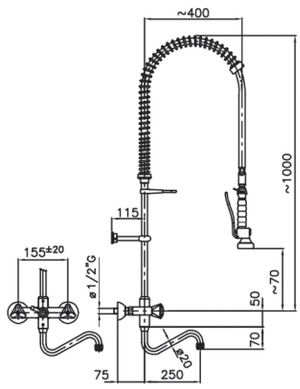


	7212.0030	7212.0035
		ELLEBOOGBEDIENING | ELLEBOGENBEDIENUNG ELBOW COMMAND | COMMANDE COUDE
	3/4	3/4
	✓	✓
KG	6,5	7,5

PRE RINSE UNIT WALL MOUNTED

SPOELDOUCHE WANDMODEL | WANDSPÜLDUSCHE | PRE RINSE UNIT WALL MOUNTED | PRÉ DOUCHE DE RINÇAGE MURALE



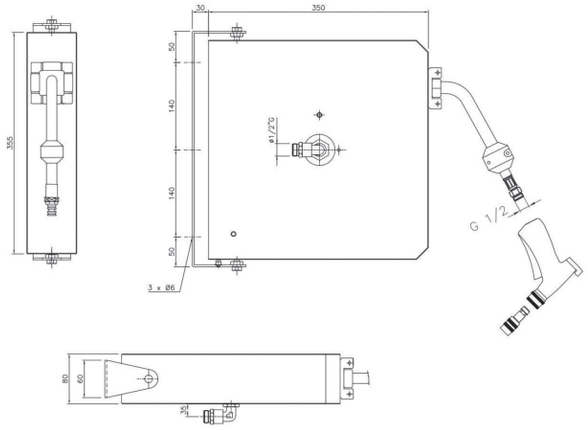


	7212.0040
	1/2
	✓
KG	7,1

RETRACTABLE HOSE REEL 6 M WITH SPRAY GUN

SLANGHASPEL 6 M MET SPUITPISTOOL | SCHLAUCHHASPEL 6 M MIT SPRITZPISTOLE | RETRACTABLE HOSE REEL 6 M WITH SPRAY GUN | TREUIL DE TUYAU 6 M AVEC PISTOLET D'EAU



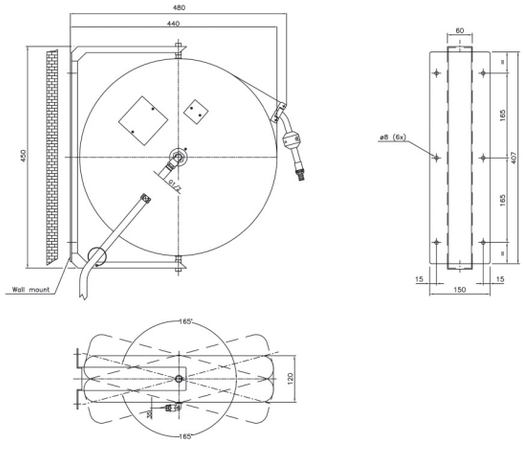


7212.0045	
	✓
KG	12

RETRACTABLE HOSE REEL 10 M WITH SPRAY GUN

SLANGHASPEL 10 M MET SPUITPISTOOL | SCHLAUCHHASPEL 10 M MIT SPRITZPISTOL | RETRACTABLE HOSE REEL 10 M WITH SPRAY GUN | TREUIL DE TUYAU 10 M AVEC PISTOLET D'EAU





7212.0050	
	✓
KG	16

PEDAL CONTROLLED MIXING FAUCET 1 PEDAL

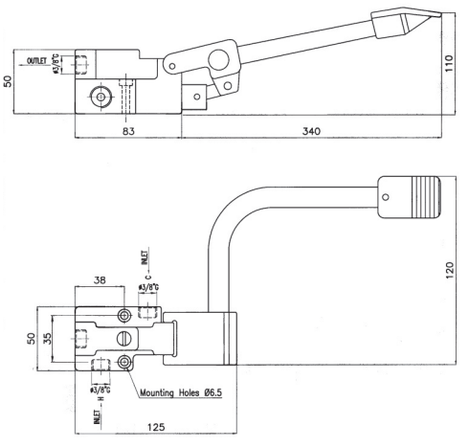
VOETBEDIENING INDIRECT 1 PEDAAL

MISCHZAPFEN MIT FUSSBEDIENUNG 1 PEDALE

PEDAL CONTROLLED MIXING FAUCET 1 PEDA

MÉLANGEUR AVEC COMMANDE DE PIED 1 PÉDALE





7212.0055	
	✓
KG	1,4

PEDAL CONTROLLED MIXING FAUCET 2 PEDALS

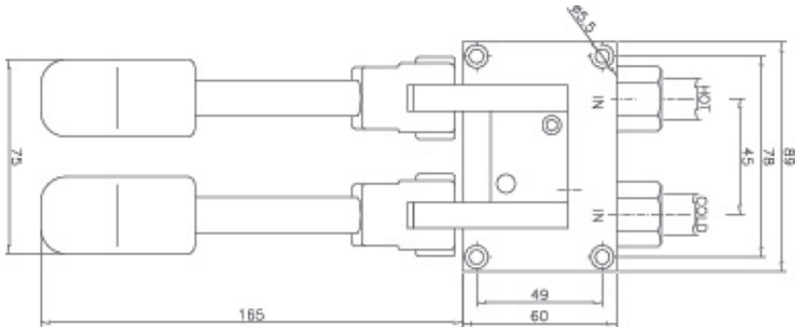
VOETBEDIENING INDIRECT 2 PEDALEN

MISCHZAPFEN MIT FUSSBEDIENUNG 2 PEDALE

PEDAL CONTROLLED MIXING FAUCET 2 PEDALS

MÉLANGEUR AVEC COMMANDE DE PIED 2 PÉDALES





7212.0060	
	✓
KG	1,4





9

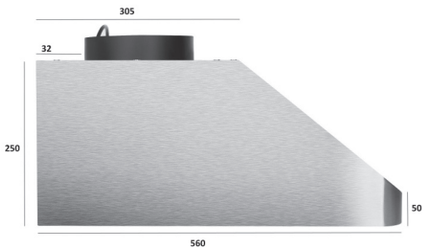
Afzuiging
Ventilation
Ventilation
Ventilation

MOUNTED HOOD

AFZUIGKAP | WANDHAUBE | MOUNTED HOOD | HOTTE ASPIRANTE











	7227.0005	7227.0010
H L	900 x 560 x 250	1200 x 560 x 250
	230 V / 0,246 kW	230 V / 0,246 kW
M³	1530	1530
EXHAUST	Ø 200	Ø 200
TYPE FILTERS	SS labyrinth filter	SS labyrinth filter
FILTERS	2x 344 x 356 / 1x 206 x 356	2x 344 x 356 / 2x 81 x 356
	2x 3 W (LED)	3x 3 W (LED)
KG	33	38,5

LABYRINTH FILTER

LAMELLENFILTER | LAMELLENFILTER

LABYRINTH FILTER | FILTRE DE LAMELLE

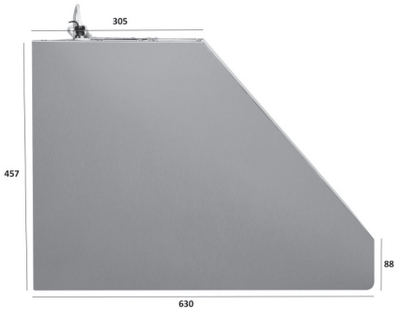


	7227.1000	7227.1005	7227.1010
	344 x 356	206 x 356	81 x 356
	✓	✓	✓
KG	2	1,5	1

MOUNTED HOOD

AFZUIGKAP | WANDHAUBE | MOUNTED HOOD | HOTTE ASPIRANTE









7227.0100	
H L	1200 x 630 x 455
	230 V / 0,269 kW
M³	1680
EXHAUST	Ø 200
TYPE FILTERS	SS labyrinth filter
FILTERS	4x 378 x 296
	3x 3 W (LED)
KG	53,5

LABYRINTH FILTER

LAMELLENFILTER | LAMELLENFILTER

LABYRINTH FILTER | FILTRE DE LAMELLE



7227.1020	
	378 x 298
	✓
KG	2

WALL-MOUNTED HOOD BOX MODEL

WANDKAP DOOSMODEL | WANDHAUBEN DOSENMODELL | WALL-MOUNTED HOOD BOX MODEL | HOTTES MURALES MODÈLE DE BOÎTE

LED



NEW!

	7333.0630	7333.0635	7333.0640	7333.0645	7333.0650	7333.0655
FITS WITH SEPERATE FAN TYPE:	7/7	7/7	7/7	✗	✗	✗
H L	1000 x 950 x 400	1200 x 950 x 400	1600 x 950 x 400	2000 x 950 x 400	2400 x 950 x 400	3000 x 950 x 400
FILTERS	1	1	3	3	4	5
KG	29	33	36	44	56	68

MOUNTED HOOD

WANDKAP | WANDHAUBEN | MOUNTED HOOD | HOTTES MURALES

LED



NEW!

	7333.0600	7333.0605	7333.0610	7333.0615	7333.0620	7333.0625
FITS WITH SEPERATE FAN TYPE:	7/7	7/7	7/7	✗	✗	✗
H L	1000 x 950 x 400	1200 x 950 x 400	1600 x 950 x 400	2000 x 950 x 400	2400 x 950 x 400	3000 x 950 x 400
FILTERS	1	1	3	3	4	5
KG	29	33	36	44	56	68

WALL-MOUNTED HOOD

WANDKAP | WANDHAUBEN | WALL-MOUNTED HOOD | HOTTES MURALES

LED



NEW!

	7333.0700	7333.0705	7333.0710	7333.0715	7333.0720	7333.0725
	DEPTH 700					
H L	1000 x 700 x 520	1200 x 700 x 520	1600 x 700 x 520	2000 x 700 x 520	2400 x 700 x 520	3000 x 700 x 520
	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,245 kW	230 V / 0,245 kW	230 V / 0,245 kW
FILTERS	2	2	3	4	4	6
KG	55	60	70	75	80	90

	7333.0730	7333.0735	7333.0740	7333.0745	7333.0750	7333.0755
	DEPTH 950					
H L	1000 x 950 x 520	1200 x 950 x 520	1600 x 950 x 520	2000 x 950 x 520	2400 x 950 x 520	3000 x 950 x 520
	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,245 kW	230 V / 0,245 kW	230 V / 0,245 kW
FILTERS	1	1	2	3	4	5
KG	60	65	75	81	88	100

CONDENSATION HOOD

CONDENSKAP | KONDENSATIONSHAUBEN

CONDENSATION HOOD | HOTTES DE CONDENSATION



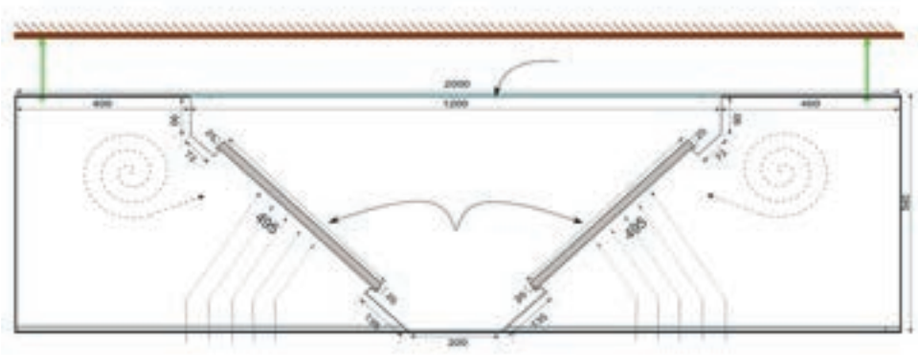
	7411.0187
	1000 x 1000 x 400
KG	50

CENTRAL HOOD

EILANDKAP | ZENTRALHAUBEN | CENTRAL HOOD | HOTTES CENTRALE



	7411.1740	7411.1742	7411.1744	7411.1746	7411.1748	7411.1750	7411.1749	7411.1751
					EXPORT LEVERING OP AANVRAAG | LIEFERUNG AUF ANFRAGE DELIVERY ON REQUEST | LIVRAISON SUR DEMANDE			
H L	1500x2000x400	2000x2000x400	2500x2000x400	3000x2000x400	3500x2000x400	4000x2000x400	4500x2000x400	5000x2000x400
FILTERS	4	6	8	10	12	12	14	16
KG	140	170	220	260	290	330	370	410



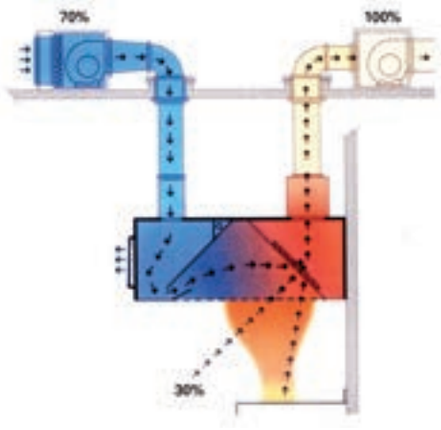
	7411.1752	7411.1754	7411.1756	7411.1758	7411.1760	7411.1762	7411.1764	7411.1766
					EXPORT LEVERING OP AANVRAAG | LIEFERUNG AUF ANFRAGE DELIVERY ON REQUEST | LIVRAISON SUR DEMANDE			
H L	1500x2000x540	2000x2000x540	2500x2000x540	3000x2000x540	3500x2000x540	4000x2000x540	4500x2000x540	5000x2000x540
FILTERS	4	6	8	10	12	12	14	16
KG	146	180	225	264	310	350	390	440

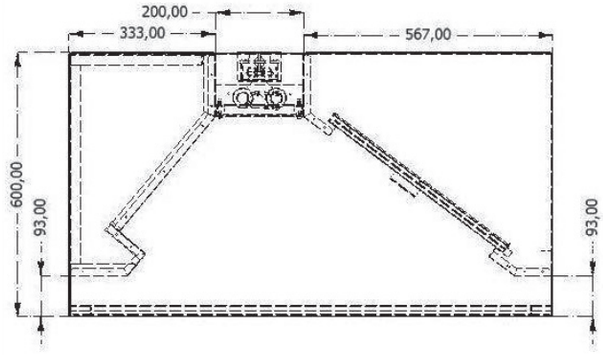
INDUCTION BOX MODEL

INDUCTIEKAP DOOSMODEL | INDUKTIONSHAUBEN DOSENMODELL | INDUCTION BOX MODEL | HOTTES D'INDUCTION MODÈLE DE BOÎTE

LED







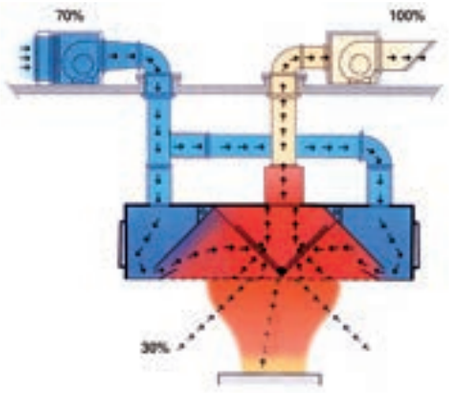
	7438.0060	7438.0062	7438.0064	7438.0066	7438.0068	7438.0070	7438.0072
H L	1500 x 1100 x 600	1750 x 1100 x 600	2000 x 1100 x 600	2250 x 1100 x 600	2500 x 1100 x 600	2750 x 1100 x 600	3000 x 1100 x 600
FILTERS	2	3	3	3	4	4	5
KG	74	87	100	109	119	125	132

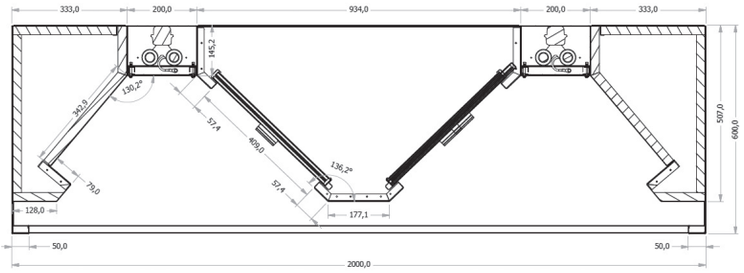
	7438.0074	7438.0076	7438.0078	7438.0080
	EXPORT LEVERING OP AANVRAAG | LIEFERUNG AUF ANFRAGE DELIVERY ON REQUEST | LIVRAISON SUR DEMANDE			
H L	3250 x 1100 x 600	3500 x 1100 x 600	3750 x 1100 x 600	4000 x 1100 x 600
FILTERS	5	5	6	6
KG	142	152	170	185

INDUCTIEKAP EILANDMODEL | INDUKTION ZENTRALHAUBEN | INDUCTION CENTRAL HOOD | HOTTES D'INDUCTION CENTRALES

LED







	7438.0090	7438.0092	7438.0094	7438.0096	7438.0098	7438.0100	7438.0102
H L	1500 x 1800 x 600	1750 x 1800 x 600	2000 x 1800 x 600	2250 x 1800 x 600	2500 x 1800 x 600	2750 x 1800 x 600	3000 x 1800 x 600
FILTERS	4	6	6	6	8	8	10
KG	176	189	202	215	228	241	254

	7438.0104	7438.0106	7438.0108	7438.0110

EXPORT

LEVERING OP AANVRAAG | LIEFERUNG AUF ANFRAGE
DELIVERY ON REQUEST | LIVRAISON SUR DEMANDE

H L	3250 x 1800 x 600	3500 x 1800 x 600	3750 x 1800 x 600	4000 x 1800 x 600
FILTERS	10	10	12	12
KG	274	294	330	360

AIR CLEANER A

GEURFILTERKAST A
Doosfilter + koolstofpatroon

ABLUFTREINIGUNGSANLAGE A
Dosenfilter + Kohlstoffilter

AIR CLEANER A
Box filter + carbon filter

FILTRE À AIR A
Filtre de boîte + filtre carbone



	7223.0515	7223.0520
H L	800 x 700 x 500	800 x 700 x 500
	230	230
M³	1500	2500
FILTERS BOX	2x 592 x 45 x 287	2x 592 x 45 x 592
FILTERS CARBON	8	10
KG	45	55

AIR CLEANER B

GEURFILTERKAST B
Doosfilter + koolstofpatroon + motor

ABLUFTREINIGUNGSANLAGE B
Dosenfilter + Kohlstoffilter + Motor

AIR CLEANER B
Box filter + carbon filter + engine

FILTRE À AIR B
Filtre de boîte + filtre carbone + monteur



	7223.0500	7223.0505	7223.0510
H L	1250 x 700 x 700	1250 x 700 x 700	1500 x 790 x 790
	230 V / 0,5 kW	230 V / 0,5 kW	230 V / 0,5 kW
M³	2000	3000	4000
FILTERS BOX	2x 592 x 45 x 592	2x 592 x 45 x 592	2x 592 x 45 x 592
FILTERS CARBON	10	15	18
KG	85	90	95

AIR CLEANER C

GEURFILTERKAST C
Doosfilter + zakkenfilter + koolstofpatroon + motor

ABLUFTREINIGUNGSANLAGE C
Dosenfilter + Säckenfilter + Kohlstoffilter + Motor

AIR CLEANER C
Box filter + filter bags + carbon filter + engine

FILTRE À AIR C
Filtre de boîte + filtre de sac + filtre carbone + moteur



	7052.0000	7052.0002	7052.0005	7052.0010	7052.0015
H L	1800 x 670 x 500	1800 x 670 x 500	2050 x 670 x 670	2050 x 970 x 670	2050 x 1290 x 670
	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,55 kW	230 V / 1,1 kW	400 V / 1,1 kW
M³	1500	2500	3250	4800	6500
FILTERS BOX	1x 287x45x592	1x 287x45x592	1x 490x45x592	1x 490x45x592 2x 287x45x490	2x 490x45x592
FILTERS CARBON	8	12	16	24	32
FILTERS BAG	1x 287x300x592	1x 287x300x592	1x 490x600x592	1x 490x600x592 1x 287x600x490	2x 490x600x592
KG	125	130	155	170	175

CARBONFILTER

KOOLSTOFPATROON
KOHLSTOFFILTER
CARBONFILTER
FILTRE CARBONE



	H L		KG	
7223.0410	450	✓	4,5	

FILTER BAGS

ZAKKENFILTER
SACKENFILTER
FILTER BAGS
SAC FILTRE



	H L		KG	
7052.0130	287x300x592	✓	2	
7052.0135	490x600x592	✓	2	
7052.0140	287x600x490	✓	2	

BOX FILTER

DOOSFILTER
DOSENFILTER
BOX FILTER
FILTRE POUR CAISSON



	H L		KG	
7223.0430	595x45x595	✓	2	
7052.0120	287x45x592	✓	2	
7052.0122	287x45x490	✓	2	
7052.0125	490x45x592	✓	2	

FAN

VENTILATOR | VENTILATOR | FAN | VENTILATEUR



	7225.0045	7225.0055	7225.0060	7225.0100	7225.0105	7225.0070
TYPE	7/7	9/9	10/10	12/9	12/12	12/12
H L	230 x 311 x 323	255 x 380 x 387	330 x 415 x 440	452 x 490 x 526	452 x 490 x 526	390 x 493 x 515
	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,9 kW	230 V / 1,1 kW
M³	1500	3000	3800	5000	6000	6800
Rpm	1400	1400	1400	900	900	1000
A	1,8	4	4,55	6,15	6,8	11
KG	6	9	11	26	27	14



	7001.0130	7001.0132	7001.0142	7001.0136
TYPE	7/7	9/9	12/12	12/12
H L	270 x 309 x 328	387 x 450 x 389	471 x 550 x 521	471 x 650 x 521
	210 x 234	260 x 300	341 x 396	341 x 396
	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,736 kW	400 V / 1,1 kW
M³	1000	3000	4500	6000
Rpm	210x234	260x300	341x396	341x396
A	1,5	4,3	5,4	5,9
KG	7,5	12	17	22

FAN IN BOX

VENTILATOR IN BOX | VENTILATOR IN DOSE | FAN IN BOX | VENTILATEUR CAISSON



	7225.0145	7225.0155	7225.0160	7225.0110	7225.0115	7225.0170
TYPE	7/7	9/9	10/10	12/9	12/12	12/12
H L	450 x 450 x 450	550 x 550 x 550	650 x 650 x 650	650 x 650 x 650	750 x 750 x 750	750 x 750 x 750
	Ø 250	Ø 355	Ø 400	Ø 400	Ø 400	Ø 400
	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,9 kW	230 V / 1,1 kW
M³	1500	3000	3800	5000	6000	6800
Rpm	1400	1400	1400	900	900	1100
A	1,8	4	4,55	6,15	6,8	11
KG	20	23	25	26	27	28



	7001.0097	7001.0100	7001.0106	7001.0104	7001.0109
TYPE	7/7	9/9	12/12	12/12	15/15
H L	445 x 445 x 455	515 x 555 x 535	620 x 675 x 640	620 x 675 x 640	950 x 780 x 770
	Ø 250	Ø 350	Ø 450	Ø 450	Ø 470 x 400
	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,736 kW	230 V / 1,1 kW	400 V / 2,2 kW
M³	1000	3000	4500	6000	9000
A	1,5	4,3	5,4	5,9	8,8
KG	22	26	30	30	35

FAN IN BOX DOUBLE SKIN

VENTILATOR IN BOX DUBBELWANDIG

VENTILATOR IN DOSE DOPPELWANDIG

FAN IN BOX DOUBLE SKIN

VENTILATEUR CAISSON DOUBLE PAROI



	7225.0175	7225.0180	7225.0185	7225.0190	7225.0195
TYPE	7/7	9/7	9/9	10/10	12/12
H L	450 x 450 x 450	450 x 450 x 450	550 x 550 x 550	650 x 650 x 650	750 x 750 x 750
	Ø 250	Ø 250	Ø 355	Ø 400	Ø 400
	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,55 kW	230 V / 1,1 kW
M³	1500	2700	3000	3800	6800
Rpm	1400	1400	1400	1400	1000
A	1,8	2,95	4	4,55	11
KG	20	23	25	28	28

7013.0003	
	Damping rubber
H L	100 x 100 x 20
KG	0,1

DUCT VENTILATOR

BUISVENTILATOR
ROHRVENTILATOR
DUCT VENTILATOR
VENTILATEUR DE TUYAU



	7225.0005	7225.0010	7225.0015	7225.0020	7225.0025	7225.0030	7225.0035
L	100	125	150 / 160	200	200 S	250	315
	230 V / 0,059 kW	230 V / 0,061 kW	230 V / 0,064 kW	230 V / 0,11 kW	230 V / 0,14 kW	230 V / 0,17 kW	230 V / 0,155 kW
M³	250	365	495	790	1100	1150	1325
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KG	1,2	1,5	1,6	1,7	1,7	1,9	2

GAS REGULATER VALVE

GASGEBREKKLEP
GASREGLERVENTIL
GAS REGULATER VALVE
SOUPAPE POUR RÉGLER LE GAZ



	7223.0015	7223.0020	7223.0040
TYPE	3/4	1	1,5
	22	28	35
	✓	✓	✓
KG	0,35	0,45	0,55

SOLENOID VALVE

MAGNEETKLEP
MAGNETVENTIL
SOLENOID VALVE
SOUPAPE MAGNÉTIQUE



	7223.0025	7223.0030	7223.0035
TYPE	3/4	1	1,5
	22	28	35
	✓	✓	✓
KG	2	2,4	2,9

LIGHT SWITCH

STANDREGELAAR MET DRAAIKNOP
LIGHT SWITCH
ABBLENDSCHALTER
REGULATEUR



	7438.0123
H L	130 x 90 x 60
	230 V / 2,3 kW
A	10
	✓
KG	5

SPEED GOVENOR

STANDREGELAAR
SPEED GOVENOR
GESCHWINDIGKEITS-REGLER
REGULATEUR DE VITESSE



	7223.0058	7223.0059	7223.0060	7223.0061	7223.0062
			1 PHASE		
TYPE	TM 2-3	TM 2-5	TM 2-7	TM 2-9	TM 2-11
H L	192 x 152 x 87	192 x 182 x 148	235 x 182 x 148	235 x 182 x 148	235 x 182 x 148
	230	230	230	230	230
A	3	5	7	9	11
	✓	✓	✓	✓	✓
KG	2	5,5	5,5	5,5	5,5

	7223.0065	7223.0066	7223.0067	7223.0068	7223.0069
			3 PHASE		
TYPE	TM 3-5	TM 3-7,5	TM 3-11	TM 3-14	TM 3-19
H L	300 x 250 x 150	300 x 250 x 200	400 x 300 x 200	500 x 400 x 260	500 x 400 x 260
	400	400	400	400	400
A	5	7,5	11	14	19
	✓	✓	✓	✓	✓
KG	15	18	21	24	24

LABYRINTH FILTER

LAMELLENFILTER | LAMELLENFILTER

LABYRINTH FILTER | FILTRE DE LAMELLE



	7213.0030	7213.0035	7213.0040
H L	495 x 495 x 25	400 x 500 x 25	480 x 450 x 25
	✓	✓	✓
KG	2,8	2,5	2,8

MESH FILTER SS

GAASFILTER RVS | GAZEFILTER EDELSTAHL

MESH FILTER SS | FILTRE DE GAZE INOX



	7213.0060	7213.0065	7213.0070
H L	495 x 495 x 25	500 x 500 x 25	400 x 500 x 25
	✓	✓	✓
KG	3	3	3

FLUORESCENT LIGHT

TL BUIS | LEUCHTROHR

FLUORESCENT LIGHT | TUBE LUMINESCENT



	7924.0015	7924.0020
L	1400	1600
	0,036 kW	0,058 kW
	✓	✓
KG	1	1

FLUORESCENT LAMP HOLDER

TL ARMATUUR | ARMATUR

FLUORESCENT LAMP HOLDER | ARMATURE



	7924.0030	7924.0035
L	1400	1600
	0,036 kW	0,058 kW
	✓	✓
KG	3	4

CONVERTER

VERLOOPSTUK
ÜBERGANGSSTUCK
CONVERTER
ADAPTEUR



	7216.0638	7216.0639	7216.0640	7216.0641	7216.0644	7216.0645	7216.0650	7216.0660	7216.0670	7216.0680	7216.0682
	200 - 150	200 - 250	200 - 300	200 - 350	250 - 300	250 - 350	300 - 350	350 - 450	400 - 250	450 - 200	450 - 250
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KG	1,8	2	2,2	2,4	2,6	2,8	3	3,2	3,4	3,6	3,8

ALUMINIUM ALVE

ALUMINIUM KLEP
ALUMINIUMVENTIL
ALUMINIUM VALVE
SOUPAPE D'ALUMINIUM



	7216.1105	7216.1110	7216.1115	7216.1120	7216.1125	7216.1130	7216.1135
	150	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	0,6	0,7	0,8	0,9	1	1,2	1,3

T-PIECE 90° COMPLETE

T-STUK 90° COMPLEET
T-STÜCK 90° KOMPLETT
T-PIECE 90° COMPLETE
T-PIÈCE 90° COMPLET



	7215.0100	7215.0110	7215.0115	7215.0120	7215.0125	7215.0130	7215.0135
	150	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	0,8	1	1,2	1,4	1,6	1,8	2

STORM COLLAR

STORMKRAAG
STURMKRAGEN
STORM COLLAR
COL DE TEMPÊTE



	7216.0450	7216.0452	7216.0454	7216.0456	7216.0458	7216.0460	7216.0462
H L	150 x 150	200 x 200	250 x 250	300 x 300	350 x 350	400 x 400	450 x 450
	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	0,2	0,25	0,3	0,35	0,4	0,45	0,5

SQUARE PIPE DUCTING

VIERKANTEN AFVOERBUIS
VIERECKIGES ABFLUSSROHR
SQUARE PIPE DUCTING
TUYAU D'ÉVACUATION CARRÉ



	7216.0950	7216.0955	7216.0960	7216.0965	7216.0970	7216.0975	7216.0980
H L	150 x 150	200 x 200	250 x 250	300 x 300	350 x 350	400 x 400	450 x 450
	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	1,75	2	2,25	2,5	2,75	3	3,25

SQUARE FLANGE

VIERKANTE FLENS
VIERECKIGER FLANSCH
SQUARE FLANGE
BRIDE CARRÉE



	7216.1020	7216.1025	7216.1030	7216.1035	7216.1040	7216.1045	7216.1050
H L	150 x 150	200 x 200	250 x 250	300 x 300	350 x 350	400 x 400	450 x 450
	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	0,25	0,29	0,33	0,37	0,41	0,45	0,5

STORM COLLAR

STORMKRAAG

STURMKRAGEN

STORM COLLAR

COL DE TEMPÊTE



	7216.0340	7216.0345	7216.0350	7216.0360	7216.0365	7216.0370
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KG	0,3	0,35	0,4	0,4	0,45	0,55

ROUND PIPE DUCTING

RONDE AFVOERBUIS

RUNDES ABFLUSSROHR

ROUND PIPE DUCTING

TUYAU D'ÉVACUATION EN ROND



	7218.0200	7218.0250	7218.0300	7218.0350	7218.0400	7218.0450
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	2	2,25	2,5	2,75	3	3,25

ROUND FLANGE

AANSLUITRING

RUNDER FLANSCH

ROUND FLANGE

ANNEAU DE JONCTION EN RONDE



	7216.0510	7216.0515	7216.0520	7216.0525	7216.0532	7216.0530
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KG	0,1	0,12	0,14	0,16	0,18	0,2

RAIN COVER

REGENKAP
REGENKAPPE
RAIN COVER
CAPUCHON DE PLUIE



	7217.0200	7217.0250	7217.0300	7217.0350	7217.0400	7217.0450
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	0,4	0,6	0,8	1	1,2	1,4

ELBOW ROUND 45°

BOCHT ROND 45°
ELBOW ROUND 45°
ELBOW ROUND 45°
COURBE EN ROND 45°



	7220.0040	7220.0045	7220.0050	7220.0060	7220.0065	7220.0067
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	0,6	0,7	0,8	0,9	1	1,1

ELBOW ROUND 90°

BOCHT ROND 90°
KURVE RUND 90°
ELBOW ROUND 90°
COURBE EN ROND 90°



	7220.0122	7220.0125	7220.0150	7220.0160	7220.0165	7220.0167
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	0,7	0,9	1,1	1,3	1,5	1,7

SQUARE TO ROUND CONVERTER

VERLOOP VIERKANT NAAR ROND | VIERKECKIGER-RUNDER ROHRWECHSLER | SQUARE TO ROUND CONVERTER | CONVERTISSEUR DE TAYAU CARRÉ-EN ROND



	7222.0520	7222.0525	7222.0530	7222.0535	7222.0540	7222.0545
H L	400 x 400	400 x 400	400 x 400	400 x 400	400 x 400	400 x 400
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	0,3	0,35	0,4	0,45	0,5	0,55

FLEXIBLE DUCT SINGLE SKIN

FLEXIBELE SLANG ONGEÏSOLEERD | FLEXIBELER SLAUCH NICHT ISOLIERT | FLEXIBLE DUCT SINGLE SKIN | TUYAU FLEXIBLE NON ISOLÉ



	7218.0840	7218.0842	7218.0844	7218.0846	7218.0848	7218.0850	7218.0852	7218.0854
	127	152	160	200	250	315	350	400
L	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KG	0,48	0,5	0,51	0,53	0,58	0,64	0,68	0,72

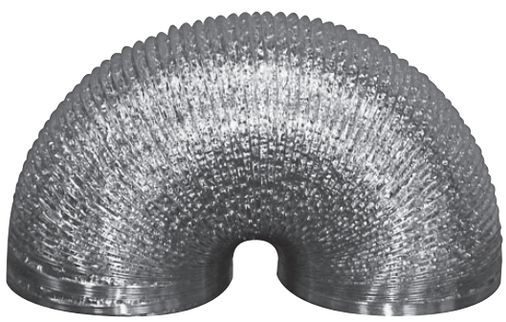
HOSERING FOR FLEXIBLE HOSE

SLANGENKLEM | SCHLAUCHKLEMME | HOSERING FOR FLEXIBLE HOSE | AGRAFFE DE TUYAU POUR DES TUYAUX FLEXIBLES

	7216.0170	7216.0175
	> 200	> 325
	✓	✓
KG	15	25

FLEXIBLE DUCT DOUBLE SKIN

FLEXIBELE SLANG GEÏSOLEERD | FLEXIBELER SLAUCH ISOLIERT | FLEXIBLE DUCT DOUBLE SKIN | TUYAU FLEXIBLE ISOLÉ



	7218.0800	7218.0802	7218.0804	7218.0815	7218.0820	7218.0827	7218.0829	7218.0835
	127	152	160	200	250	315	350	400
L	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KG	0,5	0,52	0,53	0,55	0,6	0,66	1,3	1,3

VERTICAL DEFLECTOR HOOD

VERTICALE UITBLAASKAP | SENKRECHTE DEFLEKTORKAPPE | VERTICAL DEFLECTOR HOOD | HOTTE DÉFLECTEUR VERTICALE



	7216.0900	7216.0905	7216.0910	7216.0915
H L	380 x 250 x 400	440 x 300 x 550	540 x 340 x 550	750 x 350 x 700
TYPE	51	63	76	100
	✓	✓	✓	✗
KG	2	2,5	3	3,5

DEFLECTOR HOOD ROUND

DEFLECTORKAP ROND | DEFLEKTORKAPPE RUND | DEFLECTOR HOOD ROUN | HOTTE DE DÉFLECTEUR RONDE



	7222.0190	7222.0200	7222.0250	7222.0300	7222.0350	7222.0400	7222.0450
	150	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗
KG	3,5	3,7	3,9	4,1	4,3	4,5	4,8

ELBOW 90° SQUARE

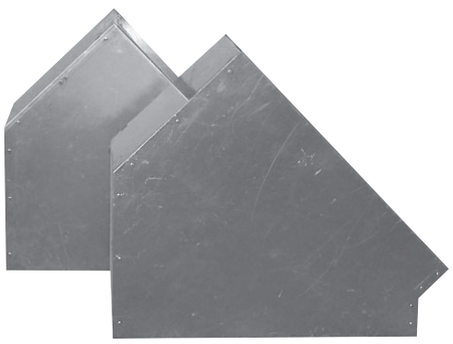
BOCHT 90° VIERKANT | 90° GRAD KURVE VIERECKIG | ELBOW 90° SQUARE | COURBE DE 90° DEGRÉS CARRÉ



	7220.0200	7220.0205	7220.0210	7220.0215	7220.0220	7220.0225	7220.0230
H L	150 x 150	200 x 200	250 x 250	300 x 300	350 x 350	400 x 400	450 x 450
	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	0,7	0,78	0,86	0,94	1,2	2	2,8

ELBOW 45° SQUARE

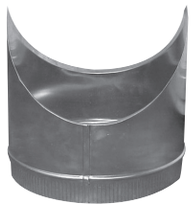
BOCHT 45° VIERKANT | 45° GRAD KURVE VIERECKIG | ELBOW 45° SQUARE | COURBE DE 45° DEGRÉS CARRÉ



	7216.0985	7216.0990	7216.0995	7216.1000	7216.1005	7216.1010	7216.1015
H L	150 x 150	200 x 200	250 x 250	300 x 300	350 x 350	400 x 400	450 x 450
	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	0,6	0,68	0,76	0,84	0,92	1	1,8

SADDLE RIGHT FLANK

T STUK RECHT
T STÜCK GERADE
SADDLE RIGHT FLANK
T PIÊCE DROITE



	7215.0000	7215.0010	7215.0015	7215.0020	7215.0025	7215.0030	7215.0035
	150	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	0,8	1	1,2	1,4	1,6	1,8	2

SADDLE PIECE 45°

T STUK SCHUIN
T STÜCK SCHRÄG
SADDLE PIECE 45°
T-PIÈCE OBLIQUE



	7215.0050	7215.0055	7215.0060	7215.0065	7215.0070	7215.0075	7215.0080	7215.0085
	150	180	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	0,7	0,8	0,9	1,1	1,3	1,5	1,7	1,9

END CAP

EINDDOP
ENDDECKEL
END CAP
BOUCHON FINAL



	7216.0704	7216.0706	7216.0708	7216.0710	7216.0712	7216.0714	7216.0716	7216.0718
	150	180	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KG	0,5	0,6	0,7	0,85	1	1,15	1,3	1,45

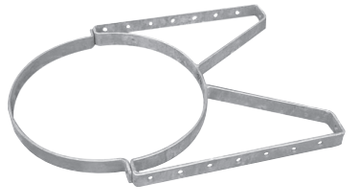
WALL MOUNT BRACKET

MUURBEUGEL

WALL MOUNT BRACKET

WANDBIEGEL

ANSE MURALE



	7224.0200	7224.0250	7224.0300	7224.0355	7224.0400	7224.0450	7224.0500
	200	250	300	355	400	450	500
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KG	2,6	2,8	3	3,2	3,3	3,5,	3,7

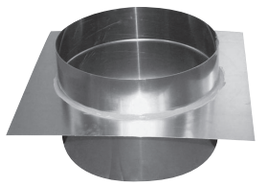
DUCT CONNECTION RIGHT

DAKDOORVOER

DACHTRANSIT

DUCT CONNECTION RIGHT

TRANSIT DE TOIT



	7221.0045	7221.0050	7221.0055	7221.0065	7221.0070	7221.0075
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✗	✗
KG	0,35	0,5	0,65	0,8	0,95	1,1

ROSETTES

ROZETTEN

ROSETTEN

ROSETTES

ROSETTES



	7216.0850	7216.0854	7216.0860	7216.0865	7216.0870	7216.0875	7216.0880
	150	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KG	0,08	0,95	0,11	0,125	0,14	0,155	0,17





10

Pizzeria
Pizzeria
Pizzeria
Pizzeria

CombiSteel

PIZZA COUNTER

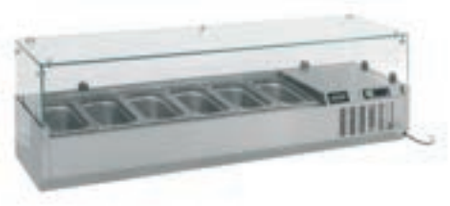
PIZZAWERKBANK
PIZZATISCH
PIZZA COUNTER
TABLE PRÉP POUR PIZZA

60 mm

REFRIGERATED COUNTER TOP

GEKOELDE OPZETVITRINE
AUFSATZVITRINE
REFRIGERATED COUNTER TOP
PUITS RÉFRIGÉRÉE





	7950.0040	7950.0044
H L	1515 x 800 x 1000	2025 x 800 x 1000
H L	945 x 680 x560	1455 x 680 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
EN	2x 600x400	3x 600x400
°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C
	R 600 A	R 600 A
dB	42	42
KG	280	295

	7450.0018	7450.0023
	> 7950.0040	> 7950.0044
H L	1500 x 395 x 435	2000 x 395 x 435
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
GN	6x 1/3 GN	9x 1/3 GN
°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C
	R 600 A	R 600 A
KG	57	70

PIZZAWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor.
- Incl. 1 rooster per deur

PIZZATISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter hinter jeden Tür

PIZZA COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grid per door

TABLE PRÉP POUR PIZZA

- Isolation 60 mm.
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grille par porte inclus

7020.1210



Grids
EN 600 x 400

7451.0255



Set guides
KG 1

7020.0600



Pizza dough container
EN 600 x 400 x 70

7020.0605



Lid for pizza dough container
> 7020.0600

PIZZA COUNTER

PIZZAWERKBANK | PIZZATISCH | PIZZA COUNTER | TABLE PRÉP POUR PIZZA

50 mm

REFRIGERATED COUNTER TOP

GEKOELDE OPZETVITRINE | AUFSATZVITRINE | REFRIGERATED COUNTER TOP | PUITS RÉFRIGÉRÉE

50 mm







	7489.5220	7489.5225
H L	1550 x 800 x 1080	2100 x 800 x 1080
	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,21 kW
EN	6x 600x400	9x 600x400
Ltr	380 L	615 L
°C	-2 / +8°C	-2 / +8°C
	R 290	R 290
dB	40	40
KG	232	311

	7489.5240	7489.5245
	> 7489.5220	> 7489.5225
H L	1550 x 390 x 460	2100 x 390 x 460
	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,12 kW
GN	6x 1/3 GN	10x 1/3 GN
°C	+4 / +10°C	+4 / +10°C
	R 290	R 290
KG	67	108

PIZZAWERKBANK

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters per deur
- Cap. 8 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 60 mm

PIZZATISCH

- Isolierschicht 50 mm.
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter hinter jeden Tür
- Für maximal 8 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 60 mm

PIZZA COUNTER

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids per door
- Cap. 8 guides per door
- Space between guides 60 mm

TABLE PRÉP POUR PIZZA

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles par porte inclus
- Cap. 8 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 60 mm

7020.1210
Grids
EN 600 x 400

7489.0905
Castors set, 5x

7020.0600
Pizza dough container
EN 600 x 400 x 70

7020.0605
Lid for pizza dough container
> 7020.0600

7489.0528
Drawer set

7489.0529
Drawer set

Door lock

60Hz

PIZZA COUNTER WITH DRAWERS

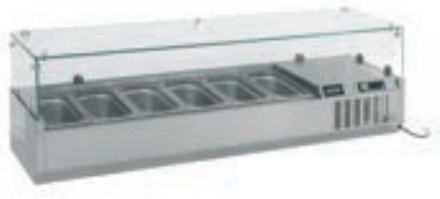
PIZZAWERKBANK MET LADEN
PIZZATISCH MIT LADEN
PIZZA COUNTER WITH DRAWERS
TABLE PRÉP POUR PIZZA AVEC TIROIRS

60 mm

REFRIGERATED COUNTER TOP

GEKOELDE OPZETVITRINE
AUFSATZVITRINE
REFRIGERATED COUNTER TOP
PUITS RÉFRIGÉRÉE





7950.0042	
H L	2025 x 800 x 1000
H L	945 x 680 x 560
	230 V / 0,34 kW
EN	2x 600x400
°C	+2 / +8 °C
	R 600 A
dB	42
KG	295

7450.0023	
	> 7950.0042
H L	2000 x 395 x 435
	230 V / 0,34 kW
GN	9x 1/3 GN
°C	+2 / +8 °C
	R 600 A
KG	70

PIZZAWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43 °C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster per deur

PIZZATISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43 °C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter hinter jeden Tür

PIZZA COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43 °C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grid per door

TABLE PRÉP POUR PIZZA

- Isolation 60 mm.
- Temp. ambiente +43 °C
- Compresseur fixé
- 1 Grille par porte inclus

7020.1210	
	Grids
EN	600 x 400

7451.0255	
	Set guides
KG	1

7020.0600	
	Pizza dough container
EN	600 x 400 x 70

7020.0605	
	Lid for pizza dough container > 7020.0600

PIZZA COUNTER WITH DRAWERS

PIZZAWERKBANK MET LADEN
PIZZATISCH MIT LADEN
PIZZA COUNTER WITH DRAWERS
TABLE PRÉP POUR PIZZA AVEC TIROIRS

50 mm

REFRIGERATED COUNTER TOP

GEKOELDE OPZETVITRINE
AUFSATZVITRINE
REFRIGERATED COUNTER TOP
PUITS RÉFRIGÉRÉE

50 mm







	7489.5230	7489.5235
H L	1550 x 800 x 1080	2100 x 800 x 1080
	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,21 kW
EN	3x 600x400	6x 600x400
Ltr	380 L	615 L
°C	-2 / +8°C	-2 / +8°C
	R 290	R 290
dB	40	40
KG	236	311

	7489.5240	7489.5245
	> 7489.5230	> 7489.5235
H L	1550 x 390 x 460	2100 x 390 x 460
	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,12 kW
GN	6x 1/3 GN	10x 1/3 GN
°C	+4 / +10°C	+4 / +10°C
	R 290	R 290
KG	67	108

PIZZAWERKBANK

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters per deur
- Cap. 8 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 60 mm

PIZZATISCH

- Isolierschicht 50 mm.
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter hinter jeden Tür
- Für maximal 8 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 60 mm

PIZZA COUNTER

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids per door
- Cap. 8 guides per door
- Space between guides 60 mm

TABLE PRÉP POUR PIZZA

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles par porte inclus
- Cap. 8 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 60 mm

7020.1210
Grids
EN 600 x 400

7489.0504
Castors set, 9x

7020.0600
Pizza dough container
EN 600 x 400 x 70

7020.0605
Lid for pizza dough container
> 7020.0600

7489.0528
Drawer set

7489.0529
Drawer set

Door lock

60Hz

PIZZA COUNTER

PIZZAWERKBANK | PIZZATISCH

PIZZA COUNTER | TABLE PRÉP POUR PIZZA

REFRIGERATED COUNTER TOP

GEKOELDE OPZETVITRINE | AUFSATZVITRINE

REFRIGERATED COUNTER TOP | PUITS RÉFRIGÉRÉE





7950.0060	
H L	1400 x 700 x 1020
H L	1291 x 595 x 456
	230 V / 0,34 kW
GN	3x 1/1
°C	+2 / +8°C
	R 600 A
dB	48
KG	130

7450.0007	
	> 7950.0060
H L	1400 x 335 x 435
	230 V / 0,34 kW
°C	+2 / +8°C
	R 600 A
KG	51

7450.0500	
	Set guides
>	7450.0220-0580

7950.5049	
	Set guides
>	7950.0065-0070

7950.5048	
	Set guides
>	7950.0060

7020.1200	
	Grids SS
GN	1/1GN

7450.0505	
	Grids PE COATED
GN	1/1GN

7003.0510	
	Support for pizza counter
H L	905 x 638 x 103

7003.0515	
	Support for pizza counter
H L	1370 x 638 x 103

PIZZA COUNTER

PIZZAWERKBANK | PIZZATISCH | PIZZA COUNTER | TABLE PRÉP POUR PIZZA



7950.0070

H L	903 x 700 x 1090	Ltr	380 L
H L	830 x 595 x 456	°C	-2 / +8 °C
	230 V / 0,34 kW		R 600 A
GN	2x 1/1 GN | 5x 1/6 GN	dB	48
KG	95		



7950.0065

H L	1368 x 700 x 1090	°C	-10 / -22 °C
H L	1295 x 595 x 456		R 600 A
	230 V / 0,34 kW	dB	48
GN	3x 1/1 GN | 8x 1/6 GN	KG	155

PIZZA COUNTER

PIZZAWERKBANK | PIZZATISCH | PIZZA COUNTER | TABLE PRÉP POUR PIZZA



7450.0580

H L	1420 x 700 x 1060	GN	2x 1/1
H L	830 x 595 x 456	°C	+2 / +8 °C
	230 V / 0,34 kW		R 600 A
KG	268	dB	48



7450.0220

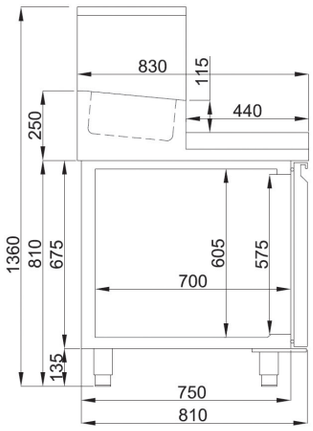
H L	1368 x 700 x 1180	GN	8x 1/6 PAN
H L	1395 x 595 x 456	°C	+2 / +8 °C
	230 V / 0,34 kW		R 600 A
KG	155	dB	50

PIZZA COUNTER

PIZZAWERKBANK | PIZZATISCH | PIZZA COUNTER | TABLE PRÉP POUR PIZZA

50 mm





7489.5300			
H L	1660 x 830 x 1360	Ltr	460 L
	230 V / 0,3 kW	°C	-2 / +8°C
	6x 460 x 660		R 290
KG	237		





7489.5305			
H L	2230 x 830 x 1360	Ltr	720 L
	230 V / 0,3 kW	°C	-2 / +8°C
	9x 460 x 660		R 290
KG	338		

GN CONTAINER

GN PAN

GN BEHÄLTER

GN CONTAINER

GN RÉCIPIENT



	H / L	GN		KG	
7476.0050	530x325x20	1/1	✓	1	
7476.0055	530x325x40	1/1	✓	1	
7476.0060	530x325x65	1/1	✓	1	
7476.0160	530x325x100	1/1	✓	1	
7476.0065	530x325x150	1/1	✓	1	
7476.0165	325x265x65	1/2	✓	1	
7476.0170	325x265x100	1/2	✓	1	
7476.0070	325x265x150	1/2	✓	1	
7476.0175	325x176x65	1/3	✓	1	
7476.0180	325x176x100	1/3	✓	1	
7476.0075	325x176x150	1/3	✓	1	
7476.0185	265x162x65	1/4	✓	1	
7476.0190	265x162x100	1/4	✓	1	
7476.0080	265x162x150	1/4	✓	1	
7476.0195	176x162x65	1/6	✓	1	
7476.0200	176x162x100	1/6	✓	1	
7476.0085	176x162x150	1/6	✓	1	
7476.0090	176x108x100	1/9	✓	1	

GN LID

GN DEKSEL

GN DECKEL

GN LID

GN COUVRIR



	L	GN		KG	
7476.0100	530 x 325	1/1	✓	1	
7476.0105	325 x 265	1/2	✓	1	
7476.0110	325 x 175	1/3	✓	1	
7476.0115	264 x 162	1/4	✓	1	
7476.0120	176 x 162	1/6	✓	1	
7476.0125	176 x 108	1/9	✓	1	

GN CONTAINER PERFORATED

GN PAN GEPERFOREERD G

GN BEHÄLTER PERFORIERT

GN CONTAINER PERFORATE

GN RÉCIPIENT PERFORÉ



	H / L	GN		KG	
7476.0205	530x325x65	1/1	✓	1	
7476.0210	530x325x150	1/1	✓	1	
7476.0215	325x265x65	1/2	✓	1	
7476.0220	325x265x150	1/2	✓	1	

GN BAR

GN STEG

GN STEGE

GN BAR

GN BARRE

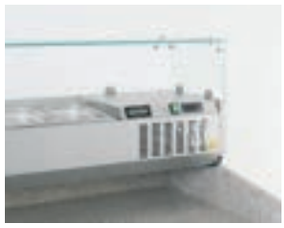


	L	GN		KG	
7216.1150	20	1/1	✓	1	
7216.1151	20	1/2	✓	1	
7216.1152	20	1/3	✓	1	
7216.1153	20	1/4	✓	1	
7216.1154	20	1/6	✓	1	

REFRIGERATED COUNTER TOP

GEKOELDE OPZETVITRINE | AUFSATZVITRINE | REFRIGERATED COUNTER TOP | PUITS RÉFRIGÉRÉE







	7450.0005	7450.0007	7450.0009	7450.0011	7450.0013
335 depth					
H L	1200 x 335 x 435	1400 x 335 x 435	1600 x 335 x 435	1800 x 335 x 435	2000 x 335 x 435
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
GN	5x 1/4	6x 1/4	7x 1/4	8x 1/4	10x 1/4
°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
dB	40	40	40	40	40
KG	47	51	56	58	66

	7450.0015	7450.0017	7450.0019	7450.0021	7450.0023
395 depth					
H L	1200 x 395 x 435	1400 x 395 x 435	1600 x 395 x 435	1800 x 395 x 435	2000 x 395 x 435
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
GN	4x 1/3	6x 1/3	7x 1/3	8x 1/3	9x 1/3
°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
dB	40	40	40	40	40
KG	48	53	60	66	70

REFRIGERATED COUNTER TOP SS TOP

OPZETVITRINE
RVS DEKSEL

AUFSATZVITRINE
EDELSTAHL DECKEL

REFRIGERATED
COUNTER TOP SS TOP

PUITS RÉFRIGÉRÉE
COUVERCLE EN ACIER
INOX







7450.0025	7450.0027	7450.0029
335 depth		
1200 x 335 x 225	1500 x 335 x 225	2000 x 335 x 225
230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
5x 1/4	6x 1/4	10x 1/4
+2 / +7°C	+2 / +7°C	+2 / +7°C
40	40	40
35	38	43

7450.0031	7450.0033	7450.0035
395 depth		
1200 x 395 x 225	1500 x 395 x 225	2000 x 395 x 225
230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
3x 1/3	6x 1/3	9x 1/3
+2 / +7°C	+2 / +7°C	+2 / +7°C
40	40	40
36	39	45

Pizzeria





LOPENDE BAND OVEN

GEEN ERVAREN PERSONEEL NODIG

Het is niet nodig om tijdens het bakken de oven te controleren, en de deur open en dicht te doen tijdens het bakken.

NIET ALLEEN VOOR PIZZA

Perfect geschikt voor het bereiden van diverse gerechten: pizza's, brood, foccacia's, groenten, gastronomische producten en veel meer.

ENERGIEBESPARING

30% besparing ten opzichte van een standaard oven dankzij convectie kooktechniek en het gebruik van elektronische relais.

ELECTRISCH DIGITAAL BEDIENINGSPANEEL

Het gebruik van het bedieningspaneel is makkelijk en intuitief. Op het paneel kunnen de aan en uit tijden ingesteld worden, de snelheid van de lopende band, en de temperatuur van de oven en de bodem.

- Gemakkelijke toegang voor een simpele en grondige reiniging.
- Buitenkant oven niet boven 40°C
- Volledig vervaardigd uit roestvrijstaal

TUNNELPIZZAÖFEN

VERLANGT KEIN ERFAHRENES PERSONAL

Der Ofen muss während seines Betriebs nicht kontrolliert und die Tür muss nicht zum Einschieben geöffnet und geschlossen werden.

NICHT NUR PIZZA

Ausgezeichnet zum Backen zahlreicher Gerichte: Pizza, Brot, Focacce, Gemüse, Gastronomieerzeugnisse und vieles mehr.

ENERGIEEINSPARUNG

von 30% im Vergleich zu einem normalen Ofen, dank dem Backen mit Konvektion und dem Gebrauch von elektrostatischen Relais.

ELEKTRISCHE DIGITALE BEDIENTAFEL

Einfache und intuitive Benutzung der Bedientafel, mit der die Uhrzeit für die Ein- und Ausschaltung, die Geschwindigkeit des Förderbands und die Temperatur von Decke und Boden programmiert werden können.

- Leichter Zugriff für eine gründliche Reinigung des Innenbereichs
- Außenfläche des Ofens nicht heißer als 40°C
- Vollständig aus Edelstahl hergesteltt

CONVEYOR TUNNEL OVEN

DOES NOT NEED EXPERIENCED PERSONNEL

No need to check the oven during its use and open and close the door to bake.

NOT ONLY PIZZA

It is excellent for cooking several dishes: pizzas, breads, flat loaves, vegetables, food products and much more.

ENERGY SAVING

30% compared to a standard oven, thanks to convection cooking and the use of electrostatic relays.

ELECTRICAL DIGITAL CONTROL PANEL

Use of the control panel is simple and intuitive; it allows to set the on and off time, the belt speed and the temperature of the oven roof and bed.

- Easy access for a careful cleaning of the interior of the oven
- Oven external surface not over 40°C
- Completely manufactured in stainless steel

FOUR TUNNEL

IL N'EXIGE PAS DE PERSONNEL EXPÉRIMENTÉ

Il n'est nécessaire de contrôler le four pendant son utilisation ni d'ouvrir ou fermer la porte pour enfourner.

PIZZAS ET BIEN D'AUTRES CHOSES ENCORE

Il est idéal pour cuire de nombreux plats : pizzas, pain, fougasses, légumes, produits gastronomiques et bien d'autres choses encore.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

de 30% par rapport à un four normal, grâce à la cuisson à convection et à l'utilisation de relais électrostatiques.

PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE ÉLECTRIQUE

L'utilisation du panneau de contrôle est simple et intuitive ; il permet de programmer l'heure d'allumage et d'extinction, la vitesse de la bande transporteuse et la température de la voûte et de la sole.

- Accès facile pour un nettoyage interne en profondeur
- Surface externe du four inférieure à 40°C
- Entièrement construit en acier inox



CONVEYOR TUNNEL OVEN

LOPENDE BAND OVEN | TUNNELPIZZAÖFEN | CONVEYOR TUNNEL OVEN | FOUR TUNNEL





	7485.0150	7485.0155	7485.0160	7485.0165
	NO Support included	Support included	Support included	Support included
H L	1425 x 985 x 450	1860 x 1210 x 500/1030	2070 x 1320 x 560/1090	2250 x 1560 x 600/1130
H L	400 x 540 x 100	500 x 750 x 100	650 x 1000 x 100	800 x 1100 x 100
	400 V / 7,8 kW	400 V / 14,2 kW	400 V / 17,4 kW	400 V / 24,4 kW
KG	101	255	284	411

Ø				
Ø 25	30	90	165	180
Ø 32	15	30	75	105
Ø 40	13	26	39	52
Ø 45	✗	12	24	36

7485.0170



Support > 7485.0150

H L 600 x 865 x 630

KG 28

PIZZA OVEN

PIZZA OVEN | PIZZAÖFEN | PIZZA OVEN | FOUR À PIZZA





7485.0002					
H L	568 x 500 x 280	°C	+50 / +320°C		
H L	1x 410 x 360 x 90	KG	23		
	230 V / 1,6 kW		Ø 32		1

7485.0005					
H L	568 x 500 x 430	°C	+50 / +320°C		
H L	2x 410 x 360 x 90	KG	34		
	230 V / 2,4 kW		Ø 32		2



7455.1095					
H L	685 x 675 x 430	°C	+0 / +350°C		
H L	2x 500 x 500 x 115	KG	71		
	230 V / 3 kW		Ø 45		2

PIZZA OVEN

PIZZA OVEN | PIZZAÖFEN | PIZZA OVEN | FOUR À PIZZA



D 600

7485.0140					
H L D	1305 x 600 x 413	°C	+50 / +500°C		
H L D	1x 1080 x 435 x 413	KG	65		
	400 V / 4,4 kW		Ø 35		3



D 600

7485.0145					
H L D	1305 x 600 x 745	°C	+50 / +500°C		
H L D	2x 1080 x 435 x 140	KG	130		
	400 V / 12 kW		Ø 35		6

ELEC. PIZZA OVEN

ELEK. PIZZA OVEN | ELEK. PIZZAÖFEN | ELEC. PIZZA OVEN | ELEC. FOUR À PIZZA





NEW!

7491.1000	
H L	630 x 600 x 290
H L	1x 400 x 400 x 100
	230 V / 3.5 kW
°C	+84 / +455 °C
KG	38
	Ø 39
	1

NEW!

7491.1005	
H L	630 x 630 x 530
H L	2x 400 x 400 x 100
	400 V / 7 kW
°C	+84 / +455 °C
KG	68
	Ø 39
	2

7491.1010		
	Support	
	>	7491.1000-74911005
	H L	630 x 510 x 850
	KG	15

PIZZA OVEN

PIZZA OVEN | PIZZAÖFEN | PIZZA OVEN | FOUR À PIZZA





7485.0120	
H L	568 x 500 x 280
H L	1x 410 x 360 x 90
	230 V / 1,6 kW
°C	+84 / +455 °C
KG	38
	Ø 32
	1

7485.0125	
H L	568 x 500 x 430
H L	2x 410 x 360 x 90
	230 V / 2,4 kW
°C	+84 / +455 °C
KG	68
	Ø 32
	2

ELEC. PIZZA OVEN

ELEK. PIZZA OVEN | ELEK. PIZZAÖFEN | ELEC. PIZZA OVEN | ELEC. FOUR À PIZZA





NEW!

	7491.1015	7491.1030
H L	890 x 810 x 430	890 x 1100 x 430
H L	1x 620 x 620 x 150	2x 620 x 920 x 150
	400 V / 5 kW	400 V / 6 kW
°C	+85 / +455°C	+85 / +455°C
KG	75	137
	Ø 30	Ø 30
	4	6

NEW!

	7491.1020	7491.1035
H L	890 x 810 x 760	890 x 1100 x 760
H L	1x 620 x 620 x 150	2x 620 x 920 x 150
	400 V / 10 kW	400 V / 12 kW
°C	+85 / +455°C	+85 / +455°C
KG	144	195
	Ø 30	Ø 30
	2x 4	2x 6

7491.1025



Support	
>	7491.1015-7491.1020
H L	920 x 720 x 850
KG	20

7491.1040



Support	
>	7491.1030-7491.1035
H L	890 x 1020 x 850
KG	25

PIZZA OVEN

PIZZA OVEN | PIZZAÖFEN | PIZZA OVEN | FOUR À PIZZA





	7485.0130	7485.0135
H L	975 x 924 x 413	975 x 1214 x 413
H L	1x 660 x 660 x 140	1x 660 x 990 x 140
	400 V / 4,7 kW	400 V / 7,2 kW
°C	+50 / +500 °C	+50 / +500 °C
KG	84	115
	Ø 32	Ø 32
	4	6

	7482.0020	7482.0025
H L	975 x 924 x 745	975 x 1214 x 745
H L	2x 660 x 660 x 140	2x 660 x 990 x 140
	400 V / 9,4 kW	400 V / 14,4 kW
°C	+50 / +500 °C	+50 / +500 °C
KG	137	188
	Ø 32	Ø 32
	2x 4	2x 6

7482.0030



Support	
>	7485.0130-7482.0020
H L	819 x 979 x 860
KG	24

7482.0035



Support	
>	7485.0135-7482.0025
H L	979 x 1109 x 860
KG	28

PIZZA OVEN

PIZZA OVEN | PIZZAÖFEN | PIZZA OVEN | FOUR À PIZZA



	7485.0040	7485.0045
H L	1100 x 1074 x 745	1100 x 1314 x 745
H L	2x 820 x 840 x 175	2x 820 x 1080 x 175
	400 V / 13,8 kW	400 V / 20,4 kW
	600 x 400	600 x 400
°C	+50 / +500°C	+50 / +500°C
KG	164	236
	Ø 40	Ø 35
	2x 4	2x 6
TRAY	2 + 2 4 + 4	3 + 3 6 + 6

7485.0060



Support	
>	7485.0040
H L	1100 x 849 x 857
KG	27,1

7485.0065



Support	
>	7485.0045
H L	1100 x 1209 x 857
KG	31

PIZZA OVEN

PIZZA OVEN | PIZZAÖFEN | PIZZA OVEN | FOUR À PIZZA



	7485.0050	7485.0055
	1500 x 1074 x 745	1500 x 1314 x 745
	2x 1230 x 840 x 175	2x 1230 x 1080 x 175
	400 V / 18 kW	400 V / 30,6 kW
	600 x 400	600 x 400
	+50 / +500°C	+50 / +500°C
	244	348
	Ø 40	Ø 35
	2x 6	2x 9
TRAY	4 + 4 + 6 + 6	5 + 5 + 9 + 9

7485.0070



Support	
>	7485.0050
	1504 x 819 x 857
KG	33

7485.0075



Support	
>	7485.0055
	1504 x 1209 x 857
KG	40

Pizzeria



PIZZA OVEN GAS

PIZZA OVEN GAS | PIZZAÖFEN GAS | PIZZA OVEN GAS | FOUR À PIZZA À GAZ



	7485.0010	7485.0015	7485.0020
H L	1000 x 1062 x 560	1000 x 1362 x 560	1305 x 1362 x 560
H L	620 x 620 x 150	620 x 920 x 150	920 x 920 x 150
	230 V / 16,1 kW	230 V / 21,5 kW	230 V / 27 kW
°C	+0 / +450°C	+0 / +450°C	+0 / +450°C
KG	127	143	173
	Ø 30	Ø 30	Ø 30
	4	6	9

7485.0025



Support	
>	7485.0010
H L	1005 x 840 x 960
KG	18

7485.0030



Support	
>	7485.0015
H L	1005x1140x960
KG	19

7485.0035



Support	
>	7485.0020
H L	1305 x 1140 x 960
KG	20

DOUGH ROLLER

DEEG ROLLER | TEIGAUSROLLER | DOUGH ROLLER | LAMINOIR À PÂTE





7482.0005	
H L	480 x 355 x 430
	140 - 300
	230 V / 0,25 kW
KG	20

7482.0017	
H L	540 x 510 x 680
	260 - 400
	230 V / 0,37 kW
KG	41





7482.0010	7482.0015	
H L	440 x 380 x 615	540 x 410 x 720
	140 - 300	260 - 400
	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,37 kW
KG	27	40

7054.0105	7054.0110	
H L	420 x 450 x 600	500 x 510 x 610
	190 - 300	260 - 400
	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW
KG	34	42

PIZZA PRESS

PIZZA PLETTER | PIZZA PRESS | PIZZA PRESS | PRESS À PIZZA



	7485.0205	7485.0200
H L	470 x 590 x 830	630 x 670 x 890
	400 V / 4,75 kW	400 V / 6,1 kW
	130 - 250	250 - 500
KG	114	150
	Ø 33	Ø 45

Pizzeria

DOUGH MIXER

DEEGMENGER

TEIGMASCHINE

DOUGH MIXER

PÉTRIN À SPIRALES

DOUGH MIXER EXTRACTABLE BOWL

DEEGMENGER UITNEEMBARE KOM

TEIGMASCHINE HERAUS-ZIEHBARER SCHÜSSEL

DOUGH MIXER EXTRACTABLE BOWL

PÉTRIN À SPIRALES CUVE EXTRACTIBLE





	7455.1430	7455.1435
H L	395 x 753 x 705	445 x 795 x 773
	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,5 kW
Ltr	20 L	30 L
CAP	8 l	12 l
KG	138	152

	7485.0100	7485.0110
H L	385 x 670 x 725	424 x 735 x 805
	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,1 kW
Ltr	22 L	32 L
KG	72	103



DOUGH MIXERS

DEEGMENGER | TEIGMASCHINE | DOUGH MIXER | PÉTRIN À SPIRALES



	7485.0078	7485.0080	7485.0085	7485.0090	7485.0095
	1 SPEED				
H L	260 x 500 x 500	385 x 670 x 725	424 x 735 x 805	480 x 805 x 825	480 x 805 x 825
	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,37 kW	230 V / 1,1 kW	400 V / 1,1 kW	400 V / 1,5 kW
Ltr	10 L	22 L	32 L	41 L	48 L
KG	46	75	94	108	109

	7485.0178	7485.0180	7485.0185	7485.0190	7485.0195	7485.0197
	2 SPEED					
H L	385 x 670 x 725	385 x 670 x 725	424 x 735 x 805	480 x 805 x 825	480 x 805 x 825	535 x 935 x 915
	400 V / 0,75 kW	400 V / 0,75 kW	400 V / 1,1 kW	400 V / 1,1 kW	400 V / 1,5 kW	400 V / 2,2 kW
Ltr	16 L	22 L	32 L	41 L	48 L	60 L
KG	75	75	94	108	109	180

PIZZA SHOVEL

ALUMINIUM PIZZASCHEP RECHTHOEKIG VLAK

ALUMINIUM PIZZASCHAUFEL RECHTECKIG

ALUMINIUM PIZZA SHOVEL RECTANGULAR

PELLE À PIZZA PLATE EN ALUMINIUM RECTANGULAIRE



NEW!



NEW!

7013.1840	7013.1845

Voor conveyor ovens of kleine ovenkamers | Für Förderöfen oder kleine Ofenkammern
For conveyor ovens or small oven chambers | Pour fours à convoyeur ou four de petites taille

H L	300 X 360 X 900	300 X 360 X 950
	✓	✓

PIZZA OVEN BRUSH WITH ALUMINIUM HANDLE

PIZZABORSTEL MET ALUMINIUM STEEL

PIZZAÖFENBURSTE MIT ALUMINIUMGRIFF

PIZZA OVEN BRUSH WITH ALUMINIUM HANDLES

BROSSE À PIZZA AVEC MANCHE EN ALUMINIUM

PIZZA OVEN BRUSH WITH SCRAPER AND WITH WOODEN HANDLE

PIZZABORSTEL MET SCHRAPER HOUTEN STEEL

PIZZAHEBER EDELSTAHL

PIZZA OVEN BRUSH WITH SCRAPER AND WITH WOODEN HANDLE

PELLE À PIZZA PLATE EN ALUMINIUM RECTANGULAIRE



NEW!



NEW!

7013.1850	7013.1855
L	160 x 1200	L	250 x 1200
	✓		✓

PIZZA SHOVEL

PIZZASCHEP | PIZZASCHAUFEL | PIZZA SHOVEL | PELLE À PIZZAS









7013.1800	7013.1805	7013.1810	7013.1815

Voor ovens met max. 2 pizza's achter elkaar | Für Öfen mit max. 2 Pizzen hintereinander
For ovens with max. 2 pizza in a row | Pour fours avec max. 2 pizzas d'affilée

H L	300 x 360 x 1200	300 x 360 x 1200	230 x 1200	230 x 1200
	✓	✓	✓	✓









7013.1820	7013.1825	7013.1830	7013.1835

Voor ovens met max. 3 pizza's achter elkaar | Für Öfen mit max. 3 Pizzen hintereinander
For ovens with max. 3 pizza in a row | Pour fours avec max. 3 pizzas d'affilée.

H L	300 x 360 x 1520	300 x 360 x 1520	230 x 1420	230 x 1420
	✓	✓	✓	✓

- **RVS rechthoekig vlak**
  Voor het inbrengen en uithalen van de pizza
- **RVS rechthoekig geperforeerd**
  Voor het inbrengen en uithalen van de pizza
- **RVS rond vlak**
  Voor het draaien van de pizza gedurende het bakken
- **RVS rechthoekig rond geperforeerd**
  Voor het draaien van de pizza gedurende het bakken
- **Edelstahl rechteckig**
  Zum Einsetzen und Entfernen der Pizza.
- **Edelstahl rechteckig perforiert**
  Zum Einsetzen und Entfernen der Pizza.
- **Edelstahl rund**
  Zum Wenden der Pizza beim Backen.
- **Edelstahl rund perforiert**
  Zum Wenden der Pizza beim Backen.
- **SS Rectangular**
  For inserting and removing the pizza.
- **SS Rectangular perforated**
  For inserting and removing the pizza.
- **SS Round**
  For turning the pizza during baking.
- **SS Round perforated**
  For turning the pizza during baking.
- **En ancier inoxydable rectangulaire**
  Pour insérer et retirer la pizza.
- **Perforée en ancier inoxydable rectangulaire**
  Pour insérer et retirer la pizza.
- **En ancier inoxydable ronde**
  Pour retourner la pizza pendant la cuisson.
- **Perforée en ancier inoxydable ronde**
  Pour retourner la pizza pendant la cuisson.

PIZZA SERVER SS

PIZZA SPATEL RVS

PIZZAHEBER EDELSTAHL

PIZZA SERVER SS

SPATULE À PIZZA EN ACIER INOX

PIZZA CUTTER SS

PIZZASNIJDER RVS

PIZZASCHNEIDER EDELSTAHL

PIZZA CUTTER SS

COUTEAU À PIZZA EN ACIER INOX





7485.0360	
L	80 x 240
	✓
KG	0,5

7485.0355	
L	165 x 120
	✓
KG	0,5

PIZZA SHOVEL ALUMINIUM

PIZZASCHEP ALUMINIUM

PIZZASCHAUFEL ALUMINIUM

PIZZA SHOVEL ALUMINIUM

PELLE À PIZZAS ALUMINIUM



	7485.0300	7485.0305	7485.0310	7485.0315
H L O	330 x 330 x 1500	360 x 360 x 1500	330 x 330 x 1500	360 x 360 x 1500
	✓	✓	✓	✓
KG	3	3	3	3

OUT OF PROGRAM





11

Bakkerij
Bäckerei
Bakery
Boulangerie

CombiSteel

BOWL FOR PLANETARY MIXER

KOM TBV PLANEETMENGER
GELENKHÖHLE FUR PLANETEN-TEIGMASCHINE
BOWL FOR PLANETARY MIXER
BOL POUR MIXEUR PLANÉTAIRE



SS

	7455.1450	7455.1455	7455.1460
	> 7455.1410	> 7455.1420	> 7455.1425
	✓	✓	✓
KG	1	1	1

WHISK FOR PLANETARY MIXER

BOLGARDE TBV PLANEETMENGER
GARDE FÜR PLANETEN-TEIGMASCHINE
WHISK FOR PLANETARY MIXER
FOUET POUR MIXEUR PLANÉTAIRE



SS

	7455.1465	7455.1470	7455.1475
	> 7455.1410	> 7455.1420	> 7455.1425
	✓	✓	✓
KG	1	1	1

DOUGH-HOOK FOR PLANETARY MIXER

DEEGHAAK TBV PLANEETMENGER
TEIGHAKEN FÜR PLANETEN-TEIGMASCHINE
DOUGH-HOOK FOR PLANETARY MIXER
PÂTECROCHET POUR PLANÉTAIRE



SS

	7455.1495	7455.1497	7455.1499
	> 7455.1410	> 7455.1420	> 7455.1425
	✓	✓	✓
KG	1	1	1

FLAT MIXINGARM FOR PLANETARY MIXER

PLATTE MENGARM TBV PLANEETMENGER
MISCHARM FÜR PLANETEN-TEIGMASCHINE
FLAT MIXINGARM FOR PLANETARY MIXER
BRAS À MÉLANGER POUR PLANÉTAIRE



SS

	7455.1480	7455.1485	7455.1490
	> 7455.1410	> 7455.1420	> 7455.1425
	✓	✓	✓
KG	1	1	1

PLANETARY MIXER



	7455.1410	7455.1420	7455.1425
H L	452 x 432 x 606	530 x 496 x 780	546 x 512 x 852
	230 V / 0,45 kW	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,1 kW
Ltr	10 L	20 L	30 L
	110 - 178 - 355	104 - 187 - 365	104 - 187 - 365
kg/	2 kg	5 kg	6 kg
KG	56	87	94

PLANEETMENGER

- Incl. 1x kom, bolgarde, deeghaak en platte mengarm
- Deeghaak: absoluut niet gebruiken voor zwaar deeg, zoals brooddeeg en pizzadeeg. Aanbevolen snelheid: laag
- Platte mengarm: te gebruiken voor dun beslag, zoals cakemix, glazuren, vullingen en puree. Aanbevolen snelheid: middel
- Bolgarde: te gebruiken voor lichte mixen, zoals eieren en slagroom. Aanbevolen snelheid: middel of hoog

PLANETEN-TEIGMASCHINE

- Inkl. 1x gelenkhöhle, garde, teighaken und mischarm
- Teighaken: verwenden Sie diese nicht für schwere Brotteige zum
- Mischarm: wird im Allgemeinen für dünne Rührteige, Torten und Kartoffelpüree, wie Füllungen und vorzugweise auf mittlerer Geschwindigkeit verwendet Mitte.
- Garde: wird am besten für Schlagsahne/Schlagobers und zum Eischneeschlagen und vorzugsweise auf hoher Geschwindigkeit verwendet hoch

PLANETARY MIXER

- Incl. 1x bowl, whisk, dough-hook and flat mixingarm
- Dough-hook: absolutely not to be used for heavy dough, such as bread and pizza dough. Recommended speed: low speed
- Flat mixingarm: to be used for thin batter, such as cake mix, icings, fillings and mashed potato. Recommended speed: mid speed
- Whisk: to be used for light mixes, such as eggs and whipped cream. Recommended speed: mid or high speed

MIXEUR PLANÉTAIRE

- Incl. 1x bol, fouet, pâtecrochet et bras à mélanger
- Pâtecrochet: à ne pas utiliser pour les pâte épaisse, comme la pâte à pain et la pâte à pizza. Vitesse recommandée: faible
- Bras à mélanger: à utiliser pour les pâtes légères , telles que les mélanges pour gâteaux / biscuits, les glaçages, les fourrages et la purée. Vitesse recommandée: moyenne
- Fouet: à utiliser pour les mélanges légers, tels que les œufs et la crème fouettée. Vitesse recommandée: moyenne ou élevée

BOWL FOR PLANETARY MIXER

KOM TBV PLANEETMENGER
GELENKHÖHLE FUR PLANETEN-TEIGMASCHINE
BOWL FOR PLANETARY MIXER
BOL POUR MIXEUR PLANÉTAIRE



SS

	7455.0120	7455.0122	7455.0124
	> 7455.0100	> 7455.0105	> 7455.0110
	✓	✓	✓
KG	1	1	1

WHISK FOR PLANETARY MIXER

BOLGARDE TBV PLANEETMENGER
GARDE FÜR PLANETEN-TEIGMASCHINE
WHISK FOR PLANETARY MIXER
FOUET POUR MIXEUR PLANÉTAIRE



SS

	7455.0125	7455.0127	7455.0129
	> 7455.0100	> 7455.0105	> 7455.0110
	✓	✓	✓
KG	1	1	1

DOUGH-HOOK FOR PLANETARY MIXER

DEEGHAAK TBV PLANEETMENGER
TEIGHAKEN FÜR PLANETEN-TEIGMASCHINE
DOUGH-HOOK FOR PLANETARY MIXER
PÂTECROCHET POUR PLANÉTAIRE



ALUMINIUM

	7455.0130	7455.0132	7455.0134
	> 7455.0100	> 7455.0105	> 7455.0110
	✓	✓	✓
KG	1	1	1

FLAT MIXINGARM FOR PLANETARY MIXER

PLATTE MENGARM TBV PLANEETMENGER
MISCHARM FÜR PLANETEN-TEIGMASCHINE
FLAT MIXINGARM FOR PLANETARY MIXER
BRAS À MÉLANGER POUR PLANÉTAIRE



ALUMINIUM

	7455.0135	7455.0137	7455.0139
	> 7455.0100	> 7455.0105	> 7455.0110
	✓	✓	✓
KG	1	1	1

PLANETARY MIXER







	7455.0100	7455.0105	7455.0110
H L	485 x 410 x 635	560 x 540 x 765	700 x 620 x 1200
	230 V / 0,5 kW	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,5 kW
Ltr	10 L	20 L	30 L
	91 - 200 - 300	97 - 220 - 316	93 - 167 - 285
KG	76	107	208

PLANEETMENGER

- Incl. 1x kom, bolgarde, deeghaak en platte mengarm
- Deeghaak: absoluut niet gebruiken voor zwaar deeg, zoals brooddeeg en pizzadeeg. Aanbevolen snelheid: laag
- Platte mengarm: te gebruiken voor dun beslag, zoals cakemix, glazuren, vullingen en puree. Aanbevolen snelheid: middel
- Bolgarde: te gebruiken voor lichte mixen, zoals eieren en slagroom. Aanbevolen snelheid: middel of hoog

PLANETEN-TEIGMASCHINE

- Inkl. 1x gelenkhöhle, garde, teighaken und mischarm
- Teighaken: verwenden Sie diese nicht für schwere Brotteige zum
- Mischarm: wird im Allgemeinen für dünne Rührteige, Torten und Kartoffelpüree, wie Füllungen und vorzugweise auf mittlerer Geschwindigkeit verwendet Mitte.
- Garde: wird am besten für Schlagsahne/Schlagobers und zum Eischneeschlagen und vorzugsweise auf hoher Geschwindigkeit verwendet hoch

PLANETARY MIXER

- Incl. 1x bowl, whisk, dough-hook and flat mixingarm
- Dough-hook: absolutely not to be used for heavy dough, such as bread and pizza dough. Recommended speed: low speed
- Flat mixingarm: to be used for thin batter, such as cake mix, icings, fillings and mashed potato. Recommended speed: mid speed
- Whisk: to be used for light mixes, such as eggs and whipped cream. Recommended speed: mid or high speed

MIXEUR PLANÉTAIRE

- IIncl. 1x bol, fouet, pâtecrochet et bras à mélanger
- Pâtecrochet: à ne pas utiliser pour les pâte épaisse, comme la pâte à pain et la pâte à pizza. Vitesse recommandée: faible
- Bras à mélanger: à utiliser pour les pâtes légères , telles que les mélanges pour gâteaux / biscuits, les glaçages, les fourrages et la purée. Vitesse recommandée: moyenne
- Fouet: à utiliser pour les mélanges légers, tels que les œufs et la crème fouettée. Vitesse recommandée: moyenne ou élevée

KITCHEN MACHINE





	7013.0130	7013.0132
H L	210 x 360 x 400	232 x 400 x 420
	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,33 kW
Ltr	5 L	7 L
gr.	500	700
	✓	✓
KG	26	29

KEUKENMACHINE

- Incl. 1x kom, bolgarde, deeghaak en platte mengarm
- Deeghaak: absoluut niet gebruiken voor zwaar deeg, zoals brooddeeg en pizzadeeg. Aanbevolen snelheid: laag
- Platte mengarm: te gebruiken voor dun beslag, zoals cakemix, glazuren, vullingen en puree. Aanbevolen snelheid: middel
- Bolgarde: te gebruiken voor lichte mixen, zoals eieren en slagroom. Aanbevolen snelheid: middel of hoog

KÜCHENMASCHINE

- Inkl. 1x gelenkhöhle, garde, teighaken und mischarm
- Teighaken: verwenden Sie diese nicht für schwere Brotteige zum
- Mischarm: wird im Allgemeinen für dünne Rührteige, Torten und Kartoffelpüree, wie Füllungen und vorzugweise auf mittlerer Geschwindigkeit verwendet Mitte.
- Garde: wird am besten für Schlagsahne/Schlagobers und zum Eischneeschlagen und vorzugsweise auf hoher Geschwindigkeit verwendet hoch

KITCHEN MACHINE

- Incl. 1x bowl, whisk, dough-hook and flat mixingarm
- Dough-hook: absolutely not to be used for heavy dough, such as bread and pizza dough. Recommended speed: low speed
- Flat mixingarm: to be used for thin batter, such as cake mix, icings, fillings and mashed potato. Recommended speed: mid speed
- Whisk: to be used for light mixes, such as eggs and whipped cream. Recommended speed: mid or high speed

BATTEUR MELANGEUR

- Incl. 1x bol, fouet, pâtecrochet et bras à mélanger
- Pâtecrochet: à ne pas utiliser pour les pâte épaisse, comme la pâte à pain et la pâte à pizza. Vitesse recommandée: faible
- Bras à mélanger: à utiliser pour les pâtes légères , telles que les mélanges pour gâteaux / biscuits, les glaçages, les fourrages et la purée. Vitesse recommandée: moyenne
- Fouet: à utiliser pour les mélanges légers, tels que les œufs et la crème fouettée. Vitesse recommandée: moyenne ou élevée

REFRIGERATED BAKERY COUNTER

60 mm



7950.0420			
H L	1510 x 800 x 1365	Ltr	428 L
H L	945 x 680 x 560	°C	+2 / +8°C
	230 V / 0,19 kW		R 290
GN	4x 1/1 GN pan	dB	42
KG	130		2x 600 x 400

BAKKERSKOELWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster en geleidersets per deur
- Cap. 10 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 55 mm
- Rechte glasopzet
- Incl. schuifruitjes aan de bedieningskant

BÄCKEREI KÜHLTISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 10 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 55 mm
- Gerade Glasaufsatz
- Inkl. Schiebe Glastüren an der Bedienung Seite

REFRIGERATED BAKERY COUNTE

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grid and set guides per door
- Cap. 10 guides per door
- Space between guides 55 mm
- Straight glass cover
- Incl. sliding glass doors on the operating side

TABLE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- Straight glass cover
- Cap. 10 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 55 mm
- Structure en verre droite
- Incl. portes coulissantes du côté commande

7020.1210	
	Grids
EN	600 x 400

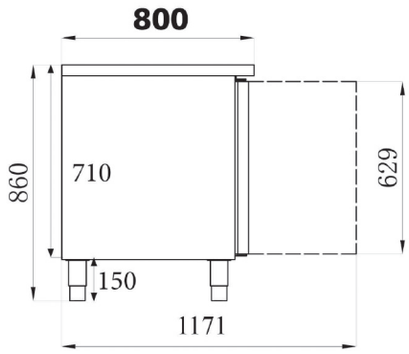
7451.0010	
	Castors set, 4x

7451.0255	
	Set guides
KG	1

REFRIGERATED BAKERY COUNTER

60 mm







7450.1215			
H L	1510 x 800 x 860	Ltr	428 L
H L	945 x 680 x 560	°C	+2 / +8°C
	300 V / 0,34 kW		R 600 A
KG	155	dB	50

7450.1220			
H L	2020 x 800 x 850	Ltr	635 L
H L	1455 x 680 x 560	°C	+2 / +8°C
	300 V / 0,34 kW		R 600 A
KG	170	dB	50

BAKKERSKOEL-WERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 roosters per deur

BÄCKEREI KÜHLTISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter hinter jeden Tür

REFRIGERATED BAKERY COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids per door

TABLE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles par porte inclus

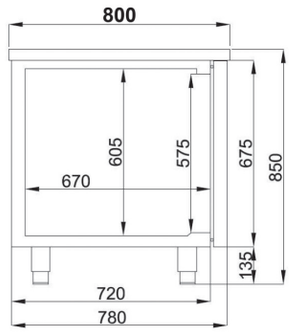
7020.1210	
	Grids
EN	600 x 400

7451.0255	
	Set guides
KG	1

REFRIGERATED BAKERY COUNTER

50 mm







7489.5250			
H L	1550 x 800 x 850	Ltr	380 L
	230 V / 0,17 kW	°C	-2 / +8°C
EN	6x 600 x 400		R 290
KG	159	dB	40

7489.5255			
H L	2100 x 800 x 850	Ltr	615 L
	230 V / 0,2 kW	°C	-2 / +8°C
EN	9x 600 x 400		R 290
KG	260	dB	40

BAKKERSKOEL-WERKBANK

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters per deur
- Cap. 8 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 60 mm

BÄCKEREI KÜHLTISCH

- Isolierschicht 50 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter hinter jeden Tür
- Für maximal 8 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 60 mm

REFRIGERATED BAKERY COUNTER

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids per door
- Cap. 8 guides per door
- Space between guides 60 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles par porte inclus
- Cap. 8 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 60 mm

7020.1210	
	Grids
EN	600 x 400

7489.0905	
	Castors set, 5x

7489.0528	
	Drawer set

7489.0529	
	Drawer set

7020.0600	
	Pizza dough container
EN	600 x 400 x 70

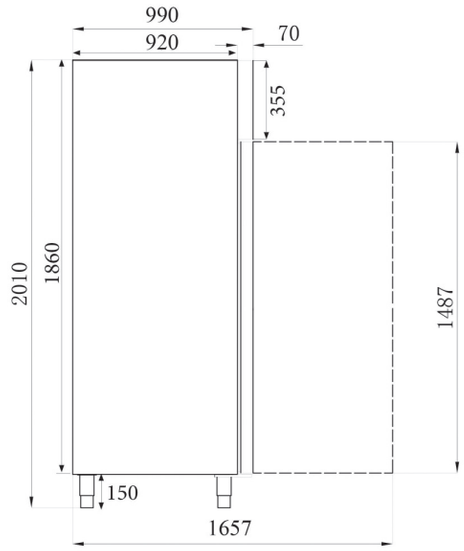
	Door lock

60Hz

REFRIGERATED/FREEZED BAKERY CABINET

60 mm





7450.1205			
REFRIGERATED			
H L	740 x 990 x 2010	Ltr	737 L
H L	624 x 860 x 1400	°C	+2 / +8°C
	300 V / 0,43 kW		R 290
KG	170	dB	48

7450.1210			
FREEZED			
H L	740 x 990 x 2010	Ltr	737 L
H L	624 x 860 x 1400	°C	-18 / -22°C
	300 V / 0,63 kW		R 290
KG	161	dB	48

BAKKERSKOEL- / VRIESKAST

- Isolatie 60 mm.
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Cap. 10 geleiders

BÄCKEREI KÜHL- / TIEFKÜHLSCHRANK

- Isolierschicht 60 mm.
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Für maximal 10 Führungsschienen

REFRIGERATED/FREEZED BAKERY CABINET

- Insulation 60 mm.
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Cap. 10 guides per door

RÉFRIGÉRATEUR/ CONGÉLATEUR PÂTISSERIE

- Isolation 60 mm.
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- Cap. 10 Glissières par porte

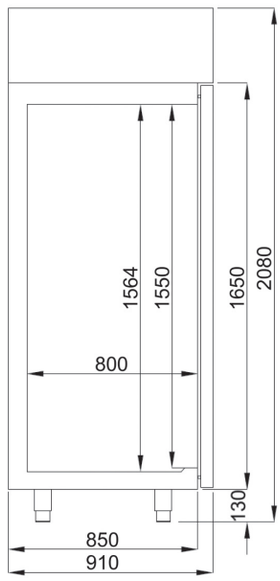
7450.0508	
	Grids
L	600 x 800

7451.0240	
	Set guides
KG	1

REFRIGERATED/FREEZED BAKERY CABINET

LED 60 mm





7489.5190

REFRIGERATED

H L	800 x 910 x 2080	°C	-2 / +8°C
	230 V / 0,30 kW		R 290
Ltr	850 L	dB	45
KG	169		

7489.5195

FREEZED

H L	800 x 910 x 2080	°C	-10 / -22°C
	230 V / 0,6 kW		R 290
Ltr	850 L	dB	60
KG	176		

BAKKERSKOEL- / VRIESKAST

Monoblock

- Isolatie 60 mm.
- Omgevingstemp. +32°C
- Cap. 14 geleiders
- Ruimte tussen geleiders 45 mm.

BÄCKEREI KÜHL- / TIEFKÜHLSCHRANK

Monoblock

- Isolierschicht 60 mm.
- Umgebungstemp. +32°C
- Für maximal 14 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 45 mm

REFRIGERATED/FREEZED BAKERY CABINET

Monoblock

- Insulation 60 mm.
- Ambient temp. +32°C
- Cap. 14 guides per door
- Space between guides 45 mm.

RÉFRIGÉRATEUR/ CONGÉLATEUR PÂTISSERIE

Monoblock

- Isolation 60 mm.
- Temp. ambiente +32°C
- Cap. 14 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 45 mm

7489.0905



Castors set, 5x

7020.0600



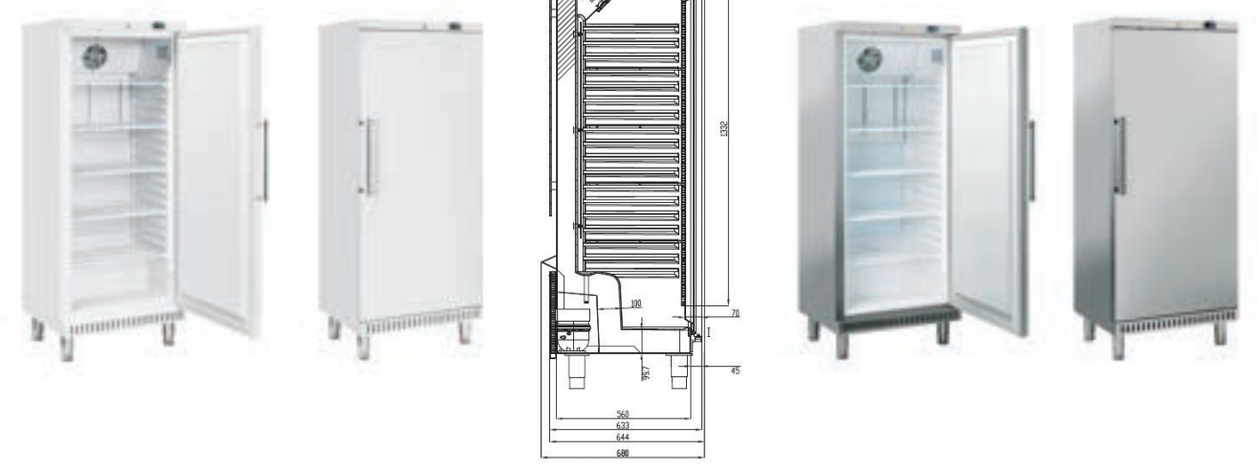
Pizza dough container

EN 600 x 400 x 70

60Hz

REFRIGERATED BAKERY CABINET

LED 70 mm



7455.1705

WHITE

H L	740 x 680 x 1800	Ltr	265 L
H L	610 x 475 x 1460	°C	+2 / +8°C
	230 V / 0,18 kW		R 600 A
KG	117		4x EN 600x400 / 1x 600x245

7455.1715

OUT OF PROGRAM

STAINLESS STEEL

H L	740 x 680 x 1800	Ltr	265 L
H L	610 x 475 x 1460	°C	+2 / +8°C
	230 V / 0,18 kW		R 600 A
KG	114		4x EN 600x400 / 1x 600x245

BAKKERSKOELKAST

- Isolatie 70 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 4 roosters 600 x 400

BÄCKEREI KÜHLSCHRANK

- Isolierschicht 70 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 4 Gitter 600 x 400

REFRIGERATED BAKERY CABINET

- Insulation 70 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 4 grids 600 x 400

RÉFRIGÉRATEUR PÂTISSERIE

- Isolation 70 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 4 Grilles 600 x 400

7455.1731

Grids > 7455.1705 - 1715

EN 600 x 400

7455.1732

Grids > 7455.1705 - 1715

EN 600 x 245

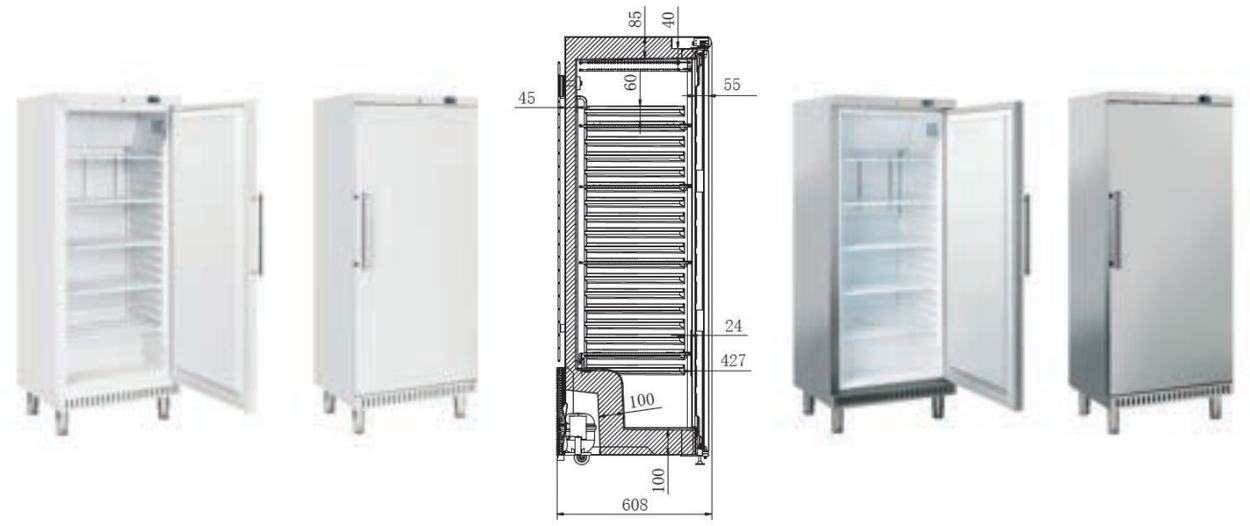
7455.1733

Castors set, 4x

FREEZED BAKERY CABINET

LED

70 mm



7455.1725			
WHITE			
H L	740 x 680 x 1800	Ltr	265 L
H L	610 x 475 x 1460	°C	-18 / -22°C
	230 V / 0,22 kW		R 290
KG	115		4x EN 600 x 400

7455.1730			
STAINLESS STEEL			
H L	740 x 680 x 1800	Ltr	265 L
H L	610 x 475 x 1460	°C	-18 / -22°C
	230 V / 0,22 kW		R 290
KG	115		4x EN 600 x 400

OUT OF PROGRAM

BAKKERSVRIESKAST

- Isolatie 70 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 4 roosters 600 x 400

BÄCKEREI TIEFKÜHLSCHRANK

- Isolierschicht 70 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 4 Gitter 600 x 400

FREEZED BAKERY CABINET

- Insulation 70 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 4 grids 600 x 400

CONGÉLATEUR PÂTISSERIE

- Isolation 70 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 4 Grilles 600 x 400

7455.1733	
	Castors set, 4x

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE



	7487.0165	7487.0170	7487.0175	7487.0180
H L	428 x 386 x 885	428 x 386 x 885	428 x 386 x 960	428 x 386 x 1100
	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,18 kW
Ltr	68 L	68 L	78 L	98 L
°C	0/+12°C	0/+12°C	0/+12°C	0/+12°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
KG	35	35	36	41

7487.0181	
	Grids

7487.0182	
	Set clips for grid

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE

LED



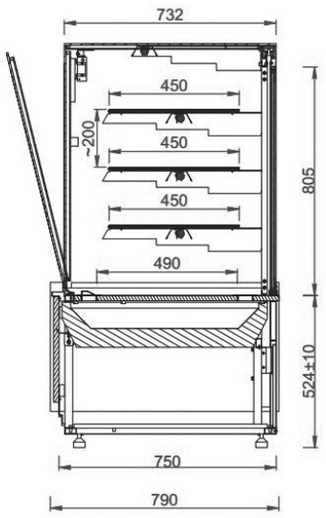


	7487.0080	7487.0160
		ROTEREND | ROTIERENDE | ROTATING | ROTATIVE
H L	480 x 480 x 1030	450 x 450 x 983
	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,19 kW
Ltr	100 L	72 L
°C	+2/+8°C	0 /+10°C
	R 600 A	R 600 A
	3x	4x
KG	55	55

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE

LED





7486.0090	7486.0095

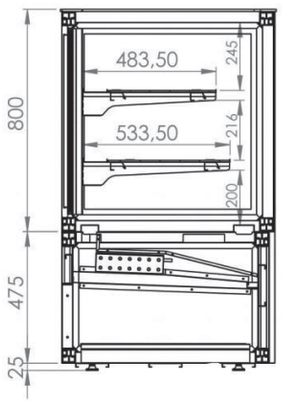
NERO

H L	937 x 800 x 1400	1437 x 800 x 1400
	230 V / 0,42 kW	230 V / 0,62 kW
°C	+4/+12°C	+4/+12°C
	R 290	R 290

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE

40 mm | LED







NEW!

	7489.5450	7489.5455	7489.5460	7489.5465	7489.5470
H L	800 x 780 x 1300	1000 x 780 x 1300	1200 x 780 x 1300	1600 x 780 x 1300	2000 x 780 x 1300
	230 V / 0,35 kw	230 V / 0,4 kw	230 V / 0,45 kw	230 V / 0,5 kw	230 V / 0,55 kw
°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C
Ltr	300 L	375 L	450 L	600 L	750 L
	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
KG	100	105	110	115	120

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE

LED 2x





	7487.0015	7487.0020	7487.0025
H L	915 x 675 x 1210	1215 x 675 x 1210	1515 x 675 x 1210
	230 V / 0,48 kW	230 V / 0,49 kW	230 V / 0,5 kW
Ltr	270 L	370 L	470 L
°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
KG	172	198	224

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE

LED 2x





7450.0820	7450.0825
900 x 680 x 1200	1200 x 680 x 1200
230 V / 0,33 kW	230 V / 0,34 kW
190 L	257 L
+2/+8°C	+2/+8°C
R 290	R 290
150	191





7450.0830	7450.0835
1500 x 680 x 1200	2000 x 680 x 1200
230 V / 0,35 kW	230 V / 0,51 kW
324 L	436 L
+2/+8°C	+2/+8°C
R 290	R 290
245	360

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE







7487.0220	
H L	650 x 805 x 1445
	230 V / 0,46 kW
Ltr	300 L
°C	+2/+8°C
	R 600 A
	LED
	3x
KG	158

7305.0005	
H L	1415 x 730 x 1490
	230 V / 2,5 kW
Ltr	345 + 300 L
°C	+4/+12°C
	R 452 A
	LED
	2x
KG	268

7487.0225	
H L	685 x 874 x 419
	230 V / 0,11 kW
Ltr	128 L
°C	+2/+12°C
	R 600 A
	✗
	1x
KG	45

COLD DISPLAY

KOELVITRINE | KÜHLVITRINE | COLD DISPLAY | VITRINE RÉFRIGÉRÉE

LED 2x





7450.0800	7450.0805
900 x 680 x 1200	1200 x 680 x 1200
230 V / 0,33 kW	230 V / 0,34 kW
175 L	236 L
+2/+8°C	+2/+8°C
R 290	R 290
150	191





7450.0810	7450.0815
1500 x 680 x 1200	2000 x 680 x 1200
230 V / 0,35 kW	230 V / 0,51 kW
298 L	400 L
+2/+8°C	+2/+8°C
R 290	R 290
245	360

DESSERT SHOW DISPLAY

GEBAKSVITRINE | GEBÄCKVITRINE | DESSERT SHOW DISPLAY | VITRINE DE PÂTISSERIE





	7450.0600
H L	1110 x 510 x 550
H L	770 x 430 x 460
	230 V / 0,34 kW
Ltr	150 L
°C	+2/+12°C
	R 600 A
	1x
KG	58

	7450.0745	7450.0750
H L	706 x 706 x 1300	706 x 706 x 1800
H L	638 x 632 x 578	638 x 632 x 1180
	230 V / 0,28 kW	230 V / 0,48 kW
Ltr	268 L	468 L
°C	+2/+10°C	+2/+10°C
	R 290	R 290
GN	2x 1/1 GN	4x 1/1 GN
KG	96	160

7451.0230	
	Grids
>	7450.0600

7487.0182	
	Set clips for grid
>	7450.0600

GEBAKSVITRINE

GEBÄCKVITRINE

DESSERT SHOW DISPLAY

VITRINE DE PÂTISSERIE

DESSERT SHOW DISPLAY

LED





	7450.0840	7450.0845
H L	650 x 650 x 1500	650 x 650 x 1950
H L	500 x 590 x 880	500 x 590 x 1330
	230 V	230 V
Ltr	280 L	400 L
°C	+2/+8ºC	+2/+8ºC
	R 290	R 290
	4x	5x
KG	180	209

DESSERT SHOW DISPLAY

GEBAKSVITRINE | GEBÄCKVITRINE | DESSERT SHOW DISPLAY | VITRINE DE PÂTISSERIE

LED





	7489.5385	7489.5395
	GEKOELD | GEKÜHLT REFRIGERATED | RÉFRIGÉRÉE	TBV CHOCOLADE | FÜR SCHOKOLAD FOR CHOCOLATE | POUR CHOCLAT
H L	800 x 660 x 1870	800 x 660 x 1870
	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,55 kW
Ltr	400 L	400 L
°C	+2/+10°C	+14/+16°C
	R 290	R 290
	5x	5x
KG	140	140

Art. 1 Toepasselijkheid van deze voorwaarden

1.1 In deze algemene voorwaarden wordt onder verkoper verstaan de gebruiker van de algemene voorwaarden, Combisteel BV te Houten en de aan deze vennootschap gelieerde vennootschappen.

1.2 Deze algemene verkoopvoorwaarden zijn van toepassing op de totstandkoming, de inhoud en de uitvoering van alle na 1 januari 2002 gesloten overeenkomsten tussen verkoper en de wederpartij en voorts op alle door verkoper na 1 januari 2002 uitgebrachte offertes. Op voordien gesloten overeenkomsten en uitgebrachte offertes zijn de voor 1 januari 2002 geldende algemene verkoopvoorwaarden van toepassing.

Art. 2 Offertes

2.1 Alle offertes van verkoper zijn vrijblijvend, tenzij deze een termijn voor aanvaarding bevatten.

2.2 Indien een offerte van verkoper een vrijblijvend aanbod bevat en dit door de wederpartij wordt aanvaard, heeft verkoper het recht het aanbod onverwijld na ontvangst van de aanvaarding te herroepen.

2.3 Alle bij een aanbod verstrekte informatie en/of specificaties inzake maten, gewichten, inhoud, capaciteit e.d. gelden altijd bij benadering. Deze informatie en/of specificaties zijn voor verkoper slechts bindend indien dit uitdrukkelijk schriftelijk is bevestigd. Alle bij een aanbod verstrekte gegevens en/of informatie blijft eigendom van verkoper en dient op eerste verzoek geretourneerd te worden.

2.4 De wederpartij draagt het risico van de niet-juiste uitvoering van de door hem bij zijn opdracht of latere wijzigingen van zijn opdracht opgegeven aanwijzingen en specificaties indien deze niet schriftelijk aan verkoper ter kennis zijn gebracht.

2.5 Eventueel later gemaakte aanvullende afspraken of wijzigingen alsmede (mondelinge) afspraken en/of toezeggingen door personeel van verkoper of namens verkoper gedaan door onze verkopers, agenten, vertegenwoordigers of andere tussenpersonen, binden verkoper slechts indien deze door verkoper schriftelijk zijn bevestigd.

Art. 3 Prijzen

3.1 Tenzij anders vermeld geschieden alle prijsopgaven onder voorbehoud van prijswijziging.

3.2 Tenzij anders vermeld zijn de prijzen:
- gebaseerd op de tijdens de offerte respectievelijk orderdatum geldende hoogte van inkoopprijzen, lonen, loonkosten, sociale- en overheidslasten, vrachten, assurantiepremies en andere kosten;
- exclusief de aanlegkosten van leidingen alsmede van hak-, breek-, metsel-, timmer-, stucadoors-, schilder-, behangers-, herstel- of andere bijkomende werkzaamheden;
- exclusief de kosten van het bedrijfsklaar opstellen daaronder begrepen de aansluiting van de apparatuur aan de leidingen;
- gebaseerd op levering af bedrijf verkoper, magazijn of andere opslagplaats;
- exclusief BTW, invoerrechten, andere belastingen, heffingen en rechten;
- exclusief de kosten van verpakkingen, in- en uitlading, vervoer en verzekering;
- vermeld in Nederlandse valuta, waarbij eventuele koerswijzigingen worden doorberekend.

3.3 Bij stijging van de kosten van materialen, halffabrikaten of diensten die voor de uitvoering van de overeenkomst nodig zijn, van lonen, van werkgeverslasten sociale verzekering, bij aanzienlijke wijziging in valutaverhoudingen, één en ander nadat de overeenkomst tussen partijen tot stand is gekomen, is verkoper gerechtigd de overeengekomen prijzen dienovereenkomstig te verhogen.

Art. 4 Levering en levertijd

4.1 Tenzij anders overeengekomen geschiedt levering af bedrijf verkoper. Franco levering geschiedt alleen – tenzij anders is overeengekomen – bij leveringen binnen Nederland, met uitzondering van de Waddeneilanden, vanaf een factuurbedrag van € 1.000,- exclusief BTW.

4.2 De overeengekomen leveringstermijnen zullen nimmer zijn te beschouwen als fatale termijn, tenzij uitdrukkelijk anders is overeengekomen. Bij niet-tijdige aflevering dient de wederpartij derhalve verkoper schriftelijk in gebreke te stellen.

4.3 Verkoper is gerechtigd om te leveren in gedeelten (deelleveranties), welke verkoper afzonderlijk kan factureren; betaling door de wederpartij dient alsdan plaats te vinden overeenkomstig het hierna bepaalde inzake "Betaling".

4.4 Indien de wederpartij de zaken van de vervoerder aanneemt, geldt zulks als bewijs dat de emballage in goede staat is, tenzij door de wederpartij een aantekening van het tegendeel is vermeld op de vrachtbrief of het ontvangstbewijs.

4.5 Indien de zaken na het verstrijken van de overeengekomen leveringstijd door de wederpartij niet zijn afgenomen, staan deze zaken voor zijn rekening en risico te zijner beschikking opgeslagen. Na een periode van 4 weken na het verstrijken van de overeengekomen leveringstijd is verkoper gerechtigd de overeenkomst door middel van een buitengerechtelijke verklaring te ontbinden en staat het verkoper vrij deze zaken te verkopen. De hiermee gepaard gaande kosten en de eventuele minderopbrengst van deze zaken komen voor rekening van de wederpartij. De opslagkosten bedragen 8% per maand, te berekenen over de factuurwaarde.

4.6 Voor goederen welke op termijn (is afname voor een bepaalde datum) worden geleverd, kan verkoper betaling vooraf verlangen.

Art. 5 Afwijkingen/stempels

5.1 Met betrekking tot de hoeveelheid af te leveren goederen wordt een afwijking van 5% meer of minder toegelaten.

5.2 Met betrekking tot goederen welke speciaal aangemaakt of bestempeld moeten worden, of op andere wijze van een merk- of kenteken moeten worden voorzien is een afwijking van 10% meer of minder toegelaten.

5.3 Gegevens omtrent maten, inhoud, gewicht e.d. gelden slechts bij benadering.

5.4 De eventueel vervaardigde stempels, gravures e.d., welke noodzakelijk zijn voor het opbrengen van een decor, naam of merkteken blijven eigendom van de betreffende fabrikant en worden niet meegeleverd. De vervaardigingskosten worden in rekening gebracht.

Art. 6 Transport

6.1 Verkoper zal, de aard van de te vervoeren zaken in aanmerking nemend, de meest gebruikelijke route en de meest gebruikelijke wijze van verzending kiezen. Verkoper zal zoveel mogelijk met de wensen van koper rekening houden. Hierdoor veroorzaakte extra kosten zijn voor rekening van de wederpartij. Voor hieruit voortvloeiende vertraging is verkoper niet aansprakelijk.

6.2 Het transport van de goederen geschiedt in beginsel steeds voor rekening en risico van de wederpartij, zelfs dan wanneer de vervoerder vordert dat op vrachtbrieven, vervoeradressen e.d. de clausule voorkomt dat alle vervoersschaden voor rekening en risico van de afzender zijn.

Art. 7 Betaling

7.1 Betaling dient te geschieden netto-contant ten tijde en ter plaatse van de aflevering; verkoper is gerechtigd van de weder partij een deelbetaling bij opdracht te verlangen.

7.2 Indien tussen partijen schriftelijk is overeengekomen dat betaling kan geschieden door middel van storting of

overmaking op een door verkoper aangewezen bank- of Postbankrekening, dient betaling te geschieden binnen acht dagen na factuur datum.

7.3 De wederpartij kan zich alleen dan op verrekening beroepen, indien hetzij zijn vordering door verkoper wordt erkend, hetzij de gegrondheid van die vordering op eenvoudige wijze is vast te stellen.

7.4 Iedere betaling van de wederpartij strekt primair ter voldoening van de door hem verschuldigde interest alsmede van de door verkoper gemaakte invorderingskosten en/of administratiekosten en worden daarna in mindering gebracht op de oudste openstaande rekening.

Art. 8 Te late betaling

8.1 Indien de wederpartij de overeengekomen betalingstermijn overschrijdt is de wederpartij van rechtswege in verzuim en is verkoper gerechtigd de wettelijke rente + 2% in rekening te brengen. Voorts zal de wederpartij redelijkerwijs noodzakelijke kosten ter verkrijging van voldoening buiten rechte verschuldigd zijn, waarbij verkoper zal hanteren het incassotarief zoals dat is opgenomen in het door de Nederlandse Orde van Advocaten gehanteerde calculatieschema voor advocaten-declaraties. Indien de incasso van de vordering door verkoper in handen van een advocaat wordt gegeven, zal de wederpartij de door de advocaat aan de verkoper in rekening te brengen kosten moeten vergoeden.

8.2 Indien:
a. de wederpartij in verzuim is en/of
b. verkoper goede gronden heeft te vrezen, dat de wederpartij niet of niet-tijdig aan zijn betalingsverplichting zal voldoen: zal verkoper, zonder tot enige schadevergoeding gehouden te zijn, en onverminderd alle hem verder toekomende rechten, gerechtigd zijn:
   a. vooruitbetaling of zekerheidstelling te verlangen;
   b. de uitvoering van de verkoopovereenkomst geheel of gedeeltelijk op te schorten;
   c. de overeengekomen betalingstermijnen, al dan niet in andere overeenkomsten, te herroepen, waardoor alle (overige) openstaande vorderingen onmiddellijk opeisbaar worden;
   d. zijn verplichtingen uit alle andere overeenkomsten met koper op te schorten. Verkoper zal slechts tot de bovengenoemde maatregelen gerechtigd zijn voorzover de (gevreesde) tekortkoming van de wederpartij deze maatregelen rechtvaardigt.

Art. 9 Overmacht

9.1 Tekortkomingen van verkoper in de uitvoering van de overeenkomst kunnen niet aan hem worden toegerekend, indien zij niet te wijten zijn aan zijn schuld, noch krachtens de wet, de overeenkomst of in het verkeer geldende opvattingen voor zijn rekening komen.

9.2 Onder overmacht wordt in ieder geval verstaan:
- de omstandigheid dat verkoper een prestatie die van belang is in verband met de door hem zelf te leveren prestatie niet, niet-tijdig of niet-behoorlijk geleverd krijgt;
- stakingen;
- storingen in het verkeer;
- overheidsmaatregelen die verkoper verhinderen zijn verplichtingen tijdig dan wel deugdelijk na te komen;
- bovenmatig ziekteverzuim.

9.3 Indien aflevering/afname door overmacht langer dan één maand wordt vertraagd is ieder der partijen -onder uitsluiting van verdere rechten- bevoegd de verkoopovereenkomst te ontbinden volgens de wet.

9.4 De in artikel 9.3. genoemde termijn van één maand is zoveel korter of langer naarmate één van partijen aantoont dat naar maatstaven van redelijkheid en billijkheid ontbinding op een eerder of later tijdstip gerechtvaardigd is.

9.5 Indien verkoper bij het intreden van de overmacht al gedeeltelijk aan zijn verplichtingen heeft voldaan, of slechts gedeeltelijk aan zijn verplichtingen kan voldoen, is hij gerechtigd het reeds geleverde c.q. het leverbare deel afzonderlijk te factureren en is de wederpartij gehouden deze factuur te voldoen als betrof het een afzonderlijk contract. Dit geldt echter niet als het reeds geleverde c.q.leverbare deel geen zelfstandige waarde heeft.

Art. 10 - Garantie

10.1 Met inachtneming van hetgeen elders in deze voorwaarden is bepaald, staat verkoper in voor de deugdelijkheid alsmede de kWaliteit van de door hem geleverde, verwerkte en gebruikte materialen.

10.2 Indien de wederpartij genoegzaam heeft aangetoond of bewezen dat de geleverde zaak (zaken) of de geleverde materialen niet voldoen aan de in het normale verkeer daaraan te stellen eisen, zal verkoper de, als gevolg daarvan, ontstane gebreken kosteloos herstellen, tenzij verkoper verkiest de geleverde zaak (zaken) of de geleverde materialen te vervangen.

10.3 Garantie wordt slechts verstrekt indien en voorzover een garantie schriftelijk is overeengekomen.

10.4 Verkoper zal slechts uitvoering geven aan zijn garantieverplichtingen indien en voorzover de betreffende zaken en/of materialen zich binnen de landsgrenzen van Nederland bevinden.

10.5 Op gebruikte apparatuur wordt nimmer garantie verstrekt.

10.6 Glasbreuk, gebreken ontstaan door normale slijtage, onoordeelkundige behandeling of gebruik voor andere dan normale (bedrijfs)doeleinden, onvoldoende onderhoud en gebreken die zich voordoen na wijziging of reparatie door of namens de wederpartij zelf of door derden, blijven buiten de garantie.

10.7 Indien in het kader van de uitvoering van de garantieverplichting verkoper onderdelen vervangt, worden de te vervangen onderdelen eigendom van verkoper.

10.8 Indien koper het gekochte heeft meegenomen naar het buitenland is koper gehouden het geleverde op zijn kosten te (doen) bezorgen op het adres van verkoper.

10.9 Wanneer verkoper zijn uit deze bepaling voortvloeiende verplichtingen nakomt, heeft hij aan al zijn verplichtingen jegens de wederpartij voldaan en is hij nimmer aansprakelijk voor de door de wederpartij geleden schade.

Art. 11 - Reclames

11.1 De wederpartij dient binnen één dag na aflevering te onderzoeken of de afgeleverde zaken aan de verkoopovereenkomst beantwoorden.

11.2 De wederpartij kan er geen beroep op doen dat de afgeleverde zaken niet aan de verkoopovereenkomst beantwoorden, indien hij het onderzoek als bedoeld in artikel 11.1 nalaat of verkoper niet binnen de hierna genoemde termijnen van de gebreken in kennis stelt.

11.3 Zichtbare gebreken dienen binnen vijf dagen na ontvangst van de zaken, verborgen gebreken onmiddellijk nadat de wederpartij ze heeft ontdekt, doch uiterlijk 6 maanden na aflevering van de zaken schriftelijk te worden gemeld bij verkoper.

11.4 Klachten moeten schriftelijk worden ingediend onder vermelding van de bestelgegevens, factuur- en vrachtbriefnummers.

11.5 Gereclameerde zaken mogen alleen worden teruggezonden met uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van verkoper.

11.6 Ingeval van gegronde en correct ingediende klachten is verkoper, zulks te zijner keuze, rekening houdend met de belangen van de weder partij en de aard van de klacht, verplicht tot:
a. aflevering van het ontbrekende; of
b. verlening van een prijskorting; of
c. herstel van de afgeleverde zaken; of

d. vervanging van de afgeleverde zaken; of
e. restitutie van de koopprijs tegen teruggave van de afgeleverde zaken.

11.7 Verkoper zal deze keuze binnen een redelijke termijn na correcte melding van de klacht door de wederpartij doen en vervolgens zijn verplichtingen binnen een redelijke termijn nakomen, bij gebreke hiervan is de wederpartij bevoegd tussen bovengenoemde verplichtingen van verkoper te kiezen.

11.8 Wanneer verkoper zijn uit artikel 11.6 of 11.7 voortvloeiende verplichtingen nakomt, heeft hij aan al zijn verplichtingen jegens de wederpartij voldaan en is hij nimmer aansprakelijk voor de door de wederpartij geleden schade.

Art. 12 - Aansprakelijkheid

12.1 Verkoper is jegens koper uitsluitend op de volgende wijze aansprakelijk:
- Voor schade als gevolg van een gebrek in het geleverde is verkoper slechts aansprakelijk voorzover hij hiertegen is verzekerd, dan wel gezien de in de branche geldende gebruiken, verzekerd had behoren te zijn, tot maximaal het bedrag van de verzekeringsuitkering;
- Voor schade als gevolg van niet tijdige aflevering is verkoper niet aansprakelijk;
- Voor schade in andere gevallen is de aansprakelijkheid van verkoper beperkt tot de door de wederpartij geleden schade die het rechtstreeks en uitsluitend gevolg is van schuld van verkoper. Deze schade komt slechts voor vergoeding in aanmerking indien verkoper hiertegen verzekerd is, danwel redelijkerwijs, gezien de in de branche geldende gebruiken, verzekerd had behoren te zijn, tot maximaal het bedrag van de verzekeringsuitkering;
- Verkoper is eveneens aansprakelijk als de schade is veroorzaakt door opzet of grove schuld van verkoper of zijn leidinggevende ondergeschikten.

12.2 Bedrijfsschade (bedrijfsstoring, het stilliggen van het bedrijf, derving van inkomsten en dergelijke) door welke oorzaak ook ontstaan, komt nimmer voor vergoeding in aanmerking. De wederpartij dient zich desgewenst tegen deze schade te verzekeren.

12.3 De door verkoper te vergoeden schade zal worden gematigd wanneer de door de wederpartij te betalen prijs niet in verhouding staat tot de door de wederpartij geleden schade.

12.4 De wederpartij is zelf aansprakelijk voor alle schade ten gevolge van verlies, diefstal, brand of beschadiging van de door verkoper afgeleverde zaken vanaf het moment van aflevering.

Art. 13 - Eigendomsvoorbehoud

13.1 De afgeleverde zaken worden eerst eigendom van de wederpartij als deze al datgene heeft gedaan wat verkoper uit hoofde van alle (eerdere of latere) verkoopovereenkomsten met de wederpartij en/of door verkoper in dat kader verrichte diensten of werkzaamheden te vorderen mocht hebben of mocht krijgen, waaronder begrepen vorderingen tot schadevergoeding wegens het niet nakomen van de hier bedoelde overeenkomsten, waaronder rente en kosten alsmede de in artikel 13.7 gefixeerde schadevergoeding.

13.2 De wederpartij is binnen redelijke grenzen verplicht zijn medewerking te verlenen bij alle maatregelen die verkoper ter bescherming van de afgeleverde zaken en/of zijn eigendomsrecht op die zaken wil treffen.

13.3 Indien derden enig recht op de onder eigendomsvoorbehoud afgeleverde zaken willen vestigen of doen gelden, is de wederpartij verplicht verkoper onmiddellijk hiervan schriftelijk op de hoogte te stellen.

13.4 Zolang het eigendomsvoorbehoud geldt is de wederpartij uitsluitend bevoegd tot eigen be- /verwerking of doorlevering van de afgeleverde zaken in de normale uitoefening van zijn bedrijf.

13.5 Na be-/verwerking van bedoelde zaken wordt verkoper (mede) eigenaar van de daaruit gevormde of mede daaruit gevormde zaken en zal de wederpartij deze zaken automatisch gaan houden voor verkoper.

13.6 Indien verkoper niettegenstaande het bepaalde in artikel 13.5. niet de eigendom van de door de wederpartij gevormde zaken verkrijgt, zal de wederpartij op eerste verzoek van verkoper alle vereiste medewerking verlenen die nodig is voor het vestigen van een al dan niet bezitloos pandrecht op de betreffende zaken ten behoeve van verkoper.

13.7 Indien de wederpartij zijn betalingsverplichtingen niet of niet-tijdig nakomt of indien gegronde vrees bestaat dat dit zal gebeuren, is verkoper gerechtigd afgeleverde zaken waarop het in artikel 13 lid 1 bedoelde eigendomsvoorbehoud rust, de in artikel 13.5. bedoelde zaken, alsmede de in artikel 13.6. bedoelde zaken waarop het bezitloos pandrecht rust bij de wederpartij of derden, die de zaak voor de wederpartij houden, weg te halen of weg te doen halen. De wederpartij is verplicht hiervoor al zijn medewerking te verlenen op straffe van een boete van 10% van het door hem aan verkoper verschuldigde, met een minimum van € 500, per dag of gedeelte daarvan dat koper in gebreke is met de nakoming van deze verplichting.

Art. 14 - Toepasselijk recht

14.1 De overeenkomsten tussen verkoper en wederpartij worden uitsluitend beheerst door het Nederlandse recht, met uitsluiting van de eenvormige wetten inzake de Internationale Koop van Roerende Lichamelijke Zaken.

14.2 Ter zake van de uitleg van internationale handelstermijnen zijn de "Incoterms", zoals samengesteld door de Internationale Kamer van Koophandel te Parijs van toepassing.

Art. 15 - Geschillen

15.1 Alle geschillen zullen worden beslecht door de bevoegde burgerlijke rechter, zulks met inachtneming van de ter zake vigerende competentieregels.

Für die LIEFERUNG VON MECHANISCHEN, ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ERZEUGNISSEN - Brüssel, März 2012

PRÄAMBEL

1. Diese Allgemeinen Bedingungen gelten, wenn sie die Parteien schriftlich oder anderweitig vereinbaren. Änderungen oder Abweichungen davon sind schriftlich zu vereinbaren.

BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

2. In diesen Allgemeinen Bedingungen sind die nachstehenden Begriffe wie folgt zu verstehen:
   - "Vertrag": die zwischen den Parteien schriftlich vereinbarte Übereinkunft über die Lieferung des Liefergegenstandes sowie aller Anhänge, einschließlich ggf. Vereinbarter, schriftlicher Ergänzungen und Zusätze zu den vorgenannten Unterlagen.
   - "Grobe Fahrlässigkeit": ein Handeln oder Unterlassen, bei dem die betreffende Partei entweder die verkehrsübliche Sorgfalt im Hinblick auf den Eintritt schwerwiegender Folgen nicht walten ließ, die eine verantwortungsbewusste Vertragspartei normalerweise vorausgesehen hätte, oder bei dem die betreffende Partei bewusst die Folgen eines solchen Handelns oder Unterlassens außer Acht gelassen hat.
   - "Schriftlich": mittels Schriftstück, das von den Parteien unterzeichnet ist, oder mittels Schreiben, Fax, Email oder anderer, von den Parteien vereinbarter Form.
   - "Liefergegenstand": die gemäß dem Vertrag zu liefernden Waren, einschließlich Software und Dokumentation.

PRODUKTINFORMATION

3. Die in allgemeinen Produktdokumentationen und Preislisten enthaltenen Angaben und Informationen sind nur soweit verbindlich, als der Vertrag ausdrücklich und schriftlich auf sie Bezug nimmt.

ZEICHNUNGEN UND TECHNISCHE INFORMATIONEN

4. Stellt eine Partei der anderen Partei Zeichnungen und technische Unterlagen über den Liefergegenstand oder seine Herstellung vor oder nach Vertragsschluss zur Verfügung, bleiben diese Eigentum der sie vorlegenden Partei. Erhält eine Partei Zeichnungen, technische Unterlagen oder andere technische Informationen, so darf sie diese ohne die Zustimmung der anderen Partei nicht für einen anderen Zweck nutzen, als für den sie geliefert wurden. Sie dürfen nicht ohne Zustimmung der vorlegenden Partei für andere Zwecke genutzt, kopiert, reproduziert, an Dritte weitergegeben oder bekannt gegeben werden.

5. Der Lieferer stellt spätestens zum Zeitpunkt der Lieferung kostenlos Angaben und Zeichnungen zur Verfügung, die es dem Besteller ermöglichen, den Liefergegenstand aufzustellen, in Betrieb zu nehmen, zu unterhalten und zu warten. Die vereinbarte Anzahl solcher Anleitungen und Zeichnungen ist zu übergeben, jedoch mindestens jeweils ein Exemplar. Der Lieferer ist nicht zur Beschaffung von Werkstattzeichnungen für den Liefergegenstand oder für Ersatzteile verpflichtet.

ABNAHMEPRÜFUNGEN

6. In dem Vertrag vereinbarte Abnahmeprüfungen werden mangels abweichender Vereinbarung am Herstellungsort während der normalen Arbeitszeit durchgeführt. Enthält der Vertrag keine Bestimmungen über technische Anforderungen, so ist für die Prüfungen die im Herstellungsland bestehende allgemeine Praxis des betreffenden Industriezweiges maßgeblich.

7. Der Lieferer muss den Besteller schriftlich so rechtzeitig von der Abnahmeprüfung verständigen, dass dieser bei den Prüfungen vertreten werden kann. Wird der Besteller nicht vertreten, so erhält er vom Lieferer ein Prüfungsprotokoll, dessen Richtigkeit er nicht mehr bestreiten kann.

8. Erweist sich der Liefergegenstand bei den Abnahmeprüfungen als vertragswidrig, so hat der Lieferer unverzüglich jeglichen Mangel zu beheben, um den vertragsgemäßen Zustand des Liefergegenstandes herzustellen. Der Besteller kann eine Wiederholung der Prüfungen nur in Fällen wesentlicher Mängel verlangen.

9. Der Lieferer trägt alle Kosten für die am Herstellungsort durchgeführten Abnahmeprüfungen. Der Besteller hat jedoch für seine Vertreter sämtliche in Verbindung mit den Prüfungen entstandenen Reise- und Lebenshaltungskosten zu tragen.

LIEFERUNG. GEFAHRÜBERGANG

10. Die vereinbarten Lieferklauseln sind nach den bei Vertragsschluss geltenden INCOTERMS® auszulegen. Mangels besonderer Lieferklausel im Vertrag gilt der Liefergegenstand als "Frei Frachtführer" (FCA) an dem vom Lieferer benannten Ort geliefert. Verpflichtet sich der Lieferer im Falle einer FCA-Lieferung auf Verlangen des Bestellers dazu, den Liefergegenstand an seinen Bestimmungsort zu versenden, so geht die Gefahr spätestens zu dem Zeitpunkt über, an dem der Liefergegenstand an den ersten Spediteur übergeben wird. Teillieferungen sind mangels abweichender Vereinbarung nicht gestattet.

LIEFERFRIST. VERZÖGERUNGEN

11. Haben die Parteien statt eines festen Liefertermins eine Frist vereinbart, innerhalb der die Lieferung zu erfolgen hat, dann beginnt die Frist mit Abschluss des Vertrages sowie der Erfüllung aller anderen vereinbarten Vorbedingungen durch den Besteller, wie Erledigung offizieller Formalitäten, Begleichung der bei Vertragsschluss fälligen Zahlungen und Sicherungsmittel.

12. Kann der Lieferer absehen, dass er den Liefergegenstand nicht innerhalb der Lieferfrist liefern können wird, so hat er den Besteller unverzüglich und schriftlich davon in Kenntnis zu setzen, ihm die Gründe hierfür mitzuteilen sowie nach Möglichkeit den voraussichtlichen Lieferzeitpunkt zu nennen Unterlässt der Lieferer eine solche Mitteilung, ist der Besteller berechtigt, Ersatz aller weiteren Kosten zu verlangen, die ihm aufgrund des Umstandes entstehen, dass er eine solche Mitteilung nicht erhalten hat.

13. Verzögert sich die Lieferung durch einen in Ziffer 41 aufgeführten Umstand oder durch ein Handeln oder Unterlassen des Bestellers, wozu auch die Einstellung der Leistung nach Ziffer 21 und Ziffer 44 oder andere auf den Besteller zurückzuführende Umstände zählen, so ist der Lieferer berechtigt, die Lieferfrist unter Berücksichtigung aller im Einzelfall vorliegenden Umständen im erforderlichen Maße zu verlängern. Diese Bestimmung gilt unabhängig davon, ob der Grund für die Verzögerung vor oder nach dem vereinbarten Liefertermin eintritt.

14. Wird der Liefergegenstand nicht zum Liefertermin geliefert, so hat der Besteller ab dem Zeitpunkt Anspruch auf Zahlung eines pauschalierten Schadenersatzes, zu dem die Lieferung hätte erfolgen müssen.

    Der pauschalierte Schadenersatz ist auf 0,5 v.H. des Kaufpreises für jede angefangene Woche der Verzögerung festgesetzt. Der pauschalierte Schadenersatz kann 7,5 v.H. des Kaufpreises nicht überschreiten.

    Verzögert sich nur ein Teil des Liefergegenstandes, so wird der pauschalierte Schadenersatz aufgrund des Kaufpreises bestimmt, der dem Teil des Liefergegenstandes entspricht, der durch die Verzögerung nicht wie von den Parteien vorgesehen genutzt werden kann.
    Der pauschalierte Schadenersatz wird mit der schriftlichen Geltendmachung des Bestellers fällig, jedoch nicht bevor die Gesamtlieferung abgeschlossen oder der Vertrag nach Ziffer 15 beendet worden ist.

Der Besteller verliert seinen Anspruch auf Zahlung des pauschalierten Schadenersatzes, wenn er diesen nicht schriftlich innerhalb von sechs Monaten ab dem Zeitpunkt geltend macht, zu dem die Lieferung hätte erfolgen sollen.

15. Ist der Besteller wegen der Länge der Verzögerungberechtigt, den Höchstbetrag an pauschaliertem Schadenersatz nach Ziffer 14 zu fordern, und ist der Liefergegenstand noch nicht geliefert, so kann er dem Lieferer schriftlich eine letzte angemessene Lieferfrist von mindestens einer Woche setzen.

    Liefert der Lieferer nicht innerhalb dieser letzten Frist aus einem Grund, der nicht auf den Besteller zurückzuführen ist, so kann der Besteller durch schriftliche Mitteilung an den Lieferer von dem Vertrag hinsichtlich desjenigen Teiles des Liefergegenstandes zurücktreten, welcher aufgrund der Lieferverzögerung durch den Lieferer nicht wie von den Parteien vorgesehen genutzt werden kann.

    Tritt der Besteller von dem Vertrag zurück, so hat er einen Anspruch auf Entschädigung für den ihm aufgrund der Verzögerung durch den Lieferer entstehenden Schaden, einschließlich etwaiger indirekter Schäden oder Folgeschäden. Die Gesamthöhe der Entschädigung, einschließlich des pauschalierten Schadenersatzes nach Ziffer 14, darf 15 v.H. des Teil-Kaufpreises nicht überschreiten, der dem Teil des Liefergegenstandes entspricht, hinsichtlich dessen der Besteller von dem Vertrag zurückgetreten ist.

    Der Besteller ist weiterhin berechtigt, den Vertrag durch schriftliche Mitteilung an den Verkäufer zu beenden, wenn es sich aus den Umständen zweifelsfrei ergibt, dass sich die Lieferung um einen Zeitraum verzögern wird, aufgrund dessen dem Besteller der Höchstsatz an Schadenersatz gemäß Ziffer 14 zustünde. Wird der Vertrag aus diesem Grund beendet, steht dem Besteller der Höchstsatz an pauschaliertem Schadensersatz sowie eine Entschädigung gemäß dem dritten Absatz dieser Ziffer 15 zu.

16. Weitergehende Ansprüche über den pauschalierten Schadenersatz nach Ziffer 14 und den Rücktritt von dem Vertrag mit begrenzter Entschädigung nach Ziffer 15 hinaus können seitens des Bestellers im Falle der Verzögerung durch den Lieferer nicht geltend gemacht werden. Alle anderen Ansprüche gegenüber dem Lieferer im Hinblick auf Verzögerung sind ausgeschlossen, sofern nicht grobe Fahrlässigkeit seitens des Lieferers vorliegt.

17. Kann der Besteller absehen, dass ihm die Annahme des Liefergegenstandes zum Liefertermin unmöglich sein wird, so hat er den Lieferer unverzüglich schriftlich davon in Kenntnis zu setzen, ihm den Grund dafür mitzuteilen sowie ihm nach Möglichkeit den Zeitpunkt zu nennen, zu dem er die Lieferung annehmen kann.

    Nimmt der Besteller die Lieferung zum Liefertermin nicht an, so hat er dennoch den Teil des zum Liefertermin fälligen Kaufpreises zu entrichten, als ob die Lieferung zum Liefertermin erfolgt wäre. Der Lieferer hat für die Einlagerung des Liefergegenstandes auf Kosten und Gefahr des Bestellers zu sorgen. Weiterhin hat der Lieferer auf Verlangen des Bestellers den Liefergegenstand auf Kosten des Bestellers zu versichern.

18. Beruht die Nichtannahme durch den Besteller nicht auf einem in Ziffer 41 vorgesehenen Umstand, kann der Lieferer den Besteller schriftlich zur Annahme der Lieferung innerhalb einer angemessenen letzten Frist auffordern.

    Nimmt der Besteller aus einem Grund, der nicht auf den Lieferer zurückzuführen ist, die Lieferung nicht innerhalb einer solchen Frist an, kann der Lieferer schriftlich ganz oder teilweise von dem Vertrag zurücktreten. Der Lieferer hat dann Anspruch auf Ersatz des ihm durch den Verzug des Bestellers entstandenen Schadens, einschließlich indirekter Schäden und Folgeschäden. Die Gesamthöhe der Entschädigung darf den Kaufpreis nicht überschreiten, der dem Teil des Liefergegenstandes entspricht, hinsichtlich dessen der Vertrag aufgelöst wird.

ZAHLUNGEN

19. Zahlungen haben innerhalb einer Frist von 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu erfolgen.

    Mangels abweichender Vereinbarung ist ein Drittel des Kaufpreises bei Vertragsschluss fällig und ein Drittel, nachdem der Lieferer dem Besteller die Versandbereitschaft des Liefergegenstandes oder wesentlicher Teile des Liefergegenstandes erklärt hat. Der verbleibende Teil des Kaufpreises ist bei Abschluss der Gesamtlieferung zahlbar.

20. Ungeachtet des verwendeten Zahlungsmittels gilt die Zahlung erst dann als erfolgt, wenn der fällige Betrag unwiderruflich dem Konto des Lieferers gutgeschrieben wird.

21. Ist der Besteller mit seinen Zahlungen im Rückstand, so kann der Lieferer vom Tag der Fälligkeit an Verzugszinsen sowie Ersatz der Betreibungskosten fordern. Mangels abweichender Vereinbarung der Parteien gilt ein Zinssatz von 8 Prozentpunkten über dem Satz der Spitzenrefinanzierungsfazilität der Europäischen Zentralbank als vereinbart. Die zu ersetzenden Betreibungskosten betragen 1 v.H. des Betrages, für den Verzugszinsen fällig werden.

    Im Falle verzögerter Zahlung oder im Falle einer nicht fristgerechten Gestellung einer vereinbarten Sicherheit durch den Besteller kann der Lieferer, nach schriftlicher Mitteilung an den Besteller, die Erfüllung seiner eigenen Verpflichtungen bis zum Erhalt der Zahlungen bzw. bis zur Gestellung der Sicherheit einstellen.

    Ist der Besteller mit seinen fälligen Zahlungen mehr als drei Monate im Rückstand, so kann der Lieferer durch schriftliche Mitteilung an den Besteller vom Vertrag zurücktreten und, zusätzlich zu den Zinsen und Betreibungskosten gemäß dieser Ziffer, vom Besteller Ersatz des ihm entstandenen Schadens verlangen. Ein solcher Schadenersatz darf den vereinbarten Kaufpreis nicht überschreiten.

EIGENTUMSVORBEHALT

22. Der Liefergegenstand bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum des Lieferers, sofern ein solcher Eigentumsvorbehalt nach dem jeweiligen Recht wirksam ist.

    Auf Verlangen des Lieferers hat ihn der Besteller bei seinen Bemühungen umfassend zu unterstützen, das Eigentumsrecht des Lieferers an dem Liefergegenstand zu schützen.

    Der Eigentumsvorbehalt berührt nicht die Bestimmungen über den Gefahrübergang nach Ziffer 10.

HAFTUNG FÜR MÄNGEL

23 Nach Maßgabe der Ziffern 24-39 ist der Lieferer verpflichtet, sämtliche Mängel bzw. Abweichungen zu beheben (nachfolgend „Mangel/Mängel" genannt), die auf einem Fehler der Konstruktion, des Materials oder der Ausführung beruhen.

24. Der Lieferer haftet nicht für Mängel, die auf vom Besteller beigestellten Materialien oder einer vom Besteller vorgeschriebenen oder näher bestimmten Konstruktion beruhen.

25. Der Lieferer haftet nur für solche Mängel, die unter den vertraglich vorgesehenen Betriebsbedingungen und bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Liefergegenstandes auftreten.
26. Der Lieferer haftet nicht für Mängel, die auf nach dem Gefahrübergang eintretende Umstände zurückzuführen sind, wie z.B. Mängel aufgrund von schlechter Instandhaltung, unsachgemäßer Aufstellung, fehlerhafter Reparatur durch den Besteller oder auf Änderungen ohne schriftliche Zustimmung des Lieferers. Der Lieferer haftet weder für normale Abnutzung noch für Verschlechterung.

27. Die Haftung des Lieferers ist auf Mängel beschränkt, die innerhalb eines Jahres nach der Lieferung auftreten. Übersteigt die Nutzung des Liefergegenstandes den vereinbarten Rahmen, verkürzt sich die Frist angemessen.

28. Wird ein Mangel in einem Teil des Liefergegenstandes behoben, haftet der Lieferer ein Jahr für Mängel der gelieferten Ersatzteile oder reparierten Teile zu den gleichen Bedingungen wie für den ursprünglichen Liefergegenstand. Für alle anderen Teile des Liefergegenstandes verlängert sich die unter Ziffer 27 genannte Frist lediglich soweit und solange die durch den Mangel verursachte Nutzungsunterbrechung des Liefergegenstandes andauert.

29. Der Besteller hat einen auftretenden Mangel unverzüglich schriftlich gegenüber dem Lieferer zu rügen. Eine solche Mängelrüge hat in jedem Fall innerhalb von zwei Wochen nach Ablauf der unter Ziffer 27 bestimmten Frist bzw. der verlängerten Frist(en) gemäß Ziffer 28 zu erfolgen.

    Die Rüge hat den Mangel zu beschreiben. Rügt der Besteller den Mangel gegenüber dem Lieferer nicht schriftlich innerhalb der in Absatz 1 dieser Ziffer festgelegten Fristen, verliert der Besteller sein Recht auf Behebung des Mangels.

    Könnte der Mangel Schäden verursachen, hat der Besteller den Lieferer unverzüglich schriftlich in Kenntnis zu setzen. Der Besteller trägt die Gefahr für Schäden am Liefergegenstand, die sich aus einem Unterlassen der Mitteilung ergeben. Der Besteller hat die zur Schadensbegrenzung angemessenen Maßnahmen zu ergreifen und insoweit den Anweisungen des Lieferers Folge zu leisten.

30 Nach Erhalt der Mängelrüge nach Ziffer 29 hat der Lieferer den Mangel unverzüglich und auf seine Kosten gemäß Ziffern 23 - 39 zu beheben. Die Mängelbeseitigung ist zeitlich so festzulegen, dass die Abläufe des Bestellers nicht unnötig beeinträchtigt werden. Der Mangel ist grundsätzlich am Standort des Liefergegenstandes zu beheben, sofern der Lieferer nicht die Zusendung in sein Werk oder an einen anderen von ihm benannten Ort für geeigneter hält.

    Lässt sich der Mangel durch Ersatz oder Reparatur eines mangelhaften Teiles beheben und bedarf der Aus- und Einbau des Teiles keiner besonderen Fachkenntnisse, kann der Lieferer den Versand des mangelhaften Teiles in sein Werk oder an einen anderen von ihm benannten Ort verlangen. In diesem Fall endet die Verpflichtung des Lieferers bezüglich des Mangels mit der Lieferung des ordnungsgemäß reparierten oder ausgetauschten Teiles an den Besteller.

31. Der Besteller hat auf eigene Kosten dem Lieferer den Zugang zu dem Liefergegenstand zu ermöglichen und für etwaige Eingriffe in Bezug auf Ausrüstungsgegenstände, die nicht zu dem Liefergegenstand gehören, Sorge zu tragen, soweit dies für die Behebung des Mangels notwendig ist.

32. Mangels abweichender Vereinbarung erfolgt der notwendige Transport des Liefergegenstandes oder der Teile des Liefergegenstandes zum und vom Lieferer im Zusammenhang mit der Behebung von Mängeln, für die der Lieferer haftet, auf Gefahr und Kosten des Lieferers. Der Besteller hat bei einem solchen Transport die Anweisungen des Lieferers zu befolgen.

33. Mangels abweichender Vereinbarung hat der Besteller alle zusätzlichen Kosten zu tragen, die dem Lieferer bei der Behebung des Mangels aufgrund der Tatsache entstehen, dass der Standort des Liefergegenstandes von dem bei Vertragsschluss als Ort der Lieferung durch den Lieferer an den Besteller angegebenen Bestimmungsort oder - wenn kein Bestimmungsort angegeben war - von dem Lieferort abweicht.

34. Ersetzte mangelhafte Teile sind dem Lieferer zur Verfügung zu stellen und gehen in sein Eigentum über.

35. Hat der Besteller den Mangel nach Ziffer 29 gerügt und ist kein Mangel festzustellen, für den der Lieferer haftet, so hat der Besteller dem Lieferer die Kosten zu ersetzen, die dem Lieferer durch eine solche Rüge entstehen.

36. Kommt der Lieferer seiner Verpflichtung nach Ziffer 30 nicht nach, so kann der Besteller dem Lieferer schriftlich eine letzte, angemessene Frist von mindestens einer Woche setzen, innerhalb derer der Lieferer seinen Verpflichtungen nachzukommen hat.

    Erfüllt der Lieferer seine Verpflichtungen innerhalb dieser letzten Frist nicht, kann der Besteller die notwendigen Reparaturen selbst oder von einem Dritten auf Kosten und Gefahr des Lieferers vornehmen lassen.

    Wurde die Reparatur erfolgreich vom Besteller oder einem Dritten durchgeführt, so sind alle Ansprüche des Bestellers hinsichtlich dieses Mangels gegenüber dem Lieferer mit Erstattung der dem Besteller entstandenen angemessenen Kosten abgegolten.

37. Schlägt eine gemäß Ziffer 36 durchgeführte Reparatur fehl,
    a. so kann der Besteller eine dem geminderten Wert desLiefergegenstandes entsprechende Minderung des Kaufpreises verlangen, wobei die Minderung in keinem Fall mehr als 15 v.H. des Kaufpreises überschreiten darf; oder
    b. ist der Mangel so grundlegend, dass der Besteller sein Interesse an dem Vertrag in Bezug auf den Liefergegenstand oder einen wesentlichen Teil davon verliert, so kann der Besteller nach schriftlicher Mitteilung an den Lieferer in Bezug auf den

    Teil des Liefergegenstandes vom Vertrag zurücktreten, der aufgrund des Mangels nicht wie von den Parteien vorgesehen genutzt werden kann. Der Besteller hat dann Anspruch auf Ersatz seiner Einbußen, Kosten und Schäden bis zu einem Betrag von maximal 15 v.H. des Teil-Kaufpreises, der dem Teil des Liefergegenstandes entspricht, hinsichtlich dessen der Besteller von dem Vertrag zurückgetreten ist.

38. Unbeschadet der Bestimmungen nach Ziffer 23-37 ist die Haftung des Lieferers für Mängel an jeglichem Teil des Liefergegenstandes auf ein Jahr ab Ende der in Ziffer 27 festgelegten Haftungsdauer bzw. dem Ende einer etwaig von den Parteien vereinbarten, abweichenden Haftungsdauer beschränkt.

39. Vorbehaltlich der Bestimmungen nach Ziffer 23-38 haftet der Lieferer nicht für Mängel. Dies gilt für jeden durch den Mangel verursachten Schaden, einschließlich Produktionsstillstand, entgangenen Gewinn und andere indirekte Schäden.
    Die Haftungsbeschränkung des Lieferers gilt nicht bei grober Fahrlässigkeit.

HAFTUNGSTEILUNG FÜR DURCH DEN LIEFERGEGENSTAND VERURSACHTE SCHÄDEN

40. Der Lieferer haftet nicht für Sachschäden, die vom Liefergegenstand nach erfolgter Lieferung verursacht werden, wenn der Liefergegenstand im Besitz des Bestellers ist. Weiterhin übernimmt der Lieferer keinerlei Haftung für Schäden an den vom Besteller gefertigten Erzeugnissen oder an Waren, die ein vom Besteller gefertigtes Erzeugnis beinhalten.
    Wird der Lieferer von einem Dritten für Sachschäden im Sinne des vorangegangenen Absatzes zur Haftung herangezogen, so hat der Besteller den Lieferer zu entschädigen, zu verteidigen und schadlos zu halten.
    Macht ein Dritter einen in dieser Ziffer beschriebenen Anspruch gegen eine der Parteien geltend, so hat diese Partei die andere Partei hiervon unverzüglich und schriftlich in Kenntnis zu setzen.

    Der Lieferer und der Besteller sind verpflichtet, sich jeweils von einem Gericht oder Schiedsgericht vorladen zu lassen, das die gegen eine der Parteien erhobenen Schadenersatzansprüche wegen des angeblich durch den Liefergegenstand verursachten Schadens

prüft. Die Haftung zwischen dem Lieferer und dem Besteller unterliegt jedoch den Bestimmungen der Ziffer 46.

Die Haftungsbegrenzung des Lieferers gemäß dem ersten Absatz dieser Ziffer gilt nicht im Falle grober Fahrlässigkeit durch den Lieferer.

HÖHERE GEWALT

41. Jede Partei ist berechtigt, ihre vertraglichen Pflichten insoweit einzustellen, wie diese Erfüllung durch höhere Gewalt unmöglich gemacht oder unangemessen erschwert werden; hierzu zählen: Arbeitskonflikte und alle vom Parteiwillen unabhängige Umstände wie Brand, Krieg, allgemeine Mobilmachung, Aufstand, Requisition, Beschlagnahme, Embargo, Einschränkungen des Energieverbrauchs, Devisen- und Exportbeschränkungen, Epidemien, Naturkatastrophen, extreme Naturereignisse, terroristische Akte sowie mangelhafte oder verzögerte Lieferungen durch Subunternehmer aufgrund der in dieser Ziffer aufgeführten Umstände.

    Ein vor oder nach Vertragsschluss eintretender Umstand gemäß dieser Ziffer berechtigt nur insoweit zur Einstellung, als seine Auswirkungen auf die Erfüllung des Vertrages bei Vertragsschluss noch nicht vorhersehbar waren.

42. Die sich auf höhere Gewalt berufende Partei hat die andere Partei unverzüglich und schriftlich vom Eintritt und dem Ende eines solchen Umstandes in Kenntnis zu setzen. Unterlässt eine Partei eine solche Mitteilung, ist die andere Partei berechtigt, Ersatz aller zusätzlichen Kosten zu verlangen, die ihr aufgrund des Umstandes entstehen, dass sie eine solche Mitteilung nicht erhalten hat.

    Hindert höhere Gewalt den Besteller an der Erfüllung seiner Pflichten, hat er den Lieferer für aufgewendete Kosten zur Sicherung und zum Schutz des Liefergegenstandes zu entschädigen.

43. Ungeachtet aller in diesen Allgemeinen Bedingungen festgelegten Auswirkungen hat jede Partei das Recht, von dem Vertrag durch schriftliche Mitteilung an die andere Partei zurückzutreten, falls die Einstellung der Erfüllung des Vertrages nach Ziffer 41 länger als sechs Monate andauert.

VORHERSEHBARE NICHTERFÜLLUNG

44. Unbeschadet anders lautender Regelungen in diesen Allgemeinen Bedingungen bezüglich Einstellung der Erfüllung, hat jede Partei das Recht, die Erfüllung ihrer vertraglichen Pflichten einzustellen, wenn sich aus den Umständen zweifelsfrei ergibt, dass die andere Partei ihre Pflichten nicht erfüllen wird. Eine die Erfüllung ihrer vertraglichen Pflichten einstellende Partei hat die andere Partei unverzüglich und schriftlich davon in Kenntnis zu setzen.

FOLGESCHÄDEN

45. Vorbehaltlich abweichender Bestimmungen in diesen Allgemeinen Bedingungen ist die Haftung der einen Partei gegenüber der anderen Partei für Produktionsstillstand, entgangenen Gewinn, Nutzungsausfall, Vertragseinbußen oder jeden anderen Folgeschaden oder indirekten Schaden ausgeschlossen.

STREITIGKEITEN UND ANWENDBARES RECHT

46. Alle sich in Verbindung mit oder aus dem Vertrag ergebenden Streitigkeiten werden nach der Schiedsordnung der Internationalen Handelskammer von einem oder mehreren Schiedsrichter/n endgültig entschieden, der/die gemäß dieser Ordnung ernannt wird/werden.

47. Der Vertrag unterliegt dem materiellen Recht des Landes des Lieferers.

Dies ist eine Orgalime-Veröffentlichung. Orgalime ist der europäische Verband der Maschinenbau-, Elektro-, und Metallverarbeitungsindustrie.

Alle Rechte vorbehalten ©

Editeur responsable :
Adrian Harris, Director General
ORGALIME – The European Engineering Industries Association
Diamant Building, Boulevard A Reyers 80, B–1030 Brussels
Tel: +32 2 706 82 35
Fax: +32 2 706 82 50
secretariat@orgalime.org
www.orgalime.org

For the SUPPLY OF MECHANICAL, ELECTRICAL AND ELECTRONIC PRODUCTS - Brussels, March 2012

1. These General Conditions shall apply when the parties agree In Writing or otherwise thereto. Any modifications of or deviations from them must be agreed In Writing.

DEFINITIONS

2. In these General Conditions the following terms shall have the meanings hereunder assigned to them:
   - "Contract": the agreement In Writing between the parties concerning supply of the Product and all appendices, including agreed amendments and additions In Writing to the said documents;
   - "Gross Negligence": an act or omission implying either a failure to pay due regard to serious consequences, which a conscientious contracting party would normally foresee as likely to ensue, or a deliberate disregard of the consequences of such an act or omission;
   - "In Writing": communication by document signed by both parties or by letter, fax, electronic mail and by such other means as are agreed by the parties;
   - "the Product": the object(s) to be supplied under the Contract, including software and documentation.

PRODUCT INFORMATION

3. All information and data contained in general product documentation and price lists shall be binding only to the extent that they are by reference In Writing expressly included in the Contract.

DRAWINGS AND TECHNICAL INFORMATION

4. All drawings and technical documents relating to the Product or its manufacture submitted by one party to the other, prior or subsequent to the formation of the Contract, shall remain the property of the submitting party.

   Drawings, technical documents or other technical information received by one party shall not, without the consent of the other party, be used for any other purpose than that for which they were provided. They may not, without the consent of the submitting party, otherwise be used or copied, reproduced, transmitted or communicated to a third party.

5. The Supplier shall, not later than at the date of delivery, provide free of charge information and drawings which are necessary to permit the Purchaser to install, commission, operate and maintain the Product. Such information and drawings shall be supplied in the number of copies agreed upon or at least one copy of each. The Supplier shall not be obliged to provide manufacturing drawings for the Product or for spare parts

ACCEPTANCE TESTS

6. Acceptance tests provided for in the Contract shall, unless otherwise agreed, be carried out at the place of manufacture during normal working hours. If the Contract does not specify the technical requirements, the tests shall be carried out in accordance with general practice in the appropriate branch of industry concerned in the country of manufacture.

7. The Supplier shall notify the Purchaser In Writing of the acceptance tests in sufficient time to permit the Purchaser to be represented at the tests. If the Purchaser is not represented, the test report shall be sent to the Purchaser and shall be accepted as accurate.

8. If the acceptance tests show the Product not to be in accordance with the Contract, the Supplier shall without delay remedy any deficiencies in order to ensure that the Product complies with the Contract. New tests shall then be carried out at the Purchaser's request, unless the deficiency was insignificant.
9. The Supplier shall bear all costs for acceptance tests carried out at the place of manufacture. The Purchaser shall however bear all traveling and living expenses for his representatives in connection with such tests.

DELIVERY. PASSING OF RISK

10. Any agreed trade term shall be construed in accordance with the INCOTERMS® in force at the formation of the Contract. If no trade term has been specifically agreed, the delivery shall be Free Carrier (FCA) at the place named by the Supplier.
    If, in the case of delivery Free Carrier, the Supplier, at the request of the Purchaser, undertakes to send the Product to its destination, the risk will pass not later than when the Product is handed over to the first carrier. Partial delivery shall not be permitted, unless otherwise agreed.

TIME FOR DELIVERY. DELAY

11. If the parties, instead of specifying the date for delivery, have specified a period of time within which delivery shall take place, such period shall start to run as soon as the Contract is entered into and all agreed preconditions to be fulfilled by the Purchaser have been satisfied, such as official formalities, payments due at the formation of the Contract and securities.

12. If the Supplier anticipates that he will not be able to deliver the Product at the time for delivery, he shall forthwith notify the Purchaser thereof In Writing, stating the reason and, if possible, the time when delivery can be expected. If the Supplier fails to give such notice, the Purchaser shall be entitled to compensation for any additional costs which he incurs and which he could have avoided had he received such notice.

13. If delay in delivery is caused by any of the circumstances mentioned in Clause 41, by an act or omission on the part of the Purchaser, including suspension under Clauses 21 and 44, or any other circumstances attributable to the Purchaser, the Supplier shall be entitled to extend the time for delivery by a period which is necessary having regard to all the circumstances of the case. This provision shall apply regardless of whether the reason for the delay occurs before or after the agreed time for delivery.

14. If the Product is not delivered at the time for delivery, the Purchaser shall be entitled to liquidated damages from the date on which delivery should have taken place. The liquidated damages shall be payable at a rate of 0.5 percent of the purchase price for each commenced week of delay. The liquidated damages shall not exceed 7.5 per cent of the purchase price. If only part of the Product is delayed, the liquidated damages shall be calculated on that part of the purchase price which is attributable to such part of the Product as cannot in consequence of the delay be used as intended by the parties. The liquidated damages shall become due at the Purchaser's demand In Writing but not before delivery has been completed or the Contract is terminated under Clause 15.

    The Purchaser shall forfeit his right to liquidated damages if he has not lodged a claim In Writing for such damages within six months after the time when delivery should have taken place.

15. If the delay in delivery is such that the Purchaser is entitled to maximum liquidated damages under Clause 14 and if the Product is still not delivered, the Purchaser may In Writing demand delivery within a final reasonable period which shall not be less than one week.

    If the Supplier does not deliver within such final period and this is not due to any circumstances which are attributable to the Purchaser, then the Purchaser may by notice In Writing to the Supplier terminate the Contract in respect of such part of the

Product as cannot in consequence of the Supplier's failure to deliver be used as intended by the parties.

If the Purchaser terminates the Contract he shall be entitled to compensation for the loss he suffers as a result of the Supplier's delay, including any consequential and indirect loss. The total compensation, including the liquidated damages which are payable under Clause 14, shall not exceed 15 per cent of that part of the purchase price which is attributable to the part of the Product in respect of which the Contract is terminated.

The Purchaser shall also have the right to terminate the Contract by notice In Writing to the Supplier, if it is clear from the circumstances that there will occur a delay in delivery which, under Clause 14, would entitle the Purchaser to maximum liquidated damages. In case of termination for this reason, the Purchaser shall be entitled to maximum liquidated damages and compensation under the third paragraph of this Clause 15.

16. Liquidated damages under Clause 14 and termination of the Contract with limited compensation under Clause 15 shall be the only remedies available to the Purchaser in case of delay on the part of the Supplier. All other claims against the Supplier based on such delay shall be excluded, except where the Supplier has been guilty of Gross Negligence.

17. If the Purchaser anticipates that he will be unable to accept delivery of the Product at the time for delivery, he shall forth with notify the Supplier In Writing thereof, stating the reason and, if possible, the time when he will be able to accept delivery.

If the Purchaser fails to accept delivery at the time for delivery, he shall nevertheless pay any part of the purchase price which becomes due at the time for delivery, as if delivery had taken place at the time for delivery. The Supplier shall arrange for storage of the Product at the risk and expense of the Purchaser. The Supplier shall also, if the Purchaser so requires, insure the Product at the Purchaser's expense.

18. Unless the Purchaser's failure to accept delivery is due to any such circumstance as mentioned in Clause 41, the Supplier may by notice In Writing require the Purchaser to accept delivery within a final reasonable period.

If, for any reason which is not attributable to the Supplier, the Purchaser fails to accept delivery within such period, the Supplier may by notice In Writing terminate the Contract in whole or in part. The Supplier shall then be entitled to compensation for the loss he suffers by reason of the Purchaser's default, including any consequential and indirect loss. The compensation shall not exceed that part of the purchase price which is attributable to that part of the Product in respect of which the Contract is terminated.

PAYMENT

19. Payment shall be made within 30 days after the date of invoice.

Unless otherwise agreed, the purchase price shall be paid with one third at the formation of the Contract and one third when the Supplier notifies the Purchaser that the Product, or the essential part of it, is ready for delivery. The remaining part of the purchase price shall be paid when the entire Product is delivered.

20. Whatever the means of payment used, payment shall not be deemed to have been effected before the Supplier's account has been irrevocably credited for the amount due.

21. If the Purchaser fails to pay by the stipulated date, the Supplier shall be entitled to interest from the day on which payment was due and to compensation for recovery costs. The rate of interest shall be as agreed between the parties or otherwise 8 percentage points above the rate of the main refinancing facility of the European Central Bank. The compensation for recovery costs shall be 1 per cent of the amount for which interest for late payment becomes due.

In case of late payment and in case the Purchaser fails to give an agreed security by the stipulated date the Supplier may, after having notified the Purchaser In Writing, suspend his performance of the Contract until he receives payment or, where appropriate, until the Purchaser gives the agreed security.

If the Purchaser has not paid the amount due within three months the Supplier shall be entitled to terminate the Contract by notice In Writing to the Purchaser and, in addition to the interest and compensation for recovery costs according to this Clause, to claim compensation for the loss he incurs. Such compensation shall not exceed the agreed purchase price.

RETENTION OF TITLE

22. The Product shall remain the property of the Supplier until paid for in full to the extent that such retention of title is valid under the relevant law. The Purchaser shall at the request of the Supplier assist him in taking any measures necessary to protect the Supplier's title to the Product. The retention of title shall not affect the passing of risk under Clause 10.

LIABILITY FOR DEFECTS

23. Pursuant to the provisions of Clauses 24-39, the Supplier shall remedy any defect or nonconformity (hereinafter termed defect(s)) resulting from faulty design, materials or workmanship.

24. The Supplier shall not be liable for defects arising out of materials provided or a design stipulated or specified by the Purchaser.

25. The Supplier shall only be liable for defects which appear under the conditions of operation provided for in the Contract and under proper use of the Product.

26. The Supplier shall not be liable for defects caused by circumstances, which arise after the risk has passed to the Purchaser, e.g. defects due to faulty maintenance, incorrect installation or faulty repair by the Purchaser or to alterations carried out without the Supplier's consent In Writing. The Supplier shall neither be liable for normal wear and tear nor for deterioration.

27. The Supplier's liability shall be limited to defects which appear within a period of one year from delivery. If the use of the Product exceeds that which is agreed, this period shall be reduced proportionately.

28. When a defect in a part of the Product has been remedied, the Supplier shall be liable for defects in the repaired or replaced part under the same terms and conditions as those applicable to the original Product for a period of one year. For the remaining parts of the Product the period mentioned in Clause 27 shall be extended only by a period equal to the period during which and to the extent that the Product could not be used as a result of the defect.

29. The Purchaser shall without undue delay notify the Supplier in Writing of any defect which appears. Such notice shall under no circumstances be given later than two weeks after the expiry of the period given in Clause 27 or the extended period(s) under Clause 28, where applicable. The notice shall contain a description of the defect.

If the Purchaser fails to notify the Supplier In Writing of a defect within the time limits set forth in the first paragraph of this Clause, he shall lose his right to have the defect remedied.

Where the defect is such that it may cause damage, the Purchaser shall immediately inform the Supplier In Writing. The Purchaser shall bear the risk of damage to the Product resulting from his failure so

to notify. The Purchaser shall take reasonable measures to minimize damage and shall in that respect comply with instructions of the Supplier.

30. On receipt of the notice under Clause 29 the Supplier shall at his own cost remedy the defect without undue delay, as stipulated in Clauses 23-39. The time for remedial work shall be chosen in order not to interfere unnecessarily with the Purchaser's activities. Repair shall be carried out at the place where the Product is located unless the Supplier deems it more appropriate that the Product is sent to him or a destination specified by him.

    If the defect can be remedied by replacement or repair of a defective part and if dismantling and re-installation of the part do not require special knowledge, the Supplier may demand that the defective part is sent to him or a destination specified by him. In such case the Supplier shall have fulfilled his obligations in respect of the defect when he delivers a duly repaired part or a part in replacement to the Purchaser.

31. The Purchaser shall at his own expense provide access to the Product and arrange for any intervention in equipment other than the Product, to the extent that this is necessary to remedy the defect.

32. Unless otherwise agreed, necessary transport of the Product or parts thereof to and from the Supplier in connection with the remedying of defects for which the Supplier is liable shall be at the risk and expense of the Supplier. The Purchaser shall follow the Supplier's instructions regarding such transport.

33. Unless otherwise agreed, the Purchaser shall bear any additional costs which the Supplier incurs for remedying the defect caused by the Product being located in a place other than the destination stated at the formation of the Contract for the Supplier's delivery to the Purchaser or – if no destination has been stated – the place of delivery.

34. Defective parts which have been replaced shall be made available to the Supplier and shall be his property.

35. If the Purchaser has given such notice as mentioned in Clause 29 and no defect is found for which the Supplier is liable, the Supplier shall be entitled to compensation for the costs he incurs as a result of the notice.

36. If the Supplier does not fulfill his obligations under Clause 30, the Purchaser may by notice In Writing fix a final reasonable period for completion of the Supplier's obligations, which shall not be less than one week.
    If the Supplier fails to fulfill his obligations within such final period, the Purchaser may himself undertake or employ a third party to undertake necessary repair work at the risk and expense of the Supplier.

    Where successful repair work has been undertaken by the Purchaser or a third party, reimbursement by the Supplier of reasonable costs incurred by the Purchaser shall be in full settlement of the Supplier's liabilities for the said defect.

37. Where the Product has not been successfully repaired, as stipulated under Clause 36,
    a. the Purchaser shall be entitled to a reduction of the purchase price in proportion to the reduced value of the Product, provided that under no circumstances shall such reduction exceed 15 per cent of the purchase price, or
    b. where the defect is so substantial as to significantly deprive the Purchaser of the benefit of the Contract as regards the Product or a substantial part of it, the Purchaser may terminate the Contract by notice In Writing to the Supplier in respect of such part of the Product as cannot in consequence of the defect be used as intended by the parties. The Purchaser shall then be entitled to compensation for his loss, costs and damages up to a maximum of 15 per cent of that part of the purchase price which is attributable to the part of the Product in respect of which the Contract is terminated.

38. Notwithstanding the provisions of Clauses 23-37 the Supplier shall not be liable for defects in any part of the Product for more than one year from the end of the liability period referred to in Clause 27 or from the end of any other liability period agreed upon by the parties.

39. Save as stipulated in Clauses 23-38, the Supplier shall not be liable for defects. This applies to any loss the defect may cause including loss of production, loss of profit and other indirect loss. This limitation of the Supplier's liability shall not apply if he has been guilty of Gross Negligence.

ALLOCATION OF LIABILITY FOR DAMAGE CAUSED BY THE PRODUCT

40 The Supplier shall not be liable for any damage to property caused by the Product after it has been delivered and whilst it is in the possession of the Purchaser. Nor shall the Supplier be liable for any damage to products manufactured by the Purchaser or to products of which the Purchaser's products form a part.
    If the Supplier incurs liability towards any third party for such damage to property as described in the preceding paragraph, the Purchaser shall indemnify, defend and hold the Supplier harmless.
    If a claim for damage as described in this Clause is lodged by a third party against one of the parties, the latter party shall forthwith inform the other party thereof In Writing.
    The Supplier and the Purchaser shall be mutually obliged to let themselves be summoned to the court or arbitral tribunal examining claims for damages lodged against one of them on the basis of damage allegedly caused by the Product. The liability between the Supplier and the Purchaser shall however be settled in accordance with Clause 46.
    The limitation of the Supplier's liability in the first paragraph of this Clause shall not apply where the Supplier has been guilty of Gross Negligence.

FORCE MAJEURE

41. Either party shall be entitled to suspend performance of his obligations under the Contract to the extent that such performance is impeded or made unreasonably onerous by Force Majeure, meaning any of the following circumstances: industrial disputes and any other circumstance beyond the control of the parties such as fire, war, extensive military mobilization, insurrection, requisition, seizure, embargo, restrictions in the use of power, currency and export restrictions, epidemics, natural disasters, extreme natural events, terrorist acts and defects or delays in deliveries by sub-contractors caused by any such circumstance referred to in this Clause.
    A circumstance referred to in this Clause whether occurring prior to or after the formation of the Contract shall give a right to suspension only if its effect on the performance of the Contract could not be foreseen at the time of the formation of the Contract.

42. The party claiming to be affected by Force Majeure shall notify the other party In Writing without delay on the intervention and on the cessation of such circumstance. If a party fails to give such notice, the other party shall be entitled to compensation for any additional costs which he incurs and which he could have avoided had he received such notice.
    If Force Majeure prevents the Purchaser from fulfilling his obligations, he shall compensate the Supplier for expenses incurred in securing and protecting the Product.

43. Regardless of what might otherwise follow from these Genera Conditions, either party shall be entitled to terminate the Contract

by notice In Writing to the other party if performance of the Contract is suspended under Clause 41 for more than six months.

ANTICIPATED NON-PERFORMANCE

44. Notwithstanding other provisions in these General Conditions regarding suspension, each party shall be entitled to suspend the performance of his obligations under the Contract, where it is clear from the circumstances that the other party is not going to perform his obligations. A party suspending his performance of the Contract shall forthwith notify the other party thereof In Writing.

CONSEQUENTIAL LOSSES

45 Save as otherwise stated in these General Conditions there shall be no liability for either party towards the other party for loss of production, loss of profit, loss of use, loss of contracts or for any other consequential or indirect loss whatsoever.

DISPUTES AND APPLICABLE LAW

46. All disputes arising out of or in connection with the Contract shall be finally settled under the Rules of Arbitration of the International Chamber of Commerce by one or more arbitrators appointed in accordance with the said Rules.

47 The Contract shall be governed by the substantive law of the Supplier's country.

This is an Orgalime publication. Orgalime represents the mechanical, electrical, electronic and metalworking industries in Europe.

All rights reserved ©

Editeur responsable :
Adrian Harris, Director General
ORGALIME – The European Engineering Industries Association
Diamant Building, Boulevard A Reyers 80, B–1030 Brussels
Tel: +32 2 706 82 35
Fax: +32 2 706 82 50
secretariat@orgalime.org
www.orgalime.org

Pour la FOURNITURE DE PRODUITS MÉCANIQUES, ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES - Bruxelles, Mars 2012

PRÉAMBULE

1. Les présentes Conditions Générales sont applicables sous réserve de l'accord des parties, qu'il soit donné Par Écrit ou autrement. Toute modification ou dérogation de celles-ci doit être acceptée Par Écrit.

DÉFINITIONS

2. Dans les présentes Conditions Générales, les termes ci-dessous sont définis comme suit :
   - « Contrat » : l'accord Par Écrit entre les parties concernant la fourniture des Produits et tous ses accessoires, y compris les modifications et ajouts dans les documents concernés;
   - « Faute Lourde » : tout acte ou omission impliquant soit un défaut d'attention caractérisé à des conséquences graves pouvant en résulter et qu'un contractant diligent aurait normalement prévues, ou tout défaut délibéré de prise en compte des conséquences d'un tel acte ou d'une telle omission;
   - « Par Écrit » : communication par document signé par chacune des parties ou par courrier, télécopie, courriel ou par tout autre moyen convenu par les parties;
   - « le Produit » : l'(les) objet(s) à être fourni(s) au titre du contrat, logiciels et documentation inclus.

INFORMATION SUR LE PRODUIT

3. Les renseignements et informations concernant le Produit contenus dans les catalogues et tarifs, ne sont contractuels que dans la mesure où ils sont inclus Par Écrit dans le Contrat par une référence expresse.

PLANS ET INFORMATIONS TECHNIQUES

4. Tous les plans et documents techniques relatifs au Produit ou à sa fabrication, qui ont été soumis par une partie à l'autre partie avant ou après la conclusion du Contrat, demeurent la propriété de la partie qui les a remis. Les plans, documents techniques et toute autre information technique reçus par une partie ne seront pas utilisés, sans l'accord de l'autre partie, à d'autres fins que celles pour lesquelles ils ont été prévus. Sans le consentement de la partie qui les soumet, ils ne peuvent être utilisés à d'autres fins ou copiés, reproduits, transmis ou communiqués à un tiers.

5. Le Fournisseur doit fournir gratuitement à l'Acheteur, pas plus tard qu'à la date de livraison, l'information et les documents nécessaires pour permettre à ce dernier d'installer, de faire la réception, d'exploiter et d'entretenir le Produit. Cette information et ces documents sont fournis en un nombre d'exemplaires qui est défini d'un commun accord ou en au moins deux exemplaires. Le Fournisseur n'est pas tenu de fournir les schémas de fabrication du Produit ou des pièces détachées.

ESSAIS DE RÉCEPTION

6. Sauf stipulations différentes, les essais de réception prévus au Contrat, doivent se dérouler sur le lieu de fabrication, aux heures normales de travail. Si le Contrat ne stipule aucune exigence technique, les essais de réception se dérouleront conformément à la pratique générale en vigueur dans la branche d'industrie concernée du pays de fabrication.

7. Suffisamment en avance pour lui permettre d'être représenté, le Fournisseur notifie les essais de réception à l'Acheteur Par Écrit. Si l'Acheteur n'est pas représenté, les rapports d'essais seront adressés à l'Acheteur et seront acceptés comme probants.

8. Si les rapports d'essais prouvent que le Produit n'est pas conforme au Contrat, le Fournisseur doit, sans délai, remédier aux défauts afin de mettre le Produit en conformité avec le Contrat. De nouveaux essais seront alors effectués à la demande de l'Acheteur sauf si le défaut n'est pas significatif.

9. Le Fournisseur supporte les coûts des essais de réception effectués sur le lieu de fabrication. L'Acheteur supporte toutefois les frais de déplacement de ses représentants durant les essais.

LIVRAISON – TRANSFERT DES RISQUES

10. Les conditions de livraison convenues sont interprétées conformément aux INCOTERMS® en vigueur à la date de conclusion du Contrat. Si aucune condition de livraison particulière n'a été convenue, la livraison a lieu Franco transporteur ou « Free Carrier » (FCA) au lieu désigné par le Fournisseur. Si, dans le cas de livraison Franco transporteur, et à la demande de l'Acheteur, le Fournisseur s'engage à expédier le Produit à sa destination, le transfert des risques a lieu au plus tard lors de la remise du Produit au premier transporteur. Des expéditions partielles ne sont pas admises, sauf stipulations contraires.

DATE DE LIVRAISON - RETARD

11. Si, au lieu de stipuler une date de livraison, les parties ont stipulé un délai à l'expiration duquel la livraison doit avoir lieu, ce délai court à compter du jour où le Contrat est entré en vigueur, et où toutes les conditions préalables à la charge de l'Acheteur ont été respectées, telles que des formalités officielles, les paiements dus à la conclusion du Contrat et les garanties.

12. Si le Fournisseur prévoit qu'il ne pourra livrer le Produit dans le délai convenu, il doit le notifier immédiatement, Par Écrit à l'Acheteur, en indiquant le motif et si possible la date prévisible de livraison. En cas de manquement du Fournisseur à l'obligation de notification, l'Acheteur est en droit de recevoir une compensation pour les coûts additionnels qu'il a subis et qu'il aurait pu éviter s'il avait reçu la notification.

13. Si le retard de livraison est causé par un événement mentionné à la Clause 41 ou en raison d'un acte ou d'une omission imputable à l'Acheteur, y compris la suspension du Contrat en application des Clauses 21 et 44, ou toute autre circonstance imputable à l'Acheteur, le Fournisseur sera en droit de repousser la date de livraison d'un délai nécessaire compte tenu de toutes les circonstances. Cette disposition s'applique, que la cause du retard se soit manifestée avant ou après la date à laquelle la livraison aurait dû avoir lieu.

14. Si le Produit n'est pas livré à la date prévue, l'Acheteur a droit à des dommages-intérêts pour retard à compter de la date de livraison contractuelle. Les dommages-intérêts pour retard sont payables à un taux de 0,5 % du prix d'achat pour chaque semaine commencée de retard. Les dommages-intérêts pour retard ne pourront excéder 7,5 % du prix d'achat. Si c'est une partie du Produit dont la livraison est retardée, les dommages-intérêts pour retard sont calculés sur la partie du prix d'achat du Produit relative à l'élément qui, en raison du retard, ne peut être utilisé comme convenu. Les dommages-intérêts pour retard sont dus à compter de la demande Par Écrit formulée par l'Acheteur mais pas avant que la livraison ne soit achevée ou le Contrat résilié en application de la Clause 15.

    L'Acheteur perd son droit à des dommages-intérêts pour retard s'il n'en fait pas la demande écrite dans les six mois qui suivent la date à laquelle la livraison aurait dû avoir lieu.

15. Si le retard de livraison est tel que l'Acheteur a droit au maximum des dommages-intérêts en vertu de la Clause 14 et si le Produit n'est toujours pas livré, l'Acheteur peut Par Écrit exiger une livraison dans un délai raisonnable ultime qui ne sera pas inférieur à une semaine. Si le Fournisseur n'effectue pas la livraison dans cet ultime délai et sauf dans des circonstances imputables à l'Acheteur,

celui-ci peut, par notification adressée Par Écrit au Fournisseur, résilier le Contrat pour la partie du Produit qui, en raison de la défaillance du Fournisseur, ne peut être utilisée comme convenu. En cas de résiliation du Contrat par l'Acheteur, ce dernier a droit à être indemnisé pour les dommages qu'il subit du fait du retard du Fournisseur, y compris tout dommage direct et indirect. Le montant total de cette indemnisation y compris les dommages-intérêts pour retard prévus à la Clause 14, n'excédera pas 15 % du prix d'achat correspondant à la partie du Produit, objet de la résiliation. L'Acheteur a également le droit de résilier le Contrat par notification Par Écrit au Fournisseur, s'il résulte de façon patente de toutes les circonstances, qu'un retard se produira dans la livraison lui permettant, conformément à la Clause 14, d'obtenir le maximum des dommages-intérêts. En cas de résiliation pour ce motif, l'Acheteur a droit au maximum des dommages-intérêts pour retard et à l'indemnisation stipulée au 3ème paragraphe de la présente Clause 15.

16. Les dommages-intérêts prévus par la Clause 14 et l'indemnisation accompagnant la résiliation prévue par la Clause 15, sont les seuls recours dont dispose l'Acheteur, en cas de retard du Fournisseur. Toute autre réclamation fondée sur ce retard est exclue, sauf Faute Lourde imputable au Fournisseur

17. Si l'Acheteur prévoit qu'il ne pourra accepter la livraison du Produit à la date de livraison, il doit en avertir immédiatement le Fournisseur Par Écrit en lui indiquant le motif et si possible la date à laquelle il sera en mesure d'accepter la livraison. Si l'Acheteur reste en défaut d'accepter la livraison, à la date de livraison, il doit toutefois payer la partie du prix qui est payable comme si la livraison avait eu lieu. Le Fournisseur prendra toute disposition aux frais et risques de l'Acheteur pour stocker le Produit. À la demande de l'Acheteur, le Fournisseur fera également assurer le Produit aux frais de l'Acheteur.

18. Sauf si l'Acheteur est empêché de procéder à la réception de la livraison pour un motif relevant de la Clause 41, le Fournisseur peut, Par Écrit, mettre en demeure l'Acheteur d'avoir à réceptionner la livraison dans un ultime délai raisonnable. Si, pour un motif qui n'est pas imputable au Fournisseur, l'Acheteur ne réceptionne pas la livraison dans ce délai, le Fournisseur peut, Par Écrit, résilier le Contrat en totalité ou en partie. Le Fournisseur est en droit d'être indemnisé pour les pertes qu'il a subies du fait de la défaillance de l'Acheteur, y compris pour les dommages directs et indirects. Cette indemnisation ne doit pas excéder le prix d'achat de la partie du Produit soumise à la résiliation.

PAIEMENT

19. Les paiements sont effectués dans les 30 jours de la date de la facture. Sauf stipulations différentes, un tiers du prix est payable à la conclusion du Contrat et un tiers à la notification par le Fournisseur à l'Acheteur que le Produit ou une partie essentielle de celui-ci est mis à sa disposition pour livraison. Le paiement du solde du prix a lieu lorsque le Produit a fait l'objet d'une livraison complète.

20. Quel que soit le moyen de paiement utilisé, tout paiement n'est pas considéré comme effectué tant que le compte du Fournisseur n'est pas irrévocablement crédité de la somme due.

21. Si à la date stipulée l'Acheteur n'a pas payé, le Fournisseur a droit à des intérêts moratoires, à compter du jour où le paiement devait être effectué, ainsi qu'à une indemnité pour frais de recouvrement. Le taux de ceux-ci est celui qui aura été convenu entre les parties et à défaut, celui du refinancement de la Banque centrale européenne majoré de 8 points. L'indemnité pour frais de recouvrement sera de 1 pour cent de la somme pour laquelle l'intérêt de retard est dû. En cas de paiement retardé, et dans le cas où l'Acheteur ne remet pas la garantie de paiement convenue à la date stipulée, le Fournisseur peut, après en avoir averti l'Acheteur Par Écrit, suspendre l'exécution du Contrat jusqu'à réception du paiement ou, le cas échéant, jusqu'à la remise par l'Acheteur de la garantie convenue. Si dans les trois mois l'Acheteur n'a pas payé le montant dû, le Fournisseur est en droit, par notification Par Écrit adressée à l'Acheteur, de résilier le Contrat et de demander, outre les intérêts et l'indemnité pour frais de recouvrement prévus à la présente Clause, à être indemnisé des pertes qu'il subit. Cette indemnisation ne doit pas excéder le prix d'achat convenu.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

22. Le Produit demeure la propriété du Fournisseur jusqu'à complet paiement de son prix, dans la mesure où cette réserve de propriété est valable au regard du droit concerné. À la demande du Fournisseur, l'Acheteur assiste le Fournisseur dans la prise des mesures nécessaires pour protéger la propriété du Fournisseur sur le Produit.
La réserve de propriété ne modifie pas le transfert des risques tel que prévu à la Clause 10.

RESPONSABILITÉ POUR DÉFAUTS

23. Le Fournisseur s'engage à réparer tout défaut ou non conformité (ci-après qualifié de "défaut(s)") résultant d'un défaut de conception, de matière ou de fabrication dans les conditions définies aux Clauses 24 à 39.

24. Le Fournisseur n'est pas responsable des défauts résultant des matières fournies ou d'une conception stipulée ou spécifiée par l'Acheteur.

25. Le Fournisseur ne sera responsable des défauts que dans la mesure des conditions d'utilisation contractuelles et d'une utilisation normale du Produit.

26. Le Fournisseur ne sera pas responsable des défauts causés par des circonstances apparaissant après le transfert des risques à l'Acheteur, tels que des défauts dus à une maintenance fautive, une installation incorrecte ou une réparation fautive par l'Acheteur, ou des altérations apportées sans l'accord Par Écrit du Fournisseur. Le Fournisseur ne sera pas non plus responsable des détériorations résultant de l'usage normal.

27. La responsabilité du Fournisseur est limitée aux défauts qui apparaissent dans le délai d'un an suivant la livraison. Cette période sera proportionnellement réduite si l'usage quotidien du Produit excède celui qui est convenu.

28. Après que le défaut d'une partie du Produit ait été réparé, le Fournisseur garantit la pièce réparée ou remplacée pendant un an dans les mêmes conditions que s'il s'agissait du Produit lui même. Pour les autres parties du Produit, la période mentionnée à la Clause 27 est étendue de la durée pendant laquelle, et dans la mesure où, le Produit n'a pas pu être utilisé en raison du défaut.29. L'Acheteur doit notifier Par Écrit le défaut sans délai au Fournisseur dès qu'il apparaît. En aucun cas, cette notification ne doit être émise plus de deux semaines après l'expiration de la période mentionnée à la Clause 27 ou de la période étendue définie à la Clause 28 lorsqu'elle est applicable. La notification doit comprendre une description du défaut. Si l'Acheteur ne notifie pas Par Écrit le défaut au Fournisseur, dans le délai mentionné au premier paragraphe de la présente Clause, il perd son droit à la réparation du défaut. Dans le cas où le défaut est tel qu'il risque de provoquer un dommage, l'Acheteur doit en informer immédiatement le Fournisseur Par Écrit. L'Acheteur supporte le risque de dommages au Produit résultant d'une absence de notification. L'Acheteur doit prendre les mesures raisonnables afin de minimiser le dommage et devra à cet égard agir conformément aux instructions du Fournisseur.

30. Dès réception de la notification conformément à la Clause 29, le Fournisseur, à ses frais, remédie aussi vite que possible au défaut, dans les conditions des Clauses 23 à 39. Le moment de cette intervention corrective sera choisi dans le but de ne pas

interférer inutilement sur l'activité de l'Acheteur. Les réparations sont effectuées à l'endroit où se trouve le Produit, à moins que le Fournisseur ne juge plus approprié que le Produit lui soit envoyé ou soit envoyé à une destination qu'il aura spécifiée. Dans le cas où il peut être remédié au défaut d'une pièce défectueuse par son remplacement ou sa réparation et si son démontage et son remontage ne nécessite pas une compétence particulière, le Fournisseur pourra demander que la pièce défectueuse lui soit expédiée, ou soit expédiée à une destination spécifiée par lui. Dans un tel cas, le Fournisseur aura rempli son obligation par rapport au défaut, en livrant à l'Acheteur une pièce réparée ou de remplacement.

31. Dans la mesure où cela est nécessaire à la réparation du défaut, l'Acheteur permettra l'accès au Produit et fera son affaire de toute intervention sur des équipements autres que le Produit.

32. Sauf stipulations différentes, le Fournisseur supporte les risques et les frais consécutifs au transport aller et retour du Produit et/ou des pièces, liés à la réparation des défauts dont le Fournisseur est responsable. Pour ce transport, l'Acheteur doit suivre les instructions données par le Fournisseur.

33. Sauf stipulations différentes, l'Acheteur supporte les coûts additionnels encourus pour remédier au défaut causé par le Produit dans un lieu autre que la destination convenue lors de la formation du Contrat ou que le lieu de livraison, en l'absence d'une telle mention.

34. Les pièces défectueuses remplacées sont mises à la disposition du Fournisseur et sont sa propriété.

35. Si l'Acheteur a procédé à la notification mentionnée à la Clause 29 et qu'aucun défaut dont le Fournisseur est responsable n'a été identifié, le Fournisseur aura droit à une indemnisation pour les coûts qu'il aura supporté en conséquence de cette notification.

36. Si le Fournisseur n'a pas rempli ses obligations découlant de la Clause 30, l'Acheteur peut, par notification Par Écrit, fixer un délai final raisonnable pour l'accomplissement par le Fournisseur de ses obligations, qui ne peut être inférieur à une semaine. Si le Fournisseur ne remplit pas ses obligations dans ce délai final, l'Acheteur peut procéder ou faire procéder par un tiers aux opérations de réparation nécessaires, aux frais et risques du Fournisseur.

    Si ces opérations de réparation ont été menées avec succès par l'Acheteur ou par un tiers, le remboursement par le Fournisseur des coûts raisonnables supportés par l'Acheteur, vaudra pleine et entière décharge des obligations encourues par le Fournisseur du fait du dit défaut.

37. Si la réparation du Produit n'a pas été effectuée avec succès, comme il est stipulé à la Clause 36 :
    a. l'Acheteur a droit à une réduction du prix d'achat proportionnellement à la diminution de valeur du Produit, pourvu qu'en aucune circonstance une telle réduction n'excède 15 % du prix d'achat, ou
    b. si le défaut est d'une importance telle qu'elle prive l'Acheteur, de façon significative, du bénéfice du Contrat en ce qui concerne le Produit ou une partie substantielle de celui-ci, l'Acheteur peut résilier le Contrat par notification Par Écrit adressée au Fournisseur dans la mesure de la partie du Produit qui ne peut, du fait du défaut, être utilisé comme les parties en avaient convenu. L'Acheteur est alors en droit d'obtenir une compensation pour ses pertes, coûts et dommages dans la limite maximum de 15 % de la partie du prix d'achat correspondant à la partie du Produit au titre duquel le contrat est résilié.

38. Nonobstant les dispositions des Clauses 23 à 37, le Fournisseur est déchargé de toute responsabilité pour tout défaut du Produit, au bout d'un an à compter de la fin de la durée de responsabilité mentionnée dans la Clause 27 ou à compter de la fin de toute autre durée de responsabilité convenue entre les parties.

39. La responsabilité du Fournisseur pour les défauts est limitée aux stipulations des Clauses 23 à 38. Cette limitation exclut la réparation de tout autre dommage résultant du défaut, y compris pertes de production, pertes de bénéfice et tout autre dommage indirect. Cette limitation ne s'applique pas en cas de Faute Lourde.

PARTAGE DES RESPONSABILITÉS EN CAS DE DOMMAGE DU FAIT DU PRODUIT

40. Le Fournisseur n'est responsable d'aucun dommage aux biens du fait du Produit après sa livraison dès que l'Acheteur en a pris possession. De la même façon, le Fournisseur n'est pas responsable ni des dommages causés aux produits fabriqués par l'Acheteur, ni aux produits incorporant ceux de l'Acheteur. Si le Fournisseur encourt une responsabilité à l'égard d'un tiers pour des dommages aux biens tels que décrits ci-dessus, l'Acheteur est tenu d'indemniser, de défendre et de garantir le Fournisseur. Si une action en dommages-intérêts, sur les fondements décrits dans la présente Clause, est introduite par un tiers contre l'une des parties, celle-ci en informera immédiatement l'autre partie Par Écrit. Le Fournisseur et l'Acheteur doivent se laisser attraire devant le tribunal ou l'instance arbitrale jugeant l'action en dommages-intérêts introduite sur le fondement d'un dommage prétendument causé par le Produit. Toutefois, les questions relatives à la responsabilité entre le Fournisseur et l'Acheteur seront réglées conformément à la Clause 46. La limitation de responsabilité du Fournisseur résultant du 1er paragraphe de cette Clause ne s'applique pas en cas de Faute Lourde du Fournisseur.

42. La partie qui demande l'application de la Force Majeure doit notifier sans délai, Par Écrit, à l'autre partie le début et la fin de la circonstance ainsi qualifiée. Si une partie manque à son obligation de faire une telle notification, l'autre partie aura droit à une indemnisation pour tous les coûts supplémentaires qui en résultent et qu'elle aurait pu éviter si elle avait reçu cette notification. Si la Force Majeure empêche l'Acheteur de remplir ses obligations, il devra indemniser le Fournisseur des coûts résultant de la protection et de la mise en sécurité du Produit.

43. Quelle que soit la conséquence qui en résulterait dans les présentes Conditions Générales, chaque partie est en droit de résilier le Contrat, par une notification Par Écrit adressée à l'autre partie, si l'exécution du Contrat est suspendue du fait de la Clause 41 pendant plus de six mois.

INEXÉCUTION ANTICIPÉE

44. Nonobstant les autres stipulations de ces Conditions Générales concernant la suspension, chaque partie a le droit de suspendre l'exécution de ses obligations résultant du Contrat lorsqu'il résulte clairement des circonstances que l'autre partie ne va pas exécuter ses obligations. Une partie suspendant l'exécution de ses obligations résultant du Contrat doit aussitôt le notifier Par Écrit à l'autre partie.

DOMMAGES INDIRECTS

45. Sauf stipulations différentes des présentes Conditions Générales, aucune partie ne sera responsable à l'égard de l'autre, des pertes de production, pertes de profit, pertes d'usage, pertes de contrats ou de tout autre dommage ou pertes indirectes quels qu'ils soient.

LITIGES ET LOI APPLICABLE

46. Tous différends découlant du Contrat ou en relation avec celui-ci, seront tranchés définitivement suivant le Règlement d'Arbitrage de la Chambre de Commerce Internationale par un ou plusieurs arbitres nommés conformément à ce Règlement.

47. Le Contrat est soumis à la loi de fond du pays du Fournisseur.

Ceci est une publication Orgalime. Orgalime regroupe les associations européennes des secteurs mécanique, électrique, électronique et de la transformation des métaux.

ous droits réservés ©

Editeur responsable :
Adrian Harris, Directeur général
ORGALIME – The European Engineering Industries Association
Diamant Building, Boulevard A Reyers 80, B–1030 Brussels
Tel: +32 2 706 82 35
Fax: +32 2 706 82 50
secretariat@orgalime.org
www.orgalime.org

DATUM | DATE:

Notes

DATUM | DATE:

DATUM | DATE:

Notes

DATUM | DATE:

DATUM | DATE :

Notes

DATUM | DATE: