

PRODUCT CATALOG

PRODUCTCATALOGUS

PRODUKT KATALOG

CATALOGUE
PRODUITS



uninox[®]

CATERING EQUIPMENT

EUROPE



CATERING EQUIPMENT
EUROPE



ABOUT US OVER UBER À PROPOS



Founded as a Dutch kitchen appliances manufacturer in 2011, Unninox has quickly become a key player in the supply of extractor hoods. In a short time frame, Unninox has grown into offering complete solutions of air treatment systems and stainless steel furniture. Today, with its growing portfolio, Unninox provides its products to over 15 countries all over Europe, and proceeds with its mission to produce and deliver the kitchen appliances that fit to your needs.



Unninox werd in 2011 opgericht als een Nederlandse fabrikant van keukenapparatuur en is uitgegroeid tot een belangrijke leverancier in de levering van afzuigkappen. Unninox is in korte tijd uitgegroeid tot een totaalaanbieder van complete oplossingen van luchtbehandelingsystemen en roestvrij staal meubelen. Tegenwoordig levert Unninox, met zijn groeiende portfolio, zijn producten aan meer dan 15 landen door heel Europa en zet het zijn missie voort om de keukenapparatuur te produceren en te leveren die aan uw behoeften voldoen.




Unninox wurde 2011 als niederländischer Hersteller von Küchengeräten gegründet und hat sich zu einem bedeutenden Anbieter von Dunstabzugshauben entwickelt. Unninox ist in kurzer Zeit gewachsen und bietet Komplettlösungen für Luftreinigungssysteme und Edelmetallmöbel. Heute liefert Unninox mit seinem wachsenden Portfolio seine Produkte in mehr als 15 Länder in ganz Europa und setzt seine Mission fort, Küchengeräte herzustellen und zu liefern, die Ihren Anforderungen entsprechen.




Unninox a été fondé en 2011 en tant que fabricant néerlandais d'appareils de cuisine et est devenu un fournisseur majeur de hottes aspirantes. Unninox s'est développé en peu de temps pour offrir des solutions complètes pour les systèmes de traitement de l'air et les meubles en acier inoxydable. Aujourd'hui, Unninox, avec son portefeuille croissant, fournit ses produits dans plus de 15 pays à travers l'Europe et poursuit sa mission de fabrication et de fourniture d'appareils de cuisine qui répondent à vos besoins.




FACTORY FABRIEK FABRIK USINE

 Unninox Europe has his headquarter warehouse based in Venlo (The Netherlands) with a capacity of 3.500 m². Our manufacturing facility is located Tukey with a capacity of 9.000m² which allows us to keep our product range on stock. Our warehouse offers an fast delivery extensive range in Europe. The company consists of a young and dynamic team with professionals. Together with our young and dynamic team, we can give you the best advice and the most relevant information on air treatment systems and stainless steel furniture. With our growing infrastructure and experience over the years we can announce that we are the right trading partner for your catering equipment.

 Unninox Europe heeft zijn hoofdkantoor gevestigd in Venlo (Nederland) met een capaciteit van 3.500 m². Onze productiefaciliteit bevindt zich in Turkije met een capaciteit van 9.000m² waardoor wij ons assortiment op voorraad kunnen houden. Ons magazijn biedt een snelle levering en een uitgebreid assortiment aan in Europa. Het bedrijf bestaat uit een jong en dynamisch team met professionals. Samen met ons jonge en dynamische team kunnen wij u het beste advies en de meest relevante informatie geven over luchtbehandelingssystemen en roestvrij staal producten. Dankzij onze groeiende infrastructuur en ervaring door de jaren heen verzekeren wij u wij de juiste handelspartner zijn voor uw catering apparatuur.

 Unninox Europe hat seinen hauptsitz in Venlo (Niederlande) mit einer kapazität von 3.500 m². Unsere produktionsstätte in der Türkei mit einer kapazität von 9000m² großen befindet, mit dem wir unsere reichweite auf lager halten kann. Unser Lager bietet schnelle lieferung und ein umfangreiches sortiment in Europa. Das unternehmen besteht aus einem jungen und dynamischen Team von fachleuten. Zusammen mit unserem jungen und dynamischen team können wir Ihnen die besten ratschläge und die relevantesten Informationen zu lüftungssystemen und edelstahlprodukten geben. Dank unserer im Laufe der Jahre wachsenden Infrastruktur und Erfahrung versichern wir Ihnen, dass wir der richtige Handelspartner für Ihre Catering-Ausrüstung sind.

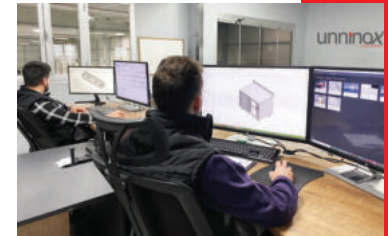
 Unninox Europe a son siège social situé à Venlo (Pays-Bas) avec une capacité de 3 500 m². Notre usine de production est situé en Turquie avec une capacité de 9000m², ce qui nous permet de garder notre gamme en stock. Notre entrepôt offre une livraison rapide et une large gamme en Europe. L'entreprise se compose d'une équipe jeune et dynamique de professionnels. Avec notre équipe jeune et dynamique, nous pouvons vous donner les meilleurs conseils et les informations les plus pertinentes sur les systèmes de traitement d'air et les produits en acier inoxydable. Grâce à notre infrastructure croissante et de l'expérience au fil des ans, nous pouvons annoncer que nous sommes le partenaire commercial pour votre matériel de restauration.

Establishment of our products is only the beginning, the procedure of composing a product is a part of our developers

Productieproces van onze producten is nog maar het begin, de procedure voor het samenstellen van een product is een onderdeel van onze ontwikkelaars.

Der Produktionsprozess unserer produkte ist nur der anfang, das verfahren zum zusammenbauen eines produkts ist teil unserer entwickler.

Le processus de production de nos produits n'est que le début, la procédure d'assemblage d'un produit est une partie de nos développeurs.



With the programmed instruction into the cutting machine we expand the process of cutting needs/part for our range of products in different sizes.

Met de geprogrammeerde instructies in de snijmachine starten wij het snijproces voor het maken van onderdelen in verschillende maten.

Mit den programmierten anweisungen in der Schneidemaschine starten wir den schneidprozess zur herstellung von teilen in verschiedenen größen.

Avec les instructions programmées dans la machine de découpe, nous commençons le processus de découpe pour fabriquer des pièces de différentes tailles.



Step by step the products are prepared by using the bending machine.

Stap voor stap worden de onderdelen voorbereid door middel van het gebruik van de buigmachine.

Schritt für Schritt werden die Produkte mit der Biegemaschine hergestellt.

Soyez étape par étape avec l'utilisation de la cintrouse les pièces préparées.

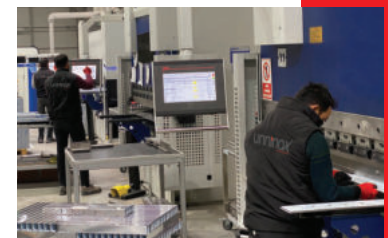


After mounting the components on the main product, it is ready for the next step.

Na het monteren van de componenten op het hoofdproduct is het klaar voor de volgende stap.

Nach der Montage der Komponenten am Hauptprodukt ist es bereit für den nächsten Schritt.

Après avoir assemblé les composants, sur le produit principal, il est prêt pour l'étape suivante.





The packing team follows our strictly conditions after production for packing the product

Het inpakteam volgt onze strikte voorwaarden na productie voor het verpakken van het product.

Das Verpackungsteam befolgt nach der Produktion unsere strengen Bedingungen für die Verpackung des Produkts.

L'équipe d'emballage suit nos conditions strictes après la production pour l'emballage du produit.



Products with a heavy weight of our range of products are packed with wood.

Producten met een zwaar gewicht uit ons assortiment zijn verpakt met hout.

Produkte mit einem schweres Gewicht aus unserem Sortiment sind mit Holz verpackt.

Produits de poids lourd de notre gamme sont emballés avec du bois.

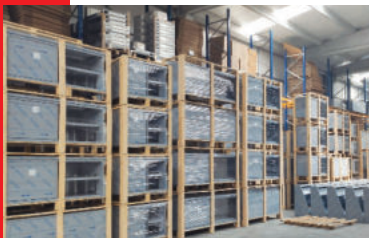


After the packing process the products are prepared for selling.

Na het inpakken worden de producten voorbereid voor de verkoop.

Nach dem Verpacken werden die Produkte zum Verkauf vorbereitet.

Après emballage, les produits sont préparés pour la vente.



At our large warehouse the products are stored safely and are ready for transport.

In ons grote magazijn worden de producten veilig opgeslagen en zijn klaar voor transport.

In unserem großen Lager werden die Produkte sicher gelagert und sind bereit für den Transport.

Avec notre grand entrepôt, les produits sont stockés en toute sécurité et sont prêts pour le transport.

UNNINOX EUROPE - NETHERLANDS - HEAD OFFICE

UNNINOX - TURKEY - MANUFACTURING FACILITY



EXPORTING TO

- GERMANY
- PORTUGAL
- POLAND
- SLOVENIA
- BELGIUM
- SWITZERLAND
- CZECH REPUBLIC
- ROMANIA
- FRANCE
- DENMARK
- SLOVAKIA
- BULGARIA
- SPAIN
- SWEDEN
- MACEDONIA

CONTENT INHOUD INHALT CONTENU



COOKING
KOKEN
KOCHEN
CUISINIER

GAS DEEPPFRYER	LOW GAS COOKER	GAS COOKER	GAS COOKER	GAS COOKER	SALAMANDER PITA OVENS	GAS TEPPANYAKI
12	13	14	15	16	17 / 18 / 19	20 / 21



STAINLESS STEEL FURNITURE
RVS MEUBELEN
EDELSTAHLMÖBEL
MOBILIER INOX

WORK TABLE - FLAT PACKED	WORK TABLE WITH UNDERSHELF - FLAT PACKED	WORK TABLE WITH CENTERSHELF - FLAT PACKED	BLOCK DRAWER FOR UNDER WORK TABLE	WOK TABLE WITH UNDERSHELF - FLAT PACKED	WORK TABLE WITH SLIDING DOORS
36 / 37	38 / 39	40 / 41	42	43	44 / 45

CORNER HANGING CABINET WITH DOOR	CORNER HANGING CABINET OPEN	HEATERS FOR ETAGERE	WALL SHELF	PAN CUPBOARD	STAND FOR OVEN	CHIPS SCUTTE		
64	65	66	67	68	69	70	71	72

EXTRACTOR HOOD	EXTRACTOR BOX MODEL	EXTRACTOR HOOD WITH VENTILATOR (plug and play)	EXTRACTOR BOX MODEL (plug and play)	CONDENSATION HOOD	EXTRACTOR INDUCTION MODEL
86 / 87	88 / 89	90 / 91	92	93	94

CENTRIFUGAL FAN	FAN IN BOX	AIR CLEANER FBK	AIR CLEANER FTBK	AIR CLEANER FGFK	CASSETTE FILTER G4
102	103	104	105	106 / 107	108



VENTILATION
VENTILATIE
LÜFTUNG
VENTILATION

ELECTRICAL TEPPANYAKI	CHARCOAL GRILL	GAS WOK BURNER	GAS WOK BURNER (SPECIAL PRODUCTION)
22	23 / 24 / 25	28 / 29 / 30 / 31	32

PASS THROUGH WORK TABLE	PASS HEATED CUPBOARD	HEATED CUPBOARD	WORK TABLE WITH 3 DRAWERS AND SLIDING DOORS	WORK TABLE WITH 3L+3R DRAWERS AND SLIDING DOORS	CORNER WORK TABLE	DRAWERS CABINE FOR PIZZA	WORK TABLE WITH 6 DRAWERS	WORK TABLE WITH SWING DOORS	WALL CUPBOARD WITH SLIDING DOORS	WALL CUPBOARD OPEN
46	47	48 / 49	50 / 51	52 / 53	54 / 55	57	58 / 59	60 / 61	62	63

STAINLESS STEEL WASTEBIN	STAND FOR OVEN	SINK WITH SWING DOORS	SINK - FLAT PACKED	SINK WITH SLIDING DOORS	SINK WITH SLIDING DOORS AND SPACE FOR DISHWASHER	SINK WITH DISHWASHER SPAC - FLAT PACKED	DISHWASH ENTRY TABLE WITH BOWL - FLAT PACKED	EXIT TABLE FOR DISHWASHER - FLAT PACKED
73	74	75	76	77	78	79	80	81

EXTRACTOR CENTRAL INDUCTION MODEL	EXTRACTOR CENTRAL HOOD MODEL
95	96 / 97

POCKET FILTER F7	STAINLESS STEEL FILTER	FAN SPEED CONTROLLER 230V	FAN SPEED CONTROLLER 400V	CARBON FILTER	GAS VALVE
108	109	110	110	111	111

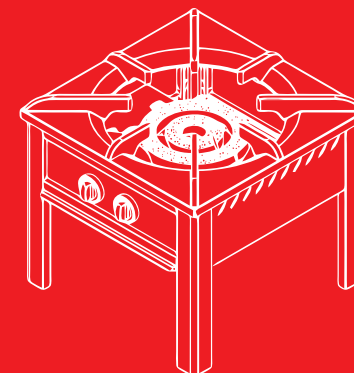


COOKING | 

KOKEN | 

KOCHEN | 

CUISINIER | 





GAS DEEPPFRYER

GAS FRITEUSE
GAS FRITTEUSE
FRITEUSE À GAZ



BG-FR10



- High quality Gas deep Fryer
- Made from stainless steel
- With 1 sink
- Capacity: max. 21 L
- Works with natural gas
- High quality construction
- Delivered including 2 baskets



- Hoogwaardige Gasfriteuse
- Vervaardigd van roestvrijstaal
- Met 1 kuip
- Capaciteit: max. 21 L
- Werking met aardgas
- Hoogwaardige constructie
- Geleverd inclusief 2 manden



- Hochwertige Gas Friteuse
- Aus Edelstahl
- Mit 1 Becken
- Kapazität: max. 21 L
- Betrieb nur mit Erdgas
- Hochwertiger Konstruktion
- Pieds en acier inoxydable réglables
- 2 Körbe im Lieferumfang enthalten



- Friteuse à gaz de haute gamme
- Avec 1 bac
- Capacité: max. 21 L
- Acier inoxydable de qualité supérieure
- Fonctionnement uniquement au gaz naturel
- 2 Paniers compris dans la livraison

PRO. CODE	BASKETS/MANDEN KÖRBE/PANIERS	KW	B(MM)	D(MM)	H(MM)
BG-FR10	2	24	400	870	850

BASKETS/MANDEN/KÖRBE/PANIERS DIMENSION	TEMPERATURE
BxDxH (MM): 165x335x150	30° - 190°C



12

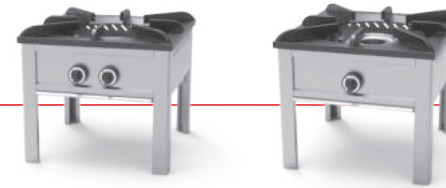


LOW GAS COOKER

LAGE GASBRANDER
GASH HOCKERKOCHER
RÉCHAUD BAS À GAZ



YRG



- Made of stainless steel
- Nickel plated cast iron grate
- Regulation by means of a gas tap
- With night light
- With safety thermocouple.
- Stainless steel legs adjustable in height
- Easy maintenance.
- Supplied in propane/butane gas, with jets for natural gas



- Vervaardigd van roestvrijstaal
- Rooster van vernikkeld gietijzer
- Regeling doormiddel van gaskraan
- Met waakvlam
- Met veiligheidsthermokoppel.
- Rvs poten verstelbaar in hoogte
- Gemakkelijk onderhoud.
- Geleverd in propaan/butaan gas, met gasproeiers voor aardgas



- Aus Edelstahl
- Brenner vernickeltem gusseisen
- Regulierung mit Gasventil
- Mit Zündflamme
- Mit Sicherheitsthermoelement.
- Höhenverstellbare Edelstahlbeine
- Einfache Wartung.
- Lieferung in Propan / Butangas mit Gasdüsen für Erdgas



- Fabriqué en acier inoxydable
- Brûleurs en fonte traitée
- Régulation par une vanne gaz
- Avec veilleuse
- Avec thermocouple de sécurité.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Entretien facile.
- Livré de série en gaz propane/butane, avec gicleurs pour gaz




PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	KW
YRG-50	500	500	550	10
YRG-60-1	600	600	550	12
YRG-60-2	600	600	550	15



13



GAS COOKER

GASFORNUIS 
 GASHERDE 
 CUISINIÈRE GAZ 

OCK-2

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	KW
OCK-2	400	700	850	2 x 6,5



- Made of stainless steel
- Burners of nickel cast iron
- Very high efficiency
- With catching plate for cooking liquid
- Regulation through gas valve
- With open cabine
- Stainless steel legs adjustable in height



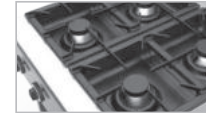
- Vervaardigd van roestvrijstaal
- Branders van vernikkeld gietijzer
- Zeer hoge rendement
- Met vetopvangschaal voor kookvocht
- Regeling doormiddel van gaskraan
- Met open onderstel
- Rvs poten verstelbaar in hoogte






- Aus Edelstahl
- Brenner vernickeltem Gusseisen
- Sehr hohe Effizienz
- Auffangschale für Flüssigkeiten
- Regulierung mit Gasventil
- Mit offener Unterbau
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable
- Brûleurs en fonte traitée
- Cuvette de récolte liquide
- régulation par avec vanne gaz
- Sous construction ouverte
- Pieds en acier inoxydable réglables

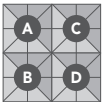


GAS COOKER

GASFORNUIS 
 GASHERDE 
 CUISINIÈRE GAZ 

OCK-4

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	KW
OCK-4	700	700	850	4 x 6,5



- Made of stainless steel
- Burners of nickel cast iron
- Very high efficiency
- With catching plate for cooking liquid
- Regulation through gas valve
- With open cabine
- Stainless steel legs adjustable in height



- Vervaardigd van roestvrijstaal
- Branders van vernikkeld gietijzer
- Zeer hoge rendement
- Met vetopvangschaal voor kookvocht
- Regeling doormiddel van gaskraan
- Met open onderstel
- Rvs poten verstelbaar in hoogte

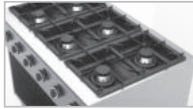


- Aus Edelstahl
- Brenner vernickeltem Gusseisen
- Sehr hohe Effizienz
- Auffangschale für Flüssigkeiten
- Regulierung mit Gasventil
- Mit offener Unterbau
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen






- Acier inoxydable
- Brûleurs en fonte traitée
- Cuvette de récolte liquide
- régulation par avec vanne gaz
- Sous construction ouverte
- Pieds en acier inoxydable réglables



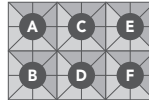


GAS COOKER

GASFORNUIS 
 GASHERDE 
 CUISINIÈRE GAZ 

OCK-6

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	KW
OCK-6	1100	700	850	6 x 6,5



- Made of stainless steel
- Burners of nickel cast iron
- Very high efficiency
- With catching plate for cooking liquid
- Regulation through gas valve
- With open cabine
- Stainless steel legs adjustable in height



- Vervaardigd van roestvrijstaal
- Brander van vernikkeld gietijzer
- Zeer hoge rendement
- Met vetopvangschaal voor kookvocht
- Regeling doormiddel van gaskraan
- Met open onderstel
- Rvs poten verstelbaar in hoogte






- Aus Edelstahl
- Brenner vernickeltem Gusseisen
- Sehr hohe Effizienz
- Auffangschale für Flüssigkeiten
- Regulierung mit Gasventil
- Mit offener Unterbau
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable
- Brûleurs en fonte traitée
- Cuvette de récolte liquide
- régulation par avec vanne gaz
- Sous construction ouverte
- Pieds en acier inoxydable réglables

SALAMANDER / PITA OVEN

SALAMANDER / PITA OVENS 
 SALAMANDER ÖFEN / PITA OVENS 
 SALAMANDRES / FOURS À PITA 



SLM-2

PRO. CODE	BURNERS / BRANDERS BRENNER / BRÛLEUR	KW	B(MM)	D(MM)	H(MM)
SLM-2	2	5,4	650	430	600



- Ceramic burner
- Standard version on natural gas
- Height-adjustable collection tray for grease and water
- High-quality construction
- Made from stainless steel
- Including draining racks
- optional propane gas



- Brander van keramiek
- Standaard uitvoering op aardgas
- In de hoogte verstelbare opvangbak voor vet en water
- Hoogwaardige constructie
- Inclusief afdruiptrekken
- optioneel propaangas



- Brenner aus Keramik
- Standardmäßig für Erdgas
- Höhenverstellbarer Fett- und Wasserauffangbehälter
- Hochwertiger Konstruktion
- Aus Edelstahl
- Mit Abtropffläche
- Optional auf Propangas umrüstbar



- Brûleur en céramique
- Version standard au gaz naturel
- Bac de récupération grasse et de l'eau réglable en hauteur
- Construction de haute qualité
- Acier inoxydable de qualité supérieure
- Avec surface d'égouttage
- Option pour à gaz propane



BURNER
 BRANDER
 BRENNER
 BRÛLEUR

PMB

ACCESSORY



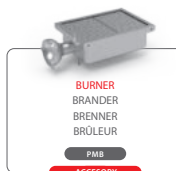


SALAMANDER / PITA OVEN

SALAMANDER / PITA OVENS
SALAMANDER ÖFEN / PITA OVENS
SALAMANDRES / FOURS À PITA

SLM-4

PRO. CODE	BURNERS / BRANDERS BRENNER / BRÛLEUR	KW	B(MM)	D(MM)	H(MM)
SLM-4	4	10,8	960	430	600



- Ceramic burner
- Standard version on natural gas
- Height-adjustable collection tray for grease and water
- High-quality construction
- Made from stainless steel
- Including draining racks
- optional propane gas



- Brander van keramiek
- Standaard uitvoering op aardgas
- In de hoogte verstelbare opvangbak voor vet en water
- Hoogwaardige constructie
- Inclusief afdruiptrekken
- optioneel propaangas



- Brûleur en céramique
- Version standard au gaz naturel
- Bac de récupération grasse et de l'eau réglable en hauteur
- Construction de haute qualité
- Acier inoxydable de qualité supérieure
- Avec surface d'égouttage
- Option pour à gaz propane

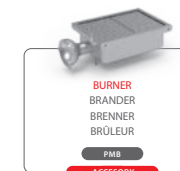


SALAMANDER / PITA OVEN

SALAMANDER / PITA OVENS
SALAMANDER ÖFEN / PITA OVENS
SALAMANDRES / FOURS À PITA

SLM-6

PRO. CODE	BURNERS / BRANDERS BRENNER / BRÛLEUR	KW	B(MM)	D(MM)	H(MM)
SLM-6	6	16,2	1290	430	600



- Ceramic burner
- Standard version on natural gas
- Height-adjustable collection tray for grease and water
- High-quality construction
- Made from stainless steel
- Including draining racks
- optional propane gas



- Brander van keramiek
- Standaard uitvoering op aardgas
- In de hoogte verstelbare opvangbak voor vet en water
- Hoogwaardige constructie
- Inclusief afdruiptrekken
- optioneel propaangas





- Brûleur en céramique
- Version standard au gaz naturel
- Bac de récupération grasse et de l'eau réglable en hauteur
- Construction de haute qualité
- Acier inoxydable de qualité supérieure
- Avec surface d'égouttage
- Option pour à gaz propane





GAS TEPPANYAKI 

- GAS TEPPANYAKI 
- GAS TEPPANYAKI 
- GAS TEPPANYAKI 

IG



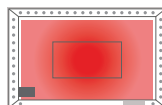
- Made of stainless steel
- 20 mm thick polished steel grill plate
- With bar burner
- Regulation by gas valves, with pilot light and safety thermocouple
- Insulation of the device, with heat dissipation on three sides
- Top with 40mm heat-resistant insulation
- equipped with safety rail at the front
- Has channels for the removal of fats
- Substructure with sliding doors



- Vervaardigd van roestvrijstaal
- 20 mm dikke gepolijst zacht stalen grillplaat
- Met staafbrander
- Regeling door gasventielen, met waakvlam en veiligheidsthermokoppel
- Isolatie van het apparaat, met aan drie zijden voorzien van warmte afvoer
- Bovenzijde met 40mm warmteverende isolatie
- voorzien van veiligheidsrail aan voorzijde
- Beschikt over een kanalen voor afvoer van vetten
- Onderbouw met schuifdeuren

PRO. CODE	BAR BURNER	KW	B(MM)	D(MM)	H(MM)
IG-1	1	9,2	800	770	850
IG-2	2	18,4	1440	770	850
IG-3	3	27,6	1740	770	850

Cooking surface
Kook oppervlakte
Kochfläche
Surface de chauffe



IG-1	IG-2	IG-3
510x520	1150x520	1450x520






- Aus Edelstahl
- 20 mm dicke Grillplatte aus poliertem Weichstahl
- Mit Stab Brenner
- Regelung durch Gasventile mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement
- Isolierung der Vorrichtung, mit der Wärmeableitung auf drei Seiten
- Oberseite mit 40 mm hitzebeständiger Isolierung
- mit Sicherheitsschiene an der Vorderseite ausgestattet
- Hat Kanäle zur Entfernung von Fetten
- Unterbau mit schiebenden Türen



- Acier inoxydable
- 20 mm plaque de cuisson en acier doux poli épais
- Avec brûleur à rampe
- Régulation par des vannes de gaz, avec veilleuse et thermocouple de sécurité
- isolation de l'appareil, avec la dissipation de la chaleur sur trois côtés
- Dessus avec isolation résistante à la chaleur de 40 mm
- équipé de rail de sécurité à l'avant
- Dispose de canaux pour l'élimination des graisses
- Sous-structure à portes coulissantes



GAS TEPPANYAKI 

- GAS TEPPANYAKI 
- GAS TEPPANYAKI 
- GAS TEPPANYAKI 

TPI-G



- Made of stainless steel
- 20 mm thick polished steel grill plate
- With round cast iron burner
- High heating performance due to gas burner
- Regulation by gas valves, with pilot light and safety thermocouple
- Insulation of the device, with heat dissipation on three sides
- Top with 40mm heat-resistant insulation
- equipped with safety rail at the front
- Has channels for the removal of fats
- Substructure with sliding doors



- Vervaardigd van roestvrijstaal
- 20 mm dikke gepolijst zacht stalen grillplaat
- Met ronde gietijzeren brander
- Hoge verwarmings prestaties gasbrander
- Regeling door gasventielen, met waakvlam en veiligheidsthermokoppel
- Isolatie van het apparaat, met aan drie zijden voorzien van warmte afvoer
- Bovenzijde met 40mm warmteverende isolatie
- voorzien van veiligheidsrail aan voorzijde
- Beschikt over een kanalen voor afvoer van vetten
- Onderbouw met schuifdeuren



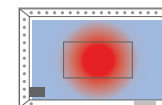
- Aus Edelstahl
- 20 mm dicke Grillplatte aus poliertem Weichstahl
- Mit Gusseisen ring brenner
- Hohe Heizleistung Gasbrenner
- Regelung durch Gasventile mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement
- Isolierung der Vorrichtung, mit der Wärmeableitung auf drei Seiten
- Oberseite mit 40 mm hitzebeständiger Isolierung
- mit Sicherheitsschiene an der Vorderseite ausgestattet
- Hat Kanäle zur Entfernung von Fetten
- Unterbau mit schiebenden Türen



- Acier inoxydable
- 20 mm plaque de cuisson en acier doux poli épais
- Avec anneau de brûleur à gaz
- chauffage haute performance en raison de brûleur à gaz
- Régulation par des vannes de gaz, avec veilleuse et thermocouple de sécurité
- isolation de l'appareil, avec la dissipation de la chaleur sur trois côtés
- Dessus avec isolation résistante à la chaleur de 40 mm
- équipé de rail de sécurité à l'avant
- Dispose de canaux pour l'élimination des graisses
- Sous-structure à portes coulissantes

PRO. CODE	IRON BURNER	KW	B(MM)	D(MM)	H(MM)
TPI1-G	1	8,5	800	770	850
TPI2-G	1	8,5	1440	770	850
TPI3-G	2	17	1740	770	850

Cooking surface
Kook oppervlakte
Kochfläche
Surface de chauffe



TPI1-G	TPI2-G	TPI3-G
510x520	1150x520	1450x520



ELECTRICAL TEPPANYAKI



ELEKTRISCHE TEPPANYAKI



ELEKTRISCHE TEPPANYAKI



ÉLECTRIQUE TEPPANYAKI



TPI-E



- Made of stainless steel
- 20 mm thick polished steel grill plate
- With electric heating elements 400 Volt
- Regulation by thermostat with a temperature range of 50 °C to 300 °C
- With safety thermostat and thermocouple
- Insulation of the device, with heat dissipation on three sides
- Top with 40mm heat-resistant insulation
- Has 1 recess in the teppanyaki top for the fat absorption and collection
- Equipped with safety rail at the front
- Substructure with sliding doors



- Vervaardigd van roestvrijstaal
- 20 mm dikke gepolijst zacht stalen grillplaat
- Met elektrische verwarmingselementen 400 Volt
- Regeling door thermostaat met een temperatuurbereik van 50 °C tot 300 °C
- Met veiligheidsstermostaat en thermokoppel
- Isolatie van het apparaat, met aan drie zijden voorzien van warmte afvoer
- Bovenzijde met 40mm warmtewerende isolatie
- Beschikt over 1 uitsparing in de teppanyaki top voor verzameling en afvoer van vetten
- Voorzien van veiligheidsrail aan voorzijde
- Onderbouw met schuifdeuren

PRO. CODE	VOLTAGE	KW	B(MM)	D(MM)	H(MM)
TP11-E	400V	4,5	800	770	850
TP12-E	400V	9	1440	770	850
TP13-E	400V	13,5	1740	770	850

Cooking surface
Kook oppervlakte
Kochfläche
Surface de chauffe

TP11-E	TP12-E	TP13-E
510x520	1150x520	1450x520



- Aus Edelstahl
- 20 mm dicke Grillplatte aus poliertem Weichstahl
- Mit elektrische Widerstandsheizelement 400V
- Einstellbarer thermostat mit einem temperaturbereich von 50 °C bis 300 °C
- Mit Sicherheitsthermostat und thermoelement
- Isolierung der Vorrichtung, mit der Wärmeableitung auf drei Seiten
- Oberseite mit 40 mm hitzebeständiger Isolierung
- Hat 1 Aussparung im teppanyaki oberteil zum sammeln und entfernung von Fetten
- Mit Sicherheitsschiene an der Vorderseite ausgestattet
- Unterbau mit schiebetüren



- Acier inoxydable
- 20 mm plaque de cuisson en acier doux poli épais
- Avec résistance électrique 400V
- Thermostat réglable une plage de température de 50 °C à 300 °C
- Avec thermostat de sécurité et thermocouple
- Isolation de l'appareil, avec la dissipation de la chaleur sur trois côtés
- Dessus avec isolation résistante à la chaleur de 40 mm
- 1 renforcement dans le dessus teppanyaki pour la collecte et l'élimination des graisses
- Equipé de rail de sécurité à l'avant
- Sous-structure à portes coulissantes



CHARCOAL GRILL



HOUTSKOOLGRILL



HOLZKOHLEGRILL



GRILL À CHARBON



OCB-1



- Heat resistant glass
- Modern design grill
- High quality construction
- Designed with imitation wood
- Adjustable in height

- Included:
- Filter hood
 - Charcoal drawer



- Hitzebeständige glas
- Modernes design grill
- Hochwertige konstruktion
- Entworfen mit holzimitat
- Höhenverstellbar

- Inbegriffen:
- Filterhaube
 - Kohleschublade



- Hittebestendig glas
- Modern design grill
- Hoogwaardige constructie
- Design van imitatiehout
- Verstelbaar in hoogte

- Inbegrepen:
- Filterkap
 - Houtskoollade

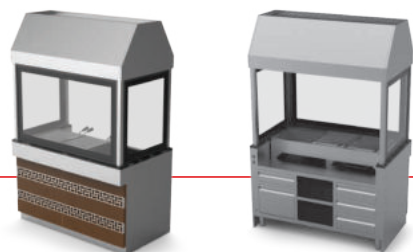


- Verre résistant à la chaleur
- Gril de conception moderne
- Construction de haute qualité
- Conçu avec imitation bois
- Réglable en hauteur

- Inclus:
- Hotte filtrante
 - Tiroir à charbon

PRO. CODE	DIMENSION BxDxH	GRILL DIMENSION BxDxH	DRAWERS
OCB-1	960 x 790 x 2150	775x500x200 (135)	5





CHARCOAL GRILL

HOUTSKOOLGRILL
HOLZKOHLEGRILL
GRILL À CHARBON



OCB-2

PRO. CODE	DIMENSION BXDXH	GRILL DIMENSION BXDXH	DRAWERS
OCB-2	1360 x 790 x 2150	1175x500x200 (135)	5



- Heat resistant glass
- Modern design grill
- High quality construction
- Designed with imitation wood
- Adjustable in height

- Included:
- Filter hood
 - Charcoal drawer



- Hittebestendig glas
- Modern design grill
- Hoogwaardige constructie
- Design van imitatiehout
- Verstelbaar in hoogte

- Inbegrepen:
- Filterkap
 - Houtskoollade



- Hitzebeständige glas
- Modernes design grill
- Hochwertige konstruktion
- Entworfen mit Holzimitat
- Höhenverstellbar

- Inbegriffen:
- Filterhaube
 - Kohleschublade



- Verre résistant à la chaleur
- Gril de conception moderne
- Construction de haute qualité
- Conçu avec imitation bois
- Réglable en hauteur

- Inclus:
- Hotte filtrante
 - Tiroir à charbon



CHARCOAL GRILL

HOUTSKOOLGRILL
HOLZKOHLEGRILL
GRILL À CHARBON



OCB-3

PRO. CODE	DIMENSION BXDXH	GRILL DIMENSION BXDXH	DRAWERS
OCB-3	1760 x 790 x 2150	1575x500x200 (135)	5



- Heat resistant glass
- Modern design grill
- High quality construction
- Designed with imitation wood
- Adjustable in height

- Included:
- Filter hood
 - Charcoal drawer



- Hittebestendig glas
- Modern design grill
- Hoogwaardige constructie
- Design van imitatiehout
- Verstelbaar in hoogte

- Inbegrepen:
- Filterkap
 - Houtskoollade



- Hitzebeständige glas
- Modernes design grill
- Hochwertige konstruktion
- Entworfen mit Holzimitat
- Höhenverstellbar

- Inbegriffen:
- Filterhaube
 - Kohleschublade



- Verre résistant à la chaleur
- Gril de conception moderne
- Construction de haute qualité
- Conçu avec imitation bois
- Réglable en hauteur

- Inclus:
- Hotte filtrante
 - Tiroir à charbon





This professional wok furniture makes it easy and usual to use, Asian cooking will divide over the world with this wok furniture manufactured by Unninox.

A professional wok what will bring you the taste of Asian food. Be excited about the solution we can provide.

Unninox has designed this special wok furniture for the Asian gastronomy.

Our wok cookers dispose powerful burners with a maximum of 27,5 kW and a cast iron wok ring of ø 280 mm. The surface cooling and cleaning water flow ensure that the top stays cool and spills are washed away.



Dieses professionelle Wok Möbel macht es einfach und üblich zu bedienen, Die asiatische Küche wird mit dieser Wok-Einheit auf der ganzen Welt verbreitet

Ein professioneller Wok, der Ihnen den Geschmack asiatischer Küche verleiht, angeregt werden, über die Lösung, die wir anbieten können.

Unninox hat diese speziellen Wokmöbel für die asiatische Gastronomie entworfen.

Unser Wok Herd entsorgen leistungsstarken Brenner mit maximal 27,5 kW und einem gusseisernen Wok Ring von ø 280 mm. die Oberflächenkühlung und der Reinigungswasserfluss sorgen dafür, dass die Oberseite kühl bleibt und die verschütteten Flüssigkeiten weggeschwemmt werden



Dit professionele wokmeubel maakt het gemakkelijk en eenvoudig in gebruik. De Aziatische keuken zal zich over de wereld verspreiden met dit wokmeubel van Unninox.

Een professionele wok die je de smaak van Aziatisch eten laat proeven. Laat je verrassen door de oplossing die we kunnen bieden.

Unninox heeft dit bijzondere wokmeubel ontworpen voor de Aziatische gastronomie.

Onze wokkers beschikken over krachtige branders met een maximum van 27,5 kW en een gietijzeren wokring van ø 280 mm. De oppervlaktekoeling en de reinigende waterstroom zorgen ervoor dat de bovenkant koel blijft en gemorste vloeistoffen worden weggespoeld.



Ce mobilier de wok professionnel rend facile et habituel d'utiliser, la cuisine asiatique divisera dans le monde avec ce mobilier wok fabriqué par Unninox.

Un wok professionnel qui vous apportera le goût de la cuisine asiatique. Soyez enthousiasmé par la solution que nous pouvons fournir.

Unninox a conçu ce meuble wok spécial pour la gastronomie asiatique.

Nos cuisinières wok disposent de brûleurs puissants avec un maximum de 27,5 kW et un anneau wok en fonte de ø 280 mm. Le refroidissement de surface et le débit d'eau de nettoyage garantissent que le dessus reste frais et que les déversements sont.

GAS WOK BURNER



GAS WOK FORNUIS

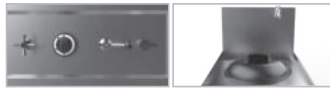


WOK GASHERD



CUISINIÈRE WOK À GAZ





GAS WOK BURNER



GAS WOK FORNUIS



WOK GASHERD



CUISINIÈRE WOK À GAZ



WK-1

PRO. CODE	WOK BURNER (S)	SOUP BURNER (S)	B(MM)	D(MM)	H(MM)	KW
WK-1	1	0	610	850	1100	27.5



- Stainless steel AISI 304
- Strong cast iron wok Ø 280 mm
- Special design of 1 pipe burners to get a higher performance
- Top with splashback of 400 mm
- Table Top thickness 5 mm
- Cold water faucet with integrated tap in the control panel for easy use
- Cooling water overflow system
- Cooling water overflow system which will flows above the wok into the water drain



- Roestvrij staal AISI 304
- Sterke gietijzeren wok Ø 280 mm
- Speciaal ontwerp van 1-pijps branders voor betere prestaties
- Blad met spatwand van 400 mm
- Tafelblad dikte 5 mm
- Koudwaterkraan met geïntegreerde kraan in het bedieningspaneel voor eenvoudig gebruik
- Koelwateroverloopsysteem dat boven de wok in de waterafvoer stroomt



- Edelstahl AISI 304
- Starker Gusseisen-Wok Ø 280 mm
- Spezielles Design von 1 Rohrbrennern für eine höhere Leistung
- Oberseite mit Spritzschutz von 400 mm
- Tischdicke 5 mm
- Kaltwasserhahn mit integriertem Wasserhahn im Bedienfeld zur einfachen Verwendung
- Kühlwasserüberlaufsystem, das über die Oberseite des Woks in der Wasserablenkung fließt

- Inoxydable AISI 304
- Wok en fonte solide Ø 280 mm
- Conception spéciale de 1 brûleurs à tube pour obtenir une performance supérieure
- Plateau avec dossier de 400 mm
- Plateau épaisseur 5 mm
- Robinet d'eau froide avec robinet intégré dans le panneau de commande pour une utilisation facile
- Système de trop-plein d'eau de refroidissement qui s'écoule au-dessus du haut du wok dans l'évacuation de l'eau

28



GAS WOK BURNER



GAS WOK FORNUIS



WOK GASHERD



CUISINIÈRE WOK À GAZ



WK-1+1



- Stainless steel AISI 304
- Strong cast iron wok Ø 280 mm
- Special design of 1+1 pipe burners to get a higher performance
- Top with splashback of 400 mm
- Table Top thickness 5 mm
- Cold water faucet with integrated tap in the control panel for easy use
- Cooling water overflow system which will flows above the wok into the water drain



- Roestvrij staal AISI 304
- Sterke gietijzeren wok Ø 280 mm
- Speciaal ontwerp van 1+1-pijps branders voor betere prestaties
- Blad met spatwand van 400 mm
- Tafelblad dikte 5 mm
- Koudwaterkraan met geïntegreerde kraan in het bedieningspaneel voor eenvoudig gebruik
- Koelwateroverloopsysteem dat boven de wok in de waterafvoer stroomt



- Edelstahl AISI 304
- Starker Gusseisen-Wok Ø 280 mm
- Spezielles Design von 1+1 Rohrbrennern für eine höhere Leistung
- Oberseite mit Spritzschutz von 400 mm
- Tischdicke 5 mm
- Kaltwasserhahn mit integriertem Wasserhahn im Bedienfeld zur einfachen Verwendung
- Kühlwasserüberlaufsystem, das über die Oberseite des Woks in der Wasserablenkung fließt

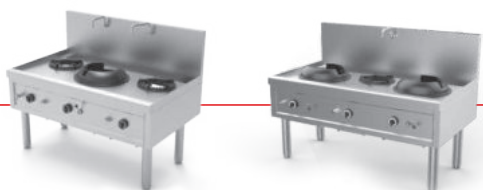


- Inoxydable AISI 304
- Wok en fonte solide Ø 280 mm
- Conception spéciale de 1+1 brûleurs à tube pour obtenir une performance supérieure
- Plateau avec dossier de 400 mm
- Plateau épaisseur 5 mm
- Robinet d'eau froide avec robinet intégré dans le panneau de commande pour une utilisation facile
- Système de trop-plein d'eau de refroidissement qui s'écoule au-dessus du haut du wok dans l'évacuation de l'eau




PRO. CODE	WOK BURNER (S)	SOUP BURNER (S)	B(MM)	D(MM)	H(MM)	KW
WK-1+1	1	1	1000	850	1100	36.7



29

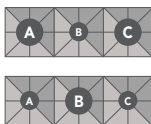


GAS WOK BURNER

GAS WOK FORNUIS 
 WOK GASHERD 
 CUISINIÈRE WOK À GAZ 

WK-1+2 2+1

PRO. CODE	WOK BURNER (S)	SOUP BURNER (S)	B(MM)	D(MM)	H(MM)	KW
WK-1+2	1	2	1390	850	1100	45.9
WK-2+1	2	1	1530	850	1100	64.2



- Stainless steel AISI 304
- Strong cast iron wok Ø 280 mm
- Special design of 1+2 / 2+1 pipe burners to get a higher performance
- Top with splashback of 400 mm
- Table Top thickness 5 mm
- Cold water faucet with integrated tap in the control panel for easy use
- Cooling water overflow system which will flow above the wok into the water drain



- Roestvrij staal AISI 304
- Sterke gietijzeren wok Ø 280 mm
- Speciaal ontwerp van 1+2 / 2+1-pijps branders voor betere prestaties
- Blad met spatwand van 400 mm
- Tafelblad dikte 5 mm
- Koudwaterkraan met geïntegreerde kraan in het bedieningspaneel voor eenvoudig gebruik
- Koelwateroverloopstelsel dat boven de wok in de waterafvoer stroomt






- Edelmetall AISI 304
- Starker Gusseisen-Wok Ø 280 mm
- Spezielles Design von 1+2 / 2+1 Rohrbrennern für eine höhere Leistung
- Oberseite mit Spritzschutz von 400 mm
- Tischdicke 5 mm
- Kaltwasserhahn mit integriertem Wasserhahn im Bedienfeld zur einfachen Verwendung
- Kühlwasserüberlaufsystem, das über die Oberseite des Woks in der Wasserableitung fließt

- Inoxydable AISI 304
- Wok en fonte solide Ø 280 mm
- Conception spéciale de 1+2 / 2+1 brûleurs à tube pour obtenir une performance supérieure
- Plateau avec dossier de 400 mm
- Plateau épaisseur 5 mm
- Robinet d'eau froide avec robinet intégré dans le panneau de commande pour une utilisation facile
- Système de trop-plein d'eau de refroidissement qui s'écoule au-dessus du haut du wok dans l'évacuation de l'eau

30



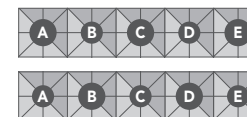
GAS WOK BURNER

GAS WOK FORNUIS 
 WOK GASHERD 
 CUISINIÈRE WOK À GAZ 



WK-2+3 3+2

PRO. CODE	WOK BURNER (S)	SOUP BURNER (S)	B(MM)	D(MM)	H(MM)	KW
WK-2+3	2	3	2310	850	1100	82.6
WK-3+2	3	2	2450	850	1100	100.9



- Stainless steel AISI 304
- Strong cast iron wok Ø 280 mm
- Special design of 2+3 / 3+2 pipe burners to get a higher performance
- Top with splashback of 400 mm
- Table Top thickness 5 mm
- Cold water faucet with integrated tap in the control panel for easy use
- Cooling water overflow system which will flow above the wok into the water drain



- Roestvrij staal AISI 304
- Sterke gietijzeren wok Ø 280 mm
- Speciaal ontwerp van 2+3 / 3+2-pijps branders voor betere prestaties
- Blad met spatwand van 400 mm
- Tafelblad dikte 5 mm
- Koudwaterkraan met geïntegreerde kraan in het bedieningspaneel voor eenvoudig gebruik
- Koelwateroverloopstelsel dat boven de wok in de waterafvoer stroomt



- Edelmetall AISI 304
- Starker Gusseisen-Wok Ø 280 mm
- Spezielles Design von 2+3 / 3+2 Rohrbrennern für eine höhere Leistung
- Oberseite mit Spritzschutz von 400 mm
- Tischdicke 5 mm
- Kaltwasserhahn mit integriertem Wasserhahn im Bedienfeld zur einfachen Verwendung
- Kühlwasserüberlaufsystem, das über die Oberseite des Woks in der Wasserableitung fließt



- Inoxydable AISI 304
- Wok en fonte solide Ø 280 mm
- Conception spéciale de 2+3 / 3+2 brûleurs à tube pour obtenir une performance supérieure
- Plateau avec dossier de 400 mm
- Plateau épaisseur 5 mm
- Robinet d'eau froide avec robinet intégré dans le panneau de commande pour une utilisation facile
- Système de trop-plein d'eau de refroidissement qui s'écoule au-dessus du haut du wok dans l'évacuation de l'eau



31



GAS WOK BURNER (SPECIAL PRODUCTION)



GAS WOK FORNUIS
WOK GASHERD
CUISINIÈRE WOK À GAZ



WK-4+2-E



- Stainless steel AISI 304
- Strong cast iron wok Ø 280 mm
- Special design of 3+3 pipe burners to get a higher performance
- Top with splashback of 400 mm
- Table Top thickness 5 mm
- Cold water faucet with integrated tap in the control panel for easy use
- Cooling water overflow system which will flow above the wok into the water drain



- Roestvrij staal AISI 304
- Sterke gietijzeren wok Ø 280 mm
- Speciaal ontwerp van 3+3 -pijps branders voor betere prestaties
- Blad met spatwand van 400 mm
- Tafelblad dikte 5 mm
- Koudwaterkraan met geïntegreerde kraan in het bedieningspaneel voor eenvoudig gebruik
- Koelwateroverloopsysteem dat boven de wok in de waterafvoer stroomt

PRO. CODE	WOK BURNER (S)	SOUP BURNER (S)	B(MM)	D(MM)	H(MM)	KW
WK-4+2-E	4	2	3750	850	1100	128,4



ACCESSORY FOR THE WOK



- Edelstahl AISI 304
- Starker Gusseisen-Wok Ø 280 mm
- Spezielles Design von 3+3 Rohrbrennern für eine höhere Leistung
- Oberseite mit Spritzschutz von 400 mm
- Tischdicke 5 mm
- Kaltwasserhahn mit integriertem Wasserhahn im Bedienfeld zur einfachen Verwendung
- Kühlwasserüberlaufsystem, das über die Oberseite des Woks in der Wasserablenkung fließt



- Inoxydable AISI 304
- Wok en fonte solide Ø 280 mm
- Conception spéciale de 3+3 brûleurs à tube pour obtenir une performance supérieure
- Plateau avec dossier de 400 mm
- Plateau épaisseur 5 mm
- Robinet d'eau froide avec robinet intégré dans le panneau de commande pour une utilisation facile
- Système de trop-plein d'eau de refroidissement qui s'écoule au-dessus du haut du wok dans l'évacuation de l'eau



THE CHOICE OF REAL PROFESSIONALS

Teppanyaki is mainly used for the Japanese cuisine and food preparation, you could guarantee the quality of your food, after using the quality of manufactured Teppanyaki by Uninox.

Electrical
Teppanyaki

TPI-E

Gas
Teppanyaki




TPI

IG








STAINLESS STEEL FURNITURE 

- RVS MEUBELN 
- EDELSTAHLMÖBEL 
- MOBILIER INOX 



WORK TABLE - FLAT PACKED



WERKTAFEL 
 ARBEITSTISCH 
 TABLE DE TRAVAIL 

WTF



- Brushed Structure Stainless Steel AISI 430
- Self Assembly
- Rounded corners
- Without Undershelf
- Adjustable in height
- Square profile 40 x 40 mm
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- Single / Double / Tripple Drawers mounting possibility



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- Zelf montage
- Afgeronde hoeken
- Zonder Bodemschap
- Verstelbaar in hoogte
- Vierkant profiel 40 x 40 mm
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Enkele / dubbele / drievoudige montagemogelijkheid voor laden

600 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTF-706085	700	600	850
WTF-806085	800	600	850
WTF-906085	900	600	850
WTF-1006085	1000	600	850
WTF-1206085	1200	600	850
WTF-1406085	1400	600	850
WTF-1506085	1500	600	850
WTF-1606085	1600	600	850
WTF-1806085	1800	600	850
WTF-2006085	2000	600	850

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTF-707085	700	700	850
WTF-807085	800	700	850
WTF-907085	900	700	850
WTF-1007085	1000	700	850
WTF-1207085	1200	700	850
WTF-1407085	1400	700	850
WTF-1507085	1500	700	850
WTF-1607085	1600	700	850
WTF-1807085	1800	700	850
WTF-2007085	2000	700	850






- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Selbstmontage
- Abgerundete Ecken
- Ohne Grundboden
- Höhenverstellbar
- Quadratisches Profil 40 x 40 mm
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Montagmöglichkeiten für Einzel- / Doppel- / Dreifachschubladen



- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- Démontable
- Coins arrondis
- Sans Plateau de Sol
- Réglable en hauteur
- Profil carré 40 x 40 mm
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Possibilité de montage de tiroirs simples / doubles / triples.

WORK TABLE - FLAT PACKED



WERKTAFEL 
 ARBEITSTISCH 
 TABLE DE TRAVAIL 

WTF-S



- Brushed Structure Stainless Steel AISI 430
- Self Assembly
- Rounded corners with Upstand
- With Undershelf
- Adjustable in height
- Square profile 40 x 40 mm
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- Single / Double / Tripple Drawers mounting possibility



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- Zelf montage
- Afgeronde hoeken met Opstaande Rand
- Met Bodemschap
- Verstelbaar in hoogte
- Vierkant profiel 40 x 40 mm
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Enkele / dubbele / drievoudige montagemogelijkheid voor laden

600 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTF-706085-S	700	600	850
WTF-806085-S	800	600	850
WTF-906085-S	900	600	850
WTF-1006085-S	1000	600	850
WTF-1206085-S	1200	600	850
WTF-1406085-S	1400	600	850
WTF-1506085-S	1500	600	850
WTF-1606085-S	1600	600	850
WTF-1806085-S	1800	600	850
WTF-2006085-S	2000	600	850

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTF-707085-S	700	700	850
WTF-807085-S	800	700	850
WTF-907085-S	900	700	850
WTF-1007085-S	1000	700	850
WTF-1207085-S	1200	700	850
WTF-1407085-S	1400	700	850
WTF-1507085-S	1500	700	850
WTF-1607085-S	1600	700	850
WTF-1807085-S	1800	700	850
WTF-2007085-S	2000	700	850



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Selbstmontage
- Abgerundete Ecken mit Aufkantung
- Mit Grundboden
- Höhenverstellbar
- Quadratisches Profil 40 x 40 mm
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Montagmöglichkeiten für Einzel- / Doppel- / Dreifachschubladen



- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- Démontable
- Coins arrondis avec Dossieret
- Avec Plateau de Sol
- Réglable en hauteur
- Profil carré 40 x 40 mm
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Possibilité de montage de tiroirs simples / doubles / triples.

WORK TABLE WITH UNDERSHELF - FLAT PAKED



WERKTAFEL MET BODEMSCHAP
ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN
TABLE DE TRAVAIL AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE



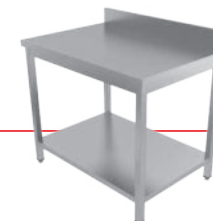
WTF -A



WORK TABLE WITH UNDERSHELF - FLAT PAKED



WERKTAFEL MET BODEMSCHAP
ARBEITSTISCH MIT GRUNDBODEN
TABLE DE TRAVAIL AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE



WTF -SA



- Brushed Structure Stainless Steel AISI 430
- Self Assembly
- Rounded corners
- With Undershelf
- Adjustable in height
- Square profile 40 x 40 mm
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- Single / Double / Tripple Drawers mounting possibility



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- Zelf montage
- Afgeronde hoeken
- Met Bodemschap
- Verstelbaar in hoogte
- Vierkant profiel 40 x 40 mm
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Enkele / dubbele / drievoudige montage mogelijkheid voor laden

600 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTF-706085-A	700	600	850
WTF-806085-A	800	600	850
WTF-906085-A	900	600	850
WTF-1006085-A	1000	600	850
WTF-1206085-A	1200	600	850
WTF-1406085-A	1400	600	850
WTF-1506085-A	1500	600	850
WTF-1606085-A	1600	600	850
WTF-1806085-A	1800	600	850
WTF-2006085-A	2000	600	850

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTF-707085-A	700	700	850
WTF-807085-A	800	700	850
WTF-907085-A	900	700	850
WTF-1007085-A	1000	700	850
WTF-1207085-A	1200	700	850
WTF-1407085-A	1400	700	850
WTF-1507085-A	1500	700	850
WTF-1607085-A	1600	700	850
WTF-1807085-A	1800	700	850
WTF-2007085-A	2000	700	850



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Selbstmontage
- Abgerundete Ecken
- Mit Grundboden
- Höhenverstellbar
- Quadratisches Profil 40 x 40 mm
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Montagemöglichkeiten für Einzel- / Doppel- / Dreifachschubladen



- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- Démontable
- Coins arrondis
- Avec Plateau de Sol
- Réglable en hauteur
- Profil carré 40 x 40 mm
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Possibilité de montage de tiroirs simples / doubles / triples.



- Brushed Structure Stainless Steel AISI 430
- Self Assembly
- Rounded corners with Upstand
- With Undershelf
- Adjustable in height
- Square profile 40 x 40 mm
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- Single / Double / Tripple Drawers mounting possibility



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- Zelf montage
- Afgeronde hoeken met Opstaande Rand
- Met Bodemschap
- Verstelbaar in hoogte
- Vierkant profiel 40 x 40 mm
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Enkele / dubbele / drievoudige montage mogelijkheid voor laden

600 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTF-706085-SA	700	600	850
WTF-806085-SA	800	600	850
WTF-906085-SA	900	600	850
WTF-1006085-SA	1000	600	850
WTF-1206085-SA	1200	600	850
WTF-1406085-SA	1400	600	850
WTF-1506085-SA	1500	600	850
WTF-1606085-SA	1600	600	850
WTF-1806085-SA	1800	600	850
WTF-2006085-SA	2000	600	850

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTF-707085-SA	700	700	850
WTF-807085-SA	800	700	850
WTF-907085-SA	900	700	850
WTF-1007085-SA	1000	700	850
WTF-1207085-SA	1200	700	850
WTF-1407085-SA	1400	700	850
WTF-1507085-SA	1500	700	850
WTF-1607085-SA	1600	700	850
WTF-1807085-SA	1800	700	850
WTF-2007085-SA	2000	700	850



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Selbstmontage
- Abgerundete Ecken mit Aufkantung
- Mit Grundboden
- Höhenverstellbar
- Quadratisches Profil 40 x 40 mm
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Montagemöglichkeiten für Einzel- / Doppel- / Dreifachschubladen



- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- Démontable
- Coins arrondis avec Dossieret
- Avec Plateau de Sol
- Réglable en hauteur
- Profil carré 40 x 40 mm
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Possibilité de montage de tiroirs simples / doubles / triples.

WORK TABLE WITH CENTERSHELF - FLAT PACKED



WERKTAFEL MET MIDDENSCHAP
ARBEITSTISCH MIT ZWISCHENBODEN
TABLE DE TRAVAIL AVEC PLATEAU INTERMÉDIAIRE



WTF -2A



WORK TABLE WITH CENTERSHELF - FLAT PACKED



WERKTAFEL MET MIDDENSCHAP
ARBEITSTISCH MIT ZWISCHENBODEN
TABLE DE TRAVAIL AVEC PLATEAU INTERMÉDIAIRE



WTF-S2A



- Brushed Structure Stainless Steel AISI 430
- Rounded corners
- With Undershelf + Center Shelf
- Adjustable in height
- Square profile 40 x 40 mm
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- Single / Double / Tripple Drawers mounting possibility.



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- Afgeronde hoeken
- Met Bodemschap + Middenschap
- Verstelbaar in hoogte
- Vierkant profiel 40 x 40 mm
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Enkele / dubbele / drievoudige montagemogelijkheid voor laden

600 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTF-706085-2A	700	600	850
WTF-806085-2A	800	600	850
WTF-906085-2A	900	600	850
WTF-1006085-2A	1000	600	850
WTF-1206085-2A	1200	600	850
WTF-1406085-2A	1400	600	850
WTF-1506085-2A	1500	600	850
WTF-1606085-2A	1600	600	850
WTF-1806085-2A	1800	600	850
WTF-2006085-2A	2000	600	850

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTF-707085-2A	700	700	850
WTF-807085-2A	800	700	850
WTF-907085-2A	900	700	850
WTF-1007085-2A	1000	700	850
WTF-1207085-2A	1200	700	850
WTF-1407085-2A	1400	700	850
WTF-1507085-2A	1500	700	850
WTF-1607085-2A	1600	700	850
WTF-1807085-2A	1800	700	850
WTF-2007085-2A	2000	700	850



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Afgeronde hoeken
- Abgerundete Ecken
- Mit Grundboden + Zwischenboden
- Höhenverstellbar
- Quadratisches Profil 40 x 40 mm
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Montagmöglichkeiten für Einzel- / Doppel- / Dreifachschubladen



- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- Afgeronde hoeken
- Coins arrondis
- Avec Plateau de Sol avec Plateau Intermédiaire
- Réglable en hauteur
- Profil carré 40 x 40 mm
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Possibilité de montage de tiroirs simples / doubles / triples.



- Brushed Structure Stainless Steel AISI 430
- Self Assembly
- Rounded corners with Upstand
- With Undershelf + Center Shelf
- Adjustable in height
- Square profile 40 x 40 mm
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- Single / Double / Tripple Drawers mounting possibility



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- Zelf montage
- Afgeronde hoeken met Opstaande Rand
- Met Bodemschap + Middenschap
- Verstelbaar in hoogte
- Vierkant profiel 40 x 40 mm
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Enkele / dubbele / drievoudige montagemogelijkheid voor laden



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Selbstmontage
- Abgerundete Ecken mit Aufriemung
- Mit Grundboden + Zwischenboden
- Höhenverstellbar
- Quadratisches Profil 40 x 40 mm
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Montagmöglichkeiten für Einzel- / Doppel- / Dreifachschubladen



- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- Demontable
- Coins arrondis avec Dossieret
- Avec Plateau de Sol avec Plateau Intermédiaire
- Réglable en hauteur
- Profil carré 40 x 40 mm
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Possibilité de montage de tiroirs simples / doubles / triples

600 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTF-706085-S2A	700	600	850
WTF-806085-S2A	800	600	850
WTF-906085-S2A	900	600	850
WTF-1006085-S2A	1000	600	850
WTF-1206085-S2A	1200	600	850
WTF-1406085-S2A	1400	600	850
WTF-1506085-S2A	1500	600	850
WTF-1606085-S2A	1600	600	850
WTF-1806085-S2A	1800	600	850
WTF-2006085-S2A	2000	600	850

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTF-707085-S2A	700	700	850
WTF-807085-S2A	800	700	850
WTF-907085-S2A	900	700	850
WTF-1007085-S2A	1000	700	850
WTF-1207085-S2A	1200	700	850
WTF-1407085-S2A	1400	700	850
WTF-1507085-S2A	1500	700	850
WTF-1607085-S2A	1600	700	850
WTF-1807085-S2A	1800	700	850
WTF-2007085-S2A	2000	700	850

BLOCK DRAWER FOR UNDER WORK TABLE

LADENBLOK VOOR ONDER WERKTAFEL
SCHUBLADE FÜR ARBEITSTISCH
TIROIRS BLOC POUR TABLE INOX



BD



- Made of brushed stainless steel AISI 430.
- Block drawer suitable for 600/700 series.
- Soft open / close applied.
- Easy construction.



- Geborstelde structuur RVS AISI 430.
- Ladekast toepasbaar voor 600 / 700 serie.
- Soft open / sluiten toegepast.
- Gemakkelijke constructie

600 Serie (570 mm depth)

SINGLE	DOUBLE	TRIPLE
BD-4057-1	BD-4057-2	BD-4057-3

700 Serie (670 mm depth)

SINGLE	DOUBLE	TRIPLE
BD-4067-1	BD-4067-2	BD-4067-3



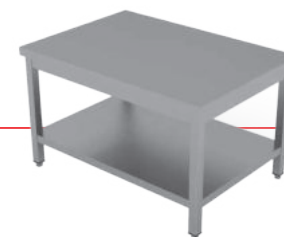
- Aus gebürstetem Edelstahl AISI 430.
- Schublade Geeignet für die Serie 600/700.
- Weiches Öffnen / Schließen angewendet.
- Einfache Konstruktion



- Acier inoxydable brossé AISI 430.
- Trioir convient aux séries 600/700.
- Ouverture / fermeture douce appliquée.
- Construction facile.

WOK TABLE WITH UNDERSHELF - FLAT PACKED

WOKTAFEL MET BODEMSCHAP
WOKTISCH MIT GRUNDBODEN
TABLE WOK AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE



WTF -WO



- Brushed Structure Stainless Steel AISI 430
- Special production for the Wok
- With Undershef
- Adjustable in height
- Square profile 40 x 40 mm
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- Speciale productie voor de Wok
- Met Bodemschap
- Verstelbaar in hoogte
- Vierkant profiel 40 x 40 mm
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Sonderproduktion für Wok
- Mit Grundboden
- Höhenverstellbar
- Quadratisches Profil 40 x 40 mm
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)



- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- Production spéciale pour le Wok
- Avec Plateau de Sol
- Réglable en hauteur
- Profil carré 40 x 40 mm
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTF-1007060-WO	1000	700	600
WTF-1207060-WO	1200	700	600
WTF-1407060-WO	1400	700	600
WTF-1607060-WO	1600	700	600
WTF-1807060-WO	1800	700	600
WTF-2007060-WO	2000	700	600

WORK TABLE WITH SLIDING DOORS



WERKTAFEL MET SCHUIFDEUREN
ARBEITSTISCH MIT SCHIEBETÜREN
TABLE DE TRAVAIL AVEC PORTES COULISSANTES



WT-S

WORK TABLE WITH SLIDING DOORS



WERKTAFEL MET SCHUIFDEUREN
ARBEITSTISCH MIT SCHIEBETÜREN
TABLE DE TRAVAIL AVEC PORTES COULISSANTES



WT-SS



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- Sliding doors with integrated handle
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Schuifdeuren met ingewerkte handgreep
- Rvs poten in hoogte verstelbaar

600 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WT-1006085-S	1000	600	850
WT-1206085-S	1200	600	850
WT-1406085-S	1400	600	850
WT-1506085-S	1500	600	850
WT-1606085-S	1600	600	850
WT-1806085-S	1800	600	850
WT-2006085-S	2000	600	850

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WT-1007085-S	1000	700	850
WT-1207085-S	1200	700	850
WT-1407085-S	1400	700	850
WT-1507085-S	1500	700	850
WT-1607085-S	1600	700	850
WT-1807085-S	1800	700	850
WT-2007085-S	2000	700	850



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Schiebetüren, integrierte Handgriffe
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Portes coulissantes avec poignées intégrées
- Pieds en acier inoxydable réglables



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- Sliding doors with integrated handle
- With upstand
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Schuifdeuren met ingewerkte handgreep
- Met opstaande rand
- Rvs poten in hoogte verstelbaar

600 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WT-1006085-SS	1000	600	850
WT-1206085-SS	1200	600	850
WT-1406085-SS	1400	600	850
WT-1506085-SS	1500	600	850
WT-1606085-SS	1600	600	850
WT-1806085-SS	1800	600	850
WT-2006085-SS	2000	600	850

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WT-1007085-SS	1000	700	850
WT-1207085-SS	1200	700	850
WT-1407085-SS	1400	700	850
WT-1507085-SS	1500	700	850
WT-1607085-SS	1600	700	850
WT-1807085-SS	1800	700	850
WT-2007085-SS	2000	700	850



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Schiebetüren, integrierte Handgriffe
- Mit aufkantung
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Portes coulissantes avec poignées intégrées
- Avec Dossieret
- Pieds en acier inoxydable réglables



PASS THROUGH WORK TABLE



DOORGEEF WERKTAFEL
DURCHREICHE ARBEITSTISCH
TRAVERSANTE TABLE



WT-2S



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- 2 sides sliding doors with integrated handle
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- 2 kanten beschikt over schuifdeuren met ingewerkte handgrepen
- Rvs poten in hoogte verstelbaar

600 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WT-1006085-2S	1000	600	850
WT-1206085-2S	1200	600	850
WT-1406085-2S	1400	600	850
WT-1506085-2S	1500	600	850
WT-1606085-2S	1600	600	850
WT-1806085-2S	1800	600	850
WT-2006085-2S	2000	600	850

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WT-1007085-2S	1000	700	850
WT-1207085-2S	1200	700	850
WT-1407085-2S	1400	700	850
WT-1507085-2S	1500	700	850
WT-1607085-2S	1600	700	850
WT-1807085-2S	1800	700	850
WT-2007085-2S	2000	700	850



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- 2 seiten mit schiebetüren und integrierte Handgriffe
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- 2 côtés portes coulissantes avec poignées intégrées
- Pieds en acier inoxydable réglables



PASS THROUGH HEATED CUPBOARD



DOORGEEF WARMHOUDKAST
DURCHREICHE WÄRMESCHRANK
TRAVERSANTE ARMOIRE CHAUFFANTE



WT-H-2S



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Worktop reinforced and fitted with sound-absorbing isolation.
- Thermal temperature control
- 2 sides sliding doors with integrated handle
- Stainless steel legs adjustable in height
- Temperature range: +30 / +80 °C.
- Electrical power: 230V / 1N 50-60Hz
- Kw: 1,5



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Thermische temperatuurregeling
- 2 kanten beschikt over schuifdeuren met ingewerkte handgrepen
- Rvs poten in hoogte verstelbaar
- Temperatuurbereik +30 / +80°C.
- Elektrische vermogen 230V/1N 50-60Hz
- Kw: 1,5

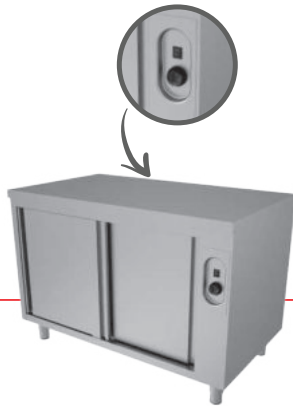


- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Arbeitsplatte verstärkt und mit schallabsorbierender Isolierung ausgestattet.
- Thermische Temperatuurregeling
- 2 seiten mit schiebetüren und integrierte Handgriffe
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen
- Temperaturbereich: +30 / +80 °C.
- Elektrische Leistung 230V / 1N 50-60Hz
- Kw: 1,5



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Contrôle thermique de la température
- 2 côtés portes coulissantes avec poignées intégrées
- Pieds en acier inoxydable réglables
- Plage de température: +30 / +80 °C
- Electrique capacité: 230V/1N 50-60Hz
- Kw: 1,5

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WT-1007085-H-2S	1000	700	850
WT-1207085-H-2S	1200	700	850
WT-1407085-H-2S	1400	700	850
WT-1507085-H-2S	1500	700	850
WT-1607085-H-2S	1600	700	850
WT-1807085-H-2S	1800	700	850
WT-2007085-H-2S	2000	700	850



HEATED CUPBOARD



WARMHOUDKAST



WÄRMESCHRANK



ARMOIRE CHAUFFANTE



WT-H



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Worktop reinforced and fitted with sound-absorbing isolation.
- Thermal temperature control
- Temperature range: +30 / + 80 °C.
- Sliding doors with integrated handle
- Stainless steel legs adjustable in height
- Electrical power: 230V / 1N 50-60Hz
- Kw: 1,5



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Thermische temperatuurregeling
- Temperatuurbereik 30 / +80°C.
- Schuifdeuren met ingewerkte handgreep
- Rvs poten in hoogte verstelbaar
- Elektrische vermogen 230V/1N 50-60Hz
- Kw: 1,5



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Arbeitsplatte verstärkt und mit schallabsorbierender Isolierung ausgestattet.
- Thermische Temperaturregelung
- Temperaturbereich: +30 / + 80 °C.
- Schiebetüren, integrierte Handgriffe
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen
- Elektrische Leistung 230V / 1N 50-60Hz
- Kw: 1,5



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Contrôle thermique de la température
- Plage de température: +30 / + 80 °C
- Portes coulissantes avec poignées intégrées
- Pieds en acier inoxydable réglables
- Electricité capacité: 230V/1N 50-60Hz
- Kw: 1,5

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WT-1007085-H	1000	700	850
WT-1207085-H	1200	700	850
WT-1407085-H	1400	700	850
WT-1607085-H	1600	700	850
WT-1807085-H	1800	700	850
WT-2007085-H	2000	700	850



HEATED CUPBOARD



WARMHOUDKAST



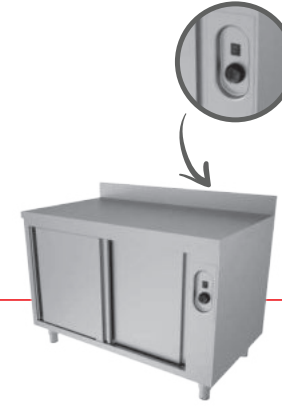
WÄRMESCHRANK



ARMOIRE CHAUFFANTE



WT-SH



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Worktop reinforced and fitted with sound-absorbing isolation.
- With upstand
- Thermal temperature control
- Temperature range: +30 / + 80 °C.
- Sliding doors with integrated handle
- Stainless steel legs adjustable in height
- Electrical power: 230V / 1N 50-60Hz
- Kw: 1,5



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Met opstaande rand
- Thermische temperatuurregeling
- Temperatuurbereik +30 / +80°C.
- Schuifdeuren met ingewerkte handgreep
- Rvs poten in hoogte verstelbaar
- Elektrische vermogen 230V/1N 50-60Hz
- Kw: 1,5



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Arbeitsplatte verstärkt und mit schallabsorbierender Isolierung ausgestattet.
- Mit Aufkantung
- Thermische Temperaturregeling
- Temperaturbereich: +30 / + 80 °C.
- Schiebetüren, integrierte Handgriffe
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen
- Elektrische Leistung 230V / 1N 50-60Hz
- Kw: 1,5



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Avec Dossieret
- Contrôle thermique de la température
- Plage de température: +30 / + 80 °C
- Portes coulissantes avec poignées intégrées
- Pieds en acier inoxydable réglables
- Electricité capacité: 230V/1N 50-60Hz
- Kw: 1,5

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WT-1007085-SH	1000	700	850
WT-1207085-SH	1200	700	850
WT-1407085-SH	1400	700	850
WT-1607085-SH	1600	700	850
WT-1807085-SH	1800	700	850
WT-2007085-SH	2000	700	850

WORK TABLE WITH 3 DRAWERS AND SLIDING DOORS



WERKTAFEL MET 3 LADEN EN SCHUIFDEUREN
ARBEITSTISCH MIT 3 SCHUBLADEN UND SCHIEBETÜREN
ARMOIRE DE TRAVAIL AVEC 3 TIROIRS
À PORTES COULISSANTES



WTS -L / -R

WORK TABLE WITH 3 DRAWERS AND SLIDING DOORS



WERKTAFEL MET 3 LADEN EN SCHUIFDEUREN
ARBEITSTISCH MIT 3 SCHUBLADEN UND SCHIEBETÜREN
ARMOIRE DE TRAVAIL AVEC 3 TIROIRS
À PORTES COULISSANTES



WTS -SL / -SR



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- Sliding doors with integrated handle
- With 3 drawers
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Schuifdeuren met ingewerkte handgreep
- Met 3 lades
- Rvs poten in hoogte verstelbaar

700-L Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTS-1407085-L	1400	700	850
WTS-1607085-L	1600	700	850
WTS-1807085-L	1800	700	850
WTS-2007085-L	2000	700	850

700-R Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTS-1407085-R	1400	700	850
WTS-1607085-R	1600	700	850
WTS-1807085-R	1800	700	850
WTS-2007085-R	2000	700	850



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Schiebetüren, integrierte Handgriffe
- Mit 3 Schubladen
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Portes coulissantes avec poignées intégrées
- Avec 3 tiroirs
- Pieds en acier inoxydable réglables



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- Sliding doors with integrated handle
- With 3 drawers
- With upstand
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Schuifdeuren met ingewerkte handgreep
- Met 3 lades
- Met opstaande rand
- Rvs poten in hoogte verstelbaar

700-SL Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTS-1407085-SL	1400	700	850
WTS-1607085-SL	1600	700	850
WTS-1807085-SL	1800	700	850
WTS-2007085-SL	2000	700	850

700-SR Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTS-1407085-SR	1400	700	850
WTS-1607085-SR	1600	700	850
WTS-1807085-SR	1800	700	850
WTS-2007085-SR	2000	700	850



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Schiebetüren, integrierte Handgriffe
- Mit 3 Schubladen
- Mit aufkantung
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Portes coulissantes avec poignées intégrées
- Avec 3 tiroirs
- Avec Dossieret
- Pieds en acier inoxydable réglables

WORK TABLE WITH 3L+3R DRAWERS AND SLIDING DOORS



WERKTAFEL MET 3L+3R LADEKAST EN SCHUIFDEUREN
ARBEITSTISCH MIT 3L+3R SCHUBLADEN
UND SCHIEBETÜREN
TABLE DE TRAVAIL À 3L+3R TIROIRS
AVEC PORTES COULISSANTES



WTS-RL



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- With 3 + 3 drawers left & right 1/1 GN
- Sliding doors in middle with integrated handle
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Met 3 +3 lades links & rechts 1/1 GN
- Schuifdeuren met ingewerkte handgreep
- Rvs poten in hoogte verstelbaar



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Mit 3+3 Schubladen links & rechts 1/1 GN
- Schiebetüren, integrierte Handgriffe
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Avec 3 + 3 Tirroirs gauche & droite 1/1GN
- Portes coulissantes avec poignées intégrées
- Pieds en acier inoxydable réglables

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTS-1807085-RL	1800	700	850
WTS-2007085-RL	2000	700	850
WTS-2407085-RL	2400	700	850



WORK TABLE WITH 3L+3R DRAWERS AND SLIDING DOORS



WERKTAFEL MET 3L+3R LADEKAST EN SCHUIFDEUREN
ARBEITSTISCH MIT 3L+3R SCHUBLADEN
UND SCHIEBETÜREN
TABLE DE TRAVAIL À 3L+3R TIROIRS
AVEC PORTES COULISSANTES



WTS-RLS



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- With Upstand
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- With 3 + 3 drawers left & right 1/1 GN
- Sliding doors in middle with integrated handle
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Met opstaande rand
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Met 3 +3 lades links & rechts 1/1 GN
- Schuifdeuren met ingewerkte handgreep
- Rvs poten in hoogte verstelbaar



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Mit Aufkantung
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Mit 3+3 Schubladen links & rechts 1/1 GN
- Schiebetüren, integrierte Handgriffe
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen




- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Avec Bord Arrière Relevé
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Avec 3 + 3 Tirroirs gauche & droite 1/1GN
- Portes coulissantes avec poignées intégrées
- Pieds en acier inoxydable réglables

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WTS-1807085-RLS	1800	700	850
WTS-2007085-RLS	2000	700	850
WTS-2407085-RLS	2400	700	850



CORNER WORK TABLE 
HOEK WERKTAFEL 
ECKARBEITSTISCH 
TABLE SUR ARMOIRE À ANGLE 

WT-C



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- Usable for the 600 & 700 serie worktables
- Robust construction
- With center shelf
- Door with soft open/close mechanism
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Gebruikbaar voor de 600 & 700 serie werktafels
- Robuuste uitvoering
- Met middenschap
- Zachte opening en sluiting van deur
- RVS poten in hoogte verstelbaar



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Anwendbar für die 600 & 700 Serie Arbeitstische
- Kompakte & robuste Bauweise
- Mit Zwischenboden
- Sanftes Öffnen und Schließen der Tür
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Applicable pour les 600 & 700 tables de travail série
- Construction compacte et robuste
- Avec Plateau Intermédiaire
- Porte à deux battants
- Pieds en acier inoxydable réglables

600-700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WT-10010085-C60	1000	1000	850
WT-10010085-C70	1000	1000	850



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- Usable for the 600 & 700 serie worktables
- With Upstand
- With center shelf
- Robust construction
- Door with soft open/close mechanism
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Gebruikbaar voor de 600 & 700 serie werktafels
- Met opstaande rand
- Met middenschap
- Robuuste uitvoering
- Zachte opening en sluiting van deur
- RVS poten in hoogte verstelbaar



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Anwendbar für die 600 & 700 Serie Arbeitstische
- Mit aufkantung
- Mit Zwischenboden
- Kompakte & robuste Bauweise
- Sanftes Öffnen und Schließen der Tür
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen







- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Applicable pour les 600 & 700 tables de travail série
- Avec dossieret
- Avec Plateau Intermédiaire
- Construction compacte et robuste
- Porte à deux battants
- Pieds en acier inoxydable réglables

600-700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WT-10010085-SC60	1000	1000	850
WT-10010085-SC70	1000	1000	850



CORNER WORK TABLE 
HOEK WERKTAFEL 
ECKARBEITSTISCH 
TABLE SUR ARMOIRE À ANGLE 

WT-SC

WORK TABLE WITH 3 DRAWERS



WERKTAFEL MET 3 LADEN
ARBEITSTISCH MIT 3 SCHUBLADEN
ARMOIRE DE TRAVAIL AVEC 3 TIROIRS



WT-3D - S3D



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- With 3 drawers
- With upstand / S3D Model
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Met 3 lades
- Met opstaande rand / S3D model
- Rvs poten in hoogte verstelbaar



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- 3 Schubladen
- Mit aufkantung / S3D model
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- 3 Tiroirs
- Avec dossier / S3D model
- Pieds en acier inoxydable réglables

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WT-507085-3D	500	700	850
WT-507085-S3D	500	700	850

DRAWERS CABINE FOR PIZZA



LADEKAST VOOR PIZZA
SCHUBLADENSCHRANK FÜR PIZZA
MEUBLE À TIROIRS POUR PIZZA



DR- / S



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- With upstand / 6S model
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- With 6 drawers for Pizza dough boxes (600x400mm) 100MM
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Met opstaande rand / 6S model
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Met 6 lades voor pizza deeg bakken (600x400mm) 100MM
- Rvs poten in hoogte verstelbaar



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Mit aufkantung / 6S model
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- mit 6 Schubladen für Pizzateig bakken (600x400mm) 100MM
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Avec dossier / 6S model
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Avec 6 Tiroirs pour de pâte à pizza bac (600x400mm) 100MM
- Pieds en acier inoxydable réglables

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
DR-6	600	700	850
DR-6S	600	700	850



WORK TABLE WITH 6 DRAWERS



WERKTAFEL MET 6 LADEN
ARBEITSTISCH MIT 6 SCHUBLADEN
ARMOIRE DE TRAVAIL AVEC 6 TIROIRS



WT-6D



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- With 6 drawers
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Met 6 lades
- Rvs poten in hoogte verstelbaar



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Mit 6 Schubladen
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Avec 6 Tirroirs
- Pieds en acier inoxydable réglables

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WT-1007085-6D	1000	700	850



WORK TABLE WITH 6 DRAWERS



WERKTAFEL MET 6 LADEN
ARBEITSTISCH MIT 6 SCHUBLADEN
ARMOIRE DE TRAVAIL AVEC 6 TIROIRS



WT-S6D



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- With 6 drawers
- With upstand
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Met 6 lades
- Met opstaande rand
- Rvs poten in hoogte verstelbaar



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Mit 6 Schubladen
- Mit aufkantung
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Avec 6 Tirroirs
- Avec Dossieret
- Pieds en acier inoxydable réglables

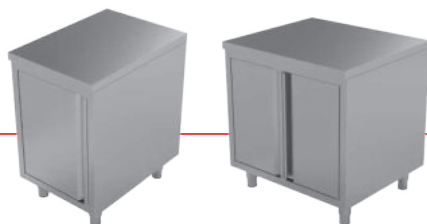
700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WT-1007085-S6D	1000	700	850

WORK TABLE WITH SWING DOORS



WERKTAFEL MET KlapDEUREN
ARBEITSTISCH MIT SCHWINGTÜR
TABLE DE TRAVAIL AVEC PORTES BATTANTE



CK



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Swing doors with integrated handle
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Klapdeuren met ingewerkte handgreep
- Rvs poten in hoogte verstelbaar



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Schwingtür mit integrierte Handgriffe
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Portes battante avec poignées intégrées
- Pieds en acier inoxydable réglables

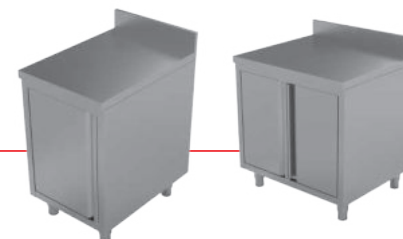
700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
CK-500 1 Door	500	700	850
CK-600 1 Door	600	700	850
CK-700 2 Door	700	700	850
CK-800 2 Door	800	700	850
CK-900 2 Door	900	700	850

WORK TABLE WITH SWING DOORS



WERKTAFEL MET KlapDEUREN
ARBEITSTISCH MIT SCHWINGTÜR
TABLE DE TRAVAIL AVEC PORTES BATTANTE



CK-S



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- With Upstand
- Working surface reinforced with MDF (sound proof)
- Swing doors with integrated handle
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Met opstaande rand
- Werkblad versterkt met MDF (geluiddempend)
- Klapdeuren met ingewerkte handgreep
- Rvs poten in hoogte verstelbaar



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Mit Aufkantung
- Mit MDF verstärkte Arbeitsfläche (Schallschutz)
- Schwingtür mit integrierte Handgriffe
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Avec Bord Arrière Relevé
- Plan de travail renforcé de MDF (insonorisé)
- Portes battante avec poignées intégrées
- Pieds en acier inoxydable réglables

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
CK-500-S 1 Door	500	700	850
CK-600-S 1 Door	600	700	850
CK-700-S 2 Door	700	700	850
CK-800-S 2 Door	800	700	850
CK-900-S 2 Door	900	700	850



WALL CUPBOARD WITH SLIDING DOORS



WANDKAST MET SCHUIFDEUREN



WANDHÄNGESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN



ARMOIRE SUSPENDUE AVEC PORTES COULISSANTES



WA-S



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Welded construction
- Sliding doors with integrated handle
- 25KG load capacity
- Including middel shelf



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Gelaste constructie
- Schuifdeuren met ingewerkte handgreep
- 25KG draagvermogen
- Inclusief tussenplank



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Schweißkonstruktion
- Schiebetüren, integrierte Handgriffe
- 25kg Traglast
- Inklusive Zwischenboden



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Construction soudée
- Portes coulissantes avec poignées intégrées
- 25KG capacité de charge
- Avec étagère intermédiaire

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WA-1004066-S	1000	400	660
WA-1204066-S	1200	400	660
WA-1404066-S	1400	400	660
WA-1504066-S	1500	400	660
WA-1604066-S	1600	400	660
WA-1804066-S	1800	400	660
WA-2004066-S	2000	400	660

WALL CUPBOARD OPEN



WANDKAST OPEN



WANDHÄNGESCHRANK OFFEN



ARMOIRE SUSPENDUE OUVERTE



WA



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Welded construction
- Open version
- 25KG load capacity
- Including middel shelf



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Gelaste constructie
- Open uitvoering
- 25KG draagvermogen
- Inclusief tussenplank



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Schweißkonstruktion
- Offene version
- 25kg Traglast
- Inklusive Zwischenboden



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Construction soudée
- Version ouverte
- 25KG capacité de charge
- Avec étagère intermédiaire

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WA-1004066	1000	400	660
WA-1204066	1200	400	660
WA-1404066	1400	400	660
WA-1504066	1500	400	660
WA-1604066	1600	400	660
WA-1804066	1800	400	660
WA-2004066	2000	400	660

CORNER HANGING CABINET WITH DOOR



HOEK WANDKAST MET DEUR



ECKHÄNGESCHRANK MIT TÜR



MEUBLE PLACARD D'ANGLE PORTE BATTANTE



WAS

CORNER HANGING CABINET OPEN



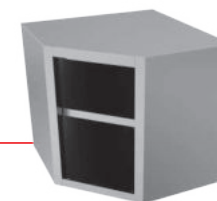
HOEK WANDKAST OPEN



ECKHÄNGESCHRANK OFFEN



PLACARD D'ANGLE SUSPENDU OUVERT



WA



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Welded construction
- Door with soft open/close mechanism
- 90°
- Including middle shelf
- Usable with WA -type cupboards



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Gelaste constructie
- Zachte opening en sluiting van deur
- 90°
- Inclusief tussenplank
- Gebruikelijk met WA- type wandkast



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Schweißkonstruktion
- Sanftes Öffnen und Schließen der Tür
- 90°
- Inklusive Zwischenboden
- Anwendbar mit WA- type wandkast



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Construction soudée
- Porte à deux battants
- 90°
- Avec étagère intermédiaire
- habituel pour l'ARMOIRE de type WA-

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WAS-707066-C	700	700	660



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Welded construction
- Open version
- 90°
- Including middle shelf
- Usable with WA -type cupboards



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Gelaste constructie
- Open uitvoering
- 90°
- Inclusief tussenplank
- Gebruikelijk met WA- type wandkast



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Schweißkonstruktion
- Offene version
- 90°
- Inklusive Zwischenboden
- Anwendbar mit WA- type wandkast



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Construction soudée
- Version ouverte
- 90°
- Avec étagère intermédiaire
- habituel pour l'ARMOIRE de type WA-

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
WA-707066-	700	700	660



ETAGERE - FLAT PAKED



ETAGERE
AUFSATZBORD
ETAGERE



ET-A/-2A



- Made of brushed stainless steel AISI 430
- Self Assembly
- High loading capacity
- Can be fitted with the SH or HH serie heated warmer



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Demontabel
- Hoge laadcapaciteit
- Kan worden uitgerust met de SH of HH serie verwarmdewarmer



- Aus gebürstetem Edelstahl AISI 430
- Selbstmontage
- hohe Tragfähigkeit.
- Anwendbar für SH & HH serie beheizt



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Capacité de charge très élevée
- Démontable
- Peut être équipé du réchaud chauffant série SH ou HH

300 Serie (300 mm depth)

SINGLE (300mm height)	DOUBLE (600mm height)	SIZE
ET-1003035-A	ET-1003065-2A	1000x300
ET-1203035-A	ET-1203065-2A	1200x300
ET-1403035-A	ET-1403065-2A	1400x300
ET-1603035-A	ET-1603065-2A	1600x300
ET-1803035-A	ET-1803065-2A	1800x300
ET-2003035-A	ET-2003065-2A	2000x300



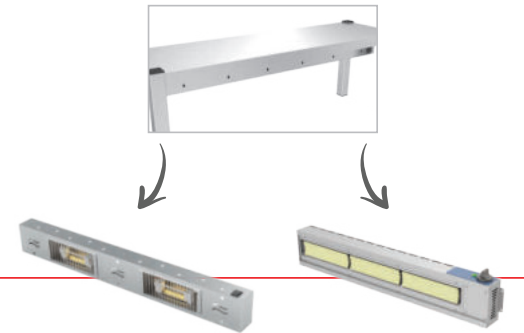
HEATERS FOR ETAGERE



WARMTEBRUG VOOR ETAGERE
WÄRMEBRÜCKE FÜR ETAGERE
CHAUFFANTE S POUR ETAGERE



ET-HH/ -SH



HALOGEN



CERAMIC



- Made of brushed stainless steel AISI 430
- Halogen or ceramic warming element
- Excellent heat distribution
- Handy installation
- On off switch 230V
- Usable with the ET models



- Vervaardigd van geborsteld rvs AISI 430.
- Halogeen of Keramische verwarmingselement
- Uitstekende warmteverdeling.
- Eenvoudigmontage
- Aan/Uit knop 230V
- Kan worden toegepast op de ET modellen



- Aus gebürstetem Edelstahl AISI 430
- Halogen- oder Keramikheizelement
- Hervorragende Wärmeverteilung
- Einfache Installation
- Ein / Aus Schalter 230V
- Anwendbar für ET model







- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Un halogène ou un élément chauffant en céramique
- Excellente répartition de la chaleur.
- Facile installation
- Bouton ON / OFF 230V
- Utilisable avec les ET modèles

-HH Model -SH Model

HALOGEN	CERAMIC	SIZE
ET-100-HH	ET-100-SH	1000x300
ET-120-HH	ET-120-SH	1200x300
ET-140-HH	ET-140-SH	1400x300
ET-160-HH	ET-160-SH	1600x300
ET-180-HH	ET-180-SH	1800x300
ET-200-HH	ET-200-SH	2000x300



CUPBOARD 
 VOORRAADREK 
 GESCHIRRSCHRANK 
 ARMOIRE HAUTE 

SU-4



- Made of brushed stainless steel AISI 430
- 4 shelves surface reinforced with tablets
- Self Assembly
- High loading capacity
- Adjustable in height
- Square profile 40 x 40 mm



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- 4 schappen versterkt met onder tabletten
- Zelfmontage
- Hoge laadcapaciteit
- Verstelbaar in hoogte
- Vierkant profiel 40 x 40 mm



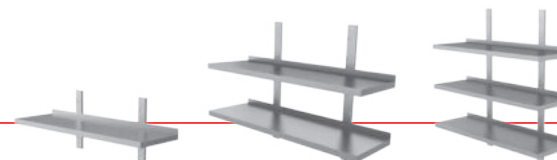
- Aus gebürstetem Edelstahl AISI 430
- 4 regals verstellbare und verstärkte Zwischenregale
- Selbstmontage
- hohe Tragfähigkeit
- Höhenverstellbar
- Quadratisches Profil 40 x 40 mm



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- 4 tablettes intermédiaires amovibles, réglables et renforcées
- Capacité de charge très élevée
- Démontable
- Réglable en hauteur
- Profil carré 40 x 40 mm

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
SU-10040-4	1000	400	1800
SU-12040-4	1200	400	1800
SU-14040-4	1400	400	1800
SU-15040-4	1500	400	1800
SU-16040-4	1600	400	1800
SU-18040-4	1800	400	1800
SU-20040-4	2000	400	1800

WALL SHELF 
 WANDSCHAP 
 WANDREGAL 
 ETAGERE MURALES 



WS-A / -2A / -3A



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Storage tray with with upstand
- Includes wall console
- Adjustable in several heights
- Load capacity up to 35 kg per floor



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Aflegvlak met opstaande rand
- Inclusief muur console
- In meerdere hoogtes verstelbaar
- Draagvermogen tot 35 kg per etage

300 Serie (300 mm depth)

SINGLE (300mm height)	DOUBLE (700mm height)	TRIPLE (1000mm height)
WS-803036-A	WS-803070-2A	WS-8030100-3A
WS-1003036-A	WS-1003070-2A	WS-10030100-3A
WS-1203036-A	WS-1203070-2A	WS-12030100-3A
WS-1403036-A	WS-1403070-2A	WS-14030100-3A
WS-1603036-A	WS-1603070-2A	WS-16030100-3A
WS-1803036-A	WS-1803070-2A	WS-18030100-3A
WS-2003036-A	WS-2003070-2A	WS-20030100-3A

400 Serie (400 mm depth)

SINGLE (300mm height)	DOUBLE (700mm height)	TRIPLE (1000mm height)
WS-804036-A	WS-804070-2A	WS-8040100-3A
WS-1004036-A	WS-1004070-2A	WS-10040100-3A
WS-1204036-A	WS-1204070-2A	WS-12040100-3A
WS-1404036-A	WS-1404070-2A	WS-14040100-3A
WS-1604036-A	WS-1604070-2A	WS-16040100-3A
WS-1804036-A	WS-1804070-2A	WS-18040100-3A
WS-2004036-A	WS-2004070-2A	WS-20040100-3A



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Schweißkonstruktion
- Sanftes Öffnen und Schließen der Tür
- 90°
- Inklusive Zwischenboden
- Anwendbar mit WA- type



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Surface de stockage avec bord relevé
- Comprend la console murale
- Réglable en plusieurs hauteurs
- Capacité de charge jusqu'à 35 kg par étage



PAN CUPBOARD



VOORRAADKAST



GESCHIRRSCHRANK



ARMOIRE HAUTE



PC



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Sturdy removable shelves
- Shelves height adjustable
- Stainless steel adjustable feet
- Sliding doors
- Integrated handle for sliding doors



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- Stevige uitneembare tussenbladen
- Bladen in hoogte verstelbaar
- R.V.S. verstalbare poten
- Schuifdeuren
- Ingewerkte handgreep voor schuifdeuren



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Herausnehmbare zwischenboden
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen
- Rostfreier Stahl reglierbare füße
- Schiebetüren
- Integrierter handgriffe für schiebetüren



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Tablettes intermédiaires amovibles,
- Réglables et renforcées
- Acier inoxydable pieds réglables
- Portes coulissantes
- Poignée intégrée pour portes coulissantes

200 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
PC-12060200	1200	600	2000
PC-14060200	1400	600	2000
PC-20060200	2000	600	2000



- Stainless steel AISI 430
- Welded construction
- Special robust design for combi steamer
- Capacity 8 x 1/1GN (325x530mm)
- Adjustable feet in different heights
- High load - bearing capacity



- Vervaardigd van geborsteld rvs AISI 430
- Gelaste constructie
- Speciaal stevig ontwikkeld voor combi steamer
- Capaciteit 8 x 1/1GN (325x530mm)
- Poten verstelbaar in verschillende hoogte
- Hoog draagvermogen



- Edelstahl AISI 430
- Schweißkonstruktion
- Spezial herzhaf design für Konvektionsoefen
- Kapazität 8 x 1/1GN (325 x 530 mm)
- Beine in verschiedenen Höhen verstellbar
- Hohe Tragfähigkeit



- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430
- Construction soudée spéciale pour combisteamer
- Capacité 8 x 1/1 GN (325x530mm)
- Pieds réglables en différentes hauteurs
- Capacité de charge élevée

700 - 900 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
CS-700	900	800	700
CS-900	900	800	900



STAND FOR OVEN



ONDERSTEL VOOR OFEN



UNTERGESTELL FÜR OFEN



CHÂSSIS POUR FOUR CONVOYEUR

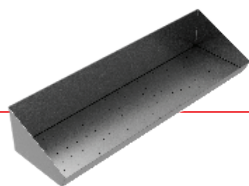


CS

CHIPS SCUTTLE



FRIET UITSCHEPBAK
POMMES FRITES AUSSCHÖPFWANNE
BAC À FRITES POUR RESERVE



DT-



- Brushed structure s
tainless steel AISI 430
- Welded construction
- Accessory with
wall bracket



- Geborstelde structuur
RVS AISI 430
- Gelaster constructie
- Geleverd met
ophangbeugel



- Gebürstete Struktur
Edelstahl AISI 430
- Verschweißte konstruktion
- Zubehör mit
wandhalterung



- Acier inoxydable
brossé AISI 430
- La construction Soudé
- Accessoire avec
support murale

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
DT-60	600	300	200
DT-70	700	300	200
DT-80	800	300	200
DT-90	900	300	200
DT-100	1000	300	200
DT-120	1200	300	200
DT-140	1400	300	200
DT-150	1500	300	200

STAINLESS STEEL WASTEBIN



RVS AFVALBAK
EDELSTAHL ABFALLBEHÄLTER
INOX POUBELLE



TC-



- Made of brushed stainless
steel AISI 430.
- Opening with tilting valve
- Adjustable in
height legs



- Vervaardigd van geborsteld
roestvast staal AISI 430.
- Opening met klapdeksel
- In hoogte verstelbare
poten



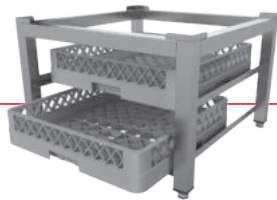
- Aus gebürstetem
Edelstahl AISI 430.
- Öffnung mit Klappdeckel
- Höhenverstellbare
Klingen



- Fabriqué en acier
inoxydable brossé AISI 430.
- Ouverture avec couvercle à
charnière
- Pieds réglables
en hauteur

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
TC-1	500	400	940
TC-2	500	400	1270

PRO. CODE	LITER
TC-1	50
TC-2	90



BASE FOR DISHWASHER



ONDERSTEL VOOR OFEN



UNTERGESTELL FÜR OFEN



CHÂSSIS POUR FOUR CONVOYEUR



DWS-



- Brushed Structure Stainless Steel AISI 430
- Welded construction
- Adjustable in height
- Square profile 40 x 40 mm
- Capacity: 2 x 500x500mm Basket
- 125KG load capacity



- Vervaardigd van geborsteld roestvast staal AISI 430.
- Gelaste constructie
- Verstelbaar in hoogte
- Vierkant profiel 40 x 40 mm
- Capaciteit: 2 x 500x500mm Korf
- 25KG draagvermogen



- Gebürstete Edelstahl AISI 430
- Schweißkonstruktion
- Höhenverstellbar
- Quadratisches Profil 40 x 40 mm
- Kapazität 2 x 500x500mm basket
- 125kg Traglast



- Fabriqué en acier inoxydable brossé AISI 430.
- Construction soudée
- Höhenverstellbar
- Profil carré 40 x 40 mm
- Capacité 2 x 500x500mm panier
- 125KG capacité de charge

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
DWS-60	610	610	400



SINK WITH SWING DOORS



SPOELTAFEL MET KLAPDEUREN



SPÜLTISCH MIT SCHWINGTÜR



PLONGE AVEC PORTES BATTANTE



SCK-



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Swing doors with integrated handle
- With upstand
- Bowl dimensions in mm (BxDxH): 500x500x300
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Klapdeuren met ingewerkte handgreep
- Met opstaande rand
- Kuip afmeting in mm (BxDxH): 500x500x300
- RVS poten in hoogte verstelbaar



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Schwingtür mit integrierte Handgriffe
- Mit Aufkantung
- Beckenmaß in mm (BxDxH): 500x500x300
- Edelstahl höhenverstellbare Klänge



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Portes battante avec poignées intégrées
- Avec dossieret
- Cuve dimensions in mm (BxDxH): 500x500x300
- Pieds en acier inoxydable réglables

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	
SCK-60-70	600	700	850	
SCK-70-70	700	700	850	
SCK-80-70	800	700	850	






SINK - FLAT PACKED 

SPOELTAFEL 
SPÜLTISCH 
PLONGE 

STF- L / R



SINK WITH SLIDING DOORS 

SPOELTAFEL MET SCHUIFDEUREN 
SPÜLTISCH MIT SCHIEBETÜREN 
PLONGE AVEC PORTES COULISSANTES 

ST- LS / RS






- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Self Assembly
- With undershelf
- With upstand
- Top made of stainless steel AISI 304
- Bowl dimensions in mm (BxDxH): 500x500x300
- Adjustable in height
- Square profile 40 x 40 mm






- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Zelfmontage
- Met bodemschap
- Met opstaande rand
- Bovenblad van Rvs AISI 304
- Kuip afmeting in mm (BxDxH): 500x500x300
- Verstelbaar in hoogte
- Vierkant profiel 40 x 40 mm







700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	
STF-607085-1	600	700	850	
STF-707085-1	700	700	850	
STF-807085-1	800	700	850	

700 Serie / Left side

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	
STF-1007085-1L	1000	700	850	
STF-1207085-1L	1200	700	850	
STF-1407085-1L	1400	700	850	
STF-1607085-2L	1600	700	850	
STF-1807085-2L	1800	700	850	
STF-2007085-2L	2000	700	850	

700 Serie / Right side

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	
STF-1007085-1R	1000	700	850	
STF-1207085-1R	1200	700	850	
STF-1407085-1R	1400	700	850	
STF-1607085-2R	1600	700	850	
STF-1807085-2R	1800	700	850	
STF-2007085-2R	2000	700	850	



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Selbstmontage
- Mit Grundboden
- Mit Aufkantung
- Becken mit Struktur Edelstahl AISI 304
- Beckenmaß in mm (BxDxH): 500x500x300
- Höhenverstellbar
- Quadratisches Profil 40 x 40 mm



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Démontable
- Cuve dimensions in mm (BxDxH): 500x500x300
- Réglable en hauteur
- Cuve mit inoxydable brossé AISI 304
- Profil carré 40 x 40 mm






- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Sliding doors with integrated handle
- With upstand
- Top made of stainless steel AISI 304
- Bowl dimensions in mm (BxDxH): 500x500x300
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Schuifdeuren met ingewerkte handgreep
- Met opstaande rand
- Bovenblad van Rvs AISI 304
- Kuip afmeting in mm (BxDxH): 500x500x300
- RVS poten in hoogte verstelbaar

700 Serie / Left side

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	
ST-1007085-1LS	1000	700	850	
ST-1207085-1LS	1200	700	850	
ST-1407085-1LS	1400	700	850	
ST-1607085-2LS	1600	700	850	
ST-1807085-2LS	1800	700	850	
ST-2007085-2LS	2000	700	850	

700 Serie / Right side

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	
ST-1007085-1RS	1000	700	850	
ST-1207085-1RS	1200	700	850	
ST-1407085-1RS	1400	700	850	
ST-1607085-2RS	1600	700	850	
ST-1807085-2RS	1800	700	850	
ST-2007085-2RS	2000	700	850	



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Schiebetüren, integrierte Handgriffe
- Mit Aufkantung
- Becken mit Struktur Edelstahl AISI 304
- Beckenmaß in mm (BxDxH): 500x500x300
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



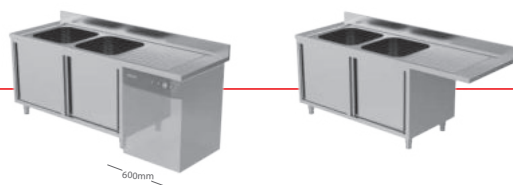
- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Portes coulissantes avec poignées intégrées
- Cuve dimensions in mm (BxDxH): 500x500x300
- Cuve mit inoxydable brossé AISI 304
- Pieds en acier inoxydable réglables

700 Serie - Center Bowl

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	
ST-2007085-2MS	2000	700	850	

SINK WITH SLIDING DOORS AND SPACE FOR DISHWASHER

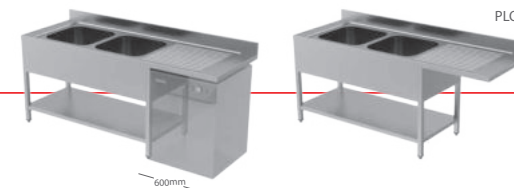
SPOELTAFEL MET SCHUIFDEUREN EN RUIMTE VOOR VAATWASSER
SPÜLTISCH MIT SCHIEBETÜREN UND GESCHIRRSPÜLMASCHINE PLATZ
PLONGE AVEC PORTES COULISSANTES
À ESPACE LAVE VAISSELLE



SWS

SINK WITH DISHWASHER SPACE - FLAT PACKED

SPOELTAFEL MET VAATWASSER RUIMTE
SPÜLTISCH MIT GESCHIRRSPÜLMASCHINE PLATZ
PLONGE AVEC ESPACE LAVE VAISSELLE



SWF



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Sliding doors with integrated handle
- With space for Dishwasher
- Top made of stainless steel AISI 304
- With upstand
- Bowl dimensions in mm (BxDxH): 500x500x300
- Stainless steel legs adjustable in height



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Schuifdeuren met ingewerkte handgreep
- Met ruimte voor Vaatwasser
- Bovenblad van Rvs AISI 304
- Met opstaande rand
- Kuip afmeting in mm (BxDxH): 500x500x300
- RVS poten in hoogte verstelbaar

700 Serie / Left side

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	
SWS-1207085-1LS	1200	700	850	
SWS-1407085-1LS	1400	700	850	
SWS-1607085-2LS	1600	700	850	
SWS-1807085-2LS	1800	700	850	
SWS-2007085-2LS	2000	700	850	

700 Serie / Right side

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	
SWS-1207085-1RS	1200	700	850	
SWS-1407085-1RS	1400	700	850	
SWS-1607085-2RS	1600	700	850	
SWS-1807085-2RS	1800	700	850	
SWS-2007085-2RS	2000	700	850	



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Schiebetüren mit integrierte Handgriffe
- Mit Geschirrspülmaschine platz
- Mit Aufkantung
- Becken mit Struktur Edelstahl AISI 304
- Beckenmaß in mm (BxDxH): 500x500x300
- Edelstahl höhenverstellbare Klängen



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Portes coulissantes avec poignées intégrées
- Avec espace Lave Vaisselle
- Avec dossier
- Cuve mit inoxydable brossé AISI 304
- Cuve dimensions in mm (BxDxH): 500x500x300
- Pieds en acier inoxydable réglables



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Self Assembly
- With space for Dishwasher
- With undershelf & Upstand
- Top made of stainless steel AISI 304
- Bowl dimensions in mm (BxDxH): 500x500x300
- Adjustable in height
- Square profile 40 x 40 mm



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Zelfmontage
- Met ruimte voor Vaatwasser
- Met bodemschap & opstaande rand
- Bovenblad van Rvs AISI 304
- Kuip afmeting in mm (BxDxH): 500x500x300
- Verstelbaar in hoogte
- Vierkant profiel 40 x 40 mm

700 Serie / Left side

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	
SWF-1207085-1L	1200	700	850	
SWF-1407085-1L	1400	700	850	
SWF-1607085-2L	1600	700	850	
SWF-1807085-2L	1800	700	850	
SWF-2007085-2L	2000	700	850	

700 Serie / Right side

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	
SWF-1207085-1R	1200	700	850	
SWF-1407085-1R	1400	700	850	
SWF-1607085-2R	1600	700	850	
SWF-1807085-2R	1800	700	850	
SWF-2007085-2R	2000	700	850	



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Selbstmontage
- Mit Geschirrspülmaschine platz
- Mit grundboden & Aufkantung
- Becken mit Struktur Edelstahl AISI 304
- Beckenmaß in mm (BxDxH): 500x500x300
- Höhenverstellbar
- Quadratisches Profil 40 x 40 mm



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- Démontable
- Avec espace Lave Vaisselle
- Avec plateau de sol & dossier
- Cuve mit inoxydable brossé AISI 304
- Cuve dimensions in mm (BxDxH): 500x500x300
- Réglable en hauteur
- Profil carré 40 x 40 mm

DISHWASH ENTRY TABLE WITH BOWL - FLAT PACKED

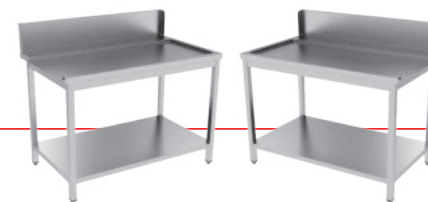


VAATWAS AANVOERTAFEL MET KUIP
ZULAUFTISCH MIT BECKENMASS
ENTRÉE TABLE POUR LAVE VAISSELLE AVEC CUVE



LT-

EXIT TABLE FOR DISHWASHER - FLAT PACKED



AFOERTAFEL VOOR VAATWASSER
AUSLAUFTISCH FÜR SPÜLMASCHINE
SORTIE TABLE POUR LAVE VAISSELLE



UT-



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Welded construction
- With undershelf
- With upstand
- Bowl dimensions in mm (BxDxH): 500x500x300
- Adjustable in height
- Square profile 40 x 40 mm



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Gelaster constructie
- Met bodemschap
- Met opstaande rand
- Kuip afmeting in mm (BxDxH): 500x500x300
- Verstelbaar in hoogte
- Vierkant profiel 40 x 40 mm

700 Serie / Left side

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	
LT-1207585-1L	1200	750	850	
LT-1407585-1L	1400	750	850	
LT-1407585-2L	1400	750	850	

700 Serie / Right side

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	
LT-1207585-1R	1200	750	850	
LT-1407585-1R	1400	750	850	
LT-1407585-2R	1400	750	850	



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Verschweißt konstruktion
- Mit Grundboden
- Mit Aufkantung 100mm
- Beckenmaß in mm (BxDxH): 500x500x300
- Höhenverstellbar
- Quadratisches Profil 40 x 40 mm



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- La construction Soudé
- Avec Plateau de Sol
- Avec dossier
- Cuve dimensions in mm (BxDxH): 500x500x300
- Réglable en hauteur
- Profil carré 40 x 40 mm



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Welded construction
- With undershelf
- With upstand
- Adjustable in height
- Square profile 40 x 40 mm



- Geborstelde structuur RVS AISI 430
- Gelaster constructie
- Met bodemschap
- Met opstaande rand
- Verstelbaar in hoogte
- Vierkant profiel 40 x 40 mm



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Verschweißt konstruktion
- Mit Grundboden
- Mit Aufkantung 100mm
- Höhenverstellbar
- Quadratisches Profil 40 x 40 mm



- Acier inoxydable brossé AISI 430
- La construction Soudé
- Avec Plateau de Sol
- Avec dossier
- Réglable en hauteur
- Profil carré 40 x 40 mm

Left side

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
UT-807585-L	800	750	850
UT-1207585-L	1200	750	850
UT-1407585-L	1400	750	850

Right side

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
UT-807585-R	800	750	850
UT-1207585-R	1200	750	850
UT-1407585-R	1400	750	850



unninox[®]
CATERING EQUIPMENT
EUROPE

THE CHOICE OF REAL PROFESSIONALS

Our stainless steel Sink range has a worktop made of AISI 304, The undercarriage is made of AISI 430. This Sink belongs in every kitchen with a Dishwashing space and is indispensable.

Sink With Sliding
Doors And
Space For Dishwasher

SWS

Sink With
Dishwasher
Space - Flat Packed

SWF





EXTRACTOR HOODS



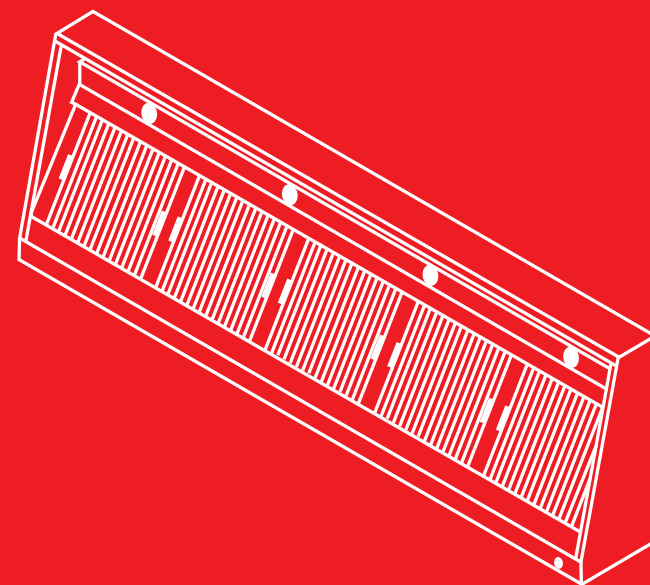
AFZUIGKAPPEN



ABZUGSHAUBEN



HOTTES ASPIRANTES





EXTRACTOR HOOD 
AFZUIGKAP WANDMODEL 
WANDHAUBE 
HOTTE MURALES 

EX 700-H



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- The hood is slant and the filters are installed with an angle of 45°
- Standard with Led Lightning 5W built-in
- Standard produced with fat drain valve
- Included Labyrinth filters 400x400mm
- Included On/Off controller with lightning & gasvalve on/off switch buttons



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- De afzuigkap is schuin en de filters zijn gemonteerd met een hoek van 45°
- Standaard met ingebouwde Led spot 5W
- Standaard uitgevoerd met vet aftapkraan
- Inclusief Labyrinthfilters 400x400 mm
- Inclusief regelbaar met verlichting & gasmagneetklep knoppen



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Die haube ist schräg, und die filter ist angebracht mit in einem winkel von 45°
- Standard mit eingebautem Led spot 5W
- Standard ausgeführt mit fettablasshahn
- Inklusive Labyrinthfilter mit 400 x 400 mm
- Inklusive regler mit Beleuchtung & Gasmagnetventil Knopf



- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- La hotte est oblique et les filtres sont montés à un angle de 45°
- Standard avec spot LED intégré 5W
- Standard exécuté robinet d'évacuation grue
- Inclut filtre labyrinthés 400x400 mm
- Inclut régulateur avec Lampe & gaz-solenoids des boutons



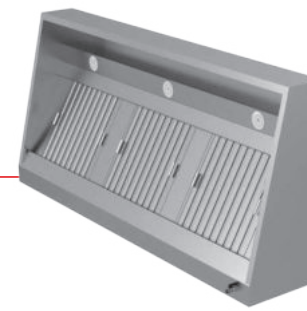
(BxDxH)
400x400x25

FLL-404025

ACCESSORY

700 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	LA BYRINT FILTER	LED LIGHTS
EX-1007040-H	1000	700	400	2	2 x 5w
EX-1207040-H	1200	700	400	2	2 x 5w
EX-1407040-H	1400	700	400	2	2 x 5w
EX-1507040-H	1500	700	400	3	2 x 5w
EX-1607040-H	1600	700	400	3	2 x 5w
EX-1807040-H	1800	700	400	3	3 x 5w
EX-2007040-H	2000	700	400	3	3 x 5w
EX-2207040-H	2200	700	400	4	3 x 5w
EX-2407040-H	2400	700	400	4	3 x 5w
EX-2507040-H	2500	700	400	4	4 x 5w
EX-2607040-H	2600	700	400	4	4 x 5w
EX-2807040-H	2800	700	400	5	4 x 5w
EX-3007040-H	3000	700	400	5	4 x 5w
EX-3207040-H	3200	700	400	6	4 x 5w
EX-3407040-H	3400	700	400	6	5 x 5w
EX-3507040-H	3500	700	400	6	5 x 5w
EX-3607040-H	3600	700	400	7	5 x 5w
EX-3807040-H	3800	700	400	7	5 x 5w
EX-4007040-H	4000	700	400	7	5 x 5w



EXTRACTOR HOOD 
AFZUIGKAP WANDMODEL 
WANDHAUBE 
HOTTE MURALES 

EX 950-H



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- The hood is slant and the filters are installed with an angle of 45°
- Standard with Led Lightning 5W built-in
- Standard produced with fat drain valve
- Included Labyrinth filters 500x500mm
- Included On/Off controller with lightning & gasvalve on/off switch buttons



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- De afzuigkap is schuin en de filters zijn gemonteerd met een hoek van 45°
- Standaard met ingebouwde Led spot 5W
- Standaard uitgevoerd met vet aftapkraan
- Inclusief Labyrinthfilters 500x500 mm
- Inclusief regelbaar met verlichting & gasmagneetklep knoppen



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Die haube ist schräg, und die filter ist angebracht mit in einem winkel von 45°
- Standard mit eingebautem Led spot 5W
- Standard ausgeführt mit fettablasshahn
- Inklusive Labyrinthfilter mit 500 x 500 mm
- Inklusive regler mit Beleuchtung & Gasmagnetventil Knopf



- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- La hotte est oblique et les filtres sont montés à un angle de 45°
- Standard avec spot LED intégré 5W
- Standard exécuté robinet d'évacuation grue
- Inclut filtre labyrinthés 500x500 mm
- Inclut régulateur avec Lampe & gaz-solenoids des boutons



(BxDxH)
500x500x25

FLL-505025


ACCESSORY

950 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	LA BYRINT FILTER	LED LIGHTS
EX-1009540-H	1000	950	400	1	2 x 5w
EX-1209540-H	1200	950	400	2	2 x 5w
EX-1409540-H	1400	950	400	2	2 x 5w
EX-1509540-H	1500	950	400	2	2 x 5w
EX-1609540-H	1600	950	400	2	2 x 5w
EX-1809540-H	1800	950	400	3	3 x 5w
EX-2009540-H	2000	950	400	3	3 x 5w
EX-2209540-H	2200	950	400	3	3 x 5w
EX-2409540-H	2400	950	400	4	3 x 5w
EX-2509540-H	2500	950	400	4	4 x 5w
EX-2609540-H	2600	950	400	4	4 x 5w
EX-2809540-H	2800	950	400	5	4 x 5w
EX-3009540-H	3000	950	400	5	4 x 5w
EX-3209540-H	3200	950	400	5	4 x 5w
EX-3409540-H	3400	950	400	6	5 x 5w
EX-3509540-H	3500	950	400	6	5 x 5w
EX-3609540-H	3600	950	400	6	5 x 5w
EX-3809540-H	3800	950	400	6	5 x 5w
EX-4009540-H	4000	950	400	7	5 x 5w




EXTRACTOR BOX MODEL 


AFZUIGKAP DOOS MODEL 
WANDHAUBE IN KASTENFORM 
HOTTE CAISON 

EX 950-B



-  • Brushed structure stainless steel AISI 430
- The hood is rectangular and the filters are installed with an angle of 45°
- Standard with Led Lightning SW built-in
- Standard produced with fat drain valve
- Included Labyrinth filters 500x500mm
- Included On/Off controller with lightning & gasvalve on/off switch buttons

-  • Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- De afzuigkap is rechthoekig en de filters zijn gemonteerd met een hoek van 45°
- Standaard met ingebouwde Led spot 5W
- Standaard uitgevoerd met vet aftapkraan
- Inclusief Labyrinthfilters 500x500 mm
- Inclusief regelaar met verlichting & gasmagneetklep knoppen

-  • Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Die Haube ist rechteckig, und die filter ist angebracht mit in einem winkel von 45°
- Standard mit eingebautem Led spot 5W
- Standard ausgeführt mit fettablasshahn
- Inklusive Labyrinthfilter mit 500 x 500 mm
- Inklusive regler mit Beleuchtung & Gasmagnetventil Knopf

-  • Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- La hotte est rectangulaire et les filtres sont montés à un angle de 45°
- Standard avec spot LED intégré 5W
- Standard exécuté robinet d'évacuation grue
- Inclut filtre labyrinthés 500x500 mm
- Inclut régulateur avec Lampe & gaz-solenoids des boutons






950 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	LA BYRINT FILTER	LED LIGHTS
EX-1009540-B	1000	950	400	1	2 x 5w
EX-1209540-B	1200	950	400	2	2 x 5w
EX-1409540-B	1400	950	400	2	2 x 5w
EX-1509540-B	1500	950	400	2	2 x 5w
EX-1609540-B	1600	950	400	2	2 x 5w
EX-1809540-B	1800	950	400	3	3 x 5w
EX-2009540-B	2000	950	400	3	3 x 5w
EX-2209540-B	2200	950	400	3	3 x 5w
EX-2409540-B	2400	950	400	4	3 x 5w
EX-2509540-B	2500	950	400	4	4 x 5w
EX-2609540-B	2600	950	400	4	4 x 5w
EX-2809540-B	2800	950	400	5	4 x 5w
EX-3009540-B	3000	950	400	5	4 x 5w
EX-3209540-B	3200	950	400	5	4 x 5w
EX-3409540-B	3400	950	400	6	5 x 5w
EX-3509540-B	3500	950	400	6	5 x 5w
EX-3609540-B	3600	950	400	6	5 x 5w
EX-3809540-B	3800	950	400	6	5 x 5w
EX-4009540-B	4000	950	400	7	5 x 5w




EXTRACTOR BOX MODEL 


AFZUIGKAP DOOS MODEL 
WANDHAUBE IN KASTENFORM 
HOTTE CAISON 


EX 1100-B

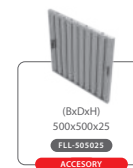


-  • Brushed structure stainless steel AISI 430
- The hood is rectangular and the filters are installed with an angle of 45°
- Standard with Led Lightning SW built-in
- Standard produced with fat drain valve
- Included Labyrinth filters 500x500mm
- Included On/Off controller with lightning & gasvalve on/off switch buttons

-  • Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- De afzuigkap is rechthoekig en de filters zijn gemonteerd met een hoek van 45°
- Standaard met ingebouwde Led spot 5W
- Standaard uitgevoerd met vet aftapkraan
- Inclusief Labyrinthfilters 500x500 mm
- Inclusief regelaar met verlichting & gasmagneetklep knoppen

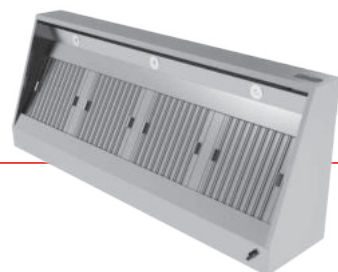
-  • Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Die Haube ist rechteckig, und die filter ist angebracht mit in einem winkel von 45°
- Standard mit eingebautem Led spot 5W
- Standard ausgeführt mit fettablasshahn
- Inklusive Labyrinthfilter mit 500 x 500 mm
- Inklusive regler mit Beleuchtung & Gasmagnetventil Knopf

-  • Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- La hotte est rectangulaire et les filtres sont montés à un angle de 45°
- Standard avec spot LED intégré 5W
- Standard exécuté robinet d'évacuation grue
- Inclut filtre labyrinthés 500x500 mm
- Inclut régulateur avec Lampe & gaz-solenoids des boutons



1100 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	LA BYRINT FILTER	LED LIGHTS
EX-10011040-B	1000	1100	400	1	2 x 5w
EX-12011040-B	1200	1100	400	2	2 x 5w
EX-14011040-B	1400	1100	400	2	2 x 5w
EX-15011040-B	1500	1100	400	2	2 x 5w
EX-16011040-B	1600	1100	400	2	2 x 5w
EX-18011040-B	1800	1100	400	3	3 x 5w
EX-20011040-B	2000	1100	400	3	3 x 5w
EX-22011040-B	2200	1100	400	3	3 x 5w
EX-24011040-B	2400	1100	400	4	3 x 5w
EX-25011040-B	2500	1100	400	4	4 x 5w
EX-26011040-B	2600	1100	400	4	4 x 5w
EX-28011040-B	2800	1100	400	5	4 x 5w
EX-30011040-B	3000	1100	400	5	4 x 5w
EX-32011040-B	3200	1100	400	5	4 x 5w
EX-34011040-B	3400	1100	400	6	5 x 5w
EX-35011040-B	3500	1100	400	6	5 x 5w
EX-36011040-B	3600	1100	400	6	5 x 5w
EX-38011040-B	3800	1100	400	6	5 x 5w
EX-40011040-B	4000	1100	400	7	5 x 5w



EXTRACTOR HOOD WITH VENTILATOR

AFZUIGKAP SCHUINMODEL MET MOTOR
WANDHAUBE MIT MOTOR
HOTTE MURALE AVEC MOTEUR

EXP 700-H (plug and play)



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- The hood is slant and the filters are installed with an angle of 45°
- Standard with Led Lightning 5W built-in
- Standard produced with fat drain valve
- Included Labyrinth filters 400x400mm
- Included On/Off controller with lightning & gasvalve on/off switch buttons



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- De afzuigkap is schuin en de filters zijn gemonteerd met een hoek van 45°
- Standaard met ingebouwde Led spot 5W
- Standaard uitgevoerd met vet aftapkraan
- Inclusief Labyrintfilters 400x400 mm
- Inclusief regelaar met verlichting & gasmagneetklep knoppen



- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- La hotte est oblique et les filtres sont montés à un angle de 45°
- Standard avec spot LED intégré 5W
- Standard exécuté robinet d'évacuation grue
- Inclut filtre labyrinthes 400x400 mm
- Inclut régulateur avec Lampe & gaz-solenoids des boutons



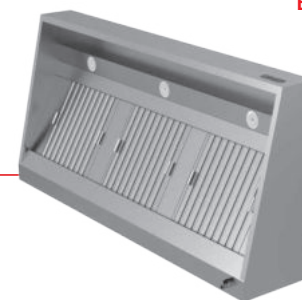
- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Die haube ist schräg, und die filter ist angebracht mit in einem winkel von 45°
- Standard mit eingebautem Led spot 5W
- Standard ausgeführt mit fettablasshahn
- Inklusive Labyrintfilter mit 400x400 mm
- Inklusive regler mit Beleuchtung & Gasmagnetventil Knopf

700 Serie Plug & Play

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	LA BYRINT FILTER	LED LIGHTS	CAPACITY
EXP-1007054-H	1000	700	540	2	2 x 5w	1500m3/h
EXP-1507054-H	1500	700	540	3	2 x 5w	1500m3/h
EXP-2007054-H	2000	700	540	3	3 x 5w	1500m3/h
EXP-2507054-H	2500	700	540	4	4 x 5w	2500m3/h
EXP-3007054-H	3000	700	540	5	4 x 5w	2500m3/h



ACCESSORY



EXTRACTOR HOOD WITH VENTILATOR

AFZUIGKAP SCHUINMODEL MET MOTOR
WANDHAUBE MIT MOTOR
HOTTE MURALE AVEC MOTEUR

EXP 950-H (plug and play)



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- The hood is slant and the filters are installed with an angle of 45°
- Standard with Led Lightning 5W built-in
- Standard produced with fat drain valve
- Included Labyrinth filters 500x500mm
- Included On/Off controller with lightning & gasvalve on/off switch buttons



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- De afzuigkap is schuin en de filters zijn gemonteerd met een hoek van 45°
- Standaard met ingebouwde Led spot 5W
- Standaard uitgevoerd met vet aftapkraan
- Inclusief Labyrintfilters 500x500 mm
- Inclusief regelaar met verlichting & gasmagneetklep knoppen



- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- La hotte est oblique et les filtres sont montés à un angle de 45°
- Standard avec spot LED intégré 5W
- Standard exécuté robinet d'évacuation grue
- Inclut filtre labyrinthes 500x500 mm
- Inclut régulateur avec Lampe & gaz-solenoids des boutons



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Die haube ist schräg, und die filter ist angebracht mit in einem winkel von 45°
- Standard mit eingebautem Led spot 5W
- Standard ausgeführt mit fettablasshahn
- Inklusive Labyrintfilter mit 500 x 500 mm
- Inklusive regler mit Beleuchtung & Gasmagnetventil Knopf

950 Serie Plug & Play

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	LA BYRINT FILTER	LED LIGHTS	CAPACITY
EXP-1009552-H	1000	950	520	1	2 x 5w	1500m3/h
EXP-1509552-H	1500	950	520	2	2 x 5w	1500m3/h
EXP-2009552-H	2000	950	520	3	3 x 5w	1500m3/h
EXP-2509552-H	2500	950	520	4	4 x 5w	2500m3/h
EXP-3009552-H	3000	950	520	5	4 x 5w	2500m3/h



ACCESSORY



EXTRACTOR BOX MODEL

AFZUIGKAP DOOS MODEL
WANDHAUBE IN KASTENFORM
HOTTE CAISON



EXP 950-B (plug and play)



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- The hood is rectangular and the filters are installed with an angle of 45°
- Standard with Led Lightning 5W built-in
- Standard produced with fat drain valve
- Included Labyrinth filters 500x500mm
- Included On/Off controller with lightning & gasvalve on/off switch buttons



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- De afzuigkap is rechthoekig en de filters zijn gemonteerd met een hoek van 45°
- Standaard met ingebouwde Led spot 5W
- Standaard uitgevoerd met vet aftapkraan
- Inclusief Labyrinthfilters 500x500 mm
- Inclusief regelaar met verlichting & gasmagneetklep knoppen



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Die haube ist rechteckig, und die filter ist angebracht mit in einem winkel von 45°
- Standard mit eingebautem Led spot 5W
- Standard ausgeführt mit fettablasshahn
- Inklusive Labyrinthfilter mit 500 x 500 mm
- Inklusive regler mit Beleuchtung & Gasmagnetventil Knopf



- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- La hotte est rectangulaire et les filtres sont montés à un angle de 45°
- Standard avec spot LED intégré 5W
- Standard exécuté robinet d'évacuation grue
- Inclut filtre labyrinthe 500x500 mm
- Inclut régulateur avec Lampe & gaz-solenoids des boutons

950 Serie Plug & Play

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	LA BYRINT FILTER	LED LIGHTS	CAPACITY
EXP-1009552-B	1000	950	520	1	2 x 5w	1500m3/h
EXP-1509552-B	1500	950	520	2	2 x 5w	1500m3/h
EXP-2009552-B	2000	950	520	3	3 x 5w	1500m3/h
EXP-2509552-B	2500	950	520	4	4 x 5w	2500m3/h
EXP-3009552-B	3000	950	520	5	4 x 5w	2500m3/h



ACCESSORY



CONDENSATION HOOD

CONDENSAP
KONDENSATIONSHAUBE
HOTTES Á CONDENSATION



CON-100/150



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- Filters have been replaced with a plate that absorbs the water vapor
- Internal part consists of a removable stainless steel plate
- With drain tap for water circulation
- Supplied with steel wire for fixing



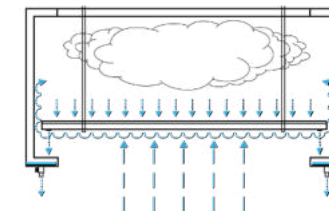
- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- Filters zijn vervangen door een bewerkte plaat die de waterdamp absorbeert
- Inwendig gedeelte bestaat uit een wegneembare roestvrij stalen plaat
- Met afvoerkraan voor watercirculatie
- Geleverd met staaldraad voor bevestiging



- Gebürstete Struktur Edelstahl AISI 430
- Die Filter wurden durch eine Platte ersetzt, die den Wasserdampf absorbiert
- Inneenteil besteht aus einer herausnehmbaren Edelstahlplatte
- Mit ablasshahn für die Wasserzirkulation
- Zur Befestigung mit Stahldraht geliefert






- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- Les filtres en sont exclus et remplacés par une tôle travaillée de façon à récupérer les vapeurs d'eau
- Tôle amovible en inox fixée par le dessus de la hotte
- Avec robinet pour la circulation de l'eau
- Fourni avec du fil d'acier pour la fixation



PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)
CON-10010040	1000	1000	400
CON-15015040	1500	1500	400

EXTRACTOR INDUCTION MODEL




INDUCTIE AFZUIGKAP 
INDUKTIONSWANDHAUBE 
HOTTE MURALES À INDUCTION MODEL 

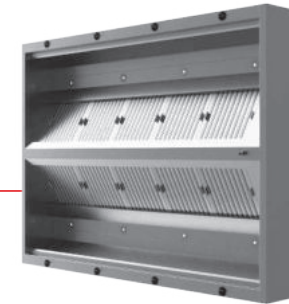


EX 1300-IP



EXTRACTOR CENTRAL INDUCTION MODEL

INDUCTIE AFZUIGKAP EILAND MODEL 
INDUKTION ZENTRALHAUBE 
HOTTE CENTRALES A INDUCTION MODEL 



EX 2200-C

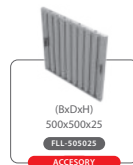


- Brushed structure stainless steel AISI 430
- The hood is rectangular and the filters are installed with an angle of 45°
- Air supply space isolated with 20mm insulation thickness.
- Standard with Led Lightning 5W built-in
- Drip-free, hermetically sealed grease collection channel
- Included Labyrinth filters 500x500mm
- Including air inlet valve at the front

- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- De afzuigkap is rechthoekig en de filters zijn gemonteerd met een hoek van 45°
- Luchttoevoerruimte geïsoleerd met 20 mm isolatiedikte.
- Standaard met ingebouwde Led spot 5W
- Druppelvrij, hermetisch afgesloten vetopvangkanaal
- Inclusief Labyrinthfilters 500x500 mm
- Inclusief lucht toevoerklap aan voorzijde

1300 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	LA BYRINT FILTER	LED LIGHTS
EX-20013055-IP	2000	1300	550	3	3 x 5w
EX-25013055-IP	2500	1300	550	4	4 x 5w
EX-30013055-IP	3000	1300	550	5	4 x 5w
EX-35013055-IP	3500	1300	550	6	5 x 5w
EX-40013055-IP	4000	1300	550	7	5 x 5w
EX-45013055-IP	4500	1300	550	7	6 x 5w
EX-50013055-IP	5000	1300	550	8	8 x 5w



- Gebürstete struktur edelstahl AISI 430
- Die haube ist rechteckig, und die filter ist angebracht mit in einem winkel von 45°
- Luftzufuhrraum mit 20 mm dämmdicke isoliert.
- Standard mit eingebautem Led spot 5W
- Tropffreie, hermetische Rinne zum Sammeln der Fette mit Ablasshähnen
- Inklusive Labyrinthfilter mit 500 x 500 mm
- Inklusive Luft versorgungsklap vorne

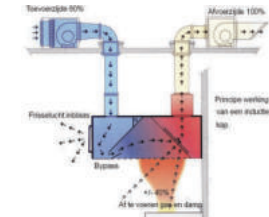
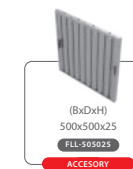
- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- La hotte est rectangulaire et les filtres sont montés à un angle de 45°
- Chambre d'alimentation en air isolé avec 20 mm d'épaisseur de l'isolation.
- Standard avec spot LED intégré 5W
- Caniveau hermétique et anti-goutte pour la collecte des graisses avec des robinets de vidange
- Includ filtre labyrinthes 500x500 mm
- Includ alimentation soupape d'admission avant

- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- The hood is rectangular and the filters are installed with an angle of 45°
- Air supply space isolated with 20mm insulation thickness.
- Standard with Led Lightning 5W built-in
- Drip-free, hermetically sealed grease collection channel
- Included Labyrinth filters 500x500mm
- Including air inlet valve at the front

- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- De afzuigkap is rechthoekig en de filters zijn gemonteerd met een hoek van 45°
- Luchttoevoerruimte geïsoleerd met 20 mm isolatiedikte.
- Standaard met ingebouwde Led spot 5W
- Druppelvrij, hermetisch afgesloten vetopvangkanaal
- Inclusief Labyrinthfilters 500x500 mm
- Inclusief lucht toevoerklap aan voorzijde

- Gebürstete struktur edelstahl AISI 430
- Die haube ist rechteckig, und die filter ist angebracht mit in einem winkel von 45°
- Luftzufuhrraum mit 20 mm dämmdicke isoliert.
- Standard mit eingebautem Led spot 5W
- Tropffreie, hermetische Rinne zum Sammeln der Fette mit Ablasshähnen
- Inklusive Labyrinthfilter mit 500 x 500 mm
- Inklusive Luft versorgungsklap vorne

- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- La hotte est rectangulaire et les filtres sont montés à un angle de 45°
- Chambre d'alimentation en air isolé avec 20 mm d'épaisseur de l'isolation.
- Standard avec spot LED intégré 5W
- Caniveau hermétique et anti-goutte pour la collecte des graisses avec des robinets de vidange
- Includ filtre labyrinthes 500x500 mm
- Includ alimentation soupape d'admission avant



2200 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	LA BYRINT FILTER	LED LIGHTS
EX-20022050-C	2000	2200	500	2 x 3	6 x 5w
EX-25022050-C	2500	2200	500	2 x 4	8 x 5w
EX-30022050-C	3000	2200	500	2 x 5	8 x 5w
EX-35022050-C	3500	2200	500	2 x 6	10 x 5w
EX-40022050-C	4000	2200	500	2 x 7	10 x 5w
EX-45022050-C	4500	2200	500	2 x 7	12 x 5w
EX-50022050-C	5000	2200	500	2 x 8	16 x 5w

EXTRACTOR CENTRAL HOOD MODEL

AFZUIGKAP EILANDMODEL
ZENTRALHAUBE
HOTTES CENTRALES



EX 1500-C



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- The hood is rectangular and the filters are installed with an angle of 45°
- Standard with Led Lightning 5W built-in
- Drip-free, hermetically sealed grease collection channel
- Included Labyrinth filters 500x500mm
- Including air inlet valve at the front



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- De afzuigkap is rechthoekig en de filters zijn gemonteerd met een hoek van 45°
- Standaard met ingebouwde Led spot 5W
- Druppelvrij, hermetisch afgesloten vetopvangkanaal
- Inclusief Labyrintfilters 500x500 mm
- Inclusief lucht toevoerklep aan voorzijde

1500 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	LA BYRINT FILTER	LED LIGHTS
EX-20015040-C	2000	1500	400	2 x 3	6 x 5w
EX-25015040-C	2500	1500	400	2 x 4	8 x 5w
EX-30015040-C	3000	1500	400	2 x 5	8 x 5w
EX-35015040-C	3500	1500	400	2 x 6	10 x 5w
EX-40015040-C	4000	1500	400	2 x 7	10 x 5w
EX-45015040-C	4500	1500	400	2 x 7	12 x 5w
EX-50015040-C	5000	1500	400	2 x 8	12 x 5w



- Gebürstete struktur edelstahl AISI 430
- Die haube ist rechteckig, und die filter ist angebracht mit in einem winkel von 45°
- Standard mit eingebautem Led spot 5W
- Tropffreie, hermetische Rinne zum Sammeln der Fette mit Ablasshähnen
- Inklusive Labyrintfilter mit 500 x 500 mm
- Inklusive Luft versorgungsklap vorne



- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- La hotte est rectangulaire et les filtres sont montés à un angle de 45°
- Standard avec spot LED intégré 5W
- Caniveau hermétique et anti-goutte pour la collecte des graisses avec des robinets de vidange
- Includ filtre labyrinthes 500x500 mm
- Includ alimentation soupape d'admission avant



(BxDxH)
500x500x25

FLL-505025

ACCESSORY



- Brushed structure stainless steel AISI 430
- The hood is rectangular and the filters are installed with an angle of 45°
- Standard with Led Lightning 5W built-in
- Drip-free, hermetically sealed grease collection channel
- Included Labyrinth filters 500x500mm
- Including air inlet valve at the front



- Geborstelde structuur roestvrij staal AISI 430
- De afzuigkap is rechthoekig en de filters zijn gemonteerd met een hoek van 45°
- Standaard met ingebouwde Led spot 5W
- Druppelvrij, hermetisch afgesloten vetopvangkanaal
- Inclusief Labyrintfilters 500x500 mm
- Inclusief lucht toevoerklep aan voorzijde



- Gebürstete struktur edelstahl AISI 430
- Die haube ist rechteckig, und die filter ist angebracht mit in einem winkel von 45°
- Standard mit eingebautem Led spot 5W
- Tropffreie, hermetische Rinne zum Sammeln der Fette mit Ablasshähnen
- Inklusive Labyrintfilter mit 500 x 500 mm
- Inklusive Luft versorgungsklap vorne



- Structure en acier inoxydable brossé AISI 430
- La hotte est rectangulaire et les filtres sont montés à un angle de 45°
- Standard avec spot LED intégré 5W
- Caniveau hermétique et anti-goutte pour la collecte des graisses avec des robinets de vidange
- Includ filtre labyrinthes 500x500 mm
- Includ alimentation soupape d'admission avant

EXTRACTOR CENTRAL HOOD MODEL

AFZUIGKAP EILANDMODEL
ZENTRALHAUBE
HOTTES CENTRALES



EX 2000-C



2000 Serie

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	LA BYRINT FILTER	LED LIGHTS
EX-20020040-C	2000	2000	400	2 x 3	6 x 5w
EX-25020040-C	2500	2000	400	2 x 4	8 x 5w
EX-30020040-C	3000	2000	400	2 x 5	8 x 5w
EX-35020040-C	3500	2000	400	2 x 6	10 x 5w
EX-40020040-C	4000	2000	400	2 x 7	10 x 5w
EX-45020040-C	4500	2000	400	2 x 7	12 x 5w
EX-50020040-C	5000	2000	400	2 x 8	12 x 5w



(BxDxH)
500x500x25

FLL-505025

ACCESSORY



uninox[®]
CATERING EQUIPMENT
EUROPE

THE CHOICE OF REAL PROFESSIONALS

This completely welded extractor hood with lightning for professional use is made of AISI 430. This central hood extractor offers the right solution for kitchen islands in different depth.

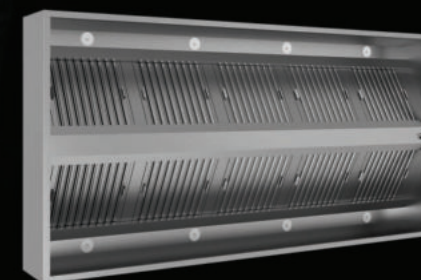
Extractor Central
Induction Model

EX 2200-C

Extractor Central
Hood Model

EX 1500-C

EX 2000-C



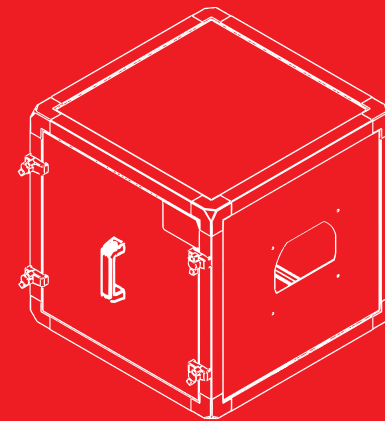


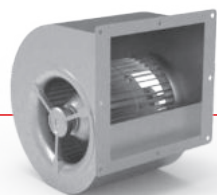
VENTILATION

VENTILATIE 

LÜFTUNG 

VENTILATIO 





CENTRIFUGAL FAN



CENTRIFUGAAL VENTILATORL



RADIAL VENTILATEUR



CENTRIFUGE VENTILATEUR



GS

PRO. CODE	CAPACITY (M3/H)	(A) AMPERE	(W) WATT	(V) VOLT
GS/1500	1500	1,2	147	230
GS/2500	2500	2,5	245	230
GS/3250	3250	4,5	550	230
GS/4250	4250	5,5	550	230
GS/5000	5000	7,0	750	230
GS/6000	6000	10	1100	230
GS/7000	7000	11	1400	230
GS/6000-3	6000	3,7	1100	400
GS/8000-3	8000	5,5	1700	400
GS/11000-3	11000	6,3	2200	400



- For air transporting
- European quality



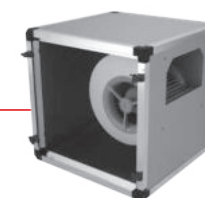
- Voor het vervoeren van lucht
- Europees kwaliteit



- Zum Lufttransport
- Europäische Qualität



- Pour le transport de l'air
- Européenne qualité



FAN IN BOX



VENTILATOR MET BOX



VENTILATEUR MIT BOX



VENTILATEUR AVEC CAISSON



BOX-

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	CAPACITY (M3/H)	(A) AMPERE	(W) WATT	(V) VOLT
BOX-1500	450	450	450	1500	1,2	147	230
BOX-2500	600	600	600	2500	2,5	245	230
BOX-3250	600	600	600	3250	4,5	550	230
BOX-4250	650	650	650	4250	5,5	550	230
BOX-5000	650	650	650	5000	7,0	750	230
BOX-6000	650	650	650	6000	10	1100	230
BOX-7000	850	850	850	7000	11	1400	230
BOX-6000-3	650	650	650	6000	3,7	1100	400
BOX-8000	850	850	850	8000	5,5	1700	400
BOX-11000	950	950	950	11000	6,3	2200	400



- Premium line
- Available in different capacities
- For indoor and outdoor use
- Equipped with inspection hatches
- Manufactured from aluminium reinforcement profile comprising galvanized panels



- Premium line
- Beschikbaar in verschillende capaciteiten
- Voor binnen en buiten opstelling
- Voorzien van inspectie luiken
- Vervaardigd uit aluminium verzaaid profiel met daarin gegalvaniseerde panelen






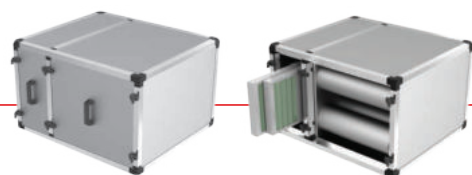
- Premium line
- Erhältlich in unterschiedlichen Kapazitäten
- Für den Innen- und Außenaufstellung
- Mit Inspektionsluken Ausgerüstet
- Hergestellt aus einem gewichteten Aluminiumprofil mit verzinkten Platten



- Premium line
- Disponible en différents capacités
- Pour l'installation intérieure et extérieure
- Equipé des trappes d'inspection
- Fabriqué à partir d'un profil pondéré aluminium avec des panneaux galvanisés




AIR CLEANER FBK

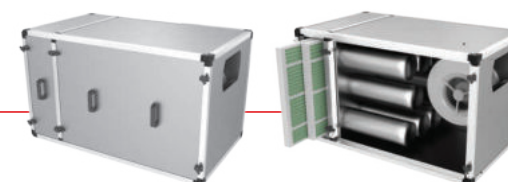
GEURFILTERKAST FBK 
 ABLUFTREINIGUNG FBK 
 FILTRE TRAITEMENT À AIR FBK 



FBK-

AIR CLEANER FTBK

GEURFILTERKAST FTBK 
 ABLUFTREINIGUNG FTBK 
 FILTRE TRAITEMENT À AIR FTBK 



FTBK-



- Environmentally friendly air cleaner
- Made for filtering and cleaning air
- Standard delivered with Cassette filter G4 and Carbon filters
- Available in different volumes
- For indoor and outdoor use
- Equipped with inspection hatches
- Manufactured from aluminium reinforcement profile comprising galvanized panels



- Milieu vriendelijke geurfilterkast
- Gemaakt voor filteren en verontreinigen van lucht
- Standaard geleverd met Doosfilter G4 en Koolstofpatronen
- Beschikbaar in verschillende volumes
- Voor binnen en buiten opstelling
- Voorzien van inspectieluiken
- Vervaardigd uit aluminium verzaaid profiel met daarin galvaniseerde panelen



- Umweltfreundliche Geruchsfilterkassen
- Zum Filtern und Reinigen der Luft
- Serienmäßig mit Abluftfilter G4 mit Aktivkohlefiltern
- Erhältlich in unterschiedlichen Volumes
- Für den Innen- und Außenaufstellung
- Mit Inspektionsluken Ausgerüstet
- Hergestellt aus einem gewichteten Aluminiumprofil mit verzinkten Platten



- Boite de filtre anti-odeurs respectueuse de l'environnement
- Conçu pour filtrer et nettoyer l'air
- Livré en standard avec Filtre plissé cadre carton G4 avec Charbon filtre
- Disponible en différents volumes
- Pour l'installation intérieure et extérieure
- Equipé des trappes d'inspection
- Fabriqué à partir d'un profil pondéré aluminium avec des panneaux galvanisés

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	CARBON FILTER	CASSETTE FILTER	FILTER SIZE (LXBXD)
FBK-1500	800	700	500	8	2	594x287x45
FBK-2500	800	700	700	10	2	594x594x45



- Environmentally friendly air cleaner
- Made for filtering and cleaning cooking air
- Standard delivered with Cassette filter G4, Carbon filters and Fan (m3/h)
- Available in different volumes
- For indoor and outdoor use
- Equipped with inspection hatches
- Manufactured from aluminium reinforcement profile comprising galvanized panels



- Milieu vriendelijke geurfilterkast
- Gemaakt voor filteren en verontreinigen van kooklucht
- Standaard geleverd met Doosfilter G4, Koolstofpatronen en Ventilator (m3/h)
- Beschikbaar in verschillende volumes
- Voor binnen en buiten opstelling
- Voorzien van inspectieluiken
- Vervaardigd uit aluminium verzaaid profiel met daarin galvaniseerde panelen



- Umweltfreundliche Geruchsfilterkassen
- Zum Filtern und Reinigen der Kochluft
- Serienmäßig mit Abluftfilter G4, Aktivkohlefiltern und Ventilator (m3/h)
- Erhältlich in unterschiedlichen Volumes
- Für den Innen- und Außenaufstellung
- Mit Inspektionsluken Ausgerüstet
- Hergestellt aus einem gewichteten Aluminiumprofil mit verzinkten Platten



- Boite de filtre anti-odeurs respectueuse de l'environnement
- Conçu pour filtrer et nettoyer l'air de cuisson
- Livré en standard avec Filtre plissé cadre carton G4, Charbon filtre avec Ventilateur (m3/h)
- Disponible en différents volumes
- Pour l'installation intérieure et extérieure
- Equipé des trappes d'inspection
- Fabriqué à partir d'un profil pondéré aluminium avec des panneaux galvanisés

PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	CAPACITY (M3/H)	(A) AMPERE	(W) WATT	(V) VOLT	CARBON FILTER	CASSETTE FILTER	FILTER SIZE (LXBXD)
FTBK-2000	1200	700	700	3250	4,5	550	230	10	2	594x594x45
FTBK-3000	1200	700	700	4250	5,5	550	230	15	2	594x594x45
FTBK-4000	1500	790	790	5000	7,0	750	230	18	2	594x594x45

AIR CLEANER FGFK

GEURFILTERKAST FGFK
ABLUFTREINIGUNG FGFK
FILTRE TRAITEMENT À AIR FGFK



FGFK-



PRO. CODE	B(MM)	D(MM)	H(MM)	CAPACITY (M3/H)	(A) AMPERE	(W) WATT	(V) VOLT	CARBON FILTER
FGFK-08	1800	670	500	2500	3,5	245	230	8
FGFK-12	1800	670	500	3250	4,5	550	230	12
FGFK-16	2005	670	670	4250	5,5	750	230	16
FGFK-24	2005	980	670	6000	10	1100	230	24
FGFK-32	2005	1280	670	6000	3,75	1100	400	32
FGFK-48	2300	1280	980	8000	5,5	1700	400	48
FGFK-64	2300	1280	1280	11000	6,3	2200	400	64



- Environmentally friendly air cleaner
- Made for filtering and cleaning cooking air
- Standard delivered with Cassette filter G4, Pocket filter F7, Carbon filters and Fan (m3/h)
- Available in different volumes
- For indoor and outdoor use
- Equipped with inspection hatches
- Manufactured from aluminium reinforcement profile comprising galvanized panels



- Milieu vriendelijke geurfilterkast
- Gemaakt voor filteren en verontreinigen van kooklucht
- Standaard geleverd met Doosfilter G4, Zakkenfilter F7, Koolstofpatronen en Ventilator (m3/h)
- Beschikbaar in verschillende volumes
- Voor binnen en buiten opstelling
- Voorzien van inspectieluiken
- Vervaardigd uit aluminium verzaamd profiel met daarin gegalvaniseerde panelen



- Umweltfreundliche Geruchsfilterkasten
- Zum Filtern und Reinigen der Kochluft
- Serienmäßig mit Abluftfilter G4, Taschenfilter F7, Aktivkohlefiltern und Ventilator (m3/h)
- Erhältlich in unterschiedlichen Volumes
- Für den Innen- und Außenaufstellung
- Mit Inspektionsluken Ausgerüstet
- Hergestellt aus einem gewichteten Aluminiumprofil mit verzinkten Platten

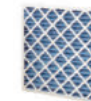


- Boîte de filtre anti-odeurs respectueuse de l'environnement
- Conçu pour filtrer et nettoyer l'air de cuisson
- Livré en standard avec Filtre plissé cadre carton G4, Filtre à ponches souples F7, Charbon filtre avec Ventilateur (m3/h)
- Disponible en différents volumes
- Pour l'installation intérieure et extérieure
- Equipé des trappes d'inspection
- Fabriqué à partir d'un profil pondéré aluminium avec des panneaux galvanisés



CASSETTE FILTER G4

DOOSFILTER G4
ABLUFILTER G4
FILTRE PLISSÉ CADRE CARTON G4



PRO. CODE	L(MM)	B(MM)	D(MM)	FILTER (AMOUNT OF PIECES)
GFK08-FCK	594	289	45	1
GFK12-FCK	594	289	45	1
GFK16-FCK	594	495	45	1
GFK24-FCK	594 / 594	289 / 495	45 / 45	1 / 1
GFK32-FCK	594	495	45	2
GFK48-FCK	594 / 594	289 / 495	45 / 45	2 / 2
GFK64-FCK	594	495	45	4

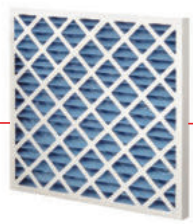


POCKET FILTER F7




ZAKKENFILTER F7
TASCHENFILTER F7
FILTRES À POCHE SOUPLES F7



PRO. CODE	L(MM)	B(MM)	D(MM)	FILTER (AMOUNT OF PIECES)
GFK08-ZK	592	287	600	1
GFK12-ZK	592	287	600	1
GFK16-ZK	592	490	600	1
GFK24-ZK	592 / 592	287 / 490	600 / 600	1 / 1
GFK32-ZK	592	490	600	2
GFK48-ZK	592 / 592	287 / 490	600 / 600	2 / 2
GFK64-ZK	592	490	600	4



CASSETTE FILTER G4 




- DOOSFILTER G4 
- ABLUFILTER G4 
- FILTRE PLISSÉ CADRE CARTON 

FCK-

PRO. CODE	L(MM)	B (MM)	D(MM)
FCK-495287	495	289	45
FCK-594287	594	289	45
FCK-594490	594	495	45
FCK-594592	594	592	45

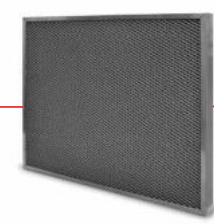


POCKET FILTER F7 


- ZAKKENFILTER F7 
- TASCHENFILTER 
- FILTRES À POCHE SOUPLES 

ZK-

PRO. CODE	L(MM)	B (MM)	D(MM)
ZK-490/287	490	287	600
ZK-592/287	592	287	600
ZK-592/490	592	490	600
ZK-592/592	592	592	600



STAINLESS STEEL FILTER 




- ROESTVRIJ STAAL FILTER 
- EDELSTAHL STRECKMETALL FILTER 
- FILTRE À MAILLE EN INOX 

FRVS-

PRO. CODE	L(MM)	B(MM)	D(MM)
FRVS-490287	490	287	45
FRVS-592287	592	287	45
FRVS-592490	592	490	45
FRVS-592592	592	592	45



FAN SPEED CONTROLLER 230V 




SNELHEIDS REGELAAR 230V 
DREHZAHLEGLER 230V 
RÉGULATION DE LA VITESSE 230V 

TM2-

PRO. CODE	AMPERE	VOLT
TM2-3	3,5	230
TM2-5	5	230
TM2-7	7,5	230
TM2-10	10	230



FAN SPEED CONTROLLER 400V 




SNELHEIDS REGELAAR 400V 
DREHZAHLEGLER 400V 
RÉGULATION DE LA VITESSE 400V 

TM3-

PRO. CODE	AMPERE	VOLT
TM3-4	4	400
TM3-6	6	400
TM3-11	11	400
TM3-14	14	400
TM3-19	19	400



CARBON FILTER 




CARBONFILTER 
AKTIVKOHLEFILTER 
FILTRÉ CARTOUCHE À CHARBON 

FSC-

PRO. CODE	L(MM)	X	D(MM)
FSC-145450	145	x	450
FSC-160400	160	x	400



GAS VALVE 

GAS/MAGNEET KLEP 
GAS/MAGNETVENTIL 
GAZ SOLENOIDS 

GS-

PRO. CODE	SIZE(MM)
GS-3/4	22
GS-1	25
GS-3/2	35



UNNINOX EUROPE - HEAD OFFICE

Tjalkkade 15 A, 5928 PZ Venlo, Nederland

+31 (0)85 130 6212

www.unninox.com



www.unninox.com