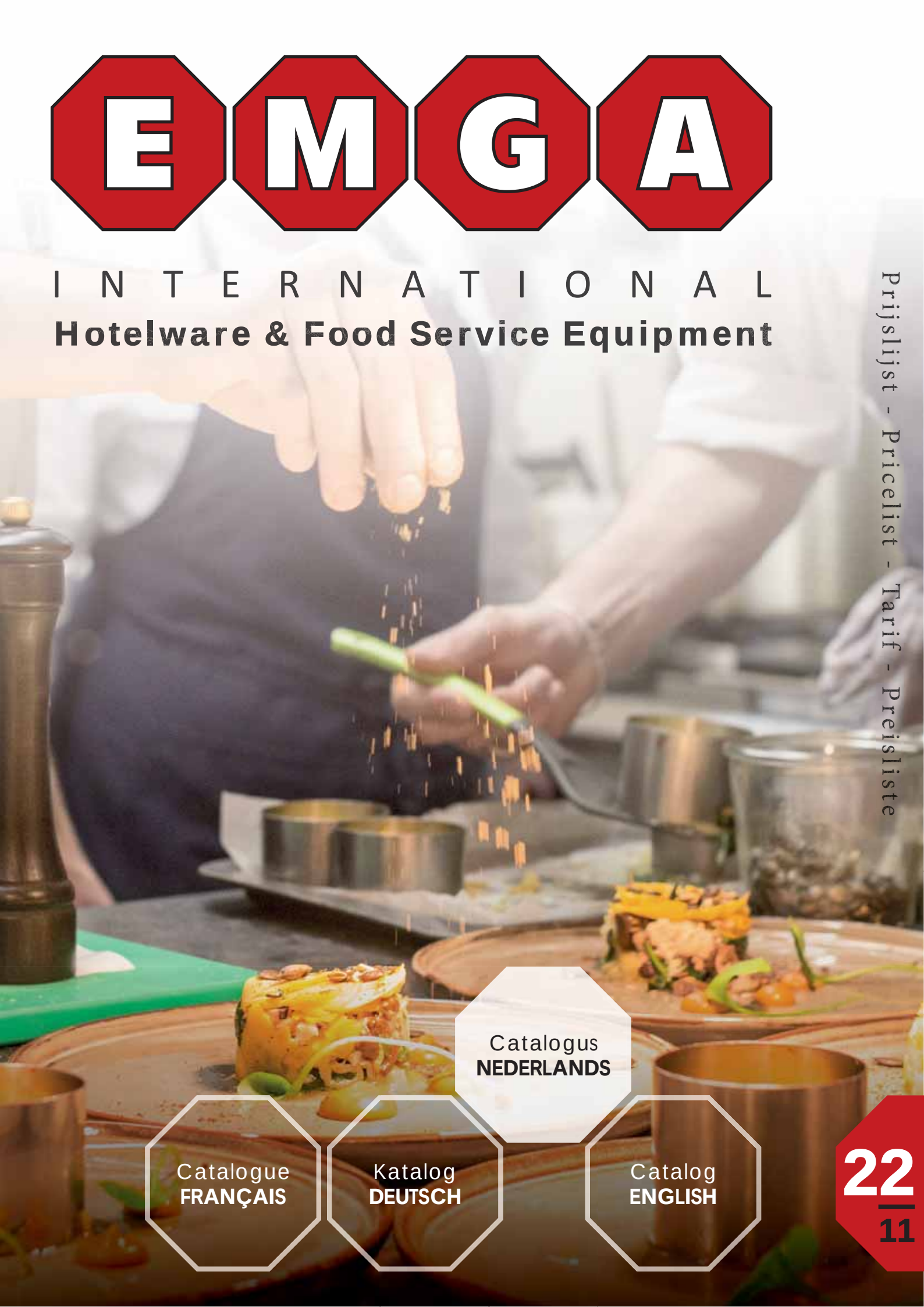
EMGA

INTERNATIONAL

Hotelware & Food Service Equipment

Prijslijst - Pricelist - Tarif - Preisliste



Catalogus
NEDERLANDS

Catalogue
FRANÇAIS

Katalog
DEUTSCH

Catalog
ENGLISH

22
11

THE COMPANY





1000 m² Showroom





10.000 m² Warehouse + 1000 m² Workshop & Spare Parts



Cooking Studio



International Exhibitions

EMGA is bij velen van U bekend, o.a. door de **EMGA-catalogus** van meer dan 700 pagina's welke U vaak getoond kan zijn door Uw Groothandel, deze Groothandel is Uw èn onze Handelspartner.

Centraal in Nederland vindt U in Mijdrecht de sfeervolle **Oriëntatie-Showroom** van ca. 1000 M² met meer dan 7000 artikelen, als importeur/distributeur heeft EMGA deze artikelen praktisch allemaal ruim op voorraad in de meer dan 10.000 M² grote magazijnen.

U bent van harte welkom in deze showroom om zich te oriënteren op wat er allemaal mogelijk is met de uitgebreide EMGA-collectie. Tijdens het bezoek staat onze **Tearoom Talk-Inn** tot Uw beschikking waar U op Uw gemak en ongestoord zaken kunt doornemen met daarbij altijd verse koffie.

Mocht U een bestelling willen plaatsen, dan zal levering uiteraard geschieden via Uw eigen vertrouwde Groothandel waar U regelmatig zaken mee doet.

Levering via de groothandel, Uw en onze handelspartner!

Internet:www.emga.com

showroom
Groot Mijdrechtstraat 42
3641 RW Mijdrecht - The Netherlands
near Schiphol Airport

openingstijden/hours
maandag-vrijdag / monday-friday
08.00 - 17.00 uur/hour

E-mail
info@emga.com
algemene vragen
general questions/remarks
questions generales - algemeine Fragen

export@emga.com
exportzaken - export matters
affaires d'exportation - export Sachen

EMGA.COM

EMGA on-line

De EMGA Site is zeer overzichtelijk, o.a. door de diverse productgroepen en is 4 talig. De E-Catalogus is gemakkelijk te bekijken en te downloaden op Phone of Tablet.

The EMGA Site is very well-arranged, a.o. due to the various product groups and is in 4 languages. The E-Catalog is easy to view and download on Phone or Tablet

EMGA Noviteiten Novelties

Noviteiten! EMGA speurt de hele wereld af naar nieuwe producten bij erkende fabrikanten, indien niet gevonden laat EMGA deze zelf ontwikkelen en produceren

Novelties! EMGA scans the world for new products from recognized manufacturers, if not found, EMGA has them developed and produced themselves

EMGA OUTLET

De EMGA Outlet-Shop is mede door Collectie veranderingen en uitlopende artikelen door de super lage prijzen zeer interessant!

The EMGA Outlet-Shop is also very interesting due to Collection changes and flared articles due to the super low prices!

EMGA A Family Company



INTERNET

INDEX

Tafelgerei **Tableware**

Pag. 15-77



Serveer Bar Buffet benodigdheden **Serving Bar Buffet supplies**

Pag. 78-132



Keuken-materiaal en gereed schappen **Kitchen equipment and tools**

Pag. 133-241+332-355



Gastronorm bakken **Gastronorm pans**

Pag. 242-267



Pannen **Cookware**

Pag. 286-308



Buffet chafing dish brandpasta **Buffet chafing dish fuel paste**

Pag. 310-331





Cooling equipment Koeling apparatuur

Pag. 399-422



Warming equipment Warmhoud apparatuur

Pag. 423-462



Small kitchen equipment Kleinkeuken apparatuur

Pag. 463-577



Dishwashers + racks Vaatwas-machines + korven

Pag. 578-605



Professional kitchen equipment Groot keuken apparatuur

Pag. 606-641



Bake-Off Ovens Combi Steamers Bake-Off Ovens Combi Steamers

Pag. 642-695

INDEX

A

aanvoertafel 594, 596
aanzetstaal 214, 219, 227
aanzetsteen 229
aarbeiontkroner 197
aardappel spiraal-snijmachine 337
aardappelboor 224
aardappelmes 225
aardappelspiraalsnijder 198
aardappelstamper 143
aardbeien snijder 197
aardewerk 60-61
accessoires modular 614, 620, 625-627, 639
adapter voor weegschaal 376-377
afdekfolie 233
afdekkap 72
afdruipmat 90
afdruiprek 162
afgietrooster 302
afklopbak 424
afklopring 594
afruimbak 125, 274
afvalbak 359-363, 719
afvalcontainer 357, 363, 605
afvalcontainer, verrijdbaar 357, 363, 605
afvalvat 361
afvalzakken t.b.v. giant 362
afvoertafel 594, 596
afwasborstel 280, 371
afwaskorf 580-587
afwasmachine 590-597
afzetpaal 368
afzuigkap 515
afzuigkap, unox 657, 668, 681
alligator 336
aluminium folie 233
amuse bestek 26
anti-aanbak bakplaatmat 689
anti-allergeen snijblad 236
appelboor 221
appelschilmachine 337
appelverdeler 197
apw/wyott 446
araven 262-265, 275, 278-279, 354-356
asbak 32-33, 362
aspergeschaal 57
aspergeschiller 196
asverzamelaar 32
au-bain marie soepketel 442-445
azijnfles 36
azijnverstuiver 44

B

bain-marie 434-440, 606, 618, 635
bain-marie pan 306,307
bain-marie wagen 438-439
bain-marie, caterchef 434,439
bak tosti-apparaat 476
bakkerijzeef 162
bakkersmes 213,215
bakmat 174-179, 689, 694-695
bak-off oven 654-655, 666-667
bakpapier 177
bakpincet 135
bakplaat 254, 297, 482-483, 608-619, 623, 633, 686
bakplaat, gastronorm 254, 686
bakplaatmat 689
bakplaatmat anti-aanbak 177
bakplaatschraper 482, 611, 633
bakplaatvellen 177, 689
bakspaan 133, 142, 228, 269
baktosti-apparaat 474
bakvorm 170-175, 178-179, 690-695
baliebel 103
bar garneerunit 94, 420
bar keep 95
bar koeler 413
bar lepel 93
bar maatje 92
bar tender set 93
baume suikerweger 206
bedruiplepel 141
beenderzaag 203
beker 271-272
beker houder 185
bekerglazenkorf 582
beschermhoes dispenser 388
beschermhoezen bordenrek 382
beslagkom 181-183
beslagportioneerder 161
bestek 15-27, 272
bestek bistro 15-17
bestek paris 25-26
bestek pro-sup alida 23-24
bestek pro-sup barcelona 18-19
bestek pro-sup canada 21-22
bestek pro-sup economy line 19-20
bestek pro-sup hotel extra 20-21
bestek pro-sup madrid 22-23
bestek pro-sup nice 24-25
bestek pro-sup ps1 line 20-21
bestek pro-sup ps2 line 22-23
bestek sydney 24-25
bestekbak 125, 274
bestekbeker 127, 273, 586
bestekcontainer 384
bestekdraagkorf 273
bestekinzet 587
bestekkorf 581, 586
bestekmand 125, 274
bestekuitgifte unit 126, 127, 383
bierafstrijker 90
bierborstel 91
bierdienblad 110
bierpitcher 82
bistro serveerpan 52, 297
bistro soepketel 443
blastchiller 419
blender 528-531, 713
blikopener 192, 344-345
blinispan 286
blokborstel 203
blokjesschijf 562
boender 280, 371
bonnenhouder 232
bonnenprikker 232
bord 59, 69-72, 270-271, 397
bord couscous 70
bordendeksel 273
bordenkorf 581, 584

bordenrek 380, 382
bordenstapelaar 383
bordentransportwagen 383
bordenwarmkast 461, 460, 602
bordje 366
borstel 280-281, 371
botermes 26
boterpotje 62
bouillonzeef 153
braadpan 292-294
braadpan, kantelbaar 621
braadslede 295, 303
brandpasta 318-319
brandpastahouder 313-314
bright spark 327-329, 331
broodgolfmes 212, 216, 220, 226
broodmand 48-49, 122-124
broodrooster 468-472
broodsnijplank 239-240
bruidstaart standaard 128
buffet/salade bar 421-422
buffet-bestekbakhouder 126
buffet-bestekstandaard 127
buffet-display, gekoeld 120-121, 395
buffet-drankendispenser 312
buffet-etagère 122
buffet-kan 82-83
buffet-line, melamine 324
buffet-plank 238
buffet-schaal 118-120
buffet-serveergerei 138-140, 326
buffet-standaard 126
buffet-uitgifte unit 126-127
buffet-presentatie-bakken 320-323

C

cacaostrooier 43
cakeblik 170-171
caketangetje 136
cakevorm 170-172, 690-693
caramel puddingvorm 180
casserole 60
caterchef ovens 642-644
caterchef .....
caterchef dienblad 108-110
caterchef snijblad 234-238
catercool 403, 413-422
caterflame 318, 319, 329
cateringbox 211, 390-395, 398
caterracks 578-589
caterschaal 114-117
chafing dish 313-317
champagneflesafsluiter 97
champagnekoeler 84-85, 87-88
champagnekoeler-standaard 86
champignonsnijder 196
chinees koksmes 218
chocolade pasta dispenser 353
chocolade warmer 431-432
chocolademelk dispenser 430
chocoladevorm 176
citroenschijfknijper 93-94
citroentrekker 224-225
citruspers 521-524, 527-528, 712
clip platemate 104
cloche 72
cocktail shaker 92-93
cocktail strainer 93
cocotte 60-61
cold press juicer 527-528
combi magnetron 464-465
combisteamer unox 674-680, 704
conische schaal 183
contact grill 478-481
conveyor toaster 470-472
cook & hold oven 642
cool pack 390
coolhead 417-419
coquille schelp 66
cornflakes-dispenser 310-311
crême-brulée brander 328-329
crêpesbakapparaat 477,484, 712
crêpespan 286, 290, 295-296
cri-cri 574-577
cutter 556-557

D

de buyer 286-290
decanteer karaf 100
decanteer trechter 100
decanteerschenker 97
decoratiegroen 147
decoratielepel 187
deegkrabber 164, 502
deegliniaal 162
deegraadje 163
deegrol 169, 718
deegschraper 164, 502
deegsnijder 163
deegsteker 164-165
dekschaal 68
deksel, gastronorm 250-251, 257, 259
deksel, ijsuitschepbak 398, 211
deksel, pan 299
deksel, vaatwaskorf 587
dessertbord 70
dienblad 106-111, 716
dienbladenkorf 580
dienbladenuitgifte unit 383
diendoek 190
digitale thermometer 696-699
dinnerbox 396-397
dispenser 310-311, 352-357
display koeler 411, 413
dolly 357
doorschuifvaatwasmachine 595, 597-598
doseerfles 186-187
doseerfles station 187
doseerschenker 42
draagkorf 587
dragerhouder wandplank 603
drankencontainer/dispenser 354
drankendispenser 312, 422
dreizack 212-224
dressinglepel 141, 269
droogdoek 190
dualit 444, 469, 474, 486
dunschiller 196, 200, 224-225
dweildroogwagen 372-373
dynamic 550-554

E

eierbak-pan 286
eierbak-ring 170
eierbewaardoos 278
eierdopje 65, 272
eierkookapparaat 504, 712
eierlepel 65, 272
eierschaal 64
eiersnijder 196-197
ei-scheider 201
eiwit garde 144
elektrische chafing dish 316-317
elektrische kebabmes 570
elektrische verhitting chafing dish 315-317
elettrobar 590-592, 596-598
emmer 282-283
emmer dispenser 352, 719
emmer t.b.v. dispenser 352
emmer mini 50, 56-57
espresso-machine 424
étagère 50, 54-55, 122, 129
etenstamper 143
eutectische platen 390, 391, 394
evolutionmix 532-533

F

figuurstekerdoos 164-165
fileermes 213
finger food sticks 204
flesopener 102
flessenborstel 281
flessenkoeler 412, 714
flessen koelkast 411, 413
flessenontkurker 98-99
flessenschraper 159
flessenstop en schenker 97
flexibele bakvormen 172-175
folie 233
folie dispenser 233
foodwarmer 433-434, 442-446, 462
fornuis 615, 628-629, 637-638
fornuis, heteluchtoven 628
foudraal 221
frikandellensnijder 149
frites-bak 150
frites-lekbak 150
frites-rooster 684
frites-schep 146, 148-149
frites-snijder 333-335
frites-trechter 148
frites-uitschepbak 150, 627
frites-vergiet mini 56
frites-warmhoudapparaat 618, 635
frites-zakjes standaard 148
frites-zakjeshouder, porselein 57
friteuse 504-513, 606, 610, 616, 622, 630
frituurmand 149
frituurmand papier 57
frituurschep 146, 148-149
frituurvet/olie kwaliteits test-set 610, 616
frituurvetfilter 151, 514
frontloader 392-393
fruit/groenten partjessnijder 195, 332
fruitmand 522
fruits de mer schaal 55

G

gam schijven 562
gamel 396
garde 144-145
garneermes 215
garneersnijder 200
garneerspuitjes 167-168
garneerunit 94, 126, 420
gasaansteker 327
gasbakplaat 482, 611, 623, 633
gasbrander 492-493
gasbus 327-331, 718
gasfornuis 615, 628-629
gasfriteuse 610, 622, 630
gasgrill 493, 624
gaskooktafel 629
gaskooktoestel 492, 613, 625, 636, 706
gasrechaud 330-331
gastronorm deksel 250-251, 256-261
gastronorm rooster 255, 685
gastronorm schaal 253, 687
gastronorm serveerplateau 114-118
gastronorm siliconenrand 252
gastronormbak 242-249, 256-267, 320-325
gastronormbak, geperforeerd 248
gastronormbak, met grepen 249
gastronormbak, polycarbonaat 256-258, 265
gastronormbak, polypropyleen 259-264
gastronormbak, roestvrijstaal 243-249
gastronormbak/schaal, melamine 266, 324
gastronormbak/schaal, porselein 267, 325
gastronormbak wild shape 242-245
gastronormbakken-unit 601
gebakschep 132
gehaktmolen 571
gekoelde drankendispenser 312, 422
gekoelde show/gebaksvitrine 414
glaceermes 228
glasafdruipmat 90
glasophangrek 101
glaswerk, polycarbonaat 104-105
glazen en koppen spoelmachine 590, 593
glazendoek 190
glazenspoelborstel 91
glazensproeier 91
golfmes 212-216, 218
gootsteen-ontstopper 282
grapefruitmes 225
gratineerschaal 63-64
grill 624
grill/bak gewicht 202
grillpan 287, 295
grillpin 204
grillplaat 297, 331, 483, 608-637, 684, 716
grilltang 136
groentemes 216, 218
groenterasp 194
groentesnijapparaat 334, 339-341
groentesnijder 201, 336-341, 556, 561-564
groentezeef 154, 342
grootkeuken inductiekookplaat 490
grootkeuken wok inductiekookplaat 490
grootkeukenmixer 550-555

H

hakbijl 220
hamburgerpers 202
hamklem 347
hammes 216
handcitruspers 94, 332, 334
handdoek 190
handdesinfectie dispenser 715
handendroger 374
hapjespan 295, 288
haringsnijbak 241
haringsnijplank 241
heetwaterapparaat 429
heksenketel 443-444
hetelucht bordenwarmkast 460, 602
heteluchtoven 638, 642-649, 652-655, 666-667
heteluchtoven, caterchef 642, 644
hokker 492-493, 706
hokker, caterchef 493
honingdispenser 42
hot dispenser 432
hotdog warmer 483, 488
hotpot 433
hulpstukken imperia 348-349
hypersmoker 704

I

ice teppanyaki 399
ijs spagetti machine 403
ijsblokjesbak 90
ijsblokjesemmer 88-89
ijsblokjesmachine 402-403
ijsblokjestang 88, 136
ijscoupe 210
ijsdipper 207
ijshoornstandaard 210
ijsknijper 208-209
ijsportioneerlepel 208-209
ijsportioneerlepelbak 207
ijsschep 210
ijsspatel 210
ijstransportbox 211, 398
ijsuitschepbak 211, 398
ijsvergruizer 404-405
imperia 348-349
inbouw bain-marie 435
inductiekookplaat 489-491
inductie friteuse 509, 709
infrarood warmer 446-455
ingrediëntenbak 279, 356
inlas spoelbak 605
inlegrooster, gastronorm 252
insectenverdelger 574-577
installatie-kit unox 648, 656, 669, 682
invetkwast 160
isoleerbox 211, 390-398
isoleerkan 78-81

J

jan-hagelsnijder 163
japans koksmes 213, 217, 219
julienne snijder 200, 336

K

kaartjesstandaard 29-30
kaas guillotine 231, 350
kaas/pate snijder 231, 350
kaasbakje 44
kaashakker, warm 351
kaaskruller 350
kaasmes 217, 230
kaasraspmolen 195, 557, 561-562
kaasschaaf 230
kaassnijder 231, 350
kaasstrooier 148
kaastrekdraad 230
kai 223
kandelaar 47
karbonadebijl 220
kayser 346
kebabbakje 48
kelnersmes 98-99
kelnersmes etui 98
kenwood 528, 534-538, 548
kenwood accessoires 534-536, 538
keramische contactgrill 478-479
keramische kookplaat 609
keramische salamander 494-495
kerntemperatuurmeter 205, 696
kersenontpitter 201
keukendoek 189-190
keukendoek microvezel 189
keukenmachine 534-543, 546-547, 556, 710
keukenmachine inductie 537-538
keukenmes 214, 720
keukenmessenset 224
keukenrolhouder 227
keukenschaal 182-183
keukenschaar 193, 217
kippengrill 494
kisag 327, 330
kitchenaid 468, 529, 539-543, 549, 556
kitchenaid, accessoires 539-543
klopper 144-145
knijpfles 186-187
knikpalet 228
knoflook snijder 336
knoflookpers 199-200
knoflookrasp 193, 194
koekenpan 288, 290
koel deksel 390
koel opzet-unit thermo box 391
koelcelthermometer 206
koelelement 120-121, 211, 394, 398
koelkast 406-407, 409-411, 714
koelthermometer 699
koelvitrine 413, 415-417
koelvitrine, catercool 413-417
koffieafkloplade 424
koffiedispenser 126
koffiefilters 423
koffiekan 76-78, 423
koffiekan glas 423
koffiekop 69
koffielepel 27
koffiemolen 425
koffiepot 76-78
koffiezetapparaat 423, 427

kogelmaatschenker 96
koksbijl 220
koksbrander 328-329
kokskoffer 221, 223
koksmes 213-214, 219, 227
kokssloof 189
kom 74
kookapparaat 441
kookemmer 302
kooklepel 157-158, 269
kooklepel houder 141, 325
kookpan 299, 304-305, 308
kookpan, met kraan 298
kookplaat 488, 609, 621, 638
kooktafel 629, 636, 638
kookthermometer 206
kooktoestel 492, 613, 625
kookwekker 699
kop en schotel 69, 270-271
koperpoets 368
koppenkorf 580
koppenwarmhoudapparaat 429
korffilters 423
korstprikker 163
korven clip 586
korven regaalwagen 385
korven transportwagen 587
kreeftenhaakje 67
kreeftentang 67
krijtbord 367
krijtbord reiniger 367
krokettenmaker 198
krijtstift 29, 367
kruidenschaar 192
kruimelveger 47
kruimschep 146
kurkentrekker 98-99
kwast 160

L

ladenblok 601
lamp 449-451, 453-454
lavasteengrill 493, 612, 624, 632
lavastenen 493, 612, 624, 632
legumier 54
lekbak 275, 385
lekrooster, gastronorm 252, 256-257
lepelhouder 141, 325
limoen knijper 94
linnenzakwagen 369
lookpers 199-200
luiwagen 280, 371
lune 454
lyonnaiserpan 287-292, 295-296, 300

M

maatbeker 185
maatschenker 95-96
maatschenkerbeugel 95
mach cutter 557
mach bain marie 435
magnetron 464-467
mand 122-124
mand mini 56
mandoline 340-341
marinadespuit 203
markeerstift 263-265
master frost ijsblokjes machine 402
max pro 355, 420, 432-434, 460
max pro bain marie 313-314, 432, 436,438
max pro staafmixer 555
measure master 95
meelschep 155
meelzeef 162
melamine 65, 73-75, 266-272, 324
melk en suikerset 42
melkbeker 69, 72
melkkan 76-77
melkopschuimer 424
menage set 36-38
mengbeker santos blender 530-531
mengkneedmachine 544-546, 547-548
meng-zwenk-kraan 599
menubord 367
menustandaard 28-29
mes, elektrisch 573
mesroosters/drukstukken 334, 355
messenblok 222-223, 720
messenfoudraal 221, 223
messenmagneet 230
messenrek 230
messenset 223
messenslijper 229, 572-573
microgolfoven 464-467
milan-toast 472, 474
milkshaker 520
millecroquettes 198
miroil 151, 514, 610, 616
mix beker cocktails 93
mix glas cocktails 93
mixer 544-548
modular 600 compact 606-615
modular 650 616-629
modular 700 630-639
modular 700-900 pratika 640-641
mo-el 374, 574-577
mok 69, 72
mop 372
mopemmer 372
mosselpan 52, 293
motmengsel 558
motor t.b.v. pasta apparaat 349
mozzarellasnijder 197
multinox by modular 589-605
musso sorbetiere 400-401

N

neumärker 484-485, 486
notenrasp 194
non-drip 95

O

octalux warmhoud brug 449
oesterbreekapparaat 344
oestermes 221
oesterschelp 66
oestervork 67
officemes 212, 215, 218, 226
oliefles 36
olieverstuiver 44

olijflepel 26
onderbord 51, 52, 59, 297
onderkast 512, 614, 626
onderstel unox 647, 653, 657, 668, 681, 683
ontkurkapparaat 101
ontschubber 227
ophangbeugel 142
ophangrek 158
ophangsysteem/wandplank 603
oplegzeef 152-153
oppakhaak 147
opscheplepel 142-143, 268-269, 326
opstapje 281, 369
opzetkoelvitrine 413, 415-418
opzetrand vaatwaskorf 588
opzet-unit 390
ovenhandschoenen 191
ovenreiniger/glans 669, 682-683
ovenschaal 63
ovenschaal, gastronorm 253, 688
oventhermometer 206
ovenwanten 191, 688
oven accessoires 684-696

P

paellapan 287
pakketweegschaal 375
panini contactgrill 480-481
pannendeksel 299
pannenkoekenbord 71-72
pannenkoekmes 228
pannenlikker 159
panrooster verkleiner 625, 627, 637
papierbak met asbak 362
passeerdoek 190
passeerzeef 152-153
pasta-apparaat 348-349
past-bord 70
pasta-kookapparaat 516-518, 609, 620, 634
pasta-kookpan 301
patatschep 146, 148-149
patatzak, porselein 57
pate vorm 188
patisseriemes 213, 215-216, 218
pedaalemmer 358-360, 363
pepermolen 39-41
peperstrooier 34-35, 148-149
percolator 426
piston afklopbak 424
pitabakje 48
pizza bord 71-72
pizza oven 500-501, 642
pizza oven borstel 503
pizza portioneerlepel 140, 500
pizza puntschep 140, 502
pizzabox 395, 719
pizzadeeg-bollenbak 277, 500
pizzaovenborstel met schraper 503
pizzaschaar 193, 503
pizzaschep 140, 502-503
pizzaschepspaan 503
pizzasnijder 502
pizzawielsnijder 502
plaatmes 228
placemat 71
plankdrager 603
plankstandaard 602
plate mate 380-382
plate mate clip 104
plateau leisteen 59
platenrechaud 462
platformweegschaal 378
poedersuikerstrooier 43, 148
poedersuikerzeef 162
poffertjes bakplaat 486-487
poffertjes pan 286
poleerdoek 190
polijstschaaf 239
pollepel 141-143, 326
polycarbonaat glazen 104-105
pommes parisienne boor 224
pompkan 80-81
popcorn machine 558
porselein 57-72
porselein t.b.v. dinnerbox 397
porselein, gn-schaal 267, 325
portioneerlepel 140, 500
pottenlikker 159
presentatieplateau 58-59
presenteer emmer 50, 56, 57
presenteer mandje/korf 56
puddingvorm 180
pujadas 286, 288-295, 298-308
puntzeef 153-154
pureeknijper 198
pureepers 333
pureerzeef 342
pureestamper 143
pyrogel 318

Q

quartz grill 473, 499

R

raclette apparaat 351
radijsgarneerapparaat 196
ramekin 54, 62-63, 75
rasp 194-195
receptiebel 103
rechaud 330-331
regaalwagen 386-387, 701
regaalwagen beschermhoes 388
regas 60-61
rek voor 6 schijven 560
rekening map 46
rekening schaaltje 46
rekenweegschaal 379
restbak 182, 275, 279
rethermalizer 445
revol 59, 62, 64, 72, 77
ribbeltjesplakjesschijf 560
rijstkoker 463
rijstrand/vorm 163
roerspatel/lepel 156-157
roerstaaf 269
rokers paal 364
rolltop deksel 116-122, 125, 274, 395
rolltop vitrine 118-120
roltex 104-108
rookoven 558-559

roomkan 76-77
rooster 255, 414, 420, 684-685, 707
rooster stokbrood 255
rooster, rilsan 255, 420
rotpunkt 81
rubbermaid 281, 357-358, 364-365, 369-370, 373

S

sabatier 227
salade bar 421-422
salade lepel 268, 269
salade schaal 58, 182
salade vork 268, 269
saladette 418,419
salamander 494-498
salamander, caterchef 497-498
sambaltrekker 224-225
sammic fritesnijder 335
santoku 213
santos, schijven 560
sapcentrifuge 525-526
sap kan 82-83
satepen 53, 204
sate-rijgsnijder 203, 570
sateschaal 112
sauciere 64
sauslepel 138-141, 269
sauspannetje 331
sauszeef 153
sauteuse 296, 300-301
sauzen dispenser 352-357, 432
sauzen dispenser unit 354-355
sauzen warmer 431-433
savarin bakvorm 170
schaal 55, 57, 62-63, 73-75, 113-114, 270, 272
scharenslijper 229, 572-573
scheepsbel 103
schelp 66
schenkkan 82-83
schenkkurk 96
schenktuit 96-97
scheppan 308
schepvergiet 285
schijven 560, 562
schilmes 212, 215-218, 225-226
schoenpoetsmachine 369
schoonmaak kit unox 656
schort 189, 599
schort zuurbestendig 189
schotel 112-113, 118, 267-268, 272
schotelwarmer 330
schuimspaan 140, 142, 146
serveer bistropan 51, 52
serveer gerei 50-59
serveer lepel 140, 326
serveer pan 51, 52, 297
serveer pincet 135
serveer plateau 58-59, 112-118, 267, 716-717
serveer schaal gekoeld 120
serveer schaal 55
serveer schep 132
serveer schotel 112, 118
serveer snackwarmer 53, 330
serveer spiesenstandaard 51, 53
serveer standaard 50, 54-55
serveer tang 133, 135-137, 272, 719
serveerwagen 384-385
servetstandaard 45, 127
shaker 92
sharp magnetron 466
shoarmabakje 48
sierdegen 53, 204
sierkoord 368
sierkoorddrager 368
sierspuitjes 168
silicone bakmat 177, 689
sinaasappelkorf 522
sitram 293, 296, 302
slacentrifuge 343
slagroomapparaat 346
slagroompatronen 346
slagroomtip 42
slakkenbord 66
slakkenschaal 66
slakkentang 67
slakkenvorkje 67
slazwierder 343
sleutelhanger 229, 143
slijpmachine 229, 572-573
slijpstaal 214
sloof 189
slowjuicer 527
sneeze guard 602
snelkoeler/vriezer 419
snelkookpan 302
snijblad 234-238
snijbladen standaard 237, 239
snijmachine 565-569
snijplank 241
snijplank hout 58, 240
snijplank, werk unit 612, 620, 634
snijwerkunit 238, 241
soepketel 442-445
soepkom 68
soepkom en schotel 270
soeplepel 269
soepterrine 68
sommeliermes 98-99
sommeliermes etui 98
sorbetiere 400-401
sorbetlepel 27
sous vide 440-442
spaanse mop 372
spaghetti bowl 64
spaghetti tang 134
spatel 157-158
speed.pro 705
spiesjes 204
spijzenwarmhoudapparaat 433-434
spiesenstandaard 51, 53
spoelbak 594, 596, 600, 605
spoelbak, inlas 605
spoelbak, rooster 600
spoelbak, filter 594
spoeltafel 594, 596, 600
spraycleaner unox 656
spring 316, 368
springvorm 170
spuitjes 167-168
spuitzak 166

spuitzak disposable 166
spuitzak siliconen 166
spuitzak standaard 167
staafmixer 548-555, 711
staalborstel 147, 720
staartblikopener 344-345
standpijp 605
stapelbak 125, 274-277, 500
steakbord 59
steakmes 15-17, 24, 25, 215
steakvork 15-17
steel 280, 371
steelpan 296, 300, 307-308
steg 242, 247, 320
stekerdoos 164-165
stift 263-265
stöckel 207-209
stoepbord 367
stoffer en blik 281, 370
stokbrood rooster 255, 684, 685
stokbroodmand 124
stoomcondensor unox 647, 657
stoompan 298, 302
strip 242, 247, 320, 437
strippen, voor bain-marie 321, 437
suikerbakje 44
suikergiet trechter 161
suikerpot 42, 44, 76-77
suikerstrooier 43
suikertangetje 136
suikerthermometer 206
suikertip 42
suikerweger 206

T

taartplateau 131
taartring 170
taartschep 132
taartstandaard 128-132
taartverdeler 162
tafelafvalbakje 44
tafelbordjes 31
tafelboy 44
tafelklem 45
tafelnummers 30
tartaarvorm 202
tecnoinox 404, 495-497, 498
tekstbordje 366
tekstplaatje 366
tellier 335, 342
terras-asbak 33
terras-verwarmer 365, 713
terrine vorm 188
theedoek 189-190
theekist 43
theekop 69
theelepel 27
theepot 76-77
thermisch granulaat 318
thermo future box 120, 211, 390-395, 398
thermoblender 532-534
thermometer 696-699, 718
thermoskan 78-81
timbaal 180
t-legs stand 446
toilet borstel 282
tomatenmes 212, 215, 218, 225
tomatenontkroner 197
tomatensnijder 336, 338
tonic stamper 94
toonbank display 602
tosti klem 473-475, 499
tosti-apparaat 473-476, 499, 708
tourneermes 212, 215-218
trancheerhulp 203
trancheerplank 238, 240
transportbak 276-278
trechter 184
tuitenrager 281
tussenstrip 242, 437, 247, 320

U

uiensnijder 333, 336
uitbeenmes 217, 220
universeelkorf 581, 585
universeeltang 133-135
unox accessoires 656, 657, 669, 681-688
unox bakerlux shop.pro 652-655
unox mindmaps 666,667, 674-680
unox oven manual 645-649
utz 251, 259

V

vaatwaskorf 580-588
vaatwasmachine 590-598
vaatwasser 593, 595
vacuummachine 518-520
vacuümpomp 100
vacuumzakken 370, 520
veger 280, 371
veiligheidswanten 191, 688
verbindingsstrip 242, 247, 320, 614, 626, 639
vergiet 284-285, 302
vergiet mini 56
verhittings element/plankstandaard 602
vershoudfolie 233
vetfilter 151, 514
vetfilterhouder 151, 514
vetopvang transportemmer 151, 514
vetspaan 146
vetthermometer 205
vijzel 205
visbakfriteuse 510-511
visfileermes 220
visontschubber 227
vispan 287
visschotel 113
visspaan 142
vitrine roll top 119
vitrineschotel 112-113, 118, 268, 272, 275
vleesbak 150, 268, 275-276
vleeshaak 203
vleeshamer 202
vleesklopper 202
vleesmes 213-214, 226
vleessnijmachine 564-570
vleesspies 53, 204
vleesthermometer 205
vleesvermalser 202, 570, 720
vleesvork 212, 214, 219, 227

vloermat 370
vloertrekker 280, 371
voedsel warmhoudkast 462
voedselbak 278
voedselcontainer 279, 356-357
voedseldoos, gastronorm 259-265
voedseldroger 559
voedselkap 72
voedseltransportwagen 389, 702-703, 707
voetglazenkorf 583
vogelnestbaklepel 147
voorbereidingtafel gekoeld 418
voorgerechtbord 70
voorraad stapelbak 125, 274
voorraad container 279
voorspoel douche 598, 669, 682
vrieskast 408-410
vriesthermometer 699
vruchtenpers 522-524

W

waarschuwingsbord 370
waca 65, 268-270, 272
wafelbakapparaat 484-486, 709
wafelstokjes 485
wandasbak 365
wandbeugel maatschenker 95
wandbeugel bordenrek 381
wandflesopener 102
wandkast 603
wandmaatschenker 95
wandplank 603
warmhoudapparaat 439
warme chocolademelk dispenser 430
warmhoud element inbouw unit 627, 639
warmhoudbrug 446, 448-449
warmhoudkap 450-455
warmhoudlamp 449-455
warmhoudplaat 393, 447-449, 451
warmhoudvitrine 436, 456-459
wasbak 604-605
waterkan 76, 77, 82-83
waterketel 308
waterkoker 428-429, 713
waterontharder 599, 656, 669, 682
weegschaal 375-379
weisser 344
werk unit 612, 620, 634
werkbank gekoeld 418, 419
werkborstel 280, 371
werktafel 601, 683
wiegmes 221
wielenset, multinox 601
wielenset, unox 668, 681
wijnbeluchter 100
wijnklimaatkast 412
wijnkoeler 84-85, 87-88
wijnkoeler standaard 86
wijnkoeler tafelbeugel 86
wijnkoeler zak 85
wildschaar 193
winkelschep 155
wok 289, 292
wok inductiekoker 490
worstenvul machine 570
worstenwarmer 483, 488
wüsthof 212-224

Z

zalmmes 213, 217, 220
zassenhaus 40-41
zeef 152-154, 162
zelfdovende papierbak 363
zesteermes 224-225
zojirushi 80
zoutmolen 39-41
zoutstrooier 34-35, 148-149

COPYRIGHT ©

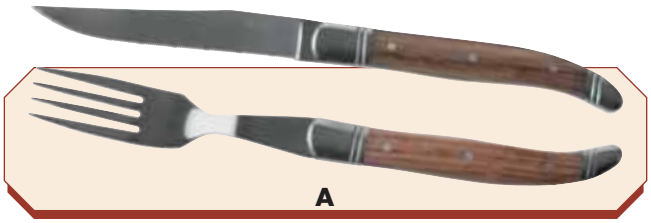
(N) Niets uit deze EMGA catalogus mag worden verveelvoudigd op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van EMGA International B.V. - Mijdrecht - Holland.
Gebruik van het door EMGA geregistreerde EMGA beeldmerk is m.n. voor internet doeleinden NIET toegestaan.
Ondanks eventuele schriftelijke toestemming blijven alle auteursrechten, die op de uitvoering van de catalogus betrekking hebben, uitsluitend voorbehouden aan EMGA International B.V. Het opnemen van een woordaanduiding in deze catalogus geeft geen enkele waarborg ten aanzien van het al of niet door derden doen gelden van enige merkrechten daarop.

(E) No parts of this EMGA catalogue may be reproduced in any form, by print, photoprint, microfilm or any other means, without prior written permission from EMGA International B.V., Mydrecht, The Netherlands.
Use of the EMGA logo registered by EMGA is in particular not permitted for internet purposes.
The use of a word or expression in this catalogue does not give any warranty with respect to a claim validity or not by any third party of any trade mark registration rights.

(F) Tous droits de réproduction, aussi une partielle réproduction du contenu sont réservés à l'auteur EMGA International B.V., Mydrecht, Pays Bas.
L'utilisation du logo EMGA enregistré par EMGA n'est en particulier pas autorisée aux fins d'internet.
L'apparence dans ce catalogue des mots ou expressions ne donnent aucune garantie a faire valoir ou non par tiers des droits de marque.

(D) Alle Urheberrechte auf Wiedergabe dieses EMGA Katalogs, auch nur eine teilweise Wiedergabe, bleiben ausschliesslich der EMGA International B.V., Mydrecht, Niederlande, vorbehalten.
Die Verwendung des von EMGA registrierten EMGA Logos ist insbesondere für Internetzwecke nicht gestattet.
Das Vorkommen bestimmter Wörter bzw. Ausdrucke in diesem Katalog gibt keine Garantie dafür dass Warenmarken eventuell nicht von Dritten beansprucht werden könnten.

ProSuP
TABLEWARE

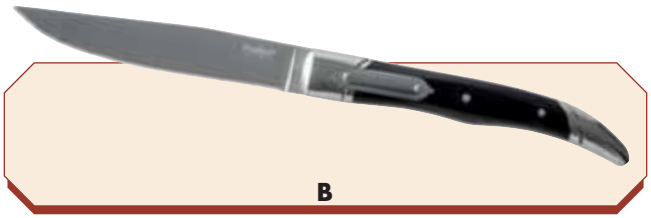


A

Ⓝ BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal, microkartel
Ⓔ BISTRO CUTLERY - stainless steel, micro serrated blade
Ⓕ COUVERT BISTRO - inox, lame micro dentée
Ⓓ BISTROBESTECK - CNS, micro Wellenschliff

No.	Type		L cm	EURO
744.080	A	**steakmes**/steak knife couteau à steak/Steakmesser	22	3,90
744.081	A	**steakvork**/steak fork fourchette à steak/Steakgabel	20	3,90

ProSuP
TABLEWARE

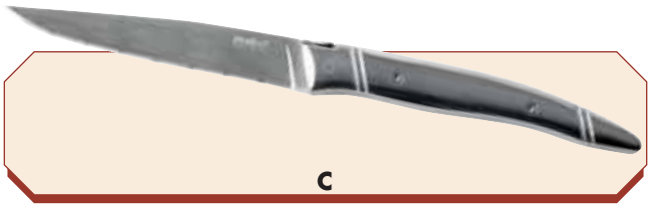


B

Ⓝ BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel
Ⓔ BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade
Ⓕ COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée
Ⓓ BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff

No.	Type	L cm	EURO
744.070	B	23	5,15

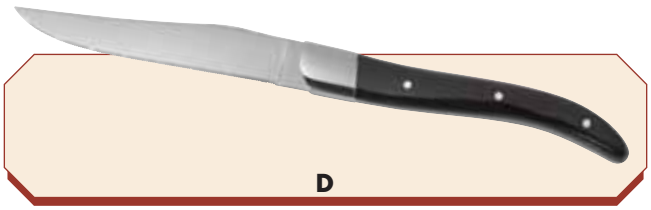
ProSuP
TABLEWARE



C

Ⓝ BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel
Ⓔ BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade
Ⓕ COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée
Ⓓ BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff

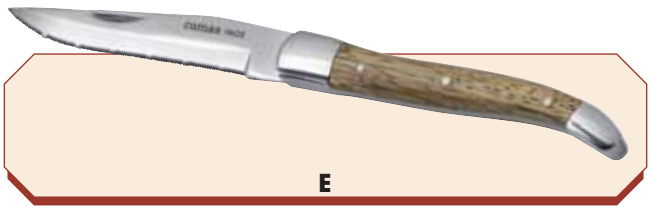
No.	Type	L cm	EURO
744.040	C	23	3,90



D

Ⓝ BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel
Ⓔ BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade
Ⓕ COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée
Ⓓ BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff

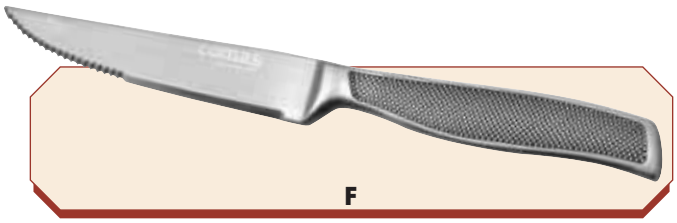
No.	Type	L cm	EURO
744.060	D	23	6,75



E

Ⓝ BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel
Ⓔ BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade
Ⓕ COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée
Ⓓ BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff

No.	Type	L cm	EURO
744.050	E	23	7,25



F

Ⓝ BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel
Ⓔ BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade
Ⓕ COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée
Ⓓ BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff

RAMBO

No.	Type	L cm	EURO
744.045	F	23	4,60

(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal, kartel

(E) BISTRO CUTLERY - stainless steel, serrated blade

(F) COUVERT BISTRO - inox, lame dentée

(D) BISTROBESTECK - CNS, Wellenschliff

EURO	No.	Type		L cm
2,25	744.030	**G**	**steakmes**/steak knife couteau à steak/Steakmesser	22
2,25	744.032	**G**	**steakvork**/steak fork fourchette à steak/Steakgabel	20



G

(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, kartel

(E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, serrated blade

(F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame dentée

(D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, Wellenschliff

EURO	No.	Type	L cm
1,15	959.100	**H**	22



H

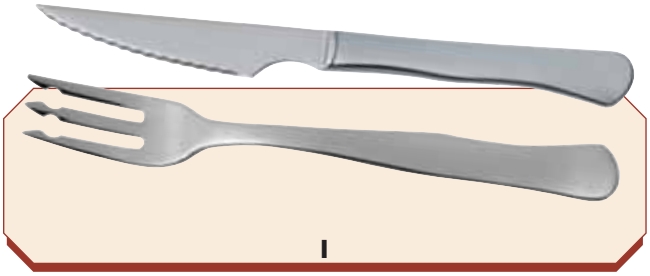
(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal, microkartel, uit één stuk vervaardigd

(E) BISTRO CUTLERY - stainless steel, micro serrated blade, seamless

(F) COUVERT BISTRO - inox, lame micro dentée, d'un pièce

(D) BISTROBESTECK - CNS, micro Wellenschliff, aus einem Stück

EURO	No.	Type		L cm
1,85	744.001	**I**	**steakmes**/steak knife couteau à steak/Steakmesser	22
1,85	744.002	**I**	**steakvork**/steak fork fourchette à steak/Steakgabel	20



I

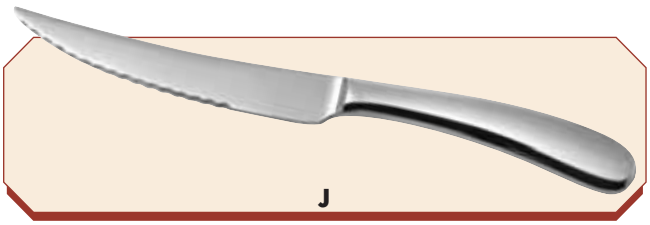
(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel, uit één stuk vervaardigd

(E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated edge, seamless

(F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée, d'un pièce

(D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff, aus einem Stück

EURO	No.	Type	L cm
2,95	744.035	**J**	23



J

(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal, microkartel, uit één stuk vervaardigd

(E) BISTRO CUTLERY - stainless steel, micro serrated blade, seamless

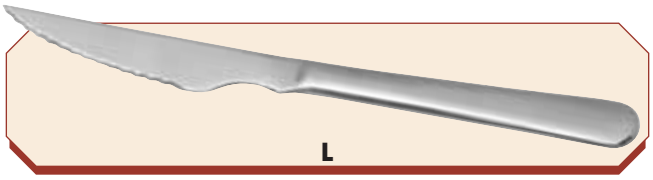
(F) COUVERT BISTRO - inox, lame micro dentée, d'un pièce

(D) BISTROBESTECK - CNS, micro Wellenschliff, aus einem Stück

EURO	No.	Type		L cm
4,25	845.001	**K**	**steakmes**/steak knife couteau à steak/Steakmesser	22
3,35	845.002	**K**	**steakvork**/steak forkfour- chette à steak/Steakgabel	20



K



Ⓝ BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel, uit één stuk vervaardigd
Ⓔ BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated edge, seamless
Ⓕ COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée, d'un pièce
Ⓓ BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff, aus einem Stück

No.	Type	L cm	EURO
744.025	**L**	23	1,35



Ⓝ BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel
Ⓔ BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated edge
Ⓕ COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée,
Ⓓ BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff

No.	Type	L cm	EURO
744.011	**M**	22	0,70

TRAMONTINA



Ⓝ BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal
Ⓔ BISTRO CUTLERY - stainless steel
Ⓕ COUVERT BISTRO - inox
Ⓓ BISTROBESTECK - CNS

POLYWOOD

No.	Type		L cm	EURO
727.001	**N**	**mes**/steak knife couteau à steak/Steakmesser	21	2,75
727.002	**N**	**steakvork**/steak fork fourchette à steak/Steakgabel	19	2,75
727.003	**N**	**lepel**/spoon/cuillère/Löffel	19	2,75
727.004	**N**	**koffielepel**/coffeespoon cuillère à café/Kaffeelöffel	15	1,95



Ⓝ BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal
Ⓔ BISTRO CUTLERY - stainless steel
Ⓕ COUVERT BISTRO - inox
Ⓓ BISTROBESTECK - CNS

GAUCHO

No.	Type		L cm	EURO
727.070	**O**	**steakvork**/steak fork fourchette à steak/Steakgabel	21	2,85
727.074	**O**	**steakmes**/steak knife couteau à steak/Steakmesser	22	2,85



Ⓝ BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, gewelfd handvat
Ⓔ BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, curved handle
Ⓕ COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, poignée incurvée
Ⓓ BISTRO/STEAKMESSER - CNS, gebogenem Griff

JUMBO

No.	Type	L cm	EURO
727.075	**P**	25	4,95

ProSuP
TABLEWARE
BARCELONA

18/10
RVS/INOX





Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel
Ⓕ COUVERTS - inox
Ⓓ BESTECK - CNS

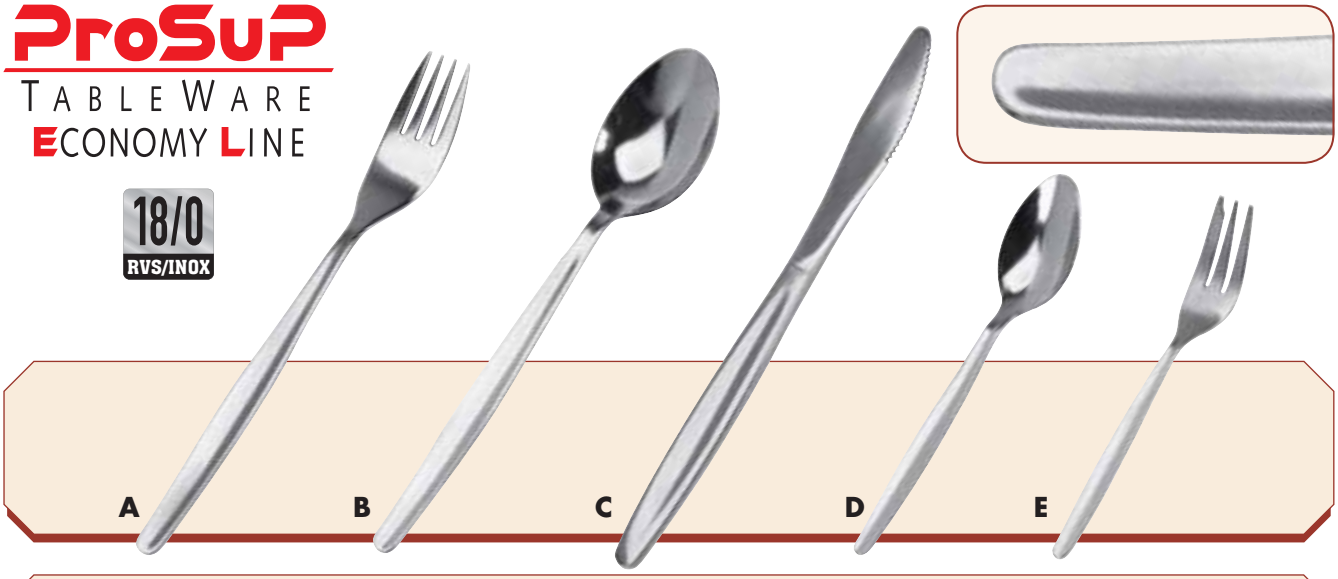
EURO	No.		N	E	F	D	L cm
2,30	744.111	**A**	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menügabel	20
2,30	744.112	**B**	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menülöffel	20
2,75	744.113	**C**	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menümesser	22
2,15	744.114	**D**	**dessertvork**	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19
2,15	744.115	**E**	**dessertlepel**	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18
2,45	744.116	**F**	**dessertmes**	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	20
1,40	744.117	**G**	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
1,20	744.118	**H**	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11
1,40	744.119	**I**	**gebaksvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	14

ProSuP

TABLEWARE

ECONOMY LINE

18/0 RVS/INOX



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel
Ⓕ COUVERTS - inox
Ⓓ BESTECK - CNS

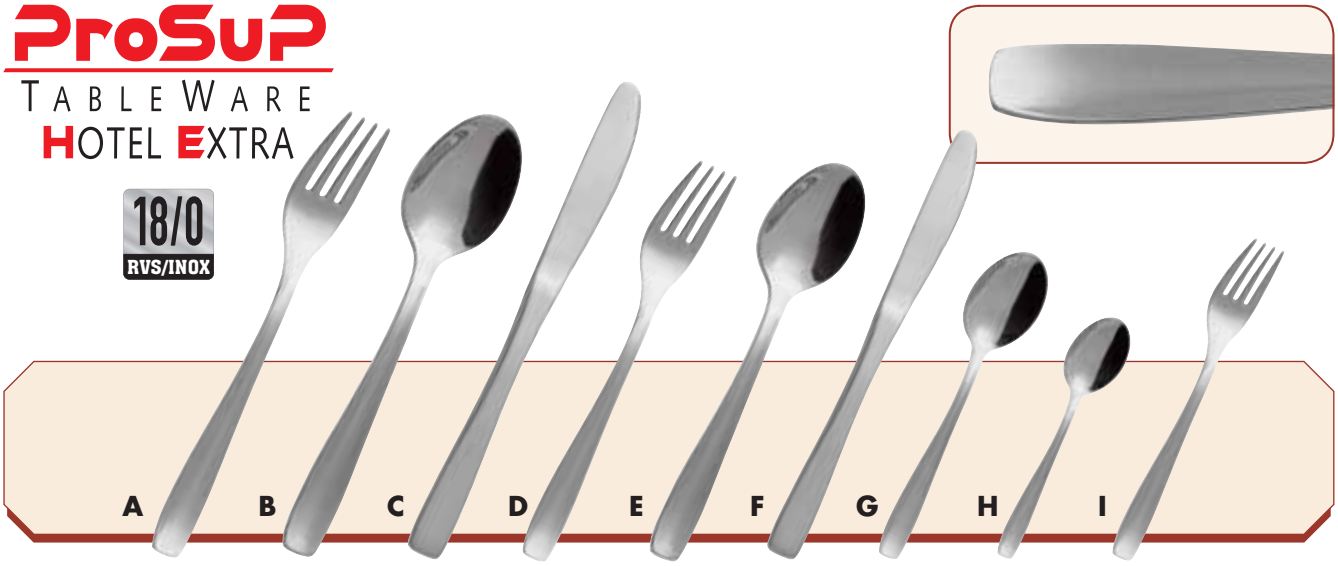
No.		N	E	F	D	L cm	EURO
966.001	A	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menügabel	19	0,45
966.002	B	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menülöffel	19	0,45
966.003	C	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menümesser	20	0,70
966.004	D	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14	0,30
966.005	E	**gebaksvork**	cake fork	fourchette à gateaux	Gebäckgabel	14	0,30

ProSuP

TABLEWARE

HOTEL EXTRA

18/0 RVS/INOX



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel
Ⓕ COUVERTS - inox
Ⓓ BESTECK - CNS

No.		N	E	F	D	L cm	EURO
744.211	A	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menügabel	20	0,75
744.212	B	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menülöffel	20	0,75
744.213	C	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menümesser	21	1,30
744.214	D	**dessertvork**	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	18	0,70
744.215	E	**dessertlepel**	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18	0,70
744.216	F	**dessertmes**	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	19	1,25
744.217	G	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14	0,60
744.218	H	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11	0,50
744.219	I	**gebaksvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	0,60

ProSuP
TABLEWARE
PS 1 LINE

18/10
RVS/INOX



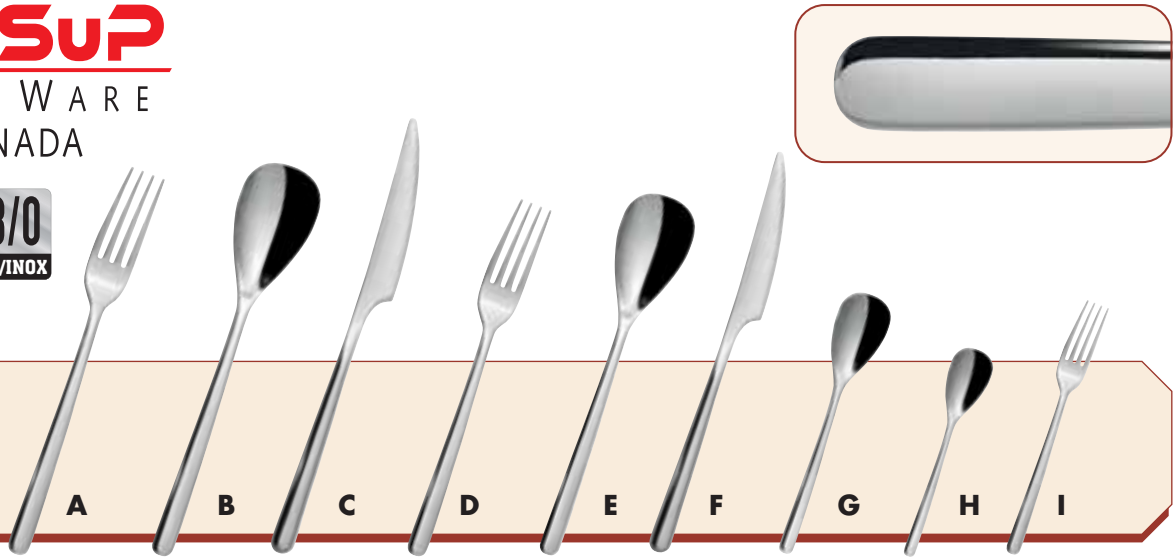


Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel
Ⓕ COUVERTS - inox
Ⓓ BESTECK - CNS

EURO	No.		N	E	F	D	L cm
2,00	959.211	A	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menügabel	21
2,00	959.212	B	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menülöffel	21
2,65	959.213	C	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menümesser	24
1,90	959.214	D	**dessertvork**	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19
1,90	959.215	E	**dessertlepel**	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	19
2,20	959.216	F	**dessertmes**	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	22
1,20	959.217	G	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
1,00	959.218	H	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12
1,20	959.219	I	**gebaksvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15
1,95	959.223	J	**visvork**	fish fork	fourchette à poisson	Fischgabel	20
1,95	959.225	K	**vismes**	fish knife	couteau à poisson	Fischmesser	20

ProSuP
TABLEWARE
CANADA

18/0
RVS/INOX

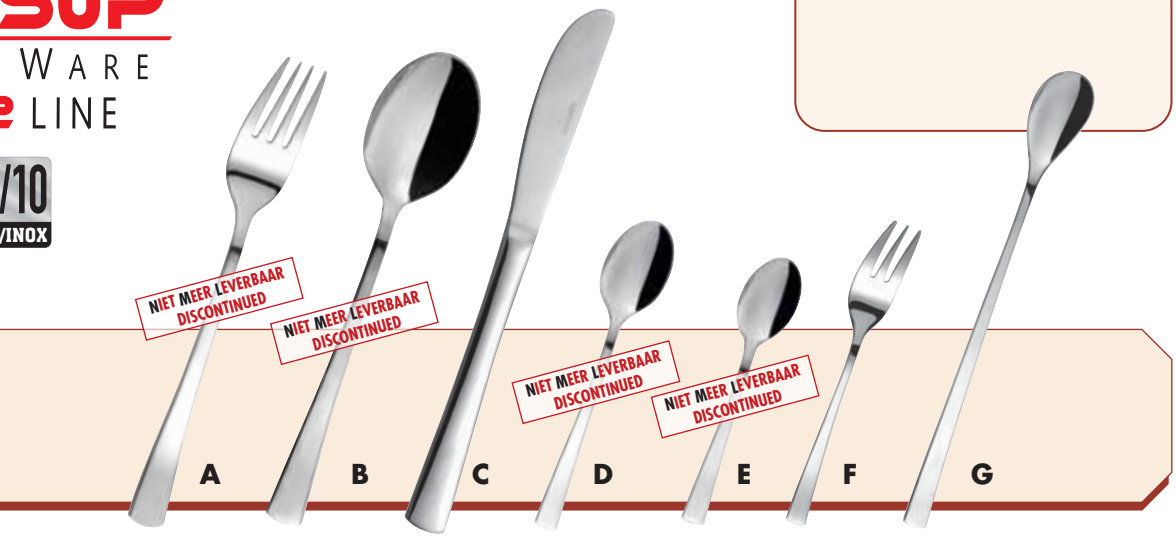


Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel
Ⓕ COUVERTS - inox
Ⓓ BESTECK - CNS

No.		N	E	F	D	L cm	EURO
744.411	A	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menügabel	20	1,65
744.412	B	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menülöffel	21	1,65
744.413	C	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menümesser	23	2,15
744.414	D	**dessertvork**	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	18	1,30
744.415	E	**dessertlepel**	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	19	1,30
744.416	F	**dessertmes**	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	21	2,05
744.417	G	**koffie/puddinglepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	15	1,00
744.418	H	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12	0,85
744.419	I	**gebaksvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	1,00

ProSuP
TABLEWARE
PS 2 LINE

18/10
RVS/INOX



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel
Ⓕ COUVERTS - inox
Ⓓ BESTECK - CNS

No.		N	E	F	D	L cm	EURO
815.311	A	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menügabel	20	N.M.L.
815.312	B	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menülöffel	20	N.M.L.
815.313	C	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menümesser	21	2,30
815.317	D	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	13	N.M.L.
815.318	E	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11	N.M.L.
815.319	F	**gebaksvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	1,20
815.322	G	**sorbetlepel**	sorbet spoon	cuillère à sorbet	Sorbetlöffel	22	1,90

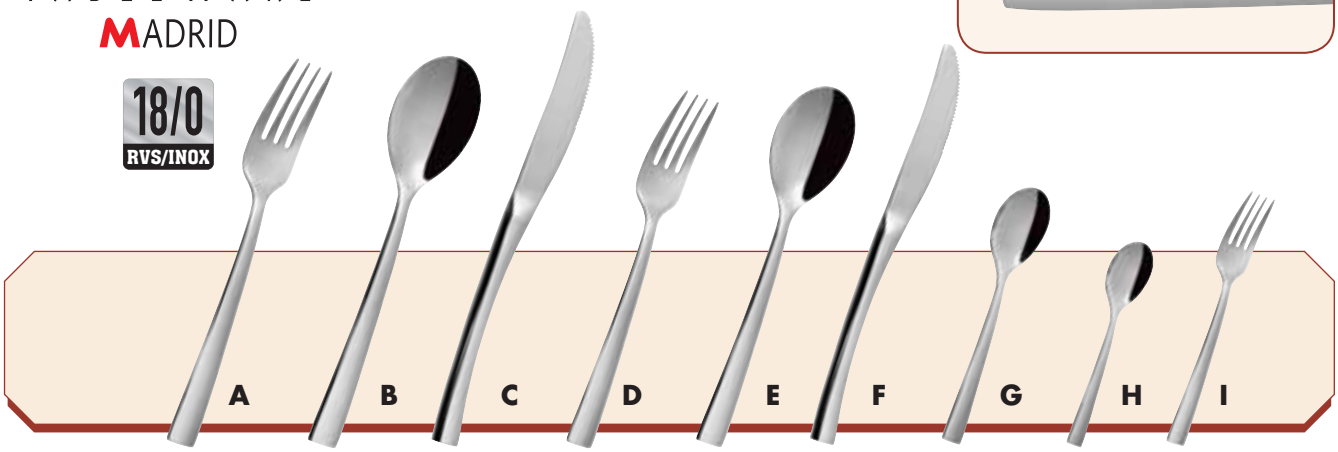
ProSuP

TABLEWARE

MADRID

18/0 RVS/INOX





Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel
Ⓕ COUVERTS - inox
Ⓓ BESTECK - CNS

EURO	No.		N	E	F	D	L cm
1,25	744.711	A	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menügabel	20
1,25	744.712	B	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menülöffel	20
2,10	744.713	C	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menümesser	22
1,20	744.714	D	**dessertvork**	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19
1,20	744.715	E	**dessertlepel**	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18
1,90	744.716	F	**dessertmes**	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	20
0,75	744.717	G	**koffie/puddinglepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
0,70	744.718	H	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11
0,75	744.719	I	**gebaksvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	14

ProSuP

TABLEWARE

ALIDA

18/0 RVS/INOX



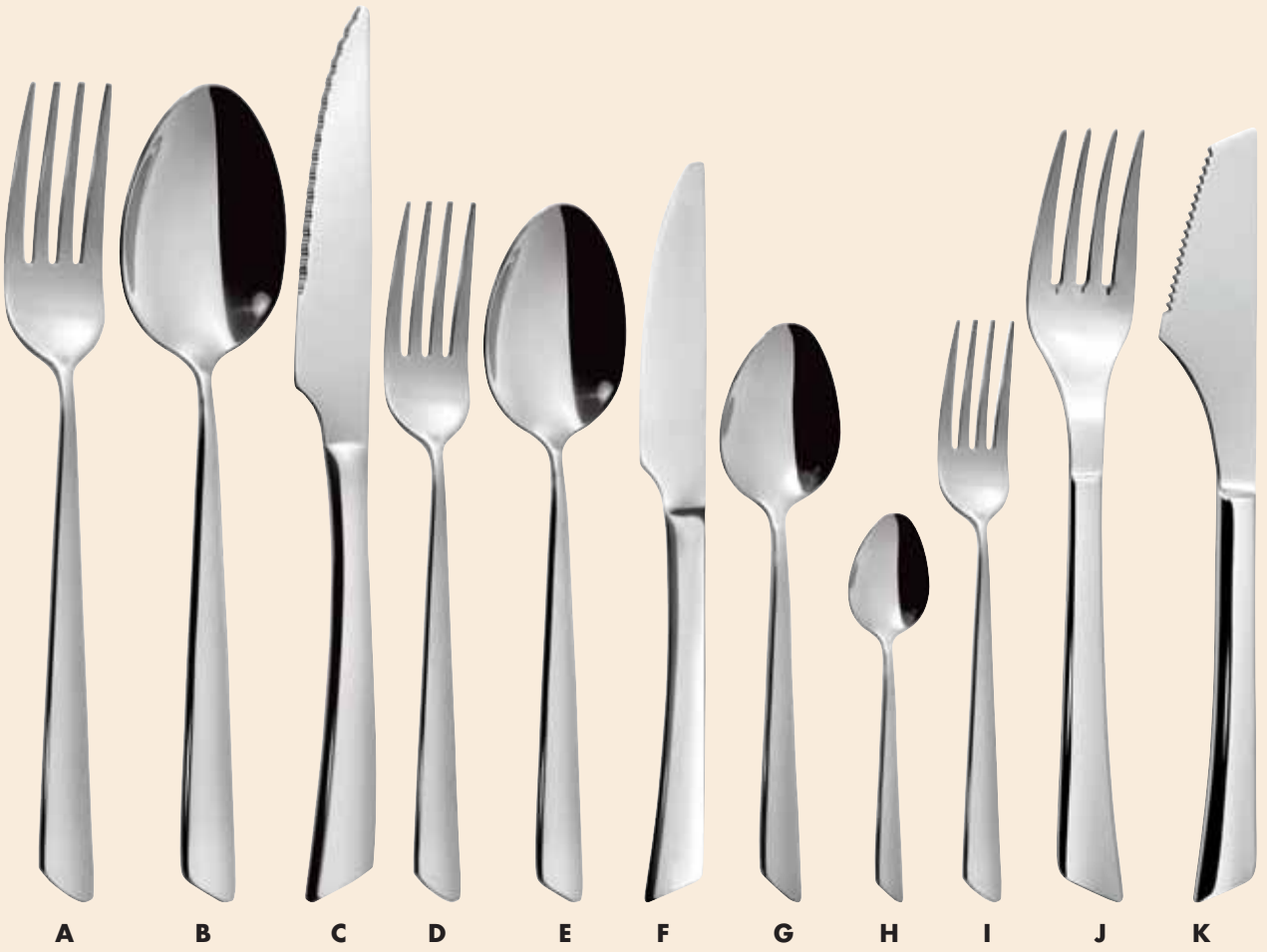
Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel
Ⓕ COUVERTS - inox
Ⓓ BESTECK - CNS

EURO	No.		N	E	F	D	L cm
0,90	744.511	A	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menügabel	21
0,90	744.512	B	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menülöffel	20
1,30	744.513	C	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menümesser	23
0,60	744.517	D	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
0,55	744.518	E	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	13
0,60	744.519	F	**gebaksvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15

ProSuP
TABLEWARE
NICE

18/0
RVS/INOX





Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel
Ⓕ COUVERTS - inox
Ⓓ BESTECK - CNS

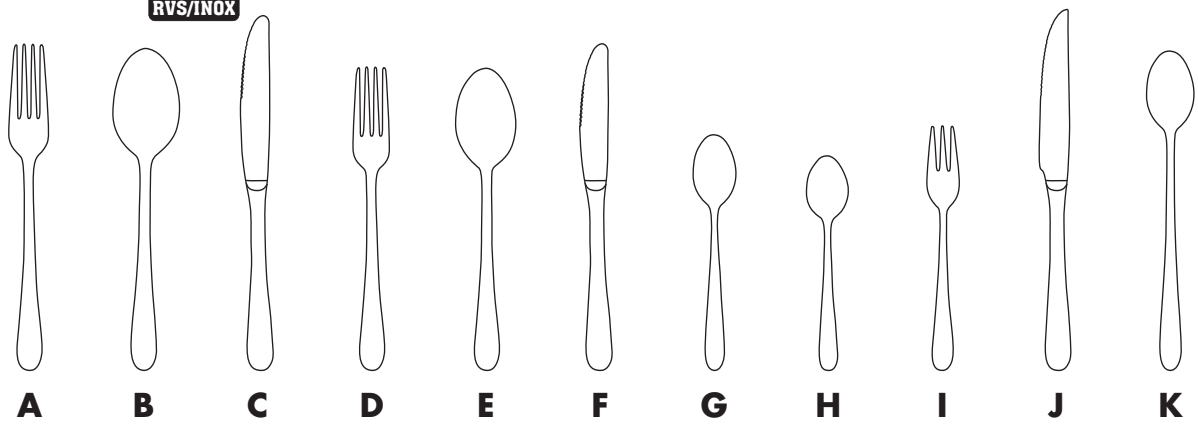
No.		N	E	F	D	L cm	EURO
744.811	A	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menügabel	21	1,55
744.812	B	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menülöffel	21	1,55
744.813	C	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menümesser	23	2,05
744.814	D	**dessertvork**	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	18	1,50
744.815	E	**dessertlepel**	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18	1,50
744.816	F	**dessertmes**	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	19	1,95
744.817	G	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	15	1,00
744.818	H	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	10	0,95
744.819	I	**gebakvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	1,00
744.821	J	**pizzavork**	pizza fork	fourchette à pizza	Pizzagabel	20	1,65
744.823	K	**pizzames**	pizza knife	couteau à pizza	Pizzamesser	21	2,20

sydney

trenton™

18/0 RVS/INOX







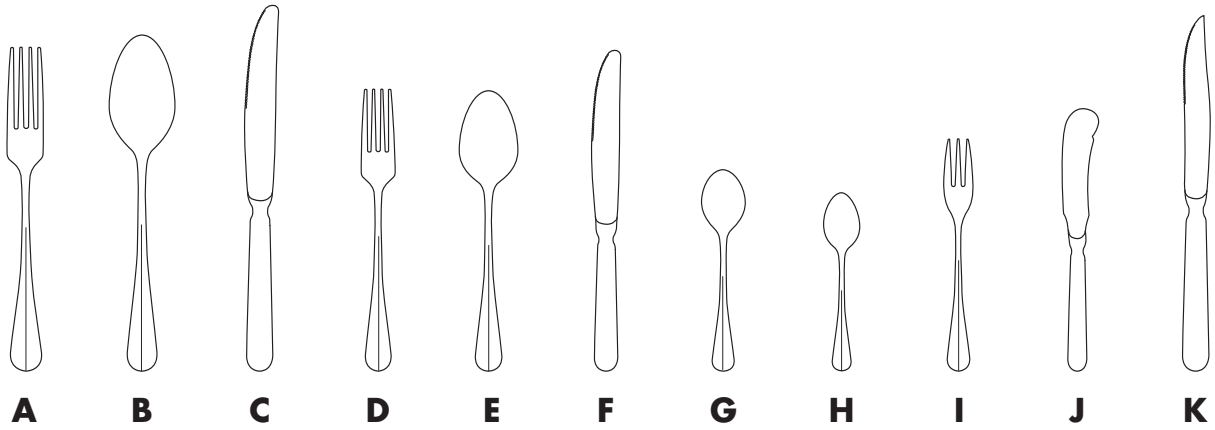
Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel
Ⓕ COUVERTS - inox
Ⓓ BESTECK - CNS

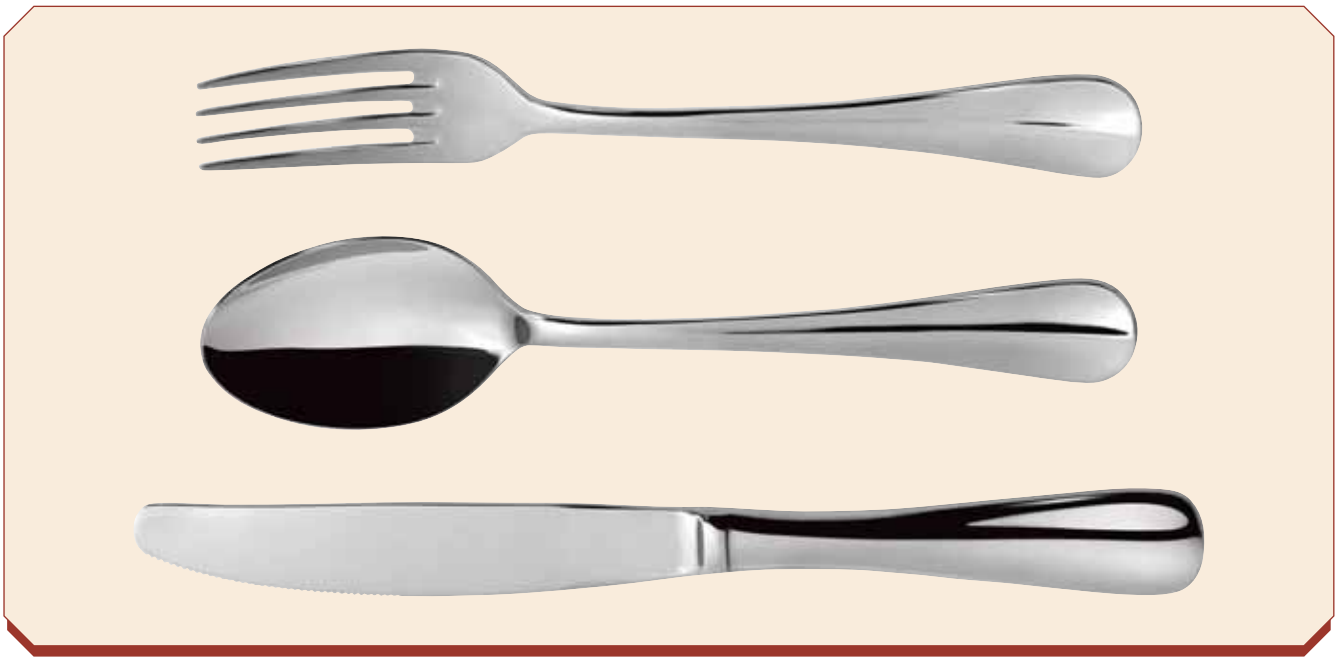
EURO	No.		N	E	F	D	L cm
1,25	125.411	A	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menügabel	20
1,25	125.412	B	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menülöffel	19
1,80	125.413	C	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menümesser	22
1,00	125.414	D	**dessertvork**	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19
1,00	125.415	E	**dessertlepel**	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18
1,55	125.416	F	**dessertmes**	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	21
0,65	125.417	G	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
0,60	125.418	H	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	13
0,65	125.419	I	**gebaksvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15
1,80	125.421	J	**steakmes**	steak knife	couteau à steak	Steakmesser	23
1,00	125.422	K	**sorbetlepel**	sorbet spoon	cuillère à sorbet	Sorbetlöffel	19

paris
baguette

18/10
RVS/INOX







Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**
Ⓔ CUTLERY - stainless steel
Ⓕ COUVERTS - inox
Ⓓ BESTECK - CNS

No.		N	E	F	D	L cm	EURO
125.611	**A**	**tafelvork**	table fork	fourchette de table	Menügabel	21	2,35
125.612	**B**	**tafellepel**	table spoon	cuillère de table	Menülöffel	21	2,35
125.613	**C**	**tafelmes**	table knife	couteau de table	Menümesser	24	2,65
125.614	**D**	**dessertvork**	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19	2,05
125.615	**E**	**dessertlepel**	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	19	2,05
125.616	**F**	**dessertmes**	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	22	2,20
125.617	**G**	**koffielepel**	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	15	1,35
125.618	**H**	**theelepel**	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12	1,15
125.619	**I**	**gebaksvork**	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	1,30
125.620	**J**	**botermes**	butter knife	couteau à beurre	Buttermesser	17	2,00
125.621	**K**	**steakmes**	steak knife	couteau à steak	Steakmesser	23	2,65

Ⓝ TAFELMES - roestvrijstaal, microkartel
Ⓔ TABLE KNIFE - stainless steel, micro serrated blade
Ⓕ COUTEAU DE TABLE - inox, lame micro dentée
Ⓓ MENÜMESSER - CNS, micro Wellenschliff

EURO	No.	L cm
1,90	744.005	23



Ⓝ BOTERMES - roestvrijstaal
Ⓔ BUTTER SPREADER - stainless steel
Ⓕ COUTEAU À BEURRE - inox
Ⓓ BUTTERMESSER - CNS

EURO	No.	L cm
2,95	041.030	20



Ⓝ AMUSE BESTEK - roestvrijstaal
Ⓔ PARTY COUVERT - stainless steel
Ⓕ COUVERT AMUSE BOUCHE - inox
Ⓓ PARTYBESTECK - CNS

AMUSE VORK/PARTY FORK
FOURCHETTE AMUSE BOUCHE/PARTYGABEL

EURO	No.	L cm
3,25	767.030	12



AMUSE LEPEL/PARTY SPOON
CUILLÈRE AMUSE BOUCHE/PARTYLÖFFEL

EURO	No.	L cm
3,25	767.035	13



AMUSE LEPEL/PARTY SPOON
CUILLÈRE AMUSE BOUCHE/PARTYLÖFFEL

EURO	No.	L cm
4,50	767.070	10



Ⓝ PINDA/OLIJFLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd
Ⓔ PEANUT/OLIVE SPOON - stainless steel, perforated
Ⓕ CUILLÈRE DE CACAHUÈTE/OLIVE - inox, perforé
Ⓓ OLIVEN/ERDNUSSENLÖFFEL - CNS, Gelocht

EURO	No.	L cm
5,20	767.065	20





(N) THEELEPEL - roestvrijstaal
(E) TEA SPOON - stainless steel
(F) CUILLÈRE À THÉ - inox
(D) TEELÖFFEL - CNS

No.		L cm	EURO
744.095		12	0,30



(N) ESPRESSOLEPEL - roestvrijstaal
(E) ESPRESSO SPOON - stainless steel
(F) CUILLÈRE À ESPRESSO - inox
(D) ESPRESSOLÖFFEL - CNS

No.		L cm	EURO
744.090		10	0,20



(N) GEBAKSVORK - roestvrijstaal
(E) CAKE FORK - stainless steel
(F) FOURCHETTE À GATEAUX - inox
(D) GEBÄCKGABEL - CNS

No.		L cm	EURO
959.915	**kunststof box met 60 stuks** plastic box with 60 pcs. boîte plastique avec 60 pcs. Kunststoff Behälter mit 60 Stk.	12	7,25



(N) KOFFIELEPEL - roestvrijstaal
(E) COFFEE SPOON - stainless steel
(F) CUILLÈRE À CAFE - inox
(D) KAFFEELÖFFEL - CNS

No.		L cm	EURO
959.012	**12 stuks**/12 pcs./12 Stück	13	1,85



(N) THEELEPEL - roestvrijstaal
(E) TEA SPOON - stainless steel
(F) CUILLÈRE À THÉ - inox
(D) TEELÖFFEL - CNS

No.		L cm	EURO
959.011	**12 stuks**/12 pcs./12 Stück	11	1,35
959.911	**kunststof box met 120 stuks** plastic box with 120 pcs. boîte plastique avec 120 pcs. Kunststoff Behälter mit 120 Stk.		12,95



(N) CONFITURE/SORBETLEPEL - roestvrijstaal
(E) MARMELAD/SORBET SPOON - stainless steel
(F) CUILLÈRE À DESSERT ET CONFITURES - inox
(D) KONFITÜRE/SORBETLÖFFEL - CNS

No.		L cm	EURO
767.050		18	4,55

(N) MENUSTANDAARD - houten voet, transparant, plexiglas

(E) MENU STAND - wooden stand, transparent, plexiglass
(F) PORTE-MENU - ardoise, transparent, plexiglas
(D) SPEISEKARTENHALTER - Holz, durchsichtig, Plexiglas

EURO	No.	Type	cm
9,45	733.030	**A5**	23(H)x20x9



(N) MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas

(E) MENU STAND - transparent, plexiglass
(F) PORTE-MENU - transparent, plexiglas
(D) SPEISEKARTENHALTER - durchsichtig, Plexiglas

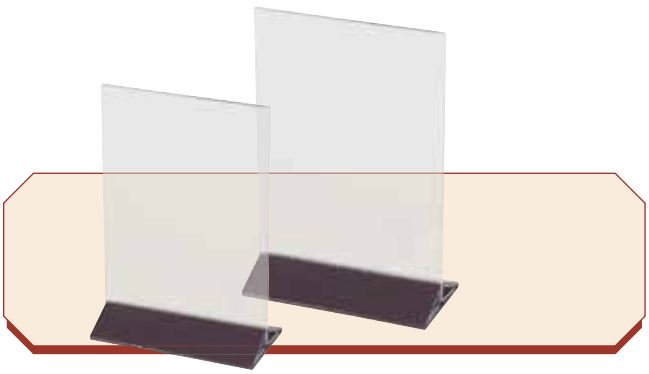
EURO	No.	cm
3,25	880.002	8(H)x10x6
3,45	880.001	8(H)x12x6



(N) MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas

(E) MENU STAND - transparent, plexiglass
(F) PORTE-MENU - transparent, plexiglas
(D) SPEISEKARTENHALTER - durchsichtig, Plexiglas

EURO	No.	Type	cm
7,25	880.011		18(H)x13x7
7,95	880.012	**A5**	22(H)x15x7



(N) MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas

(E) MENU STAND - transparent, plexiglass
(F) PORTE-MENU - transparent, plexiglas
(D) SPEISEKARTENHALTER - durchsichtig, Plexiglas

EURO	No.	Type	Model	cm
10,50	880.015	**A4**	**A**	34(H)x21x8
9,95	880.016	**A4**	**B**	31(H)x21x7



(N) MENUSTANDAARD - roestvrijstaal, klem model

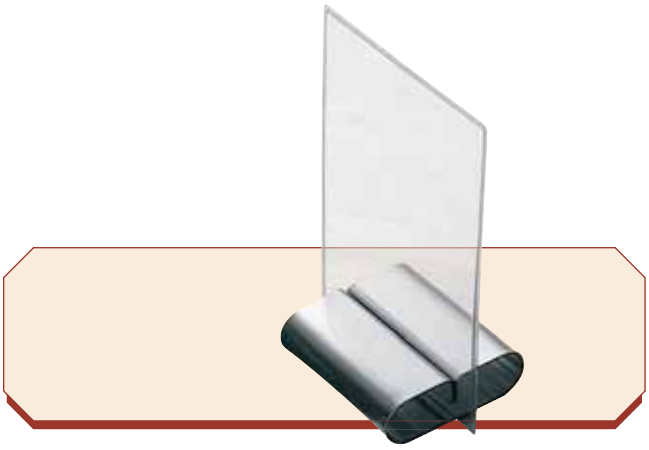
(E) MENU STAND - stainless steel, clip type
(F) PORTE-MENU - inox, pince à ressort
(D) SPEISEKARTENHALTER - CNS, Klemm Modell

EURO	No.	cm
1,95	080.007	2(H)x8x8

(N) MENU INSTEEKMAP - transparant, universeel

(E) MENU SLEEVE - transparent, universal
(F) MENU POCHETTE - transparent, universel
(D) SPEISEKARTEN TASCHE - durchsichtig, universal

EURO	No.	Type	cm
3,35	733.042	**A5**	21(H)x15
4,40	733.044	**A4**	30(H)x21





(N) MENUSTANDAARD - met uitneembaar bord, tweezijdig beschrijfbaar
(E) MENU STAND - removable board, double sided
(F) PORTE-MENU - ardoise recto-verso, amovible
(D) SPEISEKARTENHALTER - herausziehbar, beidseitig beschreibbar

No.	Type	cm	EURO
733.032	**A5**	23(H)x20x9	10,45
733.033	**A4**	32(H)x27x11	15,95



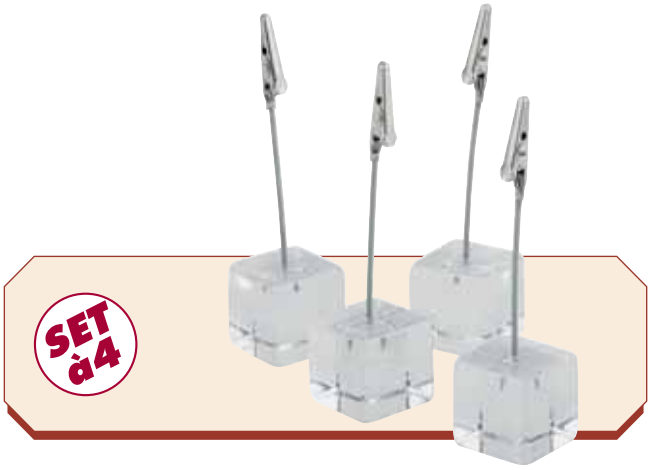
(N) KRIJTSTIFT - eenvoudig afneembaar
(E) CHALK MARKER - easy wipe off
(F) FEUTRE-CRAIE - s'efface facilement
(D) KREIDEMARKER - lässt sich einfach abwischen

No.	Type	**kleur**/color/coulour/Farbe	Ø mm	EURO
733.020	**A**	**wit**/white/blanc/Weiss	6	2,65
733.025	**B**	**wit**/white/blanc/Weiss	15	4,95



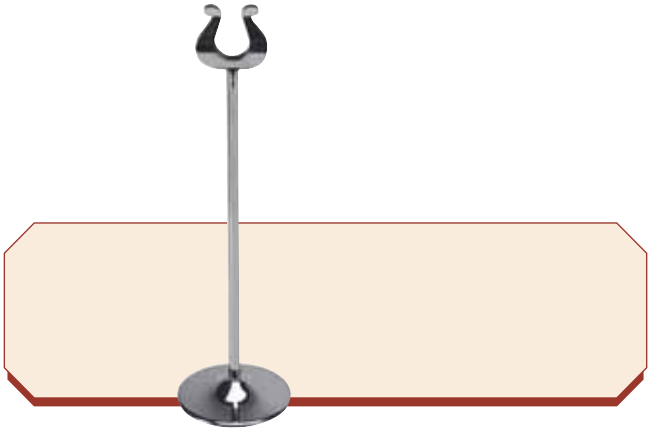
(N) KRIJTSTIFT - eenvoudig afneembaar
(E) CHALK MARKER - easy wipe off
(F) FEUTRE-CRAIE - s'efface facilement
(D) KREIDEMARKER - lässt sich einfach abwischen

No.	**kleur**/color/coulour/Farbe	EURO
733.026	**assorti**	4,90



(N) KAARTJESSTANDAARD - incl. 20 beschrijfbare kaartjes
(E) CARD HOLDER - 20 writable cards included
(F) PORTE-CARTE - livraison avec 20 cartes
(D) KARTENHALTER - wird mit 20 Karten geliefert

No.	H cm	EURO
130.145	12	9,65



(N) KAARTJESSTANDAARD - roestvrijstaal
(E) CARD HOLDER - stainless steel
(F) PORTE-CARTE - inox
(D) KARTENHALTER - CNS

No.	H cm	EURO
815.045	13	4,95
815.046	31	5,80
815.047	46	6,30

Ⓝ KAARTJESSTANDAARD - roestvrijstaal
Ⓔ CARD HOLDER - stainless steel
Ⓕ PORTE-CARTE - inox
Ⓓ KARTENHALTER - CNS

EURO	No.	cm
2,95	115.008	4(H)x4x4



Ⓝ KAARTJESSTANDAARD - kunststof, zwart
Ⓔ CARD HOLDER - plastic, black
Ⓕ PORTE-CARTE - plastique, noir
Ⓓ KARTENHALTER - Kunststoff, schwarz

EURO	No.	cm
0,50	072.090	2,5(H)x8x3



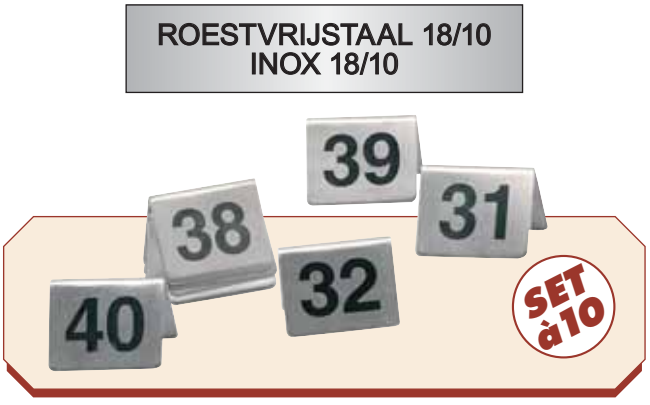
Ⓝ TAFELNUMMERS - kunststof, zwart, 2 zijdig bedrukt
Ⓔ TABLENUMBERS - plastic, black, both sides printed
Ⓕ NUMÉROS DE TABLE - plastique, noir, imprime bilaterament
Ⓓ TISCHNUMMER - Kunststoff, schwarz, doppelseitig bedruckt

EURO	No.	**Set No.**	cm
7,10	880.110	1 - 10	3,5(H)x4x3
7,10	880.111	11 - 20	3,5(H)x4x3
7,10	880.112	21 - 30	3,5(H)x4x3
7,10	880.113	31 - 40	3,5(H)x4x3
7,10	880.114	41 - 50	3,5(H)x4x3



Ⓝ TAFELNUMMERS - roestvrijstaal, 2 zijdig bedrukt
Ⓔ TABLENUMBERS - stainless steel, both sides printed
Ⓕ NUMÉROS DE TABLE - inox, imprime bilaterament
Ⓓ TISCHNUMMER - CNS, doppelseitig bedruckt

EURO	No.	**Set No.**	cm
9,25	705.050	1 - 10	3,5(H)x5,5x5,5
9,25	705.051	11 - 20	3,5(H)x5,5x5,5
9,25	705.052	21 - 30	3,5(H)x5,5x5,5
9,25	705.053	31 - 40	3,5(H)x5,5x5,5
9,25	705.054	41 - 50	3,5(H)x5,5x5,5
45,50	705.055	51 - 100 **(set à 50)**	3,5(H)x5,5x5,5



ROESTVRIJSTAAL 18/10
INOX 18/10





Ⓝ TAFELBORDJES - roestvrijstaal, 2 zijdig bedrukt
Ⓔ TABLE SIGNS - stainless steel, both sides printed
Ⓕ SIGNE DE TABLE - inox, imprime bilaterament
Ⓓ TISCHSCHILD - CNS, doppelseitig bedruckt

GERESERVEERD

No.	cm	EURO
705.060	4,5(H)x10x5,6	1,75

RESERVE

No.	cm	EURO
705.062	4,5(H)x10x5,7	1,75

NO SMOKING

No.	cm	EURO
705.075	4,3(H)x5,3x5	1,25



Ⓝ TAFELBORDJES - kunststof, 2 zijdig bedrukt
Ⓔ TABLE SIGNS - plastic, both sides printed
Ⓕ SIGNE DE TABLE - plastique, imprime bilaterament
Ⓓ TISCHSCHILD - Kunststoff, doppelseitig bedruckt

niet roken a.u.b./no smoking please
ne pas fumer s.v.p./nicht rauchen bitte

No.	cm	EURO
880.040	7,5(H)x13x6,5	2,15



gereserveerd

No.	cm	EURO
880.020	4(H)x13x3,5	1,35



GERESERVEERD

No.	cm	EURO
880.021	5(H)x20x4	3,25



réservé

No.	cm	EURO
880.030	4(H)x13x3,5	1,35



gereserveerd/réservé (COMBI)

No.	cm	EURO
880.032	4(H)x13x3,5	1,35

Ⓝ ASBAK - roestvrijstaal
Ⓔ ASHTRAY - stainless steel
Ⓕ CENDRIER - inox
Ⓓ ASCHENBECHER - CNS

EURO	No.	cm
1,85	857.001	2,4(H)x14 Ø
2,50	887.058	2,8(H)x16 Ø



Ⓝ ASBAK - melamine
Ⓔ ASHTRAY - melamin
Ⓕ CENDRIER - melamine
Ⓓ ASCHENBECHER - Melamin

EURO	No.	cm
1,75	072.025	2,5(H)x12,5 Ø



Ⓝ ASBAK - melamine, stapelbaar
Ⓔ ASHTRAY - melamin, stackable
Ⓕ CENDRIER - melamine, empilable
Ⓓ ASCHENBECHER - Melamin, stapelbar

EURO	No.	cm
2,95	937.806	4(H)x10,0 Ø
5,95	937.810	5(H)x12,5 Ø



Ⓝ ASBAK - melamine
Ⓔ ASHTRAY - melamin
Ⓕ CENDRIER - melamine
Ⓓ ASCHENBECHER - Melamin

EURO	No.	cm
1,50	530.004	5(H)x10,0 Ø



Ⓝ ASBAK - vernikkeld
Ⓔ ASHTRAY - nickel-plated
Ⓕ CENDRIER - nickelé
Ⓓ ASCHENBECHER - vernickelt

EURO	No.	cm
1,45	825.012	1(H)x12x12



Ⓝ ASVERZAMELAAR - roestvrijstaal
Ⓔ ASH COLLECTOR - stainless steel
Ⓕ COLLECTEUR A CENDRE - inox
Ⓓ ASCHENSAMMLER - CNS

EURO	No.	cm
16,95	899.100	9(H)x21x14





(N) TERRAS-ASBAK - melamine
(E) OUTDOOR ASHTRAY - melamin
(F) CENDRIER POUR L'EXTERIEUR - mélamine
(D) TERRASSEN-ASCHENBECHER - Melamin

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm	EURO
145.290	**wit/**white/blanc/weiss	4(H)x10 Ø	4,15
145.291	**zwart/**black/noir/schwarz	4(H)x10 Ø	4,15



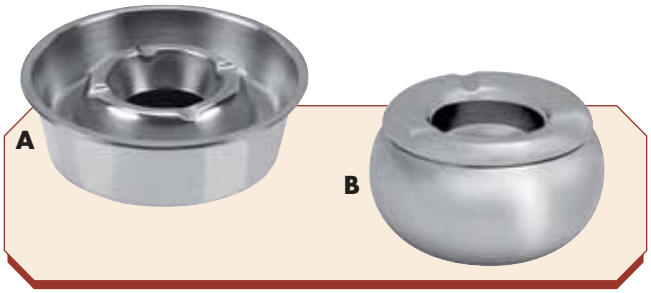
(N) TERRAS-ASBAK - melamine
(E) OUTDOOR ASHTRAY - melamin
(F) CENDRIER POUR L'EXTERIEUR - mélamine
(D) TERRASSEN-ASCHENBECHER - Melamin

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm	EURO
937.181	**wit/**white/blanc/weiss	4(H)x10 Ø	5,45
937.185	**zwart/**black/noir/schwarz	4(H)x10 Ø	5,45



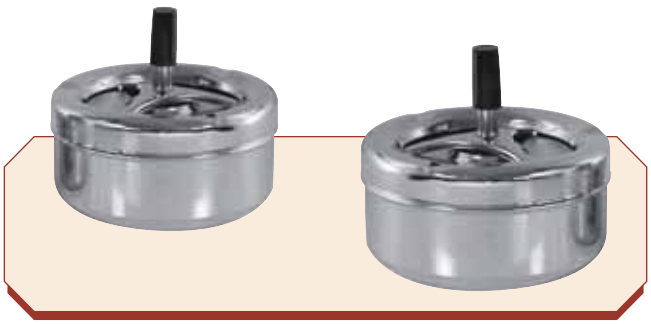
(N) TERRAS-ASBAK - melamine, stapelbaar
(E) OUTDOOR ASHTRAY - melamine, stackable
(F) CENDRIER POUR L'EXTERIEUR - mélamine, empilable
(D) TERRASSEN-ASCHENBECHER - Melamin, stapelbar

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm	EURO
130.116	**wit**/white/blanc/Weiss	4,5(H)x12 Ø	5,25
130.118	**zwart**/black/noir/Schwarz	4,5(H)x12 Ø	5,25



(N) TERRAS-ASBAK - roestvrijstaal
(E) OUTDOOR ASHTRAY - stainless steel
(F) CENDRIER POUR L'EXTERIEUR - inox
(D) TERRASSEN-ASCHENBECHER - CNS

No.	Type	cm	EURO
895.885	**A**	4,3(H)x14 Ø	3,40
895.887	**A**	4,1(H)x16 Ø	4,00
895.890	**B**	6(H)x10 Ø	4,50



(N) ASBAK "WIND PROOF" - roestvrijstaal
(E) ASHTRAY "WIND PROOF" - stainless steel
(F) CENDRIER "WIND PROOF" - inox
(D) ASCHENBECHER "WIND PROOF" - CNS

No.	cm	EURO
125.210	9,5(H)x10 Ø	5,95
125.211	10(H)x11 Ø	6,95



(N) TERRAS-ASBAK - roestvrijstaal
(E) OUTDOOR ASHTRAY - stainless steel
(F) CENDRIER POUR L'EXTERIEUR - inox
(D) TERRASSEN-ASCHENBECHER - CNS

No.	cm	EURO
115.030	8(H)x11 Ø	N.M.L.

(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal
(E) PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel
(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - inox
(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS

EURO	No.	H cm
N.M.L.	115.001	8



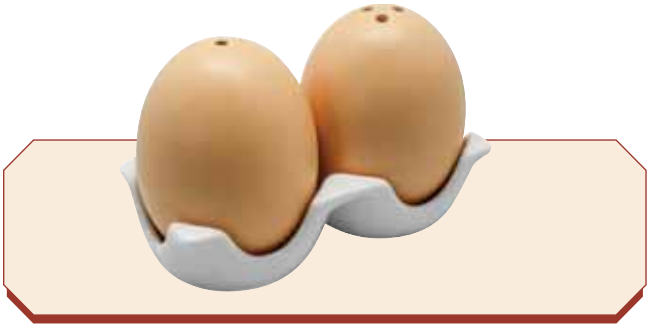
(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - porselein, dop roestvrijstaal
(E) PEPPER AND SALT SHAKER - porcelain, cap stainless steel
(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - porcelaine, capsule inox
(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - Porzelan, Kappe CNS

EURO	No.	H cm
5,95	115.002	10



(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - porselein met schaaltje
(E) PEPPER AND SALT SHAKER - porcelain with dish
(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - porcelaine, avec le plat
(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - Porzelan mit Platte

EURO	No.	H cm
11,75	220.002	10(H)x8x5



(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - glas, dop roestvrijstaal
(E) PEPPER AND SALT SHAKER - glass, cap stainless steel
(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - verre, capsule inox
(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - Glas, Kappe CNS

EURO	No.	cm
2,35	081.028	5(H)x3x3



(N) PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal met schroefdop
(E) PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel with screw cap
(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - inox avec couvercle à pas de vis
(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS mit Schraubdeckel

EURO	No.	Type	H cm
4,50	180.001	**Model "S" zoutstrooier**/salt shaker salière/Salzstreuer	11
4,50	180.002	**Model "P" peperstrooier**/pepper shaker poivrière/Pfefferstreuer	11





Ⓝ PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas
Ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel, glass
Ⓕ POIVRIÈRE ET SALIÈRE - inox, verre
Ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS, Glas

No.	H cm	EURO
088.911	7	1,95



Ⓝ PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas
Ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel, glass
Ⓕ POIVRIÈRE ET SALIÈRE - inox, verre
Ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS, Glas

No.	H cm	EURO
088.914	10	N.M.L.



Ⓝ PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas
Ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel, glass
Ⓕ POIVRIÈRE ET SALIÈRE - inox, verre
Ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS, Glas

No.	Type	H cm	EURO
081.025	**Model "S" zoutstrooier**/salt shaker salière/Salzstreuer	7	1,50
081.026	**Model "P" peperstrooier**/pepper shaker poivrière/Pfefferstreuer	7	1,50



Ⓝ PEPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas
Ⓔ PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel, glass
Ⓕ POIVRIÈRE ET SALIÈRE - inox, verre
Ⓓ PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS, Glas

No.	Type	H cm	EURO
074.038	**zoutstrooier**/salt shaker salière/Salzstreuer	8	11,25
074.039	**peperstrooier**/pepper shaker poivrière/Pfefferstreuer	8	11,25



Ⓝ PEPER/ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas
Ⓔ PEPPER/SALT SHAKER - stainless steel, glass
Ⓕ POIVRIÈRE/SALIÈRE - inox, verre
Ⓓ PFEFFER/SALZSTREUER - CNS, Glas

CLASSIC

No.	Type	H cm	EURO
560.010	**p.st.**/p.pcs./p.pcs./p.St.	12	0,80
560.012	**12 in doosje**/box of 12pcs. boîte à 12 pcs./12 St. in Schachtel	12	8,60

(N) MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas
(E) CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
(F) MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre
(D) MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
4,90	074.023	**peper & zout** pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	11(H)x10,5x5,5



(N) MENAGE 3-DELIG - roestvrijstaal, glas
(E) CONDIMENT SET 3 PIECES - stainless steel, glass
(F) MÉNAGÈRE 3 PIÈCES - inox, verre
(D) MENAGE 3-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
15,40	074.024	**peper, zout, mosterd** pepper, salt, mustard poivre, sel, moutarde Pfeffer, Salz, Senf	15(H)x14 Ø



(N) MENAGE 5-DELIG - roestvrijstaal, glas
(E) CONDIMENT SET 5 PIECES - stainless steel, glass
(F) MÉNAGÈRE 5 PIÈCES - inox, verre
(D) MENAGE 5-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
21,35	074.006	**peper, zout, mosterd, olie, azijn** pepper, salt, mustard, oil, vinegar poivre, sel, moutarde, huile, vinaigre Pfeffer, Salz, Senf, Öl, Essig	17(H)x15 Ø



(N) MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas
(E) CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
(F) MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre
(D) MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
7,50	074.017	**olie, azijn** oil, vinegar huile, vinaigre Öl, Essig	17(H)x15x8

(N) OLIE- AZIJNFLES - met stop, glas
(E) OIL- VINEGAR BOTTLE - with stopper, glass
(F) BURETTE POUR HUILE-VINAIGRE - avec bouchon, verre
(D) ÖL- ESSIGFLASCHE - mit Stöpsel, Glas

EURO	No.	cl	cm
2,25	074.044	15	17(H)x6 Ø



REVOL











Ⓝ MENAGE 2-DELIG - porselein, met schaaltje
Ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - porcelain, set including dish
Ⓕ MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - porcelaine, incluse le plat
Ⓓ MENAGE 2-TEILIG - Porzellan, inklusive Platte

No.	**schaaltje**/dish/plat/platte cm	H cm	EURO
735.290	11x7,3	8	12,45

Ⓝ MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas
Ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
Ⓕ MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre
Ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

No.	Type	cm	EURO
088.767	**peper & zout** pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	10(H)x10x5	4,95

Ⓝ MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas
Ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
Ⓕ MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre
Ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

No.	Type	cm	EURO
088.768	**peper & zout** pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	13(H)x8x4	3,80

Ⓝ MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas
Ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
Ⓕ MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre
Ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

No.	Type	cm	EURO
088.761	**olie & azijn** oil & vinegar huile & vinaigre Öl & Essig	22(H)x11x5	5,95

Ⓝ MENAGE 4-DELIG - roestvrijstaal, glas
Ⓔ CONDIMENT SET 4 PIECES - stainless steel, glass
Ⓕ MÉNAGÈRE 4 PIÈCES - inox, verre
Ⓓ MENAGE 4-TEILIG - CNS, Glas

No.	Type	cm	EURO
088.760	**peper, zout, olie, azijn** pepper, salt, oil, vinegar poivre, sel, huile, vinaigre Pfeffer, Salz, Öl, Essig	22(H)x10x11	7,10

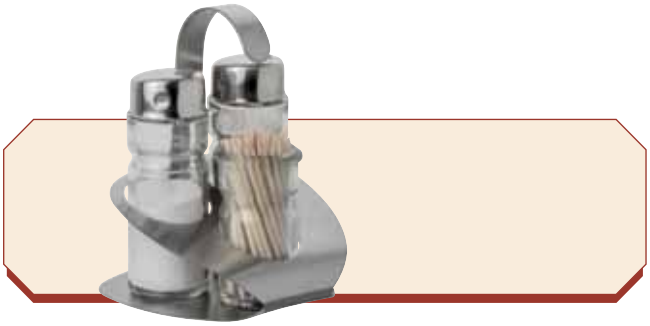
(N) MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas
(E) CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
(F) MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre
(D) MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
4,00	088.820	**peper & zout** pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	12(H)x8,5x5,5



(N) MENAGE 3-DELIG - roestvrijstaal, glas
(E) CONDIMENT SET 3 PIECES - stainless steel, glass
(F) MÉNAGÈRE 3 PIÈCES - inox, verre
(D) MENAGE 3-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
4,95	088.821	**peper, zout, tandenstokerhouder** pepper, salt, toothpick holder poivre, sel, porte-cure-dents Pfeffer, Salz, Zahnstocherhälter	12(H)x9x8



(N) MENAGE 3-DELIG - roestvrijstaal, glas
(E) CONDIMENT SET 3 PIECES - stainless steel, glass
(F) MÉNAGÈRE 3 PIÈCES - inox, verre
(D) MENAGE 3-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
6,20	088.822	**peper, zout, mosterd** pepper, salt, mustard poivre, sel, moutarde Pfeffer, Salz, Senf	12(H)x10x10



(N) MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas
(E) CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
(F) MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre
(D) MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
6,95	088.823	**olie & azijn** oil & vinegar huile & vinaigre Öl & Essig	19(H)x12x7,5



(N) MENAGE 4-DELIG - roestvrijstaal, glas
(E) CONDIMENT SET 4 PIECES - stainless steel, glass
(F) MÉNAGÈRE 4 PIÈCES - inox, verre
(D) MENAGE 4-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	cm
9,45	088.824	**peper, zout, olie, azijn** pepper, salt, oil, vinegar poivre, sel, huile, vinaigre Pfeffer, Salz, Öl, Essig	19H)x12x11





Ⓝ PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl
Ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic
Ⓕ MOULIN À POIVRE ET SEL - acrylique
Ⓓ PFEFFER UND SALZMÜHLE - Acryl

No.	Type	H cm	EURO
081.015	**peper**/pepper/poivre/Pfeffer	11	13,25
081.016	**zout**/salt/sel/Salz	11	13,25



Ⓝ PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl
Ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic
Ⓕ MOULIN À POIVRE ET SEL - acrylique
Ⓓ PFEFFER UND SALZMÜHLE - Acryl

No.	H cm	EURO
081.076	14	24,95



Ⓝ PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl
Ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic
Ⓕ MOULIN À POIVRE ET SEL - acrylique
Ⓓ PFEFFER UND SALZMÜHLE - Acryl

No.	Type	H cm	EURO
892.160	**peper**/pepper/poivre/Pfeffer	14	25,95
892.161	**zout**/salt/sel/Salz	14	25,95



Ⓝ PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl
Ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic
Ⓕ MOULIN À POIVRE ET SEL - acrylique
Ⓓ PFEFFER UND SALZMÜHLE - Acryl

No.	Type	H cm	EURO
892.162	**peper**/pepper/poivre/Pfeffer	18	29,50
892.163	**zout**/salt/sel/Salz	18	29,50



Ⓝ PEPER EN ZOUTMOLEN - acryl, roestvrijstaal
Ⓔ PEPPER AND SALT GRINDER - acrylic, stainless steel
Ⓕ MOULIN À POIVRE ET SEL - acrylique, inox
Ⓓ PFEFFER UND SALZMÜHLE - Acryl, CNS

No.	Type	H cm	EURO
892.170	**peper**/pepper/poivre/Pfeffer	13	31,00
892.171	**zout**/salt/sel/Salz	13	31,00

Ⓝ **De keramische precisie-maalwerken in de Zassenhaus molens van beukenhout, kenmerken zich door hun lange levensduur.**

Ⓔ The ceramic precision grinding systems of the Zassenhaus beech wood grinders are characterised by their long lifespan.

Ⓕ Les mouvements à céramic des moulins Zassenhaus en hêtre, se distinguent par une longue durée de la vie.

Ⓓ Zassenhaus Mühlen aus Buchenholz kennzeichnen sich durch die lange Lebensdauer ihrer Mahlwerke aus Keramik.

ZASSENHAUS

Ⓝ PEPERMOLEN
Ⓔ PEPPER GRINDER
Ⓕ MOULIN À POIVRE
Ⓓ PFEFFERMÜHLE

DONKER/DARK/SOMBRE/DUNKEL

EURO	No.	H cm
28,50	892.001	12
33,50	892.002	18
38,00	892.003	24
42,50	892.004	30

Ⓝ ZOUTMOLEN
Ⓔ SALT GRINDER
Ⓕ MOULIN À SEL
Ⓓ SALZMÜHLE

DONKER/DARK/SOMBRE/DUNKEL

EURO	No.	H cm
28,50	892.049	12
33,50	892.050	18

Ⓝ PEPERMOLEN
Ⓔ PEPPER GRINDER
Ⓕ MOULIN À POIVRE
Ⓓ PFEFFERMÜHLE

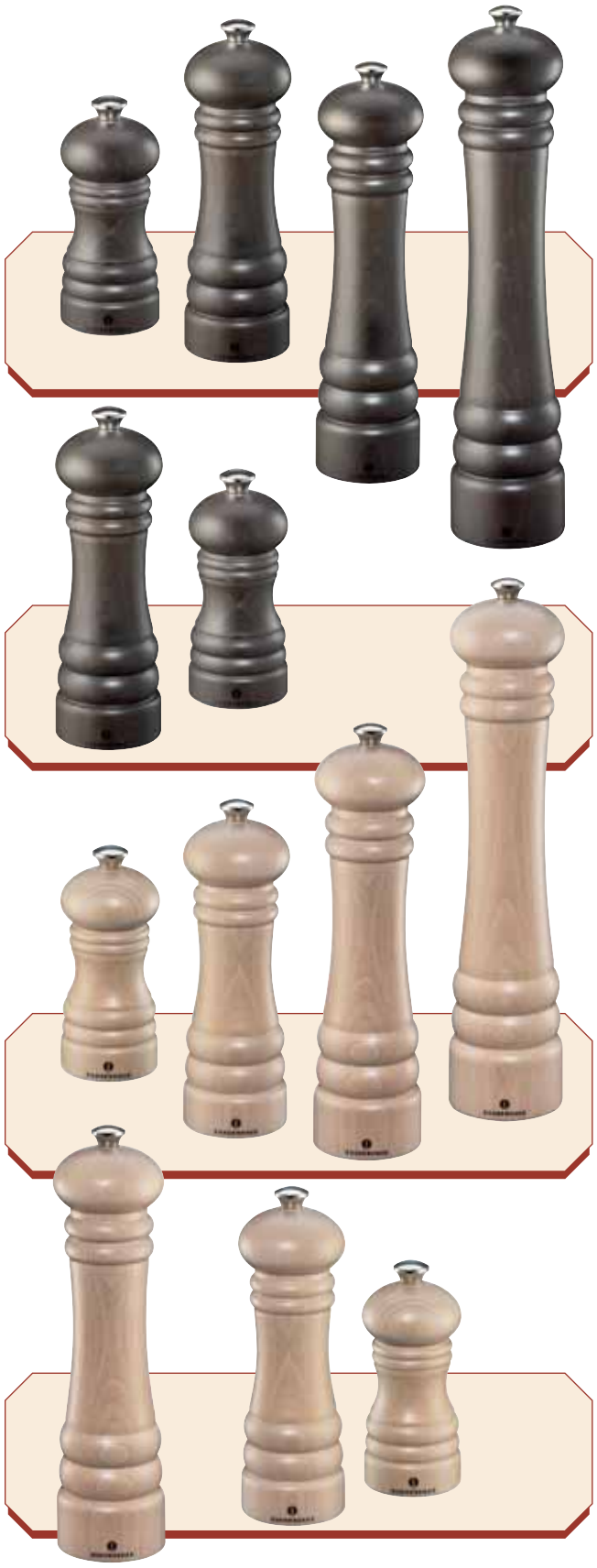
BLANK/NATURAL/BLANC/BLANK

EURO	No.	H cm
28,50	892.101	12
33,50	892.102	18
38,00	892.103	24
42,50	892.104	30

Ⓝ ZOUTMOLEN
Ⓔ SALT GRINDER
Ⓕ MOULIN À SEL
Ⓓ SALZMÜHLE

BLANK/NATURAL/BLANC/BLANK

EURO	No.	H cm
28,50	892.149	12
33,50	892.150	18
38,00	892.113	24

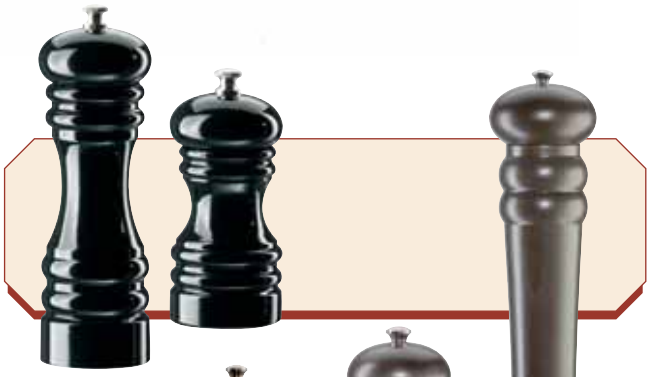




Ⓝ PEPERMOLEN
Ⓔ PEPPER GRINDER
Ⓕ MOULIN À POIVRE
Ⓓ PFEFFERMÜHLE

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	H cm	EURO
892.201	12	29,50
892.202	18	35,00
892.203	24	39,00
892.204	30	44,00



Ⓝ ZOUTMOLEN
Ⓔ SALT GRINDER
Ⓕ MOULIN À SEL
Ⓓ SALZMÜHLE

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	H cm	EURO
892.249	12	29,50
892.250	18	35,00



Ⓝ PEPERMOLEN
Ⓔ PEPPER GRINDER
Ⓕ MOULIN À POIVRE
Ⓓ PFEFFERMÜHLE

DONKER/DARK/SOMBRE/DUNKEL

No.	H cm	EURO
892.005	50	84,00
892.008	80	132,00

Ⓝ PEPERMOLEN
Ⓔ PEPPER GRINDER
Ⓕ MOULIN À POIVRE
Ⓓ PFEFFERMÜHLE

BLANK/NATURAL/BLANC/BLANK

No.	H cm	EURO
892.105	50	66,50
892.108	80	N.M.L.

(N) DOSEERSCHENKER - roestvrijstaal/glas, hygiënisch afsluitbaar, geschikt voor melk, room, honing of stroop

(E) DISPENSER - stainless steel/glass, hygienic lockable, for milk, cream, honey or syrup

(F) DOSEUR - inox/verre, hygiène en état d'être ferme, pour lait, crème, miel ou sirop

(D) DOSIERKANNE - CNS/Glass, hygienisch abschliessbar, für Milch, Rahm, Honig oder Sirup

EURO	No.	H cm	Ø cm	cl
11,50	081.031	11,8	8	25



(N) HONINGDISPENSER - kunststof/glas, hygiënisch doseersysteem

(E) HONEY DISPENSER - plastic/glass, hygienic lockable

(F) DOSEUR DE MIEL - plastique/verre, hygiène en état d'être ferme

(D) HONIGBRINE - Kunststoff/Glass, hygienisch abschliessbar

EURO	No.	H cm	Ø cm	cl
24,50	081.032	14	8	20



(N) SUIKERPOT - roestvrijstaal

(E) SUGAR BOWL - stainless steel

(F) SUCRIER - inox

(D) ZUCKERDOSE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
N.M.L.	081.033	15	14



(N) MELK EN SUIKER SET - roestvrijstaal, met lepel

(E) MILK AND SUGAR SET - stainless steel, incl. spoon

(F) LAIT ET LE SUCRE ONT PLACÉ - inox, cuillère incl.

(D) MILCH UND ZUCKER SATZ - CNS, inkl. Löffel

EURO	No.	H cm	cm
N.M.L.	081.035	12	15x5



(N) SUIKER-/SLAGROOMTIP - roestvrijstaal

(E) SUGAR/WHIPPED CREAM BOWL - stainless steel

(F) COUPELLE À SUCRE/À CRÈME CHANTILLY - inox

(D) ZUCKER-/SAHNESCHALE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
0,65	861.035	1,5	6,5
1,15	861.036	1,7	10





Ⓝ SUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas
Ⓔ SUGAR POURER - stainless steel, glass
Ⓕ SUCRIER-DOSEUR - inox, verre
Ⓓ ZUCKERSTREUER - CNS, Glas

No.	H cm	Ø cm	cl	EURO
088.752	15	7,1	26	2,75



Ⓝ SUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas
Ⓔ SUGAR POURER - stainless steel, glass
Ⓕ SUCRIER-DOSEUR - inox, verre
Ⓓ ZUCKERSTREUER - CNS, Glas

No.	H cm	Ø cm	cl	EURO
074.015	16	8	28	3,50



Ⓝ SUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas
Ⓔ SUGAR POURER - stainless steel, glass
Ⓕ SUCRIER-DOSEUR - inox, verre
Ⓓ ZUCKERSTREUER - CNS, Glas

No.	H cm	Ø cm	cl	EURO
081.030	15	8	25	6,25



Ⓝ POEDERSUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas
Ⓔ POWDERED SUGAR POURER - stainless steel, glass
Ⓕ SAUPOUDREUSE - inox, verre
Ⓓ PUDERZUCKERSTREUER - CNS, Glas

No.	H cm	Ø cm	cl	EURO
074.016	12	8	28	2,75



Ⓝ CACAO/POEDERSUIKER STROOIER - aluminium, met opdruk
Ⓔ CACAO/POWDERED SUGAR POURER - aluminium, with inscription
Ⓕ SAUPOUDREUSE À CACAO/SUCRE - aluminium, avec inscription
Ⓓ KAKAO/PUDERZUCKER STREUER - Aluminium, mit Aufschrift

No.	Type	Ø cm	H cm	EURO
833.020	**A - "Cacao in polvere"**	7	10	6,25
833.025	**B - "Zucchero a velo"**	7	10	6,25



Ⓝ THEEKIST - bamboe, met 8 compartimenten voor een overzichtelijke presentatie van thee zakjes, met magneetsluiting, (excl. theezakjes)
Ⓔ TEA BOX - bamboo, with 8 compartments for the arrangement of tea bags, with magnetic seal (excl. tea bags)
Ⓕ BOÎTE DE THÉ - bambou, avec 8 compartiments pour une présentation de sachets de thé, avec fermeture magnétique, (excl. sachets de thé)
Ⓓ TEEBOX - Bambus, mit 8 Fächern zur übersichtlichen Aufbewahrung von Teebeuteln, mit Magnetverschluss (ohne Teebeuteln)

No.	cm	EURO
081.100	6(H)x32x20	26,50

(N) KAAS-/SUIKERBAKJE - roestvrijstaal, glas
(E) GRATED CHEESE/SUGAR BOWL - stainless steel, glass
(F) FROMAGÈRE OU SUCRIER DE BAR - inox, verre
(D) KÄSE-/ZUCKERDOSE - CNS, Glas

EURO	No.	H cm	Ø cm
10,95	081.045	13	11



(N) KAAS-/SUIKERBAKJE - roestvrijstaal, glas
(E) GRATED CHEESE/SUGAR BOWL - stainless steel, glass
(F) FROMAGÈRE OU SUCRIER DE BAR - inox, verre
(D) KÄSE-/ZUCKERDOSE - CNS, Glas

EURO	No.	H cm	Ø cm
7,50	074.003	7	13



(N) OLIE & AZIJN VERSTUIVER - kunststof/glas, met filter
(E) OIL & VINEGAR SPRAY - plastic/glass, with filter
(F) ATOMISEUR À HUILE & VINAIGRE - plastique/verre, avec filtre
(D) ÖL & ESSIGE SPRÜHER - Kunststoff/Glass, mit Filter

EURO	No.	H cm	Ø cm	cl
8,35	220.001	21	6	8



(N) OLIE & AZIJN VERSTUIVER - roestvrijstaal/glas
(E) OIL & VINEGAR SPRAY - stainless steel/glass
(F) ATOMISEUR À HUILE & VINAIGRE - inox/verre
(D) ÖL & ESSIGE SPRÜHER - CNS/Glass

EURO	No.	H cm	Ø cm	cl
16,75	016.027	18	4	10



(N) TAFELBOY - roestvrijstaal, met klapdeksel
(E) TABLE-TIDY - stainless steel, with spring cover
(F) RÉCEPTACLE À DECHETS DE TABLE - inox, avec couvercle abattant
(D) TISCHABFALLBEHÄLTER - CNS, mit Klappdeckel

EURO	No.	H cm	Ø cm
8,90	966.025	19	12





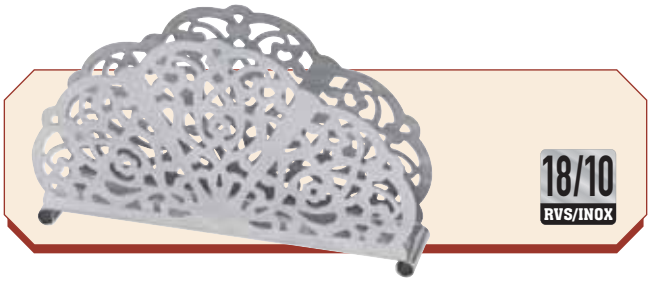


(N) SERVETSTANDAARD - verchroomd
(E) NAPKIN HOLDER - chrome
(F) PORTE-SERVIETTES - chromée
(D) SERVIETTENSTÄNDER - verchromt

No.	cm	EURO
130.190	7(H)x**19x19**	6,95
130.192	19(H)x**19x19**	11,20
130.175	7(H)x**14x14**	6,70

(N) SERVETSTANDAARD - messing
(E) NAPKIN HOLDER - brass
(F) PORTE-SERVIETTES - laiton
(D) SERVIETTENSTÄNDER - Messing

No.	cm	EURO
022.014	19(H)x**19x19**	N.M.L.



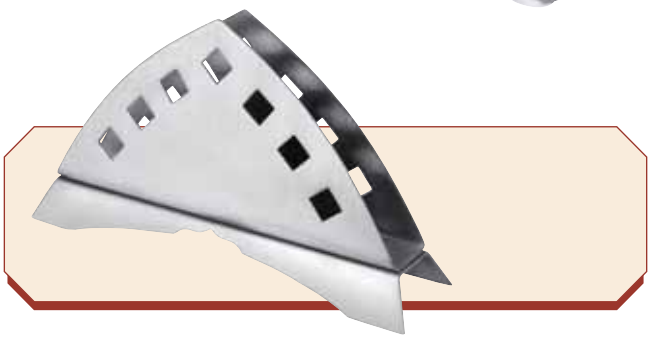
(N) SERVETSTANDAARD - roestvrijstaal
(E) NAPKIN HOLDER - stainless steel
(F) PORTE-SERVIETTES - inox
(D) SERVIETTENSTÄNDER - CNS

No.	cm	EURO
893.070	7(H)x14x2,5	12,50



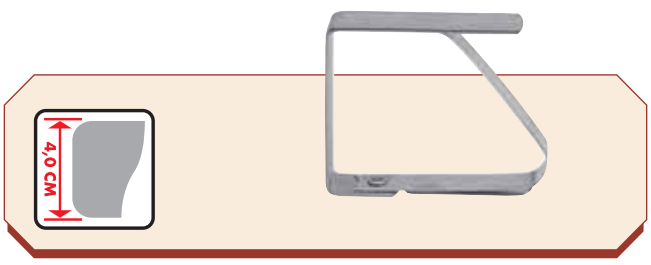
(N) SERVETSTANDAARD - roestvrijstaal
(E) NAPKIN HOLDER - stainless steel
(F) PORTE-SERVIETTES - inox
(D) SERVIETTENSTÄNDER - CNS

No.	cm	EURO
130.045	7(H)x17x3,0	6,95



(N) SERVETSTANDAARD - roestvrijstaal
(E) NAPKIN HOLDER - stainless steel
(F) PORTE-SERVIETTES - inox
(D) SERVIETTENSTÄNDER - CNS

No.	cm	EURO
115.020	11(H)x17x2,8	4,35



(N) TAFELKLEM - roestvrijstaal
(E) TABLE CLOTH CLIP - stainless steel
(F) PINCE-NAPPE - inox
(D) TISCHTUCHKLAMMER - CNS

No.		EURO
804.002	**per stuk**/one piece/une piéce/per Stück	0,50

Ⓝ REKENING SCHAAL - roestvrijstaal, met klem
Ⓔ BILL TRAY - stainless steel, with spring
Ⓕ PORTE-ADDITION - inox, avec le ressort
Ⓓ RECHNUNGS-BEHÄLTER - CNS, mit Frühling

EURO	No.	cm
3,95	125.012	18x14



Ⓝ REKENING MAP
Ⓔ CHECK PRESENTER
Ⓕ PORTE-ADDITION
Ⓓ RECHNUNGS-BEHÄLTER

EURO	No.	cm
2,95	072.094	14x27



Ⓝ REKENING SCHAAL - kunststof
Ⓔ BILL TRAY - plastic
Ⓕ PORTE-ADDITION - plastique
Ⓓ RECHNUNGS-BEHÄLTER - Kunststoff

EURO	No.	cm
N.M.L.	072.095	20x13



Ⓝ REKENING SCHAAL - kunststof, met klem
Ⓔ BILL TRAY - plastic, with spring
Ⓕ PORTE-ADDITION - plastique, avec le ressort
Ⓓ RECHNUNGS-BEHÄLTER - Kunststoff, mit Frühling

EURO	No.	cm
1,50	059.010	2(H)x18x12



Ⓝ REKENING SCHAAL - kunststof, met klem
Ⓔ BILL TRAY - plastic, with spring
Ⓕ PORTE-ADDITION - plastique, avec le ressort
Ⓓ RECHNUNGS-BEHÄLTER - Kunststoff, mit Frühling

EURO	No.	Ø cm
1,50	059.012	13





(N) KANDELAAR - verzilverd
(E) CANDLE HOLDER - silver plated
(F) BOUGEOIR - argent plaqué
(D) KERZENSTÄNDER - versilbert

No.	cm	**voet**/foot pied/Fuss Ø cm	**armen** branches/Arme	EURO
130.713	24(H)x10x10	10,0	**3**	25,00
130.715	24(H)x22x22	10,0	**5**	30,50



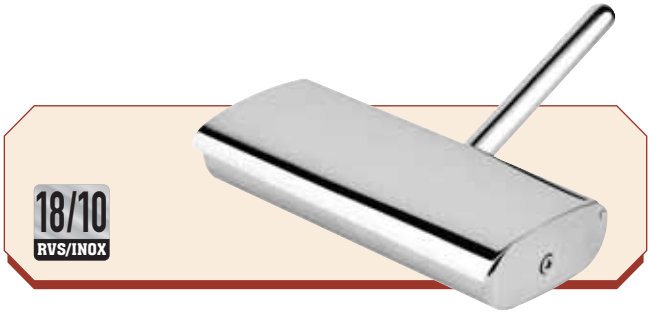
(N) KANDELAAR - messing vernikkeld
(E) CANDLE HOLDER - brass nickle-plated
(F) BOUGEOIR - laiton nickélee
(D) KERZENSTÄNDER - Messing vernickelt

No.	H cm	**voet**/foot pied/Fuss Ø cm	**armen** branches/Arme	EURO
705.011	43	14	**5**	N.M.L.
705.012	59	18	**5**	N.M.L.
705.013	79	19	**5**	N.M.L.
705.014	101	23	**5**	75,00



(N) KRUIMELVEGER - roestvrijstaal, hol heft
(E) TABLE CRUMBER - stainless steel, hollow handle
(F) RAMASSE-MIETTES - inox, manche creux
(D) KRÜMEFEGER - CNS, Rohrgrif

No.	cm	EURO
130.130	22x6,5	15,40

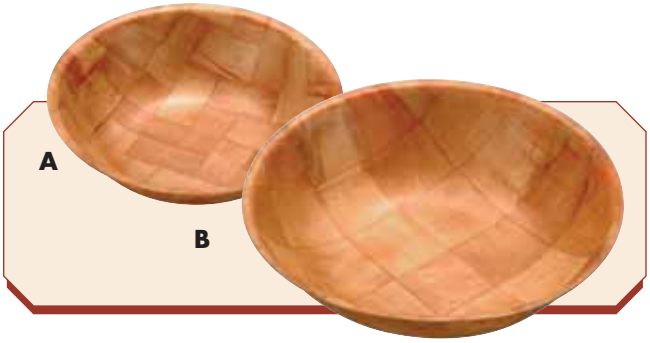


(N) KRUIMELVEGER - roestvrijstaal
(E) TABLE CRUMBER - stainless steel
(F) RAMASSE-MIETTES - inox
(D) KRÜMEFEGER - CNS

No.	cm	EURO
720.310	3(H)x15x7,5	12,25

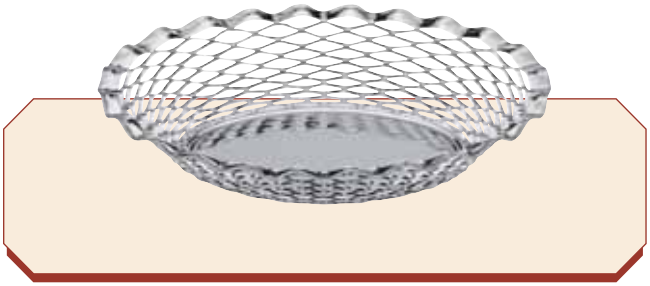
(N) PITA/BROODMAND - hout
(E) PITA/BREAD BASKET - wooden
(F) CORBEILLE À PITA/PAIN - en bois
(D) PITA/BROTKORB - Holz

EURO	No.	Type		cm
1,10	861.060	**A**	**rond**/round/ronde/rund	4(H)x15 Ø
1,60	861.061	**B**	**rond**/round/ronde/rund	5(H)x20 Ø



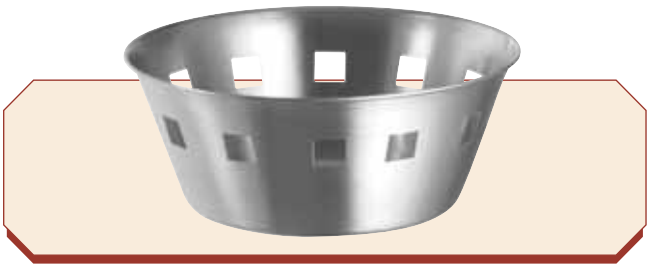
(N) BROODMAND - roestvrijstaal
(E) BREAD BASKET - stainless steel
(F) CORBEILLE À PAIN - inox
(D) BROTKORB - CNS

EURO	No.		cm
7,65	930.035	**ovaal**/oval/ovale/oval	4(H)x25x18



(N) BROODMAND - roestvrijstaal
(E) BREAD BASKET - stainless steel
(F) CORBEILLE À PAIN - inox
(D) BROTKORB - CNS

EURO	No.		cm
5,95	744.020	**rond**/round/ronde/rund	9,5(H)x20 Ø



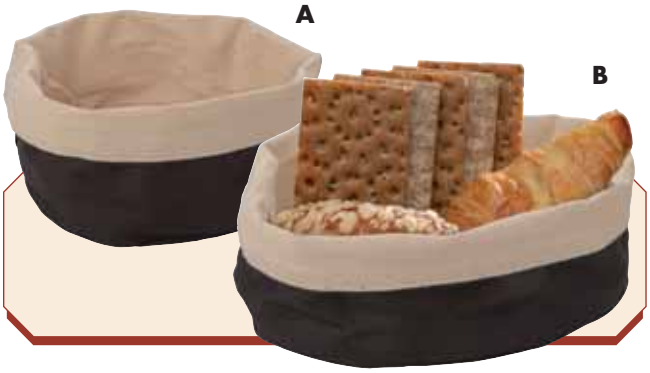
(N) BROODMAND - roestvrijstaal
(E) BREAD BASKET - stainless steel
(F) CORBEILLE À PAIN - inox
(D) BROTKORB - CNS

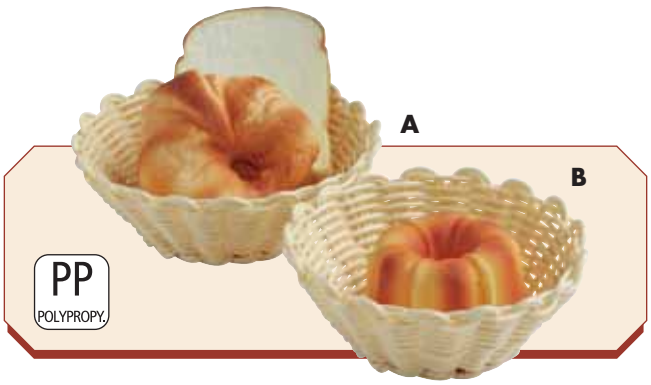
EURO	No.		cm
N.M.L.	115.010	**rond**/round/ronde/rund	8(H)x20 Ø



(N) BROODMAND - katoen, wasmachine tot 40°C
(E) BREAD BASKET - cotton, washing machine till 40°C
(F) CORBEILLE À PAIN - coton, lavable en machine à 40°C
(D) BROTKORB - Baumwolle, Waschmaschine bis 40°C

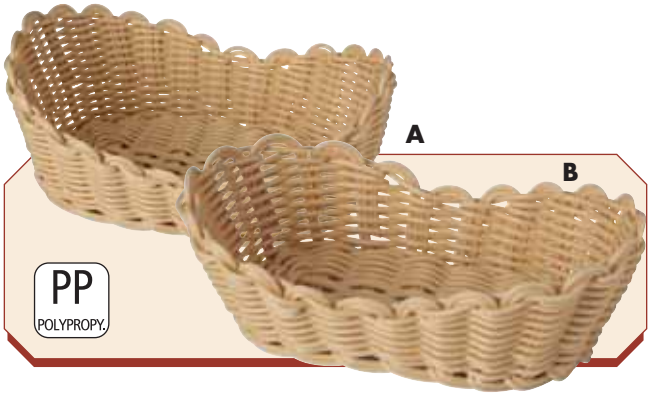
EURO	No.	Type		
7,65	130.030	**A**	**rond**/round/ronde/rund	12(H)x20 Ø
7,25	130.032	**B**	**ovaal**/oval/ovale/oval	10(H)x20x15





(N) BROODMAND - kunststof
(E) BREAD BASKET - plastic
(F) CORBEILLE À PAIN - plastique
(D) BROTKORB - Kunststoff

No.	Type		cm	EURO
125.040	**A**	**rond**/round/ronde/rund	6,5(H)x18 Ø	2,95
125.041	**B**	**rond**/round/ronde/rund	6,5(H)x20 Ø	3,20



(N) BROODMAND - kunststof
(E) BREAD BASKET - plastic
(F) CORBEILLE À PAIN - plastique
(D) BROTKORB - Kunststoff

No.	Type		cm	EURO
125.045	**A**	**ovaal**/oval/ovale/oval	8,5(H)x23x13	3,45
125.046	**B**	**ovaal**/oval/ovale/oval	10(H)x28x17,5	4,75



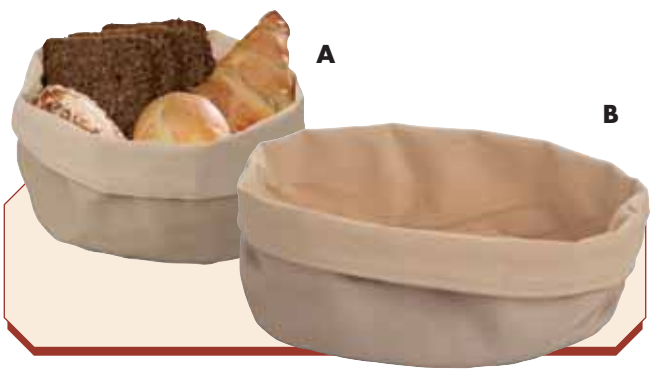
(N) BROODMAND - riet
(E) BREAD BASKET - wicker
(F) CORBEILLE À PAIN - vannerie
(D) BROTKORB - korbgeflecht

No.	Type		cm	EURO
809.001	**A**	**rond**/round/ronde/rund	6(H)x22 Ø	N.M.L.
809.002	**B**	**ovaal**/oval/ovale/oval	5(H)x22x17,5	N.M.L.



(N) BROODMAND - kunststof
(E) BREAD BASKET - plastic
(F) CORBEILLE À PAIN - plastique
(D) BROTKORB - Kunststoff

No.	Type		cm	EURO
125.001	**A**	**rond**/round/ronde/rund	5(H)x20 Ø	1,90
125.002	**B**	**ovaal**/oval/ovale/oval	6(H)x23x18	1,90



(N) BROODMAND - katoen, wasmachine tot 40°C
(E) BREAD BASKET - cotton, washing machine till 40°C
(F) CORBEILLE À PAIN - coton, lavable en machine à 40°C
(D) BROTKORB - Baumwolle, Waschmaschine bis 40°C

No.	Type		cm	EURO
130.010	**A**	**rond**/round/ronde/rund	12(H)x20 Ø	7,65
130.012	**B**	**ovaal**/oval/ovale/oval	10(H)x20x15	7,25

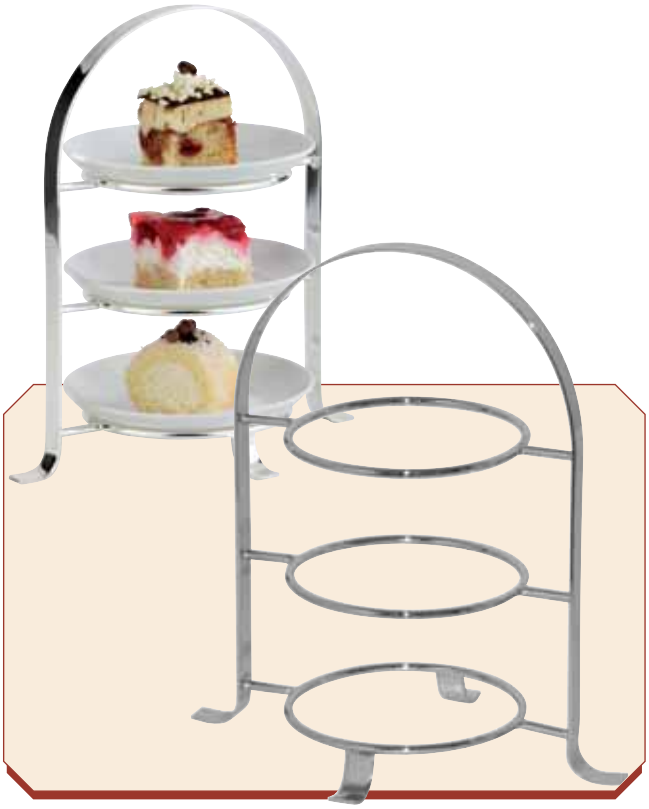
Ⓝ ÉTAGÈRE/SERVEERSTANDAARD - de hoogglans verchroomde metalen serveerstandaard biedt plaats aan drie borden, voor de presentatie van kleine gerechten en b.v. Petit Fours. Wordt zonder borden geleverd

Ⓔ ETAGERE/SERVINGSTAND - this high polished chromed metal servingstand is perfect for serving and presentation of smal dishes. Delivery without plates

Ⓕ ÉTAGÈRE/PRÉSENTOIR - cette presentoir métal chromé sont ideal pour server des petit plats ou hors d'oevres. Livrée sans assiettes

Ⓓ ETAGERE/SERVIERSTANDARD - verchromtem Metall Standards sind ideal für presentation von kleine Gerichte oder Vorspeisen. Lieferung ohne Teller

EURO	No.	**voor borden cm**/for plates pour assiettes/für Teller	cm
31,50	130.106	**17,0**	26(H)x22,5x16,5
49,50	130.108	**26,0**	43(H)x33,0x24,0



Ⓝ SERVEER EMMER - metaal, zwart geëpoxeerd

Ⓔ SERVING PAIL - metal, black epoxy coated

Ⓕ SERVIR SEAU - métal, revêtement époxy noir

Ⓓ SERVIER EIMER - Metall, schwarz epoxidbeschichtet

EURO	No.	H cm	Ø cm
7,35	125.250	7,5	7,5





Ⓝ SERVEER EMMER - metaal, zwart geëpoxeerd

Ⓔ SERVING PAIL - metal, black epoxy coated

Ⓕ SERVIR SEAU - métal, revêtement époxy noir

Ⓓ SERVIER EIMER - Metall, schwarz epoxidbeschichtet

EURO	No.	H cm	Ø cm
8,90	125.251	9,5	9,0



Ⓝ SERVEER EMMER - metaal, zwart geëpoxeerd

Ⓔ SERVING PAIL - metal, black epoxy coated

Ⓕ SERVIR SEAU - métal, revêtement époxy noir

Ⓓ SERVIER EIMER - Metall, schwarz epoxidbeschichtet

EURO	No.	H cm	Ø cm
11,85	125.252	13	12,5





(N) SERVEER BISTROPAN - gietijzeren pan Ø14cm, inclusief houten onderbord

(E) SERVING BISTRO PAN - cast iron pan Ø14cm, on wooden tray included

(F) SERVIR POÊLE À BISTRO - poêle en fonte Ø14cm, avec plat en bois inclus

(D) SERVIER BISTROPFANNE - Gusseisen Pfanne Ø14cm, mit Holzunterlage inklusiv

No.	cm	EURO
861.510	4,5(H)x15x20	10,75



(N) SERVEER BISTROPAN - gietijzeren pan 17x12cm, inclusief houten onderbord

(E) SERVING BISTRO PAN - cast iron pan 17x12cm, on wooden tray included

(F) SERVIR POÊLE À BISTRO - poêle en fonte 17x12cm, avec plat en bois inclus

(D) SERVIER BISTROPFANNE - Gusseisen Pfanne 17x12cm, mit Holzunterlage inklusiv

No.	cm	EURO
861.512	5,5(H)x16x31	10,90



(N) SERVEER BISTROPAN - gietijzeren pan Ø22cm, inclusief houten onderbord

(E) SERVING BISTRO PAN - cast iron pan Ø22cm, on wooden tray included

(F) SERVIR POÊLE À BISTRO - poêle en fonte Ø22cm, avec plat en bois inclus

(D) SERVIER BISTROPFANNE - Gusseisen Pfanne Ø22cm, mit Holzunterlage inklusiv

No.	cm	EURO
861.515	4(H)x24x27	15,95



(N) SERVEER SPIESENSTANDAARD - hout, met roestvrijstaal sausschaaltje, inclusief 3 spiesen 25cm

(E) SERVING SKEWERS RACK - wood, with stainless steel bowl, including 3 skewers 25cm

(F) SERVIR PORTE BROCHETTES - en bois, saucière inox, avec 3 brochettes 25cm

(D) SERVIER SPIESSENTRÄGER - Hölz, CNS Schale, Inklusiv 3 Spiesse 25cm

No.	cm	EURO
202.012	23(H)x47x12	30,50

(N) SERVEER BISTROPAN - smeedijzer, uitermate geschikt voor het serveren van gerechten, met het houten onderbord, apart leverbaar, kan men de pan gebruiken als bord

(E) SERVING BISTRO PAN - malleable iron, especially suitable for serving meals in one pan, with the separately obtainable wooden tray for placing under the pan, which thus can be used as plate

(F) SERVIR POÊLE À BISTRO - fer forgeable, très bien usable pour servir des menus en une poêle, avec le plat de bois, livrable séparatement sur demande, qu'on peut placer sous la poêle si bien que cella-la peut servir comme assiette

(D) SERVIER BISTROPFANNE - eisengeschmiedet, sehr gut zu gebrauchen beim Servieren von Gerichten in einer Pfanne. Mit Hartholz-Unterlage, separat lieferbar, auf Wunsch kann die Pfanne als Teller gebraucht werden



MET GEBOGEN STEEL/WITH BENT HANDLE
AVEC POIGNÉE COURBÉ/MIT SCHNABELSTIEL

EURO	No.	Ø cm
N.M.L.	002.220	20
N.M.L.	002.224	23
35,00	002.228	28



MET TWEE GREPEN/WITH TWO GRIPS
AVEC DEUX ANSES/MIT ZWEI GRIFFEN

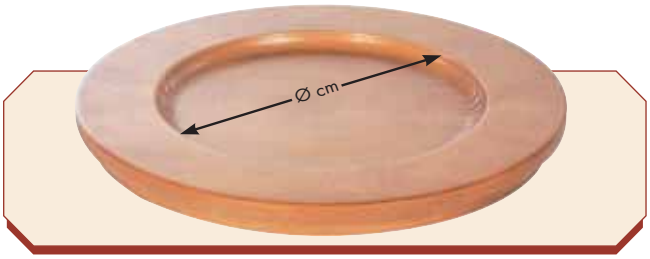
EURO	No.	Ø cm
N.M.L.	002.320	20
N.M.L.	002.324	23
35,00	002.328	28

(N) ONDERBORD - hout

(E) TRAY - wood

(F) PLAT - en bois

(D) UNTERLAGE - Hartholz



EURO	No.	**voor**/for/pour/für	Ø cm
16,55	002.250	002220 - 002320	16,0
19,20	002.251	002224 - 002324	19,5
35,00	002.252	002228 - 002328	22,5

(N) MOSSELPAN - roestvrijstaal, hoogglans

(E) MUSSEL PAN - stainless steel, mirror polished

(F) MARMITE À MOULE - inox, extra polis

(D) MUSCHELTOPF - CNS, poliert



EURO	No.	Ø cm	Kg
11,75	180.040	18	1,0
13,95	180.042	20	2,0
20,35	180.045	22	3,0

(N) MOSSELPAN - zwart geëmailleerd met roestvrijstalen rand

(E) MUSSEL PAN - black enamelled with stainless steel rim

(F) MARMITE À MOULE - noir émaillé avec la jante d'acier inoxydable

(D) MUSCHELTOPF - Schwarzes emailliert mit Edelstahlrinne



EURO	No.	Ø cm	Kg
8,00	975.010	12	0,5
12,95	975.015	18	1,0
15,35	975.020	20	2,0
N.M.L.	975.025	24	4,0



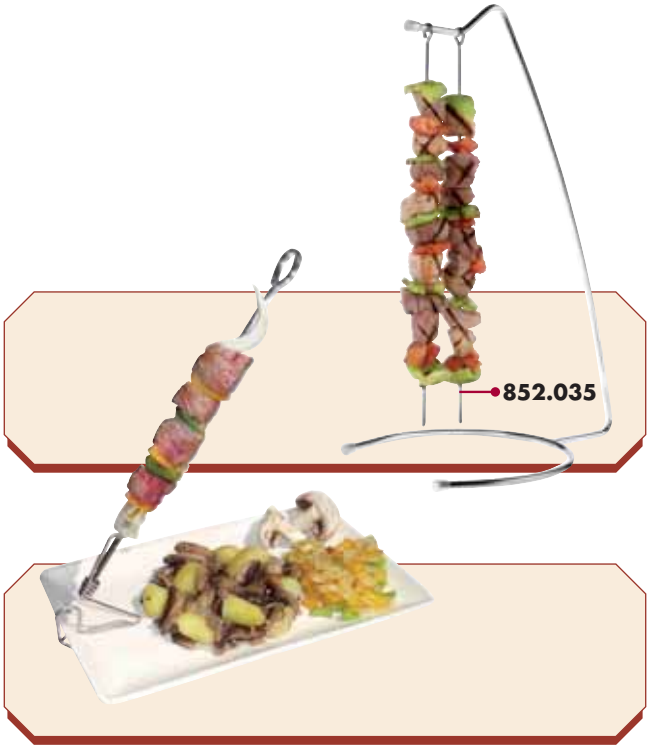
Ⓝ SERVEER SNACK WARMER - roestvrijstaal, aluminium bovenplaat kan/dient eerst voorverwarmd te worden

Ⓔ SERVING SNACK WARMER - stainless steel, aluminum top plate can/should be preheated in the oven first

Ⓕ SERVIR CHAUFFE PLAT - inox, plaque supérieure en aluminium peut/doit être préchauffé dans le four tout d'abord

Ⓓ SERVIER SNACK WÄRMER - CNS, Alu-Deckplatte kann/sollte zuerst im Ofen vorgewärmt werden

No.	Type	cm	EURO
115.041	**A**	12(H)x30x15	38,00
115.042	**B**	12(H)x38x19	48,00



Ⓝ SERVEER SPIESENSTANDAARD - roestvrijstaal, incl. 2 spiesen 35 cm, voor borden vanaf 25 cm

Ⓔ SERVING SKEWERS RACK - stainless steel, including 2 skewers 35 cm, suitable for plates from 25 cm

Ⓕ SERVIR PORTE BROCHETTES - inox, 2 brochettes 35 cm inclus, appropriés d'assiette à 25 cm

Ⓓ SERVIER SPIESSENTRÄGER - CNS, Inklusiv 2 Spiesse von 35 cm, passend für Platten ab 25 cm

No.	cm	EURO
110.080	47(H)x29x23	8,25

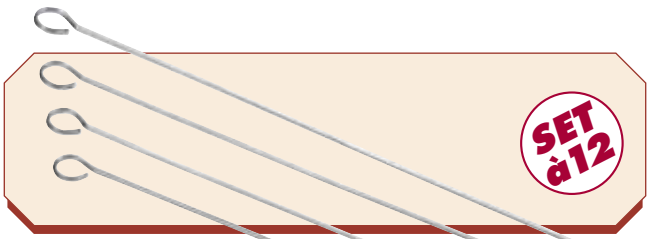
Ⓝ SERVEER SPIESENSTANDAARD - roestvrijstaal, set 6 houders en 6 spiesen (max.) 25 cm (excl. bord)

Ⓔ SERVING SKEWERS RACK - stainless steel, set 6 holders and 6 skewers (max.) 25 cm (excl. plate)

Ⓕ SERVIR PORTE BROCHETTES - inox, kit comprenant 6 porte et 6 brochettes (max.) 25 cm (excl. assiette)

Ⓓ SERVIER SPIESSENTRÄGER - CNS, Satz bestehend aus 6 Inhaber und 6 Spiesse (max.) 25 cm (excl. Teller)

No.	EURO
202.010	36,00



Ⓝ SATEPENNEN - roestvrijstaal, plat type, vast oog

Ⓔ SKEWERS - stainless steel, flat type, fixed ring

Ⓕ BROCHETTES À SATEH OU KEBAB - inox, modèle plat, anneau fixe

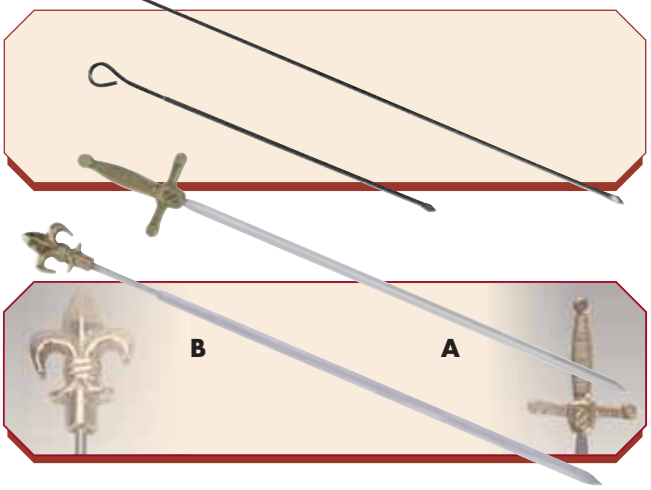
Ⓓ SCHASCHLIKSPIESSE - CNS, flach, Ring fest

BLISTER/ON CARD/SUR CARTE/AUF KARTON

No.	L cm	**zakje**/bag/sachet/Beutel	EURO
074.031	20	**12**	5,35
074.032	25	**12**	6,15
074.030	30	**12**	6,95
074.033	35	**12**	7,95

PER STUK/ONE PIECE/UNE PIECE/PER STUCK

No.	L cm	EURO
852.020	20	0,55
852.025	25	0,60
852.030	30	0,65
852.035	35	0,70



Ⓝ SERVEER PEN - roestvrijstaal/messing

Ⓔ SERVING SKEWER - stainless steel/brass

Ⓕ SERVIR HATELET - inox/laiton

Ⓓ SERVIER SPIESS - CNS/Messing

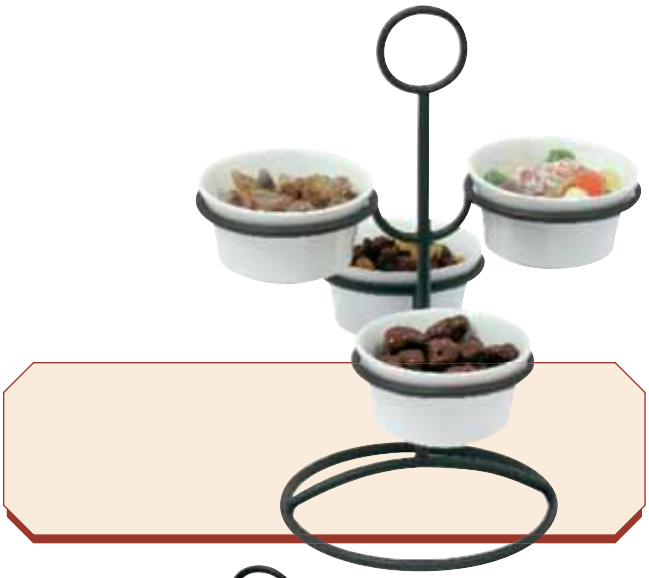
No.	L cm	Type	EURO
015.018	32	**A**	7,95
015.029	30	**B**	5,25

Ⓝ **SERVEERSTANDAARD/ETAGÈRE - Deze rustiek geëpoxeerde etageres zijn zeer gemakkelijk voor het snel en smaakvol serveren van sauzen, groentes en bijv. patat. De etageres worden incl. porseleinen schalen geleverd. De verschillende combinaties maken de etageres zeer multi-funktioneel en zijn vrijwel overal voor te gebruiken**

Ⓔ SERVINGSTAND/ETAGÈRE - These rustic epoxy etageres are easy to carry and therefore perfect for serving, quickly and stylefull sauces, vegetables and potatos. Porcelain dishes are included. The different combinations make these etageres very multi-functional and can therefore be used practically for every purpose

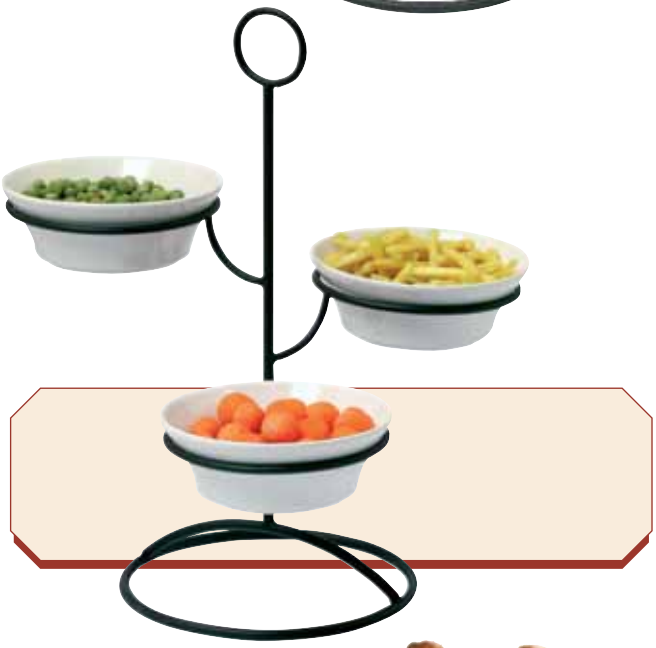
Ⓕ SERVIRPORTE/ÉTAGÈRE - Cette étagères rustique époxée sont portant très facile et par cela excellent pour servir plus vite, les sauces, légumes et pommes frites. Les plats porcelain sont incluis. Le combination differant faire en sorte que cette étagère pour pratiquement tous l'usage

Ⓓ SERVIERSTANDARD/ETAGÈRE - Diesen rustiek epoxierten Etageren sind Ideal für einfach und bequem ausservieren von Sössen, Gemüse und Pommes-Frites. Porzelanen Schalen sind inklusief. Die verschiedene Combinationen machen diesen Etageren Multi-Funktionell und dadurch nahezu überall zu benützen



ÉTAGÈRE DE RAMEKIN

EURO	No.	Type	H cm
34,00	875.010	**4x Ramekin 9,5 cm**	31
12,75	875.110	**étagère los**/etagere only étagère seul/etagere allein	31

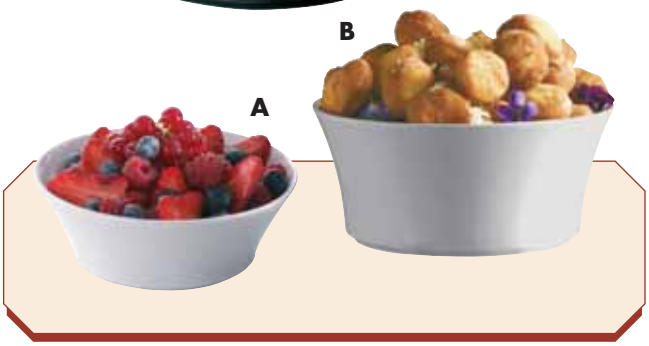


ÉTAGÈRE DE LEGUMES

EURO	No.	Type	H cm
39,00	875.015	**3x Legumier 14 cm**	37
12,75	875.115	**étagère los**/etagere only étagère seul/etagere allein	37

RAMEKIN & LEGUMIER

EURO	No.	Type	Ø cm
5,50	875.011	**A = Ramekin**	9,5
10,95	875.016	**B = Legumier**	14



Ⓝ **SERVEERSTANDAARD - roestvrijstaal, met 3 vaste schalen**

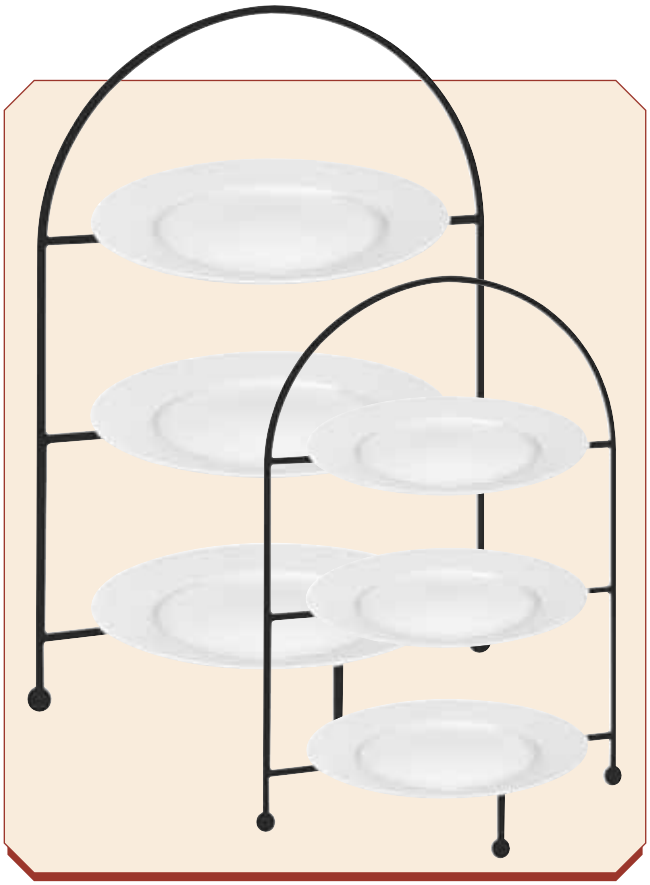
Ⓔ SERVINGSTAND - stainless steel, with 3 fixed bowls

Ⓕ PRÉSENTOIR - inox, avec 3 bacs fixes

Ⓓ SERVIERSTANDARD - CNS, mit 3 festen Schalen

EURO	No.	**Ø schaal**/bowl/bac/schale cm	cm
13,95	115.055	9, 10, 11	18(H)x21x19





(N) SERVEERSTANDAARD/ETAGÈRE - de rustiek geëpoxeerde serveerstandaard biedt plaats aan drie borden, een stijlvolle presentatie van kleine gerechten en b.v. Petit Fours, de standaards worden incl. porseleinen borden geleverd

(E) SERVINGSTAND/ETAGÈRE - this rustic epoxy servingstand is delivered with three porcelain plates, perfect for serving and presentation of smal dishes

(F) SERVIRPORTE/ÉTAGÈRE - cette presentoir rustique epoxée avec trois assiettes sont ideal pour server des petit plats ou hors d'oevres, les assiettes porcelaine sont inclus

(D) SERVIERSTANDARD/ETAGÈRE - diesen rustiek epoxierten Standards mit drei Teller sind ideal fur presentation von kleine Gerichte oder Vorspeisen, wird inklusief Porzellan Teller geliefert

ÉTAGÈRE

No.	**voor borden cm**/for plates pour assiettes/für Teller	H cm	Ø cm	EURO
875.050	**21,0**	26		23,00
875.150	**standaard los**/stand only présentoir seul/standard allein	26		13,25
735.901	**bord los**/plate only assiette seul/Teller allein		21,0	3,30
875.055	**26,5**	44		26,00
875.155	**standaard los**/stand only présentoir seul/standard allein	44		15,50
735.902	**bord los**/plate only assiette seul/Teller allein		26,5	3,95



(N) SERVEERSCHAAL "FRUITS DE MER" - roestvrijstaal

(E) SERVING SEAFOOD DISH - stainless steel

(F) SERVIR PLATEAU FRUITS DE MER - inox

(D) SERVIER MEER-DELIKATESSENPLATTE - CNS

No.		H cm	Ø cm	EURO
930.027			36	21,30
930.028	**serveerstandaard**/servingstand servirporte/serviergestell	20	25	6,95



(N) SERVEERSCHAAL - porselein

(E) SERVING DISH - porcelain

(F) SERVIR PLAT - porcelaine

(D) SERVIER PLATTE - Porzellan

No.	cm	EURO
220.062	4(H)26x26	11,80



(N) SERVEERSCHAAL - porselein, met bamboe snijplank

(E) SERVING DISH - porcelain, with bamboo cutting board

(F) SERVIR PLAT - porcelaine, avec planche à découper bambou

(D) SERVIER PLATTE - Porzellan, mit Sneidplatte Bambus

No.	cm	EURO
220.064	3(H)x29x29	18,40

(N) SERVEERGEREI MINI - serie van hoogglans roestvrijstaal in verschillende vormen en maten voor optimale presentatie van uw gerechten op tafel

(E) DINING SERVING PIECES MINI - of high quality polished stainless steel in a range of various shapes and sizes for optimal presentation of your dishes on the table

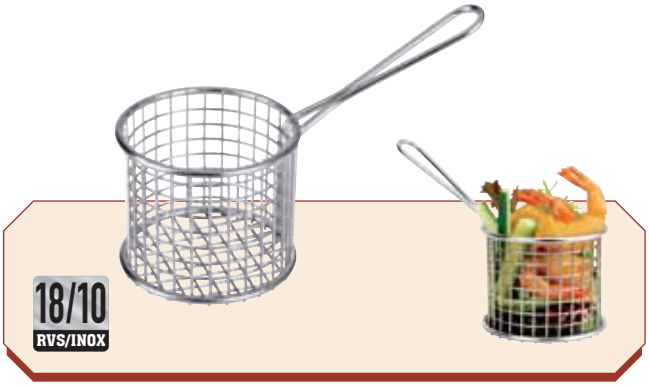
(F) SERVICE DE TABLE MINI - en inox brillant, différentes tailles et formes pour une belle présentation de vos mets sur table

(D) SERVIER STÜCKE MINI - aus Hochglanz CNS, verschiedenen Formen und Größen für eine optimale Präsentation Ihrer Gerichte auf den Tisch



(N) SERVEER MAND
(E) SERVING BASKET
(F) SERVIR CORBEILLE
(D) SERVIER KORB

EURO	No.	cm
15,45	125.240	8(H)x12x10
17,75	125.241	8(H)x14x11
18,55	125.242	5(H)x16x10



(N) SERVEER MAND
(E) SERVING BASKET
(F) SERVIR CORBEILLE
(D) SERVIER KORB

EURO	No.	H cm	Ø cm
15,95	125.244	8	9

(N) SERVEER EMMER
(E) SERVING PAIL
(F) SERVIR SEAU
(D) SERVIER EIMER

EURO	No.	H cm	Ø cm
3,25	125.246	7,5	7,5
3,45	125.247	9,5	9
4,50	125.248	13	13



(N) SERVEER VERGIET
(E) SERVING COLANDER
(F) SERVIR PASSOIRE
(D) SERVIER SEIHER

EURO	No.	H cm	Ø cm
N.M.L.	125.221	6	10



(N) SERVEER FRITES-LEKBAK
(E) SERVING FRENCH FRIES DRIPPING TRAY
(F) SERVIR EGOUTTOIR POMMES FRITES
(D) SERVIER POMMES-FRITES-SEIHER

EURO	No.	H cm	Ø cm
N.M.L.	125.225	10	26





Ⓝ FRITUURMAND PAPIER - vetvrijpapier
Ⓔ FRYING BASKET PAPER - greaseproof paper
Ⓕ PAPIER FRITURE - papier alimentaire ingraissable
Ⓓ FRITTIERKORBPAPIER - Pergamentpapier

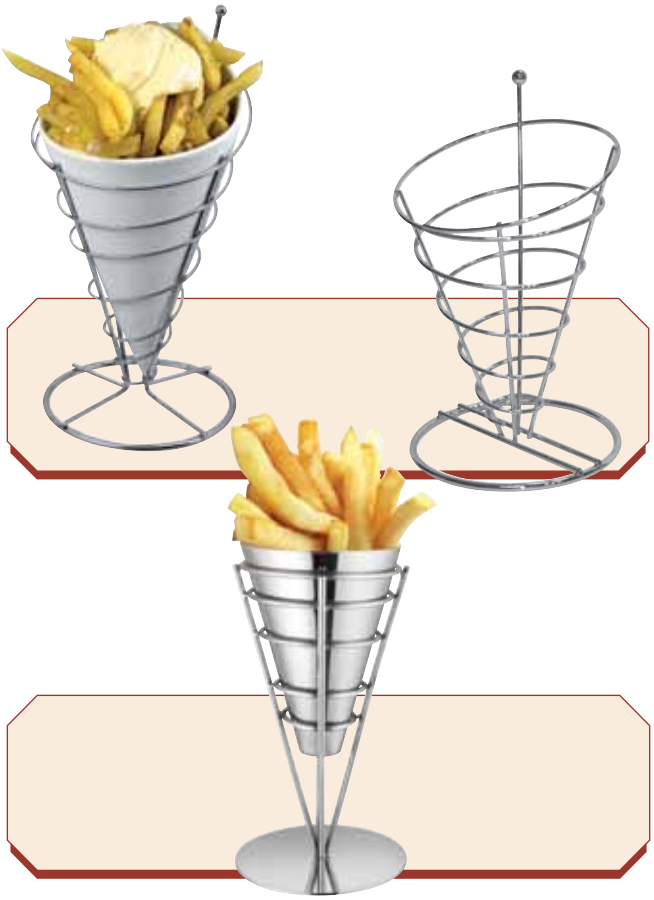
DOOS 1000 VEL/BOX 1000 SHEETS
BOÎTE 1000 FEUILLES/SCHACHTEL 1000 STÜCK

No.	cm	EURO
208.101	13(H)x14	57,00
208.102	17(H)x18	N.M.L.



Ⓝ SERVEER EMMER - porselein
Ⓔ SERVING PAIL - porcelain
Ⓕ SERVIR SEAU - porcelaine
Ⓓ SERVIER EIMER - Porzellan

No.	H cm	Ø cm	EURO
861.500	6	8	1,50
861.501	10	10	2,75
861.502	12	12	3,65



Ⓝ SERVEER PATAT-FRITESZAK - porselein, verchroomde standaard
Ⓔ SERVING FRENCH FRIES DISH - porcelain, chrome stand
Ⓕ SERVIR CORNET À FRITES - porcelaine, support chromé
Ⓓ SERVIER POMMES-FRITES SCHALE - Porzellan, verchromten Halter

No.	H cm	**boven**/upper/supérieur/oben Ø cm	EURO
875.075	23	12	15,50

875.175* **standaard los**/holder only
support seul/Behälter allein — 5,20

* **ook geschikt voor papieren friteszak**
also suitable for paper bags
aussi également pour sachet de papier
auch geeignet für Papiertüten

Ⓝ SERVEER PATAT-FRITESZAK - roestvrijstaal
Ⓔ SERVING FRENCH FRIES DISH - stainless steel
Ⓕ SERVIR CORNET À FRITES - inox
Ⓓ SERVIER POMMES-FRITES SCHALE - CNS

No.	H cm	Ø cm	EURO
115.050	19	10	11,50



Ⓝ SERVEER ASPERGESCHAAL - porselein
Ⓔ SERVING ASPARAGUS PLATTER - porcelain
Ⓕ SERVIR PLAT À ASPERGES - porcelaine
Ⓓ SERVIER SPARGELPLATTE - Porzellan

No.	cm	EURO
016.120	4(H)x40x20	23,95

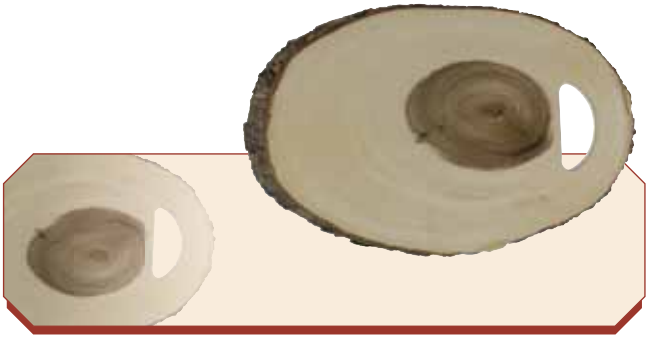
Ⓝ SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - hout
Ⓔ SERVING/PRESENTATION TRAY - wood
Ⓕ PLATEAU À SERVIR/PRÉSENTATION - en bois
Ⓓ SERVIER/PRÄSENTIERPLATTE - Holz

EURO	No.	Ø ca. cm
8,45	072.060	20 ~ 25
N.M.L.	072.061	25 ~ 30
13,25	072.062	30 ~ 38



Ⓝ SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - hout
Ⓔ SERVING/PRESENTATION TRAY - wood
Ⓕ PLATEAU À SERVIR/PRÉSENTATION - en bois
Ⓓ SERVIER/PRÄSENTIERPLATTE - Holz

EURO	No.	ca. cm
17,50	072.065	46 x 30



Ⓝ SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - hout
Ⓔ SERVING/PRESENTATION TRAY - wood
Ⓕ PLATEAU À SERVIR/PRÉSENTATION - en bois
Ⓓ SERVIER/PRÄSENTIERPLATTE - Holz

EURO	No.	L cm	B cm
22,50	072.067	46	20



Ⓝ SERVEERKOM - hout
Ⓔ SERVING VEGETABLE BOWL - wood
Ⓕ LÉGUMIER À SERVIR - en bois
Ⓓ SERVIER GEMÜSESCHÜSSEL - Holz

EURO	No.	Ø ca. cm
13,75	072.069	20



Ⓝ SERVEER SNIJPLANK - beukenhout, met geul
Ⓔ SERVING CUTTING BOARD - beech wood, grooved
Ⓕ SERVIR PLANCHE À DÉCOUPER - hêtre, avec rainure
Ⓓ SERVIER SCHNEIDEBRETT - Buchenholz, mit Saftrille

EURO	No.	Ø cm	H cm
6,25	032.050	25	2
7,15	032.051	28	2



Ⓝ SNIJPLANK - beukenhout, met geul
Ⓔ CUTTING BOARD - beech wood, grooved
Ⓕ PLANCHE À DÉCOUPER - hêtre, avec rainure
Ⓓ SCHNEIDEBRETT - Buchenholz, mit Saftrille

EURO	No.	cm	H cm
16,65	032.020	40x30	2





REVOL

- COLLECTION **BASALT** -













Ⓝ SERVEERPLATEAU - porselein met leisteen-look
Ⓔ SERVING TRAY - porcelain with slate-look
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - en porcelaine qui imite l'ardoise naturelle
Ⓓ SERVIERPLATTE - Porzellan in Schiefer-Optik

No.	cm	EURO
735.541	0,7(H)x25x12	15,25
735.544	0,7(H)x30x20	26,75
735.551	0,7(H)x54x16,5	41,50

Ⓝ SERVEER STEAKBORD - porselein met leisteen-look
Ⓔ SERVING STEAK PLATE - porcelain with slate-look
Ⓕ SERVIR ASSIETE À STEAK - en porcelaine qui imite l'ardoise naturelle
Ⓓ SERVIER STEAKPLATTE - Porzellan in Schiefer-Optik

No.	cm	EURO
735.555	1,0(H)x33x24	34,50

ONDERBORD/TRAY/PLAT/UNTERLAGE

No.	cm	**voor**/for/pour/für	EURO
735.565	2(H)x38x28	735.555	35,50

Ⓝ SERVEER STEAKBORD - porselein met leisteen-look
Ⓔ SERVING STEAK PLATE - porcelain with slate-look
Ⓕ SERVIR ASSIETE À STEAK - en porcelaine qui imite l'ardoise naturelle
Ⓓ SERVIER STEAKPLATTE - Porzellan in Schiefer-Optik

No.	cm	EURO
735.572	1,5(H)x33x22	31,50

Ⓝ SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - zwart hoogwaardig hogedruk polyethyleen, geschikt voor bv. Sushi, Tapas, Amuse, etc.
Ⓔ SERVING/PRESENTATION TRAY - black, made under high-pressure of first-class polyethyleen, suitable for example: Sushi, Tapas, Amuse, etc.
Ⓕ PLATEAU À SERVIR/PRESENTATION - noir, à haute tension polyéthylène de qualité supérieure, pour par exemple: Sushi, Tapas, Amuse, etc.
Ⓓ SERVIER/PRÄSENTIERPLATTE - schwarz, aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen, geeignet für Sushi, Tapas, Amuse, usw.

No.	cm	EURO
882.250	3(H)x30x17	15,75
882.255	3(H)x40x17	18,75

Ⓝ **PROFESSIONEEL AARDEWERK - met fraaie keramische toplaag, ovenvast en vuurbestendig in verschillende vormen en maten voor optimale presentatie van uw gerechten op tafel**

Ⓔ PROFESSIONAL POTTERY - with beautiful ceramic top layer, ovenproof and fire resistant in various shapes and sizes for optimal presentation of your dishes on the table

Ⓕ POTERIE PROFESSIONNELLE - avec une belle couche supérieure en céramique, résistante au four et au feu, de différentes formes et tailles pour une présentation optimale de vos plats sur la table

Ⓓ PROFESSIONELLE POTTERIE - mit wunderschöner keramischer Deckschicht, ofenfest und feuerfest in verschiedenen Formen und Größen für eine optimale Präsentation Ihres Geschirrs auf dem Tisch

Ø > 14 cm

VITRO · ELECTRICITY · GAS · MICROWAVE · OVEN · FREEZING · DISHWASHER

Regás SINCE 1821

Ⓝ COCOTTE
Ⓔ COCOTTE
Ⓕ COCOTTE
Ⓓ COCOTTE

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,15	540.001	11,5	3,0
2,55	540.002	14,0	3,5



TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUITE/TERRAKOTTA

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,85	540.101	11,5	3,0
1,95	540.102	14,0	3,5



Ⓝ CASSEROLE
Ⓔ CASSEROLE
Ⓕ CASSEROLE
Ⓓ CASSEROLE

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,80	540.010	17,0	4,0
5,25	540.011	20,0	5,0
7,95	540.012	25,0	6,0
11,75	540.013	28,0	7,0



TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUITE/TERRAKOTTA

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,95	540.110	17,0	4,0
4,45	540.111	20,0	5,0
6,50	540.112	25,0	6,0
9,80	540.113	28,0	7,0



Ⓝ CASSEROLE
Ⓔ CASSEROLE
Ⓕ CASSEROLE
Ⓓ CASSEROLE

TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUITE/TERRAKOTTA

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,95	540.130	13,0	4,5
4,65	540.131	15,0	5,5
4,95	540.132	17,0	6,0



(N) PROFESSIONEEL AARDEWERK - met fraaie keramische toplaag, ovenvast en vuurbestendig in verschillende vormen en maten voor optimale presentatie van uw gerechten op tafel

(E) PROFESSIONAL POTTERY - with beautiful ceramic top layer, ovenproof and fire resistant in various shapes and sizes for optimal presentation of your dishes on the table

(F) POTERIE PROFESSIONNELLE - avec une belle couche supérieure en céramique, résistante au four et au feu, de différentes formes et tailles pour une présentation optimale de vos plats sur la table

(D) PROFESSIONELLE POTTERIE - mit wunderschöner keramischer Deckschicht, ofenfest und feuerfest in verschiedenen Formen und Größen für eine optimale Präsentation Ihres Geschirrs auf dem Tisch

Ø > 14 cm

VITRO | ELECTRICITY | GAS | MICROWAVE | OVEN | FREEZING | DISHWASHER







(N) COCOTTE - met deksel
(E) COCOTTE - with lid
(F) COCOTTE - avec couvercle
(D) COCOTTE - mit Deckel

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARTZ

No.	Ø cm	H cm	EURO
540.020	14,0	7,0	10,50



TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUITE/TERRAKOTTA

No.	Ø cm	H cm	EURO
540.120	14,0	7,0	9,45
540.121	17,0	8,5	10,55

(N) PAN
(E) FRYING PAN
(F) POÊLON
(D) PAN



TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUITE/TERRAKOTTA

No.	Ø cm	H cm	EURO
540.140	13,0	3,5	8,20
540.141	17,0	4,5	10,95

Ⓝ BOTERPOTJE - porselein, "Leeuwenkop?
Ⓔ BUTTER POT - porcelain, "Lions Head?
Ⓕ BEURRIER - porcelaine, "Têtes De Lion?
Ⓓ BUTTERTÖPFCHEN - Porzellan, "Löwenkopf?

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,70	931.010	7	6



Ⓝ BOTERPOTJE - porselein, met cloche
Ⓔ BUTTER POT - porcelain, with cloche
Ⓕ BEURRIER - porcelaine, avec cloche
Ⓓ BUTTERTÖPFCHEN - Porzellan, mit cloche

EURO	No.	Ø cm	H cm
4,35	931.002	9	7

REVOL

Ⓝ BOTERPOTJE - porselein
Ⓔ BUTTER POT - porcelain
Ⓕ BEURRIER - porcelaine
Ⓓ BUTTERTÖPFCHEN - Porzellan

EURO	No.	Ø cm	H cm
5,60	735.150	6	3



Ⓝ SCHAALTJE - porselein
Ⓔ DISH - porcelain
Ⓕ COUPELLE - porcelaine
Ⓓ PLATTE - Porzellan

EURO	No.	Ø cm	H cm
4,55	735.516	7,5	3



Ⓝ RAMEKIN - porselein
Ⓔ RAMEKIN - porcelain
Ⓕ RAMEQUIN - porcelaine
Ⓓ RAMEKIN - Porzellan

EURO	No.	Ø cm	H cm
6,50	735.517	9,5	4,5





(N) RAMEKIN - porselein
(E) RAMEKIN - porcelain
(F) RAMEQUIN - porcelaine
(D) RAMEKIN - Porzellan

No.	Ø cm	H cm	EURO
385.107	7	4	N.M.L.
385.109	9	4	1,95
385.112	12	5	2,95

REVOL



(N) RAMEKIN - porselein
(E) RAMEKIN - porcelain
(F) RAMEQUIN - porcelaine
(D) RAMEKIN - Porzellan

No.	Ø cm	H cm	EURO
735.190	7	3,5	4,60
735.191	8	4,0	4,95
735.192	9,4	4,3	5,30
735.193	10,5	5,0	5,50



(N) SCHAAL - porselein
(E) DISH - porcelain
(F) RAVIER - porcelaine
(D) PLATTE - Porzellan

No.	cm	EURO
735.620	3,6(H)x11,3x11,3	5,90



(N) GRATINEERSCHAAL - porselein
(E) GRATIN DISH - porcelain
(F) PLAT À GRATINER - porcelaine
(D) GRATINIERPLATTE - Porzellan

No.	cm	EURO
735.630	3,6(H)x14,9x 9,4	5,95
735.631	4,0(H)x19,0x13,0	12,70
735.632	4,5(H)x28,0x17,0	26,50



(N) OVENSCHAAL - porselein
(E) OVEN DISH - porcelain
(F) PLAT À FOUR - porcelaine
(D) ROSTBRATENPLATTE - Porzellan

No.	cm	EURO
735.121	5,0(H)x27,0x21,0	35,00
735.122	6,0(H)x34,0x24,0	47,50

REVOL

(N) EIERSCHAAL - porselein
(E) EGG DISH - porcelain
(F) PLAT À OREILLES - porcelaine
(D) EIERPLATTE - Porzellan

EURO	No.	Ø cm
N.M.L.	735.060	13
11,00	735.061	15
12,95	735.062	18
N.M.L.	735.063	21



(N) GRATINEERSCHAAL - porselein
(E) GRATIN DISH - porcelain
(F) PLAT À GRATIN - porcelaine
(D) GRATINIERPLATTE - Porzellan

EURO	No.	cm
N.M.L.	735.070	3,5(H)x16x 9
15,35	735.071	4,0(H)x20x11
17,25	735.072	5,0(H)x23x14



(N) SPAGHETTI BOWL - porselein
(E) SPAGHETTI BOWL - porcelain
(F) BOL À SPAGHETTI - porcelaine
(D) SPAGHETTI SCHALE - Porzellan

EURO	No.	Ø cm	H cm
5,55	385.118	18	5



(N) SAUCIERE - roestvrijstaal, op voet
(E) GRAVY BOAT - stainless steel, with foot
(F) SAUCIÈRE - inox, sur pied
(D) SAUCIERE - CNS, mit Füss

EURO	No.	Type	Lit.
3,10	861.031	**A**	0,14
3,75	861.032	**A**	0,23
4,15	861.033	**A**	0,28
7,20	815.039	**B**	0,13
9,50	815.040	**B**	0,25



(N) SAUCIERE - roestvrijstaal, dubbelwandig, met kunststof klapdeksel
(E) GRAVY BOAT - stainless steel, double walled, with plastic hinged lid
(F) SAUCIÈRE - inox, à double paroi, avec couvercle rabattant en plastique
(D) SAUCIERE - CNS, doppelwandig, mit Klappdeckel aus Kunststoff

EURO	No.	Lit.
24,50	016.036	0,5





(N) EIERDOPJE - roestvrijstaal, met vaste schotel
(E) EGG CUP - stainless steel, with saucer one-piece
(F) COQUETIER - inox, avec soucoupe d'une piece
(D) EIERBECHER - CNS, mit Schüssel aus einem Stück

No.	Ø cm	EURO
815.048	11	1,85



(N) EIERDOPJE - roestvrijstaal
(E) EGG CUP - stainless steel
(F) COQUETIER - inox
(D) EIERBECHER - CNS

No.	Ø cm	H cm	EURO
861.041	4,5	3,5	3,95



(N) EIERDOPJE - porselein, met vaste schotel
(E) EGG CUP - porcelain, with saucer one-piece
(F) COQUETIER - porcelaine, avec soucoupe d'une piece
(D) EIERBECHER - Porzellan, mit Schüssel aus einem Stück

No.	Ø cm	EURO
931.017	10,5	6,35



(N) EIERDOPJE - melamine, met vaste schotel
(E) EGG CUP - melamine, with saucer one-piece
(F) COQUETIER - mélamine, avec soucoupe d'une piece
(D) EIERBECHER - Melamin, mit Schüssel aus einem Stück

No.	Ø cm	EURO
937.932	9	2,95



(N) EIERLEPEL - melamine
(E) EGG SPOON - melamine
(F) CUILLÈRE D'OEUF - mélamine
(D) EIERLÖFFEL - Melamin

No.	L cm	EURO
937.114	12	1,00

(N) COQUILLE/OESTER SCHELP - natuur
(E) COQUILLE SHELL - nature
(F) COQUILLE SAINT-JACQUES - nature
(D) JAKOBSMUSCHEL - Natur

EURO	No.	Ø cm
1,45	814.001	12



(N) SLAKKENSCHAAL - porselein, met oor
(E) SNAIL PLATE - porcelain, with ear
(F) PLAT À ESCARGOTS - porcelaine, avec oreille
(D) SCHNECKENPLATTE - Porzellan, mit Griff

EURO	No.	**gaten**/places/Löcher	Ø cm
15,35	735.410	**6**	16

REVOL



(N) SLAKKENSCHAAL - porselein, met grepen
(E) SNAIL PLATE - porcelain, with handles
(F) PLAT À ESCARGOTS - porcelaine, avec anses
(D) SCHNECKENPLATTE - Porzellan, mit Griffen

EURO	No.	**gaten**/places/Löcher	Ø cm
19,40	735.780	**6**	13
23,60	735.785	**12**	16

REVOL



(N) SLAKKENSCHAAL - roestvrijstaal
(E) SNAIL PLATE - stainless steel
(F) PLAT À ESCARGOTS - inox
(D) SCHNECKENPLATTE - CNS

EURO	No.	**gaten**/places/Löcher	Ø cm
2,75	815.037	**6**	18





(N) SLAKKENTANG - roestvrijstaal
(E) SNAIL TONG - stainless steel
(F) PINCE À ESCARGOTS - inox
(D) SCHNECKENZANGE - CNS

No.	L cm	EURO
068.005	16	4,25



(N) SLAKKENVORKJE - roestvrijstaal
(E) SNAIL FORK - stainless steel
(F) FOURCHETTE À ESCARGOTS - inox
(D) SCHNECKENGABEL - CNS

No.	L cm	EURO
893.075	16	5,95



(N) KREEFTENHAAKJE - roestvrijstaal
(E) LOBSTER PICK - stainless steel
(F) CURETTE À HOMARD - inox
(D) HUMMERGABEL - CNS

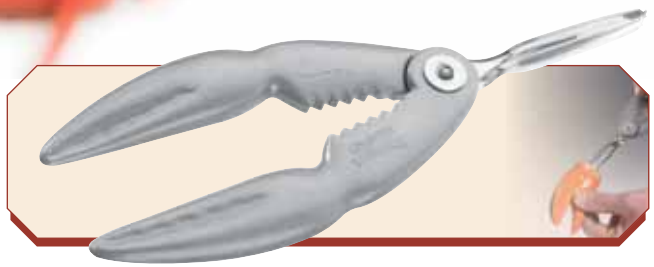
No.	L cm	EURO
062.007	20	1,25



(N) KREEFTENTANG - aluminium
(E) LOBSTER CRACKER - aluminium
(F) CASSE-PATTES HOMARD - aluminium
(D) HUMMERKNACKER - Aluminium

CRACKY

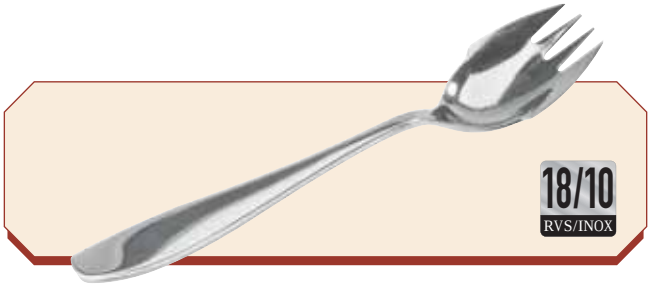
No.	L cm	EURO
016.015	14	11,95



(N) KREEFTENTANG - aluminium, met roestvrijstalen pincet voor het uittrekken van het vlees
(E) LOBSTER CRACKER - aluminium, with a set of stainless steel pincers for the removal of the lobster or crab meat
(F) CASSE-PATTES HOMARD - aluminium, avec une pince-curettes en acier inoxyable pour extraire la chair de crustacés
(D) HUMMERKNACKER - Aluminium, mit Edelstahl-Pinzette zum Herausziehen des Fleisches

CRACKY-SPECIAL

No.	L cm	EURO
016.016	21	14,90



(N) OESTERVORKJE - roestvrijstaal
(E) OYSTER FORK - stainless steel
(F) FOURCHETTE À HUÎTRES - inox
(D) AUSTERNGABEL - CNS

No.	L cm	EURO
893.039	15	8,95

(N) DEKSCHAAL - roestvrijstaal
(E) VEGETABLE DISH - stainless steel
(F) LÉGUMIER - inox
(D) GEMÜSESCHÜSSEL - CNS

EURO	No.	Ø cm
N.M.L.	857.011	12
N.M.L.	857.012	15
N.M.L.	857.013	18
N.M.L.	857.014	21



(N) SOEPTERRINE - roestvrijstaal, inclusief deksel
(E) SOUP TERRINE - stainless steel, with lid
(F) SOUPIÈRE - inox, avec couvercle
(D) SUPPENSCHÜSSEL - CNS, mit Deckel

EURO	No.	Lit.	Ø cm	H cm
13,50	857.051	1,0	17,5	13,0
16,25	857.052	1,8	22,0	13,5
20,85	857.053	3,0	25,0	14,5



(N) SOEPKOM - roestvrijstaal, met vaste schotel
(E) SOUP BOWL - stainless steel, with saucer one-piece
(F) BOL À SOUPE - inox, avec soucoupe d'une piece
(D) SUPPENTASSE - CNS, mit Schüssel, aus einem Stück

EURO	No.	Ø cm	Lit.
3,45	861.050	12	0,35



(N) SOEPKOM - roestvrijstaal
(E) SOUP/FINGER BOWL - stainless steel
(F) BOL À SOUPE/RINCE-DOIGTS - inox
(D) SUPPENTASSE/FINGERSCHALE - CNS

EURO	No.	Ø cm	Lit.
3,60	857.071	13	0,35



(N) SOEPKOM "LEEUWENKOP" - porselein
(E) SOUP BOWL "LIONS HEAD" - porcelain
(F) BOL À SOUPE "TÊTES DE LION" - porcelaine
(D) SUPPENTASSE "LÖWENKOPF" - Porzellan

EURO	No.	Ø cm	Lit.
4,75	931.005	11	0,57







(N) KOP EN SCHOTEL - porselein
(E) CUP AND SAUCER - porcelain
(F) TASSE ET SOUSTASSE - porcelaine
(D) TASSE UND UNTERTASSE - Porzellan

No.	cl	Type	Ø cm	EURO
765.050	8	**espresso**		2,95
765.051		**schotel**/saucer soustasse/Untertasse	12	1,85

No.	cl	Type	Ø cm	EURO
765.052	17	**koffie**/coffee/café/Kaffee		N.M.L.
765.053		**schotel**/saucer soustasse/Untertasse	14	1,95

No.	cl	Type	Ø cm	EURO
765.054	25	**thee & cappuccino** tea & cappuccino thé & cappuccino Tee & Cappuccino		4,45
765.055		**schotel**/saucer soustasse/Untertasse	15	2,05

(N) MELKBEKER - porselein
(E) MUG - porcelain
(F) MOQUE - porcelaine
(D) MILCHBECHER - Porzellan

No.	cl	EURO
765.068	34	N.M.L.

(N) BORD - porselein
(E) PLATE - porcelain
(F) ASSIETTE - porcelaine
(D) TELLER - Porzellan

No.	Ø cm	EURO
765.030	17	3,70
765.031	21	3,80
765.032	26	3,95

DIEP/DEEP/PROFONDE/TIEF

No.	Ø cm	EURO
765.035	23	3,80



(N) COUSCOUSBORD - porselein
(E) COUSCOUS PLATE - porcelain
(F) ASSIETTE À COUSCOUS - porcelaine
(D) COUSCOUS-TELLER - Porzellan

EURO	No.	Ø cm
5,30	765.005	26





(N) SPAGHETTI/PASTABORD - porselein
(E) SPAGHETTI/PASTA PLATE - porcelain
(F) ASSIETTE À PASTA OU SPAGHETTI - porcelaine
(D) SPAGHETTI/PASTA TELLER - Porzellan

EURO	No.	Ø cm
5,95	765.010	27
6,25	765.011	30





(N) VOORGERECHT/DESSERTBORD - porselein
(E) STARTER/DESSERT PLATE - porcelain
(F) ASSIETTE DE ENTRÉE/DESSERT - porcelaine
(D) VORSPEISE/NACHGERICHT TELLER - Porzellan

EURO	No.	Ø cm	**binnen**/inner/interiérieur/innen cm
7,45	765.020	24	5,2(H)x12,5 Ø
9,25	765.021	28	6,0(H)x14,5 Ø





Ⓝ PIZZA/PANNENKOEKBORD - porselein
Ⓔ PIZZA/CAKE PLATE - porcelain
Ⓕ ASSIETTE À PIZZA OU CRÊPES - porcelaine
Ⓓ PIZZA/CREPE-TELLER - Porzellan

No.	Type	Ø cm	EURO
765.070	**Grey Stone**	31	6,40
765.071	**Green Stone**	31	6,40
765.072	**Sand Stone**	31	6,40



Ⓝ PIZZA/PANNENKOEKBORD - porselein
Ⓔ PIZZA/CAKE PLATE - porcelain
Ⓕ ASSIETTE À PIZZA OU CRÊPES - porcelaine
Ⓓ PIZZA/CREPE-TELLER - Porzellan

No.	Type	Ø cm	EURO
765.075	**Black Wood**	31	7,35
765.077	**Green Circle**	31	7,35



Ⓝ PIZZA/PANNENKOEKBORD - porselein
Ⓔ PIZZA/CAKE PLATE - porcelain
Ⓕ ASSIETTE À PIZZA OU CRÊPES - porcelaine
Ⓓ PIZZA/CREPE-TELLER - Porzellan

No.	Ø cm	EURO
765.001	31	4,95
765.002	33	6,35



A

B

C

Ⓝ PLACEMAT - polypropyleen
Ⓔ PLACEMAT - polypropylene
Ⓕ PLACEMAT - polypropylène
Ⓓ PLACEMAT - Polypropylen

No.	Type	cm	EURO
145.264	**A**	30x45	1,95
145.265	**B**	30x45	1,95
145.266	**C**	30x45	1,95

REVOL

(N) BORD - porselein
(E) PLATE - porcelain
(F) ASSIETTE - porcelaine
(D) TELLER - Porzellan

EURO	No.	Ø cm
6,75	735.001	17
8,20	735.002	19
8,85	735.003	21
11,55	735.004	26



DIEP/DEEP/PROFONDE/TIEF

EURO	No.	Ø cm
12,80	735.010	23

(N) PIZZA/PANNENKOEKENBORD - porselein
(E) PIZZA/CAKE PLATE - porcelain
(F) ASSIETTE À PIZZA OU CRÊPES - porcelaine
(D) PIZZA/CREPE-TELLER - Porzellan

EURO	No.	Ø cm
N.M.L.	735.045	31



(N) MELKBEKER - porselein
(E) MUG - porcelain
(F) MOQUE - porcelaine
(D) MILCHBECHER - Porzellan

EURO	No.	cl
7,70	735.028	33



(N) CLOCHE - roestvrijstaal
(E) CLOCHE - stainless steel
(F) CLOCHE - inox
(D) CLOCHE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
14,35	180.024	13,0	24
15,95	180.026	14,0	26



(N) AFDEKKAP/CLOCHE - roestvrijstaal
(E) COVER BASKET/CLOCHE - stainless steel
(F) COUVRE-PLAT/CLOCHE - inox
(D) ABDECKUNGSKORB/CLOCHE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
12,80	142.005	15,0	30
15,95	142.007	17,5	36



Ⓝ **Nieuwe reeks professionele en hoogwaardige melamineproducten. Zeer zware kwaliteit en hoge breukbestendigheid.**

Ⓔ New series of professional and high quality melamine products. Heavy quality and optimal breaking strength.

Ⓕ Nouvelle collection complète en mélamine. Qualité lourde et insensible à cassement.

Ⓓ Neue Serie professionelles Melamin-Geschirr in hochwertigen Qualität. Hochleistend und optimale Bruchfestigkeit.

Professional Melamineware





Ⓝ **SCHAALTJE - melamine**
Ⓔ DISH - melamine
Ⓕ COUPELLE - mélamine
Ⓓ SCHALE - Melamin

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	cm	EURO
145.050	4(H)x 9x9	N.M.L.
145.052	4(H)x18x9	N.M.L.
145.053	4(H)x27x9	N.M.L.



Ⓝ **SCHAALTJE - melamine**
Ⓔ DISH - melamine
Ⓕ COUPELLE - mélamine
Ⓓ SCHALE - Melamin

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	cm	EURO
145.060	5(H)x13x15	N.M.L.



Ⓝ **SCHAALTJE - melamine**
Ⓔ DISH - melamine
Ⓕ COUPELLE - mélamine
Ⓓ SCHALE - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	cm	EURO
145.270	3,5(H)x9x9	2,85

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	cm	EURO
145.271	3,5(H)x9x9	2,85

Professionall Melamineware

Ⓝ **Nieuwe reeks professionele en hoogwaardige melamineproducten. Zeer zware kwaliteit en hoge breukbestendigheid.**

Ⓔ New series of professional and high quality melamine products. Heavy quality and optimal breaking strength.

Ⓕ Nouvelle collection complète en mélamine. Qualité lourde et insensible à cassement.

Ⓓ Neue Serie professionelles Melamin-Geschirr in hochwertigen Qualität. Hochleistend und optimale Bruchfestigkeit.



Ⓝ SCHAALTJE - melamine
Ⓔ DISH - melamine
Ⓕ COUPELLE - mélamine
Ⓓ SCHALE - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Ø cm	H cm	ml
N.M.L.	072.120	11,5	5,5	200
N.M.L.	072.121	14,0	5,5	300



Ⓝ SCHAALTJE - melamine
Ⓔ DISH - melamine
Ⓕ COUPELLE - mélamine
Ⓓ SCHALE - Melamin

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Ø cm	H cm	ml
1,60	072.125	11,5	5,5	200
N.M.L.	072.126	14,0	5,5	300



Ⓝ KOM - melamine
Ⓔ BOWL - melamine
Ⓕ BOL - mélamine
Ⓓ SCHÜSSEL - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Ø cm	H cm	ml
3,40	060.010	10	4,5	150
4,15	060.011	12	5,5	250
4,90	060.012	14	6,5	500
10,20	060.013	20	9,0	1800



Ⓝ KOM - melamine
Ⓔ BOWL - melamine
Ⓕ BOL - mélamine
Ⓓ SCHÜSSEL - Melamin

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Ø cm	H cm	ml
3,40	060.110	10	4,5	150
4,15	060.111	12	5,5	250
4,90	060.112	14	6,5	500
10,20	060.113	20	9,0	1800



Professional Melamineware





Ⓝ **SCHAALTJE - melamine**
Ⓔ DISH - melamine
Ⓕ COUPELLE - mélamine
Ⓓ SCHALE - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	ml	EURO
145.280	7,5	4~6	75	2,20

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARTZ

No.	Ø cm	H cm	ml	EURO
145.281	7,5	4~6	75	2,20



Ⓝ **RAMEKIN - melamine**
Ⓔ RAMEKIN - melamine
Ⓕ RAMEQUIN - mélamine
Ⓓ RAMEKIN - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	ml	EURO
072.140	8,0	3,0	90	1,20
072.141	8,5	3,0	120	1,50



Ⓝ **RAMEKIN - melamine**
Ⓔ RAMEKIN - melamine
Ⓕ RAMEQUIN - mélamine
Ⓓ RAMEKIN - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	ml	EURO
072.150	6,0	4,0	45	1,05
072.151	7,0	4,0	75	1,20
072.152	8,0	4,5	90	1,40
072.153	8,5	5,0	135	1,65
072.154	9,5	5,0	180	2,00



Ⓝ **RAMEKIN - melamine**
Ⓔ RAMEKIN - melamine
Ⓕ RAMEQUIN - mélamine
Ⓓ RAMEKIN - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	ml	EURO
060.001	6,0	3,7	40	1,10
060.002	7,0	3,7	50	1,40
060.003	7,8	4,0	80	1,85
060.004	8,5	4,5	110	1,95
060.005	9,8	4,5	140	2,25



Ⓝ **SCHAALTJE - melamine**
Ⓔ DISH - melamine
Ⓕ COUPELLE - mélamine
Ⓓ SCHALE - Melamin

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	ml	EURO
060.008	6,0	2,5	20	1,90
060.009	7,5	3,5	50	2,45

(N) Serie koffie, thee, roomkannen en suikerpotten vervaardigd uit een zware hoogwaardige roestvrijstaal kwaliteit, hoogglans gepolijst

(E) Serie coffee and tea pots, creamers and sugarpots made out of a heavy, high quality stainless steel, high polished

(F) Serie cafetière, théière, pot à creme et sucrier sont fabriquée à un qualitée plus fort vénérable, poli brillant

(D) Serien Kaffee, Tee, Rahmkannen und Zuckerdozen hergestellt aus ein schwere hochwertigen CNS Qualität, Hochglanz poliert

18/10 RVS/INOX



(N) THEEPOT - roestvrijstaal, met deksel

(E) TEA POT - stainless steel, with lid

(F) THÉIÈRE - inox, avec couvercle

(D) TEEKANNE - CNS, mit deckel

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
12,95	635.002	0,35	9	10
16,55	635.003	0,50	11	11
20,95	635.004	1,00	13	14
24,40	635.005	1,75	16	16



(N) KOFFIEPOT - roestvrijstaal, met deksel

(E) COFFEE POT - stainless steel, with lid

(F) CAFETIÈRE - inox, avec couvercle

(D) KAFFEEKANNE - CNS, mit deckel

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
16,55	635.007	0,35	12	9
17,70	635.008	0,50	13	10
20,85	635.009	1,00	15	12
25,00	635.010	1,75	19	14



(N) SUIKERPOT - roestvrijstaal, met deksel

(E) SUGAR BOWL - stainless steel, with lid

(F) SUCRIER - inox, avec couvercle

(D) ZUCKERDOSE - CNS, mit deckel

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
8,30	635.012	0,35	8	9



(N) ROOMKAN - roestvrijstaal

(E) CREAM JUG - stainless steel

(F) POT À CRÊME - inox

(D) RAHM/MILCHKANNE - CNS

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
6,95	635.015	0,15	7	7
11,50	635.016	0,35	10	9
12,85	635.017	0,50	11	10



(N) ROOM/WATERKAN - roestvrijstaal

(E) CREAM/WATER JUG - stainless steel

(F) POT À CRÊME/EAU - inox

(D) RAHM/WASSERKANNE - CNS

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
N.M.L.	815.026	0,15	6	7
N.M.L.	815.027	0,23	5	9
N.M.L.	815.021	0,35	10	8
N.M.L.	815.022	0,60	11	9
N.M.L.	815.023	1,00	13	10



(N) THEEPOT - roestvrijstaal
(E) TEA POT - stainless steel
(F) THÉIÈRE - inox
(D) TEEKANNE - CNS

No.	Lit.	oz	H cm	Ø cm	EURO
861.001	0,35	12	8	8	5,35
861.002	0,50	16	10	8	5,75
861.003	0,60	20	10	10	7,55
861.004	1,00	32	12	11	9,65
861.005	1,50	48	14	13	13,15
861.106	2,00	70	16	15	15,60



(N) KOFFIEKAN - roestvrijstaal
(E) COFFEE POT - stainless steel
(F) CAFETIÈRE - inox
(D) KAFFEEKANNE - CNS

No.	Lit.	oz	H cm	Ø cm	EURO
861.006	0,35	12	9	7	5,35
861.007	0,50	16	12	7	5,75
861.008	0,60	20	13	9	7,55
861.009	1,00	32	14	10	9,65
861.010	1,50	48	15	12	13,15
861.011	2,00	70	19	13	15,15
861.012	3,00	100	21	14	17,35



(N) SUIKERPOT - roestvrijstaal
(E) SUGAR BOWL - stainless steel
(F) SUCRIER - inox
(D) ZUCKERDOSE - CNS

No.	Lit.	oz	H cm	Ø cm	EURO
861.013	0,2	7	8	8	3,95
861.014	0,3	10	8	9	4,55



(N) ROOMKAN - roestvrijstaal
(E) CREAM JUG - stainless steel
(F) POT À CRÊME - inox
(D) RAHM/MILCHKANNE - CNS

No.	Lit.	oz	H cm	Ø cm	EURO
861.016	0,085	3	5	5	1,95
861.017	0,140	5	6	6	2,35
861.018	0,200	7	7	6	N.M.L.
861.019	0,300	10	8	7	3,70
861.020	0,500	16	10	8	4,50
861.021	0,600	20	11	9	5,25
861.022	1,000	32	12	10	6,95
861.023	1,500	48	13	12	9,95
861.024	2,200	70	17	13	12,50
861.025	3,000	100	19	15	15,95

REVOL



(N) MELKKAN - porselein
(E) MILK JUG - porcelain
(F) POT À LAIT - porcelaine
(D) MILCHKANNE - Porzellan

No.	Lit.	H cm	Ø cm	EURO
735.321	0,15	8,5	7,5	14,65

Ⓝ KOFFIEKAN - met roestvrijstalen bodem, kunststof, met deksel
Ⓔ COFFEE DECANTER - with stainless steel bottom, plastic, with lid
Ⓕ CAFETIÈRE - avec fond inox, plastique, avec couvercle
Ⓓ KAFFEEKANNE - mit CNS-Boden, Kunststoff, mit Deckel

EURO	No.	Lit.	H cm
12,75	330.003	1,8	17



Ⓝ KOFFIEKAN - met kunststof greep, glas
Ⓔ COFFEE DECANTER - with plastic grip, glass
Ⓕ CAFETIÈRE - avec poignée en matière plastique, en verre
Ⓓ KAFFEEKANNE - mit Kunststoff-Griff, aus Glas

EURO	No.	Lit.	H cm
N.M.L.	320.905	1,8	18,5



18/10 RVS/INOX

Ⓝ ISOLEERKAN - dubbelwandig, roestvrijstaal
Ⓔ VACUUM JUG - double walled, stainless steel
Ⓕ POT ISOTHERMIQUE - double paroi, inox
Ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig, CNS

EURO	No.	Lit.	H cm
29,50	595.060	0,75	20
31,50	595.061	1,00	23
34,00	595.062	1,50	24



IKARA by Helios GERMAN QUALITY · SINCE 1909

Ⓝ ISOLEERKAN - dubbelwandig, roestvrijstaal
Ⓔ VACUUM JUG - double walled, stainless steel
Ⓕ POT ISOTHERMIQUE - double paroi, inox
Ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig, CNS

EURO	No.	Lit.	H cm
22,70	940.020	1,0	23
23,40	940.025	1,5	27,5



BLACKLINE



Ⓝ ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met drukknopsluiting

Ⓔ VACUUM JUG - double walled stainless steel, with push button

Ⓕ POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox, avec fermeture de poussoir

Ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS, mit Druckknopfverschluss

No.	Lit.	H cm	EURO
595.050	1,0	18	13,50
595.052	1,5	22	14,50

YELLOWLINE



Ⓝ ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met drukknopsluiting

Ⓔ VACUUM JUG - double walled stainless steel, with push button

Ⓕ POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox, avec fermeture de poussoir

Ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS, mit Druckknopfverschluss

No.	Lit.	H cm	EURO
595.055	1,0	18	13,50
595.057	1,5	22	14,50

BLACKLINE



Ⓝ ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met schroefdop en perfecte uitschenktuit

Ⓔ VACUUM JUG - double walled stainless steel, with screw cap and perfect serving spout

Ⓕ POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox, avec bouchon à pas de vis et verseur parfait

Ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS, mit Schraubenschluss und perfektem Ausgiesser

No.	Lit.	H cm	EURO
595.001	1,0	20	13,25
595.005	1,5	26	14,25
595.008	3,0	32	16,25

YELLOWLINE



Ⓝ ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met schroefdop en perfecte uitschenktuit

Ⓔ VACUUM JUG - double walled stainless steel, with screw cap and perfect serving spout

Ⓕ POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox, avec bouchon à pas de vis et verseur parfait

Ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS, mit Schraubenschluss und perfektem Ausgiesser

No.	Lit.	H cm	EURO
595.010	1,0	20	13,25
595.015	1,5	26	14,25

(N) ISOLEERKAN - mantel roestvrijstaal
(E) VACUUM JUG - jacket stainless steel
(F) POT ISOTHERMIQUE - gaine inox
(D) ISOLIERKANNE - Hülle CNS

EURO	No.	Lit.	H cm	Type
46,00	915.040	1,0	26	AHGB
48,00	915.041	1,3	30	AHGB
54,00	915.042	1,6	34	AHGB



(N) ISOLEERKAN - mantel roestvrijstaal
(E) VACUUM JUG - jacket stainless steel
(F) POT ISOTHERMIQUE - gaine inox
(D) ISOLIERKANNE - Hülle CNS

EURO	No.	Lit.	H cm	Type
56,00	915.014	1,9	31	BHS



(N) ISOLEERKAN - mantel roestvrijstaal, met unieke drukknopsluiting in het handvat
(E) VACUUM JUG - jacket stainless steel, with unique push button system in handle
(F) POT ISOTHERMIQUE - gaine inox, avec fermeture unique à poussoir dans poigné
(D) ISOLIERKANNE - Hülle CNS, mit speziellem Druckknopfverschluss im Griff

EURO	No.	Lit.	H cm	Type
52,00	915.030	1,0	27	AFFB
64,00	915.031	1,3	31	AFFB
69,00	915.032*	1,6	30	AFFB
74,00	915.033*	1,9	33	AFFB

* **draaibare voet**/swivel base/pied tournant/Drehfuss

(N) POMPKAN - mantel roestvrijstaal, met draaibare voet
(E) AIR POT - jacket stainless steel, with swivel base
(F) POT À POMPE - gaine inox, avec pied tournant
(D) PUMPKANNE - Hülle CNS, mit Drehfuss

EURO	No.	Lit.	H cm	Type
91,00	915.020	2,2	40	AAPE-22SB





(N) POMPKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met draaibare voet

(E) AIR POT - double walled stainless steel, with swivel base
(F) POT À POMPE - à double paroi inox, pied tournant
(D) PUMPKANNE - doppelwandig CNS, mit Drehfuss

No.	Lit.	H cm	EURO
595.020	2,2	35	21,50



(N) POMPKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met draaibare voet

(E) AIR POT - double walled stainless steel, with swivel base
(F) POT À POMPE - à double paroi inox, pied tournant
(D) PUMPKANNE - doppelwandig CNS, mit Drehfuss

No.	Lit.	H cm	EURO
595.025	2,5	32	23,50
595.030	4,0	40	25,75

ROTPUNKT



(N) ISOLEERKAN - kunststof buitenmantel, glazen binnenpot

(E) VACUUM JUG - plastic outer jacket, inner flask glass
(F) POT ISOTHERMIQUE - gaine plastique, intérieur verre
(D) ISOLIERKANNE - Kunststoff Hülle, innen Glas

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	Lit.	H cm	EURO
869.315	**blauw**/blue/bleu/blau	1,0	26	16,25
869.320	**wit**/white/blanc/weiss	1,0	26	16,25
869.325	**rood**/red/rouge/rot	1,0	26	16,25

IKARA by Aelios



(N) ISOLEERKAN - kunststof buitenmantel, glazen binnenpot

(E) VACUUM JUG - plastic outer jacket, inner flask glass
(F) POT ISOTHERMIQUE - gaine plastique, intérieur verre
(D) ISOLIERKANNE - Kunststoff Hülle, innen Glas

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	Lit.	H cm	EURO
940.050	**wit**/white/blanc/weiss	1,0	26	13,00
940.055	**zwart**/black/noir/schwarz	1,0	26	13,00

(N) SCHENKKAN - helder transparant, met deksel
(E) PITCHER - clear transparant, with lid
(F) BROC - clair transparante, avec couvercle
(D) KANNE - klar durchsichtig, mit Deckel

EURO	No.	Lit.	H cm
7,65	144.030	1,3	26



(N) SCHENKKAN - helder transparant, met schroefdeksel
(E) PITCHER - clear transparant, screw cap
(F) BROC - clair transparante, avec couvercle de hélice
(D) KANNE - klar durchsichtig, mit Schraub Deckel

EURO	No.	Lit.	H cm
4,95	144.036	1,0	24



(N) SCHENKKAN - met drie uitschenkmogelijkheden waardoor het mogelijk is om met ijsblokjes en/of vruchten uit te schenken of juist zonder
(E) PITCHER - three ways of pouring: with ice cubes and/or fruit or without
(F) BROC - Trois possibilités de verser: avec des glaçons et/ou des fruits ou sans
(D) KANNE - drei Ausschenkmöglichkeiten: Eiswürfel und/oder Früchte oder ohne

EURO	No.	Lit.	H cm
4,50	072.010	1,8	22



(N) SCHENKKAN - helder transparant, met deksel
(E) PITCHER - clear transparant, with cap
(F) BROC - clair transparante, avec couvercle
(D) KANNE - klar durchsichtig, mit Deckel

EURO	No.	Lit.	H cm
8,45	059.015	1,8	23



(N) SCHENKKAN - helder transparant
(E) PITCHER - clear transparant
(F) BROC - clair transparante
(D) KANNE - klar durchsichtig

EURO	No.	Lit.	H cm
N.M.L.	144.017	1,7	22















Ⓝ SCHENKKAN - glas, deksel met automatisch sluitingssysteem
Ⓔ PITCHER - glass, lid with auto close system
Ⓕ BROC - verre, couvercle avec système de fermeture automatique
Ⓓ KANNE - Glas, Deckel mit Auto-Close-System

No.	Lit.	H cm	EURO
220.065	1,0	29	N.M.L.

Ⓝ SCHENKKAN - met transparante deksel
Ⓔ PITCHER - with transparent lid
Ⓕ BROC - avec couvercle transparente
Ⓓ KANNE - mit durchsichtigem Deckel

No.	Lit.	H cm	EURO
144.040	2,0	26	N.M.L.

Ⓝ SCHENKKAN - stapelbaar
Ⓔ PITCHER - stackable
Ⓕ CRUCHE - empilable
Ⓓ KANNE - stapelbar

No.	Lit.	Ø cm	H cm	EURO
532.010	1,0	12,5	17,5	4,60
532.015	1,5	13,5	20	5,60

DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

No.	Ø cm	**voor**/for/pour/für	EURO
532.011	12,5	532.010	2,15
532.016	13,5	532.015	2,25

Ⓝ SCHENKKAN - transparant, deksel sluit tevens de tuit af, opent zich automatisch wanneer er wordt uitgeschonken
Ⓔ PITCHER - transparent, the lid covers the jug, even the spout
Ⓕ BROC - transparente, dotée d'un couvercle qui couvre le récipient y compris le bec verseur
Ⓓ KANNE - durchsichtig, Kannendeckel mit integriertem Ansatz zum Abdecken der Ausgussöffnung

No.	Lit.	H cm	EURO
144.025	2,0	27	11,50

Ⓝ SCHENKKAN - transparant, deksel sluit tevens de tuit af, opent zich automatisch wanneer er wordt uitgeschonken
Ⓔ PITCHER - transparent, the lid covers the jug, even the spout
Ⓕ BROC - transparente, dotée d'un couvercle qui couvre le récipient y compris le bec verseur
Ⓓ KANNE - durchsichtig, Kannendeckel mit integriertem Ansatz zum Abdecken der Ausgussöffnung

No.	Lit.	H cm	EURO
962.060	2,0	26	14,25

Ⓝ SCHENKKAN - met transparante deksel
Ⓔ PITCHER - with transparent lid
Ⓕ BROC - avec couvercle transparente
Ⓓ KANNE - mit durchsichtigem Deckel

No.	Lit.	H cm	EURO
059.018	1,5	20	8,95

Ⓝ WIJNKOELER - dubbelwandig, te gebruiken zonder ijsblokjes

Ⓔ WINE BUCKET - double walled, useable without ice cubes

Ⓕ SEAU À BOUTEILLE - á double paroi, utilisable sans glace

Ⓓ WEINKÜHLER - Doppelwandig, zum Gebrauch ohne Eiswürfel

EURO	No.	H cm	**binnen**/inner/interiérieur/innen Ø cm
10,50	130.060	23	9,5



Ⓝ WIJNKOELER - roestvrijstaal, dubbelwandig, te gebruiken zonder ijsblokjes

Ⓔ WINE BUCKET - stainless steel, double walled, useable without ice cubes

Ⓕ SEAU À BOUTEILLE - inox, á double paroi, utilisable sans glace

Ⓓ WEINKÜHLER - CNS, Doppelwandig, zum Gebrauch ohne Eiswürfel

EURO	No.	H cm	**binnen**/inner/interiérieur/innen Ø cm
12,50	966.030	19	10,5



Ⓝ WIJNKOELER - transparant

Ⓔ WINE BUCKET - transparant

Ⓕ SEAU À BOUTEILLE - transparant

Ⓓ WEINKÜHLER - transparant

EURO	No.	H cm	**binnen**/inner/interiérieur/innen Ø cm
N.M.L.	144.050	15	11,0
N.M.L.	144.051	21	14,0



Ⓝ WIJNKOELER - transparant, ovaal,

Ⓔ WINE BUCKET - transparant, oval

Ⓕ SEAU À BOUTEILLE - transparant, ovale

Ⓓ WEINKÜHLER - transparant, ovale

EURO	No.	H cm	**binnen**/inner/interiérieur/innen Ø cm
8,95	144.053	23	12,0



Ⓝ WIJNKOELER - transparant, ovaal

Ⓔ WINE BUCKET - transparant, oval

Ⓕ SEAU À BOUTEILLE - transparant, ovale

Ⓓ WEINKÜHLER - transparant, ovale

EURO	No.	H cm	**binnen**/inner/interiérieur/innen Ø cm
10,95	130.252	24	12,0





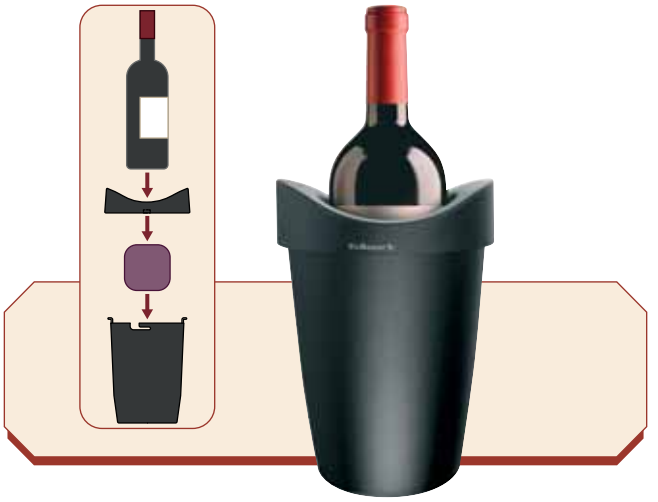
(N) WIJNKOELER - kunststof, transparant
(E) WINE BUCKET - plastic, transparent
(F) SEAU À BOUTEILLE - plastique, transparente
(D) WEINKÜHLER - Kunststoff, transparant

No.	cm	**flessen**/bottles bouteilles/Flaschen	EURO
130.255	20(H)x27x21	**2**	12,95
130.257	26(H)x35x26	**6**	23,95



(N) WIJNKOELER - kunststof, zwart
(E) WINE BUCKET - plastic, black
(F) SEAU À BOUTEILLE - plastique, noir
(D) WEINKÜHLER - Kunststoff, schwarz

No.	cm	**flessen**/bottles bouteilles/Flaschen	EURO
130.155	20(H)x27x21	**2**	12,75
130.157	26(H)x35x26	**6**	24,50



(N) WIJNKOELER - kunststof, met wijnkoelerzak
(E) WINE COOLER - plastic, with wine cooler bag
(F) REFROIDISSEUR À VIN - plastique, avec sac refroidisseur
(D) FLASCHEKÜHLER - Kunststoff, mit Kühlertasche

No.	H cm	**binnen**/inner/interiérieur/innen Ø cm	EURO
220.006	22	9,5	19,35



(N) WIJNKOELERZAK - met gelvulling voor perfecte isolatie en temperatuurbehoud
(E) WINE COOLER BAG - with gel filling for perfect isolation and temperature maintenance
(F) SAC REFROIDISSEUR À VIN - avec gel interne, parfait entretien d'isolation et de la température
(D) FLASCHEKÜHLER TASCHE - mit gel fulling fur perfekte isolierung und temperatur-wartung

No.	H cm	EURO
220.007	23	12,60

(N) WIJNKOELER-STANDAARD - roestvrijstaal
(E) STAND FOR WINE BUCKET - stainless steel
(F) PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox
(D) WEINKÜHLSTÄNDER - CNS

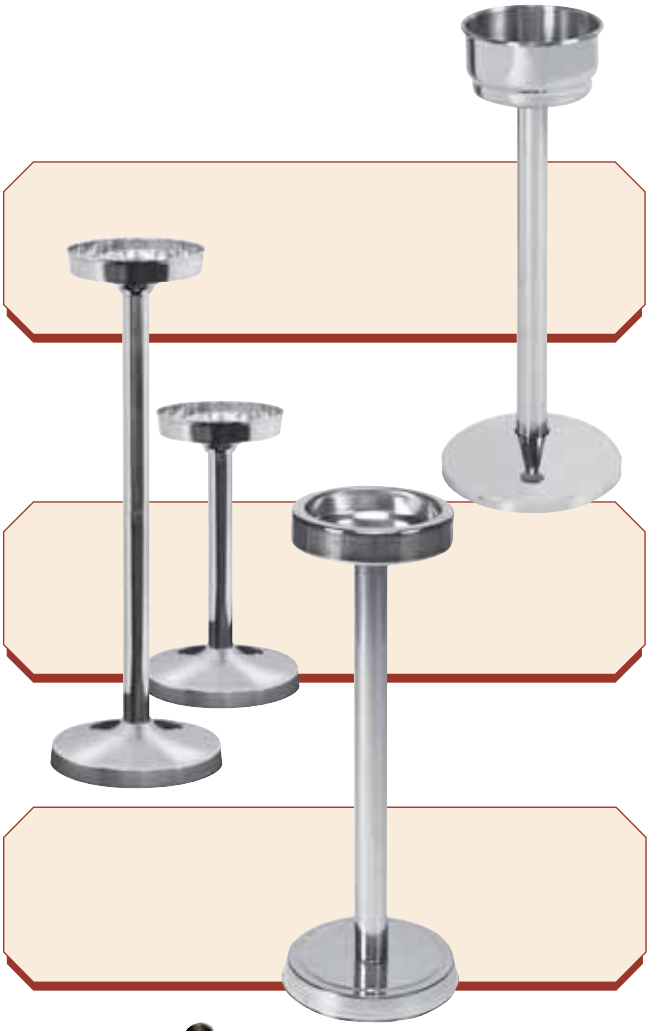
EURO	No.	H cm	**binnen**/inner/interiérieur/innen Ø cm
39,50	720.555	67,5	18

(N) WIJNKOELER-STANDAARD - roestvrijstaal, 1 model in twee hoogtes samen te stellen
(E) STAND FOR WINE BUCKET - stainless steel, 1 model usable in two heights
(F) PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox, 1 modèle utilisables dans deux hauteurs
(D) WEINKÜHLSTÄNDER - CNS, 1 Modell geeignet für zwei Höhen

EURO	No.	H cm	**binnen**/inner/interiérieur/innen Ø cm
33,00	085.100	44/73	18

(N) WIJNKOELER-STANDAARD - roestvrijstaal
(E) STAND FOR WINE BUCKET - stainless steel
(F) PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox
(D) WEINKÜHLSTÄNDER - CNS

EURO	No.	H cm	**binnen**/inner/interiérieur/innen Ø cm
56,00	051.500	70	16



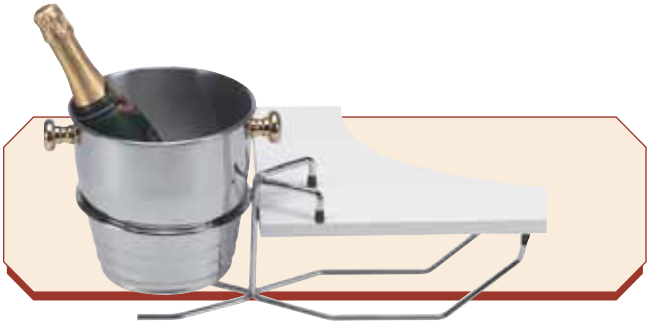
(N) WIJNKOELER-TAFELBEUGEL - roestvrijstaal
(E) WINE BUCKET TABLE TOP BRACKET - stainless steel
(F) PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox
(D) WEINKÜHLHALTER - CNS

EURO	No.	L cm	Ø cm
14,25	110.145	41	20



(N) WIJNKOELER-TAFELBEUGEL - roestvrijstaal
(E) WINE BUCKET TABLE TOP BRACKET - stainless steel
(F) PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox
(D) WEINKÜHLHALTER - CNS

EURO	No.	L cm	Ø cm
12,75	014.050	54	20



(N) WIJNKOELER-TAFELBEUGEL - roestvrijstaal
(E) WINE BUCKET TABLE TOP BRACKET - stainless steel
(F) PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox
(D) WEINKÜHLHALTER - CNS

EURO	No.	L cm	Ø cm
11,25	110.150	50	21



Ⓝ WIJNKOELER - roestvrijstaal
Ⓔ WINE BUCKET - stainless steel
Ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - inox
Ⓓ WEINKÜHLER - CNS

No.	H cm	Ø cm	EURO
115.058	21	22,5	13,35



Ⓝ WIJNKOELER - roestvrijstaal
Ⓔ WINE BUCKET - stainless steel
Ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - inox
Ⓓ WEINKÜHLER - CNS

No.	H cm	Ø cm	EURO
085.145	21	21	9,90



Ⓝ WIJNKOELER - roestvrijstaal, met ringoren
Ⓔ WINE BUCKET - stainless steel, with ring handles
Ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - inox, à anneaux
Ⓓ WEINKÜHLER - CNS, mit Ringgriffen

No.	H cm	Ø cm	EURO
085.140	21	20	11,75



Ⓝ WIJNKOELER - roestvrijstaal, met ringoren
Ⓔ WINE BUCKET - stainless steel, with ring handles
Ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - inox, à anneaux
Ⓓ WEINKÜHLER - CNS, mit Ringgriffen

No.	H cm	Ø cm	EURO
966.016	20	18	15,95



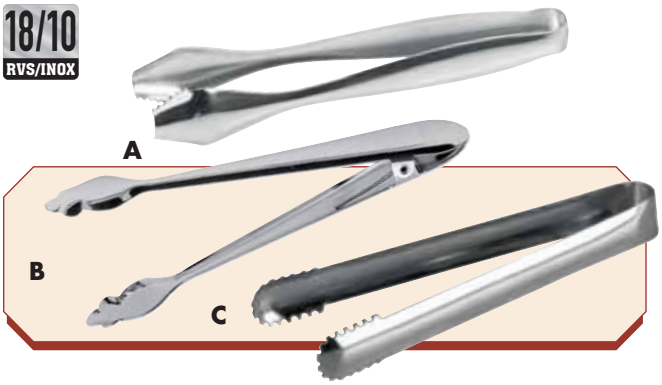
Ⓝ WIJNKOELER - roestvrijstaal, met ringoren en zwart lederen bies
Ⓔ WINE BUCKET - stainless steel, with ring handles and black leather mantle
Ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - inox, avec anneaux et surface cuir noir
Ⓓ WEINKÜHLER - CNS, mit Ringgriffen und Umhang im Schwarzen Leder

No.	H cm	Ø cm	EURO
115.060	21	22	N.M.L.

(N) IJSBLOKJESTANGETJE - roestvrijstaal
(E) ICE TONGS - stainless steel
(F) PINCE À GLACE - inox
(D) EISWÜRFELZANGE - CNS

EURO	No.	Type	L cm
5,85	893.094	**A**	18
1,95	744.015	**B**	19
2,10	085.042	**C**	18

18/10 RVS/INOX



(N) CHAMPAGNE BOWL - roestvrijstaal
(E) CHAMPAGNE BOWL - stainless steel
(F) SEAU À CHAMPAGNE - inox
(D) CHAMPAGNER SCHALE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
32,50	085.120	23	38



(N) CHAMPAGNE BOWL - roestvrijstaal
(E) CHAMPAGNE BOWL - stainless steel
(F) SEAU À CHAMPAGNE - inox
(D) CHAMPAGNER SCHALE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
N.M.L.	115.062	22	42



(N) CHAMPAGNE BOWL - roestvrijstaal, dubbelwandig
(E) CHAMPAGNE BOWL - stainless steel, double walled
(F) SEAU À CHAMPAGNE - inox, a double paroi
(D) CHAMPAGNER SCHALE - CNS, Doppelwandig

EURO	No.	H cm	Ø cm
N.M.L.	115.065	18	38



(N) IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal, dubbelwandig
(E) ICE CUBE PAIL - stainless steel, double walled
(F) SEAU À GLAÇONS - inox, a double paroi
(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS, Doppelwandig

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
N.M.L.	115.067	27	31	8





Ⓝ IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal, voor op tafel
Ⓔ ICE CUBE PAIL - stainless steel, for on the table
Ⓕ SEAU À GLAÇONS - inox, pour sur la table
Ⓓ EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS, für auf den Tisch

No.	Type	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
085.040	**A**	14	13	1,4	4,50
180.030	**B**	14	14,5	1,5	5,40



Ⓝ IJSBLOKJESEMMER - kunststof, inclusief ijsblokjestang
Ⓔ ICE CUBE PAIL - plastic, tongs included
Ⓕ SEAU À GLAÇONS - plastique, avec pince à glace
Ⓓ EISWÜRFELBEHÄLTER - Kunststoff, inklusive Eiswürfelzange

No.	Type	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
064.040	**A**	13	15	0,5	10,25
064.042	**B**	13	15	0,5	10,25



Ⓝ IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal, dubbelwandig, met zwart lederen bies
Ⓔ ICE CUBE PAIL - stainless steel, double walled, with black leather mantle
Ⓕ SEAU À GLAÇONS - inox, a double paroi, avec surface cuir noir
Ⓓ EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS, Doppelwandig, mit Umhang im Schwarzen Leder

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
115.070	16	16	2	N.M.L.



Ⓝ IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal, dubbelwandig
Ⓔ ICE CUBE PAIL - stainless steel, double walled
Ⓕ SEAU À GLAÇONS - inox, double paroi
Ⓓ EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS, vdoppelwandig

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
140.041	13	17	0,9	27,50
140.043	18	23	3,3	51,50

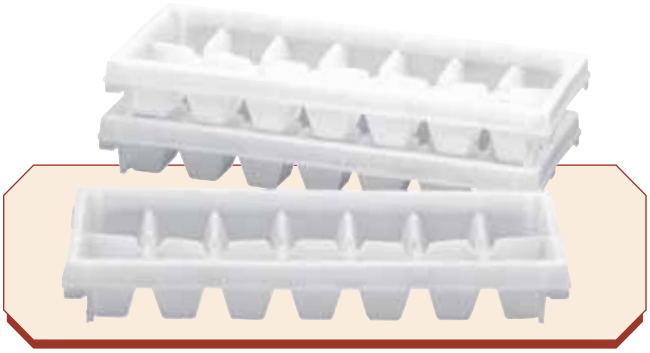


Ⓝ IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal, dubbelwandig, inclusief ijsblokjestang
Ⓔ ICE CUBE PAIL, stainless steel, double walled, ice tongs included
Ⓕ SEAU À GLAÇONS - inox, à double paroi, avec pince à glace
Ⓓ EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS, doppelwandig, inklusive Eiswürfelzange

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
062.001	13	18	1	39,00
062.002	16	22	2	49,00
062.003	17	19,5	3	57,00
062.004	20	27	5	71,50
062.005	**tang los**/tong only/pince seul/Zange einzeln			2,15

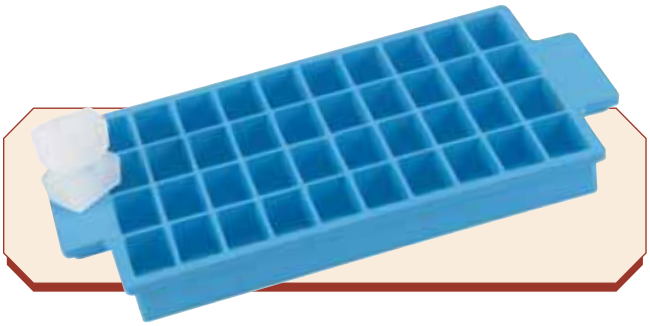
Ⓝ IJSBLOKJESBAK - kunststof, stapelbaar
Ⓔ ICE CUBE TRAY - plastic, stackable
Ⓕ BAC À GLAÇONS - plastique, empilable
Ⓓ EISWÜRFELBEHÄLTER - Kunststoff, stapelbar

EURO	No.		cm
3,25	850.021	**Set à 3**	4(H)x29x12



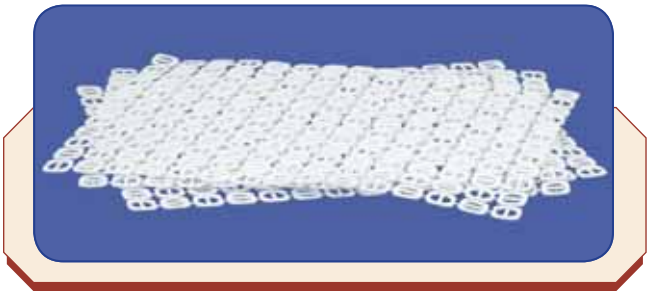
Ⓝ IJSBLOKJESBAK - rubber
Ⓔ ICE CUBE TRAY - rubber
Ⓕ BAC À GLAÇONS - caoutchouc
Ⓓ EISWÜRFELBEHÄLTER - Gummi

EURO	No.	cap. st.	cm
13,50	967.001	**40**	3(H)x35x19



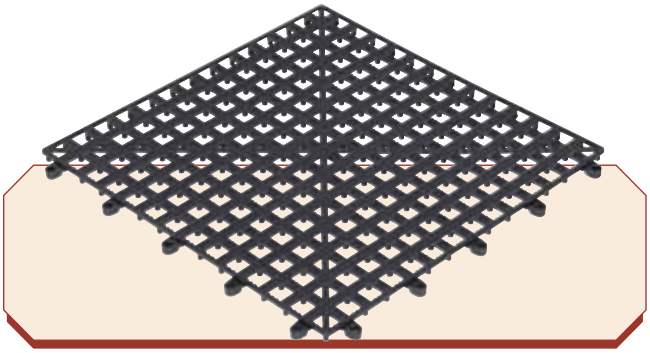
Ⓝ GLASAFDRUIPMAT - kunststof
Ⓔ GLASS DRIPPINGTRAY - plastic
Ⓕ ÉGOUTTOIR DE VERRE - plastique
Ⓓ GLASABTROPFROST - Kunststoff

EURO	No.		cm
3,35	600.903	**Set à 3**	37x30



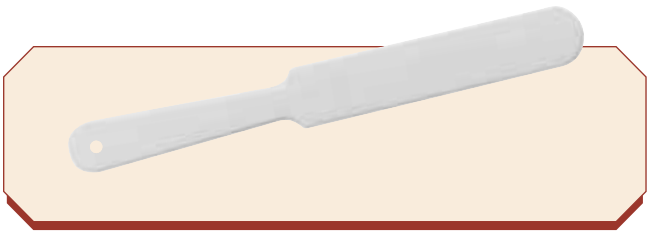
Ⓝ GLASAFDRUIPMAT - kunststof, koppelbaar via klikverbinding
Ⓔ GLASS DRIPPINGTRAY - plastic, expandable via click connection
Ⓕ ÉGOUTTOIR DE VERRE - plastique, expansible via connexion clic
Ⓓ GLASABTROPFROST - Kunststoff, erweiterbar durch Klick-verbindung

EURO	No.	cm
4,85	130.065	1,5(H)x33x33



Ⓝ BIERAFSTRIJKER - kunststof, wit
Ⓔ BEER SKIMMER - plastic, white
Ⓕ ÉCUMOIR À BIERE - plastique, blanc
Ⓓ BIERSCHAUMABSTREIFER - Kunststoff, weiss

EURO	No.	L cm
0,55	073.006	23





(N) GLAZENSPOELBORSTEL - nylon
(E) GLASS CLEANING BRUSH - nylon
(F) BROSSE À LAVER LES VERRES - nylon
(D) BIERGLASBÜRSTENSTÄNDER - Nylon

No.	H cm	Type	EURO
824.001	18,5	**standaard 3-delig**/with 3 brushes avex trois brosses/mit 3 Bürsten	7,30
824.002	24	**standaard 3-delig**/with 3 brushes avex trois brosses/mit 3 Bürsten	9,40
824.003	18,5	**fijnharig**/fine brushes brosses fin/Bürsten fein	8,95



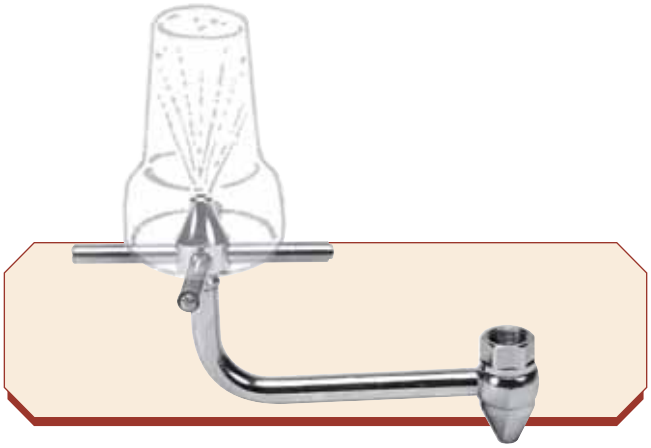
(N) GLAZENSPOELBORSTEL - nylon/aluminium
(E) GLASS CLEANING BRUSH - nylon/aluminium
(F) BROSSE À LAVER LES VERRES - nylon/aluminium
(D) BIERGLASBÜRSTENSTÄNDER - Nylon/Aluminium

No.	H cm	Ø cm	EURO
824.011	17	15	12,45



(N) GLAZENSPOELBORSTEL - roestvrijstaal, met aparte glazensproeier, aansluiting (3/4" of 3/8") op de waterleiding in de spoelbak
(E) GLASS CLEANING BRUSH - stainless steel, with separate spray-nozzle for rinsing beer glasses after use of detergents, to be connected (3/4" or 3/8") to a tap of rinsing basin
(F) BROSSE À LAVER LES VERRES - inox, avec rince-verres séparé, pour rince les verres à bière après l'emploi des détergents, attachement (3/4" of 3/8") au robinet du basin de rinçage
(D) BIERGLASBÜRSTENSTÄNDER - CNS, mit separatem Gläsernachspülgerät,zum Gebrauch nach der Anwendung von Reinigungsmitteln, zum Anschluss (3/4" of 3/8") an den Spülbeckenhahner

No.	cm	EURO
824.004	29(H)x38x18	179,00



(N) GLAZENSPROEIER - voor het naspoelen van glaswerk, aansluiting op de waterleiding in de spoelbak
(E) SPRAY-NOZZLE - for rinsing beer glasses after use of detergents, to be connected to tap of rinsing basin
(F) RINCE-VERRES - pour rincer les verres à bière après l'emploi des détergents, attachement au robinet du basin de rinçage
(D) GLÄSERNACHSPÜLGERÄT - zum Gebrauch nach der Anwendung von Reinigungsmitteln, zum Anschluss an den Spülbeckenhahner

No.	L cm	EURO
610.001	15	39,00

Ⓝ BARMAATJE - roestvrijstaal
Ⓔ JIGGER - stainless steel
Ⓕ MESURE À BOISSON - inox
Ⓓ ALKOHOLMASS - CNS

EURO	No.	cap.
6,75	887.075	35 / 50 cc.



Ⓝ BARMAATJE - roestvrijstaal
Ⓔ JIGGER - stainless steel
Ⓕ MESURE À BOISSON - inox
Ⓓ ALKOHOLMASS - CNS

EURO	No.	cap.
7,60	220.030	15 / 75 cc.



Ⓝ SHAKER - roestvrijstaal, met zwart lederen bies
Ⓔ SHAKER - stainless steel, with black leather mantle
Ⓕ SHAKER - inox, avec surface cuir noir
Ⓓ SHAKER - CNS, mit umhang in Schwarzen Leder

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
N.M.L.	115.072	24	9	0,75



Ⓝ SHAKER - roestvrijstaal
Ⓔ SHAKER - stainless steel
Ⓕ SHAKER - inox
Ⓓ SHAKER - CNS

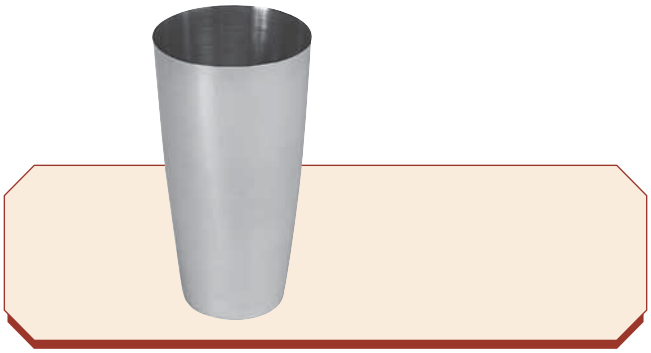
EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
5,40	857.027	22	8,5	0,50
7,30	857.026	25,5	9	0,80



Ⓝ SHAKER - roestvrijstaal
Ⓔ SHAKER - stainless steel
Ⓕ SHAKER - inox
Ⓓ SHAKER - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
5,75	815.030	17	6,5	0,35
6,95	815.031	21	8	0,50
7,25	815.032	24	9	0,70





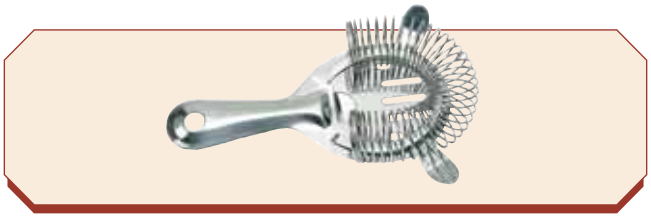
(N) MIX BEKER - roestvrijstaal
(E) COCKTAIL SHAKER - stainless steel
(F) GOBELET MIXER POUR COCKTAILS - inox
(D) MIXBECHER - CNS

No.	Lit.	H cm	oz	EURO
041.001	0,83	18	28	6,95



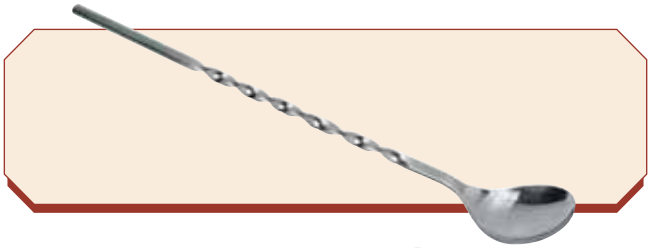
(N) MIX BEKER - glas, met opgedrukte recepten
(E) COCKTAIL SHAKER - glass, with printed recipes
(F) GOBELET MIXER POUR COCKTAILS - verre, avec recettes imprimés
(D) MIXBECHER - Glass, mit Rezepturaufdruck auf

No.	Lit.	H cm	oz	EURO
041.002	0,47	15	16	12,75



(N) COCKTAIL STRAINER - roestvrijstaal
(E) COCKTAIL STRAINER - stainless steel
(F) PASSOIRE À COCKTAIL - inox
(D) COCKTAILSIEB - CNS

No.	L tot. cm	EURO
041.010	14	3,95



(N) BAR LEPEL - roestvrijstaal
(E) BAR SPOON - stainless steel
(F) CUILLÈRE À MELANGE DE BAR - inox
(D) BAR LÖFFEL - CNS

No.	L tot. cm	EURO
041.015	25	3,60



(N) CITROENKNIJPER - roestvrijstaal
(E) LIME SQUEEZER - stainless steel
(F) PRESSE-CITRONS - inox
(D) ZITRONENPRESSE - CNS

No.	L tot. cm	EURO
041.011	16,5	12,95



THE ORIGINAL

(N) BARTENDER-SET - bevat bovenstaande artikelen
(E) BARTENDER SET - consists of the items above
(F) SET À BARMAN - comporte les articles ci-dessus
(D) BARMANNSET - enthält alle obige Artikel

No.	EURO
041.025	N.M.L.

Ⓝ TONIC STAMPERS - roestvrijstaal
Ⓔ LEMON STIRRERS - stainless steel
Ⓕ QUIRLERS À TONIC - inox
Ⓓ TONIC-QUIRLER - CNS

EURO	No.	L cm
N.M.L.	893.105	18



Ⓝ HANDCITRUSPERS - roestvrijstaal, met schenktuit
Ⓔ JUICER - stainless steel, with spout
Ⓕ PRESSE-AGRUMES À MAIN - inox, avec bec
Ⓓ HAND-SAFTPRESSE - CNS, mit Ausgiesser

EURO	No.	Ø cm
9,40	969.070	12,5



Ⓝ CITROENSCHIJFKNIJPER - roestvrijstaal
Ⓔ LEMON SLICE SQUEEZER - stainless steel
Ⓕ PRESSE-TRANCHE-CITRON - inox
Ⓓ ZITRONENSCHNITZPRESSE - CNS

EURO	No.	L cm
1,30	861.055	8,5



Ⓝ CITROEN/LIMOEN KNIJPER - aluminium
Ⓔ CITRUS/LIME JUICER - aluminium
Ⓕ PRESSE-AGRUMES - aluminium
Ⓓ ZITRUS-/LIMETTENPRESSE - Aluminium

EURO	No.	L cm
10,30	016.095	22



Ⓝ BAR GARNEERUNIT - bak is van zwart kunststof geschikt voor crushed ijs, de deksel helder kunststof en de compartimenten wit kunststof, deze zijn er in 2 maten, wordt compleet geleverd met 6 inzetbakjes 500 ml.
Ⓔ CONDIMENTS TRAY ON ICE - tray in black plastic suitable for crushed ice, lid clear plastic and the compartments in white plastic. There are 2 sizes of compartments, delivered with 6 inserts of 500 ml.
Ⓕ BOÎTE À EPICES À GLACE - Bac en plastique noir, couvercle en plastique clair et les compartiments en plastique blanc. Il ya 2 tailles de compartiments, livrée avec 6 compartments de 500 ml.
Ⓓ BAR-/BEILAGENBEHÄLTER - schwarz Kunststoff Behalter, Deckel aus durchsichtige Kunststoff und die Fächer aus weiß Kunststoff. Es gibt 2 Größen, Lieferung mit 6 Behälter 500 ml.

EURO	No.		cm
20,75	072.001		10(H)x50x16
0,80	072.002	**500 ml - inzet los**/insert container récipient seul/Behälter allein	
1,35	072.004	**1000 ml - inzet los**/insert container récipient seul/Behälter allein	





(N) BAR KEEP - doorzichtig polypropyleen, waardoor de inhoud van elke BAR KEEP duidelijk te onderscheiden is. De bijbehorende schenktuiten in 6 verschillende kleuren kunnen ook op drankflessen gebruikt worden. Gemakkelijk te reinigen en is afwasmachinebestendig

(E) BAR KEEP - clarified polypropylene. The uniquely shaped Bar Keep requires 33 percent less storage space. Each BAR KEEP comes with six color-coded spouts and tops and is stackable, easy to clean and dishwasher safe

(F) BAR KEEP - en polypropylène transparent. Avec chaque BAR KEEP viennent 6 bouchons-verseurs avec différents couleurs de code. Les BAR KEEPS sont empilables, se laissent nettoyer aisément et sont résistants au lave-vaiselle

(D) BAR KEEP - aus durchsichtigem Polypropylen. Mit jedem BAR KEEP werden 6 Ausgiesser in verschiedenen Codefarben mitgeliefert. BAR KEEPS sind stapelbar, lassen sich leicht reinigen und sind geschirrspülmaschinenbeständig

No.	Lit.	H cm	EURO
530.025	**1**	31	7,75
530.026	**2**	33	8,25



Measure Master

(N) WANDMAATSCHENKER - met beugel

(E) MEASURING LIQUOR POURER - with bracket

(F) DOSEUR POUR BOISSONS - avec support mural

(D) DOSIER-AUSGIESSER - mit Wandhalterung

MET BEUGEL/WITH BRACKET
AVEC SUPPORT/MIT HALTERUNG

No.	cc	EURO
534.011	**35**	N.M.L.
534.012	**50**	N.M.L.

ZONDER BEUGEL/WITHOUT BRACKET
SANS SUPPORT/OHNE HALTERUNG

No.	cc	EURO
534.016	**35**	9,95
534.017	**50**	9,95



Opal

MET BEUGEL/WITH BRACKET
AVEC SUPPORT/MIT HALTERUNG

No.	cc	EURO
534.135	**35**	N.M.L.
534.150	**50**	N.M.L.

ZONDER BEUGEL/WITHOUT BRACKET
SANS SUPPORT/OHNE HALTERUNG

No.	cc	EURO
534.136	**35**	7,25
534.151	**50**	7,25



(N) PLANK/WANDBEUGEL - los, voor alle wandmaatschenkers

(E) SHELF/WALL BRACKET - only, for all models

(F) SUPPORT PLATEAU/MURAL - seul, pour tous modèles

(D) REGAL/WANDHALTERUNG - allein, für alle Modelle

No.	cap. Lit.	EURO
534.100	**0,75 - 1**	N.M.L.

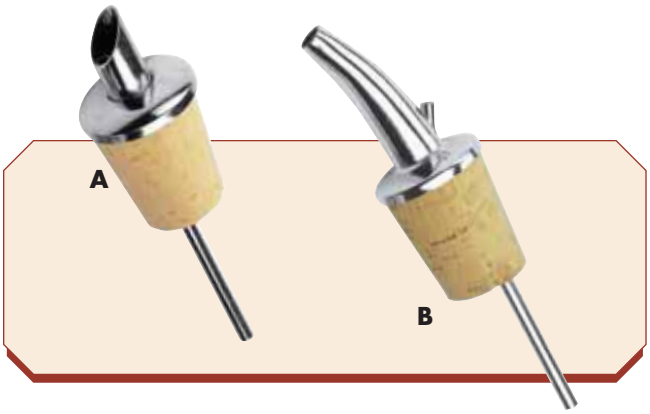
Ⓝ SCHENKTUIT - plastic, zakje met 12 stuks
Ⓔ POURER - plastic, sac with 12 pieces
Ⓕ VERSEUR - plastique, sac avec 12 pièces
Ⓓ AUSGIESSER - Kunststoff, Beutel mit 12 Stück

EURO	No.	**kleur**/color/colour/Farb
N.M.L.	824.101	**assorti**
N.M.L.	824.102	**chroom**/chrome/chromé/chrom



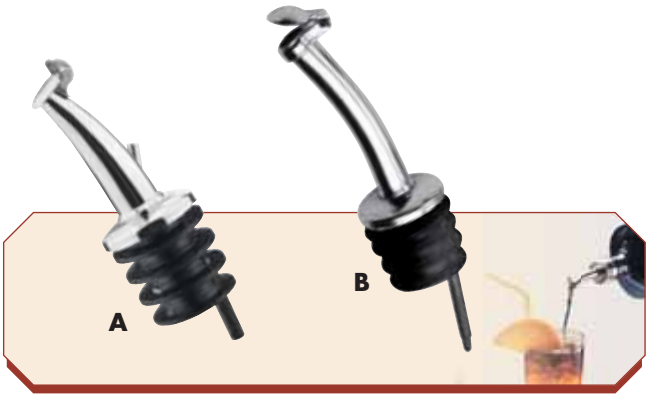
Ⓝ SCHENKKURK - roestvrijstaal
Ⓔ SPIRIT POURER - stainless steel
Ⓕ BOUCHON VERSEUR - inox
Ⓓ AUSGIESSER - CNS

EURO	No.	Type	
2,30	080.001	**A**	**los**/only/seul/einzeln
2,25	080.002	**B**	**los**/only/seul/einzeln
5,35	080.102	**B**	**blister à 2 stuks**/pcs



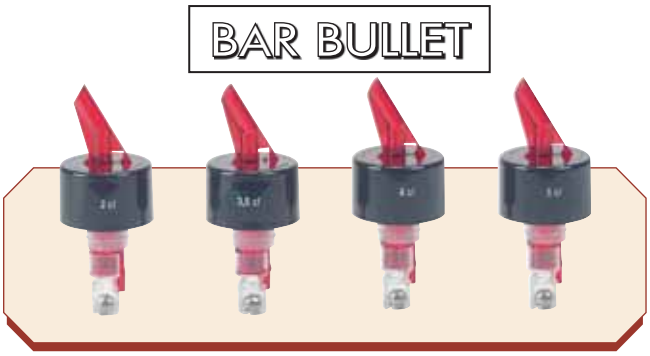
Ⓝ SCHENKKURK - roestvrijstaal
Ⓔ SPIRIT POURER - stainless steel
Ⓕ BOUCHON VERSEUR - inox
Ⓓ AUSGIESSER - CNS

EURO	No.	Type	
5,35	080.040	**A**	**kort**/short/court/kurz **blister à 2 stuks**/pcs
4,15	080.041	**B**	**lang**/long/longue/lang **blister à 2 stuks**/pcs



Ⓝ KOGELMAATSCHENKER
Ⓔ MEASURING LIQUOR POURER
Ⓕ DOSEUR POUR BOISSONS
Ⓓ DOSIER-AUSGIESSER

EURO	No.	cc.
3,95	967.020	**20**
3,95	967.035	**35**
3,95	967.040	**40**
3,95	967.050	**50**





Ⓝ SCHENKKURK MET FILTER, AFSLUITBAAR - set van 2, voor alle soorten flessen

Ⓔ POURER WITH FLITER AND STOPPER- set of 2, for all kinds of bottles

Ⓕ VERSEUR AVEC FILTRE ET BOUCHON - jeu de 2 pieces, tout les types de bouteille

Ⓓ AUSGISSEN MIT FILTEER UND STOPFEN - satz von 2, für alle Arten von Flaschen

No.	EURO
220.042	N.M.L.



Ⓝ DECANTEERSCHENKER - hoogwaardig metaal/kunststof met sluitkap, maakt zuiver en druppelvrij uitgieten mogelijk

Ⓔ DECANTING POURER - high quality metal/plastic, with closing cap, allows tidy and drip-free pouring

Ⓕ BEC VERSEUR DÉCANTEUR - en matière plastique/métal haut de gamme, permet de verser proprement et sans goutte

Ⓓ DEKANTIERAUSGIESSER - aus hochwertiger Metall/Kunststoff, mit Verschlusskappe, ermöglicht ein sauberes und tropfenfreies Ausgiessen

No.	EURO
220.044	N.M.L.



Ⓝ CHAMPAGNEFLESAFSLUITER - schenken zonder de afsluiter van de fles te nemen, kunststof zwart/verchroomd

Ⓔ CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER - pouring without removing the stopper, plastic black/chromed

Ⓕ BOUCHON DE CHAMPAGNE -verser sans enlever le bouchon, en plastique noir/chromé

Ⓓ CHAMPAGNEFLASCHENVERSCHLIESSER - giessen ohne den Stopfen zu entfernen, Kunststoff schwarz/verchromt

No.	EURO
080.020	6,60



Ⓝ CHAMPAGNEFLESAFSLUITER - roestvrijstaal

Ⓔ CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER - stainless steel

Ⓕ BOUCHON DE CHAMPAGNE - inox

Ⓓ CHAMPAGNEFLASCHENVERSCHLIESSER - CNS

No.		Type	EURO
941.001	"de luxe"	**A**	4,25
824.008	"budget"	**B**	2,05

Ⓝ KELNERSMES ETUI - leer, tbv. kelnermes
Ⓔ CORKSCREW SLEEVE - leather, for waiters cork screw
Ⓕ MANCHE TIRE-BOUCHON - cuir, pour sommelier
Ⓓ KELLNERMESSER STECKETUI - Leder, für kellnermesser

EURO	No.
12,40	220.026



Ⓝ KELNERSMES - verchroomd
Ⓔ WAITERS CORK SCREW - chrome plated
Ⓕ SOMMELIER - chromé
Ⓓ KELLNERMESSER - verchromt

EURO	No.	L cm
2,70	012.001	11



Ⓝ KELNERSMES - verchroomd, met flesopener
Ⓔ WAITERS CORK SCREW - chrome plated, with cap opener
Ⓕ SOMMELIER - chromé, avec decapsuleur
Ⓓ KELLNERMESSER - verchromt, mit Kapselheber

EURO	No.	L cm
3,10	120.015	14



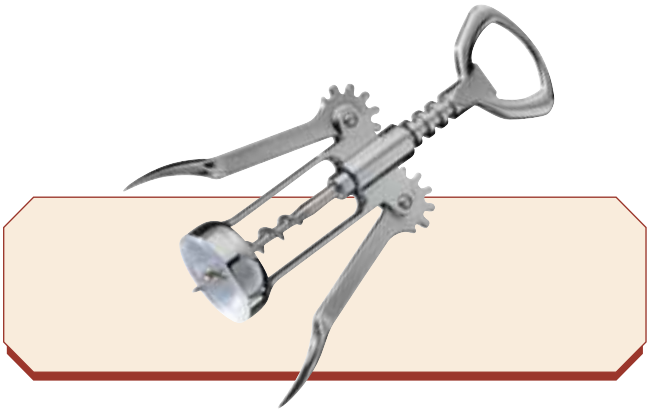
Ⓝ KELNERSMES - met flesopener
Ⓔ WAITERS CORK SCREW - with cap opener
Ⓕ SOMMELIER - avec decapsuleur
Ⓓ KELLNERMESSER - mit Kapselheber

EURO	No.	L cm
17,25	721.125	12



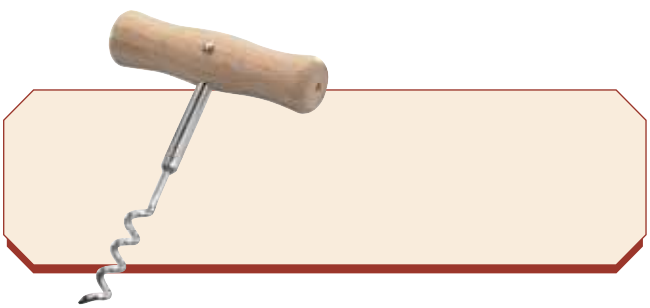
Ⓝ KURKENTREKKER - verchroomd, hefboom-model
Ⓔ CORK SCREW - chrome plated, lever type
Ⓕ TIRE-BOUCHON - chromé, type levier
Ⓓ HEBELKORKENZIEHER - verchromt

EURO	No.	L cm
8,65	057.010	17



Ⓝ KURKENTREKKER - houten greep
Ⓔ CORK SCREW - wood grip
Ⓕ TIRE-BOUCHON - poignée bois
Ⓓ KORKENZIEHER - Holzgriff

EURO	No.	**spiraal**/screw/spirale/Spirale L cm
2,40	015.007	10







Ⓝ KURKENTREKKER
Ⓔ CORK SCREW
Ⓕ TIRE-BOUCHON
Ⓓ KORKENZIEHER

No.	L cm	EURO
220.070	13	2,45

Ⓝ KURKENTREKKER - 12 stuks, toonbankdisplay
Ⓔ CORK SCREW- 12 pieces, counterdisplay
Ⓕ TIRE-BOUCHON - 12 pieces, présentoir de comptoir
Ⓓ KORKENZIEHER - 12 stücks, Thekendisplays

No.	cm	EURO
220.075	14(H)x16x13	28,50



Ⓝ WIJNSET - kelnersmes, stop, schenker, anti-druppelring
Ⓔ WINE SET - waiters cork screw, stopper, pourer, anti-drop ring
Ⓕ SERVICE A VIN - sommelier, bouchon, verseur, anneau anti-goutte
Ⓓ WEINSET - Kellnermesser, Stopper, Ausgießer, Anti-Drop-Ring

No.	L cm	EURO
220.078	24	8,50



Ⓝ KELNERSMES - voorzien van kartelmesje en spiraal met tefloncoating, gepatenteerd anti-slip greep en "tweetraps" hefsysteem
Ⓔ WAITERS CORK SCREW - with scalloped blade, cork screw with teflon, with pantented non-skid grip and two-traps crown cork
Ⓕ SOMMELIER - avec couteau lame crantée, manche antidérapant, modèle breveté, décapsuleur et tire-bouchon avec Teflon
Ⓓ KELLNERMESSER - mit Wellenschilffmesser, Partentiertem gleischutz Griffen, Kapselheber und Korkenzieher mit antihaft beschichtung



RIALTO

No.	L cm		EURO
120.200	12	**blister**	5,30
120.205	12	**los**/only/seul/einzeln	4,50

Ⓝ VACUÜMPOMP - 2 stoppers inclusief
Ⓔ VACUUM PUMP - 2 stoppers included
Ⓕ POMPE À VIDE - 2 bouchons inclus
Ⓓ VAKUUMPUMPE - 2 Stopper enthalten

EURO	No.	H cm	
5,00	220.055	12,5	
3,40	220.056	**2 stoppers los**/2 stoppers only 2 bouchons seul/2 Stoppers allein	



Ⓝ WIJN-BELUCHTER - hoogwaardig kunststof met filter en standaard, voegt zuurstof toe aan wijn waardoor de smaak wordt verrijkt
Ⓔ WINE AERATOR - high quality plastic with filter and base, adds oxygen to wine so it enrich the taste
Ⓕ L'AÉRATEUR À VIN - en matière plastique haut avec filtre et base, oxygène le vin, ce qui a pour effet d'en intensifier ses saveurs
Ⓓ WEINBELÜFTER - hochwertigem Kunststoff mit Filter und Stütze, fügt Sauerstoff dem Wein zu und verfeinert somit das Aroma

EURO	No.	cm
29,00	220.020	22,5(H)x8x8,5



Ⓝ DECANTEER TRECHTER - roestvrijstaal, inclusief filter
Ⓔ WINE DECANTER FUNNEL - stainless steel, fliter included
Ⓕ ENTONNOIR CARAFE DE VIN - inox, filtre inclu
Ⓓ WEIN-DEKANTER TRICHTER - CNS, inclusief Filter

EURO	No.	H cm	Ø cm
12,60	220.021	9	10



Ⓝ DECANTEER KARAF - kristal
Ⓔ WINE DECANTER - crystal
Ⓕ CARAFE À DECANTER - cristal
Ⓓ WEIN-DEKANTER - Kristall

EURO	No.	Lit.
24,00	220.022	1,5





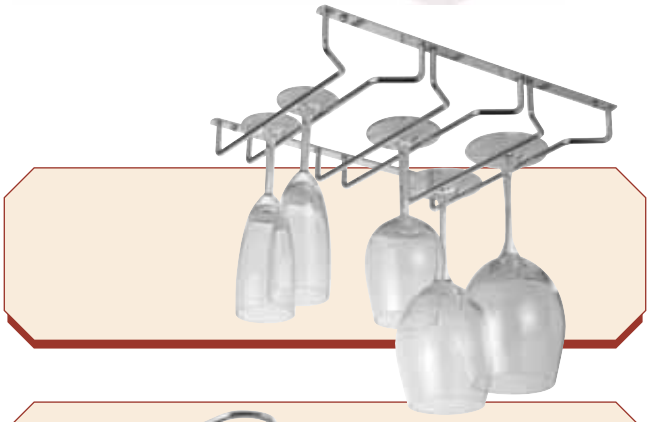
(N) GLASOPHANGREK - roestvrijstaal, plafond model

(E) WIRE GLASS RACK - stainless steel, ceiling modell

(F) RACK À VERRES - inox, suspension au plafond

(D) GLÄSERSCHIENE - CNS, Modell für die Decke

No.	L cm	EURO
705.448	46	6,95
705.468	68	8,25



(N) GLASOPHANGREK - roestvrijstaal, plafond model

(E) WIRE GLASS RACK - stainless steel, ceiling modell

(F) RACK À VERRES - inox, suspension au plafond

(D) GLÄSERSCHIENE - CNS, Modell für die Decke

No.	cm	EURO
220.035	5(H)x34x26	16,70



(N) GLASOPHANGREK - verchroomd

(E) WIRE GLASS RACK - chromed

(F) RACK À VERRES - chromé

(D) GLÄSERSCHIENE - chromiert

WAND+PLAFOND MODEL/WALL+CEILING MODELL
SUPPORT MURAL+PLAFOND/WAND+DECKEHALTERUNG

No.	cm	EURO
110.050	6(H)x45x32	26,50

PLAFOND+WAND MODEL/CEILING+WALL MODELL
SUPPORT PLAFOND+MURAL/DECKE+WANDHALTERUNG

No.	cm	EURO
110.055	6(H)x45x32	26,50



(N) ONTKURKAPPARAAT - verchroomd, met spiraal-beveiligingshuls, ontkurkt fles en voert kurk af in één enkele handeling

(E) CORK EXTRACTORS - chromium-plated, with safety guard, extracts and removes cork in one single action

(F) TIRE-BOUCHON DE COMPTOIR - chromé, avec vrille blindée, tire et décharge le bouchon simultanement, en une seule opération

(D) KORKENZIEHER - verchromt, mit Spirale-Schutz, entkorken und abführen des Korkes in einer Handlung



SIEGER CLOU

No.	L cm	EURO
018.005	28	89,00

VIN BOUQUET

No.	L cm	EURO
018.010	27	N.M.L.

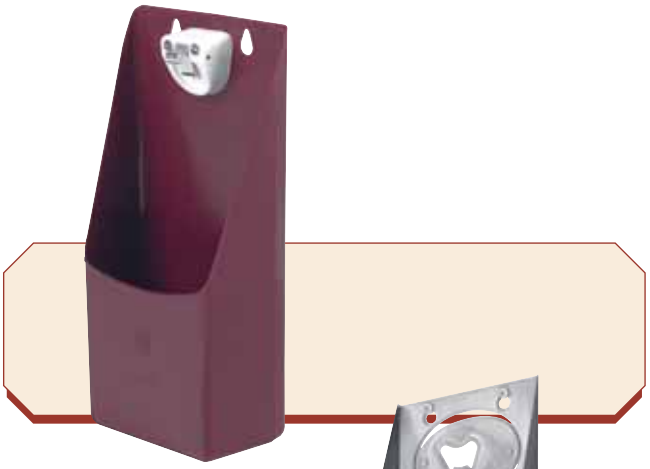
(N) FLESOPENER - kunststof, bordeaux, met opvangbak, wandmodel

(E) BOTTLE OPENER - plastic, burgundy, with crown cork catcher, with swivel claw opener, wall type

(F) DÉCAPSULEUR - plastique, bordeaux, avec receptacle pour capsules, modèle mural

(D) FLASCHENÖFFNER - Kunststoff, bordeaux, mit Auffangbehälter für Kapseln, Wandmodell

EURO	No.	H cm
10,35	159.010	29



(N) FLESOPENER - roestvrijstaal, met opvangbak, wandmodel

(E) BOTTLE OPENER - stainless steel, with crown cork catcher, with swivel claw opener, wall type

(F) DÉCAPSULEUR - inox, avec receptacle pour capsules, modèle mural

(D) FLASCHENÖFFNER - CNS, mit Auffangbehälter für Kapseln, Wandmodell

EURO	No.	H cm
24,90	208.055	30



(N) FLESOPENER - roestvrijstaal, wand-model, zware uitvoering

(E) BOTTLE OPENER - stainless steel, heavy type

(F) DÉCAPSULEUR - inox, model mural, type robuste

(D) FLASCHENÖFFNER - CNS, Wand-Model, schwere Ausführung

EURO	No.	L cm
1,75	881.011	9,5



(N) FLESOPENER MULTIFUNCTIE - kunststof, voor het openen van blikjes, potten, kroonkurken en draaidoppen

(E) MULTI-OPENER - plastic, opens cans, jars, crown caps and screw caps

(F) OUVREUR MULTI-USAGE - plastique, ouvre bouchons des bouteilles, décapsule, pots et les boites en métal

(D) KOMBIÖFFNER - Kunststoff, öffnend Schraubkappen, Kronkorken, Getränkedosen und Konservengläsern

EURO	No.	L cm
4,90	220.046	16,5



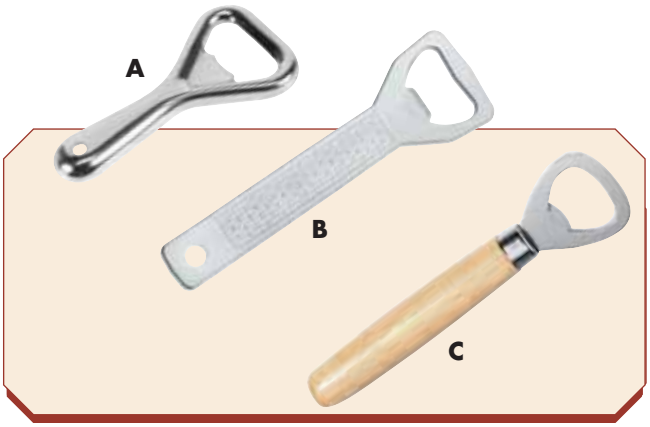
(N) FLESOPENER - staal

(E) BOTTLE OPENER - steel

(F) DÉCAPSULEUR - acier

(D) FLASCHENÖFFNER - Stahl

EURO	No.	Type	L cm
0,60	801.001	**A**	8
2,95	015.002	**B**	13
	houten greep/wooden grip/poignée en bois/hölzerner Griff		
1,45	015.005	**C**	14





Ⓝ RECEPTIEBEL - messing
Ⓔ COUNTERBELL - brass
Ⓕ SONNETTE DE RECEPTION - laiton
Ⓓ RECEPTIONSSCHELLE - Messing

No.	H cm	Ø cm	EURO
125.005	12	6	9,30



Ⓝ RECEPTIEBEL - messing
Ⓔ RECEPTION BELL - brass
Ⓕ SONNETTE DE RECEPTION - cuivre
Ⓓ RECEPTIONSSCHELLE - Küpfer

No.	H cm	Ø cm	EURO
125.010	6	9	5,25



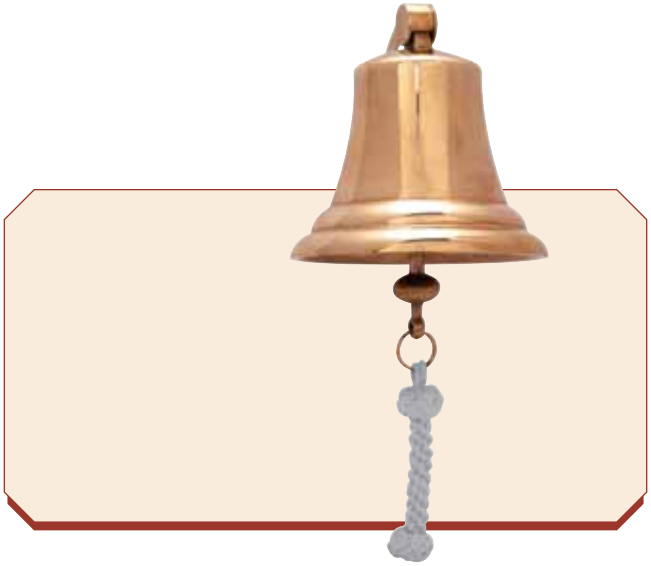
Ⓝ RECEPTIEBEL - verchroomd, met houten voet
Ⓔ RECEPTION BELL - chromed, with wooden base
Ⓕ SONNETTE DE RECEPTION - chromée, avec pied à bois
Ⓓ RECEPTIONSSCHELLE - verchromt, mit Fuss aus Holz

No.	H cm	Ø cm	EURO
080.010	6	9	22,95



Ⓝ RECEPTIEBEL - messing, met houten voet
Ⓔ RECEPTION BELL - brass, with wooden base
Ⓕ SONNETTE DE RECEPTION - laiton, avec pied à bois
Ⓓ RECEPTIONSSCHELLE - Messing, mit Fuss aus Holz

No.	H cm	Ø cm	EURO
105.001	11	11	48,50



Ⓝ SCHEEPSBEL - messing, inclusief muurbeugel
Ⓔ SHIPS BELL - brass, wallbracket included
Ⓕ CLOCHE MARITIME - laiton, avec support murale
Ⓓ KLINGEL - Messing, mit Wandhalterung

No.	Ø cm	EURO
105.010	10,0	63,00
105.015	17,5	139,00

Ⓕ VERRES EN POLYCARBONATE: incassable, donc idéal pour les événements (à l'intérieur et à l'extérieur), idéal pour toutes les circonstances où la sécurité est un must, ecologique et recyclable

Ⓓ POLYCARBONAT GLÄSER: bruchfest, also Ideal für Veranstaltungen (innen und außen), Für alle Bereiche in denen Sicherheit wichtig ist, Umweltfreundlich und recyclebar

roltex

Polycarbonaat

WIJN/WINE/VIN/WEIN

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm
4,50	230.001	14,9	18	6,4
4,75	230.002	16,8	25	7,6

CHAMPAGNE

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm
3,90	230.005	17,2	17	5,4

LONGDRINK

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm
3,10	230.010	14,8	22	5,3
4,50	230.011	14,9	30	6,0

WATERGLAS/WATERGLASS
VERRE À EAU/WASSERGLAS

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm
2,20	230.035*	10,2	25	7,0

* **stapelbaar**/stackable/empilable/stapelbar

Ⓝ **PLATE MATE CLIP - voor borden, vanaf 1000 stuks mogelijkheid voor reclame boodschap en/of logo**

Ⓔ PLATE MATE CLIP - for plates, from 1,000 pcs. possibility of publicity text and/or logo

Ⓕ PLATE MATE CLIP - pour assiettes, a partir de 1.000 pcs possibilité d'un texte publicitaire et/ou logo

Ⓓ PLATE MATE KLAMMER - für Teller, ab 1.000 Stück Werbetext und/oder Logo möglich

EURO	No.
N.M.L.	556.100

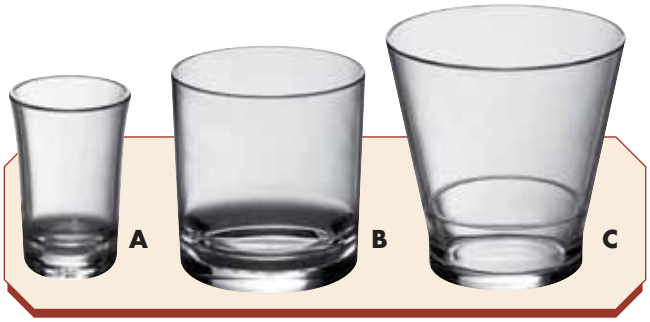




Ⓝ **POLYCARBONAAT GLAZEN: onbreekbaar en daardoor ideaal voor evenementen (binnen en buiten), uitermate geschikt wanneer glas vanwege de veiligheid verboden is, milieuvriendelijk en recyclebaar**

Ⓔ POLYCARBONATE GLASSES: unbreakable, so perfect for all kinds of events (in- and outside), perfect for all places where glass is prohibited, environmentally friendly and recyclable

roltex
Polycarbonaat



BORREL GLAS/SHOT GLASS
VERRE À LIQUEUR/SHOT-GLAS

No.	H cm	cl	Ø cm		EURO
230.013	6,3	3,0	3,8	**A**	1,20
230.014	7,9	25	7,4	**B**	3,70
230.015*	8,4	25	8,2	**C**	2,45

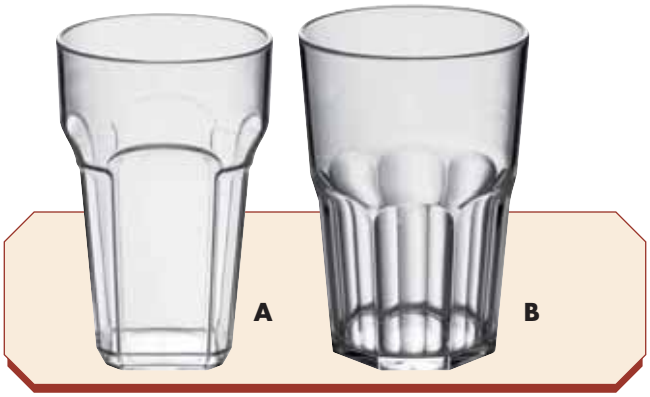
* **stapelbaar**/stackable/empilable/stapelbar



BIERGLAS/BEER GLASS/VERRE À BIÈRE/BIERGLAS

No.	H cm	cl	Ø cm		EURO
230.020	13,3	22	8,0	**A**	2,95
230.022*	11,8	25	7,0	**B**	1,45

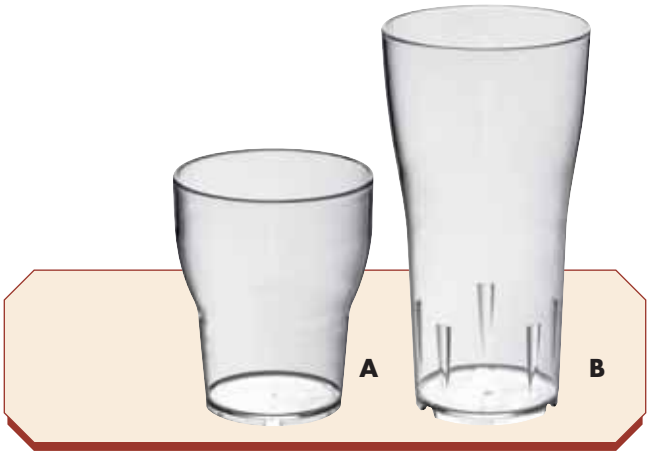
* **stapelbaar**/stackable/empilable/stapelbar



WATERGLAS/WATER GLASS
VERRE SOLUBLE/WASSERGLAS

No.	H cm	cl	Ø cm		EURO
230.025*	12,3	35	8,0	**A**	2,60
230.026*	12,2	43	8,5	**B**	3,95

* **stapelbaar**/stackable/empilable/stapelbar



UNIVERSEEL GLAS/UNIVERSAL GLASS
VERRE UNIVERSEL/UNIVERSAL GLAS

No.	H cm	cl	Ø cm		EURO
230.028*	9,0	20	7,3	**A**	1,60
230.029*	14,4	30	7,5	**B**	1,95

* **stapelbaar**/stackable/empilable/stapelbar

roltex®

(N) DIENBLAD - melamine laminaat, bevat geen hout, sigaret- en krasbestendig, droog stapelen

(E) SERVING TRAY - laminated melamine, does not contain wood, cigarette burns and scratch resistant, dry stacking

(F) PLATEAU - stratifié mélaminé, ne contient pas du bois, résiste au brûlures de cigarettes et aux rayures, sécher avant empiler

(D) SERVIERTABLETT - Schichtstoff Melamine-beschichtung, ohne Holz, unempfindlich gegen Zigarettenglut und kratzfest, trocken stapeln

EURO	No.	Type	cm
N.M.L.	518.008	Hotel	60,0x40,0
13,50	518.001	Euronorm	53,0x37,0
12,95	518.002	Gastronorm	53,0x32,5
11,75	518.003	Casino	43,0x33,0
11,95	518.004	Standard	47,0x36,0
7,70	518.005	Fast Food	37,5x26,5
4,75	518.006	Mini	27,0x18,0
11,95	518.007	Self	46,0x36,0



ANTI-SLIP/NON-SLIP SURFACE
SURFACE ANTIDERAPANTE/RUTSCHFEST

EURO	No.	Type	cm
N.M.L.	518.108	Hotel	60,0x40,0
18,25	518.102	Gastronorm	53,0x32,5
15,45	518.103	Casino	43,0x33,0
17,20	518.104	Standard	47,0x36,0
11,90	518.105	Fast Food	37,5x26,5

OVAAL/OVAL/OVALE/OVAL

EURO	No.	Type	cm
5,30	518.010	Dessertnorm	28,0x20,0



(N) DIENBLAD - geurloze zwarte antislip-laag, stevig, slagvast, hoge impact thermoplastiek

(E) SERVING TRAY - odourless black anti-slip layer, sturdy, high impact polypropylene

(F) PLATEAU - couche antidérapante transparente et inodore, matériau thermoplastique, solide plus antichoc

(D) SERVIERTABLETT - farblose, schwarze Antirutschbeschichtung, robustes, hoch schlagfestes Duroplast

HEAVY DUTY

EURO	No.	cm
21,00	518.814	35x26
25,00	518.815	42x30
31,00	518.816	49x34
46,00	518.817	63x39



ROND/ROUND/RONDE/RUND

EURO	No.	Ø cm
18,50	518.812	31
22,75	518.813	38



roltex®









andere kleuren leverbaar op aanvraag
other colors available on demand
autre couleurs disponible sur demande
andere Farben auf Anfrage

Ⓝ DIENBLADEN POLYESTER GLASVEZEL VERSTERKT zeer sterk, vorm- en schokvast en vaatwasmachinebestendig

Ⓔ SERVING TRAYS POLYESTER FIBRE GLASS REINFORCED - tough, shock-proof and dishwasher-safe

Ⓕ PLATEAUX EN POLYESTER ARMÉ FIBRE DE VERRE - indéformable, prévenant la casse ou l'abrasion et garantie lave-vaiselle professionnels

Ⓓ TABLETTS AUS GLASFASERPOLYESTER - stark, stossfest und geschirrspülmachinenbeständig

PARELWIT/PEARL WHITE/BLANC PERLE/PERLWEISS

No.	Type	cm	EURO
518.333	1/2 Gastronorm	26,5x32,5	14,50
518.332	1/1 Gastronorm	53,0x32,5	22,00

DESIGN GRIJS/SPECKLED GREY
GRIS MOUCHET/GRAU MELIERT

No.	Type	cm	EURO
518.133	1/2 Gastronorm	26,5x32,5	13,75
518.132	1/1 Gastronorm	53,0x32,5	21,50

MASSIEF GRIJS/SOLID GREY/SOLIDE GRIS/SOLIDE GRAU

No.	Type	cm	EURO
518.233	1/2 Gastronorm	26,5x32,5	12,40
518.232	1/1 Gastronorm	53,0x32,5	16,50

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Type	cm	EURO
518.433	1/2 Gastronorm	26,5x32,5	12,40
518.432	1/1 Gastronorm	53,0x32,5	16,50

DISHWASHER

roltex®

(N) DIENBLAD - polypropyleen
(E) SERVING TRAY - polypropylene
(F) PLATEAU - polypropylène
(D) SERVIERTABLETT - Polypropylen

34,5x26,5cm

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe
2,95	518.020	**bruin**/brown/brun/braun
2,95	518.021	**grijs**/gray/gris/grau
2,95	518.022	**rood**/red/rouge/rot
2,95	518.024	**blauw**/blue/bleu/blau
2,95	518.026	**zwart**/black/noir/schwarz



45,5x35,5cm

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe
5,95	518.151	**grijs**/gray/gris/grau
5,95	518.152	**rood**/red/rouge/rot
5,95	518.154	**blauw**/blue/bleu/blau
5,95	518.155	**zwart**/black/noir/schwarz



(N) DIENBLAD - ABS kunststof met grepen
(E) SERVING TRAY - ABS plastic with handles
(F) PLATEAU - ABS plastique avec poignes
(D) SERVIERTABLETT - ABS Kunststoff mit Griffen

43,5x30,5cm

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe
7,85	518.025	**ecru gespikkeld**/speckled/mouchet/meliert



CaterChef®

(N) DIENBLAD - kunststof met grepen
(E) SERVING TRAY - plastic with handles
(F) PLATEAU - plastique avec poignes
(D) SERVIERTABLETT - Kunststoff mit Griffen

42,0x30,0cm

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe
2,95	430.132	**rood**/red/rouge/rot
2,95	430.135	**zwart**/black/noir/schwarz





(N) DIENBLAD - polypropyleen
(E) SERVING TRAY - polypropylene
(F) PLATEAU - polypropylène
(D) SERVIERTABLETT - Polypropylen

35,0x27,0cm

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
430.151	**bruin**/brown/brun/braun	2,50
430.152	**rood**/red/rouge/rot	2,50
430.153	**geel**/yellow/jaune/gelb	2,50
430.154	**groen**/green/vert/grün	2,50
430.155	**zwart**/black/noir/schwarz	2,50



(N) DIENBLAD - polypropyleen
(E) SERVING TRAY - polypropylene
(F) PLATEAU - polypropylène
(D) SERVIERTABLETT - Polypropylen

45,5x35,5cm

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
430.161	**bruin**/brown/brun/braun	3,30
430.162	**rood**/red/rouge/rot	3,30
430.163	**geel**/yellow/jaune/gelb	3,30
430.164	**groen**/green/vert/grün	3,30
430.165	**zwart**/black/noir/schwarz	3,30



(N) DIENBLAD - polypropyleen
(E) SERVING TRAY - polypropylene
(F) PLATEAU - polypropylène
(D) SERVIERTABLETT - Polypropylen

52,0x32,5cm

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
430.171	**bruin**/brown/brun/braun	3,95
430.172	**rood**/red/rouge/rot	3,95
430.173	**geel**/yellow/jaune/gelb	3,95
430.174	**groen**/green/vert/grün	3,95
430.175	**zwart**/black/noir/schwarz	3,95

(N) BIERDIENBLAD - glasfiber, anti-slip, ook wanneer het blad nat is

(E) BEER SERVING TRAY - fiberglass, non-slip, even when the tray is wet

(F) PLATEAU POUR VERRES À BIÈRE - fibre de verre, anti-dérapant, aussi quand le plateau est mouillé

(D) BIERGLASTRÄGER - Glasfaser, rutschfest, auch wenn das Tablett nass ist

EURO	No.	Ø cm
3,75	430.028	28
4,35	430.036	36
5,50	430.040	40
7,95	430.045	45



(N) BIERDIENBLAD - polypropyleen, anti-slip, ook wanneer het blad nat is

(E) BEER SERVING TRAY - polypropylen, non-slip, even when the tray is wet

(F) PLATEAU POUR VERRES À BIÈRE - polypropylène, anti-dérapant, aussi quand le plateau est mouillé

(D) BIERGLASTRÄGER - Polypropylen, rutschfest, auch wenn das Tablett nass ist

EURO	No.	Ø cm
18,75	530.136	36
30,50	530.140	40



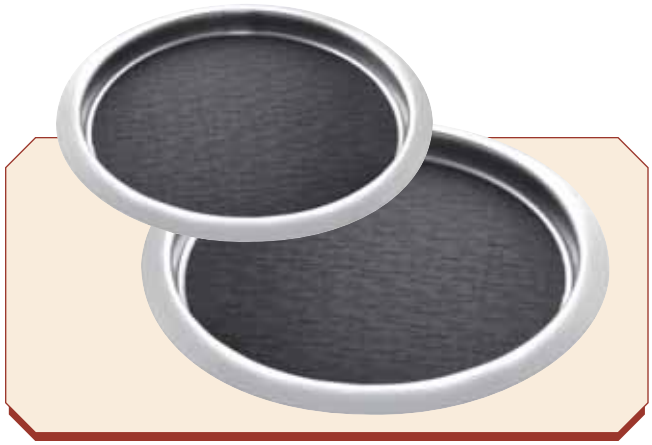
(N) BIERDIENBLAD - roestvrijstaal, voorzien van siliconen anti-slip mat

(E) BEER SERVING TRAY - stainless steel, with silicon non-slip matt

(F) PLATEAU POUR VERRES À BIÈRE - inox, avec tapis de silicone antidérapant

(D) BIERGLASTRÄGER - CNS, mit Silikon Anti-Rutsch-Matte

EURO	No.	Ø cm
19,90	115.036	36
22,85	115.040	40



INLEGMAT/INLAY/TAPIS/MATTE

EURO	No.	Ø cm
5,70	115.037	36
5,95	115.044	40

(N) DIENBLAD - glasvezel versterkt, schokvast, vaatwasmachinebestendig, wit gespikkelt

(E) SERVING TRAY - fibre glass reinforced, shock-proof, dishwasher-safe, white speckled dessin

(F) PLATEAU/PLATEAU À SERVIR - armée fibre de verre, anti choc, lavables au lave-vaisselle, blanc moucheté

(D) SERVIERTABLETT - Glasfiber-verstärkt, stark stossfest, geschirrspülmachinenbeständig, Weiss getupften

1/1 GASTRONORM 53,0x32,5cm

EURO	No.
9,50	430.110



CaterChef®



(N) DIENBLAD - geurloze zwarte antislip-laag, stevig, slagvast, hoge impact thermoplastiek

(E) SERVING TRAY - odourless black anti-slip layer, sturdy, high impact polypropylene

(F) PLATEAU - couche antidérapante transparente et inodore, matériau thermoplastique, solide plus antichoc

(D) SERVIERTABLETT - farblose, schwarze Antirutschbeschichtung, robustes, hoch schlagfestes Duroplast

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	H cm	Ø	EURO
430.330	2,3	30,0	4,95
430.336	2,3	36,5	5,50
430.340	2,3	41,0	6,70

ROOD/RED/ROUGE/ROT

No.	H cm	Ø	EURO
430.430	2,3	30,0	4,95
430.436	2,3	36,5	5,50
430.440	2,3	41,0	6,70

HOUT-LOOK/WOOD-LOOK/IMITE LE BOIS/HOLZ-OPTIEK

No.	H cm	Ø	EURO
430.530	2,3	30,0	5,50
430.536	2,3	36,5	6,10
430.540	2,3	41,0	7,50



(N) DIENBLAD - geurloze zwarte antislip-laag, stevig, slagvast, hoge impact thermoplastiek

(E) SERVING TRAY - odourless black anti-slip layer, sturdy, high impact polypropylene

(F) PLATEAU - couche antidérapante transparente et inodore, matériau thermoplastique, solide plus antichoc

(D) SERVIERTABLETT - farblose, schwarze Antirutschbeschichtung, robustes, hoch schlagfestes Duroplast

No.	cm	EURO
430.360	2,0(H)x41,5x30,5	5,35

Ⓝ SATESCHAAL - roestvrijstaal
Ⓔ SATEH DISH - stainless steel
Ⓕ PLAT À SATEH - inox
Ⓓ SCHASCHLIK-/SATEHPLATTE - CNS

EURO	No.	cm
N.M.L.	861.075	21x11



Ⓝ SCHOTEL - verchroomd
Ⓔ TRAY - chrome plated
Ⓕ PLAT - chromée
Ⓓ PLATTE - verchromt

RECHTHOEKIG/RECTANGULAR
RECTANGULAIRE/RECHTECKIG

EURO	No.	cm
4,75	130.220	32,5x35,4
4,95	130.222	41x31



ROND/ROUND/RONDE/RUND

EURO	No.	Ø cm
4,95	130.225	35



Ⓝ SERVEERSCHOTEL - roestvrijstaal
Ⓔ SERVING DISH - stainless steel
Ⓕ PLAT À SERVIR - inox
Ⓓ SERVIERPLATTE - CNS

EURO	No.	Ø cm
12,65	180.020	40



Ⓝ VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal
Ⓔ DISPLAY TRAY - stainless steel
Ⓕ PLAT D'ETALAGE - inox
Ⓓ AUSLAGEPLATTE - CNS

EURO	No.	cm
4,75	085.150	1(H)x22,5x18



Ⓝ VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal
Ⓔ DISPLAY TRAY - stainless steel
Ⓕ PLAT D'ETALAGE - inox
Ⓓ AUSLAGEPLATTE - CNS

EURO	No.	cm
6,75	812.001	1(H)x30,0x21





(N) SCHOTEL - roestvrijstaal, ovaal, met kraalrand
(E) DISH - stainless steel, oval, bead type rim
(F) PLAT - inox, ovale, bord rond
(D) PLATTE - CNS, oval, gebördelter Rand

No.	cm	EURO
085.520	20x14	2,30
085.525	25x18	3,60
085.530	30x21	5,60
085.535	35x24	6,45
085.540	40x28	7,80
085.545	45x31	8,90
085.550	50x35	12,50
085.555	55x38	15,75
085.560	60x42	18,75



(N) SCHOTEL - roestvrijstaal, ovaal, met kraalrand
(E) DISH - stainless steel, oval, bead type rim
(F) PLAT - inox, ovale, bord rond
(D) PLATTE - CNS, oval, gebördelter Rand

No.	cm	EURO
861.220	20x14	2,70
861.225	25x18	3,80
861.230	30x22	5,10
861.235	35x22	5,90
861.240	40x26	9,95
861.245	45x29	10,75
861.250	50x35	12,50
861.255	56x38	14,50
861.261	61x42	18,25



(N) VISSCHOTEL - roestvrijstaal, ovaal
(E) FISH DISH - stainless steel, oval
(F) PLAT À POISSON - inox, ovale
(D) FISCHPLATTE - CNS, oval

No.	cm	EURO
930.121	80x31	34,50



(N) VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal
(E) DISPLAY TRAY - stainless steel
(F) PLAT D'ETALAGE - inox
(D) AUSLAGEPLATTE - CNS

No.	cm	EURO
840.000	1,5(H)x29x21	12,80
840.001	1,5(H)x40x30	19,75
840.003	1,5(H)x58x21	27,00
840.005	1,5(H)x73x21	35,00
840.007	1,5(H)x73x25	41,00
840.009	1,5(H)x83x27	48,00

(N) GASTRONORM SERVEERPLATEAUS
(E) GASTRONORM SERVING TRAYS
(F) GASTRONORM PLATEAU DE SERVICE
(D) GASTRONORM SERVIERTABLETTS

(N) SERVEERPLATEAU - verchroomd
(E) SERVING TRAY - chrome plated
(F) PLATEAU À SERVIR - chromée
(D) SERVIERTABLETT - verchromt

EURO	No.	cm	
7,85	130.200	53x32,5	**(1/1 GN)**



(N) SERVEERPLATEAU - verchroomd
(E) SERVING TRAY - chrome plated
(F) PLATEAU À SERVIR - chromée
(D) SERVIERTABLETT - verchromt

EURO	No.	cm	
7,85	130.205	53x32,5	**(1/1 GN)**



(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal
(E) SERVING TRAY - stainless steel
(F) PLATEAU À SERVIR - inox
(D) SERVIERTABLETT - CNS

EURO	No.	cm	
11,30	130.330	53x32,5	**(1/1 GN)**



(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal
(E) SERVING TRAY - stainless steel
(F) PLATEAU À SERVIR - inox
(D) SERVIERTABLETT - CNS

EURO	No.	cm	
16,85	130.210	53x32,5	**(1/1 GN)**



(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal
(E) SERVING TRAY - stainless steel
(F) PLATEAU À SERVIR - inox
(D) SERVIERTABLETT - CNS

EURO	No.	cm	
N.M.L.	130.325	53x32,5	**(1/1 GN)**





Ⓝ SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal
Ⓔ SERVING TRAY - stainless steel
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox
Ⓓ SERVIERTABLETT - CNS

No.	cm		EURO
130.300	53,0x32,5	**(1/1 GN)**	N.M.L.
130.301	32,5x26,5	**(1/2 GN)**	N.M.L.

Ⓝ SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal
Ⓔ SERVING TRAY - stainless steel
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox
Ⓓ SERVIERTABLETT - CNS

No.	cm		EURO
953.353	53x32,5	**(1/1 GN)**	14,70



Ⓝ SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal
Ⓔ SERVING TRAY - stainless steel
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox
Ⓓ SERVIERTABLETT - CNS

No.	cm		EURO
130.340	32,5x26,5	**(1/2 GN)**	N.M.L.
130.342	53,0x32,5	**(1/1 GN)**	N.M.L.





Ⓝ SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal
Ⓔ SERVING TRAY - stainless steel
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox
Ⓓ SERVIERTABLETT - CNS

No.	cm		EURO
130.350	53x32,5	**(1/1 GN)**	46,00

Ⓝ SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken

Ⓔ SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the tray's stackable

Ⓕ PLATEAU À SERVIR CATERING - inox, avec poignée, empilables par les poignée

Ⓓ SERVIERTABLETT CATERING - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

EURO	No.	cm	
39,00	130.305	53x32,5	**(1/1 GN)**



Ⓝ SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken

Ⓔ SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the tray's stackable

Ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox, avec poignée, empilables par les poignée

Ⓓ SERVIERTABLETT - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

EURO	No.	cm	
48,50	130.310	53x32,5	**(1/1 GN)**



Ⓝ SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken

Ⓔ SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the tray's stackable

Ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox, avec poignée, empilables par les poignée

Ⓓ SERVIERTABLETT - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

EURO	No.	cm	
89,00	145.250	62x42	
44,50	145.215	54x34,5	**rolltop deksel**/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben





Ⓝ SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken

Ⓔ SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the tray's stackable

Ⓕ PLATEAU À SERVIR - inox, avec poignée, empilables par les poignée

Ⓓ SERVIERTABLETT - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

EURO	No.	Ø cm	
89,00	145.251	50	
26,50	145.240	40,5	**rolltop deksel**/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben

















Ⓝ **SERVEERPLATEAU - polycarbonaat, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**

Ⓔ SERVING TRAY - polycarbonate, with handles, which makes the tray's stackable

Ⓕ PLATEAU À SERVIR - polycarbonate, avec poignée, empilables par les poignée

Ⓓ SERVIERTABLETT - Polykarbonat, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

ROND/ROUND/RONDE/RUND

No.	Ø cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
145.221	50	**zwart**/black/noir/schwarz	48,00
145.220	50	**transparant**/transparent transparent/transparent	48,00
145.240	40,5	**rolltop deksel**/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben	26,50

Ⓝ **SERVEERPLATEAU - polycarbonaat, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**

Ⓔ SERVING TRAY - polycarbonate, with handles, which makes the tray's stackable

Ⓕ PLATEAU À SERVIR - polycarbonate, avec poignée, empilables par les poignée

Ⓓ SERVIERTABLETT - Polykarbonat, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

1/1 GASTRONORM

No.	cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
145.201	53x32,5	**zwart**/black/noir/schwarz	43,00
145.200	53x32,5	**transparant**/transparent transparent/transparent	43,00
145.210	42x27,0	**rolltop deksel**/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben	26,50

Ⓝ SERVEERSCHOTEL - melamine
Ⓔ SERVING DISH - melamin
Ⓕ PLAT À SERVIR - melamine
Ⓓ SERVIERPLATTE - Melamin

ROND/ROUND/RONDE/RUND

EURO	No.	Ø cm	H cm	**kleur**/color/couleur/Farbe
25,50	145.230	43	6	**wit**/white/blanc/weiss
25,50	145.231	43	6	**zwart**/black/noir/schwarz
26,50	145.240	40,5		**rolltop deksel**/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben



Ⓝ SERVEERPLATEAU - melamine, leisteen look, inclusief polycarbonaat rolltop deksel
Ⓔ SERVING TRAY - melamin, slate look, with polycarbonate rolltop cover
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - melamine, imite l'ardoise, avec couvercle roulant polycarbonate
Ⓓ SERVIERTABLETT - Melamin, Schiefer-Optiek, mit Polykarbonat rolltop Haube

1/1 GASTRONORM

EURO	No.	cm	H cm	
78,00	145.205	52x32	20	
44,50	145.215	54x34,5		**rolltop deksel**/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben



Ⓝ SERVEERPLATEAU - melamine, leisteen look, inclusief polycarbonaat rolltop deksel
Ⓔ SERVING TRAY - melamin, slate look, with polycarbonate rolltop cover
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - melamine, imite l'ardoise, avec couvercle roulant polycarbonate
Ⓓ SERVIERTABLETT - Melamin, Schiefer-Optiek, mit Polykarbonat rolltop Haube

1/2 GASTRONORM

EURO	No.	cm	H cm	
33,50	145.206	26x32	20	
16,75	145.245	27x33		**rolltop deksel**/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben



Ⓝ SCHOTEL - polycarbonaat
Ⓔ DISPLAY PLATEAU - polycarbonate
Ⓕ PLAT - polycarbonate
Ⓓ PLATTE - Polykarbonat

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	cm
4,60	532.150	1,5(H)x29x19,5
7,60	532.152	1,5(H)x58x19,5





Ⓝ SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat kap
Ⓔ SERVING TRAY - wood with polycarbonate cover
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - en bois avec cloche en polycarbonate
Ⓓ SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat Abdeckhaube

No.	H cm	Ø cm	EURO
145.225	18	30	28,50



Ⓝ SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat rolltopkap
Ⓔ SERVING TRAY - wood with polycarbonate rolltop cover
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - en bois avec cloche roulant en polycarbonate
Ⓓ SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat rolltop haube

No.	H cm	Ø cm	EURO
145.226	24,5	38	58,00



Ⓝ SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat kap
Ⓔ SERVING TRAY - wood with polycarbonate cover
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - en bois avec cloche en polycarbonate
Ⓓ SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat Abdeckhaube

No.	cm	EURO
145.235	11(H)x39x29	42,00



Ⓝ SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat rolltopkap
Ⓔ SERVING TRAY - wood with polycarbonate rolltop cover
Ⓕ PLATEAU À SERVIR - en bois avec cloche roulant en polycarbonate
Ⓓ SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat rolltop haube

No.	cm	EURO
145.236	19(H)x31x37	45,00



Ⓝ ROLL TOP VITRINE - kunststof
Ⓔ ROLL TOP SHOWCASE - plastic
Ⓕ VITRINE COUVERCLE ROULANT - plastique
Ⓓ ROLLDECKEL VITRINE - Kunststoff

No.	étages	cm	EURO
245.001	**1**	14(H)x30x20	10,95
245.005	**1**	17(H)x38x26	17,70
245.010	**1**	19,5(H)x46,5x31,5	33,00
245.020	**2**	40,5(H)x46,5x31,5	59,00

THERMO FUTURE BOX®



1/1 GN

Ⓝ **BUFFETDISPLAY GEKOELD - de koeling geschiedt d.m.v. speciaal koelelement, uit één stuk, aluminium bovenzijde en EPP onderkant met geïntegreerd koelelement (zonder afdekkap)**

Ⓔ REFRIGERATED BUFFET DISPLAY - refrigeration by means of special refrigerating elements, one piece, aluminum top and EPP bottom with integrated refrigerating element (without cover)

Ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération avec éléments frigorifiques spéciaux, dans un pièce, aluminum haut et PPE bas avec bloc eutectique intégré (sans couvercle)

Ⓓ KÜHLVITRINE - Kühlung durch spezielle Kühl-Elemente, aus einem Stück mit integriertem Kühlakku, Aluminium-Oberfläche und EPP-boden (ohne Abdeckhaube)

EURO	No.	cm
N.M.L.	*235.080	3,8(H)x53x32,3

AFDEKKAP/COVER/COUVERCLE/ABDECKHAUBE

EURO	No.	Type	cm
30,00	235.085	**A**	9,5(H)x53x32,5



ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN

EURO	No.	Type	cm
61,00	125.099	**B**	19(H)x53x32,5





1/1 GN

Ⓝ **BUFFETDISPLAY GEKOELD - de koeling geschiedt d.m.v. speciaal koelelement, met roestvrijstalen 1/1 gastronorm schaal en 2 koelelementen**

Ⓔ REFRIGERATED BUFFET DISPLAY - refrigeration by means of special refrigerating elements, with stainless steel 1/1 gastronorm tray and 2 refrigerating elements

Ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération avec éléments frigorifiques spéciaux, complet avec plateau gastronorme 1/1 inox et 2 blocs eutectiques

Ⓓ KÜHLVITRINE - Kühlung durch spezielle Kühl-Elemente, Komplett mit CNS 1/1 Gastronorm Schale und 2 Kühlakkus

EURO	No.	cm
102,00	130.160	6,5(H)x58x36



KOELELEMENT LOS/REFRIGERATING ELEMENT ONLY
BLOC EUTECTIQUE SEUL/KÜHLAKKU ALLEIN

EURO	No.	cm
7,85	130.161	2,5(H)x25x19









1/1 GN

Ⓝ **BUFFETDISPLAY GEKOELD - houten frame, koeling geschiedt d.m.v. koelelementen, compleet met roestvrijstalen schaal, 4 koelelementen en polycarbonaat rolltop deksel**

Ⓔ REFRIGERATED BUFEET DISPLAY - wooden frame, refrigeration by means of refrigeration elements, complete with stainless steel tray, 4 refrigerating element and polycarbonate rolltop cover

Ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE - structure en bois, le refroidissement est effectué au moyen d'éléments de refroidissement, avec plateau en inox, des éléments de refroidissement 4, et un couvercle roulant en polycarbonate

Ⓓ KUHLVITRINE - Holzrahmen, Kühlung erfolgt mittels Kühlelementen, komplett mit Edelstahl-Schale, Kühlelementen 4 Stuck und Polykarbonat rolltop Deckel

No.	cm	EURO
145.255	26(H)x30x36	92,00

SERVEERPLATEAU LOS/SERVING TRAY ONLY
PLATEAU A SERVIR SEUL/SERVIERTABLETT ALLEIN

No.	cm	EURO
145.257	3,5(H)x30x36	53,00

KOELELEMENT LOS/REFRIGERATING ELEMENT ONLY
BLOC EUTECTIQUE SEUL/KÜHLAKKU ALLEIN

No.	cm	EURO
145.110	2,5(H)x18x8,5	2,75

Ⓝ **BUFFETDISPLAY GEKOELD - houten frame, koeling geschiedt d.m.v. koelelementen, compleet met roestvrijstalen schaal, 6 koelelementen en polycarbonaat rolltop deksel**

Ⓔ REFRIGERATED BUFEET DISPLAY - wooden frame, refrigeration by means of refrigeration elements, complete with stainless steel tray, 6 refrigerating element and polycarbonate rolltop cover

Ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE - structure en bois, le refroidissement est effectué au moyen d'éléments de refroidissement, avec plateau en inox, des éléments de refroidissement 6, et un couvercle roulant en polycarbonate

Ⓓ KUHLVITRINE - Holzrahmen, Kühlung erfolgt mittels Kühlelementen, komplett mit Edelstahl-Schale, Kühlelementen 6 stuck, und Polykarbonat rolltop Deckel

No.	cm	EURO
145.256	21(H)x45x30	114,00

SERVEERPLATEAU LOS/SERVING TRAY ONLY
PLATEAU A SERVIR SEUL/SERVIERTABLETT ALLEIN

No.	cm	EURO
145.258	29,5x44,5	47,50

KOELELEMENT LOS/REFRIGERATING ELEMENT ONLY
BLOC EUTECTIQUE SEUL/KÜHLAKKU ALLEIN

No.	cm	EURO
145.110	2,5(H)x18x8,5	2,75

Ⓝ **KOELELEMENT - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm**

Ⓔ REFRIGERANT ELEMENT - stainless steel, 1/1 gastronorm

Ⓕ BLOC EUTECTIQUE - inox, 1/1 gastronorm

Ⓓ KÜHLAKKU - CNS, 1/1 gastronorm

No.	cm	EURO
861.144	4(H)x53x32,5	47,50

Ⓝ BUFFET ETAGÈRE - verchroomd
Ⓔ BUFFET FRAME - chromed
Ⓕ ÉTAGÈRE DE BUFFET - chromé
Ⓓ BUFFET-GESTELL - chromiert

cap. 2x 1/2 GASTRONORM

EURO	No.	cm	H cm
57,00	125.083	30x30,5	34,5

cap. 2x 1/1 GASTRONORM

EURO	No.	cm	H cm
79,00	125.080	49,5x38	38



Ⓝ MAND
Ⓔ BASKET
Ⓕ CORBEILLE
Ⓓ KORB

MODEL 1/2 GN - 32,5x26,5cm

EURO	No.	H cm
12,40	125.084	8

MODEL 1/1 GN - 53,0x32,5cm

EURO	No.	H cm
31,50	125.081	8



Ⓝ MAND - polyrattan, verchroomd frame
Ⓔ BASKET - polyrattan, chromed frame
Ⓕ CORBEILLE - polyrattan, support chromée
Ⓓ KORB - Polyrattan, verchromtes Gestell

MODEL 1/1 GN - 53,0x32,5cm

EURO	No.	cm	H cm
39,00	125.098	56,5x36,5	11

ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN

EURO	No.	cm	H cm
61,00	125.099	53x32,5	19



Ⓝ MAND - polyrattan, verchroomd frame, rond
Ⓔ BASKET - polyrattan, chromed frame, round
Ⓕ CORBEILLE - polyrattan, support chromée, ronde
Ⓓ KORB - Polyrattan, verchromtes Gestell, rund

EURO	No.	Ø cm	H cm
24,00	125.095	40	12

ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN

EURO	No.	Ø cm	H cm
23,00	125.096	40,5	24





PP
POLYPROPY.

Ⓝ Prachtige serie manden van polypropyleen vlechtwerk. Perfect om uw ontbijt/lunchbuffet te presenteren.

Ⓔ Beautiful new series of polypropylen rattan baskets. Ideal to present your breakfast, lunch and buffets in a new and different way.

Ⓕ Un série merveilleux des corbeilles en tressages polypropylène. Crée la touche finale pour votre buffets petit-déjeuner ou déjeuner.

Ⓓ Dekorative Serie und Flechtkörben aus Polypropylen. Ein überraschend neue Präsentation und Darstellung ihres Buffet oder Frühstück.



Ⓝ MAND - polypropyleen
Ⓔ BASKET - polypropylen
Ⓕ CORBEILLE - polypropylène
Ⓓ KORB - Polypropylen

No.	Ø cm	H cm	EURO
125.055	19,0	9,5	4,95
125.056	25,5	9,0	7,30
125.057	38,0	8,5	17,95



Ⓝ MAND - polypropyleen
Ⓔ BASKET - polypropylen
Ⓕ CORBEILLE - polypropylène
Ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.066	23,0x17	8,0	5,60
125.065	31,5x22	9,0	8,60



Ⓝ MAND - polypropyleen
Ⓔ BASKET - polypropylen
Ⓕ CORBEILLE - polypropylène
Ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.092	41x29	7	9,90



Ⓝ MAND - polypropyleen
Ⓔ BASKET - polypropylen
Ⓕ CORBEILLE - polypropylène
Ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.090	45x42	18/24	32,50



Ⓝ MAND - polypropyleen
Ⓔ BASKET - polypropylen
Ⓕ CORBEILLE - polypropylène
Ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.068	21x10	6,0	2,95



(N) Ambachtelijk rietwerk, voor een decoratieve presentatie van broodproducten en fruit etc.
(E) Traditional made wicker baskets for presentation of bread and fruits etc.
(F) Fabrication traditionelle en osier vernis, pour la présentation du pain, des fruits etc.
(D) Traditionelle flecht Korben, für presentation von Brot und Fruchte usw.

(N) STOKBROODMAND
(E) FRENCH LOAF BASKET
(F) CORBEILLE À BAGUETTE
(D) PARISER BROTKORB

EURO	No.	Type	H cm	Ø cm
43,00	809.010	**A**	38	42



(N) BROODJESMAND
(E) WICKER BREAD BASKET
(F) MANNE À FLANS INCLINES
(D) BRÖTCHENKORB

EURO	No.	Type	cm
98,00	809.015	**B**	60(H)x50x44



(N) BROODMAND
(E) BREAD BASKET
(F) CORBEILLE À PAIN
(D) BROTKORB

EURO	No.	Type	cm
56,00	809.020	**C**	10(H)x70x30



(N) BROODMAND - met tussenschot
(E) BREAD BASKET - with compartment
(F) CORBEILLE À PAIN - avec compartiment
(D) BROTKORB - mit Trennwand

EURO	No.	Type	cm
126,00	809.025	**D**	15/30(H)x100x55



(N) BROODMAND
(E) BREAD BASKET
(F) CORBEILLE À PAIN
(D) BROTKORB

EURO	No.	Type	cm
72,00	809.021	**E**	20(H)x50x50





PC
POLYCARB.



Ⓝ BESTEKMAND - polyrattan, met chromen frame
Ⓔ CUTLERY BASKET - polyrattan, with chromed frame
Ⓕ CASIER À COUVERTS - polyrattan avec support chromee
Ⓓ BESTECK KORB - Polyrattan mit verchromtes Gestell

No.	cm	Type	EURO
125.086	10(H)x53x32,5	**1/1 GN**	27,50

ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN

No.	cm	H cm	EURO
125.099	53x32,5	19	61,00



PP
POLYPROPY.

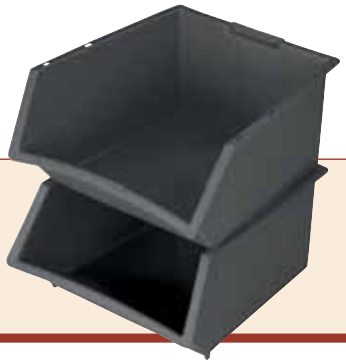
Ⓝ BESTEKBAK - kunststof, 1/1 gastronorm
Ⓔ CUTLERY BIN - plastic, 1/1 gastronorm
Ⓕ RAMASSE COUVERTS - plastique, 1/1 gastronorme
Ⓓ BESTECKBEHÄLTER - Kunststoff, 1/1 Gastronorm

No.	cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
850.001	10(H)x53x32,5	**grijs**/gray/gris/grau	5,60
850.002	10(H)x53x32,5	**zwart**/black/noir/schwarz	5,60



DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

No.	cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	EURO
850.005	4(H)x53x32,5	**wit**/white/blanc/weiss	N.M.L.



PP
POLYPROPY.

Ⓝ VOORRAAD/STAPELBAK - kunststof
Ⓔ OPEN HOPPER BINS - plastic
Ⓕ BAC À BEC - plastique
Ⓓ SICHTLAGERKÄSTEN - Kunststoff

No.	cm	Lit.	EURO
600.250	20(H)x36x39	25	5,45

THE ORIGINAL



PE
POLYETHYL.

Ⓝ AFRUIMBAK - polyethyleen, grijs, met grepen
Ⓔ TOTE BIN - polyethylene, grey, with handles
Ⓕ BAC À DÉBARASSER - polyéthylène, gris, avec poignées
Ⓓ ABRAUMBEHÄLTER - Polyethylen, grau, mit Griffe

No.	cm	Lit.	EURO
305.099	13(H)x55x40	25	8,50

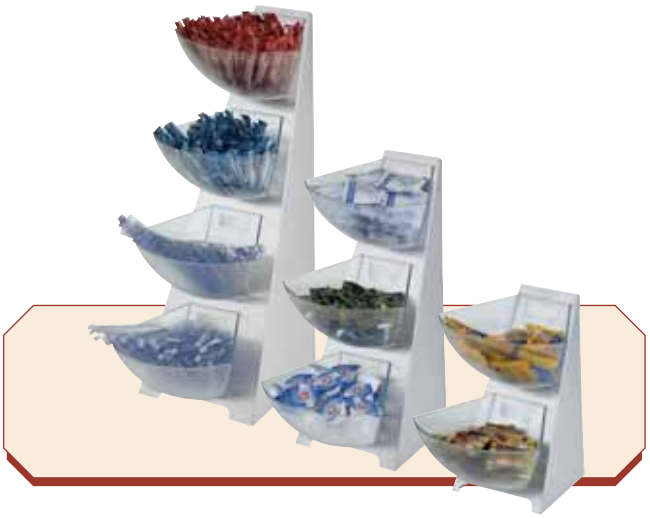
Ⓝ BUFFETSTANDAARD - roestvrijstaal frame met kunststof inzetten, inhoud 1 liter

Ⓔ BUFFET STAND - stainless steel frame with plastic bowls, content 1 litre

Ⓕ DISPLAY PRÉSENTOIRE - cadre inox avec bacs plastique, capacité 1 litre

Ⓓ BEHÄLTERSYSTEM - CNS Gestell mit Schütten aus Kunststoff, einhalt 1 Liter

EURO	No.	**bakjes**/bowls/bacs/schütten	cm
42,00	130.102	2	27(H)x20x26
48,00	130.103	3	41(H)x20x21
62,00	130.104	4	53(H)x20x32



BAKJE LOS/BOWL ONLY/BACS SEUL/SCHÜTTE ALLEIN

EURO	No.	cm
7,15	130.101	10(H)x19x16



Ⓝ BUFFET BESTEKBAKHOUDER - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, inclusief bestekbak(ken)

Ⓔ BUFFET COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER - stainless steel, 1/1 gastronorm, with cutlery bin(s)

Ⓕ PORTE RAMASSE COUVERTS BUFFET - inox, 1/1 gastronorme, avec ramasse-couvert(s)

Ⓓ BUFFET-BESTECKAUSGEBER - CNS, 1/1 Gastronorm, wird geliefert mit Besteckbehälter

EURO	No.	étages	cm
94,00	921.014	**1**	28(H)x53x33
174,00	921.015	**2**	54(H)x53x33



Ⓝ BUFFET UITGIFTE/GARNEERUNIT - roestvrijstaal, biedt plaats aan maximaal 4x 1/3 GN bakken per etage, wordt zonder GN bakken geleverd

Ⓔ BUFFET COUNTER-TOP DISPENSER - stainless steel, for gastronorm pans maximum 4x 1/3 GN each level, delivered without gastronorm pans

Ⓕ PORTE RAMASSE COUVERT - inox, pour max. 4x 1/3 bacs gastronormes par étage, livraison sans bacs gastronormes

Ⓓ BUFFET-AUSGEBER - CNS, für max. 4x 1/3 Gastronorm-Behälter jeder Etage, wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert

EURO	No.	étages	max. GN	cm
89,00	921.034	**1**	4x 1/3 GN	43(H)x74x31
135,00	921.038	**2**	8x 1/3 GN	60(H)x74x47





Ⓝ BUFFET BESTEKUITGIFTE UNIT - roestvrijstaal, incl. roestvrijstalen bekers

Ⓔ BUFFET CUTLERY DISPENSER - stainless steel, incl. stainless steel beakers

Ⓕ PORTE RAMASSE COUVERT BUFFET - inox, incl. godet couverts inox

Ⓓ BUFFET BESTECK AUSGABE-UNIT - CNS, inkl. CNS Besteckköcher

No.	Cap.	cm	EURO
180.190	**3**	44(H)x20x33	59,00



Ⓝ BUFFET BESTEKUITGIFTE UNIT - roestvrijstaal, incl. roestvrijstalen bekers

Ⓔ BUFFETCUTLERY DISPENSER - stainless steel, incl. stainless steel beakers

Ⓕ PORTE RAMASSE COUVERT BUFFET - inox, incl. godet couverts inox

Ⓓ BUFFET BESTECK AUSGABE-UNIT - CNS, inkl. CNS Besteckköcher

No.	Cap.	Type	cm	EURO
705.090	**4**	**A**	22(H)x30x26	38,00
705.091	**6**	**B**	21(H)x38x30	47,00
705.092	**4**	**C**	18(H)x49x18	38,00

BESTEKBEKER RVS/CUTLERY BEAKER STAINLESS STEEL GODET COUVERTS INOX/BESTECKKÖCHER CNS

No.	Ø cm	H cm	EURO
705.095	10	13,5	3,85



Ⓝ BUFFET BESTEK- EN SERVETTENSTANDAARD - roestvrijstaal, incl. bestekbak

Ⓔ COUNTER-TOP CUTLERY AND NAPKIN DISPENSER - stainless steel, with cutlery bin

Ⓕ PORTE RAMASSE COUVERT ET SERVIETTES - inox, avec ramasse-couvert

Ⓓ BESTECK- UND SERVIETTENAUSGEBER - CNS, gelievert mit Besteckbehälter

No.	cm	EURO
921.030	36,4(H)x53x32,5	249,00

Ⓝ TAARTSTANDAARD - melamine met draaivoet

Ⓔ CAKE STAND - melamine with swivel base

Ⓕ PLATEAU À TARTE - mélamine avec pied tournant

Ⓓ TORTENPLATTE - Melamin mit drehfuss

EURO	No.	H cm	Ø cm	**kleur**/color/couleur/Farbe
23,90	050.050	10	32	**wit**/white/blanc/weiss
23,90	050.052	10	32	**zwart**/black/noir/schwarz



Ⓝ TAARTSTANDAARD - kunststof met draaivoet, ook geschikt als étagère op buffetten

Ⓔ CAKE STAND - plastic with swivel base, also suitable as an étagère for buffets

Ⓕ PLATEAU À TARTE - plastique avec pied tournant, aussi utilisable comme un étagère pour buffet

Ⓓ TORTENPLATTE - Kunststoff mit drehfuss, auch verwendbar als Etagère für Buffets

ZWART/BLACK/NOIRE/SCHWARZ

EURO	No.	Type	Ø cm	H cm
N.M.L.	070.100	**1 étage**	35	16
68,50	070.300	**3 étages**	24 - 30 - 35	44



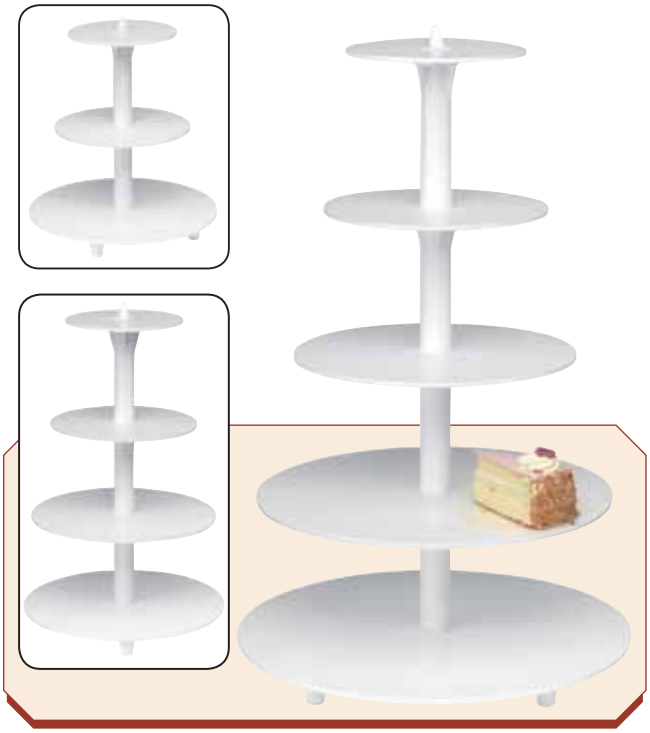
Ⓝ BRUIDSTAART STANDAARD - kunststof, wit, ook geschikt als étagère op buffetten

Ⓔ WEDDING CAKE STAND - plastic, white, also suitable as an étagère for buffets

Ⓕ PLATEAU À TARTE POUR MARIAGE - en plastique blanc, aussi utilisable comme un étagère pour buffet

Ⓓ HOCHZEITSTORTENSTÄNDER - weisser Kunststoff, auch verwendbar als Etagère für Buffets

EURO	No.	Type	Ø cm	H cm
31,00	050.030	**3 étages**	20 - 25 - 34	36
37,00	050.031	**4 étages**	20 - 25 - 32 - 34	53
54,00	050.032	**5 étages**	20 - 25 - 32 - 40 - 44	72





(N) TAARTSTANDAARD - polycarbonaat met draaivoet

(E) CAKE STAND - polycarbonate with swivel base

(F) PLATEAU À TARTE - polycarbonate avec pied tournant

(D) TORTENPLATTE - Polykarbonat mit drehfuss

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	Ø cm	H cm	EURO
145.300	30	8	19,50



(N) TAARTSTANDAARD - polycarbonaat, ook geschikt als étagère op buffetten

(E) CAKE STAND - polycarbonate, also suitable as an étagère for buffets

(F) PLATEAU À TARTE - polycarbonate, aussi utilisable comme un étagère pour buffet

(D) TORTENPLATTE - Polykarbonat, auch verwendbar als Etagère für Buffets

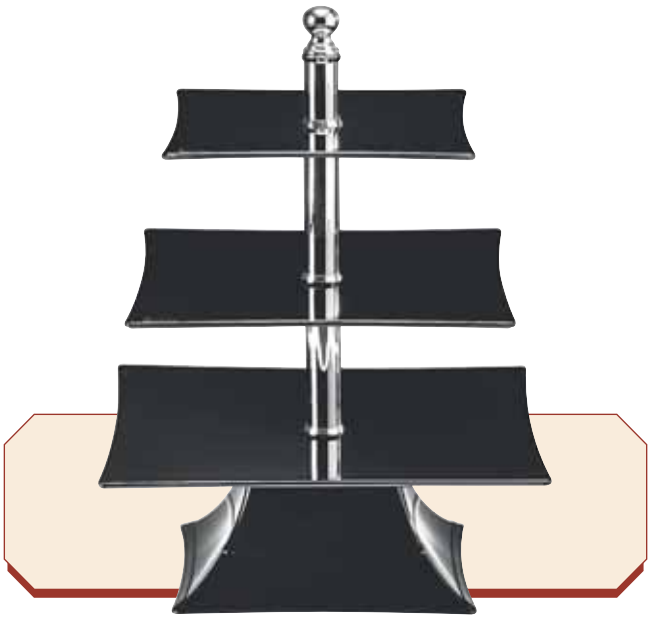
ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	Type	cm	H cm	EURO
145.301	**1 étage**	35	10,5	24,50



ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	Type	cm	H cm	EURO
145.302	**2 étages**	25 - 35	29	45,50



ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	Type	cm	H cm	EURO
145.303	**3 étages**	25 - 30 - 35	44	61,00

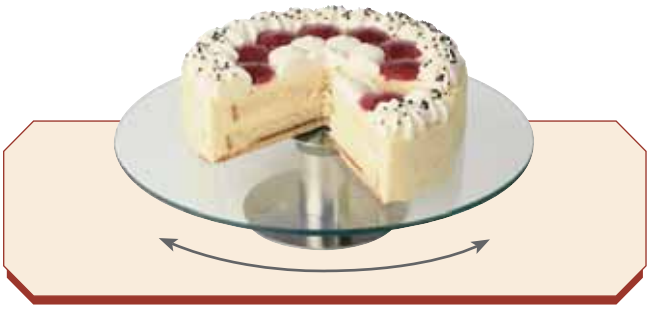
(N) TAARTSTANDAARD - glas met roestvrijstalen draaivoet

(E) CAKE STAND - glas with stainless steel swivel base

(F) PLATEAU À TARTE - verre avec pied tournant inox

(D) TORTENPLATTE - Glas mit drehfuss aus CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
22,80	130.185	7	3



(N) TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal

(E) CAKE STAND - stainless steel

(F) PLATEAU À TARTE - inox

(D) TORTENPLATTE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
11,95	055.060	6	30



(N) TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal, voorzien van een transparante kunststof afdekkap

(E) CAKE STAND - stainless steel, with transparent, plastic cover

(F) PLATEAU À TARTE - inox, avec cloche transparent

(D) TORTENPLATTE - CNS, mit Abdeckhaube aus durchsichtigem Kunststoff

EURO	No.	H cm	Ø cm
59,00	041.060	37	34

AFDEKKAP/COVER/CLOCHE/ABDECKHAUBE

EURO	No.	H cm	Ø cm
24,95	041.061	15	31



(N) TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal, draaivoet (zonder afdekkap)

(E) CAKE STAND - stainless steel, swivel base (without cover)

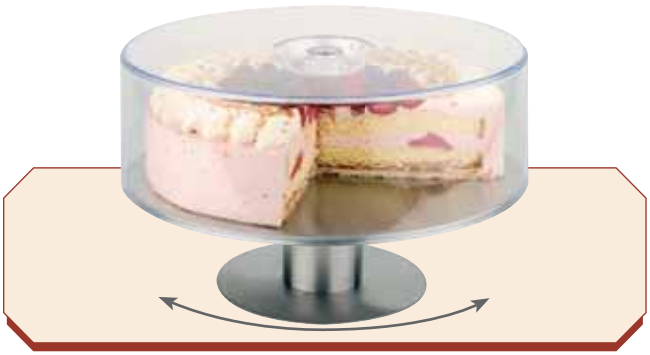
(F) PLATEAU À TARTE - inox, pied tournant (sans cloche)

(D) TORTENPLATTE - CNS, Drehfuss (ohne Haube)

EURO	No.	H cm	Ø cm
47,00	130.183	9	31

AFDEKKAP/COVER/CLOCHE/ABDECKHAUBE

EURO	No.	H cm	Ø cm
6,15	130.184	9,5	30





(N) TAARTPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van een transparante kunststof afdekkap

(E) CAKE TRAY - stainless steel, with transparent, plastic cover

(F) PLATEAU À TARTE - inox, avec cloche transparent

(D) TORTENPLATTE - CNS, mit Abdeckhaube aus durchsichtigem Kunststoff

No.	H cm	Ø cm	EURO
130.172	11	30	8,90



(N) TAART/CAKEPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van een transparante kunststof afdekkap

(E) CAKE TRAY - stainless steel, with transparent, plastic cover

(F) PLATEAU À TARTE - inox, avec cloche transparent

(D) TORTENPLATTE - CNS, mit Abdeckhaube aus durchsichtigem Kunststoff

No.	cm	EURO
130.176	10(H)x33x17	8,60



(N) TAARTPLATEAU - kunststof met transparante afdekkap en inclusief gebakschep

(E) CAKE TRAY - plastic with transparent cover and including a cake server

(F) PLATEAU À TARTE - plastique avec cloche transparente et pelle à tartes inclue

(D) TORTENPLATTE - Kunststoff mit durchsichtigem Abdeckhaube und einschließlich ein Tortenheber

No.	H cm	Ø cm	EURO
245.050	16	34	17,95



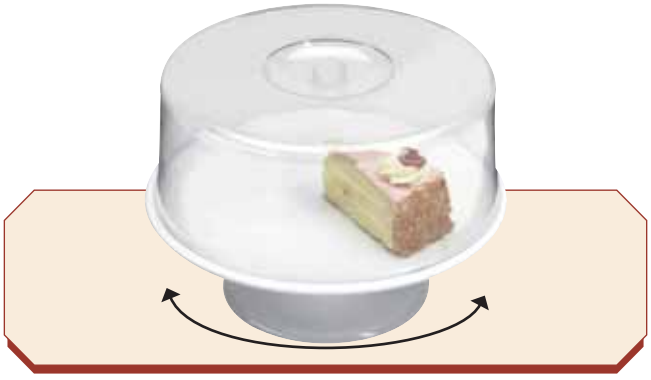
(N) TAARTSTANDAARD - kunststof, transparant

(E) CAKE STAND - plastic, transparant

(F) PLATEAU À TARTE - plastique, transparant

(D) TORTENPLATTE - Kunststoff, Transparant

No.	H cm	Ø cm	EURO
144.060	25	33	15,95



(N) TAARTSTANDAARD - melamine, op draaivoet (zonder afdekkap)

(E) CAKE STAND - melamin, with swivel base (without cover)

(F) PLATEAU À TARTE - mélamine, avec pied tournant (sans cloche)

(D) TORTENPLATTE - Melamin, mit Drehfuss (ohne Haube)

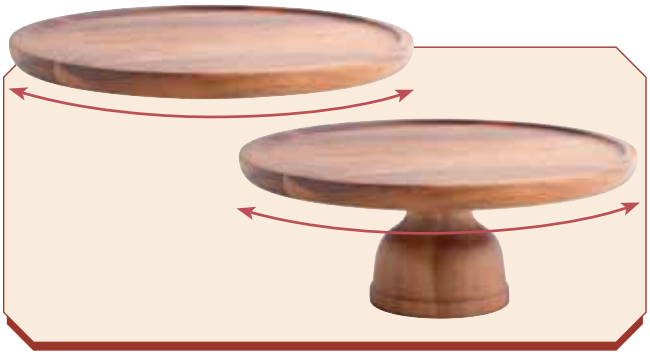
No.	H cm	Ø cm	EURO
050.025	10	32	23,90

AFDEKKAP/COVER/CLOCHE/ABDECKHAUBE

No.	H cm	Ø cm	EURO
050.026	12	30	10,45

Ⓝ TAARTSTANDAARD - hout met draaivoet
Ⓔ CAKE STAND - wood with swivel base
Ⓕ PLATEAU À TARTE - en bois avec pied tournant
Ⓓ TORTENPLATTE - Holz mit drehfuss

EURO	No.	H cm	Ø cm
16,95	072.050	4	33
29,00	072.052	13	33



Ⓝ GEBAKSCHEP - roestvrijstaal
Ⓔ CAKE SERVER - stainless steel
Ⓕ PELLE À TARTES - inox
Ⓓ TORTENHEBER - CNS

EURO	No.	L cm
6,45	700.515	29



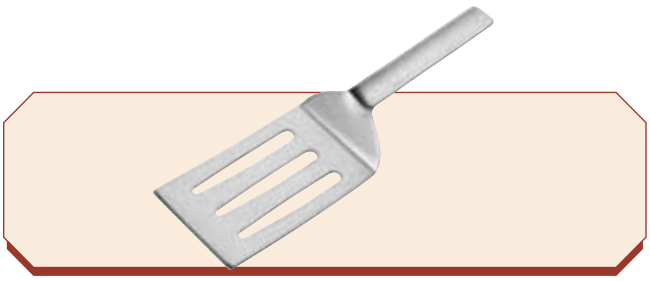
Ⓝ SERVEERSCHEP - roestvrijstaal
Ⓔ SERVING SPATULA - stainless steel
Ⓕ PELLE À SERVIR - inox
Ⓓ SERVIERSCHAUFEL - CNS

EURO	No.	Type	L cm
6,45	700.520	**dicht**/closed/fermé/geschlossen	28



Ⓝ SERVEERSCHEP - roestvrijstaal
Ⓔ SERVING SPATULA - stainless steel
Ⓕ PELLE À SERVIR - inox
Ⓓ SERVIERSCHAUFEL - CNS

EURO	No.	Type	L cm
6,45	700.525	**met sleuven**/slotted/ajouree/geschlitzt	28



Ⓝ TAARTSCHEP - roestvrijstaal
Ⓔ PASTRY SERVER - stainless steel
Ⓕ PELLE À TARTES - inox
Ⓓ TORTENHEBER - CNS

EURO	No.	Ø cm
10,85	016.028	26





Ⓝ **BAKSPAAN - aluminium**
Ⓔ MULTI-PURPOSE SPATULA - aluminium
Ⓕ SPATULE MULTI-USAGE - aluminium
Ⓓ ALLESWENDER - Aluminium

No.	L cm	EURO
016.010	26	5,85



Ⓝ **BAKSPAAN - kunststof, hittebestendig, voor pannen met een anti-aanbaklaag**
Ⓔ MULTI-PURPOSE SPATULA - plastic, heat resistant, does not damage teflon-surfaces
Ⓕ SPATULE MULTI-USAGE - plastique, résistant température chaud, pour ménager poêles et casseroles avec eduit spécial
Ⓓ ALLESWENDER - Kunststoff, hitze beständig, für Pfannen mit Spezialbeschichtung

No.	L cm	EURO
016.012	28	4,95



Ⓝ **SERVEERTANG - kunststof, hittebestendig**
Ⓔ SERVING TONG - plastic, heat resistant
Ⓕ PINCE À SERVICE - plastique, résistant température chaud
Ⓓ SERVIERZANGE - Kunststoff, hitze beständig

No.	L cm	EURO
016.008	33	4,70



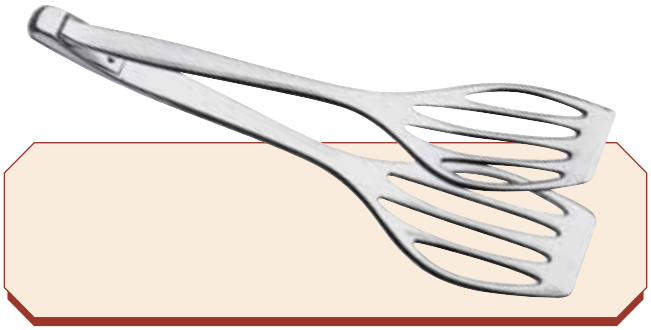
Ⓝ **UNIVERSEELTANG - kunststof, hittebestendig, voor pannen met een anti-aanbaklaag**
Ⓔ UNIVERSAL TONG - plastic, heat resistant, does not damage teflon-surfaces
Ⓕ PINCE UNIVERSELLE - plastique, résistant température chaud, pour ménager poêles et casseroles avec eduit spécial
Ⓓ UNIVERSALZANGE - Kunststoff, hitze beständig, für Pfannen mit Spezialbeschichtung

No.	L cm	EURO
016.009	29	10,70



Ⓝ **UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal**
Ⓔ UNIVERSAL TONG - stainless steel
Ⓕ PINCE UNIVERSELLE - inox
Ⓓ UNIVERSALZANGE - CNS

No.	L cm	EURO
725.050	27	13,90



Ⓝ **UNIVERSEELTANG - aluminium**
Ⓔ UNIVERSAL TONG - aluminium
Ⓕ PINCE UNIVERSELLE - aluminium
Ⓓ UNIVERSALZANGE - Aluminium

No.	L cm	EURO
016.007	28	12,25

Ⓝ UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal
Ⓔ UNIVERSAL TONG - stainless steel
Ⓕ PINCE UNIVERSELLE - inox
Ⓓ UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
6,50	140.010	27



Ⓝ UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal
Ⓔ UNIVERSAL TONG - stainless steel
Ⓕ PINCE UNIVERSELLE - inox
Ⓓ UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
6,50	140.012	27





Ⓝ UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal
Ⓔ UNIVERSAL TONG - stainless steel
Ⓕ PINCE UNIVERSELLE - inox
Ⓓ UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
6,50	140.015	27

Ⓝ SPAGHETTI TANG - roestvrijstaal
Ⓔ SPAGHETTI TONG - stainless steel
Ⓕ PINCE À SPAGHETTI - inox
Ⓓ SPAGHETTIZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
6,50	140.017	27



Ⓝ SPAGHETTI TANG - roestvrijstaal
Ⓔ SPAGHETTI TONG - stainless steel
Ⓕ PINCE À SPAGHETTI - inox
Ⓓ SPAGHETTIZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
8,25	893.032	24





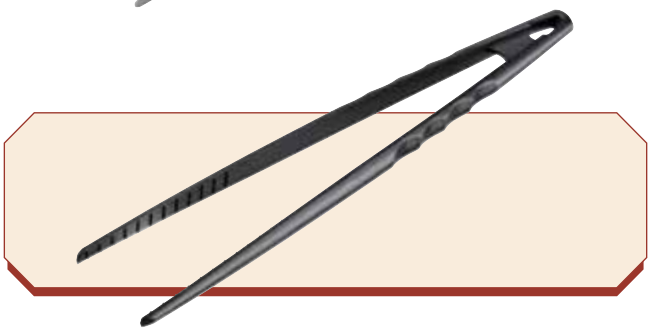
Ⓝ SERVEERTANG - kunststof, set van 3, in elkaar te klikken om ruimte te besparen
Ⓔ SERVING TONG - plastic, set 3 pieces, stored in each other to save space
Ⓕ PINCE À SERVICE - plastique, set 3 pieces, en les emboîtant les unes dans les autres, rangement peu encombrant
Ⓓ SERVIERZANGE - Kunststoff, Satz von 3, ineinander geklickt platzsparend aufbewahrt

No.	L cm	EURO
016.034	26-21-18	5,95



Ⓝ SERVEERPINCET - roestvrijstaal
Ⓔ SERVING PINCER - stainless steel
Ⓕ PINCETTE - inox
Ⓓ SERVIERPINZETTE - CNS

No.	L cm	EURO
016.002	29	10,30



Ⓝ SERVEERPINCET - kunststof, hittebestendig
Ⓔ SERVING PINCER - plastic, heat resistant
Ⓕ PINCETTE - plastique, résistant température chaud
Ⓓ SERVIERPINZETTE - Kunststoff, hitze beständig

No.	L cm	EURO
016.003	29	3,50



Ⓝ SERVEERTANG - roestvrijstaal, met hittebestendig kunststof handvat
Ⓔ SERVING TONG - stainless steel, with heat resistant plastic handle
Ⓕ PINCE À SERVICE - inox, avex poignée plastique résistant température chaud
Ⓓ SERVIERZANGE - CNS, mit Kunststoff Griff hitze beständig

No.	Type	L cm	EURO
125.110	**A**	24	3,65



No.	Type	L cm	EURO
125.112	**B**	24	3,65



No.	Type	L cm	EURO
125.114	**C**	24	3,65



No.	Type	L cm	EURO
125.116	**D**	24	3,65

(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal
(E) ICE TONG - stainless steel
(F) PINCE À GLACE - inox
(D) EISWÜRFELZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
5,85	893.094	18



(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal
(E) ICE TONG - stainless steel
(F) PINCE À GLACE - inox
(D) EISWÜRFELZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
1,95	744.015	19



(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal
(E) ICE TONG - stainless steel
(F) PINCE À GLACE - inox
(D) EISWÜRFELZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
2,10	085.042	18



(N) SUIKERTANG - roestvrijstaal
(E) SUGAR TONG - stainless steel
(F) PINCE À SUCRE - inox
(D) ZUCKERZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
6,95	893.071	14



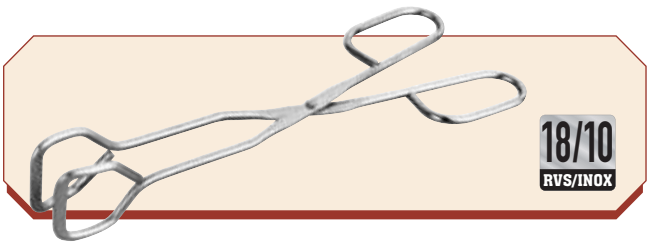
(N) CAKETANG - roestvrijstaal
(E) CAKE TONG - stainless steel
(F) PINCE À GÂTEAUX - inox
(D) GEBÄCKZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
5,85	893.031	18



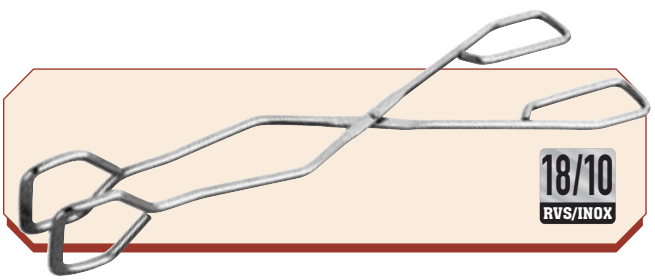
(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal
(E) SERVING TONG - stainless steel
(F) PINCE À SERVICE - inox
(D) SERVIERZANGE - CNS

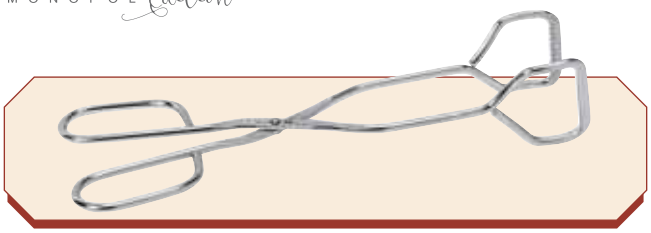
EURO	No.	L cm
5,90	725.010	22



(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal
(E) SERVING TONG - stainless steel
(F) PINCE À SERVICE - inox
(D) SERVIERZANGE - CNS

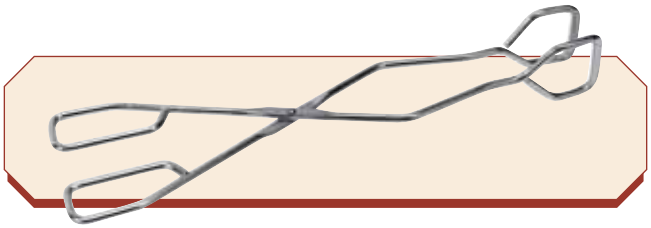
EURO	No.	L cm
9,40	725.015	33





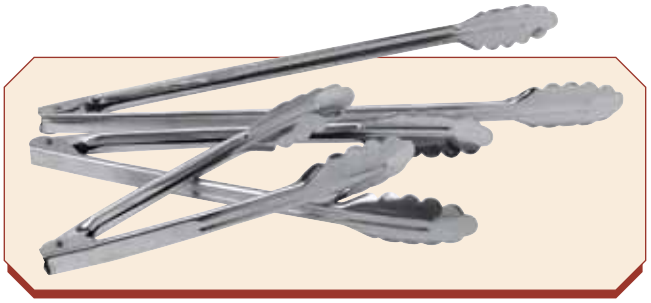
(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal
(E) SERVING TONG - stainless steel
(F) PINCE À SERVICE - inox
(D) SERVIERZANGE - CNS

No.	L cm	EURO
015.003	22	7,75



(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal
(E) SERVING TONG - stainless steel
(F) PINCE À SERVICE - inox
(D) SERVIERZANGE - CNS

No.	L cm	EURO
015.010	32	12,75



(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal, met afgeronde randen voor goede greep en met ingebouwde veer
(E) SERVING TONG - stainless steel, with scalloped edges providing excellent grip, with spring in handle
(F) PINCE À SERVICE - inox, avec des manches faciles de tenir et avec ressort encastré
(D) SERVIERZANGE - CNS, mit handgerechten Griffen und eingebauter Feder

No.	L cm	EURO
560.023	24	2,95
560.030	30	4,15
560.040	40	4,95

HACCP



(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal, met hittebestendig kunststof handvat
(E) SERVING TONG - stainless steel, with heat resistant plastic handle
(F) PINCE À SERVICE - inox, avex poignée plastique résistant température chaud
(D) SERVIERZANGE - CNS, mit Kunststoff Griff hitze beständig

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	L cm	EURO
125.120	**zwart**/black/noir/schwarz	23	3,75
125.121	**blauw**/blue/bleu/blau	23	3,75
125.122	**bruin**/brown/brun/braun	23	3,75
125.123	**wit**/white/blanc/weiss	23	3,75
125.124	**groen**/green/vert/grün	23	3,75
125.125	**rood**/red/rouge/rot	23	3,75
125.130	**zwart**/black/noir/schwarz	30	4,45
125.131	**blauw**/blue/bleu/blau	30	4,45
125.132	**bruin**/brown/brun/braun	30	4,45
125.133	**wit**/white/blanc/weiss	30	4,45
125.134	**groen**/green/vert/grün	30	4,45
125.135	**rood**/red/rouge/rot	30	4,45



(N) SERVEERTANG - kunststof, met afgeronde randen voor goede greep
(E) SERVING TONG - plastic, with scalloped edges providing excellent grip
(F) PINCE À SERVICE - plastique, avec des manches faciles de tenir
(D) SERVIERZANGE - Kunststoff, mit handgerechten Griffen

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	L cm	EURO
072.016	**wit**/white/blanc/weiss	23	2,50
072.017	**zwart**/black/noir/schwarz	23	2,50



Ⓝ **BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal**
Ⓔ BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel
Ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox
Ⓓ BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

SERVING PRO

EURO	No.		N	E	F	D	L cm
7,30	969.702	**A**	**sauslepel**	sauce ladle	cuillière à sauce	Saucenlöffel	29
7,65	969.703	**B**	**soeplepel**	soup ladle	louche	Suppenlöffel	26
7,65	969.704	**C**	**schuimspaan**	skimmer	ecumoire	Schaumlöffel	29
5,60	969.705	**D**	**vleesvork**	meat fork	grappin	Fleischgabel	33
6,10	969.706	**E**	**bakspaan**	slotted turner	pelle ajouree	Backschaufel	29
7,15	969.707	**F**	**pureestamper**	potato masher	pilon à pommes de terre	Kartoffelstampfer	30
6,30	969.708	**G**	**serveerlepel**	serving spoon	cuillière à légumes	Gemüselöffel	29
6,85	969.709	**H**	**serveerlepel geperf.**	serving spoon perf.	cuillière perforé	Servierlöffel perf.	29
7,10	969.710	**I**	**spaghettilepel**	spaghetti spoon	cuillière à spaghetti	Spaghettilöffel	26
4,35	969.725	**J**	**garde**	whisk	fouet	Rührbesen	25



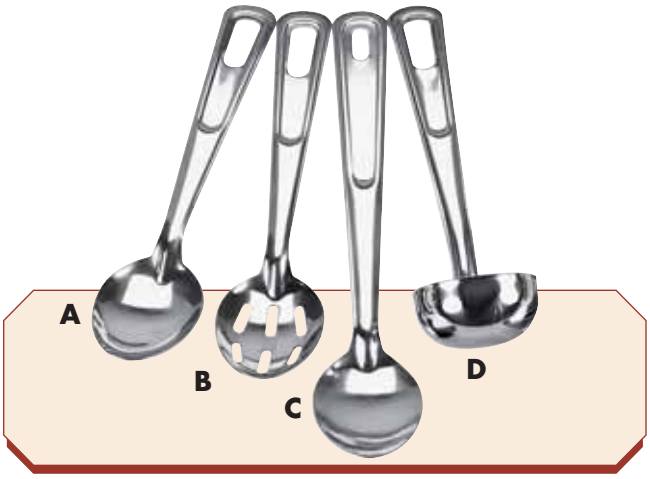
Ⓝ **BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal, zware hoogwaardige kwaliteit**
Ⓔ BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel, high quality stainless steel
Ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox, qualitée plus fort vénérable
Ⓓ BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS, schwere hochwertigen CNS Ausführung

CASINO PLUS

No.		N	E	F	D	L cm	EURO
767.201	A	**bakspaan**	turner	spatula	Pfannenwender	31	10,95
767.202	B	**serveerlepel - groot**	serving spoon - large	cuillière à légumes - grand	Servierlöffel - gross	29	10,95
767.204	C	**serveerlepel geperf.**	serving spoon perf.	cuillière perforé	Servierlöffel perf.	30	11,60
767.205	D	**serveervork**	serving fork	foutchette de portion	Serviergabel	30	11,30
767.206	E	**sauslepel**	sauce ladle	cuillière à sauce	Saucenlöffel	19	11,75
767.207	F	**serveerlepel - klein**	serving spoon - small	cuillière à légumes - petit	Servierlöffel - klein	24	8,70
767.208	G	**saladevork - klein**	salad fork - small	fourchette à salade - petit	Salatgabel - klein	23	8,70
767.209	H	**soeplepel**	soup ladle	louche	Suppenlöffel	31	19,80
767.212	I	**Chafing lepel - dicht**	Chafing spoon - closed	Chafing cuillière - fermé	Chafing-Löffel - geschlossen	35	11,90
767.213	J	**Chafing lepel - open**	Chafing spoon - slotted	Chafing cuillière - encoché	Chafing-Löffel - geschlitzt	35	12,35
767.214	K	**spaghetti serveerlepel**	spaghetti serving spoon	cuillière à spaghetti	Spaghetti-Servier-Löffel	31	16,80
767.215	L	**vleeswarenvork**	cold meat vork	fourchette à charcuterie	Fleischgabel	21	4,55
767.216	M	**pasta serveertang**	pasta tong	tong de pâtes	Pastazange	24	11,90

(N) BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal
(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel
(F) COUVERT DE BUFFET - inox
(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.	Type	L cm
1,95	033.561	**A**	28
1,95	033.562	**B**	28
2,30	033.563	**C**	33
1,95	033.564	**D**	28



(N) PORTIONEERLEPEL - kunststof, platte bodem
(E) PIZZA LADLE - plastic, flat bottom
(F) LOUCHE À PIZZA - plastique, fond plat
(D) SCHÖPFLÖFFEL - Kunststoff, Flachboden

EURO	No.	Ø cm	cl	L cm
9,75	935.114	10	15	27



(N) SCHUIMSPAAN - kunststof teflon, hittebestendig
(E) SKIMMER - plastic teflon, heat resistant
(F) ÉCUMOIRE - plastique teflon, résistant température chaud
(D) SCHAUMLÖFFEL - Kunststoff teflon, hitze beständig

EURO	No.	Ø cm	L cm
3,85	016.006	12	32



(N) PIZZASCHEP - roestvrijstaal, kunststof greep
(E) PIZZA PEEL - stainless steel, plastic handle
(F) PELLE À PIZZA - inox, manche plastique
(D) PIZZASCHAUFEL - CNS, Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
26,50	935.105	22x18
26,50	935.106*	22x18

* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert

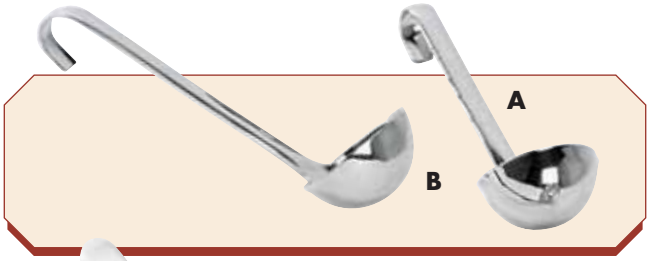


(N) PIZZASCHEP - roestvrijstaal, kunststof greep
(E) PIZZA SHOVEL - stainless steel, plastic handle
(F) PELLE À PIZZA - inox, manche plastique
(D) PIZZASPACHTEL - CNS, Kunststoff Griff

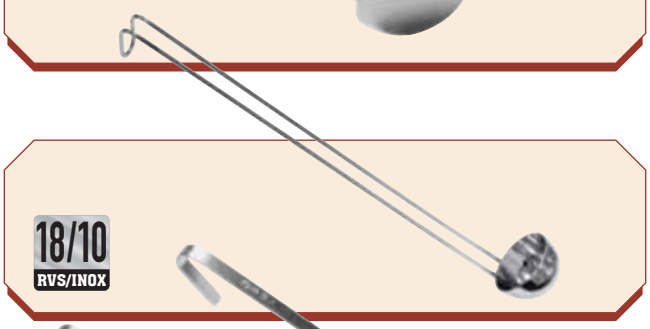
EURO	No.	cm
13,25	935.115	12x15
14,90	935.116*	12x15

* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert

















(N) SAUSLEPEL - roestvrijstaal
(E) SAUCE LADLE - stainless steel
(F) CUILLÈRE À SAUCE - inox
(D) SAUCENLÖFFEL - CNS

No.	Type	Ø cm	L cm	EURO
140.030	**A**	4,5	15	5,45
140.031	**B**	5	15	5,65

(N) SAUSLEPEL GEBOGEN STEEL - roestvrijstaal
(E) SAUCE LADLE SIDE-KINKED HANDLE - stainless steel
(F) CUILLÈRE À SAUCE INCURVÉE - inox
(D) SAUCENLÖFFEL GEBOGEN HEFT - CNS

No.	Ø cm	L cm	EURO
140.032	4,7	17	5,35

(N) SAUS/DRESSINGLEPEL - roestvrijstaal
(E) SAUCE SPOON - stainless steel
(F) CUILLÈRE À SAUCE - inox
(D) SAUCENLÖFFEL - CNS

No.	Ø cm	L cm	EURO
720.400	4	27	3,55

(N) SAUSLEPEL - roestvrijstaal, naadloos
(E) SAUCE LADLE - stainless steel, seamless
(F) CUILLÈRE À SAUCE - inox, sans couture
(D) SAUCENLÖFFEL - CNS, einem Stück

No.	Type	Ø cm	L cm	EURO
725.005	**A**	5	22	5,70
725.006	**B**	6	22	5,90

(N) BEDRUIPLEPEL - roestvrijstaal, naadloos
(E) BASTING SPOON - stainless steel, seamless
(F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, sans couture
(D) BRATEN- UND GIESSLÖFFEL - CNS, einem Stück

No.	cm	L cm	EURO
893.011	10,5x7	41	7,90

(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal
(E) CUTLERY REST - stainless steel
(F) REPOSE CUILLÈRE - inox
(D) BESTECK-ABLAGE - CNS

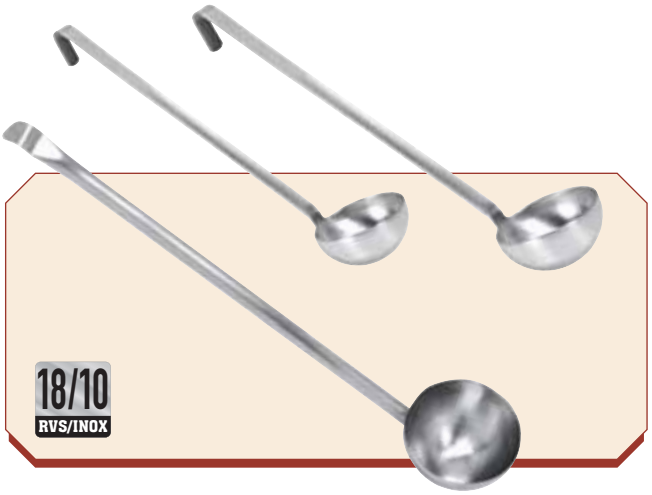
No.	cm	EURO
125.015	3,5(H)x27x11	8,35

(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal
(E) CUTLERY REST - stainless steel
(F) REPOSE CUILLÈRE - inox
(D) BESTECK-ABLAGE - CNS

No.	Type	cm	EURO
145.101	**A**	18(H)x10x11	9,90
145.102	**B**	21(H)x19x10	12,60

(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, naadloos
(E) LADLE - stainless steel, seamless
(F) LOUCHE - inox, sans couture
(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, aus einem Stück

EURO	No.	Ø cm	Lit.	L cm
5,70	720.404	5	0,03	30
6,25	720.405	6,5	0,07	30
8,20	720.407	8	0,12	34
9,35	720.408	9	0,20	36
10,90	720.409	10	0,25	38
13,55	720.411	12	0,50	42
16,95	720.413	14	0,75	43
21,95	720.415	16	1,00	47
28,50	720.416	18	1,50	49
24,95	700.200	20	2,00	50



(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd
(E) LADLE - stainless steel, perforated
(F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, perforée
(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, perforiert

EURO	No.	Ø cm	Lit.	L cm
9,60	720.435	8	0,13	32
12,00	720.436	10	0,25	37



(N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal, naadloos
(E) SKIMMER - stainless steel, seamless
(F) ÉCUMOIRE - inox sans couture
(D) SCHAUMLÖFFEL - CNS, aus einem Stück

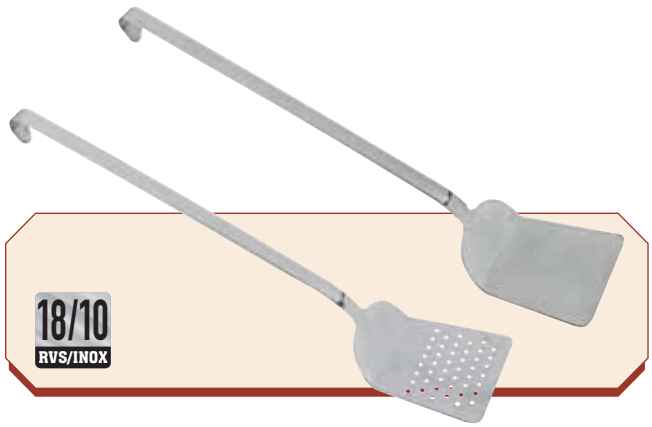
EURO	No.	Ø cm	L cm
5,25	720.421	8	28
5,95	720.423	10	32
6,80	720.425	12	36
8,75	720.427	14	40
11,65	720.429	16	43
13,95	720.430	18	44
7,15	725.112*	12	25

* **korte steel**/short handle/poignée court/kurzen Griff



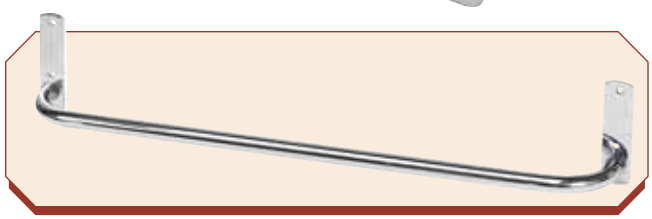
(N) BAK-/VISSPAAN - roestvrijstaal, naadloos
(E) FISH LIFTER - stainless steel, seamless
(F) PELLE À POISSONS - inox, sans couture
(D) FISCHHEBER - CNS, aus einem Stück

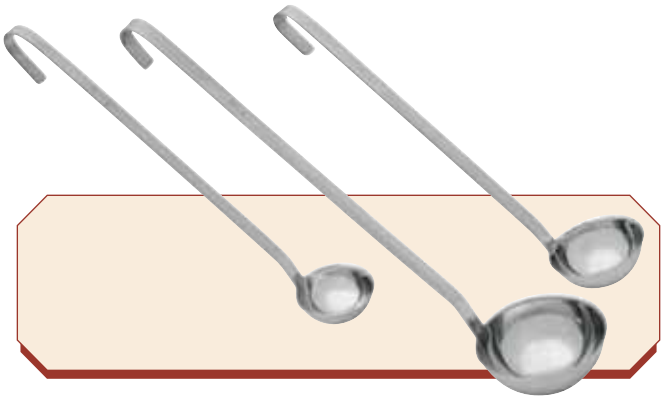
EURO	No.	**bladmaat**/scoop palette/Schaufel cm	Type
11,25	893.001	11x11	**glad**/without perforation sans perforation/ohne Perforation
11,75	893.002	11x11	**met perforatie**/with perforation avec perforation/mit Perforation



(N) OPHANGBEUGEL - roestvrijstaal
(E) KITCHEN TOOL RACK - stainless steel
(F) PENDERIE DE CUISINE - inox
(D) KELLENHALTER - CNS

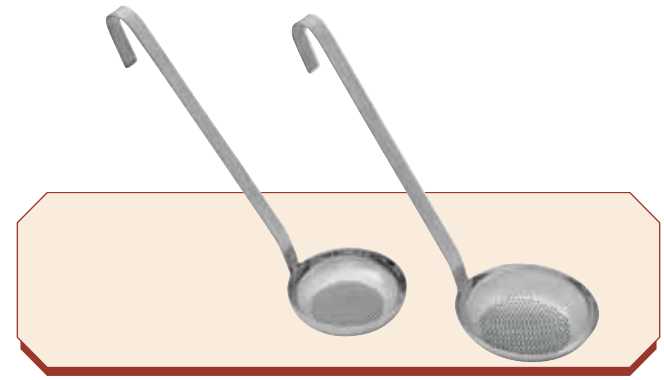
EURO	No.	L cm
8,25	700.530	55





(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, naadloos, non-drip
(E) LADLE - stainless steel, seamless, non-drip
(F) LOUCHE - inox, sans couture, anti-goutte
(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, aus einem stück, nicht-tropf

No.	Ø cm	Lit.	L cm	EURO
720.440	5	0,030	27,0	5,70
720.441	6	0,050	29,0	6,45
720.442	7	0,080	30,0	7,50
720.443	8	0,125	32,0	8,75
720.444	9	0,150	33,5	9,95
720.445	10	0,250	35,0	10,25
720.446	12	0,350	36,5	14,75



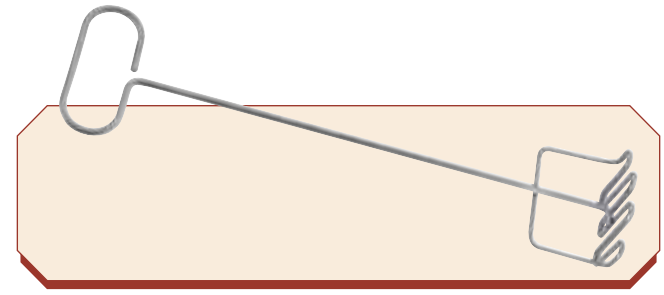
(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd
(E) LADLE - stainless steel, perforated
(F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, perforée
(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, perforiert

No.	Ø cm	L cm	EURO
720.431	9	25	8,85
720.433	11	24	9,90



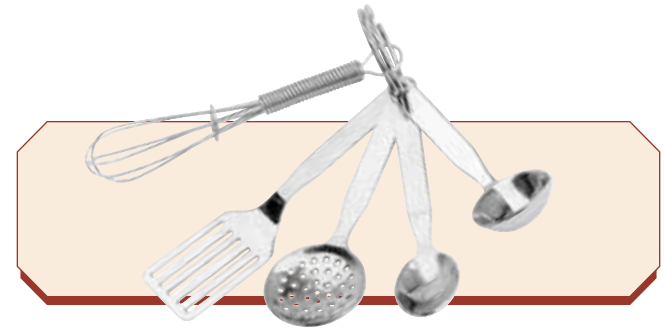
(N) ETENSTAMPER - roestvrijstaal
(E) POTATO MASHER - stainless steel
(F) PILON À POMMES DE TERRE - inox
(D) KARTOFFELSTAMPFER - CNS

No.	L cm	EURO
969.707	30	7,15
969.010	21	N.M.L.



(N) ETENSTAMPER - roestvrijstaal, zware uitvoering
(E) POTATO MASHER - stainless steel, heavy quality
(F) PILON À POMMES DE TERRE - inox, extra-fort
(D) KARTOFFELSTAMPFER - CNS, schwere Ausführung

No.	L cm	EURO
894.026	58	14,50
894.027	77	18,95



(N) SLEUTELHANGER - set bestaand uit garde, bakspaan, schuimspaan, lepel en sauslepel
(E) KEY-RING - set of whisk, turner, skimmer, spoon and ladle
(F) PORTE CLÉS - set à fouet, pelle, ecumoire, cuillère et cuillère à saus
(D) SCHLÜSSELRING - Satz von Rührbessen, Heber, Schaumlöffel, Löffel und sausenlöffel

No.	EURO
140.045	5,80

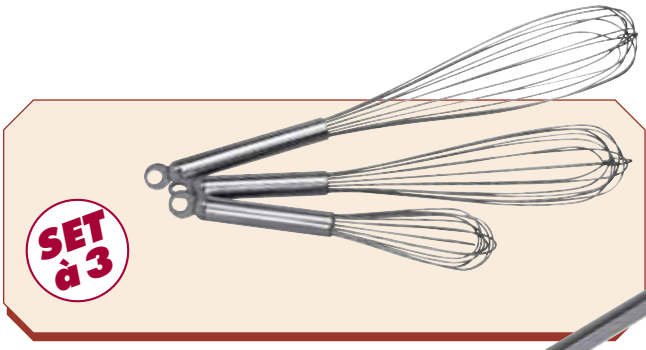


(N) SLEUTELHANGER - ca. 8 cm
(E) KEY-RING - approx. 8 cm
(F) PORTE CLÉS - env. 8 cm
(D) SCHLÜSSELRING - ung. 8 cm

No.	Type		EURO
969.003	**A**	**garde**/whisk/fouet/Rührbesen	0,75
720.455	**B**	**bakspaan**/lifter/pelle/Heber	0,85

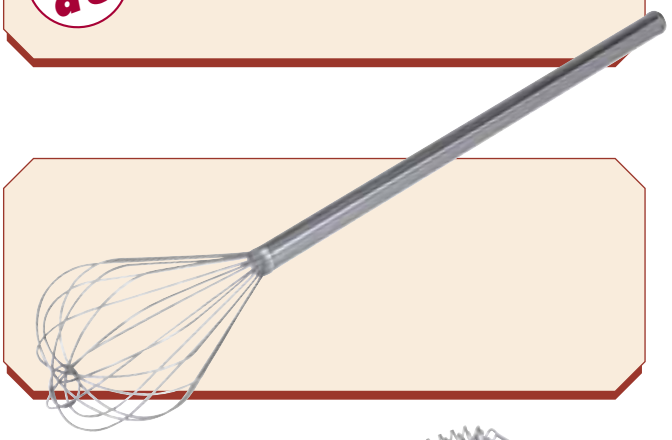
(N) GARDEN - roestvrijstaal, in doos
(E) WHISKS - stainless steel, in box
(F) FOUETS - inox, en boîte
(D) RÜHRBESEN - CNS, in Schachtel

EURO	No.	L cm
16,95	969.001	20/25/30



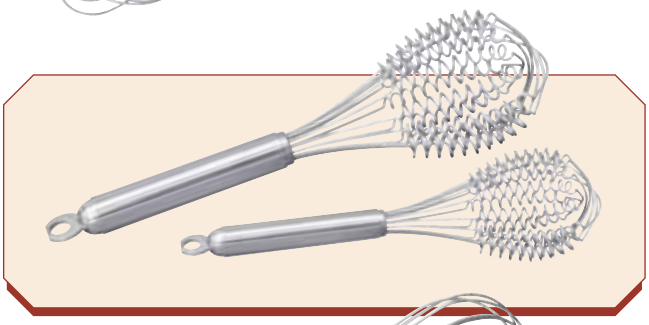
(N) GARDE - roestvrijstaal, extra lang
(E) POT WHISK - stainless steel, extra long
(F) FOUET À MARMITE - inox, longueur spéciale
(D) KESSELBESEN - CNS, extra lang

EURO	No.	L cm	**draad**/wire/fil/draht Ø mm
36,00	022.020	95	2,5
38,00	022.021	135	3,0



(N) EIWIT/SLAGROOMGARDE - roestvrijstaal, 7 draads, met ophangoog
(E) CHEFS WHISK - stainless steel, 7 wires, with eye ring
(F) FOUET - inox, 7 fils, avec oeillet
(D) RÜHRBESEN - CNS, 7 Drähte, mit Öse

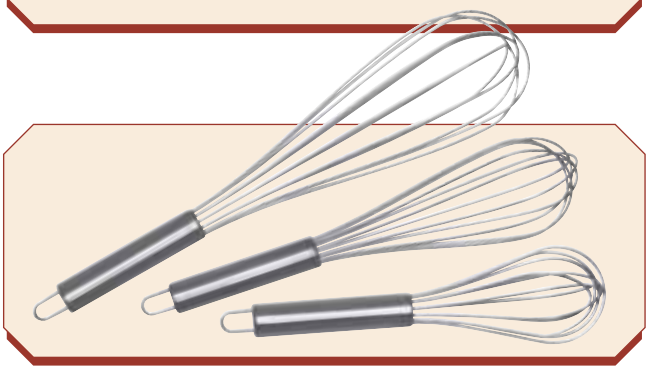
EURO	No.	L cm
4,45	969.325	25
4,75	969.330	30



(N) GARDE - roestvrijstaal, met ophangoog
(E) CHEFS WHISK - stainless steel, with eye ring
(F) FOUET - inox, avec oeillet
(D) RÜHRBESEN - CNS, mit Öse

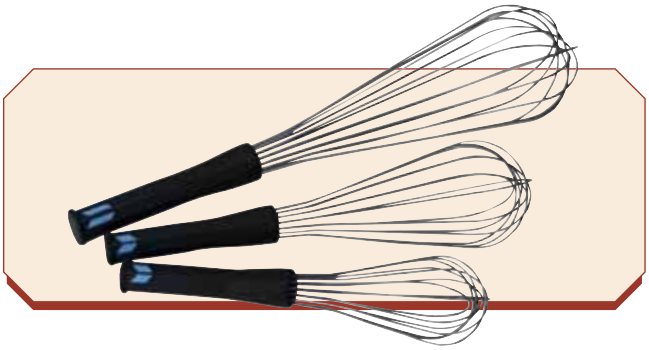
BUDGET LINE

EURO	No.	L cm
3,25	969.080	25
3,55	969.081	30
3,95	969.082	35
4,50	969.083	45



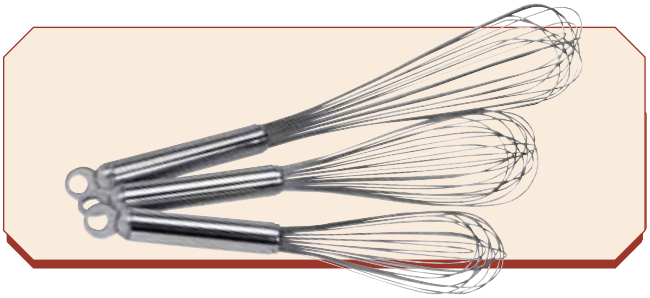
(N) GARDE - roestvrijstaal, met anti-slip greep
(E) CHEFS WHISK - stainless steel, with anti-slip handle
(F) FOUET - inox, avec poignée anti-crispation
(D) RÜHRBESEN - CNS, mit rutschfesten Griff

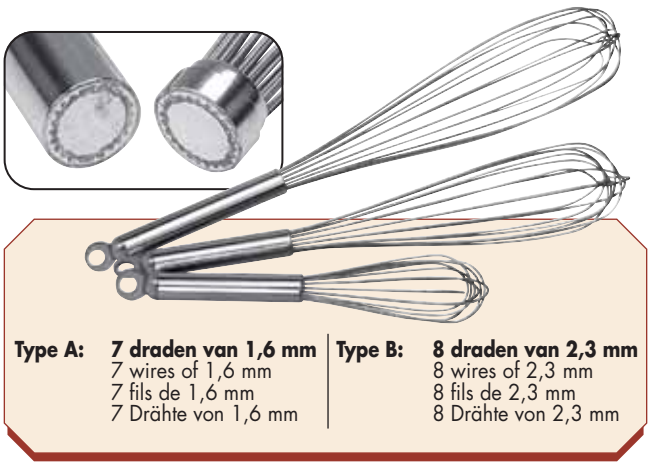
EURO	No.	L cm
9,95	110.001	25
10,75	110.002	30
11,25	110.003	35
12,25	110.004	40
14,75	110.005	45
16,35	110.006	50



(N) GARDE - roestvrijstaal, flexibel, 12 draads, met ophangoog
(E) CHEFS WHISK - stainless steel, flexible, 12 wires, with eye ring
(F) FOUET - inox, souples, 12 fils, avec oeillet
(D) RÜHRBESEN - CNS, elastisch, 12 Drähte, mit Öse

EURO	No.	L cm
5,50	969.601	25
5,80	969.602	30
6,00	969.603	35
6,45	969.604	40
6,90	969.605	45





Type A: **7 draden van 1,6 mm**
7 wires of 1,6 mm
7 fils de 1,6 mm
7 Drähte von 1,6 mm

Type B: **8 draden van 2,3 mm**
8 wires of 2,3 mm
8 fils de 2,3 mm
8 Drähte von 2,3 mm

(N) GARDE - roestvrijstaal, met ophangoog

(E) CHEFS WHISK - stainless steel, with eye ring

(F) FOUET - inox, avec oeillet

(D) RÜHRBESEN - CNS, mit Öse

No.	L cm	Type	EURO
969.720	20	**A**	3,95
969.725	25	**A**	4,35
969.730	30	**A**	4,75
969.830	30	**B**	7,10
969.835	35	**B**	7,50
969.840	40	**B**	7,95
969.845	45	**B**	8,25
969.850	50	**B**	8,95
969.855	55	**B**	9,45
969.860	60	**B**	10,45



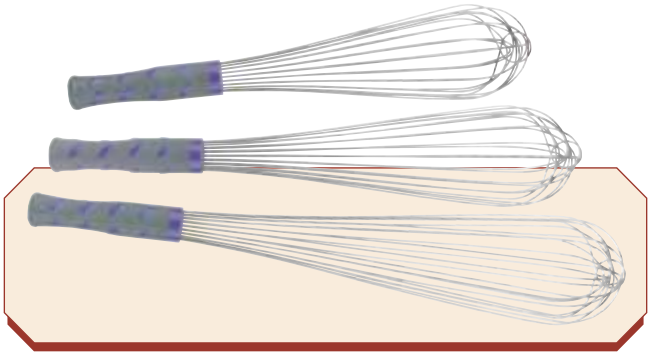
(N) GARDE - roestvrijstaal, 8 draads, met ABS antislip greep

(E) CHEFS WHISK - stainless steel, 8 wires, with ABS anti-slip handle

(F) FOUETS - inox, 8 fils, avec poignée ABS antidérapant

(D) RÜHRBESEN - CNS, 8 Drähte, mit rutschfesten Griff aus ABS

No.	L cm	EURO
969.040	25	3,95
969.041	30	4,40
969.042	35	4,90
969.043	40	5,45
969.044	45	6,25
969.045	50	6,95



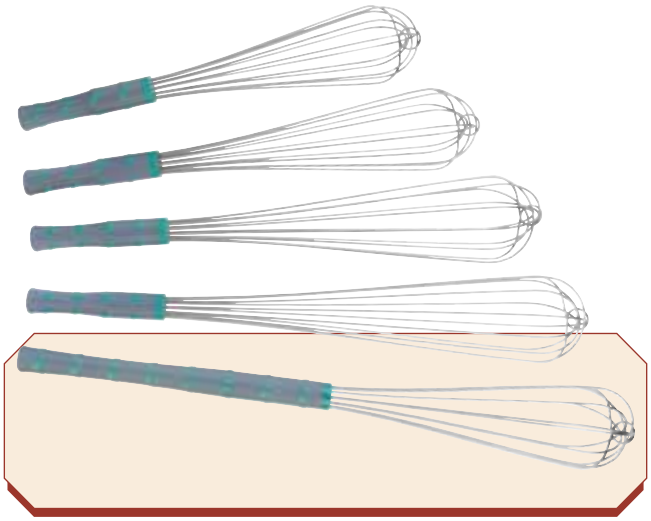
(N) GARDE - roestvrijstaal, 11 draads, hittebestendig kunststof antislip handvat, noppen voor betere grip

(E) WHISK - stainless steel, 11 wires, heat resistant plastic anti-slip handle, nubs for sure grip

(F) FOUETS - inox, 11 fils, poignée plastique antidérapant résistant température chaud, goujons pour une meilleure adhérence

(D) RÜHRBESEN - CNS, 11 Drähte, hitzebeständige Anti-Rutsch Kunststoff Griff, Nieten für besseren Halt

No.	L cm	EURO
721.930	26	12,95
721.931	31	13,95
721.932	36	19,75
721.933	41	22,65
721.934	46	22,95



(N) GARDE - roestvrijstaal, 6 draads, dikkere draden, hittebestendig kunststof antislip handvat, noppen voor betere grip

(E) WHISK - stainless steel, 6 wires, thicker wires, heat resistant plastic anti-slip handle, nubs for sure grip

(F) FOUETS - inox, 6 fils, fils plus épais, poignée plastique antidérapant résistant température chaud, goujons pour une meilleure adhérence

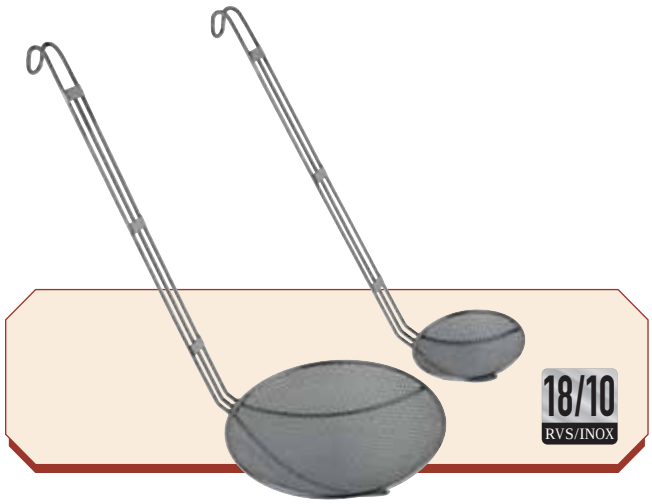
(D) RÜHRBESEN - CNS, 6 Drähte, dickere Drähte, hitzebeständige Anti-Rutsch Kunststoff Griff, Nieten für besseren Halt

No.	L cm	EURO
721.950	26	13,90
721.951	31	15,20
721.952	36	16,45
721.953	41	19,95
721.954	46	20,30
721.956	51	22,70
721.957	55	25,50
721.958	60	29,50



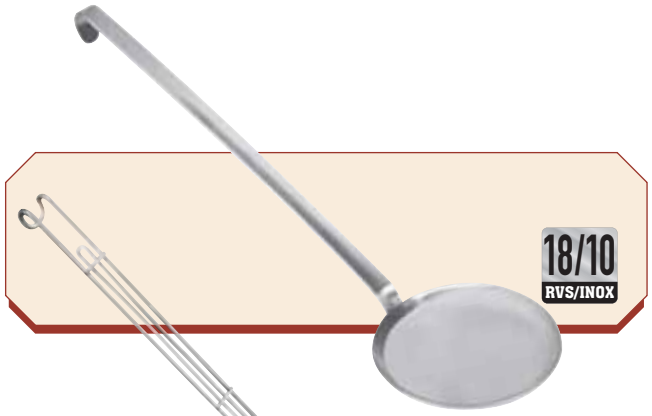
(N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal
(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel
(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox
(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS

EURO	No.	Ø cm	L cm
3,75	894.003	10	31
4,75	894.004	12	38
5,95	894.005	14	45
7,15	894.101	16	47
8,95	894.007	18	50
10,25	894.008	20	53
11,95	894.009	22	53
12,45	894.010	24	55



(N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal
(E) SKIMMER - stainless steel
(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox
(D) BACK- UND SCHAUMKELLE - CNS

EURO	No.	Ø cm	L cm
13,95	142.041	16	52
14,95	142.043	20	55
16,75	142.044	24	55
19,50	142.045	28	55

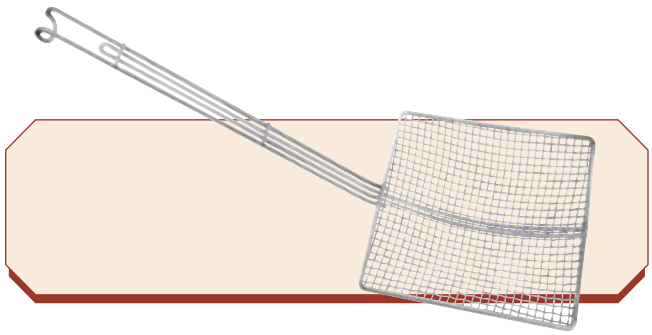


(N) VETSPAAN - roestvrijstaal
(E) FAT SKIMMER - stainless steel
(F) ÉCUMOIRE À GRAS - inox
(D) FETTSCHAUMLÖFFEL - CNS

EURO	No.	Ø cm	L cm
32,50	893.080	15	54
	- met zeer fijn gaas		- fine/fine mesh
	- toile métallique fine/fine		- Gaze fein/fein

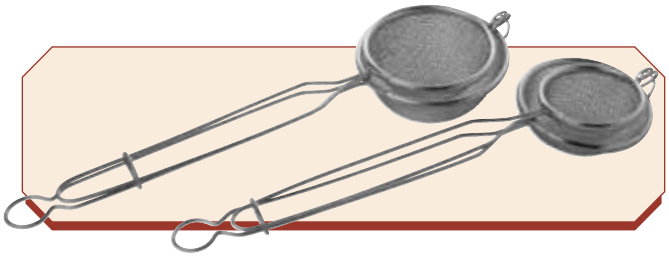
(N) KRUIMSCHEP - roestvrijstaal, dubbel gaas, extra fijn
(E) CRUMB SCOOP - stainless steel, double mesh, fine/fine
(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox, treillis double, fin/fin
(D) FRITÜRE-KRUMENSCHAUFEL - CNS, Doppelgaze fein/fein

EURO	No.	Ø cm	L cm
12,95	894.045	20	50



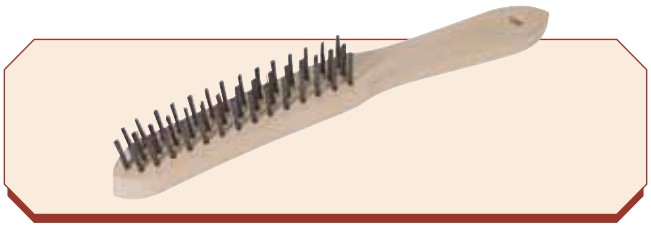
(N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal
(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel
(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox
(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS

EURO	No.	cm	L cm
14,75	894.012	20x20	51



(N) VOGELNESTBAKLEPEL - vertind
(E) NESTING BASKET SET - tinned
(F) NID À FRITURE - fil d'acier étamé
(D) NESTBACKLÖFFEL - verzinnt

No.	L cm	Ø cm	EURO
022.018	39	8	5,25
022.002	41	10	7,25



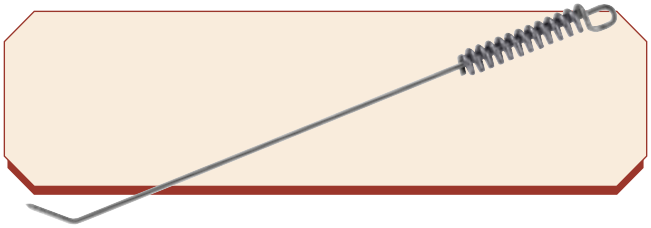
(N) STAALBORSTEL - gehard draad
(E) STEEL BRUSH - hardened
(F) BROSSE À FIL METALLIQUE - fil trempé
(D) DRAHTBÜRSTE - Draht gehärtet

No.	L cm	**L cm borstel**/brush/brosse/Bürste	EURO
803.001	28	13	1,85



(N) STAALBORSTEL - met schraper
(E) STEEL BRUSH - with scraper
(F) BROSSE À FIL METALLIQUE - avec racloir
(D) DRAHTBÜRSTE - mit Schaber

No.	L cm	**L cm borstel**/brush/brosse/Bürste	EURO
041.035	30	12	11,90



(N) OPPAKHAAK - roestvrijstaal
(E) RANGE RING HOOK - stainless steel
(F) TISONNIER - inox
(D) KÜCHENHERDPLATTENRINGHAKEN - CNS

No.	L cm	EURO
894.110	48	4,95



(N) DECORATIEGROEN - kunststof
(E) DECORATION GREEN - plastic
(F) VERDURE DÉCORATION - plastique
(D) DEKORATIONSGRÜN - Kunststoff

No.	L cm	**doos**/box/boîte/Karton	EURO
828.001	29	**10 stuks**/10 pcs./10 Stück	28,50

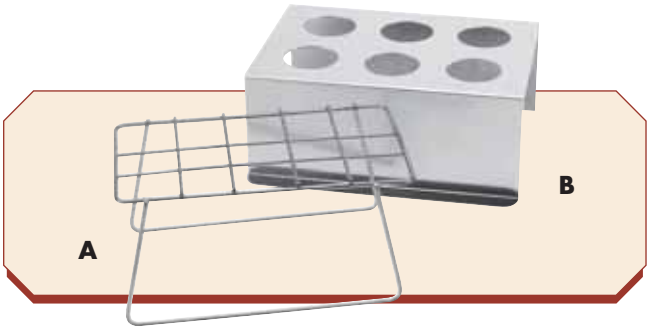


(N) DECORATIEGROEN "SLABLAD" - kunststof
(E) DECORATION GREEN "SALAD" - plastic
(F) VERDURE DÉCORATION "SALADE" - plastique
(D) DEKORATIONSGRÜN "SALAT" - Kunststoff

No.	cm	**doos**/box/boîte/Karton	EURO
828.010	19x13	**16 stuks**/16 pcs./16 Stück	12,70

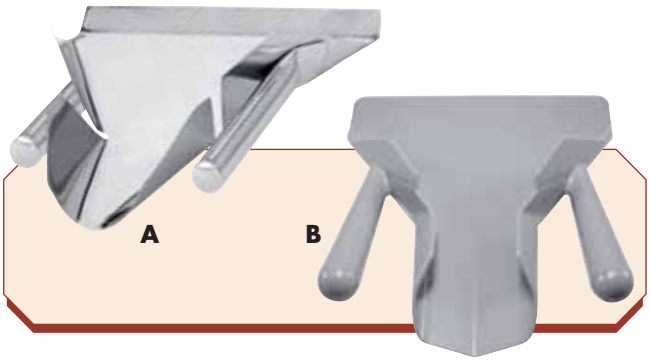
(N) FRITES-ZAKJES STANDAARD
(E) FRENCH FRY PAPER BAG HOLDER
(F) PRÉSENTOIR À SACHETS DE POMMES FRITES
(D) POMMES-FRITES-TÜTENSTANDER

EURO	No.	Type	cm	**uitvoering**/execution exécution/Ausführung
6,35	894.040	**A**	12(H)x23x13	**rvs**/stainless steel inox/CNS
24,85	895.085	**B**	10(H)x25x20	**aluminium**



(N) FRITES-TRECHTER - universeel model, zowel links als rechtshandig
(E) CHIPS BAGGER - universal model, for both left or righthanded
(F) ENTONNOIR DE POMMES FRITES - modèle universal, pour tous les deux gauchers ou droitiers
(D) POMMES-FRITES TRICHTER - Universal modell, für beide links- oder rechtshändig

EURO	No.	Type	**greep**/handle poignée/Griff L cm	**uitvoering**/execution exécution/Ausführung
12,40	720.305	**A**	12	**rvs**/stainless steel inox/CNS
5,95	072.015	**B**	10	**kunststof**/plastic plastique/Kunststoff



(N) PEPER/ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal
(E) PEPPER/SALTSHAKER - stainless steel
(F) POIVRIÈRE/SALIÈRE - inox
(D) PFEFFER/SALZSTREUER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,25	966.050	6	8

(N) KAASSTROOIER - roestvrijstaal
(E) CHEESE SHAKER - stainless steel
(F) POUDREUSE À FROMAGE - inox
(D) KÄSESTREUER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,25	966.051	6	8

(N) POEDERSUIKERSTROOIER - roestvrijstaal
(E) POWDERED SUGAR POURER - stainless steel
(F) SAUPOUDREUSE - inox
(D) PUDERZUCKERSTREUER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,95	966.052	6	8



(N) PEPER & ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal
(E) SALT & PEPPERSHAKER - stainless steel
(F) POIVRIÈRE & SALIÈRE - inox
(D) PFEFFER & SALZSTREUER - CNS

EURO	No.	Type	Ø cm	H cm
6,25	705.085	**S**	7	18
6,25	705.086	**P**	7	18





(N) PEPERSTROOIER - aluminium met schroefdop
(E) PEPPER SHAKER - aluminium with screw cap
(F) POIVRIÈRE - aluminium avec couvercle vissable
(D) PFEFFERSTREUER - Aluminium mit Schraubdeckel

No.	Ø cm	H cm	EURO
833.002	7	14	2,60

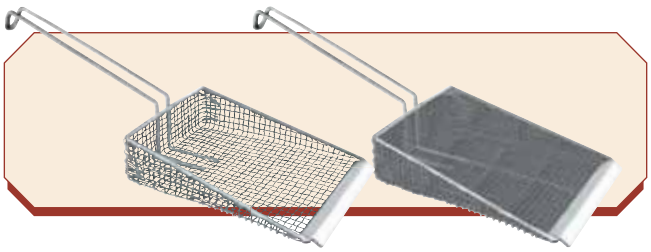
(N) ZOUTSTROOIER - aluminium met schroefdop
(E) SALT SHAKER - aluminium with screw cap
(F) SALIÈRE - aluminium avec couvercle vissable
(D) SALZSTREUER - Aluminium mit Schraubdeckel

No.	Ø cm	H cm	EURO
833.001	8	19	5,35



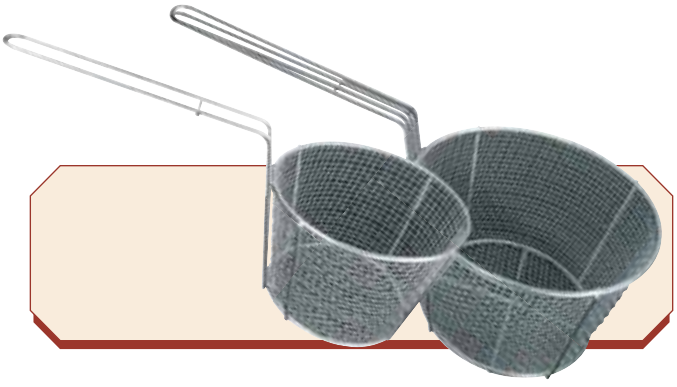
(N) ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal met schroefdop
(E) SALT SHAKER - stainless steel with screw cap
(F) SALIÈRE - inox avec couvercle vissable
(D) SALZSTREUER - CNS mit Schraubdeckel

No.	Ø cm	H cm	EURO
833.010	8	17	7,45



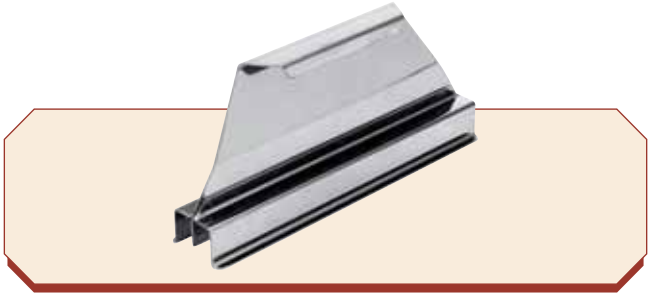
(N) FRITESSCHEP - roestvrijstaal, opstaande rand
(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel, lifted edge
(F) PELLE À FRITURE - inox, bord élevé
(D) FRITÜRE SCHAUMLÖFFEL - CNS, Rand emporstehend

No.	**schep**/scoop pelle/Schaufel cm	**gaas**/mesh toile/Gaze	EURO
894.015	20x17	**enkel**/single/simple/einzel	12,50
894.016	20x17	**dubbel**/double/double/doppelt	15,95



(N) FRITUURMAND - roestvrijstaal, conisch model
(E) CHIPS BASKET - stainless steel, conical type
(F) CASSEROLE À FRITURE - inox, type conique
(D) FRITÜRE KORB - CNS, konisch

No.	Ø cm	H cm	EURO
894.017	20	14	19,50
894.018	22	14	21,00
894.019	24	15	25,00
894.020	26	16	28,00
894.021	28	16	31,00
894.022	30	18	35,00
894.023	32	20	39,00
894.024	34	22	43,00



(N) FRIKANDELLENSNIJDER - roestvrijstaal
(E) FRIKANDEL CUTTER - stainless steel
(F) COUPE FRICADELLE - inox
(D) FRIKANDELLENSCHNEIDER - CNS

No.	H cm	L cm	EURO
899.060	9	20	6,75

(N) FRITES/VLEESBAK - aluminium
(E) CHIPS/MEAT TRAY - aluminium
(F) BAC À VIANDE/BAC À FRITES - aluminium
(D) POMMES-FRITES/FLEISCHMULDE - Aluminium

EURO	No.	cm
N.M.L.	030.100	9(H)x47x27



(N) FRITES LEKBAK - aluminium, afneembare lekbak
(E) FRENCH FRY DRIPPING TRAY - aluminium, detachable drip tray
(F) ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - aluminium, bac détachable
(D) POMMES-FRITES-SEIHER - Aluminium, abnehmbare Auffangpfanne

ECONOMY

EURO	No.	H cm	Ø cm
19,45	030.150	15	41



(N) FRITES LEKBAK - aluminium, afneembare lekbak
(E) FRENCH FRY DRIPPING TRAY - aluminium, detachable drip tray
(F) ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - aluminium, bac détachable
(D) POMMES-FRITES-SEIHER - Aluminium, abnehmbare Auffangpfanne

EURO	No.	H cm	Ø cm
57,00	078.001	21	40



(N) FRITES LEKBAK - roestvrijstaal, afneembare lekbak
(E) FRENCH FRY DRIPPING TRAY - stainless steel, detachable drip tray
(F) ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - inox, bac détachable
(D) POMMES-FRITES-SEIHER - CNS, abnehmbare Auffangpfanne

EURO	No.	H cm	Ø cm
38,50	705.300	14	41



(N) SERVEER FRITES-LEKBAK - roestvrijstaal, afneembare lekbak
(E) SERVING FRENCH FRIES DRIPPING TRAY - stainless steel, detachable drip tray
(F) SERVIR EGOUTTOIR POMMES FRITES - inox, bac détachable
(D) SERVIER POMMES-FRITES-SEIHER - CNS, abnehmbare Auffangpfanne

EURO	No.	H cm	Ø cm
N.M.L.	125.225	10	26

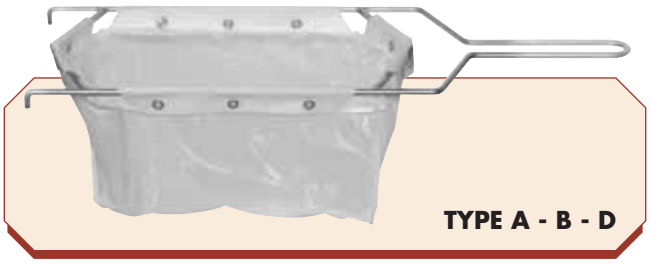


Ⓝ **FRITUURVETFILTERS**
- **door de ongeëvenaarde filterkwaliteit langere gebruiksduur van vet of olie**
- **bestand tegen temperaturen tot 180°C**
- **eenvoudig, in enkele seconden te reinigen met uitsluitend heet water**

Ⓔ FRYER FAT FILTERS
- the unparalelled filtering quality ensures a far longer life span of the fat or oil used
- can be used with temperatures up to 180°C
- easy to clean in a few seconds with hot water only

problemlos zu reinigen

MIROIL®



TYPE A - B - D



TYPE C





CaterChef Professional Supplies



Ⓕ FILTRE À HUILE
- permet de prolonger considérablement la durée de l'huile
- résistant aux températures jusqu'à 180°C
- nettoyage très simple: retourner le filtre et rincer à eau chaude sans aucun détergent

Ⓓ ÖLFILTER
- verlängert ansehnlich die Lebensdauer des Fritierfetts
- einsetzbar bei Temperaturen bis 180°C
- warmes Wasser, ohne irgend welches Reinigungsmittel, genügt um den Filter innerhalb von einigen Sekunden problemlos zu reinigen

TYPE A

No.	cm filt.	EURO
909.001	15(H)x23x18 (max. L. 47 cm)	124,00
909.005	**- vervangingsfilter** - replacement filter - filtre de rechange - Ersatzfilter	105,00

TYPE B

No.	cm filt.	EURO
909.002	19(H)x35x23 (max. L. 57 cm)	139,00
909.006	**- vervangingsfilter** - replacement filter - filtre de rechange - Ersatzfilter	118,00

TYPE C

No.	Ø cm	EURO
909.003	16(H)x31 Ø (max. Ø 36,5 cm)	158,00
909.007	**- vervangingsfilter** - replacement filter - filtre de rechange - Ersatzfilter	126,00

TYPE D

No.	cm filt.	EURO
909.004	20(H)x34x30 (max. L. 50 cm)	159,00
909.008	**- vervangingsfilter** - replacement filter - filtre de rechange - Ersatzfilter	139,00

Ⓝ **VETOPVANG-TRANSPORTEMMER roestvrijstaal, met deksel, maatverdeling en speciale handgrepen**

Ⓔ GREASE COLLECTOR AND CONVEYOR - stainless steel, graduated, with cover and special grips

Ⓕ RÉCIPIENT DE GRAS ET SEAU DE TRANSPORT - inox, gradué et avec couvercle et des poignées speciales

Ⓓ FETTAUFFANG-TRANSPORTEIMER - CNS, mit Massangabe, Deckel und speziellen Griffen

No.	Lit.	H cm	EURO
820.017	**17**	32	191,00

Ⓝ **VETFILTER-HOUDER - roestvrijstaal**

Ⓔ GREASE FILTER CONE RACK - stainless steel

Ⓕ PORTE FILTRE À L'HUILE - inox

Ⓓ ÖLFILTERHALTER - CNS

No.	EURO
894.002	9,85

Ⓝ **VETFILTER - hittebestendig**

Ⓔ GREASE FILTER CONE - heat resistant

Ⓕ FILTRE À HUILE - résistant à la chaleur

Ⓓ FRITURE-ÖLFILTER - hitzebeständig

No.		EURO
042.001	**10x 50 stk./**pcs./pcs./Stk.	219,00
042.002	**50 stk./**pcs./pcs./Stk.	21,95

(N) OPLEGZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel en beschermbeugel

(E) BOWL STRAINER - tinned double mesh, wooden grip, with guard

(F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - étamé, toile métallique double, avec croisillons de protection, manche bois

(D) GROSSKÜCHENSIEB - verzinnt, Doppelgaze, Holzstiel mit Schutzbügel

EURO	No.	Ø cm
16,45	142.033	31
19,25	142.034	36



(N) OPLEGZEEF - roestvrijstaal, met dubbel gaas en beschermbeugel

(E) BOWL STRAINER - stainless steel, double mesh, with guard

(F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - inox, toile métallique double, avec croisillons de protection

(D) GROSSKÜCHENSIEB - CNS, Doppelgaze, mit Schutzbügel

EURO	No.	Ø cm
30,50	022.012	26



(N) OPLEGZEEF - roestvrijstaal, enkel gaas, met beschermbeugel

(E) BOWL STRAINER - stainless steel, single mesh with guard

(F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - inox, toile métallique simple, avec croisillons de protection

(D) GROSSKÜCHENSIEB - CNS, mit Schutzbügel und Holzstiel

EURO	No.	Ø cm	
24,75	022.010	26	
8,25	022.011	26	**- losse inzetzeef voor 022.010** - spare strainer insert for 022.010 - tamis seul pour 022.010 - Ersatzsiebeinsatz für 022.010



(N) OPLEGZEEF - roestvrijstaal, extra diep met beschermbeugel

(E) BOWL STRAINER - stainless steel, deep model with guard

(F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - inox, avec croisillons de protection

(D) GROSSKÜCHENSIEB - CNS, mit Schutzbügel, extra tief

EURO	No.	Ø cm
11,55	720.531	19
16,45	720.532	25



(N) OPLEGZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel en beschermbeugel

(E) BOWL STRAINER - tinned double mesh, wooden grip, with guard

(F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - etamé, toile métallique double, avec croisillons de protection

(D) GROSSKÜCHENSIEB - verzinnt, Doppelgaze, Holzstiel mit Schutzbügel

EURO	No.	Ø cm
9,25	142.031	23
10,75	142.032	26





(N) PASSEERZEEF - vertind
(E) BOWL STRAINER - tinned
(F) PASSOIRE - étamé
(D) PASSIERSIEB - verzinnt

No.	Ø cm	EURO
839.001	12	1,50
839.002	14	1,75
839.003	16	1,95
839.004	18	2,40
839.005	20	2,70
842.001	22	3,25

HOUTEN STEEL/WOODEN GRIP
MANCHE BOIS/HOLZSTIEL

No.	Ø cm	EURO
842.002	26	8,95



(N) PASSEERZEEF - roestvrijstaal
(E) BOWL STRAINER - stainless steel
(F) PASSOIRE - inox
(D) PASSIERSIEB - CNS

No.	Ø cm	EURO
966.116	16	4,35
966.118	18	5,45
966.120	20	6,45
966.122	22	7,35
966.124	24	7,95
966.126	26	8,75



(N) PASSEERZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel
(E) BOWL STRAINER - tinned double mesh, wooden grip
(F) PASSOIRE - étamé, toile métallique double, manche bois
(D) PASSIERSIEB - verzinnt, mit Doppelgaze, Holzstiel

No.	Ø cm	EURO
142.021	16	3,60
142.023	20	4,85



(N) SAUS/BOUILLONZEEF - roestvrijstaal gaas
(E) BOUILLON/SAUCE STRAINERS - stainless steel mesh
(F) PASSE-SAUCE - toile métallique inox
(D) SAUCENSIEB - Metallgaze aus CNS

No.	Ø cm	EURO
720.501	8	1,60
720.502	10	1,95
720.503	12	3,35
720.505	15	4,35
720.506	18	5,75
720.507	20	7,10



(N) SAUS/PUNTZEEF - roestvrijstaal gaas
(E) SAUCE/CONICAL STRAINERS - stainless steel mesh
(F) PASSOIRE À SAUCE - toile métallique inox
(D) SPITZ-GAZESIEB - Metallgaze aus CNS

No.	Ø cm	EURO
720.511	8	1,60
720.512	10	1,95
720.513	12	3,35
720.515	15	4,35
720.516	18	5,75

(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal
(E) CONICAL STRAINER - stainless steel
(F) CHINOIS - inox
(D) SPITZSIEB - CNS

EURO	No.	Ø cm
5,25	085.080	18
6,45	085.082	22
8,95	085.084	26



(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal
(E) CONICAL STRAINER - stainless steel
(F) CHINOIS - inox
(D) SPITZSIEB - CNS

EURO	No.	Ø cm
11,50	064.001	10
12,15	064.002	14
18,50	064.003	18
21,50	064.004	23
29,00	064.005	25
32,50	064.006	27
N.M.L.	064.010*	23

* **extra fijn**/fine/fin/fein



(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal gaas
(E) CONICAL STRAINER - stainless steel mesh
(F) CHINOIS - toile métallique inox
(D) SPITZ-GAZESIEB - Metallgaze aus CNS

EURO	No.	Ø cm
29,50	720.521	21
37,50	720.522	25



(N) GROENTEZEEF - roestvrijstaal, met een fijnmazige zeef, zonder roerwerk ook als passeerzeef te gebruiken
(E) VEGETABLE STRAINER - stainless steel, with fine-meshed screen, without stirring element also usable as colander
(F) MOULIN BROYEUR - inox, avec un tamis à mailles fines, sans moulin aussi utilisable comme une passoire
(D) GEMÜSESIEB - CNS, mit feinmaschigem Sieb, ohne Rührelement auch als Sieb nutzbar

EURO	No.	Ø cm
36,00	016.014	20



(N) GROENTEZEEF - roestvrijstaal, compleet met drie inzetten: fijn, middel en grof
(E) VEGETABLE STRAINER - stainless steel, with 3 inserts: fine, medium and large
(F) MOULIN BROYEUR - inox, avec 3 grilles: fines, moyennes et grosses
(D) GEMÜSESIEB - CNS, mit 3 Siebeinlagen: fein, mittel und grob

EURO	No.	Ø cm
23,00	927.004	24





(N) WINKELSCHEP - kunststof
(E) SCOOP - plastic
(F) PELLE À FARINE - plastique
(D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff

No.	L cm	ml	EURO
956.045	35	1500	2,30



(N) WINKELSCHEP - kunststof
(E) SCOOP - plastic
(F) PELLE À FARINE - plastique
(D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff

No.	L cm	ml	EURO
wit/white/blanc/weiss			
027.011	20	100	1,95
027.012	26	250	3,95
027.013	32	500	5,45
027.014	39	1000	6,85
zwart/black/noir/schwarz			
027.111	20	100	1,95



(N) WINKELSCHEP - kunststof
(E) SCOOP - plastic
(F) PELLE À FARINE - plastique
(D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff

No.	L cm	ml	EURO
059.090	18	120	2,50
059.091	24	300	2,85
059.092	29	550	3,45
059.093	33	950	4,35
059.094	38	1600	5,25



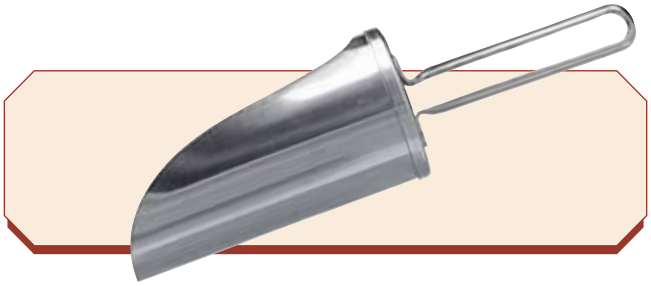
(N) WINKELSCHEP - aluminium
(E) SCOOP - aluminium
(F) PELLE À FARINE - aluminium
(D) MAGAZINSCHAUFEL - Aluminium

No.	L cm	ml	Type	EURO
017.004	19	113	**A**	3,60
017.005	21	210	**A**	4,10
017.006	25	300	**A**	5,65
017.007	31	650	**B**	9,95
017.008	35	1100	**B**	15,25
017.009	40	1870	**B**	21,45



(N) WINKELSCHEP - aluminium
(E) SCOOP - aluminium
(F) PELLE À FARINE - aluminium
(D) MAGAZINSCHAUFEL - Aluminium

No.	L cm	ml	EURO
016.021	31	2600	38,50

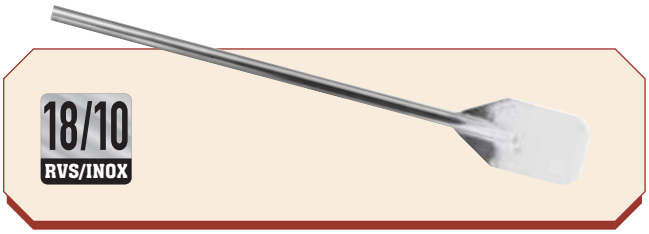


(N) WINKELSCHEP - roestvrijstaal
(E) SCOOP - stainless steel
(F) PELLE À FARINE - inox
(D) MEHLSCHAUFEL - CNS

No.	L cm	Ø cm	ml	EURO
887.007	25	7	250	16,75
887.008	31	10	500	19,75
887.009	35	12	1000	22,35

(N) ROERSPATEL - roestvrijstaal
(E) FOOD SPATULA - stainless steel
(F) SPATULE - inox
(D) RÜHRSPATEN - CNS

EURO	No.	L cm
10,95	041.050	60
13,95	041.052	90
16,95	041.054	120



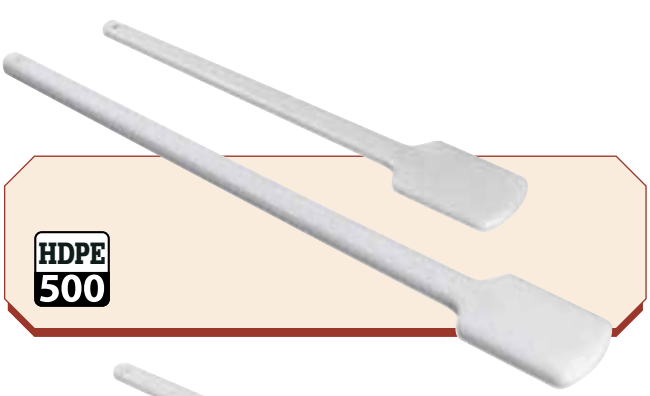
(N) ROERSPATEL - roestvrijstaal en hoogwaardig kunststof voor ijs en voedselbereiding, verbuigt niet tijdens het roeren (max. 80°C)
(E) FOOD SPATULA - stainless steel and high quality synthetic material, does not bend when used, for ice and food preparation (max. 80°C)
(F) SPATULE - en acier inox et matière synthétique; pour la préparation de la crème glacée et des aliments, ne perd pas sa raideur l'usage (max. 80°C)
(D) RÜHRSPATEN - aus CNS und hochwertigem Kunststoff; für Eis- und Speisenzubereitung, verbiegt sich nicht während der Arbeit (max. 80°C)

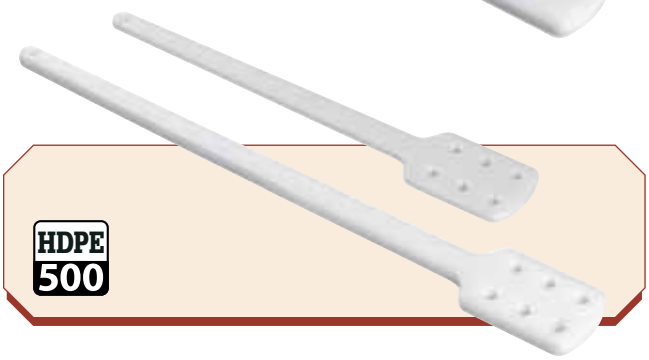
EURO	No.	L cm
34,50	882.055	50
39,50	882.057	70



(N) ROERSPATEL - vervaardigd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen, voor ijs en voedselbereiding (max. 80°C)
(E) FOOD SPATULA - made under high-first-class polyethylene, for ice and food preparation (max. 80°C)
(F) SPATULE - fabriqués à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure, pour la préparation de la crème glacée et des aliments (max. 80°C)
(D) RÜHRSPATEN - hergestellt aus erstklassigem Hochdruck-Polyäthylen, für Eis- und Speisenzubereitung (max. 80°C)

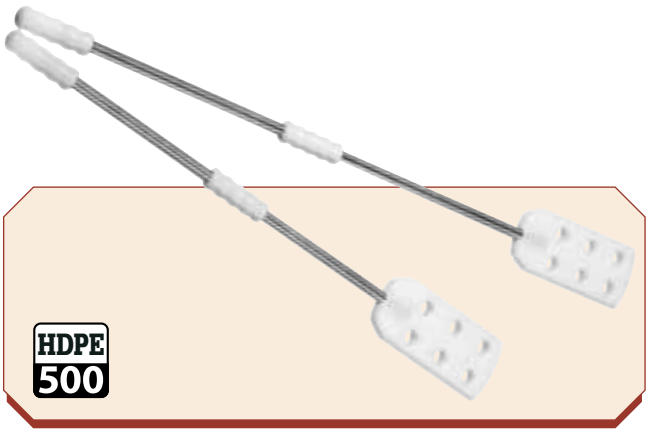
EURO	No.	L cm	**vlak/**flat palette/flach	**met gaten/**with holes avec trous/mit löcher
9,90	882.150	45	x	
15,20	882.151	60	x	
21,80	882.152	80	x	
34,00	882.153	100	x	
42,00	882.154	120	x	
11,75	882.050	45		x
17,85	882.051	60		x
23,65	882.052	80		x
36,00	882.053	100		x
43,00	882.054	120		x

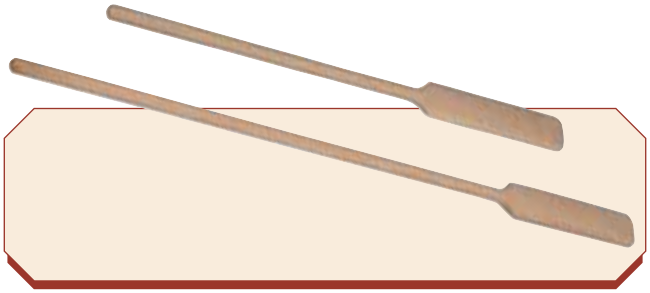




(N) ROERSPATEL - met gaten, roestvrijstaal en hoogwaardig kunststof voor ijs en voedselbereiding, verbuigt niet tijdens het roeren (max. 80°C)
(E) FOOD SPATULA - with holes, stainless steel and high quality synthetic material, for ice and food preparation, does not bend when used (max. 80°C).
(F) SPATULE - avec trous, en acier inox et matière synthétique; pour la préparation de la crème glacée et des aliments, ne perd pas sa raideur l'usage (max. 80°C).
(D) RÜHRSPATEN - mit löcher, aus CNS und hochwertigem Kunststoff; für Eis- und Speisenzubereitung, verbiegt sich nicht während der Arbeit (max. 80°C)

EURO	No.	L cm
44,00	882.080	80
48,00	882.100	100
52,00	882.120	120
57,00	882.140	140
63,00	882.160	160
66,00	882.180	180





(N) ROERSPATEL - hout
(E) FOOD SPATULA - wood
(F) SPATULE - bois
(D) RÜHRSPATEN - Holz

No.	L cm	EURO
032.030	70	7,80
032.031	100	8,95



(N) KOOKLEPEL - hout, ovaal
(E) COOKING SPOON - wood, oval
(F) CUILLÈRE - bois, ovale
(D) KOCHLÖFFEL - Holz, oval

No.	L cm	EURO
032.001	25	0,80
032.002	30	0,95
032.003	35	1,35
032.004	40	1,55
032.014	50	1,95



(N) KOOKLEPEL - hout, rond
(E) COOKING SPOON - wood, round
(F) CUILLÈRE - bois, ronde
(D) KOCHLÖFFEL - Holz, rund

No.	L cm	EURO
032.008	25	0,80
032.010	30	1,00
032.011	35	1,15
032.012	40	1,35
032.013	45	1,55



(N) KOOKLEPEL GROOT - hout, ovaal
(E) GIANT COOKING SPOON - wood, oval
(F) MAXI-CUILLÈRE - bois, ovale
(D) RIESEN-KOCHLÖFFEL - Holz, oval

No.	L cm	EURO
032.005	80	9,45
032.006	100	11,25



(N) KOOKLEPELS - hout, rond
(E) COOKING SPOONS - wood, round
(F) CUILLÈRES - bois, ronde
(D) KOCHLÖFFELS - Holz, rund

No.	L cm	EURO
032.016	25/30/35	3,25

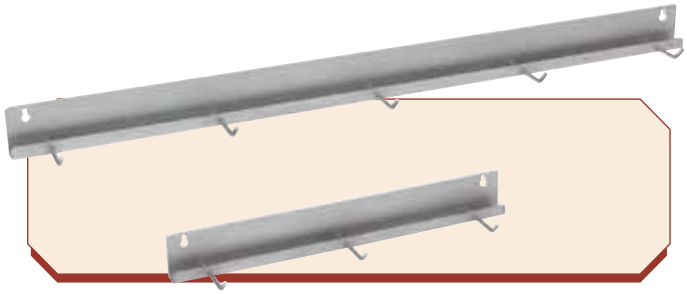


(N) SPATEL - hout
(E) SPATULA - wood
(F) SPATULE - bois
(D) PALETTE - Holz

No.	L cm	EURO
032.019	28	1,25

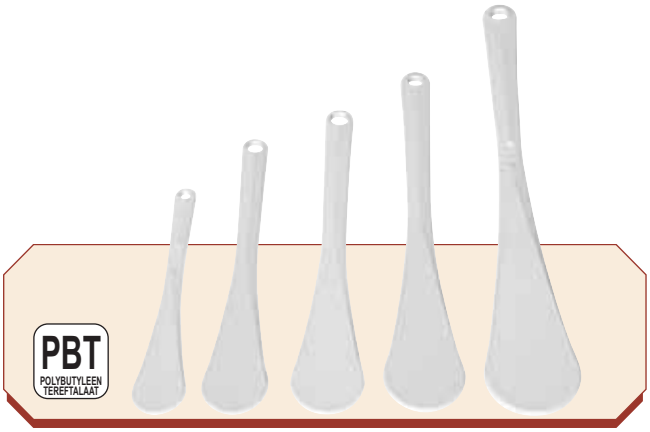
(N) PROFESSIONEEL OPHANGREK - roestvrijstaal
(E) PROFESSIONAL TOOL RACK - stainless steel
(F) PORTE LOUCHES PROFESSIONNEL - inox
(D) KELLENHALTER - CNS

EURO	No.	L cm	**haken**/hooks/crochets/Haken
74,50	899.148	50	3
88,00	899.149	100	5



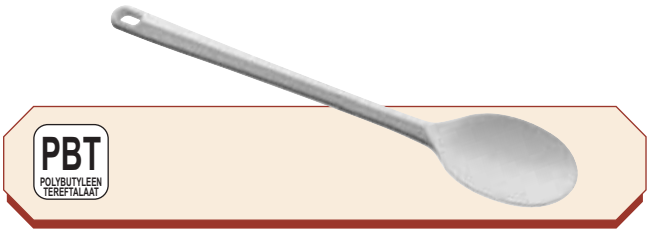
(N) SPATEL - hittebestendig tot 220°C
(E) MIXING PADDLE - heat resistant until 220°C
(F) SPATULE - resistante à la chaleur jusqu'à 220°C
(D) RÜHRSPATEN - hitzebeständig bis 220°C

EURO	No.	L cm
3,25	059.020	25
3,95	059.021	30
5,20	059.022	35
8,45	059.023	40
9,65	059.024	50



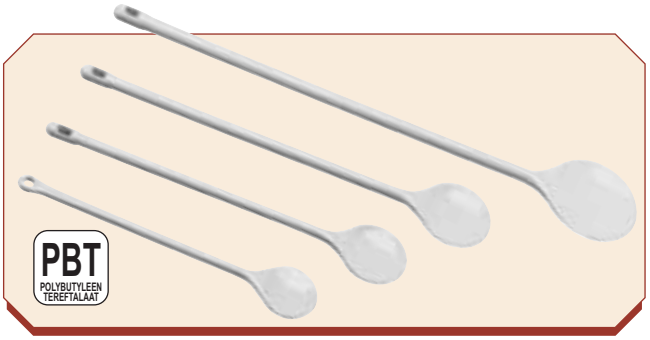
(N) KOOKLEPEL - hittebestendig tot 220°C
(E) COOKING SPOON - heat resistant until 220°C
(F) CUILLÈRE - resistante à la chaleur jusqu'à 220°C
(D) KOCHLÖFFEL - hitzebeständig bis 220°C

EURO	No.	L cm
3,30	059.026	30



(N) KOOKLEPEL - hittebestendig tot 200°C
(E) COOKING SPOON - heat resistant until 200°C
(F) CUILLÈRE - resistante à la chaleur jusqu'à 200°C
(D) KOCHLÖFFEL - hitzebeständig bis 200°C

EURO	No.	L cm
1,95	937.220	31
4,10	937.160	38
6,20	937.162	45
9,65	937.164	60



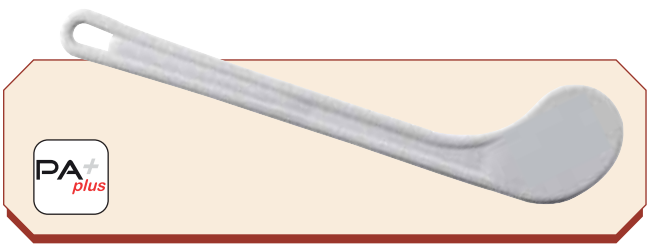
(N) SPATEL - hittebestendig tot 220°C
(E) MIXING PADDLE - heat resistant until 220°C
(F) SPATULE - resistante à la chaleur jusqu'à 220°C
(D) RÜHRSPATEN - hitzebeständig bis 220°C

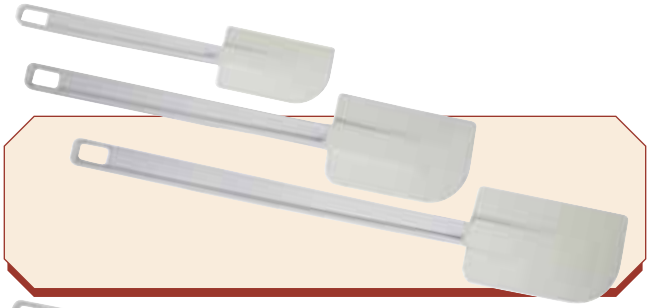
EURO	No.	L cm
3,35	954.030	30
5,40	954.040	40
6,45	954.050	50



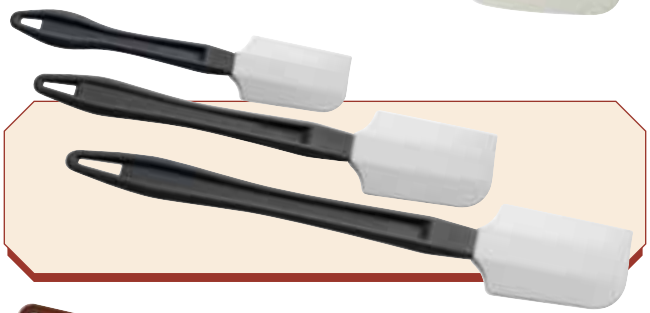
(N) SPATEL - krom model
(E) MIXING PADDLE - curved
(F) SPATULE - courbé
(D) RÜHRSPATEN - gebogen

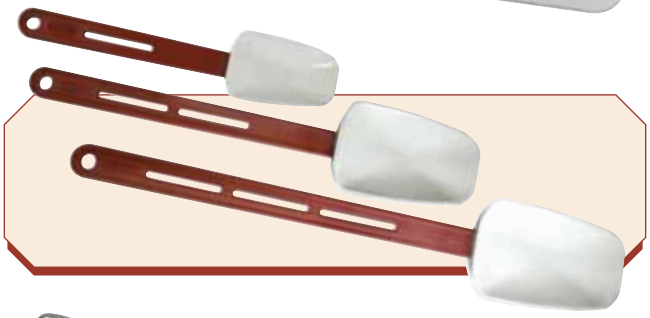
EURO	No.	L cm
4,20	035.039	35

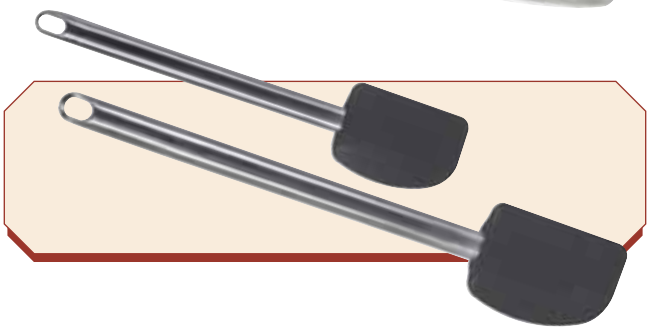




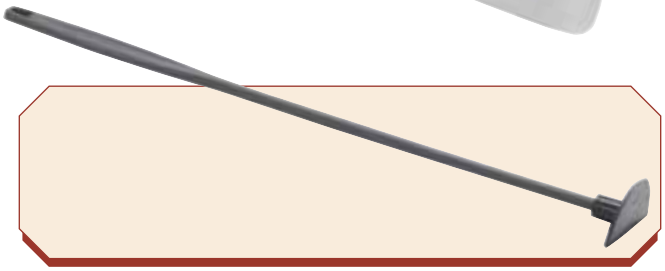












Ⓝ PANNENLIKKER - kunststof

Ⓔ SCRAPER - plastic

Ⓕ PALETTE-RACLETTE - plastique

Ⓓ KUNSTSTOFFSCHABER - Kunststoff

No.	L cm	EURO
560.024	26	1,85
560.034	36	2,70
560.042	41	3,70

Ⓝ PANNENLIKKER - kunststof, lepelvorm

Ⓔ SCRAPER - plastic, spoon-shaped

Ⓕ PALETTE-RACLETTE - plastique, forme de cuiller

Ⓓ LÖFFELSCHABER - Kunststoff, Löffelform

No.	L cm	EURO
560.324	26	2,25
560.334	36	3,70
560.342	41	4,35

Ⓝ PANNENLIKKER - kunststof, hittebestendig tot 260°C

Ⓔ SCRAPER - plastic, heat resistant till 260°C

Ⓕ PALETTE-RACLETTE - plastique, résistant températures jusqu'à 260°C

Ⓓ KUNSTSTOFFSCHABER - Kunststoff, Hitzebeständig bis 260°C

No.	L cm	EURO
560.124	27	7,25
560.134	36	9,35
560.142	42	9,65

Ⓝ PANNENLIKKER - kunststof, hittebestendig tot 260°C, lepelvorm

Ⓔ SCRAPER - plastic, heat resistant till 260°C, spoon-shaped

Ⓕ PALETTE-RACLETTE - plastique, résistant températures jusqu'à 260°C, forme de cuiller

Ⓓ LÖFFELSCHABER - Kunststoff, Hitzebeständig bis 260°C, Löffelform

No.	L cm	EURO
560.224	27	9,60
560.234	36	12,65
560.242	42	13,35

Ⓝ PANNENLIKKER - roestvrijstaal, rubber, hittebestendig tot 260°C

Ⓔ SCRAPER - stainless steel, rubber, heat resistant till 260°C

Ⓕ PALETTE-RACLETTE - inox, caoutchouc, résistant températures jusqu'a 260°C

Ⓓ KUNSTSTOFFSCHABER - CNS, Gummi, Hitzebeständig bis 260°C

No.	L cm	EURO
204.065	30	13,95
204.066	40	20,40

Ⓝ PANNENLIKKER - rubber

Ⓔ SCRAPER - rubber

Ⓕ PALETTE-RACLETTE - en caoutchouc

Ⓓ SCHABER - aus Gummi

No.	L cm	EURO
068.001	25	3,25

Ⓝ FLESSENSCHRAPER - kunststof

Ⓔ BOTTLE SCRAPER - plastic

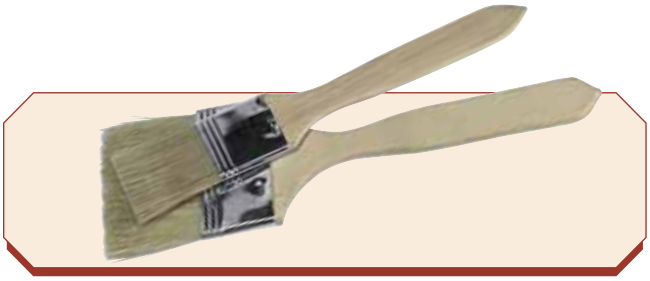
Ⓕ RACLOIR À BOCAL - plastique

Ⓓ FLASCHEN-REINIGER - Kunststoff

No.	L cm	EURO
015.008	30	2,90

(N) KWAST - PBT/varkenshaar, plat
(E) BRUSH - PBT/pigs bristles, flat
(F) PINCEAU - poil de PBT/porc, plat
(D) PINSEL - PBT/Schweinehaar, flach

EURO	No.	cm
2,20	047.002	4
4,70	047.003	8



(N) KWAST - PBT/varkenshaar
(E) BRUSH - PBT/pigs bristles
(F) PINCEAU - poil de PBT/porc
(D) PINSEL - PBT/Schweinehaar

EURO	No.	cm
4,95	035.024	4



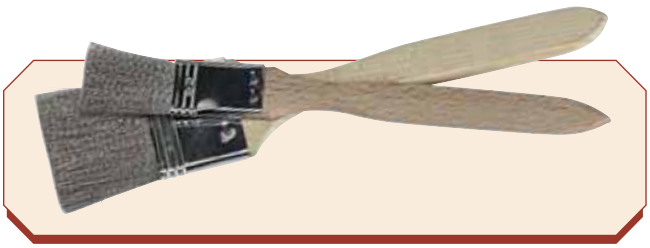
(N) KWAST - PBT/varkenshaar, dik model (invet-kwast)
(E) BRUSH - PBT/pigs bristles, thick type
(F) PINCEAU - poil de PBT/porc
(D) PINSEL - PBT/Schweinehaar, dick

EURO	No.	cm
1,70	876.011	3,0
2,15	876.012	4,0
2,95	876.013	6,0
4,95	876.014	8,0



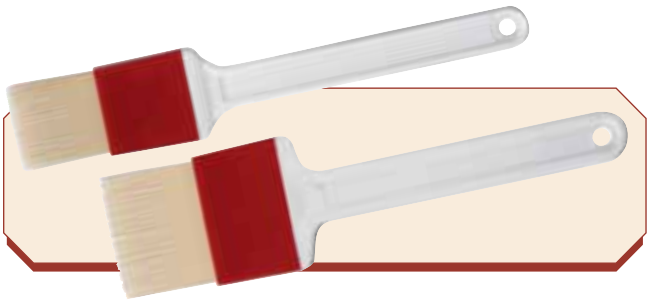
(N) INVETKWAST - staal haar
(E) GRIDDLE FAT BRUSH - steel wire
(F) PINCEAUX À PLAQUES GRILL - fil d'acier
(D) GRILLPLATTEN-FETTPINSEL - Stahldraht

EURO	No.	cm
3,95	047.001	3
5,95	047.004	6



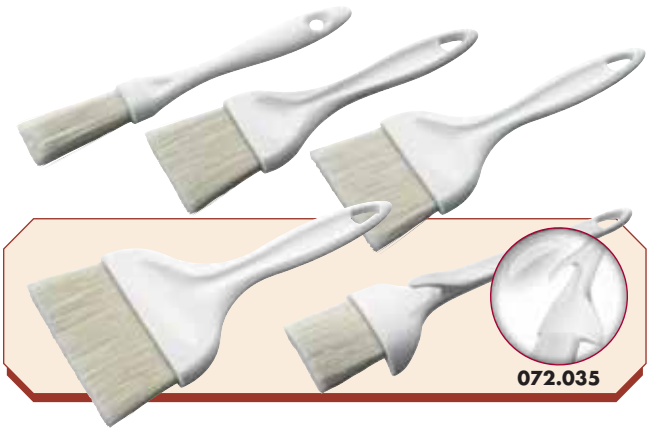
(N) KWAST - polyester haar
(E) BRUSH - polyester bristles
(F) PINCEAU - poil de polyester
(D) PINSEL - Polyesterhaar

EURO	No.	cm
5,75	050.014	4
8,20	050.016	6



(N) KWAST - PBT-haar,
(E) BRUSH - PBT bristles
(F) PINCEAU - poil de PBT
(D) PINSEL - PBT-haar

EURO	No.		cm
2,50	072.030		2,5
2,75	072.031		5,0
4,60	072.032		7,5
6,20	072.033		10,0
3,50	072.035	**met haak**/with hook avec crochet/mit Haken	5,0





(N) BESLAGPORTIONEERDER - kunststof, voor het doseren van beslag voor muffins, pannenkoeken, enz.

(E) PORTIONER - plastic, for measuring out the mixture for muffins, pancakes, etc.

(F) GATEAU PATE DISTRIBUTEUR - plastique, dosage de la pâte pour les muffins, crêpes, etc.

(D) TEIGPORTIONIERER - Kunststoff, für dosieren von Rührteig für Muffins, Pfannkuchen, usw.

No.	Lit.	Ø cm	EURO
016.085	0,9	13	18,35



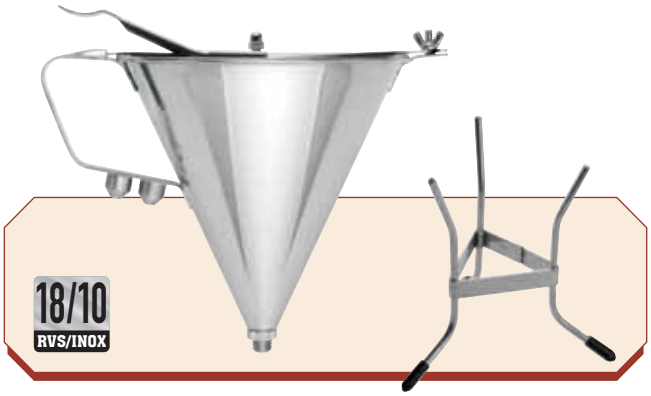
(N) SUIKERGIET TRECHTER - roestvrijstaal, inclusief standaard

(E) CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel, stand included

(F) ENTONNOIR À PISTON - inox, porte inclus

(D) FONDANTTRICHTER - CNS, mit Stander

No.	Lit.	Ø cm	EURO
145.140	1,0	13	52,00



(N) SUIKERGIET TRECHTER - roestvrijstaal, met 2 uitloopdoseringen

(E) CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel, with 2 nozzles

(F) ENTONNOIR À PISTON - inox, avec 2 douilles

(D) FONDANTTRICHTER - CNS, mit 2 Auslaufmassen

No.	Lit.	Ø cm	EURO
050.040	1,9	19	127,00
050.041 **standaard**/stand/porte/Ständer			21,75



(N) SUIKERGIET TRECHTER - roestvrijstaal, met 2 uitloopdoseringen, inclusief standaard

(E) CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel, with 2 nozzles, stand included

(F) ENTONNOIR - inox, avec 2 douilles, porte inclus

(D) FONDANTTRICHTER - CNS, mit 2 Auslaufmassen, mit Stander

No.	Lit.	Ø cm	EURO
208.005	1,9	19	75,00



(N) MINI PORTIONEERDER - roestvrijstaal, met kunststof greep, inclusief standaard, uitloopdosering instelbaar

(E) MINI PORTIONER - stainless steel, with plastic grip, stand included, with adjustable nozzle

(F) DISTRIBUTEUR - inox, avec la poignée en plastique, avec douille joindre, porte inclus

(D) FONDANTPORTIONIERER - CNS, mit Plastikgriff, mit einstellbarem Auslaufmas, mit Stander

No.	Lit.	Ø cm	EURO
050.045	0,8	15	47,50

(N) BAKKERIJZEEF - roestvrijstaal
(E) BAKERY SIEVE - stainless steel
(F) TAMIS - inox
(D) BÄCKEREI SIEBE - CNS

EURO	No.	Ø cm	Type	
8,95	720.825	25	P35	**poedersuiker**/powdered sugar sucre en poudre/Puderzucker
8,95	720.826	25	P20	**meel, bloem**/flour farine/Mehl
8,95	720.827	25	P10	**paneermeel**/bread crums chapelure/Paniermehl
17,50	720.840	40	P35	**poedersuiker**/powdered sugar sucre en poudre/Puderzucker
17,50	720.841	40	P20	**meel, bloem**/flour farine/Mehl
17,50	720.842	40	P10	**paneermeel**/bread crums chapelure/Paniermehl



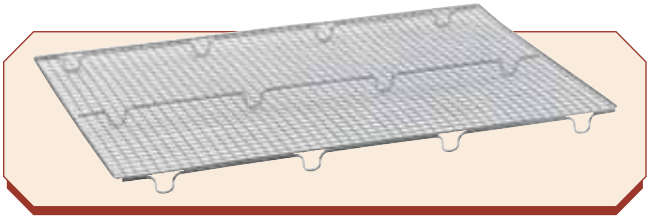
(N) MEEL/POEDERSUIKERZEEF - kunststof, doseermechanisme in greep
(E) FLOUR/POWDERED SUGAR SIFTER - plastic, onehand-principle due to press-function in the handle
(F) PASSOIRE À FARINE/SUCRE EN POUDRE - plastique, mécanisme à doser dans le poignée
(D) MEHL/PUDERZUCKERSIEBE - Kunststoff, Einhandprinzip durch Druckfunktion im Griff

EURO	No.	Ø cm	H cm
7,70	016.065	11	11



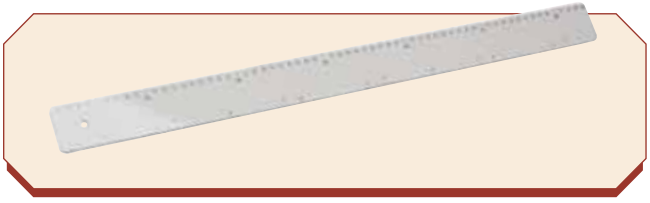
(N) AFDRUIPREK - roestvrijstaal
(E) DRIP RACK - stainless steel
(F) GRILLE AVEC PIEDS - inox
(D) ÜBERZUGSGITTER - CNS

EURO	No.	cm
26,50	894.001	3(H)x63x41



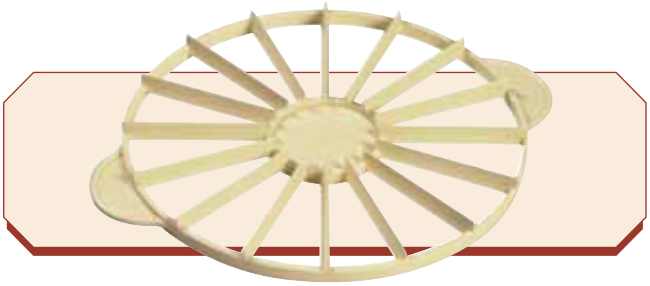
(N) DEEGLINIAAL - kunststof
(E) DOUGH RULER - plastic
(F) RÈGLE À PÂTE - plastique
(D) BACKLINEAL - Kunststoff

EURO	No.	L cm
6,00	035.053	64



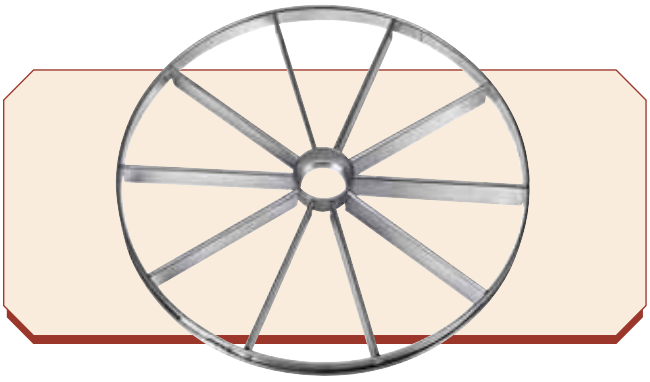
(N) TAARTVERDELER - kunststof, voor tweezijdig gebruik
(E) CAKE DIVIDER - plastic, can be used both sides
(F) DIVISEUR À GATEAUX - plastique, utilisable recto-verso
(D) TORTENTEILER - Kunststoff, doppelseitig verwendbar

EURO	No.	Ø cm	**delen**/parts/pièces/Teile
4,75	035.030	26,5	14/16
4,85	035.031	26,5	12/18



(N) TAARTVERDELER - roestvrijstaal
(E) CAKE DIVIDER - stainless steel
(F) DIVISEUR À GATEAUX - inox
(D) TORTENTEILER - CNS

EURO	No.	Ø cm	**delen**/parts/pièces/Teile
33,00	890.011	33	10





(N) RIJSTRAND/VORM - kunststof, set van 4

(E) RICE PORTIONER - plastic, set of 4 pieces
(F) PORTIONNEUR À RIZ - plastique, set de 4 pieces
(D) REIS/SPEISENFORMER - Kunststoff, Satz von 4 Stück

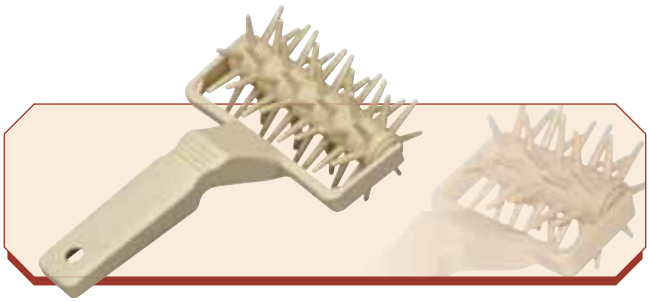
No.	Ø cm	H cm	EURO
059.030	7	4,5	4,80
059.031	8	4,5	5,15
059.032	10	4,5	5,95



(N) RIJSTRAND/VORM - kunststof, met steel, set met 4 vormen

(E) RICE PORTIONER - plastic, with handle, set with 4 shapes
(F) PORTIONNEUR À RIZ - plastique, avec poignée, set de 4 formes
(D) REIS/SPEISENFORMER - Kunststoff, mit stiel, Satz mit 4 Formen

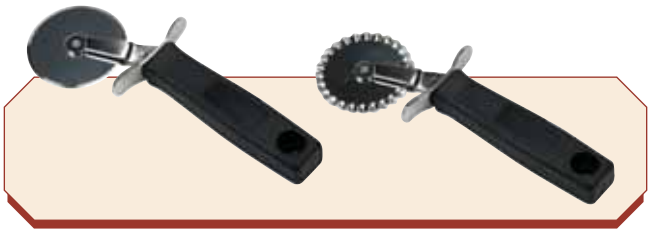
No.	H cm	EURO
208.025	4,5	16,20



(N) KORSTPRIKKER - kunststof

(E) BREAD ROLLER - plastic
(F) ROULEAU À POINTILLER - plastique
(D) STIPPROLLE - Kunststoff

No.	roller cm	EURO
035.026	6,5	6,75
035.027	12,0	8,25



(N) DEEGRAADJE - roestvrijstaal

(E) DOUGH CUTTER - stainless steel
(F) ROULEAU À PATE - inox
(D) TEIGRÄDCHEN - CNS

No.	L cm	Ø cm	**wiel**/wheel/roulette/Rad	EURO
890.001	18	5,5	**glad**/smooth edges/lisse/glatt	8,95
890.002	18	5,5	**gekarteld**/scalloped edge cannelée/gezackt	8,95



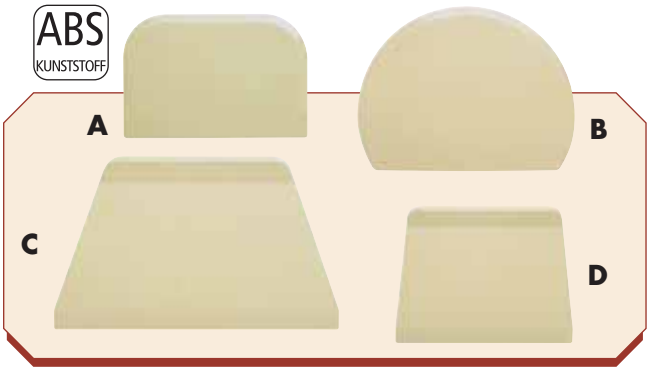
(N) JAN-HAGELSNIJDER - roestvrijstaal, glad

(E) MULTIPLE WHEEL DOUGH CUTTER - stainless steel, smooth edge
(F) ROULEAU À PATE EXTENSIBLE - inox, lame lisse
(D) TEIGSCHNEIDER - CNS, glatt

No.	**wieltjes**/wheels/roulettes/Rädchen	EURO
025.002	5 x 5,5 Ø cm	59,50
025.001	7 x 5,5 Ø cm	86,00

(N) DEEGKRABBER - kunststof
(E) DOUGH SCRAPER - plastic
(F) GRATTOIR POUR PÂTE - plastique
(D) TEIGSCHABER - Kunststoff

EURO	No.	Type	cm
0,55	035.043	**A**	12x 9
1,50	035.044	**B**	20x15
1,50	035.041	**C**	22x13
1,00	035.042	**D**	13x10



(N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal met kunststof greep
(E) DOUGH SCRAPER - stainless steel with plastic grip
(F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox avec poignée plastique
(D) TEIGSTECHER - CNS mit Griff aus Kunststoff

EURO	No.	Type	cm
4,25	895.010	**A**	12x11
6,35	895.011	**B**	13x14



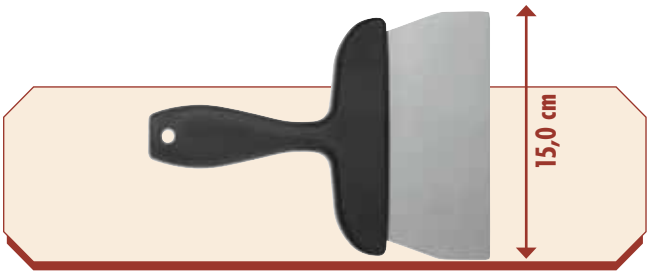
(N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal
(E) DOUGH SCRAPER - stainless steel
(F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox
(D) TEIGSTECHER - CNS

EURO	No.	cm
9,50	895.012	13x11



(N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal
(E) DOUGH SCRAPER - stainless steel
(F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox
(D) TEIGSTECHER - CNS

EURO	No.	cm
6,55	935.112	15x6



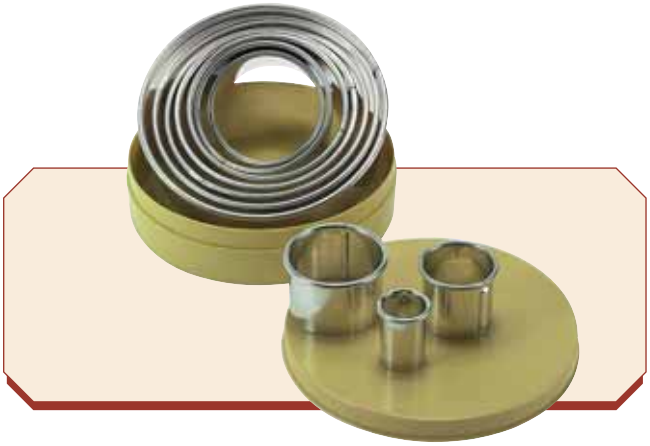
(N) FIGUURSTEKERDOOS - roestvrijstaal, set van 42 stuks
(E) FANCY CUTTER SET - stainless steel, 42-piece set
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORATIFS - inox, boîte à 42 pièces
(D) GARNIERAUSSTECHER IM SATZ - CNS, 42-teilig

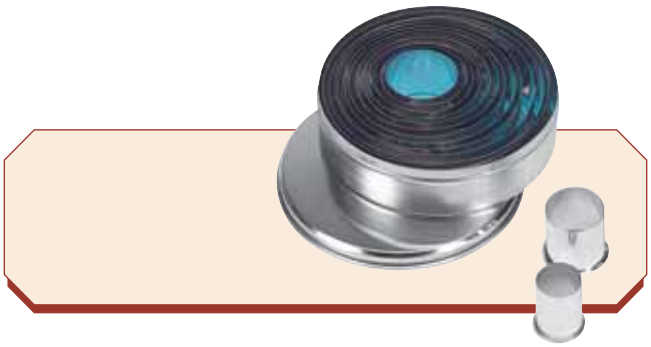
EURO	No.	
43,00	849.189	**7 verschillende figuren elk in 6 maten** 7 different shapes each in 6 sizes 7 formes différentes chacun en 6 tailles 7 verschiedene Figuren je in 6 Grössen



(N) STEKERDOOS - blik, 10-delig, rond, glad
(E) DOUGH CUTTER SET - tin plate, 10 pieces in box, round, plain
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - fer-blanc, 10 pièces, ronde, lisse
(D) AUSSTECHER-SATZ - Weissblech, 10-teilig, rund, glatt

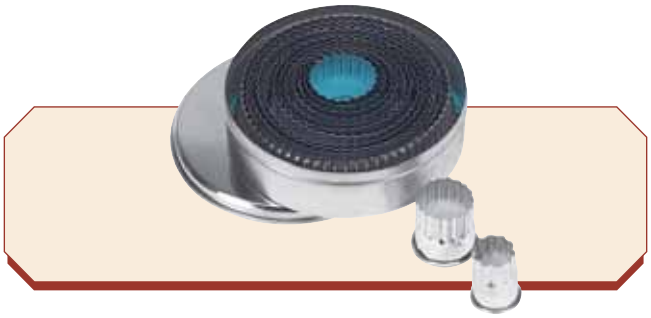
EURO	No.	Ø cm
34,00	026.001	3 - 10





(N) STEKERDOOS - blik, 14-delig, rond, glad
(E) DOUGH CUTTER SET - tin plate, 14 pieces in box, round, plain
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - fer-blanc, 14 pièces, ronde, unis
(D) AUSSTECHER-SATZ - Weissblech, 14-teilig, rund, glatt

No.	Ø cm	EURO
051.264	2 - 11	19,25



(N) STEKERDOOS - blik, 14-delig, rond, gekarteld
(E) DOUGH CUTTER SET - tin plate, 14 pieces in box, round, scalloped
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS CANNELÉS - fer-blanc, 14 pièces, rondes, cannelé
(D) AUSSTECHER-SATZ - Weissblech, 14-teilig, rund, gezackt

No.	Ø cm	EURO
051.274	2 - 11	21,00



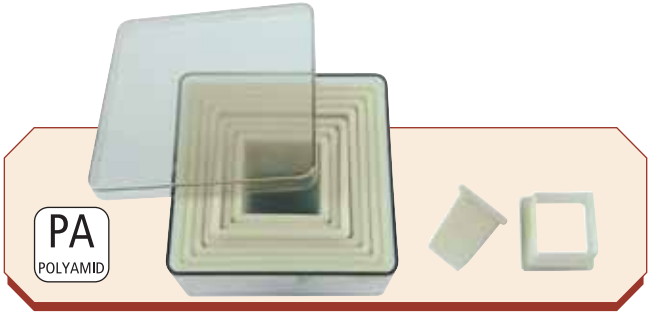
(N) STEKERDOOS - kunststof, 9-delig, rond, gekarteld
(E) DOUGH CUTTER SET - plastic, 9 pieces in box, round, scalloped
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - plastique, 9 pièces, rondes, cannelé
(D) AUSSTECHER-SATZ - Kunststoff, 9-teilig, rund, gezackt

No.	Ø cm	EURO
026.010	2 - 10	26,00



(N) STEKERDOOS - kunststof, 9-delig, rond, glad
(E) DOUGH CUTTER SET - plastic, 9 pieces in box, round, plain
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - plastique, 9 pièces, rondes, unis
(D) AUSSTECHER-SATZ - Kunststoff, 9-teilig, rund, glatt

No.	Ø cm	EURO
026.015	2 - 10	26,00



(N) STEKERDOOS - kunststof, 9-delig, vierkant, glad
(E) DOUGH CUTTER SET - plastic, 9 pieces in box, square, plain
(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - plastique, 9 pièces, carré, unis
(D) AUSSTECHER-SATZ - Kunststoff, 9-teilig, viereckig, glatt

No.	cm	EURO
026.020	3 - 10	26,00

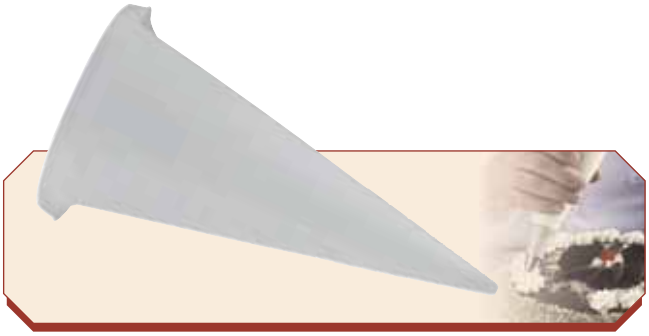
(N) SPUITZAK - silicone, bestand tegen extreme temperaturen (-60/+230°C), eenvoudig te reinigen en vaatwasmachinebestendig

(E) PASTRY BAG - silicone, extreme hot and cold resistant (-60/+230°C), easy to clean and dishwasher safe

(F) POCHE PÂTISSIÈRE - silicone, chaudes et froides résistant (-60/+230°C), facile à nettoyer et lavable en lave-vaisselle

(D) SPRITZBEUTEL - silikon, geeignet für sehr heiß und kalt (-60/+230°C), leicht zu reinigen und spülmaschinenfest

EURO	No.	L cm	Ø cm
12,90	070.045	45	18,5



(N) SPUITZAK - katoen, naadloos, met bovenzoom, ophangoog en versterkte spuitmond

(E) PASTRY BAGS - cotton, seamless, with border, loop and reinforced nozzle

(F) POCHE PÂTISSIÈRE - coton, sans couture, avec bord, suspension et reinforcement de douille

(D) SPRITZBEUTEL - Baumwolle, nahtlos, mit oberem Saum, Aufhänger und Tüllenverstärkung

EURO	No.	L cm
2,95	050.000	25
3,25	050.001	28
3,90	050.002	34
4,10	050.011	37
4,60	050.003	40
5,35	050.004	46
6,10	050.005	50
7,05	050.006	55
8,15	050.007	60
9,20	050.008	65
10,70	050.009	70
11,45	050.010	75



(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, transparant

(E) DISPOSABLE PASTRY BAG - plastic, transparent

(F) POCHE PÂTISSIÈRE JETABLE - plastique, transparent

(D) EINWEG-SPRITZBEUTEL - Kunststoff, transparent

EURO	No.	L cm	**doos**/box/boîte/Schachtel
13,50	515.040	40	**100st.**/pcs./pcs./Stk.
17,50	515.055	55	**100st.**/pcs./pcs./Stk.



(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, transparant

(E) DISPOSABLE PASTRY BAG - plastic, transparent

(F) POCHE PÂTISSIÈRE JETABLE - plastique, transparent

(D) EINWEG-SPRITZBEUTEL - Kunststoff, transparent

EURO	No.	L cm	**doos**/box/boîte/Schachtel
N.M.L.	965.055	55	**100st.**/pcs./pcs./Stk.



(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, antislip, extra stevige grip

(E) DISPOSABLE PASTRY BAG - plastic, antislip, super grip

(F) POCHE PÂTISSIÈRE JETABLE - plastique, antidérapage, emprise extra ferme

(D) EINWEG-SPRITZBEUTEL - Kunststoff, Antirutsch, Extra fester Griff

EURO	No.	L cm	**doos**/box/boîte/Schachtel
20,25	515.065	55	**100st.**/pcs./pcs./Stk.





(N) SPUITZAK STANDAARD - kunststof
(E) PASTRY BAG HOLDER - plastic
(F) SUPPORT À POCHES DRESSER - plastique
(D) SPRITZBEUTEL-ABSETZSTÄNDER - Kunststoff

No.	H cm	Ø cm	EURO
070.150	25	20	8,25



(N) SPUITJES - roestvrijstaal, glad, naadloos
(E) ICING TUBES - stainless steel, plain, seamless
(F) DOUILLES - inox, unies, sans-joints
(D) LOCHTÜLLEN - CNS, Nahtlos

No.	**grootte**/size/taille/Grösse	Ø mm	EURO
895.100	00	2	2,00
895.101	0	3	2,00
895.102	1	4	2,00
895.103	2	5	2,00
895.104	3	6	2,00
895.105	4	7	2,00
895.106	5	8	2,00
895.107	6	9	2,00
895.108	7	10	2,00
895.109	8	11	2,00
895.110	9	12	2,00
895.111	10	13	2,00
895.112	11	14	2,00
895.113	12	15	2,00
895.114	13	16	2,00
895.115	14	17	2,00
895.116	15	18	2,00
895.118	17	20	2,00
895.120	19	22	2,00

895.200	**set 6 spuitjes**/tubes/douilles/Tüllen (5, 7, 9, 11, 13, 15 mm)	11,85



(N) SPUITJES - roestvrijstaal, kartel, naadloos
(E) ICING TUBES - stainless steel, star, seamless
(F) DOUILLES - inox, cannelées, sans-joints
(D) STERNTÜLLEN - CNS, Nahtlos

No.	**grootte**/size/taille/Grösse	Ø mm	EURO
895.125	00	2	2,00
895.126	0	3	2,00
895.127	1	4	2,00
895.128	2	5	2,00
895.129	3	6	2,00
895.130	4	7	2,00
895.131	5	8	2,00
895.132	6	9	2,00
895.133	7	10	2,00
895.134	8	11	2,00
895.135	9	12	2,00
895.136	10	13	2,00
895.137	11	14	2,00
895.138	12	15	2,00
895.139	13	16	2,00
895.140	14	17	2,00
895.141	15	18	2,00

895.201	**set 6 spuitjes** /tubes/douilles/Tüllen (5, 7, 9, 11, 13, 15 mm)	11,85

Ⓝ SPUITJES - kunststof, set van 7 stuks
Ⓔ ICING TUBES - plastic, set of 7 pieces
Ⓕ DOUILLES - plastique set de 7 pièces
Ⓓ LOCHTÜLLEN - Kunststoff im Satz von 7 Stück

EURO	No.	mm
5,85	054.100	3 - 16 **glad**/plain/unis/Loch
5,85	054.101	6 - 16 **kartel**/star/cannelées/Stern



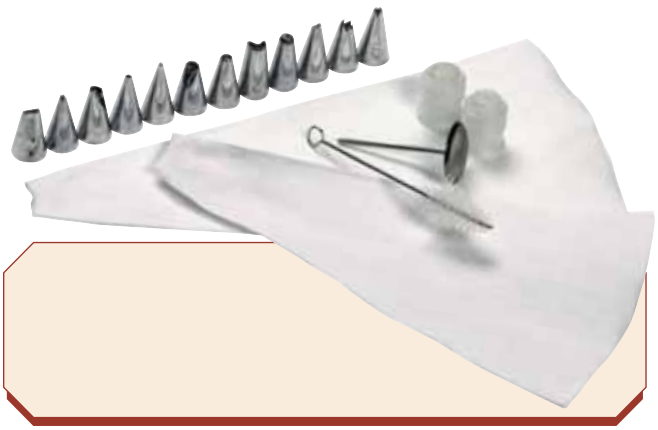
Ⓝ SIERSPUITJES - kunststof, set, 2 basisstukken en 20 spuitjes (glad + kartel)
Ⓔ GARNISHING TUBES - plastic, set, 2 adaptors and 20 tubes (plain + star)
Ⓕ SET DE DOUILLES - plastique, set, 2 adaptateurs et 20 douilles (unis + cannelées)
Ⓓ GARNIERTÜLLEN - Kunststoff, im Satz, 2 Anpassungsteilen und 20 Tülen (Loch + Stern)

EURO	No.
27,00	090.020

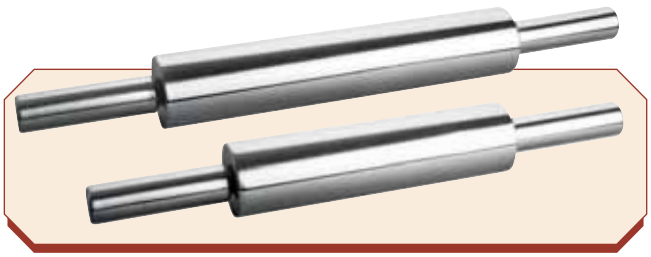


Ⓝ SIERSPUITJES - 18-delig, met roestvrijstalen spuitjes, in plastic doos
Ⓔ GARNISHING TUBES - 18 pieces, with stainless steel tubes, in plastic box
Ⓕ SET DE DOUILLES - 18 pièces, avec douilles à inox, en boîte plastique
Ⓓ GARNIERTÜLLEN - 18-teilig, mit Tüllen aus CNS, in Kunststoff-Dose

EURO	No.
16,50	140.110

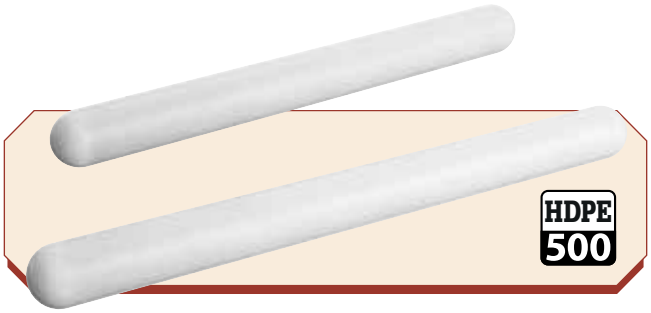






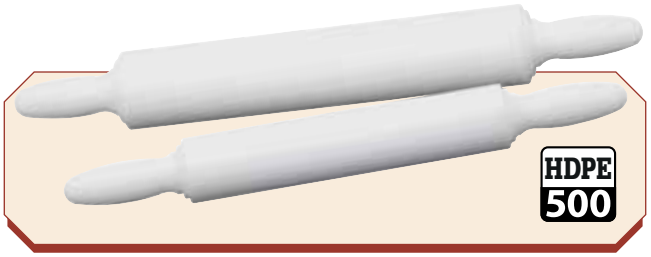
(N) DEEGROL - roestvrijstaal, gelagerd
(E) ROLLING PIN - stainless steel, with ball bearings
(F) ROULEAU À PATE - inox, roulement à billes
(D) TEIGROLLER - CNS, mit Kugellagern

No.	**rol**/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
140.125	25	6,5	26,50
140.133	33	6,5	27,50



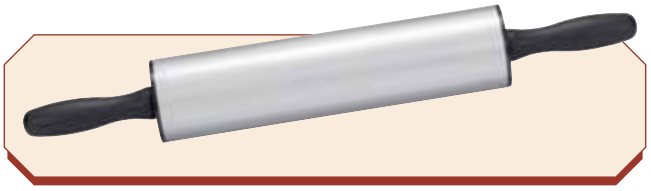
(N) DEEGROL - kunststof
(E) ROLLING PIN - plastic
(F) ROULEAU À PATE - plastique
(D) TEIGROLLER - Kunststoff

No.	**rol**/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
882.032	43	4,3	23,95
882.033	50	5,0	26,50



(N) DEEGROL - kunststof, uit één stuk
(E) ROLLING PIN - plastic, out of one piece
(F) ROULEAU À PATE - plastique, d'un pièce
(D) TEIGROLLER - Kunststoff, aus einem Stück

No.	**rol**/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
882.030	28	5,8	33,00
882.031	38	8,0	53,00



(N) DEEGROL - antikleef, gelagerd
(E) ROLLING PIN - non-stick, with ball bearings
(F) ROULEAU À PATE - antiadhésif, roulement à billes
(D) ROLLHOLZ - antihaft, mit Kugellagern

No.	**rol**/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
015.030	25	6	9,95



(N) DEEGROL - oven gedroogd beukenhout, gelagerd
(E) ROLLING PIN - beechwood oven-dried, with ball bearings
(F) ROULEAU À PATE - hêtre, seche au four, roulement à billes
(D) ROLLHOLZ - Buchenholz ofengetrocknet, mit Kugellagern

No.	**rol**/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
877.033	33	6,6	15,50
877.038	38	6,6	17,95
877.046	46	6,6	21,50

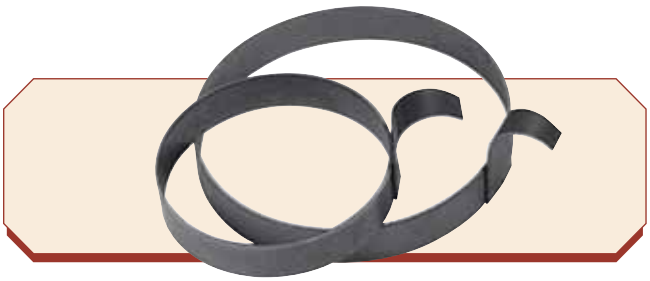


(N) DEEGROL - beukenhout, gelagerd
(E) ROLLING PIN - beechwood, with ball bearings
(F) ROULEAU À PATE - hêtre, roulement à billes
(D) ROLLHOLZ - Buchenholz, mit Kugellagern

No.	**rol**/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
024.001	30	9	47,00
024.002	35	9	52,00
024.003	40	9	56,00

(N) EIERBAK-RING - plaatstaal
(E) EGG FRYING RING - stamped steel
(F) CERCLE À OEUF AU PLAT - tôle d'acier
(D) SPIEGELEIER-BACKRING - Stahlblech

EURO	No.	Ø cm	H cm
4,95	895.006	10	2,0
5,75	895.007	12	2,0
5,95	895.008	14	2,0
6,50	895.009	16	2,0



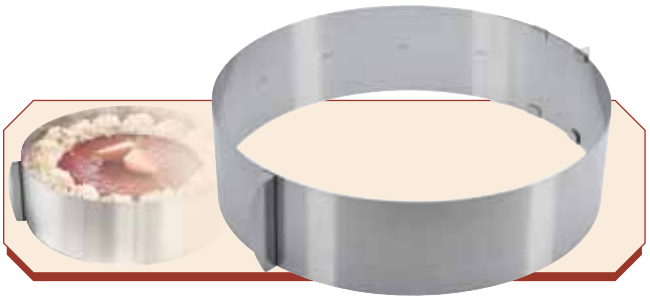
(N) TAARTRING - roestvrijstaal
(E) CAKE RING - stainless steel
(F) CERCLE À TARTE - inox
(D) TORTENRING - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
6,80	899.310	18	4,5
9,80	899.312	22	4,5
10,25	899.314	24	4,5
10,75	899.316	26	4,5



(N) TAARTRING - roestvrijstaal, diameter verstelbaar
(E) CAKE RING - stainless steel, diameter adjustable
(F) CERCLE À TARTE - inox, diamètre ajustable
(D) TORTENRING - CNS, Durchmesser verstellbar

EURO	No.	Ø cm	H cm
13,20	016.029	16 ~ 30	8,5



(N) SPRINGVORM - metaal met teflon anti-aanbaklaag
(E) SPRING CAKE TIN - metal, teflon coated
(F) MOULE À CHARNIÈRE - métal avec anti-adhésif
(D) SPRINGFORM - Metall mit antihaftbeschichtung

EURO	No.	Ø cm	H cm
13,35	051.080	24	6,7
13,95	051.082	25	6,7
14,75	051.084	27	6,8



(N) BAKVORM CAKE - aluminium
(E) BAKING MOULD CAKE - aluminium
(F) MOULE À CAKE - aluminium
(D) BACKFORM CAKE - Aluminium

EURO	No.	cm
7,10	051.072	6,7(H)x22x 9
8,50	051.073	7,3(H)x26x10
10,65	051.074	7,3(H)x30x10,5



(N) BAKVORM SAVARIN - aluminium
(E) BAKING MOULD SAVARIN - aluminium
(F) MOULE À SAVARIN - aluminium
(D) BACKFORM SAVARIN - Aluminium

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,80	051.021	6	2,0
2,90	051.022	8	2,3
3,45	051.023	9	2,7



WESTMARK



(N) BAKVORM CAKE - staal met teflon anti-aanbaklaag

(E) BAKING MOULD CAKE - steel, teflon coated

(F) MOULE À CAKE - acier avec anti-adhésif

(D) BACKFORM CAKE - Stahl mit antihaftbeschichtung

No.	cm	H cm	EURO
016.210	25x11	7	7,85
016.211	30x11	7	8,75



(N) BAKVORM TULBAND - staal met teflon anti-aanbaklaag

(E) BAKING MOULD TURBAN - steel, teflon coated

(F) MOULE À GÂTEAU DE SAVOI - acier avec anti-adhésif

(D) BACKFORM GUGELHUPF - Stahl mit antihaftbeschichtung

No.	Ø cm	H cm	EURO
016.214	22	12	12,30



(N) BAKVORM TAART - staal met teflon anti-aanbaklaag, kartel

(E) BAKING MOULD FLAN - steel, teflon coated, star

(F) MOULE À TARTE - acier avec anti-adhésif, cannalées

(D) BACKFORM KUCHEN - Stahl mit antihaftbeschichtung, Stern

No.	Ø cm	H cm	EURO
016.215	28	3	10,50



(N) BAKVORM TAART - staal met teflon anti-aanbaklaag

(E) BAKING MOULD FLAN - steel, teflon coated

(F) MOULE À TARTE - acier avec anti-adhésif

(D) BACKFORM KUCHEN - Stahl mit antihaftbeschichtung

No.	cm	H cm	EURO
016.217	29x23	4	8,65
016.218	42x29	4	12,15

Ⓝ FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabiliteitsring
Ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring
Ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation
Ⓓ FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring





Ⓝ BAKVORM CAKE
Ⓔ BAKING MOULD CAKE
Ⓕ MOULE À CAKE
Ⓓ BACKFORM CAKE

EURO	No.	cm	H cm
10,50	070.085	24x10	6,5
10,50	070.086	26x10	7,0
11,50	070.084	30x10	7,0



Ⓝ BAKVORM TAART - kartel
Ⓔ BAKING MOULD FLAN - star
Ⓕ MOULE À TARTE - cannalées
Ⓓ BACKFORM KUCHEN - Stern

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,50	070.087	24	3
10,50	070.088	26	3
11,50	070.089	28	3



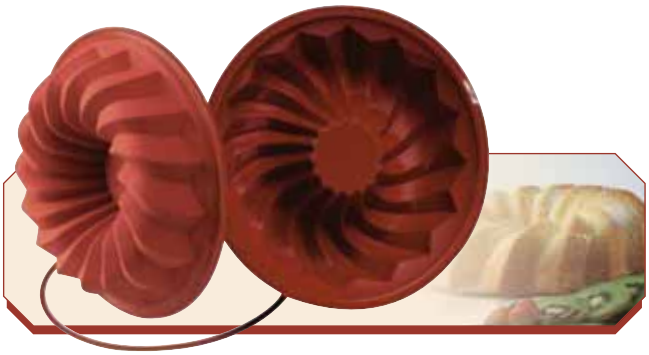
Ⓝ BAKVORM TAART - glad
Ⓔ BAKING MOULD FLAN - smooth
Ⓕ MOULE À TARTE - lisse
Ⓓ BACKFORM KUCHEN - Glatt

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,50	070.090	20	4,0
10,50	070.091	24	4,7
11,50	070.092	28	4,7



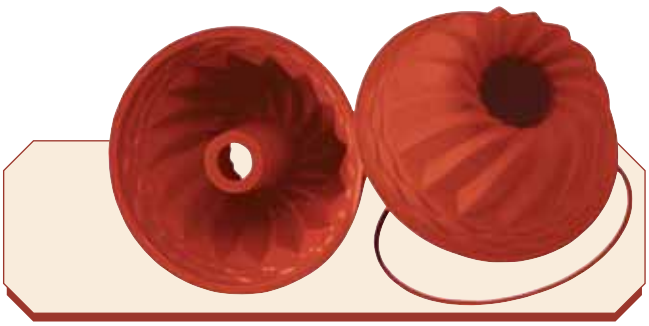
Ⓝ BAKVORM SAVARIN
Ⓔ BAKING MOULD SAVARIN
Ⓕ MOULE À SAVARIN
Ⓓ BACKFORM SAVARIN

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,50	070.094	24	6



Ⓝ BAKVORM TULBAND
Ⓔ BAKING MOULD TURBAN
Ⓕ MOULE À GÂTEAU DE SAVOI
Ⓓ BACKFORM GUGELHUPF

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,50	070.095	22	11



-60°C
+230°C

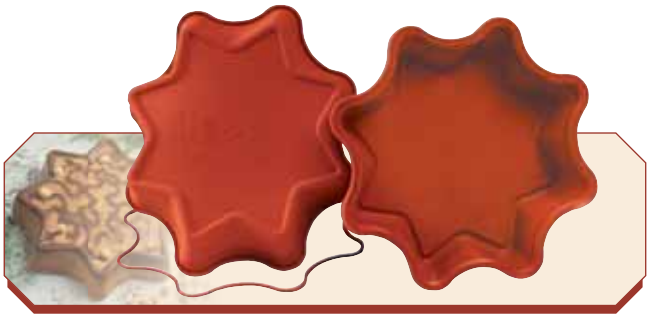
UNI FLEX

Ⓝ FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabiliteitsring
Ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring
Ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation
Ⓓ FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring



Ⓝ BAKVORM MARGUERITE
Ⓔ BAKING MOULD MARGUERITE
Ⓕ MOULE À MARGUERITE
Ⓓ BACKFORM MARGUERITE

No.	Ø cm	H cm	EURO
070.083	22	4,5	10,50



Ⓝ BAKVORM GROTE STER
Ⓔ BAKING MOULD BIG STAR
Ⓕ MOULE À GRANDE ÈTOILE
Ⓓ BACKFORM GROSSER STERN

No.	Ø cm	H cm	EURO
070.082	26	5	10,45



Ⓝ BAKVORM SAVARIN CAKE
Ⓔ BAKING MOULD SAVARIN CAKE
Ⓕ MOULE À CAKE SAVARIN
Ⓓ BACKFORM SAVARIN CAKE

No.	Ø cm	H cm	EURO
070.098	24	5,5	10,50



Ⓝ BAKVORM BRIOCHE
Ⓔ BAKING MOULD BRIOCHE
Ⓕ MOULE À BRIOCHE
Ⓓ BACKFORM BRIOCHE

No.	Ø cm	H cm	EURO
070.096	22	8	10,50



Ⓝ BAKVORM TAART
Ⓔ BAKING MOULD FLAN
Ⓕ MOULE À TARTE
Ⓓ BACKFORM KUCHEN

No.	cm	H cm	EURO
070.093	28x22	4	11,50
070.099	23x23	5	11,50

SILICON FLEX

(N) FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe

(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

(D) FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



(N) BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking

(E) BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack

(F) MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister

(D) BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

TARTELETTA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.050	**A**	SF014	50	15

MINI SEMISFERA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.051	**B**	SF005	40	20

SMALL OVAL

EURO	No.	Type		mm	H mm
9,35	070.052	**C**	SF017	55x33	20

MINI TARTELETTA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.053	**D**	SF013	45	10

MADELEINE

EURO	No.	Type		mm	H mm
9,35	070.054	**E**	SF032	68x45	17

POMPONETTE

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.055	**F**	SF009	34	16

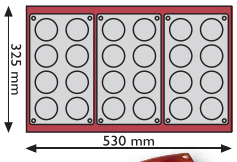
SEMISFERA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.056	**G**	SF002	70	35

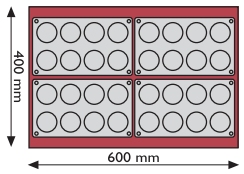
FINANZIERE

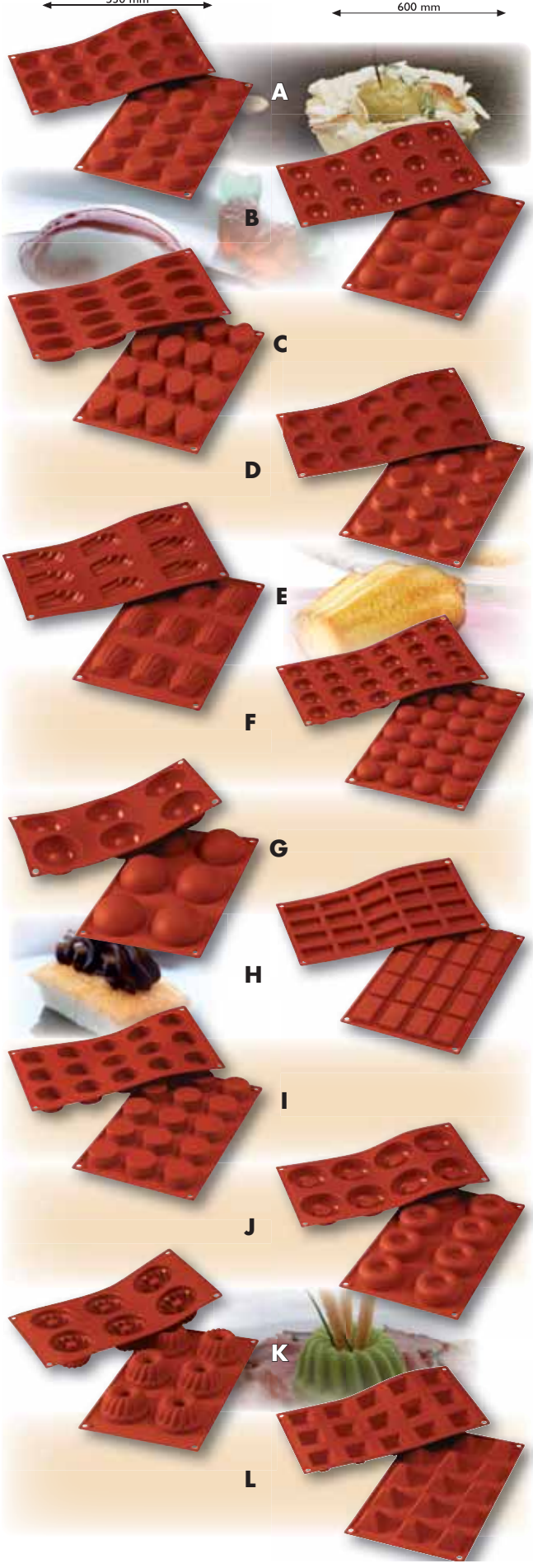
EURO	No.	Type		mm	H mm
9,35	070.057	**H**	SF025	49x26	11

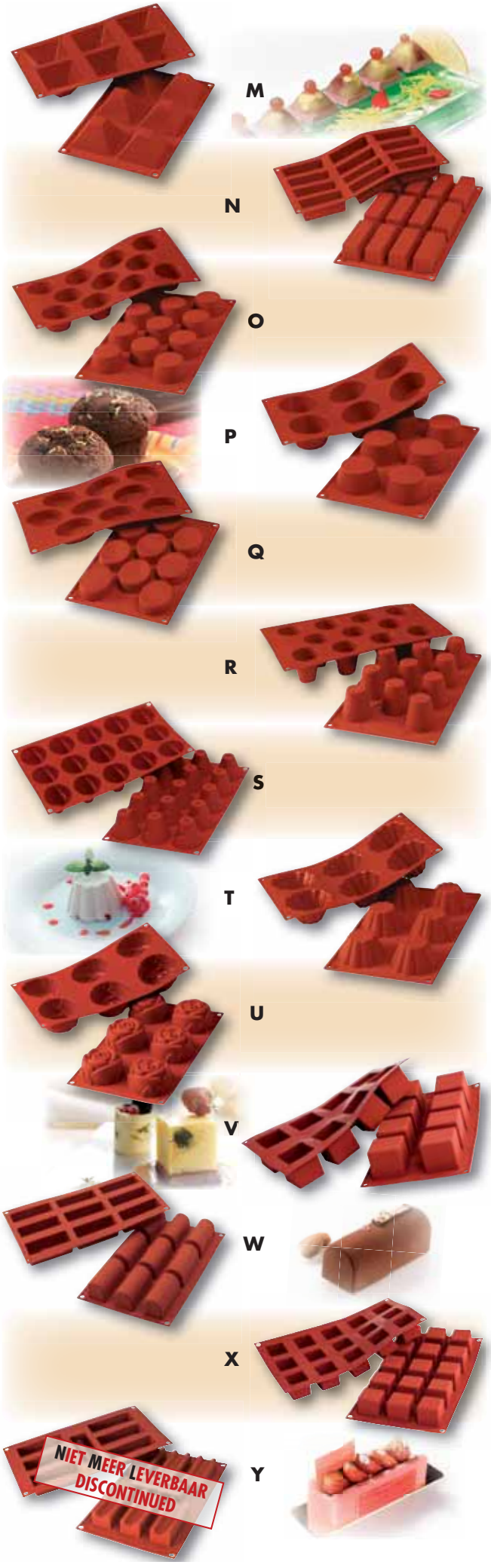
1/1 Gastronorm



Bakerynorm







Ⓝ BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking
Ⓔ BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack
Ⓕ MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister
Ⓓ BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

PETIT FOUR

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.058	**I**	SF027	40	20	9,35

MEDIUM SAVARIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.059	**J**	SF011	65	21	9,35

GUGELHUPF

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.060	**K**	SF058	70	36	9,35

MINI PYRAMID

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.061	**L**	SF008	36x36	22	9,35

PYRAMID

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.062	**M**	SF007	71x71	40	9,35

CAKE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.063	**N**	SF026	79x29	30	9,35

MINI MUFFIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.064	**O**	SF022	51	28	9,35

MUFFIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.065	**P**	SF023	69	35	9,35

MEDIUM OVALI

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.071	**Q**	SF018	70x50	20	9,35

MEDIUM BABA

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.072	**R**	SF020	45	48	9,35

MEDIUM VULCANO

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.073	**S**	SF094	49	43	9,35

BRIOCHETTE

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.074	**T**	SF034	79	37	9,35

ROSE

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.075	**U**	SF077	76	40	9,35

CUBE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.076	**V**	SF104	50x50	50	9,75

MIDI BÛCHE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.077	**W**	SF130	84x32	35	9,75

CUBE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.078	**X**	SF105	35x35	35	9,75

MARSIGLIESE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.079	**Y**	SF114	95x35	25	N.M.L.

EASY CHOC

Ⓝ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig**

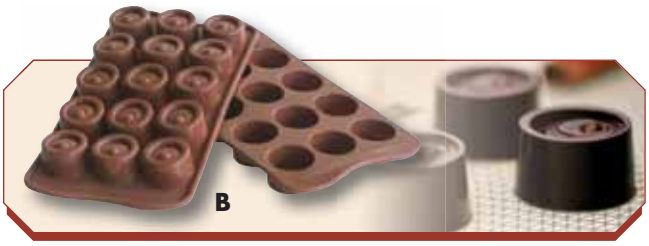
Ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe

Ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

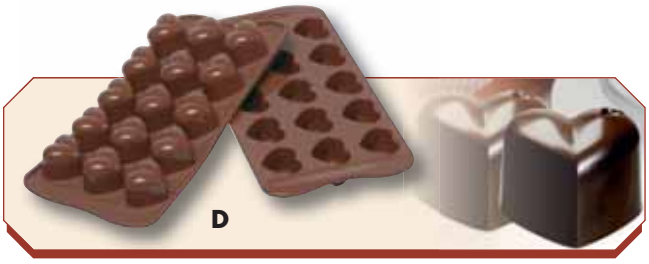
Ⓓ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig

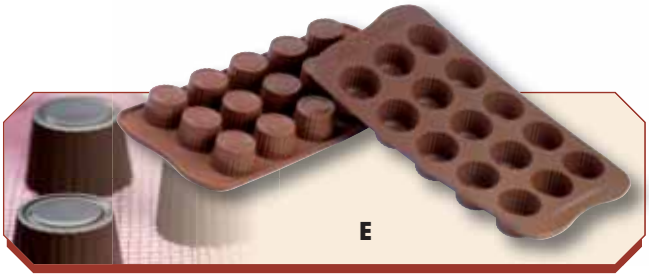




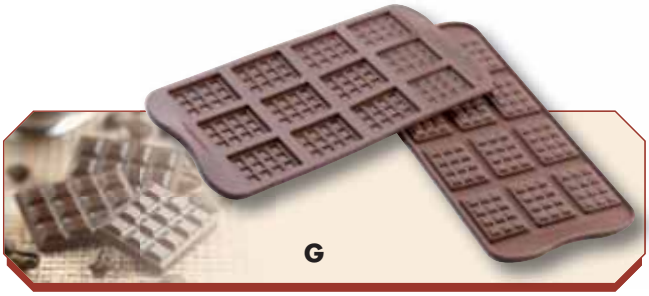












Ⓝ **CHOCOLADEVORM 22x11cm**
Ⓔ CHOCOLATE MOULD 22x11cm
Ⓕ MOULE À CHOCOLAT 22x11cm
Ⓓ SCHOKOLADEFORM 22x11cm

CUBO

EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
7,50	070.031	**A**	15x10	26x26	18

VERTIGO

EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
7,50	070.032	**B**	15x10	28	20

IMPERIAL

EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
7,50	070.033	**C**	15x10	28	20

MONAMOUR

EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
7,50	070.034	**D**	15x10	30x22	25

PRALINE

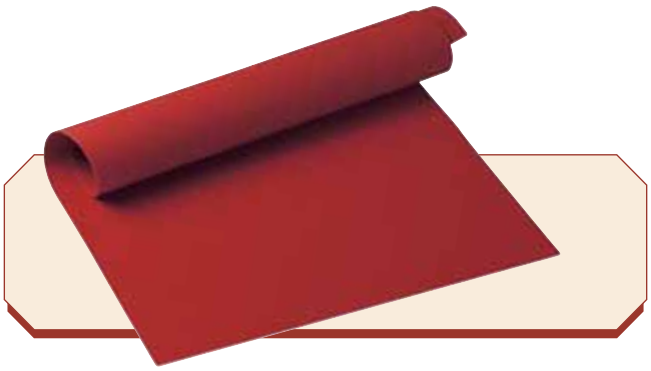
EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
7,50	070.035	**E**	15x10	30	18,5

FLEURY

EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
7,50	070.036	**F**	15x9	30	15,5

TABLETTE

EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
7,50	070.037	**G**	12x3,5	38x28	4,5



(N) BAKPLAATMAT - silicone, anti-aanbak
(E) BAKING MAT - silicone, non-stick
(F) FEUILLE DE CUISSON - silicone, anti-adhésif
(D) BACKTRENN-MAT - Silikon, antihaft

SILICONFLEX, -60° / +230°C

No.	Type	mm	EURO
090.053	1/1 GN	510x310	13,45
090.060	bakerynorm	595x395	18,45



(N) BAKPLAATVELLEN - PTFE coating
(E) LINING SHEETS - PTFE coated
(F) FEUILLE DE CUISSON - revêtues PTFE
(D) BACKTRENNFOLIE - PFTE beschichtet

20 VELLEN/20 SHEETS/20 FEUILLES/20 STÜCK

No.	Type	mm	EURO
957.011	1/1 GN	515x312	66,50
957.060	bakerynorm	590x390	92,00



(N) BAKPAPIER - tweezijdig silicone, anti-aanbak
(E) BAKING RELEASE PAPER - greaseproof, siliconized
(F) PAPIER SILICONE - papier siliconé, double face, anti-adhésif
(D) BACKTRENNPAPIER - beidseitig silikonisiert

DOOS 500 VEL/BOX 500 SHEETS
BOÎTE 500 FEUILLES/SCHACHTEL 500 STÜCK

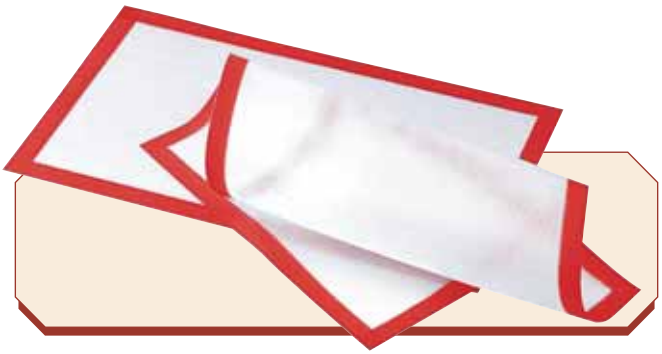
No.	Type	mm	EURO
050.070	1/1 GN	530x320	30,00
050.072	bakerynorm	600x400	42,00



(N) BAKPLAATMAT - silicone, anti-aanbak, extra zwaar
(E) BAKING MAT - silicone, non-stick, heavy duty
(F) FEUILLE DE CUISSON - silicone, anti-adhésif, extra forte
(D) BACKTRENN-MAT - Silikon, antihaft, schwere Ausführung

-40° / +250°C

No.	Type	mm	EURO
070.040		395x300	17,70
070.041	bakerynorm	580x385	21,95
070.042	1/1 GN	515x310	18,45



(N) BAKPLAATMAT - silicone, anti-aanbak
(E) BAKING MAT - silicone, non-stick
(F) FEUILLE DE CUISSON - silicone, anti-adhésif
(D) BACKTRENN-MAT - Silikon, antihaft

-30° / +230°C

No.	Type	mm	EURO
160.040		420x300	12,75
160.041	bakerynorm	590x390	19,95
160.042	1/1 GN	520x320	16,25

60 40 sessanta quaranta®

Ⓝ FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/ bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

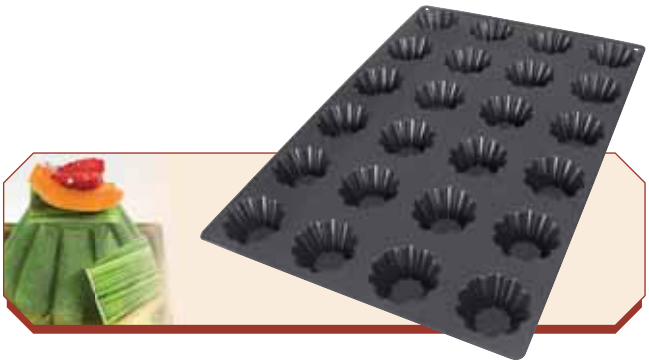
Ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe

Ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

Ⓓ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



Ⓝ BAKMAT - BakeryNorm 60x40cm
Ⓔ BAKING MOULD - BakeryNorm 60x40cm
Ⓕ MOULE - BakeryNorm 60x40cm
Ⓓ BACKFORM - BakeryNorm 60x40cm



BRIOCHETTE - 24x

EURO	No.	Ø mm	H mm
55,00	070.601	79	35



MADELEINE - 44x

EURO	No.	mm	H mm
55,00	070.605	77x44	18



MINI-CAKE - 30x

EURO	No.	mm	H mm
55,00	070.606	99x49	30



MUFFIN - 24x

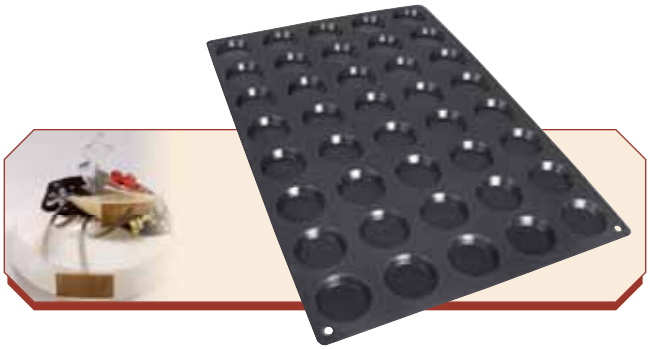
EURO	No.	Ø mm	H mm
55,00	070.609	69	39



Ⓝ **BAKMAT - BakeryNorm 60x40cm**
Ⓔ BAKING MOULD - BakeryNorm 60x40cm
Ⓕ MOULE - BakeryNorm 60x40cm
Ⓓ BACKFORM - BakeryNorm 60x40cm

HALF-SPHERE - 28x

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.603	70	35	55,00



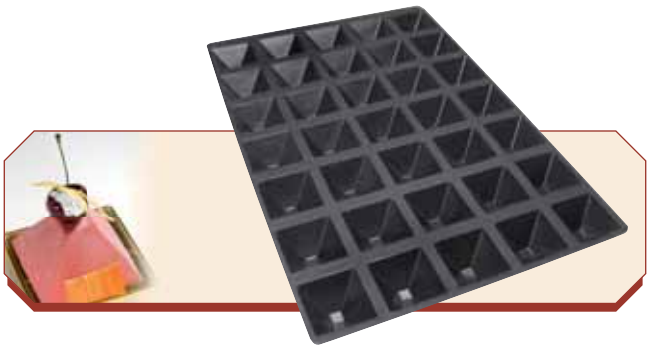
FLORENTINS - 40x

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.604	60	11	55,00



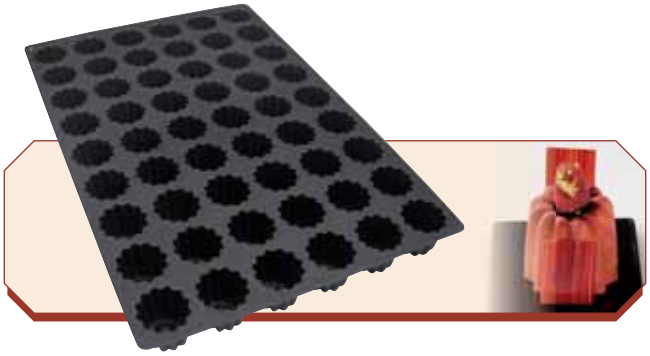
FLORENTINS - 35x

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.607	60	12	55,00



PYRAMIDS - 35x

No.	mm	H mm	EURO
070.610	65x65	35	55,00



CANNELES - 54x

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.602	56	50	55,00

(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal
(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel
(F) TIMBALE/MOULE À POUDING - inox
(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	961.020	5	4	0,06
N.M.L.	961.021	5,5	4,3	0,07
N.M.L.	961.022	6,5	4,7	0,10
N.M.L.	961.023	8,8	6	0,20



(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal
(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel
(F) TIMBALE/MOULE À POUDING - inox
(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
3,10	725.025	7	4,8	0,15



(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal
(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel
(F) TIMBALE/MOULE À POUDING - inox
(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
4,35	887.015	7	4,5	0,12



(N) CARAMEL PUDDINGVORM - aluminium
(E) CARAMEL CREAM MOULD - aluminium
(F) MOULE À FLAN - aluminium
(D) KARAMELLEFORM - Aluminium

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
2,10	720.655	6	5,5	0,10
2,20	720.656	7	6,5	0,15
2,70	720.657	8	6,5	0,25





(N) BESLAGKOM - kunststof, set van 3, inhoud 1,5 - 2 en 3 liter
(E) BASIN - plastic, set of 3, content 1,5 - 2 and 3 liter
(F) BASSINE DE CUISINE - plastique, lot de 3, contenu 1,5 - 2 et 3 litre
(D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff, 3er set, inhalt 1,5 - 2 und 3 Liter

No.	Ø cm	EURO
059.040	17-19-22	11,75



(N) BESLAGKOM - kunststof
(E) BASIN - plastic
(F) BASSINE DE CUISINE - plastique
(D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
059.041	24	11	3	5,55
059.042	28	14	5	7,75
059.043	33	16	7	10,20
059.044	38	18	11	15,75



(N) BESLAGKOM - kunststof
(E) BASIN - plastic
(F) BASSINE DE CUISINE - plastique
(D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
035.046*	23,5	15	4	7,95
035.048	32	14,5	6	7,50
035.049	36	16	9	8,95
035.050	40	18	13	11,75

* **met voet**/with base/avec support/mit Fuss



(N) BESLAGKOM - kunststof met schenktuit, antislip voet
(E) BASIN - plastic with spout, non-slip foot
(F) BASSINE DE CUISINE - plastique avec bec, fond anti-dérapant
(D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff mit Ausgiesser, rutschfestem Standfuss

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
820.125	20	13	2,5	4,70
820.140	24	15	4,0	5,95

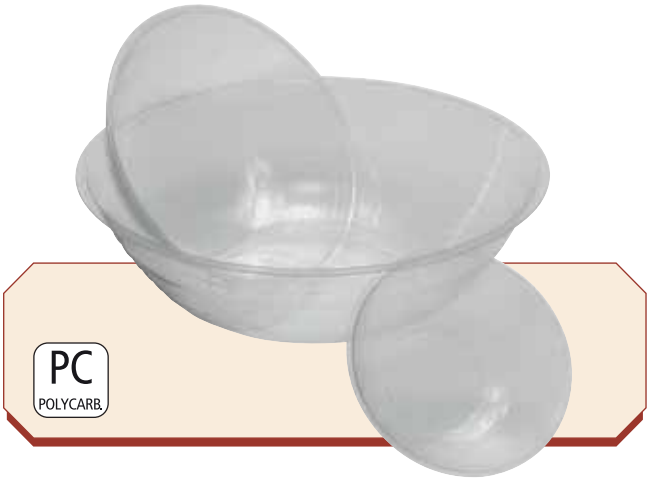
(N) BESLAGKOM - kunststof, met schenktuit en antislip voet
(E) BASIN - plastic, with spout and non-slip foot
(F) BASSINE DE CUISINE - plastique, avec bec et fond anti-dérapant
(D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff, mit Ausgiesser und rutschfestem Standfuss

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
6,65	080.015	26	12,5	3,5



(N) SALADESCHAAL - kunststof
(E) SALAD BOWL - plastic
(F) SALADIER - plastique
(D) SALATSCHÜSSEL - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
2,45	532.020	15	5,0	0,57
3,25	532.021	20	6,5	1,30
4,95	532.022	25	8,0	2,60
5,75	532.023	30	10,0	5,00
7,95	532.025	40	12,5	9,05



(N) RESTBAK - kunststof
(E) REST TRAY - plastic
(F) BAC À RESTES - plastique
(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
2,75	600.038	17(H)x31x31	8



(N) RESTBAK - kunststof
(E) REST TRAY - plastic
(F) BAC À RESTES - plastique
(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
2,95	600.040	33,5	16	10
3,75	600.041	38	18	15
4,55	600.042	44	20,5	20
5,95	600.043	49	23	30
7,20	600.044	53,5	25	35



(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, platte bodem
(E) BASIN KITCHENBOWL - stainless steel, flat bottom
(F) BASSINE DE CUISINE HÉMISPHÉRIQUE - inox, fond plat
(D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, mit flachem Boden

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
19,50	893.021	16,5	6,5	0,75
27,50	893.022	20,5	8	1,5
33,00	893.023	25,0	10,5	3
41,00	893.024	27,0	11	4
47,00	893.025	29,5	12,5	5
62,00	893.026	33,5	13,5	8
89,00	893.027	39,5	16	14





(N) CONISCHE SCHAAL - roestvrijstaal
(E) CONICAL BASIN - stainless steel
(F) BASSINE DE CUISINE FOND PLAT - inox
(D) KÜCHENSCHÜSSEL - CNS

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
055.001	13	7	0,5	6,40
055.002	17	8,5	1	8,75
055.003	22	12	2	12,35
055.004	25	12	3	14,95
055.005	27	13,5	4	17,25
055.006	29,5	13,5	5	19,90
055.007	32	15	6	22,75
064.021	34	17,5	8	27,50
064.022	39,5	18,5	11	37,00
064.023	40,5	20	14	38,00



(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, met platte bodem
(E) BASIN KITCHEN BOWL - stainless steel, flat bottom
(F) BASSINE DE CUISINE - inox, fond plat
(D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, mit flachem Boden

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
180.060	24	10,5	2,0	4,30
180.061	26	11,0	2,5	4,90
180.062	28	11,5	3,5	6,85



(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, met platte bodem
(E) BASIN KITCHEN BOWL - stainless steel, flat bottom
(F) BASSINE DE CUISINE - inox, fond plat
(D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, mit flachem Boden

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
085.050	16	6,5	0,75	1,75
085.051	21	7	1,50	2,75
085.052	24,5	10	2,80	4,25
085.053	30	11	5,00	6,25
085.054	35	12,5	8,00	8,75
085.055	39	11,5	10,00	8,95

BICOLOR



(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, mat/hoogglans
(E) BASIN KITCHEN BOWL - stainless steel, satin/polished
(F) BASSINE DE CUISINE - inox, satinée/polis
(D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, Satin/poliert

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
085.070	18,5	9,5	1,5	3,45
085.071	24,5	12	3,0	5,80
085.073	27,5	13	4,5	7,50
085.074	31,0	16	9,0	9,65

BICOLOR

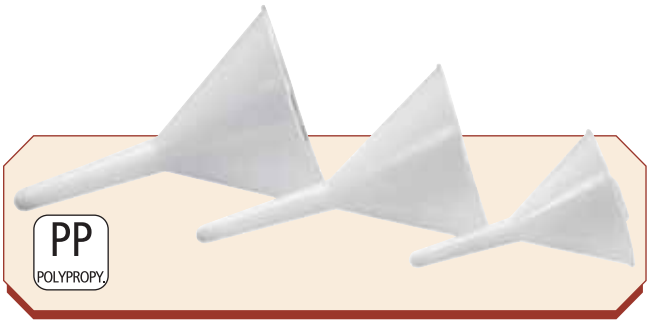


(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, mat/hoogglans, antislip voet
(E) BASIN KITCHEN BOWL - stainless steel, satin/polished, non-slip foot
(F) BASSINE DE CUISINE - inox, satinée/polis, fond anti-dérapant
(D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, Satin/poliert, rutschfestem Standfuss

No.	Ø cm	Lit.	EURO
085.060	14	0,7	3,15
085.061	20	1,8	3,95
085.062	24	4,0	4,95
085.063	30	6,8	8,25

(N) TRECHTER - kunststof
(E) FUNNEL - plastic
(F) ENTONNOIR - plastique
(D) TRICHTER - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,30	027.006	7,5	11
1,95	027.007	10	15,5
2,75	027.008	12	18
3,80	027.009	15	22



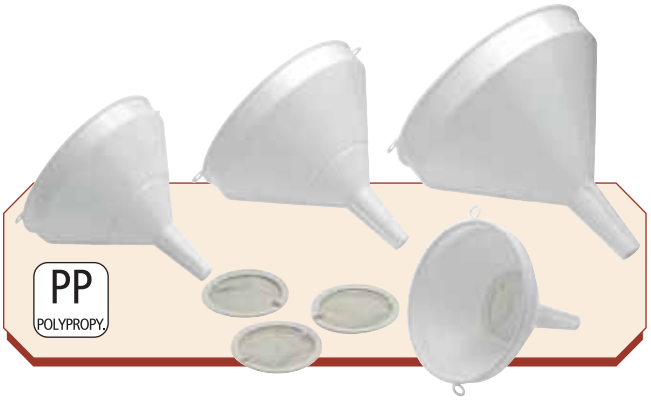
(N) TRECHTER - kunststof
(E) FUNNEL - plastic
(F) ENTONNOIR - plastique
(D) TRICHTER - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	H cm
0,65	956.030	8	8
0,75	956.031	10	10
0,90	956.032	12	12
1,10	956.033	14	14
2,05	956.034	18	19
2,80	956.035	22	23
5,45	956.036	31	28
9,80	956.037	42	36



(N) TRECHTER - kunststof, met zeef
(E) FUNNEL - plastic, with strainer
(F) ENTONNOIR - plastique, avec passoir
(D) TRICHTER - Kunststoff, mit Sieb

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,75	059.100	22	22
14,75	059.101	26	25,5
16,50	059.102	30	28,5
18,25	059.103	35	32



(N) TRECHTER - roestvrijstaal
(E) FUNNEL - stainless steel
(F) ENTONNOIR - inox
(D) TRICHTER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,30	074.034	10	11
11,50	074.035	12	12
13,50	074.036	14	13
1,20	074.037	**zeefje voor trechter** strainer for funnel passoir pour entonnoir Sieb für Trichter	





(N) MAATBEKER - kunststof, met maatverdeling
(E) MEASURE JUG - plastic, graduated
(F) MESURE - plastique, graduée
(D) MESSBECHER - Kunststoff, graduiert

No.	Lit.	EURO
956.040	1	2,50
956.041	3	4,30
956.042	5	5,80



(N) MAATBEKER - kunststof, met maatverdeling
(E) MEASURE JUG - plastic, graduated
(F) MESURE - plastique, graduée
(D) MESSBECHER - Kunststoff, graduiert

No.	Lit.	EURO
027.020	0,05	1,95
027.021	0,10	2,30
027.022	0,25	3,80
027.001	0,5	3,20
027.002	1,0	4,30
027.003	2,0	7,45
027.004	3,0	9,25
027.005	5,0	12,50



(N) MAATBEKER - roestvrijstaal, met maatverdeling
(E) MEASURE JUG - stainless steel, graduated
(F) MESURE - inox , graduée
(D) MESSBECHER - CNS, graduiert

No.	Lit.	EURO
055.010	0,5	11,65
055.011	1,0	14,55
055.012	2,0	22,00



(N) BEKER DISPENSER - roestvrijstaal, voor bekers Ø 7 cm
(E) CUP DISPENSER - stainless steel, for cups Ø 7 cm
(F) PORTE GOBELETS - inox, pour gobelets Ø 7 cm
(D) BECHER-SPENDER - CNS, für Becher Ø 7 cm

No.	cm	EURO
899.151	50(H)x7x7	42,00

(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, met afsluitdop en maatverdeling, wit transparant
(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, with cap and measuring scale, white transparent
(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, avec bouchon et echelle de mesure, blanc transparent
(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, mit Kappe, graduiert, weiss transparent

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
1,95	962.040	6	20	35
2,50	962.041	6	26	50

(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met non-drip doseersysteem en maatverdeling
(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with non-drip system and measuring scale
(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - avec système anti-goutte et echelle de mesure
(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - mit non-drip System, Kunststoff, graduiert

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl	Type
2,30	962.080	6	20	35	**rood**/red/rouge/rot
2,70	962.081	6	26	50	**rood**/red/rouge/rot
2,30	962.090	6	20	35	**geel**/yellow/jaune/gelb
2,70	962.091	6	26	50	**geel**/yellow/jaune/gelb

(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, transparant, met drie uitlopen
(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, transparent, with triple spout
(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, transparent, avec embouchure triple
(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, transparent, mit dreifach Auslauf

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
1,15	072.075	7	16	36
1,45	072.085	7	28	72

(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met dubbele uitloop
(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with double spout
(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - double embouchure
(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - mit Doppelauslauf

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
2,70	530.102	5	18	20

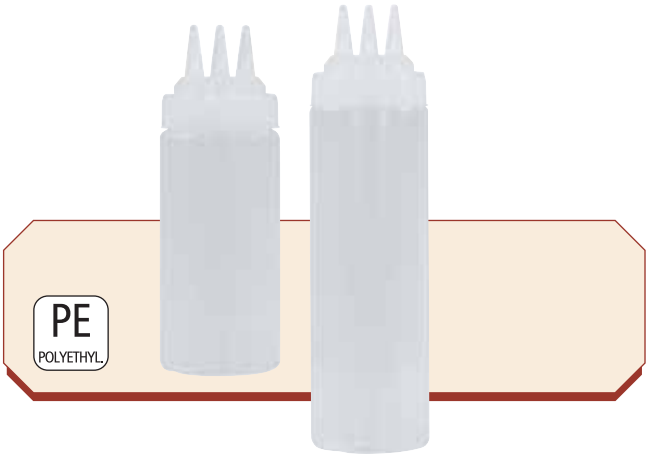
(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met maatverdeling en drie uitlopen
(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with graduated measures with triple spout
(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - mesure, embouchure triple
(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - graduiert und mit dreifach Auslauf

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
6,10	530.103	7,5	19	50

araven



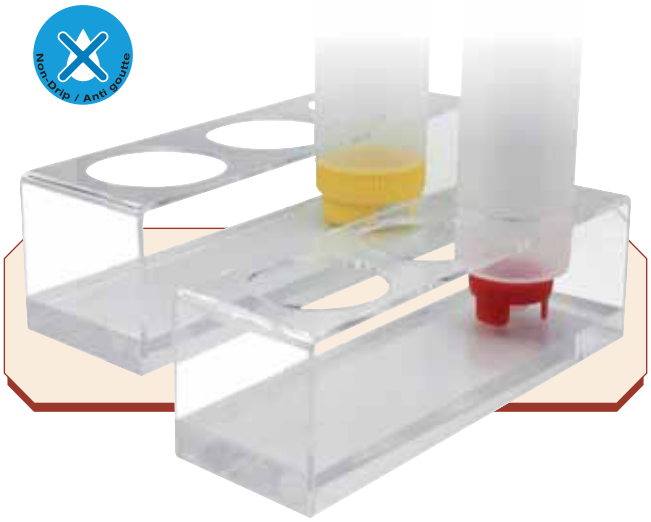




pujadas











(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, met non-drip doseersysteem en maatverdeling

(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, with non-drip system and measuring scale, white transparent

(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, avec systeme anti-goutte et echelle de mesure, blanc transparent

(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, mit non-drip system, graduiert, weiss transparent

36 cl.

No.	Ø cm	H cm	cl	Type	EURO
072.071	5	20	36	**transparant**/transparent	1,75
072.072	5	20	36	**rood**/red/rouge/Rot	1,75
072.073	5	20	36	**geel**/yellow/jaune/Gelb	1,75

72 cl.

No.	Ø cm	H cm	cl	Type	EURO
072.081	7	24	72	**transparant**/transparent	2,10
072.082	7	24	72	**rood**/red/rouge/Rot	2,10
072.083	7	24	72	**geel**/yellow/jaune/Gelb	2,10

(N) DOSEERFLES STATION - kunststof, plexiglas

(E) SQUEEZE BOTTLE STATION- plastic, plexiglas

(F) STATION BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, plexiglas

(D) QUETSCHFLASCHESTATION - Kunststoff, plexiglas

No.	cm	Cap.	EURO
072.070	9(H)x7,5x24	**3 x 36 cl.**	N.M.L.
072.080	9(H)x7,5x29	**3 x 72 cl.**	23,45

(N) DECORATIE LEPEL set van 2 stuks - lepels om eenvoudig decoraties op borden te maken met een saus, coulis, crème, of een vloeibare puree, een lepel met smalle uitloop en een lepel met bredere uitloop

(E) SPOON DROP set of 2 pieces - to realize a decoration or a signature with a sauce, a coulis, a cream, a caramel, a light puree, a small spoon for the sweet preparations and a big spoon for the salted preparations

(F) CUILLERE-PLUME set de 2 pièce - pour réaliser un décor ou une signature avec une sauce, un coulis, une crème, un caramel, une purée détendue, une petite cuillère pour les préparations sucrées, une grande cuillère pour les préparations salées

(D) DEKORATION-LÖFFEL Satz von 2 Stück - Löffel für einfache Dekorationen auf Platten mit einer Sauce, Coulis, Creme oder ein flüssiges Püree, ein Löffel mit schmalen Auslauf und einen Löffel mit breiter Auslauf

No.	L cm	EURO
202.015	19 + 23	19,20

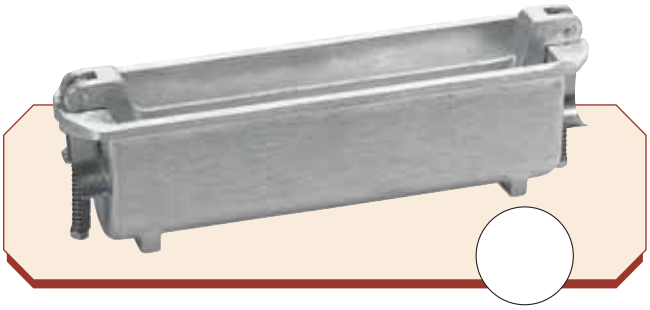
Ⓝ PATE VORM - gegoten aluminium, halfrond
Ⓔ PATE MOULD - cast aluminium, half round
Ⓕ MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, semi-circulaire
Ⓓ TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, halbrund

EURO	No.	L cm	H x B cm
114,00	065.001	25	8,0x8,0



Ⓝ PATE VORM - gegoten aluminium, rond
Ⓔ PATE MOULD - cast aluminium, round
Ⓕ MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, circulaire
Ⓓ TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, rund

EURO	No.	L cm	Ø cm
100,00	065.002	24	5,5
132,00	065.004	25	8,0



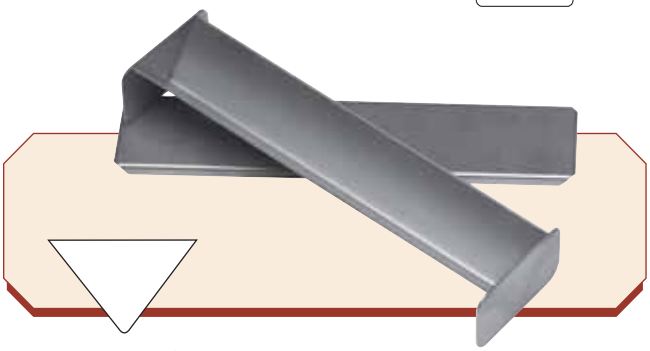
Ⓝ PATE VORM - gegoten aluminium, vierkant
Ⓔ PATE MOULD - cast aluminium, square
Ⓕ MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, rectangulaire
Ⓓ TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, viereckig

EURO	No.	L cm	H x B cm
118,00	065.008	24	7,5x5,5



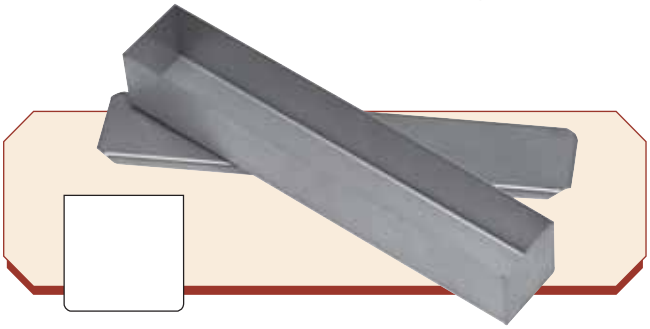
Ⓝ PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal
Ⓔ PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
Ⓕ TERRINE À PATÉ - inox
Ⓓ TERRINENFORM - CNS

EURO	No.	cm
44,50	065.010	4(H)x30x6
52,50	065.011	**met deksel**/with lid/avec couvercle/mit Deckel



Ⓝ PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal
Ⓔ PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
Ⓕ TERRINE À PATÉ - inox
Ⓓ TERRINENFORM - CNS

EURO	No.	cm
46,50	065.012	5(H)x30x5
55,00	065.013	**met deksel**/with lid/avec couvercle/mit Deckel



Ⓝ PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal
Ⓔ PATE/TERRINE MOULD - stainless steel
Ⓕ TERRINE À PATÉ - inox
Ⓓ TERRINENFORM - CNS

EURO	No.	cm
52,00	065.018	5,5(H)x45x6
63,00	065.019	**met deksel**/with lid/avec couvercle/mit Deckel















Ⓝ KOKSSLOOF - katoen
Ⓔ COOKS APRON - cotton
Ⓕ TABLIER - coton
Ⓓ SCHÜRZE - Baumwolle

No.	cm	EURO
wit/white/blanc/weiss		
878.005	50x100	4,60
878.006	75x100	5,35
878.007	100x100	5,60
zwart/black/noir/schwarz		
878.025	50x100	4,60
878.026	75x100	5,35
878.027	100x100	5,60

Ⓝ KOKSSLOOF - katoen, met bovenstuk, met 1 zak
Ⓔ COOKS APRON - cotton, long, with 1 pocket
Ⓕ TABLIER DE CHEF - , coton, avec bavette, avec une poche
Ⓓ CHEFSCHÜRZE - Baumwolle, mit Latz, mit einer Tasche

No.	cm	**kleur**/color/colour/Farbe	EURO
878.008	85x110	**wit**/white/blanc/weiss	5,95
878.028	85x110	**zwart**/black/noir/schwarz	5,95

Ⓝ SCHORT - zuurbestendig, polyester
Ⓔ APRON - acid resistant, polyester
Ⓕ TABLIER - résistant aux acides, polyester
Ⓓ SCHÜRZE - Säurebeständig, Polyester

No.	cm	EURO
806.001	80x110	20,90

Ⓝ SCHORT - waterbestendig, PU gecoat en zeer geschikt voor de afwaskeuken
Ⓔ APRON - water resistant, PU coated thus very suitable for washing kitchen
Ⓕ TABLIER - résistant à l'eau, revêtement PU donc très approprié dans zone de lavage
Ⓓ SCHÜRZE - Wasserbeständig, PU-beschichtet und sehr gut geeignet in der Spülküche

No.	cm	EURO
806.005	90x120	26,50

Ⓝ KEUKENDOEK - microvezel, set van 5
Ⓔ CLOTH - microfiber, set of 5
Ⓕ TORCHON - microfibre, set à 5
Ⓓ TUCH - Microfaser, Satz von 5

No.	cm	EURO
878.060	40x40	3,95

Ⓝ KEUKENDOEK - katoen, werkdoekje met inweving
Ⓔ KITCHEN CLOTH - cotton
Ⓕ TORCHON DE CUISINE - coton
Ⓓ KÜCHENTUCH - Baumwolle

No.	cm	EURO
878.035	40x50	1,40

(N) DIENDOEK - half linnen
(E) SERVING CLOTH - half linen
(F) SERVIETTE DE SERVICE - demi-lin
(D) SERVIERTUCH - Halbleinen

EURO	No.	cm
2,50	878.001	70x50



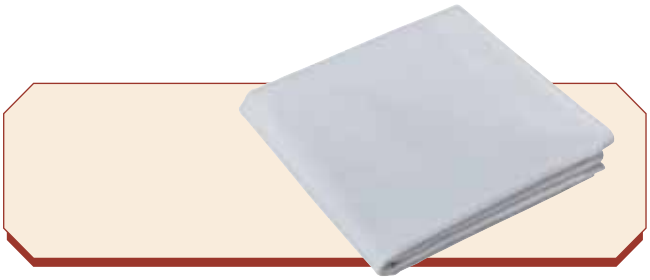
(N) GLAZENDOEK - katoen
(E) GLASS CLOTH - cotton
(F) TORCHON ESSUIE-VERRE - coton
(D) GLÄSERTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm
2,70	878.202	70x70



(N) PASSEERDOEK - katoen
(E) TAMMY CLOTH - cotton
(F) ÉTAMINE - coton
(D) PASSIERTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm
3,25	878.009	70x70



(N) KEUKENDOEK - (theedoek), katoen
(E) KITCHEN CLOTH - cotton
(F) TORCHON DE CUISINE - coton
(D) KÜCHENTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm	Type
2,95	878.015	70x70	**Nationaal**



(N) KEUKENDOEK - (theedoek), katoen
(E) KITCHEN CLOTH - cotton
(F) TORCHON DE CUISINE - coton
(D) KÜCHENTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm	**kleur**/color/couleur/Farbe
2,95	878.010	65x65	**blauw**/blue/bleu/blau
2,95	878.012	65x65	**groen**/green/vert/grun
2,95	878.013	65x65	**rood**/red/rouge/rot



(N) KEUKENDOEK - (handdoek), katoen
(E) KITCHEN CLOTH - cotton
(F) TORCHON DE CUISINE - coton
(D) KÜCHENTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm	**kleur**/color/couleur/Farbe
2,50	878.110	48x48	**blauw**/blue/bleu/blau
2,50	878.112	48x48	**groen**/green/vert/grun
2,50	878.113	48x48	**rood**/red/rouge/rot





(N) OVENHANDSCHOENEN - katoen
(E) OVEN GLOVES - cotton
(F) GANTS DE PATISSIER - coton
(D) BACKHANDSCHUHE - Baumwolle

No.	L cm	Type	EURO
919.001	30	**A**	2,25
919.002	35	**B**	3,45



(N) OVENWANTEN - katoen, met versterkte palmstukken
(E) OVEN MITTS - cotton, with reinforced palms
(F) MOUFLES DE PATISSIER - coton, avec des paumes renforcées
(D) BACKHANDSCHUHE - Baumwolle, mit verstärkten Handflächen

No.	L cm	EURO
050.012	27	4,15



(N) OVENWANTEN - suède
(E) OVEN MITTS - suède
(F) MOUFLES DE PATISSIER - suède
(D) BACKHANDSCHUHE - Wildleder

No.	L cm	EURO
079.020	46	10,25



(N) VEILIGHEIDSWANTEN - hittebestendig
(E) PROTECTION MITTS - heat resistant
(F) MOUFLES DE SÉCURITÉ - résistant à la chaleur
(D) SCHUTZHANDSCHUHE - Hitzebeständig

BEIGE

No.	L cm	EURO
079.001	42	12,95
079.002	25	10,25

extra zware kwaliteit/extra strong/extra fort/extra stark

079.008	42	19,90

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	L cm	EURO
079.101	42	12,95
079.102	25	10,25



(N) VEILIGHEIDSWANTEN - koudebestendig
(E) PROTECTION MITTS - low temperature resistant
(F) MOUFLES DE SÉCURITÉ - résistant aux températures des congélateurs
(D) SCHUTZHANDSCHUHE - beständig gegen Tiefkühl-Temperaturen

No.	L cm	EURO
079.011	42	9,75

Ⓝ **BLIKOPENER**
Ⓔ CAN OPENER
Ⓕ OUVRE BOÎTES
Ⓓ DOSENÖFFNER

COLUMBUS

EURO	No.	L cm
4,95	018.002	16



Ⓝ **BLIKOPENER**
Ⓔ CAN OPENER
Ⓕ OUVRE BOÎTES
Ⓓ DOSENÖFFNER

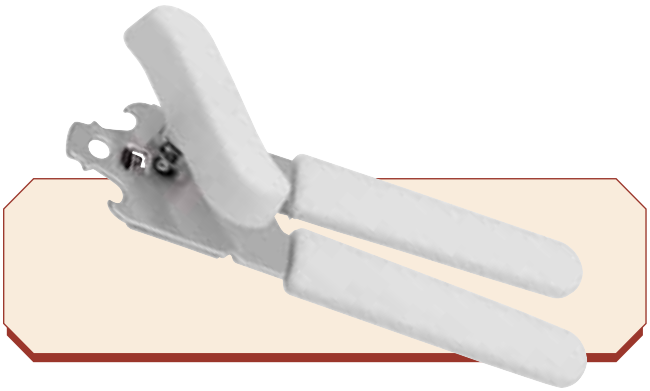
TITAN

EURO	No.	L cm
26,50	015.050	14



Ⓝ **BLIKOPENER - kunststof greep**
Ⓔ CAN OPENER - with plastic grip
Ⓕ OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique
Ⓓ DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff

EURO	No.	L cm
4,95	721.010	20



Ⓝ **BLIKOPENER - kunststof greep, zware uitvoering**
Ⓔ CAN OPENER - plastic grips, heavy type
Ⓕ OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique surmoulé
Ⓓ DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff, schwere Ausführung

EURO	No.	L cm
29,75	015.001	22



Ⓝ **KRUIDENSCHAAR - met 5 roestvrijstalen bladen, perfect voor het snel knippen van allerlei kruiden**
Ⓔ HERB SCISSORS - with 5 stainless steel blades, perfect for quick and gentle cutting of herbs
Ⓕ CISEAUX À FINES HERBES - avec 5 lames en acier fin inoxydable, pour couper délicatement et rapidement des herbes aromatiques de tous genres
Ⓓ KRÄUTERSCHERE - met 5 rostfreien Edelstahlklingen, für schonendes und schnelles Schneiden von Kräutern aller Art

EURO	No.	L cm
9,90	016.080	20





(N) PIZZA SCHAAR - roestvrijstaal, demonteerbaar
(E) PIZZA SCISSORS - stainless steel, divisible
(F) CISEAUX À PIZZA - inox, desmontables
(D) PIZZA SCHERE - Teilbar, CNS

No.	L cm	EURO
935.110	25	8,95



(N) WILDSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep
(E) POULTRY SHEARS - stainless steel, plastic grip
(F) COUPE VOLAILLE - inox, poignée plastique
(D) GEFLÜGELSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

No.	L cm	EURO
008.025	24	11,55



(N) WILDSCHAAR - roestvrijstaal
(E) POULTRY SHEARS - stainless steel
(F) COUPE VOLAILLE - inox
(D) GEFLÜGELSCHERE - CNS

No.	L cm	EURO
044.001	25,5	18,95



(N) KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep
(E) KITCHEN SCISSORS - stainless steel, plastic grip
(F) CISEAUX DE CUISINE - inox, poignée plastique
(D) KÜCHENSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

No.	L cm	EURO
220.032	22	6,75



(N) KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep
(E) KITCHEN SCISSORS - stainless steel, plastic grip
(F) CISEAUX DE CUISINE - inox, poignée plastique
(D) KÜCHENSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

No.	L cm	EURO
016.032	21	5,35



(N) KEUKENSCHAAR - roestvrijstaal, kunststof greep
(E) KITCHEN SCISSORS - stainless steel, plastic grip
(F) CISEAUX DE CUISINE - inox, poignée plastique
(D) KÜCHENSCHERE - CNS, Kunststoff Griff

No.	L cm	EURO
802.002	26	36,50

Ⓝ KNOFLOOK/NOTEN RASP - roestvrijstaal
Ⓔ GARLIC/NUT GRATER - stainless steel
Ⓕ RÂPE À AIL OU NOIX - inox
Ⓓ KNOBLAUCH/NUSS REIBE - CNS

EURO	No.	cm
8,95	208.002	11(H)x7,5



Ⓝ GROENTERASP - roestvrijstaal, 4 raspzijden
Ⓔ VEGETABLE GRATER - stainless stee, 4 grater sides
Ⓕ COUPE LÉGUMES - inox, rape 4 faces
Ⓓ UNIVERSALREIBE - CNS, 4 seitig

EURO	No.	H cm
3,95	857.021	18



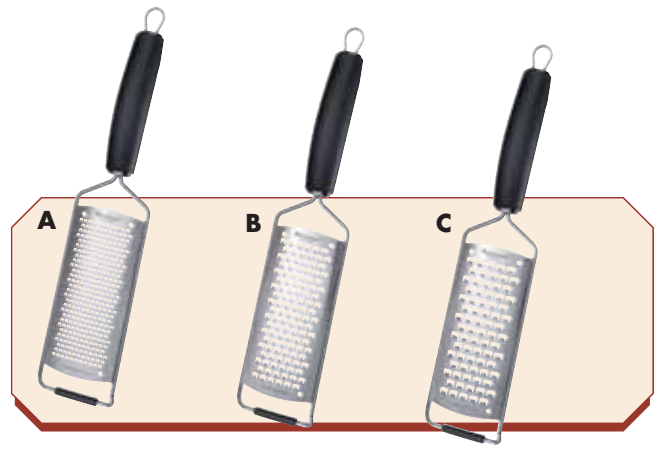
Ⓝ GROENTERASP - roestvrijstaal/kunststof, 4 raspzijden voor het schaven, snijden, snipperen en raspen, inclusief opvangbak met deksel (8 cm H)
Ⓔ VEGETABLE GRATER - stainless steel/plastic, 4 sides usable for chopping, cutting, slicing and grating, including food collector with lid (8 cm H)
Ⓕ COUPE LÉGUMES - acier inox/plastique, avec 4 côtés d'utilisation pour hacher, couper, trancher et râper, inclus bol collecteur avec couvercle (8 cm H)
Ⓓ UNIVERSALREIBE - CNS/Kunststoff, 4 seitig zum Hobeln, Schneiden, Schnitzlen und Reiben, inklusif Auffangbehälter mit Deckel (8 cm H)

EURO	No.	H cm
20,85	016.077	25



Ⓝ RASP - roestvrijstaal, kunststof handvat
Ⓔ GRATER - stainless steel, plastic handle
Ⓕ RÂPE - inox, manche plastique
Ⓓ REIBE - CNS, Kunststoff Stiel

EURO	No.	Type	H cm
16,95	016.150	**A**	32,5 **fijn**/fine/fin/fein
16,95	016.151	**B**	32,5 **middel**/medium/moyenne/mittel
16,95	016.152	**C**	32,5 **grof**/coarse/grossièr/grob



BESCHERMSLEDE/HAND GUARD
PROTÈGE-DOIGTS/FINGERSCHUTZ

EURO	No.	cm
3,55	016.155	4,5(H)x6,9x6,7





Ⓝ KNOFLOOK RASP - roestvrijstaal, kunststof handvat
Ⓔ GARLIC GRATER - stainless steel, plastic handle
Ⓕ RÂPE À AIL - inox, manche plastique
Ⓓ KNOBLAUCH REIBE - CNS, Kunststoff Stiel

RAFINO

No.	L cm	EURO
942.003	23	14,65



Ⓝ KAAS RASP - roestvrijstaal, kunststof, met twee verwisselbare schijven, maakt schaafsel van harde kaas, chocolade of noten en fijne geraspte kaas
Ⓔ CHEESE GRATER - stainless steel, handle, with two interchangeable discs, makes shavings or fine grating from hard cheese, chocolate or nuts
Ⓕ RÂPE FROMAGE - inox, plastique, avec deux disques interchangeables, fait des copeaux ou des miettes fines de fromage à pâte dure, chocolat ou de noix
Ⓓ KÄSEREIBER - CNS, Kunststoff, mit zwei austauschbaren Scheiben, macht Flocken oder fein Geriebenes von Hartkäse, Schokolade oder Nuss

PARMIGIANO

No.	H cm	Ø cm	EURO
942.005	16	8,5	28,50



Ⓝ FRUIT/GROENTESNIJDER - kunststof, snijdt in 4 of 8 partjes
Ⓔ FRUIT/VEGETABLE DIVIDER - plastic, 4 or 8 equal parts in one action
Ⓕ COUPE-FRUITS/LÉGUMES - plasique, 4 ou 8 portions identiques
Ⓓ FRUCHT/GEMÜSESTEILER - Kunststoff, 4 oder 8 gleiche Teile

FLEXICUT

No.	H cm	Ø cm	EURO
942.010	17,5	7,5	21,50

Ⓝ **EIERSNIJDER - aluminium, met roestvrijstalen snijdraden, voor ronde en ovale plakjes**
Ⓔ EGG SLICER - aluminium, with stainless steel cutting wires, for round and oval slices
Ⓕ COUPE OEUFS DUR EN RONDELLES - aluminium, fils en inox
Ⓓ EIERTEILER - Aluminium, CNS Schneidedrähten, für runde und ovale Scheiben

DUPLEX

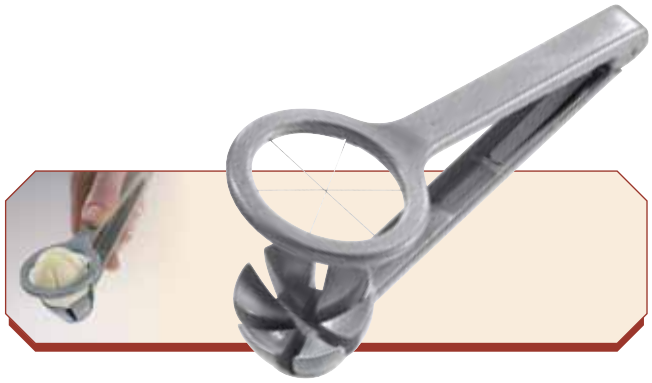
EURO	No.	L cm
13,45	016.001	13,5



Ⓝ **EIERSNIJDER - aluminium, met roestvrijstalen snijdraden, voor 6 gelijke partjes**
Ⓔ EGG SLICER - aluminium, with stainless steel cutting wires, for 6 equal segments
Ⓕ COUPE OEUFS - aluminium, fils en inox, coupe en 6 parts égales
Ⓓ EIERTEILER - Aluminium, mit CNS Schneiddrähten, teilt in 6 gleiche Stücke

COLUMBUS

EURO	No.	L cm
14,95	016.005	18



Ⓝ **CHAMPIGNONSNIJDER - aluminium, met roestvrijstalen mesjes**
Ⓔ MUSHROOM CUTTER - aluminium, with stainless steel blades
Ⓕ COUPE CHAMPIGNONS - aluminium, avec des lames inox
Ⓓ CHAMPIGNON-SCHNEIDER - Aluminium, mit CNS-Messerklingen

EURO	No.	L cm
17,75	016.018	19,5



Ⓝ **RADIJSGARNEERAPPARAAT - aluminium, met roestvrijstalen mesjes**
Ⓔ RADISH DECORATOR - aluminium, with stainless steel blades
Ⓕ DÉCORE-RADIS - aluminium, avec des lames inox
Ⓓ RADIESCHEN- UND ZITRONENVERZIERER - Aluminium, mit CNS-Messerklingen

DECORETTO

EURO	No.	L cm
17,45	016.013	18



Ⓝ **DUNSCHILLER - DUO, aluminium, met roestvrijstalen messen, voor o.a asperges, wortelen, komkommer en andere lange groente**
Ⓔ POTATO PEELER - DUO, aluminium, with stainless steel blades. Ideal for asparagus, cumcumbers, carrots and other long vegatables
Ⓕ ÉPLUCHEUR - DUO, aluminium, avec couteau à inox, idéal pour les asperges, concombres, les carottes et tous les légumes longs
Ⓓ SPARSCHÄLER - DUO, Aluminium, mit CNS Messer, ideal für Spargel, Möhren, Gurken und anderes Langgemüse

PEEL-STAR

EURO	No.	L cm
16,65	016.045	19





Ⓝ **EIERSNIJDER - roestvrijstaal, snijdt hardgekookte eieren in plakjes of 6 gelijke delen, beschikt over een eierprikker met veiligheidsslot**

Ⓔ EGG SLICER - stainless steel, slices hard-boiled eggs into slices or 6 equal parts, features an egg piercer with safety lock

Ⓕ COUPE OEUFS - inox, coupe les oeufs durs en tranches ou en 6 quartiers égaux, dispose d'un perce-oeuf à fermeture de sécurité

Ⓓ EIERTEILER - CNS, schneidet hartgekochte Eier in Scheiben oder in 6 gleich große Teile, verfügt über einen Eidorn mit Sicherheitsverriegelung

EGG-NATIUS

No.	cm	EURO
016.101	4(H)x16x10	N.M.L.



Ⓝ **EI EN MOZZARELLA SNIJDER - kunststof, 3 verschillende inzetstukken voor het snijden van hardgekookte eieren in 6 gelijke stukken, in plakjes gesneden of gehalveerd**

Ⓔ EGG AND MOZZARELLA CUTTER - plastic, 3 different inserts for cutting hard-boiled eggs into 6 even pieces, sliced or halved

Ⓕ COUPE-OEUF ET MOZZARELLA - plastique, 3 éléments différents pour couper les oeufs durs en 6 quartiers égaux, en tranches ou en deux

Ⓓ EIER- UND MOZZARELLASCHNEIDER - Kunststoff, 3 unterschiedliche Einsätze zum Schneiden von hartgekochten Eiern in 6 gleichmäßige Stücke, in Scheiben oder zum Halbieren

EGGS + HOPP

No.	cm	EURO
016.102	7,5(H)x14x10	11,40



Ⓝ **AARDBEIEN SNIJDER - kunststof, met 7 scherpe roestvrijstalen messen**

Ⓔ STRAWBERRY SLICER - plastic, with 7 sharp stainless steel blades

Ⓕ COUPE-FRAISE - plastique, avec 7 lames acérées en inox

Ⓓ ERDBEERSCHNEIDER - Kunststoff, mit 7 scharfen CNS klingen

No.	cm	EURO
016.044	3(H)x10x8	5,80



Ⓝ **TOMATEN-/AARDBEI ONTKRONER - kunststof handvat, roestvrijstaal**

Ⓔ TOMATO CORER - plastic handle, stainless steel

Ⓕ VIDE TOMATE - manche plastique, inox

Ⓓ TOMATENSTRUNK-ENTFERNER - Kunststoff Stiel, CNS

KRONE

No.	L cm	EURO
016.043	17	4,90



Ⓝ **APPELVERDELER - aluminium, met roestvrijstalen mesjes**

Ⓔ APPLE DIVIDER - aluminium, with stainless steel blades

Ⓕ COUPE POMMES - aluminium, avec lames inox

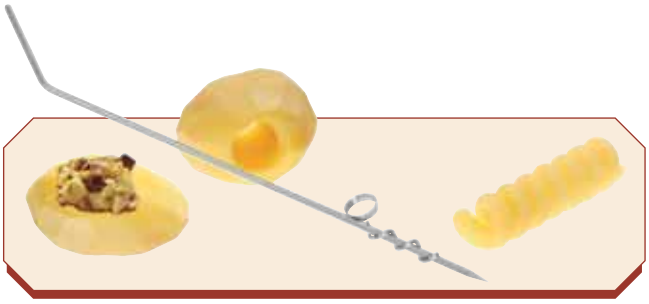
Ⓓ APFELTEILER - Aluminium, mit CNS-Klingen

DIVISOREX

No.	Ø cm	**delen**/parts/pièces/Teile	EURO
016.011	11,1	10	14,60

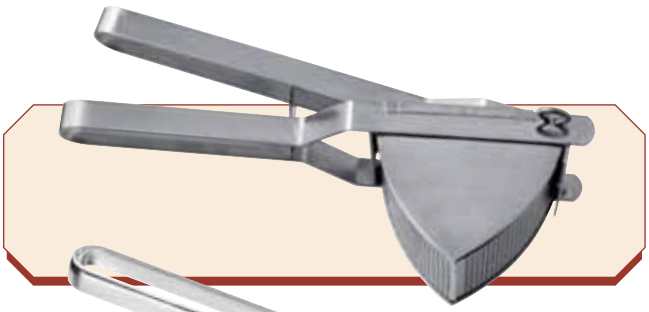
Ⓝ AARDAPPELSPIRAALSNIJDER - roestvrijstaal
Ⓔ POTATO SPIRAL CUTTER - stainless steel
Ⓕ DÉCO-SPIRALE POUR POMMES DE TERRE FARCIES - inox
Ⓓ KARTOFFELSPIRALE - CNS

EURO	No.	L cm
5,15	016.017	24



Ⓝ PUREEKNIJPER - roestvrijstaal
Ⓔ POTATO RICER - stainless steel
Ⓕ PRESSE-PURÉE - inox
Ⓓ KARTOFFELPRESSE - CNS

EURO	No.	cm
39,75	208.001	10,5(H)x13,2x29



Ⓝ PUREEKNIJPER - roestvrijstaal
Ⓔ POTATO RICER - stainless steel
Ⓕ PRESSE-PURÉE - inox
Ⓓ KARTOFFELPRESSE - CNS

EURO	No.	cm
37,50	942.001	11(H)x12,2x31,2



Millecroquettes®



Ⓝ MILLECROQUETTES - voor de produktie van aardappelkroketten (warm verwerken) of andere kroketten (gekoeld verwerken) in grote hoeveelheden, door de hefboom naar beneden te bewegen komen gelijke rollen uit de cylindervormige uitgangen, de rollen brengen de transportplank in beweging tot dat deze geheel gevuld is waarna zij op lengte gesneden kunnen worden, heeft 3 uitloopgaten is vervaardigd uit kunststof, aluminium hefboom

Ⓔ MILLECROQUETTES - for making potato croquettes (warm process) or other kinds of croquettes (cold process) in real quantities, a downward pull of the handle presses the hot potato puree in the shape of uniform rolls through the round openings, pushing forward the tray until this is filled, after cooling off, the rolls can be cut in parts of the size desired, has 3 holes and is made of plastic material, aluminium lever

Ⓕ MILLECROQUETTES - pour préparer en grandes quantités des croquettes de pommes de terre (procédé chaud) ou d'autres recettes de croquettes (procédé froid), quand le levier est pressé à bas la pâte sort les trous ronds de l'appareil sous forme de rouleaux uniformes, soutenus par la planchette porteuse, après refroidissement les croquettes sont prêtes à être coupées,avec 3 trous, en matière plastique, livré avec planchette à roulettes, levier en aluminium

Ⓓ MILLECROQUETTES - zum bereiten von Kartoffel-Kroketten aus heissem Puree oder von andersortigen Kroketten aus gekühltem Material, nach dem herunterdrücken des Hebels wird das Puree aus den runden Löchern gedrückt und schiebt das Brett darunter nach vorne bis es voll ist, wenn die Rollen abgekühlt sind, können diese in der gewünschten Länge geschnitten werden, mit 3 Löchern, aus Kunststoff und Hebel aus Aluminium

EURO	No.	cm	**gaten**/holes/trous/Löcher Ø mm
31,50	585.003	20(H)x26,5x14,3	24
12,25	585.403	4 **oplegplankjes**/trays/planchettes/Bretter 30x12,5 cm	



(N) KNOFLOOKPERS - aluminium
(E) GARLIC PRESS - aluminium
(F) PRESSE-AIL - aluminium
(D) KNOBLAUCHPRESSE - Aluminium

No.	L cm	EURO
016.050	15	8,45



(N) KNOFLOOKPERS - roestvrijstaal, uit een stuk, eenvoudig te reinigen
(E) GARLIC PRESS - stainless steel, in one piece, easy to clean
(F) PRESSE-AIL - inox, d'un seule pièce, facile à nettoyer
(D) KNOBLAUCHPRESSE - CNS, aus einem Stück, lassen sich leicht reinigen

No.	L cm	EURO
140.050	19	25,50



(N) KNOFLOOKPERS - verchroomd, kan zowel snijden als persen
(E) GARLIC PRESS - chromed, can both cut and press
(F) PRESSE-AIL - chromé, pour découper et presser
(D) KNOBLAUCHPRESSE - chromiert, für Schneiden und Pressen

No.	L cm	EURO
140.008	17	15,95



(N) KNOFLOOKPERS - kunststof
(E) GARLIC PRESS - plastic
(F) PRESSE-AIL - plastique
(D) KNOBLAUCHPRESSE - Kunststoff

No.	L cm	EURO
064.015	17	7,95

Ⓝ **DUNSCHILLER - kunststof (TPE) met eenvoudig te wisselen roestvrijstalen messen; normaal, microkartel of julienne, met mesbeschermhoes**

Ⓔ POTATO PEELER - plastic (TPE) with easy to change stainless steel triblade; normal, micro serrated or julienne, blade cover included

Ⓕ ÉPLUCHEUR - plastique (TPE) d'échanger facilement des couteaux en acier inoxydable; normal, micro dentée ou julienne, protection couteau inclus

Ⓓ SPARSCHÄLER - Kunststoff (TPE) mit einfach aus zu tauschen Edelstahl-Messer; normal micro Wellenschliff oder Julienne, mit Messerschutz

SELECT-A-PEEL

EURO	No.	L cm
N.M.L.	140.055	16



Ⓝ **GARNEERSNIJDER - aluminium, roestvrijstaal mes, voor decoratieve fijne groentestrepen**

Ⓔ VEGETABLE PEELER - aluminium, stainless steel blade, for cutting vegetable stripes

Ⓕ ÉPLUCHEUR - aluminium, couteau à inox, pour découper les légumes en fines lamelles décorative

Ⓓ SPARSCHÄLER - Aluminium, CNS Messer, für dekorative feine Gemüsestreifen

QUICK - SPEZIAL

EURO	No.	L cm
8,35	016.042	13



Ⓝ **DUNSCHILLER - aluminium, roestvrijstaal mes**

Ⓔ POTATO PEELER - aluminium, stainless steel blade

Ⓕ ÉPLUCHEUR - aluminium, couteau à inox

Ⓓ SPARSCHÄLER - Aluminium, CNS Messer

QUICK

EURO	No.	L cm
8,10	016.040	13



Ⓝ **DUNSCHILLER - kunststof, roestvrijstaal mes**

Ⓔ VEGETABLE PEELER - plastic, stainless steel blade

Ⓕ ÉPLUCHEUR - plastique, couteau à inox

Ⓓ SPARSCHÄLER - Kunststoff, CNS Messer

GENTLE

EURO	No.	L cm
3,70	016.092	15



Ⓝ **DUNSCHILLER - kunststof, roestvrijstaal mes**

Ⓔ VEGETABLE PEELER - plastic, stainless steel blade

Ⓕ ÉPLUCHEUR - plastique, couteau à inox

Ⓓ SPARSCHÄLER - Kunststoff, CNS Messer

GENTLE

EURO	No.	L cm
4,40	016.094	16,5



WESTMARK



(N) GROENTESNIJDER - met een tweezijdig, zeer scherp mes, ideaal voor dunne komkommer, courgette, aubergine en ui, met een fijne rasp voor kaas, kruiden of fruit

(E) VEGETABLE SLICER - with a double edged, very sharp blade for thin cucumber, courgette, aubergine or onion slices, with a fine grater for cheese, spices or fruits

(F) MANDOLINE - lame très tranchante des deux côtés, idéale pour de fines rondelles de concombre, de courgettes, d'aubergine ou d'oignon, avec râpe fine pour fromage, épices ou fruits

(D) GEMÜSEHOBEL - mit beidseitig schneidender, sehr scharfer Klinge, ideal für dünne Gurken-, Zucchini-, Auberginenoder Zwiebelscheiben, mit Feinreibe für Käse, Gewürze oder Früchte

HOBELIX

No.	cm	EURO
016.039	23x7,4	4,50



(N) GROENTESNIJDER - met 3 verschillende messen, voor het maken van sliertjes, spiralen of groente-spagetti

(E) VEGETABLE SLICER - with 3 different blades, for cutting of vegetable/fruit spirals, spaghettis and rings

(F) COUPE LÉGUMES - avec 3 lames différentes, couper des fruits/légumes à spaghetti, des spirales ou des disques

(D) GEMÜSESCHNEIDER - mit 2 verschiedene Klingen, für schneiden von Gemüse-Spaghetti, Spiralen oder Scheiben

TRIOLO

No.	cm	EURO
016.072	9,3(H)x18,8x6,8	18,75



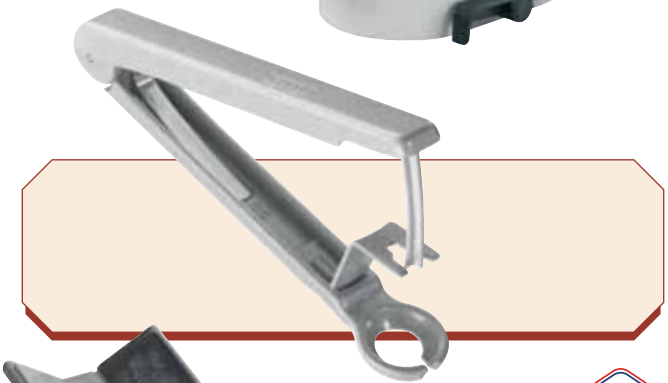
(N) KERSENONTPITTER - kunststof behuizing, met vacuum zuigvoet

(E) CHERRY STONER - plastic, with vacuum-power base

(F) DÉNOYAUTEUR À CERISES - plastique, avec pied à ventouse

(D) KIRSCHENENTSTEINER - Kunststoff, mit Saugfuss

No.	cm	EURO
016.100	22(H)x19x11,5	17,65



(N) KERSENONTPITTER - aluminium

(E) CHERRY STONER - aluminium

(F) DÉNOYAUTEUR À CERISES - aluminium

(D) KIRSCHENENTSTEINER - Aluminium

KERNEX

No.	L cm	EURO
016.048	14	9,95

LT



(N) EI-SCHEIDER - roestvrijstaal, eenvoudig op een bak te installeren

(E) EGG SEPARATOR - stainless steel, easy to install on a container

(F) SEPARE-OEUFS - inox, pour installer facile sur un bacs

(D) EIDOTTER-TRENNER - CNS, einfach zur Installation auf einem Behälter

No.	cm	EURO
208.100	10,5(H)x30,5x10	77,00

Ⓝ VLEESKLOPPER - verchroomd, extra zware uitvoering met glad oppervlak
Ⓔ MEAT POUNDER - chrome-plated, extra large and heavy, with even surface
Ⓕ APLATISSEUR DE VIANDE - chromé, extrêmement grand et lourd, avec surface de frappe lisse
Ⓓ FLEISCHKLOPFER - verchromt, extra groß und schwer, mit glatter Schlagfläche

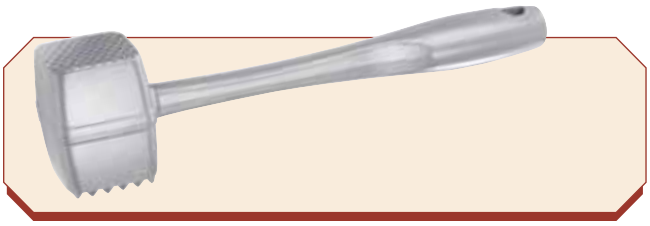
PATSCHER

EURO	No.	cm
44,00	016.059	3,5(H)x29x9,5



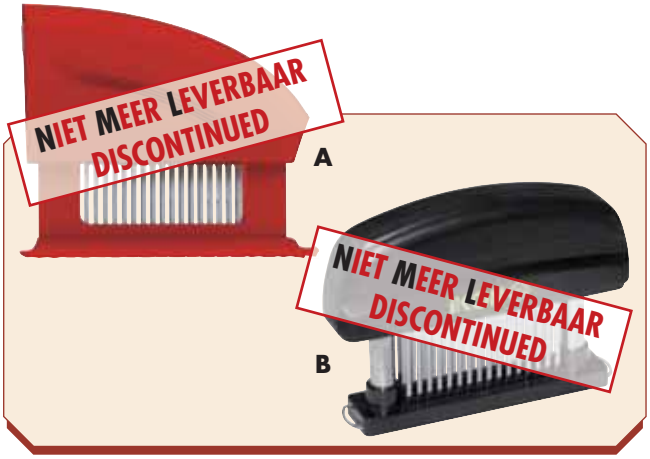
Ⓝ VLEESHAMER - aluminium
Ⓔ MEAT HAMMER - aluminium
Ⓕ MARTEAU À VIANDE - aluminium
Ⓓ FLEISCHHAMMER - Aluminium

EURO	No.	L cm
23,50	016.023	24



Ⓝ VLEESVERMALSER - kunststof, maakt het vlees malser, lekkerder en bespaart kooktijd, met 51 roestvrijstalen messen (3 rijen)
Ⓔ MEAT TENDERIZER - plastic, makes the meat more tender, tastier and saves cooking time, with 51 stainless steel blades (3 rows)
Ⓕ ATTENDRISSEUR À VIANDE - plastique, rendez votre viande plus tendre, plus savoureuse et gagnez du temps de cuisson, avec 51 lames inox (3 rangées)
Ⓓ FLEISCH ZARTMACHER - Kunststoff, macht das Fleisch zarter, schmackhafter und spart Kochzeit, mit 51 CNS Klingen (3 Reihen)

EURO	No.	Type	cm
N.M.L.	021.010	**A**	10(H)x15x4
N.M.L.	203.020	**B**	11(H)x15x4



Ⓝ TARTAARVORM - roestvrijstaal
Ⓔ TARTARE MOULD - stainless steel
Ⓕ MOULE À STEAK HÂCHÉ - inox
Ⓓ TATARFORM - CNS

EURO	No.	∅ cm	gr.
9,45	832.080	7	80
10,50	832.100	8	100
12,60	832.150	10	150



Ⓝ TARTAAR/HAMBURGERPERS - aluminium/kunststof
Ⓔ HAMBURGERMAKER - aluminium/plastic
Ⓕ MACHINE À HAMBURGERS - aluminium/plastique
Ⓓ HAMBURGERMAKER - aluminium/Kunststoff

EURO	No.	∅ cm
16,20	016.058	11



Ⓝ VLEES BRAAD GEWICHT - gietijzer
Ⓔ GRIDDLE PRESS - cast iron
Ⓕ PRESSE ALIMENT - en fonte
Ⓓ GRILL PRESSE - aus Gusseisen

EURO	No.	cm	kg
16,85	008.080	7,5(H)x22x11	**1,1**

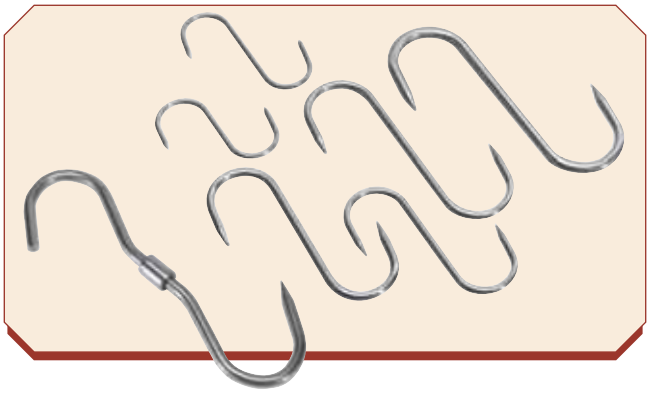




(N) TRANCHEERHULP - aluminium, voor het snijden van gebraden vlees, worst enz.
(E) CARVING AID - aluminium, for slicing roast meat, sausage etc.
(F) AIDE AU TRANCHAGE - aluminium, pour couper la viande, les saucisses etc.
(D) TRANCHIERHILFE - Aluminium, zum Schneiden von Braten, Wurst etc.

TRANCHETTA

No.	L cm	EURO
016.037	25	25,50



(N) VLEESHAAK - roestvrijstaal
(E) MEAT AND GAME HOOKS - stainless steel
(F) CROCHET "ESSE" - inox
(D) FLEISCHHAKEN - CNS

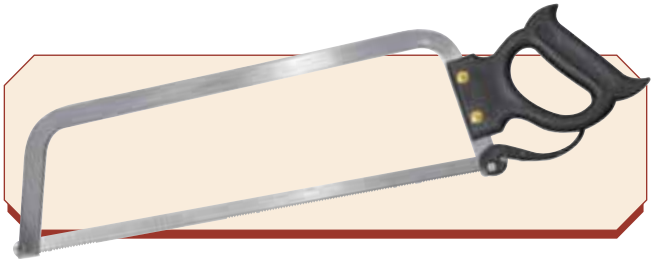
No.	L mm	∅ mm	EURO
852.084	80	4	0,55
852.104	100	4	0,65
852.125	120	5	0,75
852.146	140	6	0,95
852.166	160	6	1,10
852.188	180	8	2,00
852.210	200	10	3,15
852.280*	270	12	8,75

* **draaihaak**/rotating hook/crochet "Esse" tournante/Drehhaken



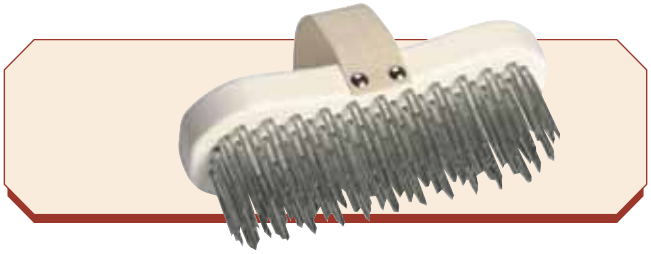
(N) MARINADESPUIT - met maatverdeling
(E) MARINATING SYRINGE - graduated
(F) SERINGUE À MARINADE - graduée
(D) MARINIERSPRITZE - graduiert

No.	L cm	ml	EURO
016.038	23	50	12,30



(N) BEENDERZAAG
(E) BUTCHERS SAW
(F) SCIE DE BOUCHER
(D) KNOCHENSÄGE

No.	L cm	EURO
848.005	60	35,00
848.006	**zaagblad los**/saw blade only lame de scie seul/Sägeblatt allein **45 cm**	6,95



(N) BLOKBORSTEL
(E) BUTCHERS BLOCK BRUSH
(F) BROSSE EN FILS D'ACIER
(D) BLOCKBÜRSTE

No.	L cm	EURO
836.001	22	22,50



(N) SATE-RIJGSNIJDER - roestvrijstaal, met mes, snijdt en rijgt 81 stokjes sate per keer
(E) KEBAB CUTTER & SPITTER - stainless steel, cuts and skewers kebab or sateh on 81 sticks each time, knife included
(F) APPAREIL À COUPER ET ENFILER SATEH ET KEBAB - inox, coupe et enfile chaque fois des morceaux de kebab sur 81 brochettes, y compris le couteau
(D) SCHASCHLIK - SATEH-SCHNEIDER - CNS, schneidet und spiesst Schaschlik jedesmal auf 81 Stäbchen, einschliesslich Messer

No.	cm	EURO
829.001	17(H)x17,5x17,5	215,00

(N) GRILLPIN - flexibel roestvrij staaldraad, set van 2 spiesen
(E) GRILLING SKEWER - flexible stainless steel wire, set of 2 skewers
(F) PIQUE A BARBECUE - fil d'acier inox flexible, set de 2 piques
(D) GRILLSPIESSE - flexiblem Edelstahlgeflecht, Set mit 2 Grillspießen

TWISTER

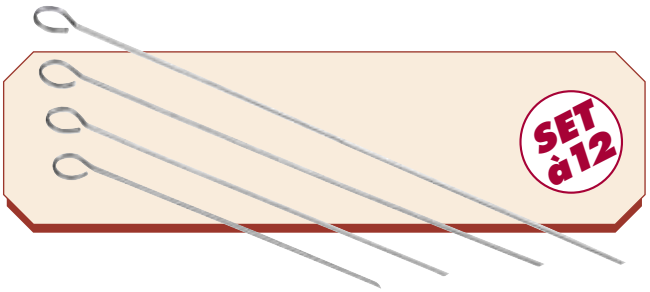
EURO	No.	L cm
8,65	015.055	74



(N) SATEPENNEN - roestvrijstaal, plat type, vast oog
(E) SKEWERS - stainless steel, flat type, fixed ring
(F) BROCHETTES À SATEH OU KEBAB - inox, modèle plat, anneau fixe
(D) SCHASCHLIKSPIESSE - CNS, flach, Ring fest

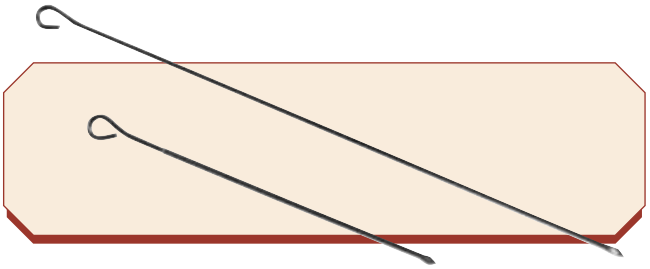
BLISTER/ON CARD/SUR CARTE/AUF KARTON

EURO	No.	L cm	**zakje**/bag/sachet/Beutel
5,35	074.031	20	**12**
6,15	074.032	25	**12**
6,95	074.030	30	**12**
7,95	074.033	35	**12**



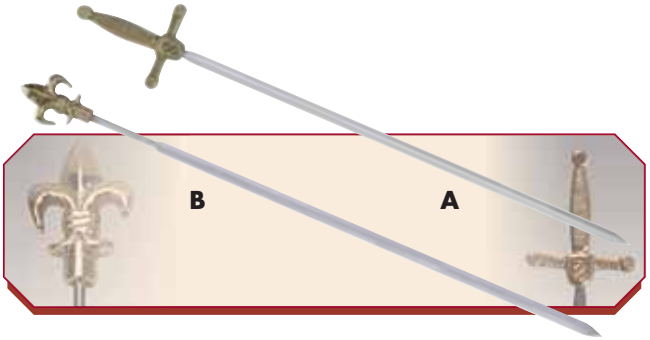
PER STUK/ONE PIECE/UNE PIECE/PER STUCK

EURO	No.	L cm
0,55	852.020	20
0,60	852.025	25
0,65	852.030	30
0,70	852.035	35



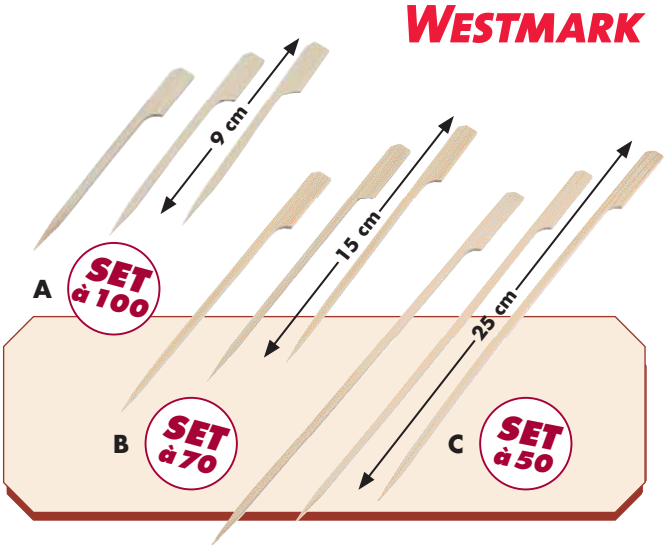
(N) SERVEER PEN - roestvrijstaal/messing
(E) SERVING SKEWER - stainless steel/brass
(F) SERVIR HATELET - inox/laiton
(D) SERVIER SPIESS - CNS/Messing

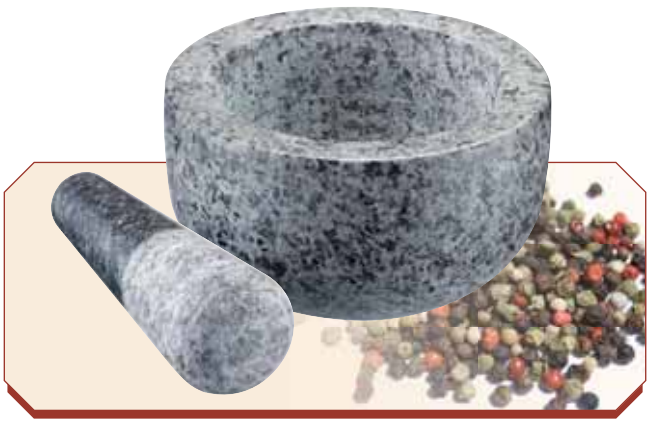
EURO	No.	L cm	Type
7,95	015.018	32	**A**
5,25	015.029	31	**B**



(N) FINGER FOOD STICKS/SPIESJES - bamboe, smaakneutraal
(E) FINGERFOOD STICKS/SKEWERS - bamboo, neutral to taste
(F) MINI BROCHETTES/PIQUES A BROCHETTE - en bamboo, neutre au goût
(D) FINGERFOOD STICKS/GRILLSPIESSE - Bambus, geschmacksneutral

EURO	No.	L cm	Type
2,45	015.060	9	**A**
2,70	015.062	15	**B**
2,70	015.064	25	**C**





(N) VIJZEL - graniet
(E) MORTAR - granite
(F) MORTIER - granite
(D) MÖRSER - granit

No.	Ø cm	H cm	EURO
016.115	13	7	28,50



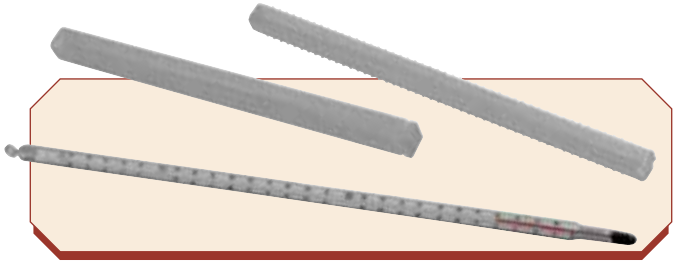
(N) VIJZEL - roestvrijstaal
(E) MORTAR - stainless steel
(F) MORTIER - inox
(D) MÖRSER - CNS

No.	Ø cm	H cm	EURO
220.015	15,5	8,5	23,55



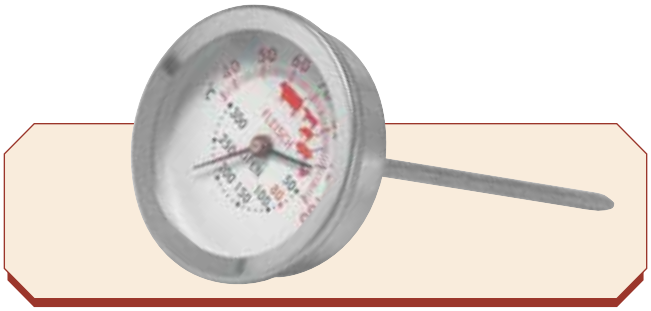
(N) VET-THERMOMETER - roestvrijstaal, met bevestigingsclip
(E) FAT THERMOMETER - stainless steel, with securing clip
(F) THERMOMÈTRE À HUILE - avec agrafe de fixation
(D) ÖL THERMOMETER - mit Sicherungsklammer

No.	L cm	max.	EURO
014.008	14	**300°C**	6,95



(N) VET-THERMOMETER
(E) FAT THERMOMETER
(F) THERMOMÈTRE À HUILE
(D) ÖL THERMOMETER

No.	L cm	max.	EURO
827.002	30	**250°C**	28,50

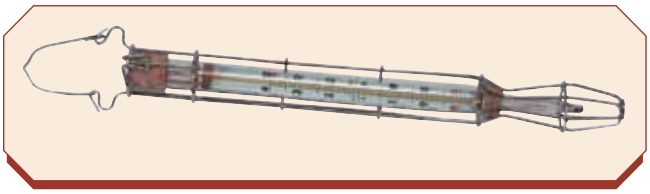


(N) VLEESTHERMOMETER - roestvrijstaal, inklapbaar
(E) MEAT THERMOMETER - stainless steel, collapsible
(F) THERMOMÈTRE SONDE - inox, pliant
(D) BRATENTHERMOMETER - CNS, zusammenklappbar

No.	L cm	min. / max.	EURO
843.003	13	**50°C ~ 300°C**	6,75

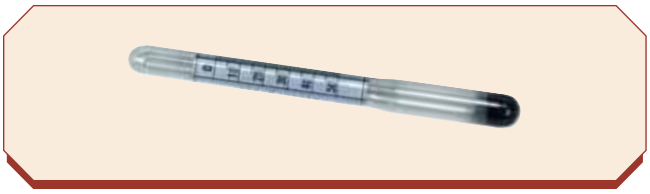
Ⓝ SUIKERTHERMOMETER - met beschermhuls, 40° Réamur
Ⓔ SUGAR THERMOMETER - with protection case, 40° Réamur
Ⓕ THERMOMÈTRE À SUCRE - avec gaine case, 40° Réamur
Ⓓ ZUCKERTHERMOMETER - mit Schutzhülle, 40° Réamur

EURO	No.	L cm
17,50	827.075	32



Ⓝ BAUME SUIKERWEGER - schaalaanduiding: 1 - 50, in kunststof huls
Ⓔ BAUME SUGAR DENSITY METER - graduated 1 - 50, in plastic case
Ⓕ PÈSE-SIROP - gradué de 1 - 50, en gaine plastiqe
Ⓓ ZUCKERWAAGE - graduiert mit Skala 1- 50, in Kunststoff-Schutzhülle

EURO	No.	L cm
12,50	048.001	15,2



Ⓝ KOOKTHERMOMETER - kunststof beschermhuls
Ⓔ COOKING THERMOMETER - plastic protection case
Ⓕ THERMOMÈTRE À CUISSON - en gaine plastique
Ⓓ KOCHTHERMOMETER - Kunststoff-Schutzhülle

EURO	No.	L cm	max.
10,75	843.002	28	**100°C**



Ⓝ OVENTHERMOMETER - aluminium
Ⓔ OVEN THERMOMETER - aluminium
Ⓕ THERMOMÈTRE DE FOUR - aluminium
Ⓓ OFENTHERMOMETER - Aluminium

EURO	No.	L cm	max.
12,35	843.004	7,5(H)x7	**300°C**



Ⓝ KOELCELTHERMOMETER - emaille uitvoering
Ⓔ COLD STORAGE THERMOMETER - enameled finish
Ⓕ THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - émaillé
Ⓓ KÜHLRAUM-THERMOMETER - Emaillierte Ausführung

EURO	No.	L cm	min. / max.
4,95	843.001	22,7	**-30° / +50°C**



Ⓝ KOELCELTHERMOMETER - kunststof, digitaal
Ⓔ COLD STORAGE THERMOMETER - plastic. digital
Ⓕ THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - plastique, digital
Ⓓ KÜHLRAUM-THERMOMETER - Kunststoff, digital

EURO	No.	cm	min. / max.
13,25	016.024	6(H)x6,8x1,4	**-20° / +50°C**





(N) IJSDIPPER - aluminium - werkt op handwarmte, daardoor ook zeer goed bruikbaar bij hard ijs

(E) ICE CREAM DIPPER - aluminium, because it works on the principle of thermal conduction from the hand, does his job also when the ice cream is hard

(F) CUILLÈRE À GLACE - aluminium, réchauffée par la chaleur des mains, aussi quand la glace est dure

(D) EISDIPPER - Aluminium, Weil der Eisdipper als Wärmeleiter der Hand funktioniert, kann er auch bei hartem Speiseeis gebraucht werden

No.	Lit.	**kleur**/color/couleur/farbe	EURO
072.040	1/12	**geel**/yellow/jaune/gelb	6,25
072.041	1/16	**groen**/green/vert/grün	6,25
072.042	1/20	**bruin**/brown/brun/braun	6,25
072.043	1/24	**rood**/red/rouge/rot	6,25
072.044	1/30	**blauw**/blue/bleu/blau	6,25

(N) IJSDIPPER - aluminium - werkt op handwarmte, daardoor ook zeer goed bruikbaar bij hard ijs

(E) ICE CREAM DIPPER - aluminium, because it works on the principle of thermal conduction from the hand, does his job also when the ice cream is hard

(F) CUILLÈRE À GLACE - aluminium, réchauffée par la chaleur des mains, aussi quand la glace est dure

(D) EISDIPPER - Aluminium, Weil der Eisdipper als Wärmeleiter der Hand funktioniert, kann er auch bei hartem Speiseeis gebraucht werden

No.	Lit.	∅ mm	EURO
043.001	1/16	59	29,00
043.002	1/20	55	29,00
043.004	1/30	49	29,00
043.003	1/40	43	29,00



(N) IJSPORTIONEERLEPELBAK - roestvrijstaal, met wateraansluiting

(E) ICE CREAM PORTIONER CONTAINER - stainless steel, with water connection

(F) CUVETTE À RINCER CUILLERES PORTIONNEUSES - inox, branchement d'eau

(D) EISPORTIONIERERSPÜLE - CNS, mit Wasserzu- und Ablauf

No.	cm		EURO
040.111	11,5(H)x27x11	**inbouw**/build in type/modèle pour montage incorporé/zum Einbau in Theken	295,00
040.114	9(H)x22x12	**inbouw**/build in type/modèle pour montage incorporé/zum Einbau in Theken	131,00
040.115	9(H)x22x12,3	**met muurbevestiging**/wall type modèle mural/Wandmodel	141,00

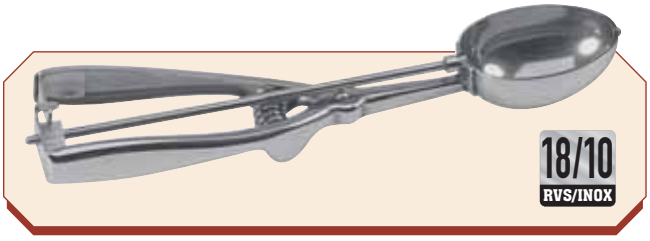
(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal
(E) ICE CREAM PORTIONER - stainless steel
(F) CUILLÈRE PORTIONNEUSE - inox
(D) EISPORTIONIERER - CNS

EURO	No.	Lit.	Ø mm
10,75	033.004	1/4	90
10,75	033.008	1/8	70
10,75	033.010	1/10	66
10,75	033.012	1/12	63
10,75	033.016	1/16	56
10,75	033.020	1/20	53
10,75	033.024	1/24	50
10,75	033.030	1/30	48
10,75	033.040	1/40	44
10,75	033.050	1/50	39
10,75	033.060	1/60	37
10,75	033.070	1/70	35
10,75	033.100	1/100	31



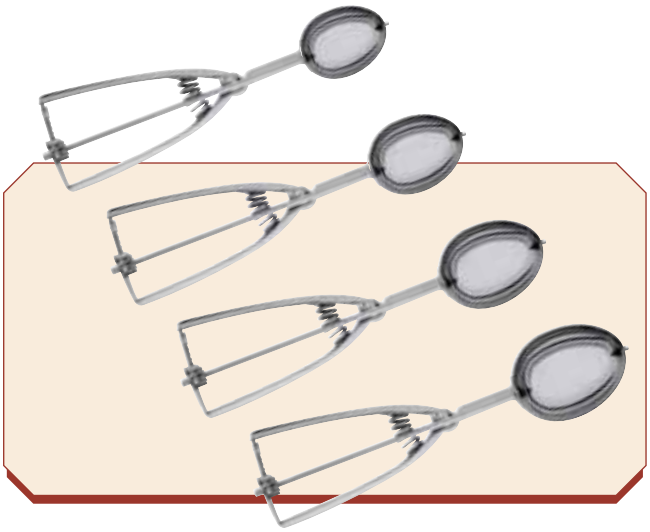
(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal, ovaal
(E) ICE CREAM PORTIONER - stainless steel, oval
(F) CUILLÈRE PORTIONNEUSE - inox, ovale
(D) EISPORTIONIERER - CNS, oval

EURO	No.	Lit.	**bol**/scoop/calotte/Schale L mm
19,75	893.095	1/30	60



(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal, ovaal
(E) ICE CREAM PORTIONER - stainless steel, oval
(F) CUILLÈRE PORTIONNEUSE - inox, ovale
(D) EISPORTIONIERER - CNS, oval

EURO	No.	Lit.	**bol**/scoop/calotte/Schale L mm
11,50	033.114	1/14	70
11,50	033.120	1/20	64
11,50	033.130	1/30	58
11,50	033.140	1/40	53





stöckel
STANDARD



Ⓝ IJSPORTIONEERLEPEL - greep verchroomd, bol roestvrijstaal

Ⓔ ICE CREAM PORTIONER - grip chromed, bowl stainless steel

Ⓕ CUILLÈRE PORTIONNEUSE - poignée chromé, calotte inox

Ⓓ EISPORTIONIERER - Griffe verchromt, Schale CNS

No.	Lit.	Ø mm	EURO
040.000	1/4	100	39,00
040.001	1/8	80	39,00
040.002	1/10	70	39,00
040.003	1/12	67	37,50
040.004	1/16	59	37,50
040.005	1/20	56	37,50
040.006	1/24	51	37,50
040.007	1/30	49	37,50
040.008	1/36	47	37,50
040.009	1/40	45	37,50
040.010	1/50	43	37,50
040.011	1/60	40	37,50
040.012	1/65	38	37,50
040.013	1/70	35	37,50
040.014	1/100	30	37,50

stöckel



Ⓝ IJSPORTIONEERLEPEL - greep kunststof, bol roestvrijstaal

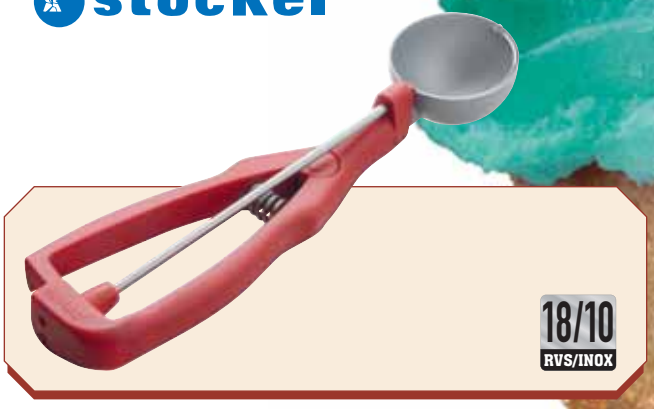
Ⓔ ICE CREAM PORTIONER - grip plastic, bowl stainless steel

Ⓕ CUILLÈRE PORTIONNEUSE - poignée plastique, calotte inox

Ⓓ EISPORTIONIERER- Griffe Kunststoff, Schale CNS

No.	Lit.	Ø mm	EURO
040.212	1/12	67	35,00
040.216	1/16	59	35,00
040.220	1/20	56	35,00
040.224	1/24	51	35,00
040.230	1/30	49	35,00
040.236	1/36	47	35,00
040.240	1/40	45	35,00
040.245	1/45	44	35,00
040.250	1/50	43	35,00
040.260	1/60	40	35,00
040.270	1/70	35	35,00
040.300	1/100	30	35,00

stöckel



Ⓝ IJSPORTIONEERLEPEL - greep kunststof, bol roestvrijstaal met teflon keramische coating

Ⓔ ICE CREAM PORTIONER - grip plastic, bowl stainless steel with Teflon ceramic coating

Ⓕ CUILLÈRE PORTIONNEUSE - poignée plastique, calotte inox avec revêtement en céramique de téflon

Ⓓ EISPORTIONIERER- Griffe Kunststoff, Schale Teflon CNS mit Teflon-Keramikbeschichtung

No.	Lit.	Ø mm	EURO
040.308	1/8	80	43,50
040.310	1/10	70	43,50
040.320	1/20	56	42,00
040.330	1/30	49	42,00
040.340	1/40	45	42,00
040.350	1/50	43	42,00
040.360	1/60	40	42,00
040.399	1/100	30	42,00

Ⓝ IJSSCHEP/SPATEL - roestvrijstalen schep met kunststof handvat

Ⓔ ICE CREAM SPATULA - stainless steel scoop with plastic handle

Ⓕ PELLE À GLACE - spatule à inox et manche à plastique

Ⓓ EISSPATEN - CNS Rührspaten mit Kunststoff griff

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	L cm
5,85	953.950	**geel**/yellow/jaune/gelb	26,5
5,85	953.951	**rood**/red/rouge/rot	26,5
5,85	953.953	**blauw**/blue/bleu/blau	26,5
5,85	953.954	**transparant**/transparent transparent/durchsichtig	26,5



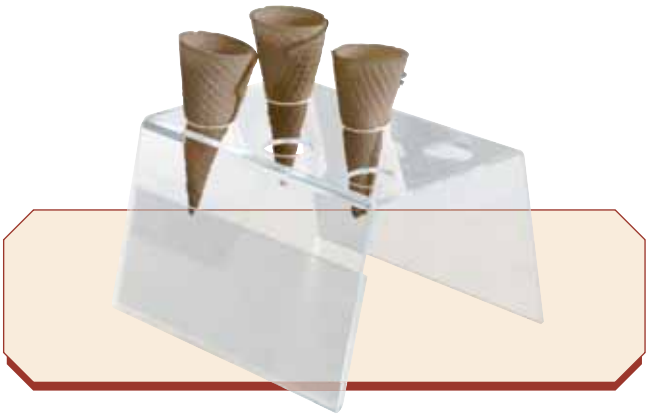
Ⓝ IJSHOORNSTANDAARD - kunststof

Ⓔ CORNETSTAND - plastic

Ⓕ STANDARD CORNET DE GLACE - plastique

Ⓓ EISHORN STANDARD - Kunststoff

EURO	No.	Cap.	cm
13,90	880.006	**6**	13(H)x20x18,5



Ⓝ IJSHOORNSTANDAARD - roestvrijstaal

Ⓔ CORNETSTAND - stainless steel

Ⓕ STANDARD CORNET DE GLACE - inox

Ⓓ EISHORN STANDARD - CNS

EURO	No.	Cap.	cm
6,50	705.402	**2**	9(H)x13x9,5
7,75	705.403	**3**	9(H)x20x9,5
8,75	705.404	**4**	9(H)x27x9,5



Ⓝ IJSCOUPE - roestvrijstaal

Ⓔ SHERBET DISH - stainless steel

Ⓕ COUPE À GLACE - inox

Ⓓ EISSCHALE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
1,80	061.002	5	9,5



Ⓝ IJSCOUPE - roestvrijstaal

Ⓔ SHERBET DISH - stainless steel

Ⓕ COUPE À GLACE - inox

Ⓓ EISSCHALE - CNS

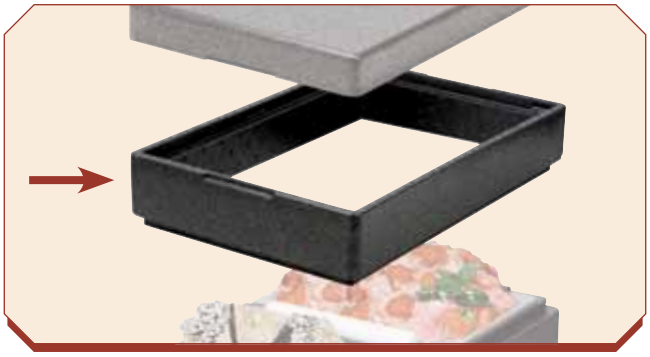
EURO	No.	H cm	Ø cm
5,45	720.558	8,5	9,5



5 EPP

THERMO FUTURE BOX®







PC POLYCARB.



Ⓝ THERMO IJSTRANSPORTBOX - sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder bakken en koelelementen geleverd, voor 3 ijs- uitschepbakken

Ⓔ ICE-CREAM THERMOBOX - strong, light and stackable, delivery without basins and cooling elements, for 3 ice-cream basins

Ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT DE GLACE - fort, léger et empilable, livraison sans bacs et blocs eutectiques, pour 3 cuvettes à glace

Ⓓ EISTRANSPORT BEHÄLTER - leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne Behälter und Kühlakkus, für 3 Eisbehälter

No.	ext.mm	int.mm	EURO
*235.028	260(H)x600x400	**2 x** 150(H)x360x250	56,00
*235.030	260(H)x600x400	**3 x** 150(H)x360x165	56,00

KOELELEMENT/COOLING ELEMENT
BLOCS EUTECTIQUES/KÜHLAKKUS

No.	Type GN	EURO
*235.032	1/4	12,95

OPZETRAND/EXTENSION FRAME
CHÂSSIS D'EXTENSION/AUFSATZRAHMEN

No.	ext.mm	EURO
*235.034	90(H)x600x400	24,40

Ⓝ IJS-UITSCHEPBAK - roestvrijstaal

Ⓔ ICE-CREAM BASIN - stainless steel

Ⓕ CUVETTES À GLACE - inox

Ⓓ SPEISE-EISBEHÄLTER - CNS

No.	cm	Lit.	EURO
953.940	12(H)x36x16,5	5,4	17,90
953.941	15(H)x36x16,5	7,1	22,65
953.942	12(H)x36x25,0	8,0	26,00
953.944	12(H)x18x16,5	2,5	29,00

Ⓝ DEKSEL IJS-UITSCHEPBAK - kunststof

Ⓔ LID ICE-CREAM BASIN - plastic

Ⓕ COUVERCLE CUVETTES À GLACE - plastique

Ⓓ DECKEL SPEISE-EISBEHÄLTER - Kunststoff

No.	cm	Type	EURO
953.945	1,8(H)x36x16,5	**A**	4,60
953.946	7,6(H)x36x16,5	**B**	6,45
953.948	7,6(H)x36x25,0	**B**	7,25

(N) OFFICEMES
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU D'OFFICE
(D) OFFICEMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
8,20	150.302	4013	8
N.M.L.	150.303	4023	8
N.M.L.	150.304*	4052	10

* **Microkartel**/micro serrated blade
lame micro dentée/micro Wellenschliff



(N) TOURNEERMES
(E) PEELING KNIFE
(F) COUTEAU À LÉGUMES
(D) SCHÄLMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
N.M.L.	150.305	4033	6



(N) OFFICEMES
(E) UTILITY KNIFE
(F) COUTEAU D'OFFICE
(D) OFFICEMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
10,25	150.307	4051	12



(N) TOMATENMES
(E) TOMATO KNIFE
(F) COUTEAU À TOMATES
(D) TOMATENMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
12,05	150.310	4103	12



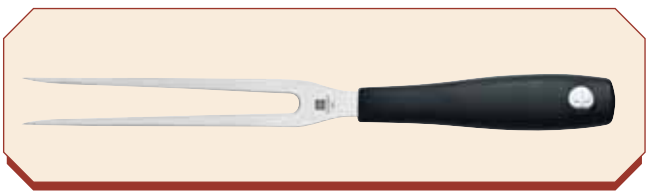
(N) BROODGOLFMES
(E) BREAD KNIFE
(F) COUTEAU A PAIN
(D) BROTMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
N.M.L.	150.312	4141	20



(N) VLEESVORK - recht
(E) KITCHEN/MEAT FORK - straight
(F) FOURCHETTE DE CUISINE - droit
(D) FLEISCHGABEL - gerade

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
22,25	150.315	4407	16



WÜSTHOF

SILVERPOINT



(N) KOKSMES
(E) CHEFS KNIFE
(F) COUTEAU DE CHEF
(D) KOCHMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.320	4561/16	16	N.M.L.
150.321	4561/18	18	N.M.L.
150.322	4561/20	20	N.M.L.
150.323	4561/23	23	N.M.L.
150.324	4561/26	26	N.M.L.



(N) VLEESMES
(E) SLICER
(F) COUTEAU À VIANDE
(D) FLEISCHMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.330	4510/20	20	21,45



(N) FILEERMES
(E) FILLET KNIFE
(F) COUTEAU FILET
(D) FILETIERMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.335	4551/16 "Flexibel"	16	N.M.L.



(N) ZALMMES
(E) SALMON SLICER
(F) COUTEAU À SAUMON
(D) LACHSMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.337	4544 "Flexibel"	29	26,50



(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"
(E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
(F) COUTEAU DE CHEF JAPoNAIS "SANTOKU"
(D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.340	4180	17	N.M.L.
150.342*	4184	17	32,00

* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff



(N) BAKKERSMES - golf
(E) BAKERS KNIFE - wavy edge
(F) COUTEAU DE PATISSIER - lame crantée
(D) KONDITORMESSER - mit Wellenschliff

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.345	4501/23	23	31,00

(N) KOKSMES
(E) CHEFS KNIFE
(F) COUTEAU DE CHEF
(D) KOCHMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
75,00	150.472	4562/16	16
76,50	150.474	4562/18	18
78,00	150.476	4562/20	20
79,00	150.478	4562/23	23
N.M.L.	150.480	4562/26	26



(N) VLEESMES
(E) CARVING KNIFE
(F) COUTEAU À VIANDE
(D) FLEISCHMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
52,00	150.434	4114/16	16
54,00	150.436	4114/20	20



(N) VLEESVORK - recht
(E) KITCHEN/MEAT FORK - straight
(F) FOURCHETTE DE CUISINE - droit
(D) FLEISCHGABEL - gerade

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
33,00	150.411	4400/14	14
44,00	150.412	4400/16	16



(N) KEUKENMES
(E) KITCHEN KNIFE
(F) COUTEAU DE CUISINE
(D) KÜCHENMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
N.M.L.	150.437	4130/14	14
N.M.L.	150.439	4130/18	18



(N) AANZETSTAAL
(E) SHARPENING STEEL
(F) FUSIL
(D) WETZSTAHL
scherp houden/keep sharp
dièse de subsistance/Unterhaltscharfes

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
21,50	150.486	4463	23
33,00	150.488	4473	26



(N) SLIJPSTAAL DIAMANT
(E) DIAMOND KNIFE SHARPENER
(F) AIGIUSE-COUTEAUX DIAMANT
(D) DIAMANT-SCHÄRFSTAB
scherp maken/sharpen/affiler/schärfen

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
82,00	150.491	4483/26	26
82,00	150.492	4481/26	26



WÜSTHOF

GOURMET



(N) TOURNEERMES
(E) PEELING KNIFE
(F) COUTEAU À LÉGUMES
(D) SCHÄLMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.403	4034/06	6	23,50



(N) OFFICEMES
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU À LÉGUMES
(D) GEMÜSERMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.404	4042/08	8	23,50



(N) OFFICEMES
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU À LÉGUMES
(D) GEMÜSERMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.408	4022/08	8	23,50
150.410	4060/10	10	23,50
150.413	4045/12	12	27,00



(N) STEAKMES
(E) STEAK KNIFE
(F) COUTEAU À STEAK
(D) STEAKMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.414	4050/12	12	27,00



(N) TOMATENMES
(E) TOMATO KNIFE
(F) COUTEAU À TOMATES
(D) TOMATENMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.416*	4105/14	14	29,50
150.417	4101/12	12	27,50

* **met vorkje**/with fork/avec petit fourchette/mit Gabel



(N) GARNEERMES
(E) DECORATING KNIFE
(F) COUTEAU À DÉCORER
(D) GARNIERMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.418	4204	10	N.M.L.



(N) BAKKERSMES - golf
(E) CONFECTIONER'S KNIFE - wavy edge
(F) COUTEAU DE PATISSIER - lame crantée
(D) KONDITORMESSER - mit Wellenschliff

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.446	4517/26	26	75,00

(N) GROENTEMES
(E) PARING KNIFE
(F) COUTEAU À LÉGUMES
(D) GEMÜSEMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
23,00	150.402	4010/08	8
N.M.L.	150.405	4010/09	9



(N) GROENTEMES - golf
(E) PARING KNIFE - serrated edge
(F) COUTEAU À LÉGUMES - lame crantée
(D) GEMÜSEMESSER - Wellenschliff

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
N.M.L.	150.406	4011/08	8



(N) BROODGOLFMES
(E) BREAD KNIFE
(F) COUTEAU À PAIN
(D) BROTMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
54,00	150.426	4143/20	20
75,00	150.428	4145/23	23



(N) HAMMES
(E) ROAST BEEF SLICER
(F) COUTEAU À JAMBON
(D) SCHINKENMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
N.M.L.	150.460	4513/26	26
80,00	150.462	4513/32	32



(N) HAMMES
(E) ROAST BEEF SLICER
(F) COUTEAU À JAMBON
(D) SCHINKENMESSER

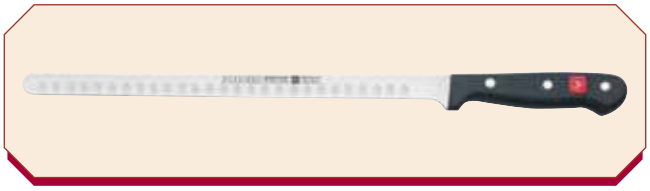
EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
N.M.L.	150.431	4512/32	32



(N) BAKKERSMES "SUPER SLICER"
(E) BAKERS WAVY EDGE KNIFE "SUPER SLICER"
(F) COUTEAU SCIE "SUPER SLICER"
(D) BÄCKERMESSER "SUPER SLICER"

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
72,00	150.465	4519/26	26





(N) ZALMMES - met kuiltjes
(E) SALMON SLICER - dented blade
(F) COUTEAU À SAUMON - lame alvéolée
(D) LACHSMESSER - mit Kullenschliff

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.451	4541/29	29	71,00



(N) UITBEENMES
(E) BONING KNIFE
(F) COUTEAU À DÉSOSSER
(D) AUSBEINMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.420	4606/14	14	43,00
150.421	4606/16	16	N.M.L.



(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"
(E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
(F) COUTEAU DE CHEF JAPONAIS "SANTOKU"
(D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.470	4186/17	17	N.M.L.
150.471*	4188/17	17	73,00

* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff



(N) KAASMES
(E) CHEESE KNIFE
(F) COUTEAU À FROMAGE
(D) KÄSEMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.482	4800/12	12	45,00
150.484	4802/18	18	54,00



(N) KEUKENSCHAAR
(E) KITCHEN SHEARS
(F) CISEAUX DE CUISINE
(D) KÜCHENSCHERE

No.	Type	L cm	EURO
150.485	5558	20	22,50

Ⓝ GROENTEMES
Ⓔ PARING KNIFE
Ⓕ COUTEAU À LÉGUMES
Ⓓ GEMÜSEMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
65,00	150.002	4000	8



Ⓝ TOURNEERMES
Ⓔ PEELING KNIFE
Ⓕ COUTEAU À LÉGUMES
Ⓓ SCHÄLMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
65,00	150.006	4062	7



Ⓝ OFFICEMES
Ⓔ PARING KNIFE
Ⓕ COUTEAU D'OFFICE
Ⓓ SPICKMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
65,00	150.009	4066/09	9
66,00	150.010	4066/10	10
67,00	150.012	4066/12	12



Ⓝ TOMATENMES
Ⓔ TOMATO KNIFE
Ⓕ COUTEAU À TOMATES
Ⓓ TOMATENMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
81,00	150.016*	4109	14
81,00	150.017	4110	14

* **met vorkje**/with fork/avec petit fourchette/mit Gabel



Ⓝ GOLFMES
Ⓔ BAKERS WAVY EDGE KNIFE
Ⓕ COUTEAU SCIE
Ⓓ BÄCKERMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
115,00	150.165	4532/26	26



Ⓝ CHINEES KOKSMES "CHAI DAO"
Ⓔ CHINESE CHEFS KNIFE "CHAI DAO"
Ⓕ COUTEAU DE CHEF CHINOIS "CHAI DAO"
Ⓓ CHINESISCHES KOCHMESSER "CHAI DAO"

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
98,00	150.202	4177/17	17



Ⓝ CHINEES KOKSMES
Ⓔ CHINESE CHEFS KNIFE
Ⓕ COUTEAU DE CHEF CHINOIS
Ⓓ CHINESISCHES KOCHMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
89,00	150.205	4688/20	20



WÜSTHOF
CLASSIC



(N) KOKSMES
(E) CHEFS KNIFE
(F) COUTEAU DE CHEF
(D) KOCHMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.074	4582/18	18	89,00
150.076	4582/20	20	115,00
150.078	4582/23	23	119,00
150.080	4582/26	26	129,00
150.082	4582/32	32	190,00



(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"
(E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
(F) COUTEAU DE CHEF JAPONAIS "SANTOKU"
(D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.171*	4183	17	115,00

* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff



(N) KOKSMES
(E) CHEFS KNIFE
(F) COUTEAU DE CHEF
(D) KOCHMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.172*	4572/20	20	129,00

* **met kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

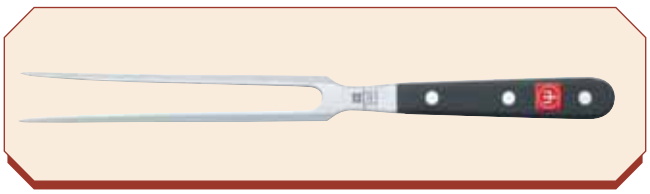
150.182*	4563/20	20	N.M.L.

* **met gaatjes**/with holes/avec perforée/gelocht



(N) KOKSMES - extra zwaar
(E) CHEFS KNIFE - heavy type
(F) COUTEAU DE CHEF - extra fort
(D) KOCHMESSER - extra schwer

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.090	4584/20	20	129,00
150.092	4584/26	26	161,00



(N) VLEESVORK - recht
(E) KITCHEN/MEAT FORK - straight
(F) FOURCHETTE À VIANDE - droit
(D) FLEISCHGABEL - gerade

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.110	4410/16	16	89,00
150.112	4410/20	20	109,00



(N) VLEESVORK - gebogen
(E) KITCHEN/MEAT FORK - curved
(F) FOURCHETTE À VIANDE - courbée
(D) FLEISCHGABEL - gebogen

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.116	4411/16	16	89,00



(N) AANZETSTAAL
(E) SHARPENING STEEL
(F) FUSIL
(D) WETZSTAHL
scherp houden/keep sharp
dièse de subsistance/Unterhaltscharfes

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.190	4474/26	26	53,00
150.192	4474/32	32	55,00

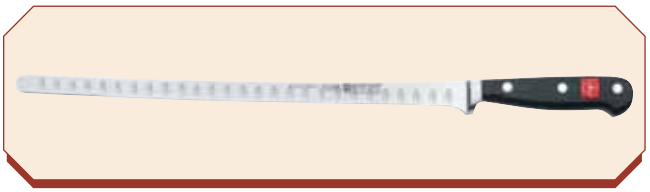
(N) BROODGOLFMES
(E) BREAD KNIFE
(F) COUTEAU A PAIN
(D) BROTMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
82,00	150.026	4149	20
92,00	150.027	4150	23
97,00	150.028	4151	26



(N) ZALMMES - met kuiltjes
(E) SALMON SLICER - dented blade
(F) COUTEAU A SAUMON - lame alvéolée
(D) LACHMESSER - mit Kullenschliff

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
135,00	150.102	4543 "Flexibel"	32



(N) UITBEENMES
(E) BONING KNIFE
(F) COUTEAU A DÉSOSSER
(D) AUSBEINMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
82,00	150.022	4602	14
89,00	150.023	4603 "Flexibel"	16



(N) VISFILEERMES
(E) FISH FILLET KNIFE
(F) COUTEAU FILET DE POISSON
(D) FISCHFILETIERMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
81,00	150.032	4518/16 "Flexibel"	16
89,00	150.036	4518/20 "Flexibel"	20



(N) KOKSBIJL
(E) CLEAVER
(F) COUPERET
(D) HACKMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
83,00	150.210	4680/16	16
105,00	150.212	4680/20	20



(N) KARBONADEBIJL
(E) CUTLET CHOPPER
(F) COUPERET
(D) HACKBEIL

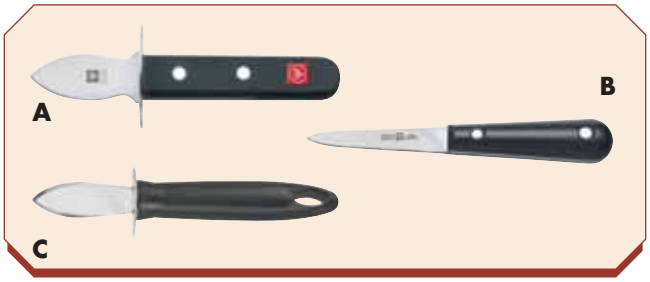
EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
N.M.L.	150.216	4685/19	19





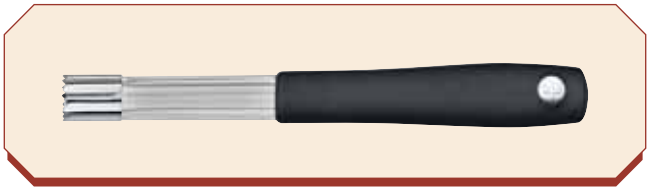
Ⓝ WIEGMES
Ⓔ MINCING KNIFE
Ⓕ HACHOIR BERCEUSE
Ⓓ WIEGEMESSER

No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.230	4732	23	67,50



Ⓝ OESTERMES
Ⓔ OYSTER OPENER
Ⓕ COUTEAU À HUÎTRES
Ⓓ AUSTERNÖFFNER

No.	Type	Type	EURO
150.236	4281	**A**	54,00
150.237	4282	**B**	43,00
016.052		**C**	8,75



Ⓝ APPELBOOR
Ⓔ APPLE CORER
Ⓕ VIDE POMME
Ⓓ APFELENTKERNER

No.	Type	∅ cm	EURO
150.264	4245	1,5	7,40
150.265	4246	2,0	8,70



Ⓝ FOUDRAAL - leeg
Ⓔ KITCHEN WALLET - empty
Ⓕ TROUSSE SOUPLE - vide
Ⓓ FUTTERAL - leer

No.	**open**/ouverte/offen cm	EURO
007.015	50x46	25,50



Ⓝ MESSENFOUDRAAL - leeg
Ⓔ KNIFE WALLET - empty
Ⓕ TROUSSE À COUTEAUX - vide
Ⓓ MESSERFUTTERAL - leer

No.	Type	Cap.	**open**/ouverte/offen cm	EURO
150.140	7370	6	41,5x42,5	32,00
150.142	7371	9	48,0x52,5	33,00



Ⓝ KOKSMAP - leeg
Ⓔ CHEFS ATTACHE - empty
Ⓕ MALLETTE DE CHEF - vide
Ⓓ KOCHKOFFER - leer

No.	Type	Cap.	**open**/ouverte/offen cm.	EURO
150.146	7378/**A**	10	68,5x50,5	51,00
150.147	7377/**B**	12	50,9x71,0	42,00

Ⓝ **MESSENBLOK - inhoud: groentemes, officemes, puntkoksmes, broodmes, koksmes, aanzetstaal en keukenschaar**

Ⓔ KNIFEBLOCK - content: paring knife, utility knife, pointed slicer, bread knife, cooks knife, sharpening steel and kitchen shears

Ⓕ BLOC À COUTEAUX - contenu: couteau à légumes, couteau d'office, couteau tranchelard, couteau à pain, couteau de chef, fusil et siceaux de cuisine

Ⓓ MESSERBLOCK - Inhalt: Gemüsemesser, Spickmesser, Tranchiermesser, Brottmesser, Kochmesser, Wetzstahl und Küchenschere

EURO	No.	Cap.
N.M.L.	150.510	8



CLASSIC

Ⓝ **MESSENBLOK - inhoud: groentemes, officemes, puntkoksmes, broodmes, koksmes, aanzetstaal en keukenschaar**

Ⓔ KNIFEBLOCK - content: paring knife, utility knife, pointed slicer, bread knife, cooks knife, sharpening steel and kitchen shears

Ⓕ BLOC À COUTEAUX - contenu: couteau à légumes, couteau d'office, couteau tranchelard, couteau à pain, couteau de chef, fusil et siceaux de cuisine

Ⓓ MESSERBLOCK - Inhalt: Gemüsemesser, Spickmesser, Tranchiermesser, Brottmesser, Kochmesser, Wetzstahl und Küchenschere

EURO	No.	Cap.
N.M.L.	150.515	8



SILVERPOINT

Ⓝ **MESSENBLOK - inhoud A: groentemes, officemes, broodmes, aanzetstaal en koksmes. B: zelfde + hammes en keukenschaar**

Ⓔ KNIFEBLOCK - contents A: paring knife, utility knife, bread knife, sharpening steel and cooks knife. B: same + slicer and kitchen shears

Ⓕ BLOC À COUTEAUX - contenu A: couteau à légumes, couteau d'office, couteau à pain, fusil et couteau de chef. B: le même + couteau à jamon et siceaux de cuisine

Ⓓ MESSERBLOCK - Inhalt A: Gemüsemesser, Spickmesser, Brottmesser, Wetzstahl und Kochmesser. B: Änlich + Schinkenmesser und Küchenschere

EURO	No.	Type	Cap.
N.M.L.	150.497	**A**	6
N.M.L.	150.498	**B**	8





(N) MESSENBLOK - polypropyleen dradenblok, voor eenvoudige opslag van messen zonder de messen te beschadigen, inhoud: officemes 9 cm, broodmes 20 cm, koksmes 20 cm, universeelmes 13 cm, vleesmes 20 cm

(E) KNIFEBLOCK - polypropylene wires block, for an easy storage of knives without damaging the blades contents: paring knife 9 cm, bread knife 20 cm, cooks knife 20 cm, utility knife 13 cm, slicer 20 cm

(F) BLOC À COUTEAUX - composé d'une multitude de fils en polypropylène, tout en protégeant le tranchant, contenu: couteau d'office 9 cm, couteau à pain 20 cm, couteau de chef 20 cm, couteau de cuisine 13 cm, trancheur 20 cm

(D) MESSERBLOCK - Bürsteneinsatz aus feinen Kunststoffborsten, zur einfachen Lagerung der Messer ohne Beschädigung der Messer. Inhalt: Gemüsemesser 9 cm, Brotmesser 20 cm, Kochmesser 20 cm, Spickmesser 13 cm, Schinkenmesser 20 cm

No.	Ø cm	H cm	EURO
008.005	11	23	N.M.L.



(N) MESSENSET KAI - 5-delig set (officemes 10 cm, universeelmes 15 cm, koksmes 20 cm, santokumes 16 cm, vleesmes 23 cm) inclusief messenfoudraal

(E) KNIFE ROLLS AND BAGS KAI - 5-piece set (paring knife 10 cm, pointed slicer 15 cm, chefs knife 20 cm, Santoku knife 16 cm, beef knife 23 cm) including Knife bags

(F) TROUSSE À COUTEAUX KAI - 5-pièces (couteaux d'office 10 cm, couteaux tranchelard 15 cm, couteau de chef 20 cm, couteau Santoku 16 cm, couteau à viande 23 cm), trousse à couteaux inclus

(D) MESSERTASCHEN KAI - 5-teiliges Set (Spickmesser 10 cm, Tranchiermesser 15 cm, Kochmesser 20 cm, Santokumesser 16 cm, Fleischmesser 23 cm) einschliesslich Messertaschen

No.	cm	EURO
046.105	19(H)x46x6	239,00



(N) KOKSKOFFER - 17-delig

(E) CHEF'S ATTACHE - 17-pieces

(F) MALLETTE DE CHEF - 17-pièces

(D) KOCHKOFFER - 17-teilig

No.	Type	cm	EURO
150.149	9778	10,9(H)x44,9x32,0	N.M.L.



(N) MESSENBLOK - roestvrijstaal met krop, inhoud: officemes, fileermes, puntkoksmes, broodmes, koksbijl, aanzetstaal en messenblok

(E) KNIFE BLOCK - stainless steel with bolster, contents: paring knife, fillet knife, pointed slicer, bread knife, cooks chopper, sharpening steel and knife block

(F) BLOC À COUTEAUX - inox avec mitre, contenu: couteau d'office, couteau filet, couteau tranchelard, couteau à pain, couperet, fusil de chef et bloc à couteau

(D) MESSERBLOCK - Rostfreier Stahl mit Manschette, Inhalt: Officemesser, Filiermesser, Tranchiermesser, Brotmesser, Hackmesser, Wetstahl und Messerblock

No.	Cap.	EURO
721.012	6	96,00

(N) DUNSCHILLER
(E) POTATO PEELER
(F) ÉPLUCHEUR
(D) SPARSCHÄLER

EURO	No.	Type
7,40	150.266	4072



(N) CITROENTREKKER
(E) LEMON DECORATOR
(F) DÉCORE-CITRON
(D) APFELSINENSCHÄLER

EURO	No.	Type
11,95	150.268	4076



(N) CITROENTREKKER
(E) LEMON DECORATOR
(F) DÉCORE-CITRON
(D) APFELSINENSCHÄLER

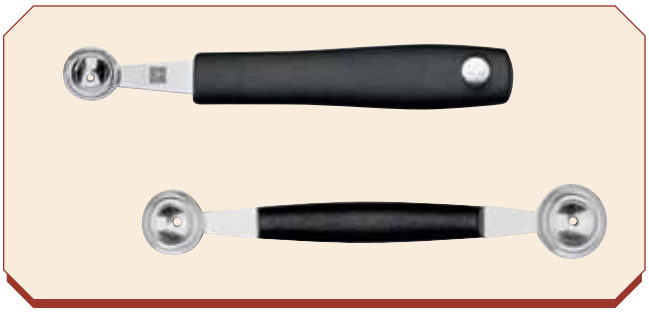
EURO	No.	Type
11,95	150.270	3066 Vertic.



(N) POMMES PARISIENNE BOOR
(E) MELON BALLER
(F) CUILLER À POMMES PARISIENNES
(D) KARTOFFELAUSSTECHER

EURO	No.	Type	∅ mm bollen
11,95	150.240	4240	10
N.M.L.	150.242	4240	15
11,95	150.244	4240	18
11,95	150.246	4240	22
11,95	150.248	4240	25
N.M.L.	150.250	4240	30
16,85	150.252*	4241	22/25

* **dubbel**/double/doppelt



(N) SAMBALTREKKER/ZESTEUR
(E) LEMON PEELER
(F) ZESTEUR
(D) ZITRONENSCHABER

EURO	No.	Type
11,95	150.260	3086



(N) KEUKENMESSEN SET - keukenmessenset, 3-delig, bevat: universeelmes 3003 (10 cm), groentenmesje 3013 (10 cm), aardappelmesje 3033 (6 cm)
(E) PARING KNIFE SET - 3 pieces paring knife set, contains: serrated paring knife 3003 (10 cm), paring knife 3013 (10 cm), peeling knife 3033 (6 cm)
(F) ENSEMBLE DE COUTEAUX DE CUISINE - ensemble 3 couteaux de cuisine, contient: couteau universel 3003 (10 cm), couteau à légumes 3013 (8 cm), couteau à éplucher 3033 (6 cm)
(D) KÜCHENMESSER SET - Küchenmesser Set, 3 teilig, enthält: Universalmesser 3003 (10 cm), Gemüsemesser 3013 (8 cm), Schälmesser 3033 (6 cm)

EURO	No.	Type
N.M.L.	150.350	9333





Ⓝ SAMBALTREKKER/ZESTEERMES
Ⓔ LEMON PEELER/ZESTEUR
Ⓕ ZESTEUR
Ⓓ ZITRONENDEKORMESSER

No.	L cm tot.	EURO
004.013	14	7,10



Ⓝ CITROENTREKKER
Ⓔ LEMON DECORATOR
Ⓕ DECORE-CITRON
Ⓓ APFELSINENSCHÄLER

No.	L cm tot.			EURO
004.011	15	**- voor rechtshandige** pour droitier	- for right-handed- - für rechtshändigen	4,65
004.012	15	**- snede verticaal** - coupe vertical	- cut vertical - Schnitt vertikal	4,65



Ⓝ DUNSCHILLER
Ⓔ PARER
Ⓕ ÉPLUCHEUR
Ⓓ SPARSCHÄLER

No.	L cm tot.	Type	EURO
004.010	17	**econome**	5,95
003.001	17	**nogent**	3,45



Ⓝ GROENTEMES
Ⓔ VEGETABLE KNIFE
Ⓕ COUTEAU À LEGUMES
Ⓓ GEMÜSEMESSER

No.	L cm tot.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
003.004	15	**A**	8	5,35
006.042	19	**B**	8	7,25



Ⓝ AARDAPPELMES
Ⓔ PARING KNIFE
Ⓕ COUTEAU À ÉPLUCHER
Ⓓ KARTOFFELSCHÄLMESSER

No.	L cm tot.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
006.043	15	**A**	6	7,90
003.013	19	**B**	6	5,35



Ⓝ GRAPEFRUITMES
Ⓔ GRAPE FRUIT KNIFE
Ⓕ COUTEAU À PAMPLEMOUSSE
Ⓓ GRAPEFRUITMESSER

No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
816.001	11	10,20



Ⓝ TOMATENMES
Ⓔ TOMATO SLICER
Ⓕ COUTEAU SCIE À TOMATES
Ⓓ TOMATENMESSER

No.	L cm tot.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
008.008	22	11	N.M.L.

Ⓝ BROODGOLFMES
Ⓔ BREAD KNIFE
Ⓕ COUTEAU À PAIN
Ⓓ BROTMESSER

EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
8,75	744.100	20



Ⓝ BROODGOLFMES
Ⓔ BREAD KNIFE
Ⓕ COUTEAU À PAIN
Ⓓ BROTMESSER

EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
N.M.L.	125.006	20



Ⓝ BROODGOLFMES
Ⓔ BREAD KNIFE
Ⓕ COUTEAU À PAIN
Ⓓ BROTMESSER

EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
25,75	006.045	21



Ⓝ VLEESMES
Ⓔ CARVING KNIFE
Ⓕ COUTEAU À VIANDE
Ⓓ FLEISCHMESSER

EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
19,00	006.047	20



Ⓝ OFFICEMES - voorzien van microkartel
Ⓔ UTILITY KNIFE - micro serrated blade
Ⓕ COUTEAU D'OFFICE IDEAL - lame micro dentée
Ⓓ SPICKMESSER - micro Wellenschliff

EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
9,60	003.020	9
13,40	003.021	11



Ⓝ OFFICEMES
Ⓔ UTILITY KNIFE
Ⓕ COUTEAU D'OFFICE IDEAL
Ⓓ SPICKMESSER

EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
9,90	822.001	8



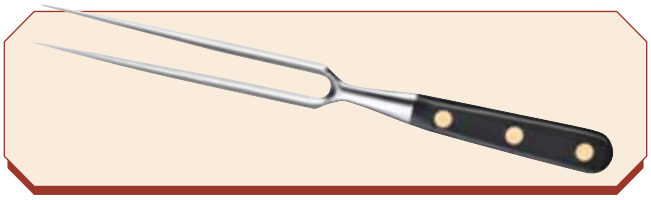


SABATIER®



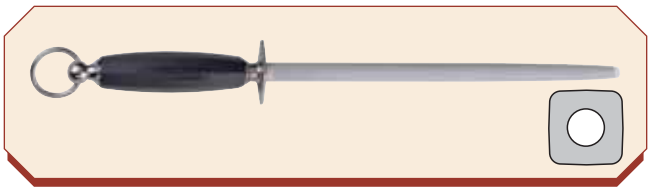
(N) KOKSMES
(E) CHEFS KNIFE
(F) COUTEAU DE CUISINE
(D) KOCHMESSER

No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
005.022	15	48,50
005.024	20	63,50
005.026	25	82,00
005.028	30	111,00



(N) VLEESVORK - recht model
(E) KITCHEN/MEAT FORK - straight model
(F) FOURCHETTE DE CUISINE - modelle droit
(D) FLEISCHGABEL - gerades Modell

No.	L cm	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
005.007	30	17	28,00



(N) AANZETSTAAL
(E) SHARPENING STEEL
(F) FUSIL DE CHEF
(D) ABZIEHSTAHL
scherp houden/keep sharp
dièse de subsistance/Unterhaltscharfes

No.	L cm	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm	EURO
003.010	43	30	31,00



(N) VISONTSCHUBBER - aluminium, met roestvrijstaal mes
(E) FISH SCALER - aluminium, with special stainless steel blade
(F) ECAILLEUR À POISSON - aluminium, avec lame spéciale en inox
(D) FISCHENTSCHUPPER - Aluminium, mit Spezialklinge aus CNS

No.	L cm	EURO
016.030	21	15,80



(N) KEUKENROLHOUDER - vervaardigd uit geborsteld roestvrijstaal en slagvast kunststof
(E) KITCHEN ROLL HOLDER - brushed stainless steel and plastic
(F) DÉROULEUR À ESSUIE-TOUT - en acier inox
(D) KÜCHENROLLENHALTER - aus CNS und Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	EURO
130.195	17	32,5	35,50

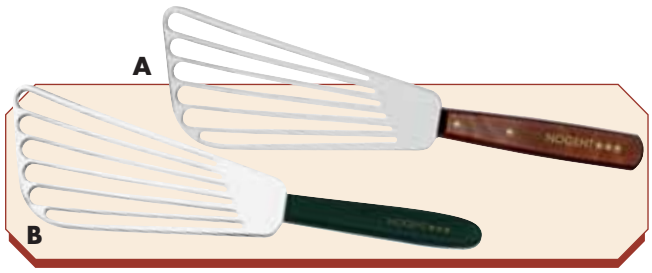
(N) KNIKPALET - roestvrijstaal
(E) TURNING SPATULA - stainless steel
(F) PELLE - inox
(D) WINKELPALETTE - CNS

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
16,85	003.007	**A**	9
14,45	003.017	**B**	9



(N) BAKSPAAN - roestvrijstaal
(E) SLOTTED TURNER - stainless steel
(F) PELLE AJOURÉE - inox
(D) FISCHBACKSCHAUFEL - CNS

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
17,95	003.008	**A**	16
15,50	003.018	**B**	16



(N) PANNENKOEKMES - roestvrijstaal
(E) OMELETTE KNIFE - stainless steel
(F) COUTEAU COUDE À CRÊPES - inox
(D) WINKELPALETTE - CNS

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
29,00	013.001	**A**	26
38,00	013.002	**B**	20



(N) GLACEERMES - roestvrijstaal
(E) PATETTE KNIFE - stainless steel
(F) SPATULE SURMOULE - inox
(D) PALETTEN MESSER - CNS

EURO	No.	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
9,15	007.001	9
9,90	007.002	12
11,00	007.003	14
12,60	007.004	16
13,95	007.005	18
15,10	007.006	20
18,65	007.008	25



WESTMARK

(N) GLACEERMES - roestvrijstaal, met lineaal 18 cm
(E) PATETTE KNIFE - stainless steel, with ruler 18 cm
(F) SPATULE SURMOULE - inox, avec regle 18 cm
(D) PALETTEN MESSER - CNS, mit lineal 18 cm

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
7,85	016.105	**A**	18
7,85	016.106	**B**	18

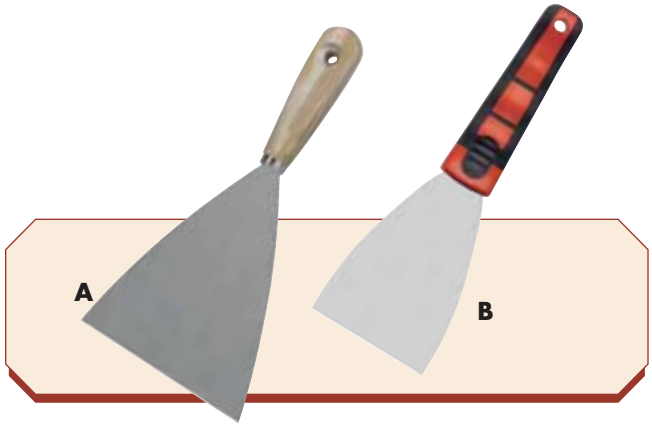


(N) PLAATMES - staal
(E) SCRAPING KNIFE - carbon steel
(F) PALETTE-TRIANGLE - acier carbon
(D) SPACHTEL - Normalstahl

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge B cm
1,20	807.001	**A**	8
1,30	807.002	**A**	10
1,50	807.003	**A**	12

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge B cm
3,25	807.011	**B**	8
3,75	807.012	**B**	10
4,25	807.013	**B**	12





(N) MESSENSLIJPER - voor het slijpen van uw messen, met sleutelring

(E) KNIFE SHARPENER - to sharpen your knifes, with key ring

(F) AIGUISEUR RAPIDE -pour affûter vos couteaux, avec porte clés

(D) MESSERSCHLEIF GERÄT - zum schärfen Ihre Messer, mit schlüsselring

No.	cm	EURO
008.015	2(H)x6,5x3,5	11,70



(N) MESSENSLIJPER - 2 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle

(E) KNIFE SHARPENER - 2 steps to sharpen your knifes, with Ergonomic handle and non slip pads for control

(F) AIGUISEUR RAPIDE -2 étapes pour affûter vos couteaux, avec une poignée ergonomique et patins anti dérapant pour contrôle

(D) MESSERSCHLEIF GERÄT - 2 Schritte zum schärfen Ihre Messer, mit ergonomischen Griff und Anti-Rutsch-Pads für die Kontrolle

No.	cm	EURO
085.010	6(H)x19x5	8,95

WESTMARK



(N) MESSENSLIJPER - slechts 3 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle

(E) KNIFE SHARPENER - just 3 steps to sharpen your knifes, with Ergonomic handle and non slip pads for control

(F) AIGUISEUR RAPIDE - seulement 3 étapes pour affûter vos couteaux, avec une poignée ergonomique et patins anti dérapant pour contrôle

(D) MESSERSCHLEIF GERÄT - nur 3 Schritte zum schärfen Ihre Messer, mit ergonomischen Griff und Anti-Rutsch-Pads für die Kontrolle

No.	cm	EURO
016.160	7,2(H)x20x4,6	21,55



(N) MESSENSLIJPER - met roestvrijstalen voet voor montage op een werkblad, gemakkelijk in gebruik en door slijpmechanisme van extra gehard staal geschikt voor alle soorten messen

(E) KNIFE SHARPENER - with stainless steel base for table mounting, adapted to all work methods because it is easily manipulated by hand, due to the exceptionnal hardness of the steel it will sharpen all knives

(F) AIGUISEUR RAPIDE - appareil avec socle inox, convient à toutes les méthodes de travail, avec une dureté exceptionnelle de trempe l'acier l'affilage de tous les coutaux est possible

(D) MESSERSCHLEIF GERÄT - mit CNS Fuss für mehrere Arbeitsmethoden, bedienungsfreundlich und ausgeführt mit gehartet Stahl gibt die möchlichkeit fast alle Messer zu schleifen

No.	cm	EURO
020.050	18(H)x22x15	82,00



(N) AANZETSTEEN - grove en fijne kant

(E) WHETTING STONE - coarse and fine side

(F) PIERRE À AFFUTER - un coté grain gros, autre coté grain fin

(D) SCHLEIFSTEIN - eine Seite grobkörnig, andere Seite feinkörnig

No.	cm	EURO
813.001	2,5(H)x15x5	21,60
813.002	2,5(H)x20x5	24,50

Ⓝ KAASSCHAAF - kunststof handvat, roestvrijstaal mes

Ⓔ CHEESE SLICER - plastic handle, stainless steel knife

Ⓕ COUPE FROMAGE - manche à plastique, couteau à inox

Ⓓ KÄSEHOBEL - Kunststoff stiel mit CNS Messer

EURO	No.	L cm	Type
7,20	016.055	21	**lang lemmet**/long blade long lame/lange Klinge
3,50	064.055	17	**kort lemmet**/short blade petit lame/Kurze Klinge



Ⓝ KAASMES - roestvrijstaal

Ⓔ CHEESE KNIFE - stainless steel

Ⓕ COUTEAU À FROMAGE - inox

Ⓓ KÄSEMESSER - CNS

EURO	No.	L cm	**snede**/edge/tranchant/Schnittflach L cm
N.M.L.	885.071	33	15
129,00	885.043*	55	38

* **kunststof greep**/plastic grip/manche plastique/Kunststoff Griffe



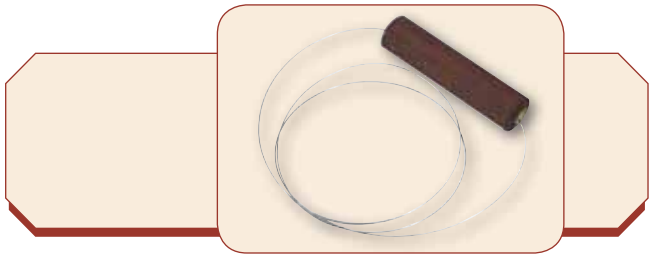
Ⓝ KAASTREKDRAAD

Ⓔ CHEESE CUTTING WIRE

Ⓕ FIL À FROMAGE

Ⓓ KÄSESCHNEIDEDRAHT

EURO	No.	L cm (ca.)
4,95	849.001	120



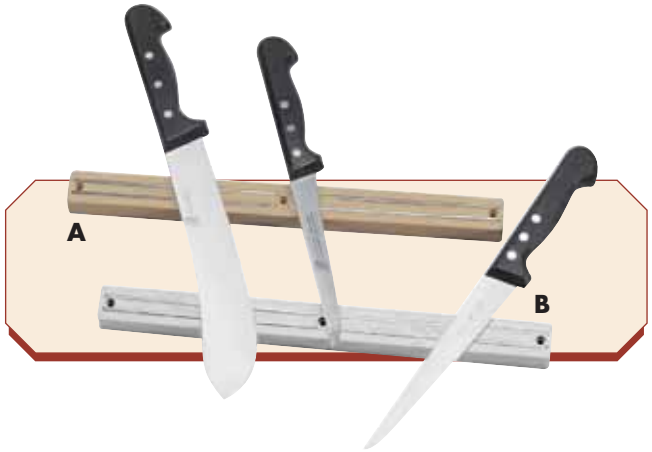
Ⓝ MESSENMAGNEET - kunststof basis, 2 magneetstrippen

Ⓔ MAGNETIC KNIFE RACK - plastic base, 2 magnetic strips

Ⓕ PORTE-COUTEAUX MAGNÉTIQUE - base plastique, 2 barres magnétiques

Ⓓ MAGNET-MESSERHALTER - Kunststoff, mit 2 Magnetbalken

EURO	No.	L cm	Type
17,35	019.001	35	**A**
16,95	019.002	35 Economy	**B**



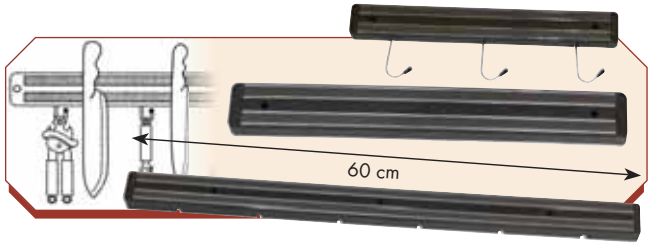
Ⓝ MESSENMAGNEET - kunststof basis, 2 magneetstrippen en ophanghaken

Ⓔ MAGNETIC KNIFE RACK - plastic base, 2 magnetic strips and hooks

Ⓕ PORTE-COUTEAUX MAGNÉTIQUE - base plastique, 2 barres magnétiques et crochets

Ⓓ MAGNET-MESSERHALTER - Kunststoff, mit 2 Magnetbalken und Haken

EURO	No.	L cm
8,90	125.033	33
11,60	125.145	45
13,90	125.160	60



Ⓝ MESSENREK - roestvrijstaal, hangend model

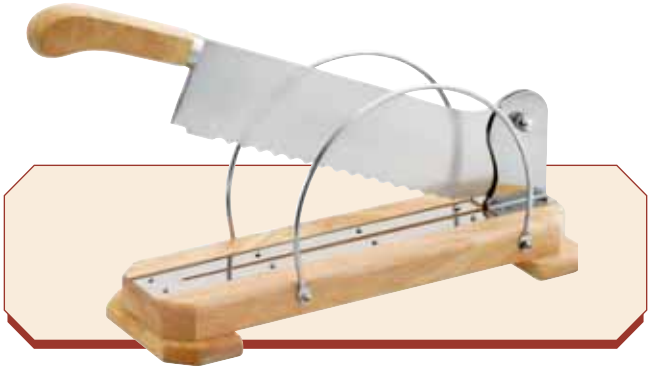
Ⓔ HANGING KNIFE RACK - stainless steel, pending type

Ⓕ PORTE-COUTEAUX - inox, modèle pendant

Ⓓ MESSERHALTER - CNS, Hängen Modell

EURO	No.	cm
65,00	818.001	30(H)x37x14





(N) BROODSNIJDER - houten basis en roestvrijstaal mes

(E) BREAD SLICER - wooden base and stainless steel blade

(F) COUPE PAIN - socle bois et lame inox

(D) BROTSCHNEIDER - Holzsockel und Klinge aus CNS

No.	cm	**mes**/blade lame/Klinge L cm	EURO
208.120	15(H)x40x11	20	75,00



(N) KAASSNIJDER - houten snijplank met roestvrijstalen mes met kunststof handvat

(E) CHEESE CUTTINGBOARD - wooden cutting board with stainless steel knife with plastic handle

(F) COUPE DE FROMAGE - planche à découper en bois avec couteau en acier inoxydable avec manche en plastique

(D) KASE SCHNEIDEBRETT - Holz-Schneidebrett mit Edelstahl Messer mit Kunststoffgriff

No.	cm	**mes**/blade lame/Klinge L cm	EURO
220.060	6(H)x29x19	12	27,00



(N) KAAS/PATE SNIJDER - geheel roestvrijstalen uitvoering, uitermate geschikt voor Mozarella en pate's

(E) CHEESE/PATE CUTTER - completely stainless steel version, very suitable for mozzarella and Pate

(F) COUPE FROMAGE/FOIE GRAS - complètement en acier inoxydable, destinée à la mozzarella et Pate

(D) KÄSE/PATE SCHNEIDER - komplett Edelstahl-Ausführung, sehr geeignet für Mozzarella und Pate

No.	cm	**draad**/wire fil/Draht L cm	EURO
208.115	3(H)x27x22,5	14	31,50
208.116	**set à 5 snijdraad**/set of 5 cutting wire lot de 5 fils/satz of 5 Schneidedraht		8,60



(N) KAASSNIJDER - kunststof

(E) CHEESE CUTTER - plastic

(F) COUPE FROMAGE - plastique

(D) KÄSE/PATE SCHNEIDER - Kunststoff

No.	cm	**draad**/wire fil/Draht L cm	EURO
885.060	13(H)x32x40	20	109,00
885.061	**set à 6 snijdraad (60 cm)**/set of 6 cutting wire (60 cm) lot de 6 fils (60 cm)/satz of 6 Schneidedraht (60 cm)		21,85



(N) FRANSE KAAS GUILLOTINE - met marmeren plateau

(E) FRENCH CHEESE GUILLOTINE - with marble plateau

(F) COUPE-ROQUEFORT - modèle guillotine, avec socle marbre

(D) KÄSESCHNEIDER - Arbietsplatte in Marmor

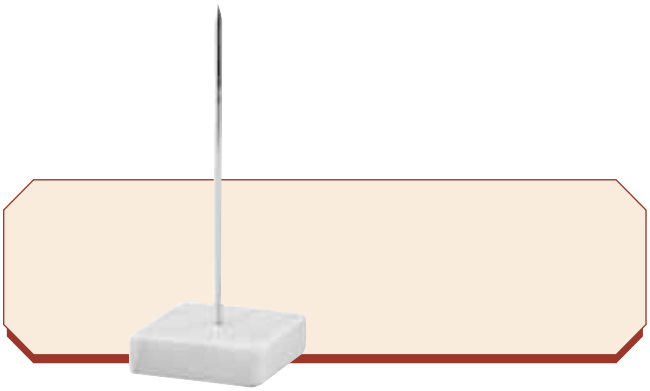
LA ROQUEFORTAISE

No.	cm	**draad**/wire fil/Draht L cm	EURO
020.040	36(H)x27 Ø	20	149,00
020.043	**snijdraad**/cutting wire fil à couper/Schneidedraht		0,95

(N) BONNENPRIKKER - marmeren voet, roestvrijstaal

(E) FILING PIN - marble base, stainless steel
(F) PIQUE-FICHES - socle marbre, inox
(D) BON-AUFSPIESSER - Marmorfuss, CNS

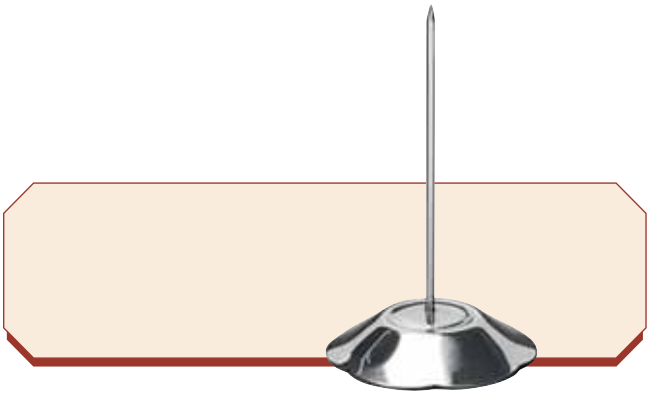
EURO	No.	H cm
13,95	020.005	15



(N) BONNENPRIKKER - roestvrijstaal

(E) FILING PIN - stainless steel
(F) PIQUE-FICHES - inox
(D) BON-AUFSPIESSER - CNS

EURO	No.	H cm
4,95	145.105	12



CaterChef®

(N) BONNENHOUDER - gesatineerd aluminium

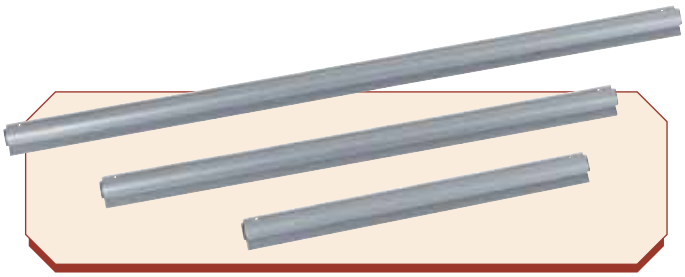
(E) TABGRABBER - satined aluminium
(F) PORTE FICHES - aluminium satiné
(D) BON-HALTER - satiniertes Aluminium

EURO	No.	L cm
6,90	093.100	30,5
9,95	093.101	45,5
13,45	093.102	60,5
19,90	093.103	91,0
24,95	093.104	120,5



MEMOMAXX

EURO	No.	L cm
54,00	040.400	50
70,50	040.401	75
87,00	040.402	100



(N) BONNENHOUDER - hoogwaardig wit kunststof

(E) TAB-GRABBER - made of first-class white plastic
(F) PORTE FICHES - qualité supérieure plastique, blancs
(D) BON-HALTER - aus erstklassigem weiss Kunststoff

EURO	No.	L cm
11,25	125.050	50
13,90	125.075	75
19,50	125.100	100



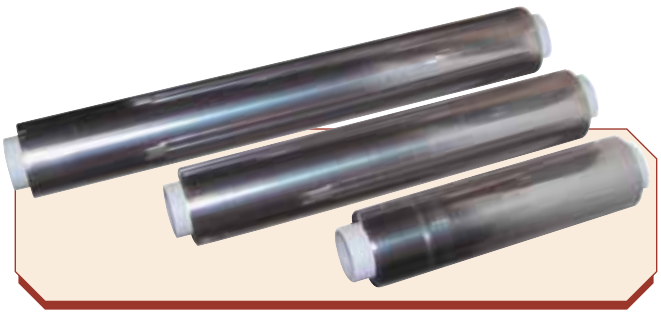
CaterChef
Catering Food Film



(N) FOLIE DISPENSER - metaal geëpoxeerd, inclusief kartelmes

(E) CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - epoxied, saw included
(F) DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - epoxy, lame crantée inclués
(D) FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - epoxiertem, mit Sage

No.	**folie**/clingfilm film alimentaire/Folien cap.	cm	EURO
075.030	30 cm	9(H)x35x17	28,00
075.045	45 cm	9(H)x50x17	34,00
075.060	60 cm	9(H)x66x17	37,00



(N) VERSHOUD FOLIE - hoge kwaliteit folie (PVC), extra sterk, ademend, grote rekbaarheid

(E) CLINGFILM - high quality clingfilm (PVC), extra strong, breathable, high stretchability
(F) FILM ALIMENTAIRE - haute qualité (PVC), extra résistant, perméable à l'air, grande extensibilité
(D) FOLIEN - hochwertigen Film (PVC), extra stark, atmungsaktiv, hohe Dehnbarkeit

No.	**breedte**/width largeur/Breite cm	**lengte**/length longueur/Lauflänge mtr.	µ	EURO
075.001	30	300	7,5	9,15
075.002	45	300	7,5	14,45
075.003	60	300	7,5	19,90



(N) ALUMINIUM FOLIE - hoge kwaliteit folie, extra sterk, per rol verpakt in dispenserdoos

(E) ALUMINIUM CLING FILM - high quality cling film, extra strong, each rol in dispenser box
(F) PAPIER ALUMINIUM - de très bonne qualité, chaque rouleau se trouvant dans une boîte de distribution
(D) ALUMINIUM FOLIE - Qualität Folie, extra stark, jeder rol verpackt in Spenderbox

No.	**breedte**/width largeur/Breite cm	**lengte**/length longueur/Lauflänge mtr.	µ	EURO
075.010	30	250	11	34,00
075.011	40	200	11	39,50
075.012	50	150	11	40,00



(N) FOLIE DISPENSER - roestvrijstaal, inclusief kartelmes

(E) CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - stainless steel, with saw
(F) DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - inox, lame crantée
(D) FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - CNS, mit Säge

No.	**folie**/clingfilm film alimentaire/Folien cap.	cm	EURO
024.030	30 cm	8,5(H)x34x16	43,00
024.045	45 cm	8,5(H)x49x16	46,50



(N) VERSHOUD FOLIE - hoge kwaliteit folie (PE) voor dispenser, extra sterk, ook geschikt voor vettige producten

(E) CLINGFILM - high quality clingfilm (PE) for dispenser, extra strong, usable also for greasy products
(F) FILM ALIMENTAIRE - en qualité (PE) pour le distributeur, superpuissant, utilisable aussi pour les produits graisseux
(D) FOLIEN - Qualität folien (PE) für die dispenser, extra stark, verwendbar auch für schmierige Produkte

No.	**breedte**/width largeur/Breite cm	**lengte**/length longueur/Lauflänge mtr.	µ	EURO
024.031	30	300	12	12,85
024.046	45	300	12	18,25

Ⓝ **Uiteraard zijn de *CaterChef* snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en standaard voorzien van anti-slip voetjes en fraai afgeronde hoeken (40 mm dik niet afgerond)**

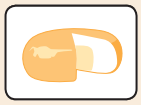
Ⓔ *CaterChef* cutting boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), delivered standard with anti-slip pads and all sizes, with exception of 40 mm thick, have handsomely rounded corners

Ⓕ Les planches à découper *CaterChef* sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation et avec des coins arrondis (avec exception des planches épais 40 mm)

Ⓓ *CaterChef* Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, Standard versehen mit rutschfesten Stiften und (mit Ausname von den 40 mm dicken Platten) schön abgerundeten Ecken

SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN

Ⓝ WIT - (kaas, brood)
Ⓔ WHITE - (cheese, bread)
Ⓕ BLANCHE - (fromage, pain)
Ⓓ WEISS - (Käse, Brot)



CaterChef®

HACCP

EURO	No.	**vlak cm**/plain sans rainure/glatt	**met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille
13,95	882.001	2(H)x40x25	
20,95	882.002	2(H)x50x30	
29,50	882.003	2(H)x60x35	
24,15	882.004	2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**	
16,70	882.011		2(H)x40x25
23,65	882.012		2(H)x50x30
32,00	882.013		2(H)x60x35
27,00	882.014		2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**
43,50	882.005	**4**(H)x50x30	
57,00	882.006	**4**(H)x60x33	
46,00	882.015		**4**(H)x50x30
59,50	882.016		**4**(H)x60x33



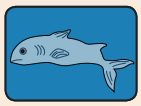
Ⓝ ROOD - (vlees)
Ⓔ RED - (meat)
Ⓕ ROUGE - (viande)
Ⓓ ROT - (Fleisch)



EURO	No.	**vlak cm**/plain sans rainure/glatt	**met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille
13,95	882.241	2(H)x40x25	
20,95	882.251	2(H)x50x30	
29,50	882.261	2(H)x60x35	
24,15	882.271	2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**	
16,70	882.242		2(H)x40x25
23,65	882.252		2(H)x50x30
32,00	882.262		2(H)x60x35
27,00	882.272		2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**
43,50	882.281	**4**(H)x50x30	
57,00	882.291	**4**(H)x60x33	
46,00	882.282		**4**(H)x50x30
59,50	882.292		**4**(H)x60x33



Ⓝ BLAUW - (vis)
Ⓔ BLUE - (fish)
Ⓕ BLEU - (poisson)
Ⓓ BLAU - (Fisch)



EURO	No.	**vlak cm**/plain sans rainure/glatt	**met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille
13,95	882.341	2(H)x40x25	
20,95	882.351	2(H)x50x30	
29,50	882.361	2(H)x60x35	
24,15	882.371	2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**	
16,70	882.342		2(H)x40x25
23,65	882.352		2(H)x50x30
32,00	882.362		2(H)x60x35
27,00	882.372		2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**
43,50	882.381	**4**(H)x50x30	
57,00	882.391	**4**(H)x60x33	
46,00	882.382		**4**(H)x50x30
59,50	882.392		**4**(H)x60x33



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

HACCP

CaterChef®



(N) GROEN - (fruit/groente)
(E) GREEN - (fruit/vegetables)
(F) VERT - (fruit/légumes)
(D) GRÜN - (Früchte/Gemüse)



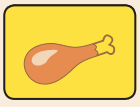
No.	**vlak cm**/plain sans rainure/glatt	**met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille	EURO
882.441	2(H)x40x25		13,95
882.451	2(H)x50x30		20,95
882.461	2(H)x60x35		29,50
882.471	2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**		24,15
882.442		2(H)x40x25	16,70
882.452		2(H)x50x30	23,65
882.462		2(H)x60x35	32,00
882.472		2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**	27,00
882.481	**4**(H)x50x30		43,50
882.491	**4**(H)x60x33		57,00
882.482		**4**(H)x50x30	46,00
882.492		**4**(H)x60x33	59,50

(N) BRUIN - (worst/gebraden vlees)
(E) BROWN - (sausage/roast)
(F) BRUN - (saucisson/rôti)
(D) BRAUN - (Wurst/Gebratenes)



No.	**vlak cm**/plain sans rainure/glatt	**met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille	EURO
882.541	2(H)x40x25		13,95
882.551	2(H)x50x30		20,95
882.561	2(H)x60x35		29,50
882.571	2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**		24,15
882.542		2(H)x40x25	16,70
882.552		2(H)x50x30	23,65
882.562		2(H)x60x35	32,00
882.572		2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**	27,00
882.581	**4**(H)x50x30		43,50
882.591	**4**(H)x60x33		57,00
882.582		**4**(H)x50x30	46,00
882.592		**4**(H)x60x33	59,50

(N) GEEL - (gevogelte)
(E) YELLOW - (poultry)
(F) JAUNE - (volaille)
(D) GELB - (Geflügel)



No.	**vlak cm**/plain sans rainure/glatt	**met geul cm**/grooved avec rainure/mit Saftrille	EURO
882.641	2(H)x40x25		13,95
882.651	2(H)x50x30		20,95
882.661	2(H)x60x35		29,50
882.671	2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**		24,15
882.642		2(H)x40x25	16,70
882.652		2(H)x50x30	23,65
882.662		2(H)x60x35	32,00
882.672		2(H)x53x32,5 **(1/1GN)**	27,00
882.681	**4**(H)x50x30		43,50
882.691	**4**(H)x60x33		57,00
882.682		**4**(H)x50x30	46,00
882.692		**4**(H)x60x33	59,50



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

Ⓝ **Uiteraard zijn de *CaterChef* snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en standaard voorzien van anti-slip voetjes en fraai afgeronde hoeken (40 mm dik niet afgerond)**

Ⓔ *CaterChef* cutting boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), delivered standard with anti-slip pads and all sizes, with exception of 40 mm thick, have handsomely rounded corners

Ⓕ Les planches à découper *CaterChef* sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation et avec des coins arrondis (avec exception des planches épais 40 mm)

Ⓓ *CaterChef* Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, Standard versehen mit rutschfesten Stiften und (mit Ausname von den 40 mm dicken Platten) schön abgerundeten Ecken

SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN

Ⓝ MARMER - glad
Ⓔ MARBLE - plain
Ⓕ MARBRE - sans rainure
Ⓓ MARMOR - glatt

EURO	No.	cm
14,40	882.190	**2**(H)x40x25
21,50	882.191	**2**(H)x50x30
24,50	882.192	**2**(H)x53x32,5 **(1/1GN)**
30,50	882.193	**2**(H)x60x35



Ⓝ PAARS - anti-allergeen, glad
Ⓔ PURPLE - anti-allergen, plain
Ⓕ VIOLET - anti-allergène, sans rainure
Ⓓ VIOLETT - anti-allergen, glatt

EURO	No.	cm
14,40	882.741	**2**(H)x40x25
21,50	882.751	**2**(H)x50x30
24,50	882.771	**2**(H)x53x32,5 **(1/1GN)**
30,50	882.761	**2**(H)x60x35

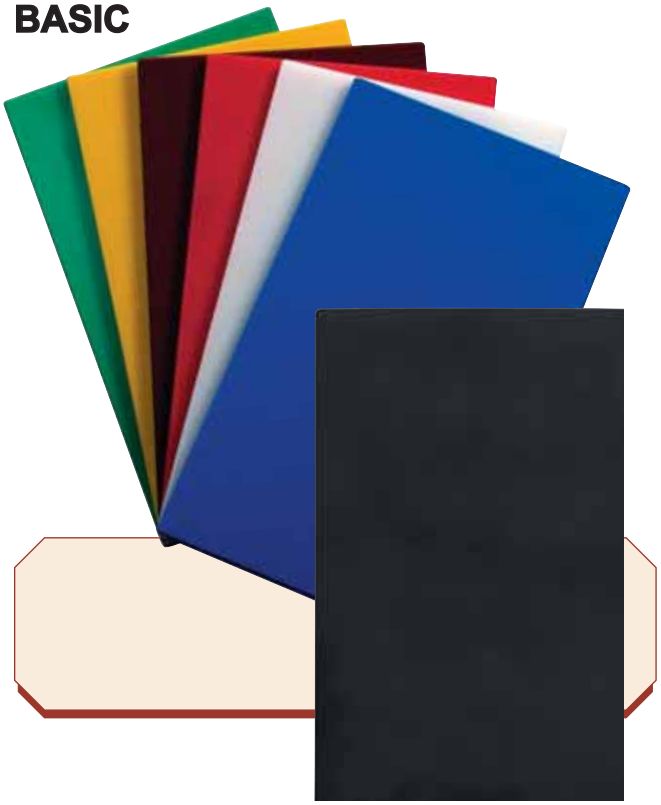


Ⓝ SNIJBLADEN BASIC - geheel glad zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken
Ⓔ CUTTING BOARD BASIC - whithout anti-slip pads, so they can be used on both sides
Ⓕ LES PLANCHES À DÉCOUPER BASIC - sans ventouses, pour usage les deux côtés
Ⓓ SCHNEIDPLATTEN BASIC - ohne Füssen, zu gebrauchen auf beiden Seiten

EURO	No.	cm
15,95	882.115	**1,5**(H)x50x30
15,95	882.215	**1,5**(H)x50x30
15,95	882.315	**1,5**(H)x50x30
15,95	882.415	**1,5**(H)x50x30
15,95	882.515	**1,5**(H)x50x30
15,95	882.615	**1,5**(H)x50x30
94,00	882.915	**set à 6 stuks**/pcs./Stk.

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

15,95	882.815	**1,5**(H)x50x30



Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

HACCP

CaterChef®



Ⓝ **SNIJBLADEN - voldoen aan alle HACCP voorschriften i.v.m. het voorkomen van bacteriële kruisbesmetting, zonder voetjes**

Ⓔ CUTTING BOARDS - complying with all HACCP directions, among other things about the preventions of bacterial cross-contamination, without anti-slip pads

Ⓕ PLANCHES À DECOUPER - satisfont aux tous exigences HACCP, e.a. l'empêchement de contamination bactérienne, sans ventouses

Ⓓ SCHNEIDEPLATTEN - entsprechen allen HACCP Vorschriften, u.a. zum Vorbeugen von bakterieller Kontamination, ohne Füsschen

No.		cm	EURO
882.600	**set à 6 stuks**/pcs./Stk.	**1**(H)x35x24	37,50



Ⓝ **SNIJBLADEN - zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken, 1 zijde met geul**

Ⓔ CUTTING BOARD - without anti-slip pads, so they can be used on both sides, with rill on one side

Ⓕ LES PLANCHES À DECOUPER - sans ventouses, pour usage les deux côtés, avec une rainure

Ⓓ SCHNEIDEPLATTEN - ohne Füssen, zu gebrauchen auf beiden Seiten, eine seite mit Saftrille

No.		cm	EURO
882.091		**1,5**(H)x45x30	17,80
882.092		**1,5**(H)x45x30	17,80
882.093		**1,5**(H)x45x30	17,80
882.094		**1,5**(H)x45x30	17,80
882.095		**1,5**(H)x45x30	17,80
882.096		**1,5**(H)x45x30	17,80
882.090	**set à 6 stuks**/pcs./Stk.		104,00



Ⓝ **SNIJBLADEN STANDAARD - geschikt voor 6 snijbladen**

Ⓔ STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - can hold up to 6 cutting boards

Ⓕ PORTE-PLANCHES À DECOUPER - peut tenir jusqu'à 6 planches

Ⓓ SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - für 6 Schneideplatten

No.	cm	EURO
882.099	47(H)x23x30	33,50

Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

CaterChef®

White & Black

HACCP

Ⓝ **De White & Black range is vervaardigd uit hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en is standaard voorzien van anti-slipvoetjes. Neemt geen vocht op en zijn smaak- en reukloos**

Ⓔ The carving boards, cutting boards and chopping-boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500). Delivered standard with anti-slip pads, and are moisture resistant and tasteless as well as odourless

Ⓕ Les planches à trancher et planches à découper sont fabriqués a haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation. Résistance à l'humidité, sans odore ni goût

Ⓓ Tranchierplatten, Schneideplatten und Hackblock werden aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt. Werden Standard versehen mit rutschfesten Stiften

Ⓝ SNIJBLAD - rond, met geul

Ⓔ CUTTING BOARD - round, grooved

Ⓕ PLANCHE À DÉCOUPER - ronde, avec rainure

Ⓓ SCHNEIDEPLATTE - rund, mit Saftrille

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	H cm	Ø cm
13,65	882.620	**wit**/white/blanc/weiss	1,5	30
13,65	882.621	**zwart**/black/noir/schwarz	1,5	30



Ⓝ TRANCHEER/BUFFETPLANK - met geul, aan een zijde gekant

Ⓔ CARVING BOARD - table edge holding strip, grooved

Ⓕ PLANCHE À TRANCHER - butée de fixation, avec rainure

Ⓓ TRANCHIERPLATTE - Tischkant-Anschlagleiste, mit Saftrille

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm
37,50	882.610	**wit**/white/blanc/weiss	2(H)x50x37
37,50	882.611	**zwart**/black/noir/schwarz	2(H)x50x37



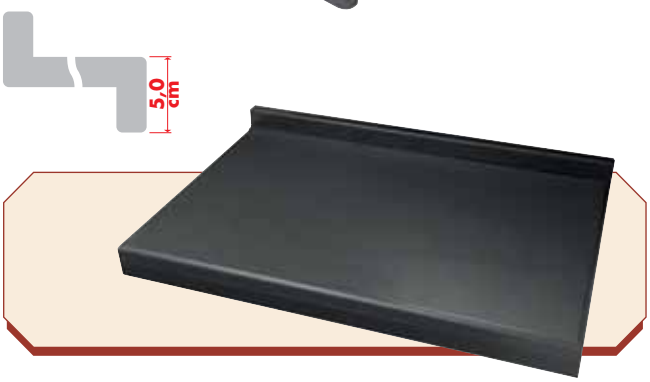
Ⓝ TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - aan 2 zijden gekant

Ⓔ CARVING BOARD/CUTTING BOARD - table edge holding strip

Ⓕ PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - butée de fixation

Ⓓ TRANCHIER-/SCHNEIDEPLATTE - 2 seitig Anschlagleiste

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm
65,00	882.630	**wit**/white/blanc/weiss	5(H)x60x40
65,00	882.631	**zwart**/black/noir/schwarz	5(H)x60x40



Ⓝ SNIJWERKUNIT - met geul, voor het direct in een 1/3 GN bak verwerken van de te versnijden produkten, ideaal voor mise en place werkzaamheden, wordt zonder GN bak geleverd

Ⓔ CUTTING BOARD UNIT - grooved, perfect for finishing direct cut products into a GN 1/3 container, very effective when used for mise en place work, delivery without GN pan

Ⓕ TABLE POUR DÉCOUPER - avec rainuré, permet de couper les produits directement au dessus du bac 1/3 GN, c'est parfait pour les exercise tous les mise en place, livrée sans bac GN

Ⓓ SCHNEIDEPLATTE-TISCH - mit Saftrille, Perfekt für direkten Aufschnitt in ein 1/3 GN Behälter, sehr wirksam für Vorbereitungsarbeit, Lieferung ohne GN Behälter

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm
59,00	882.025	**wit**/white/blanc/weiss	11(H)x65x40
59,00	882.026	**zwart**/black/noir/schwarz	11(H)x65x40



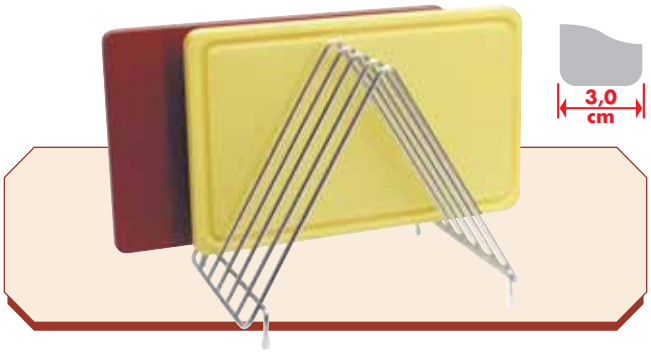
Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

HACCP

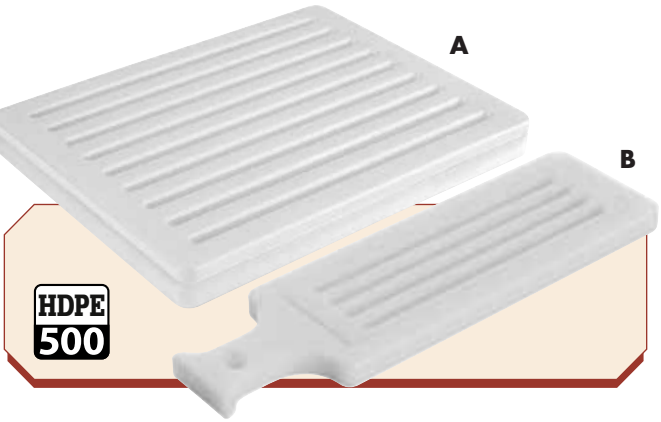
CaterChef®











Ⓝ SNIJBLADEN STANDAARD - geschikt voor 6 snijbladen

Ⓔ STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - for up to 6 cutting boards

Ⓕ PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - peut tenir jusqu'à 6 planches

Ⓓ SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - für 6 Schneideplatten

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm	EURO
882.070	**zwart**/black/noir/schwarz	17(H)x32x18	36,00

MODEL WAND/WALL/PAROI/WAND

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm	EURO
882.075	**wit**/white/blanc/weiss	59(H)x 7x19	48,50

Ⓝ SNIJBLADEN STANDAARD - verchroomd, geschikt voor 6 snijbladen

Ⓔ STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - chromed, can hold up 6 cutting boards

Ⓕ PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - chromé, peut tenir jusqu'à 6 planches

Ⓓ SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - chromiert, für 6 Schneidplatten

No.	cm	EURO
125.200	26(H)x23,5x30	14,75

Ⓝ SNIJBLADEN STANDAARD - roestvrijstaal, geschikt voor 6 snijbladen

Ⓔ STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - stainless steel, can hold up to 6 cutting boards

Ⓕ PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - inox, peut tenir jusqu'à 6 planches

Ⓓ SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - CNS, für 6 Schneideplatten

No.	cm	EURO
110.100	28(H)x31x27	21,75

Ⓝ POLIJSTSCHAAF - voor hygiënisch reinigen en polijsten van nylon snijbladen

Ⓔ POLISHING PLANE - for cleaning and polishing of nylon cutting boards

Ⓕ RABOT POLISSOIR - pour nettoyer et polir des planches à découper en nylon

Ⓓ POLIERHOBEL - zum Reinigen und Polieren von Schneideplatten, aus Nylon

No.	cm	EURO
882.700	10(H)x17x7	63,00

Ⓝ BROODSNIJPLANK - kunststof, met kruimelvanger

Ⓔ BREAD CUTTING BOARD - plastic, with crumb catcher

Ⓕ PLANCHE À PAIN - plastique, avec dessus amovible

Ⓓ BROTSCHNEIDPLATTE - Kunststoff, mit Krümelschale

No.	Type	cm	EURO
882.110	**A**	4(H)x43x32	59,00
882.105	**B**	2,5(H)x50x15	32,00

(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kops acaciahout
(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from acaciawood
(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - en acacia
(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - aus acacia

EURO	No.	cm
53,00	072.101	4,5(H)x51x38
75,00	072.103	4,5(H)x60x46



(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kops beukenhout
(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from beechwood
(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - en hêtre
(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - aus Buchen

EURO	No.	cm
41,50	440.015	4(H)x45x35



(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kopshout, aan 2 zijden gekant, een zijde met sapgeul
(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from wood, table edge holding strip, one side with groove
(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - butée de fixation, une cote avec rainure
(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - 2 seitig Anschlagleiste, ein seite mit Saftrille

EURO	No.	cm
82,00	892.090	6,5(H)x60x40
48,50	892.092	5,0(H)x39x39



(N) BROODSNIJPLANK - met kruimelvanger
(E) BREAD CUTTING BOARD - with crumb catcher
(F) PLANCHE À PAIN - avec dessus amovible
(D) BROTSCHNEIDEBRETT - mit Krümelschale

EURO	No.	cm
16,50	072.110	2(H)x38x26



(N) BROODSNIJPLANK - met kruimelvanger
(E) BREAD CUTTING BOARD - with crumb catcher
(F) PLANCHE À PAIN - avec dessus amovible
(D) BROTSCHNEIDEBRETT - mit Krümelschale

EURO	No.	cm
29,00	892.095	2(H)x42x28





(N) SNIJPLANK - kunststof, anti-slip ribbels, vouwfunctie

(E) CUTTING BOARD - plastic, anti-slip bars, folding function

(F) PLANCHE À PAIN - plastique, barres antidérapantes, fonction de pliage

(D) SCHNEIDEPLATTE - Kunststoff, Antirutschstege, Klappfunktion

No.	cm	EURO
942.012	47x26	19,00



(N) SNIJPLANK - bamboe, met 2 kunststof lades

(E) CUTTING BOARD - bamboo, with 2 plastic drawers

(F) PLANCHE À DÉCOUPER - bambou, avec 2 tiroirs en plastique

(D) SCHNEIDEBRETT - Bambus, mit 2 Kunststoff Schubladen

No.	cm	EURO
220.061	4(H)x39x25	21,95



(N) SNIJPLANK - bamboe, met broodbak

(E) CUTTING BOARD - bamboo, with bread nin

(F) PLANCHE À DÉCOUPER - bambou, avec bac à pain

(D) SCHNEIDEBRETT - Bambus, mit Brotkorb

No.	cm	EURO
220.058	11,5(H)x33x21	N.M.L.



(N) HARINGSNIJBAK - roestvrijstaal, incl. snijblad

(E) CUTTING STAND/BOARD - stainless steel, cutting board incl.

(F) BAC/PLANCHE À DÉCOUPER/FILER - inox, planche à découper incl.

(D) SCHNEIDEPLATTE-TISCH - CNS, Schneideplatte inkl.

No.	cm	EURO
899.070	26(H)x50x35	249,00
882.021	**haring snijplank los**/cuttingboard only planche à découper seul/Schneideplatten allein	26,50

pujadas®

A VOLLRATH® COMPANY

VOLLRATH®

Outperform every day.™

SUPER SHAPES

BUFFET PRESENTATIE BAKKEN / BUFFET PRESENTATION PANS
BACS PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET PRÄSENTATION BEHÄLTER

(N) Presentatie van voedsel in chafers, verwarmde of gekoelde buffetlijnen, vitrines en meer.

(E) Presentation of food in chafers, heated or refrigerated buffet lines, display cases, and more.

(F) Présentation des plats dans les chafers, les lignes de buffet chauffées ou réfrigérées, les présentoirs et bien plus encore.

(D) Eine kosteneffektive methode zur eleganteren darstellung von speisen in Rechauds, beheizten oder gekühlten Büffets, Vitrinen und mehr.

Stapelbaar / Stackable / Empilable / Stapelbar



VOLLRATH



(N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar
(E) GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
(F) BAC GASTRONORME - inox, empilables
(D) GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

MODEL 1/3 GN - 325x176mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.238	65	2,5	39,50
721.237	100	3,6	54,00



MODEL 1/3 GN - 325x176mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.234	65	2,5	39,50
721.233	100	3,6	54,00



MODEL 1/2 GN - 325x265mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.224	65	3,9	56,00
721.223	100	6,1	73,50



MODEL 2/4 GN - 530x165mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.254	65	3,5	56,50
721.253	89	4,8	77,00



(N) STRIPPEN - voor wild shape
(E) ADAPTOR BAR - for wild shape
(F) BARRE DE MONTAGE - pour wild shape
(D) VERBINDUNGSSTEG - für wild shape

No.	L mm	EURO
721.290	325	20,90
721.291	530	19,85

Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar**
Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
Ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables
Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar



MODEL 1/3 GN - 325x176mm - OVAL SHAPE

EURO	No.	H mm	Lit.
45,50	721.333	100	2,1



MODEL 1/2 GN - 325x265mm - OVAL SHAPE

EURO	No.	H mm	Lit.
41,00	721.325	51	1,6
45,50	721.324	65	2,1
55,50	721.323	100	3,5



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - OVAL SHAPE

EURO	No.	H mm	Lit.
63,50	721.315	51	3,7
69,00	721.314	65	4,6
84,00	721.313	100	7,8

VOLLRATH



Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar
Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
Ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables
Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEXAGON SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.424	65	2,1	41,00
721.423	100	3,6	49,00



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEXAGON SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.414	65	5,0	62,00
721.413	100	8,8	81,00



Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar
Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
Ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables
Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

MODEL 1/2 GN - 325x265mm - KIDNEY SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.524	65	2,1	41,00



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - KIDNEY SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.514	65	4,8	63,00

Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit**

Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable, heavy quality

Ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables, qualité extra forte

Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar, schwere Qualität

CaterChef®

NSF 18/8 RVS/INOX

MODEL 1/9 GN - 176x108mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
7,95	953.190	65	0,5
11,10	953.191	100	0,8



MODEL 1/6 GN - 176x162mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
8,15	953.164	65	1,0
8,90	953.163	100	1,5
14,25	953.162	150	2,3
23,35	953.161	200	3,1



MODEL 1/4 GN - 265x162mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
9,20	953.144	65	1,7
12,65	953.143	100	2,5
14,80	953.142	150	3,8
19,90	953.141	200	4,8



MODEL 2/8 GN - 325x132mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
11,25	953.185	55	1,4



MODEL 1/3 GN - 325x176mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
9,90	953.134	65	2,4
12,95	953.133	100	3,5
18,50	953.132	150	5,4
22,50	953.131	200	7,2



MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
14,25	953.124	65	4,0
17,35	953.123	100	6,1
21,95	953.122	150	9,2
27,50	953.121	200	12,0



18/8 RVS/INOX NSF

CaterChef®



Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit**
Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable, heavy quality
Ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables, qualité extra forte
Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar, schwere Qualität

MODEL 2/4 GN - 530x162mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.244	65	4,0	16,50
953.243	100	5,8	20,30
953.242	150	8,6	26,00



MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.234	65	5,8	17,35
953.233	100	9,0	21,75
953.232	150	13,0	27,00
953.231	200	17,0	30,50



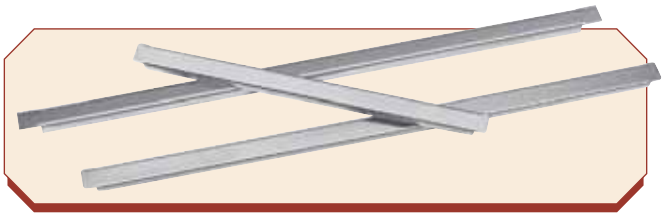
MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.114	65	8,8	23,50
953.113	100	13,7	27,50
953.112	150	20,0	39,50
953.111	200	27,8	47,00



MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.214	65	18,0	43,50
953.213	100	30,0	57,00
953.212	150	42,8	78,00
953.211	200	58,0	89,00



Ⓝ **STRIPPEN - voor bain-marie**
Ⓔ ADAPTOR BAR - for bain-marie
Ⓕ BARRE DE SÉPARATION - pour bain-marie
Ⓓ VERBINDUNGSSTEG - für Bain-Marie

No.	L mm	Type	EURO
953.648	176	1/6 GN	2,90
953.649	265	1/4 GN	3,40
953.650	325	1/2 GN	3,85
953.651	530	1/1 GN	4,90

Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit, geperforeerd**

Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable, heavy quality, perforated

Ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables, qualité extra forte, perforé

Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar, schwere Qualität, gelocht

MODEL 1/3 GN - 325x176mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm
8,50	953.557	20
9,95	953.556	40
11,60	953.554	65



MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm
11,45	953.527	20
12,40	953.526	40
17,55	953.524	65
22,70	953.523	100
30,50	953.522	150
37,50	953.521	200



MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm
13,50	953.537	20
17,10	953.536	40
23,10	953.534	65
28,00	953.533	100
34,50	953.532	150
42,00	953.531	200



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm
18,45	953.517	20
20,90	953.516	40
28,50	953.514	65
38,00	953.513	100
49,50	953.512	150
63,00	953.511	200



MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm
39,00	953.547	20
42,00	953.546	40
68,00	953.544	65
80,00	953.543	100
107,00	953.542	150
123,00	953.541	200



18/8 RVS/INOX NSF

CaterChef®















Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit, met verzonken grepen

Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable, heavy quality, with recessed handles

Ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables, qualité extra forte, avec anses rentrantes poignées

Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar, schwere Qualität, mit versenkbaren Griffen

MODEL 1/6 GN - 176x162mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.474	65	1,0	14,30
953.473	100	1,5	15,95
953.472	150	2,3	18,85
953.471	200	3,1	29,00

MODEL 1/4 GN - 265x162mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.464	65	1,7	15,70
953.463	100	2,5	18,10
953.462	150	3,8	20,15
953.461	200	4,8	25,50

MODEL 1/3 GN - 325x176mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.454	65	2,4	16,95
953.453	100	3,5	19,65
953.452	150	5,4	23,90
953.451	200	7,2	27,00

MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.444	65	4,0	20,45
953.443	100	6,1	21,95
953.442	150	9,2	27,50
953.441	200	12,0	30,00

MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.434	65	5,8	22,95
953.433	100	9,0	27,50
953.432	150	13,0	32,00
953.431	200	17,0	35,50

MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.414	65	8,8	29,50
953.413	100	13,7	31,00
953.412	150	20,0	42,00
953.411	200	27,8	47,00

MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.424	65	18,0	42,50
953.423	100	30,0	62,50
953.422	150	42,8	83,00
953.421	200	58,0	95,00

CaterChef®

NSF 18/8 RVS/INOX

Ⓝ GASTRONORM DEKSEL - roestvrijstaal
Ⓔ GASTRONORM PAN COVER - stainless steel
Ⓕ COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - inox
Ⓓ DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS

EURO	No.	Type GN
4,60	953.196	1/9
5,35	953.166	1/6
6,10	953.146	1/4
7,50	953.136	1/3
9,10	953.126	1/2
12,95	953.246	2/4
11,45	953.236	2/3
14,70	953.116	1/1



Ⓝ zonder uitsparing of greep
Ⓔ without holes or handle
Ⓕ sans trou ou poignée
Ⓓ ohne Aussparung oder Griff

EURO	No.	Type GN
6,35	953.138	1/3
9,00	953.128	1/2
14,95	953.118	1/1



Ⓝ met lepeluitsparing
Ⓔ with hole for ladle
Ⓕ avec trou pour louche
Ⓓ mit Löffelaussparung

EURO	No.	Type GN
4,60	953.195	1/9
5,90	953.165	1/6
7,00	953.145	1/4
8,75	953.135	1/3
10,10	953.125	1/2
13,80	953.245	2/4
12,10	953.235	2/3
15,80	953.115	1/1



Ⓝ met lepel- en greepuitsparing
Ⓔ with hole for ladle and for grip
Ⓕ avec trou pour louche et pour poignée
Ⓓ mit Löffel- und Griffaussparung

EURO	No.	Type GN
6,95	953.475	1/6
8,45	953.465	1/4
9,95	953.455	1/3
11,65	953.445	1/2
13,45	953.435	2/3
17,40	953.415	1/1



Ⓝ GASTRONORM DEKSEL - voorzien van een SILICONEN afdicht rand, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronorm-bakken
Ⓔ GASTRONORM FOODPAN COVER - siliconized rims for hermetic closing of gastronorm foodpans
Ⓕ COUVERCLE GASTRO - bordés par silicones pour une étanchité extra ordinaire des bacs gastro
Ⓓ DECKEL FUR GASTRONORM-BEHÄLTER - Silikonisierte Ränder für Extra-abdichtung der Gastronorm-Behälter

EURO	No.	Type GN
24,60	953.525	1/4
28,50	953.555	1/3
34,00	953.545	1/2
36,50	953.535	2/3
48,00	953.515	1/1



CaterChef®



Ⓝ GASTRONORM DEKSEL - kunststof, doorzichtig
Ⓔ GASTRONORM PAN COVER - plastic, transparent
Ⓕ COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - plastique, transparent
Ⓓ DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Kunststoff, klarsicht

No.	Type GN	EURO
953.096	1/9	2,10
953.066	1/6	2,75
953.046	1/4	3,05
953.036	1/3	3,90
953.026	1/2	5,60
953.016	1/1	8,80
953.006	2/1	34,00



Ⓝ met lepeluitsparing Ⓕ avec trou pour louche
Ⓔ with hole for ladle Ⓓ mit Löffelaussparung

No.	Type GN	EURO
953.095	1/9	2,10
953.065	1/6	3,05
953.045	1/4	3,30
953.035	1/3	3,90
953.025	1/2	5,70
953.015	1/1	8,95



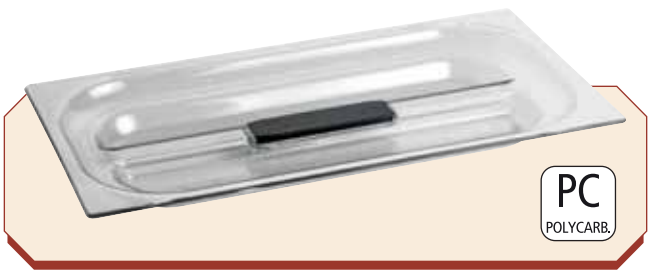
Ⓝ GASTRONORM DEKSEL - kunststof, met siliconen afdichtrand
Ⓔ GASTRONORM PAN COVER - plastic, with siliconized rims
Ⓕ COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - plastique, avec bordés par silicones
Ⓓ DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Kunststoff, mit Silikon Dichtung

No.	Type GN	EURO
953.068	1/6	5,20
953.028	1/2	10,25
953.018	1/1	24,90



Ⓝ GASTRONORM DEKSEL - kunststof, transparant
Ⓔ GASTRONORM PAN COVER - plastic, transparent
Ⓕ COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - plastique, transparent
Ⓓ DECKEL FUR GASTRONORMBEHÄLTER - Kunststoff, transparant

No.	Type GN	EURO
853.887	1/9	1,40
853.877	1/6	1,45
853.867	1/4	1,60
853.857	1/3	1,90
853.847	1/2	2,30
853.837	1/1	3,75
853.827	2/1	20,55



Ⓝ GASTRONORM DEKSEL - kunststof, doorzichtig
Ⓔ GASTRONORM PAN COVER - plastic, transparent
Ⓕ COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - plastique, transparent
Ⓓ DECKEL FUR GASTRONORMBEHÄLTER - Klarsicht-Kunststoff

No.	Type GN	EURO
038.195	1/9	4,30
038.165	1/6	4,95
038.145	1/4	6,45
038.135	1/3	7,55
038.125	1/2	9,95
038.235	2/3	11,50
038.115	1/1	14,95

VOLLRATH



Ⓝ GASTRONORM SILICONEN RAND - bevestigt de deksel of folie met de gastronormbak voor transport of opslag

Ⓔ GASTRONORM SILICON BAND - attached the lid or foil with the gastronorm pan for safe transport or storage

Ⓕ BANDE À SILICONE GASTRONORME - joint le couvercle ou feuille avec le bacs gastronome pour transport ou stockage

Ⓓ GASTRONORM SILIKON-BAND - befestigen sie den deckel oder folie mit dem gastronorm behälter zum sicheren transport oder lagerung

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type GN
15,45	721.065	1/6
17,80	721.035	1/3
18,95	721.025	1/2
26,50	721.015	1/1

Ⓝ GASTRONORM LEKROOSTER - roestvrijstaal, geschikt voor gastronormpannen

Ⓔ GASTRONORM DRIP TRAY - stainless steel, suiteable for gastronorm pans

Ⓕ ÉGOUTTOIR GASTRONORME - inox, performances pour bacs gastronormes

Ⓓ GASTRONORM-ABTROPFROSTE - CNS, geeignet für gastronorm Behälter

CaterChef®



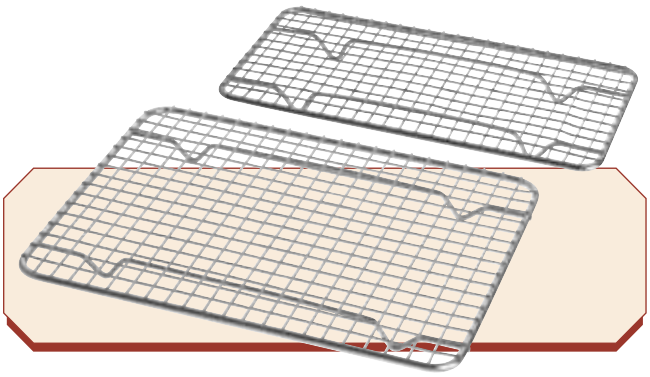
EURO	No.	Type GN
6,40	953.585	1/3
10,15	953.565	1/2
14,75	953.595	2/3
17,95	953.575	1/1

Ⓝ GASTRONORM INLEGROOSTER - verchroomd, geschikt voor gastronormpannen

Ⓔ DRIP TRAY - chromed, suiteable for gastronorm pans

Ⓕ ÉGOUTTOIR - chromé, performances pour bacs gastronormes

Ⓓ ABTROPFROST - chromiert, geeignet für gastronorm Behälter



EURO	No.	Type GN
2,45	125.020	1/3
4,35	125.021	1/2
5,95	125.022	1/1

Ⓝ GASTRONORM INLEGROOSTER - kunststof, geschikt voor gastronormpannen

Ⓔ WIRE RACK - plastic, suiteable for gastronorm pans

Ⓕ EGOUTTOIR - plastique, performances pour bacs gastronormes

Ⓓ ABTROPFROST - Kunststoff, geeignet für gastronorm Behälter



EURO	No.	Type GN
1,75	953.067	1/6
1,90	953.047	1/4
2,35	953.037	1/3
3,80	953.027	1/2
6,65	953.017	1/1
16,70	953.007	2/1



(N) GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal
(E) GASTRONORM TRAY - stainless steel
(F) BAC GASTRONORME - inox
(D) GASTRONORM-SCHALE - CNS

No.	Type GN	mm	EURO
953.652	1/4	**20**(H)x265x162	5,50
953.653	1/4	**40**(H)x265x162	7,55
953.654	1/3	**20**(H)x325x176	6,55
953.655	1/3	**40**(H)x325x176	8,90
953.656	1/2	**20**(H)x325x265	8,85
953.657	1/2	**40**(H)x325x265	10,25
953.248	2/4	**20**(H)x530x162	13,85
953.247	2/4	**40**(H)x530x162	14,95
953.658	2/3	**20**(H)x354x325	10,95
953.659	2/3	**40**(H)x354x325	13,95
953.353	1/1	**20**(H)x530x325	14,70
953.354	1/1	**40**(H)x530x325	16,65
953.351	2/1	**20**(H)x650x530	32,00
953.352	2/1	**40**(H)x650x530	36,00



(N) GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal, met vlakke rand, mat
(E) GASTRONORM TRAY - stainless steel, flad edge, matt
(F) BAC GASTRONORME - inox, bord plat, mat
(D) GASTRONORM-SCHALE - CNS, Rand flach, mattiert

No.	Type GN	mm	EURO
953.311	1/1	**20**(H)x530x325	14,70
953.312	1/1	**40**(H)x530x325	16,65
953.313	1/1	**65**(H)x530x325	19,00
953.321	2/1	**20**(H)x650x530	31,00



(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd
(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled
(F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée
(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	EURO
953.713	**20**	16,45
953.712	**40**	17,25
953.711	**65**	18,25



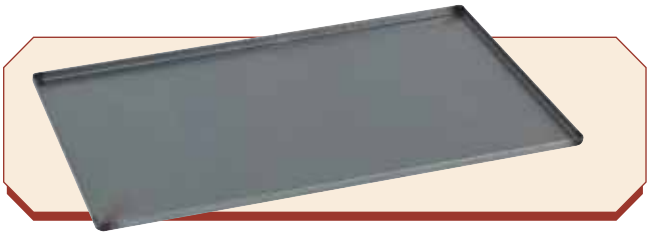
(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd
(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled
(F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée
(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

No.	Type GN	mm	EURO
316.800	2/3	**20**(H)x354x325	28,50
316.801	2/3	**40**(H)x354x325	32,50
316.802	2/3	**60**(H)x354x325	34,00
316.803	1/1	**20**(H)x530x325	32,50
316.804	1/1	**40**(H)x530x325	35,00
316.805	1/1	**60**(H)x530x325	38,00
316.806	2/1	**20**(H)x650x530	47,00
316.807	2/1	**40**(H)x650x530	51,50
316.808	2/1	**60**(H)x650x530	56,00



Ⓝ BAKPLAAT - plaatstaal
Ⓔ BAKING TRAY - stamped steel
Ⓕ PLAQUE DE FOUR - tôle d'acier
Ⓓ BACKBLECH - Stahlblech

EURO	No.	Type	mm
25,50	921.012	1/1 GN	**12**(H)x530x325
29,50	921.013	bakerynorm	**12**(H)x600x400



Ⓝ BAKPLAAT - aluminium
Ⓔ BAKING TRAY - aluminium
Ⓕ PLAQUE DE FOUR - aluminium
Ⓓ BACKBLECH - Aluminium

EURO	No.	Type	mm
45,00	596.311	1/1 GN	**15**(H)x530x325
34,00	596.321	bakerynorm	**20**(H)x600x400



Ⓝ BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd
Ⓔ BAKING TRAY - aluminium, perforated
Ⓕ PLAQUE DE FOUR - aluminium, perforée
Ⓓ BACKBLECH - Aluminium, perforiert

EURO	No.		mm
39,00	596.322		**15**(H)x600x400
51,00	596.323	non stick	**15**(H)x600x400



Ⓝ BAKPLAAT - aluminium met teflon anti aanbaklaag, 1/1 gastronorm
Ⓔ BAKING TRAY - aluminium Teflon coated, 1/1 gastronorm
Ⓕ PLAQUE DE FOUR - aluminium avec intérieur Teflon, 1/1 gastronorm
Ⓓ BACKBLECH - Aluminium mit Teflon Antihaftbeschichtung, 1/1 gastronorm

EURO	No.	mm
42,50	729.116	**20**(H)x530x325
47,00	729.115	**40**(H)x530x325
56,00	729.114	**65**(H)x530x325



Ⓝ BLINIS/EIERBAKPLAAT - aluminium met teflon anti aanbaklaag, 1/1 gastronorm
Ⓔ BLINIS/EGG BAKING TRAY - aluminium Teflon coated, 1/1 gastronorm
Ⓕ PLAQUE DE FOUR A BLINIS/OEUFS - aluminium avec intérieur Teflon, 1/1 gastronorm
Ⓓ BLINIS/EIERBACKBLECH - Aluminium mit Teflon Antihaftbeschichtung, 1/1 gastronorm

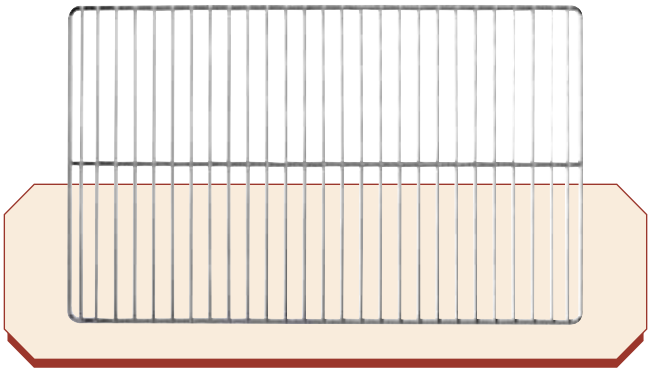
EURO	No.	mm
69,00	720.207	**16**(H)x530x325





Ⓝ ROOSTER - verchroomd, 1/1 gastronorm
Ⓔ WIRE RACK - chromed, 1/1 gastronorm
Ⓕ GRILLE - chromée, 1/1 gastronorme
Ⓓ BACKROST - verchromt, 1/1 Gastronorm

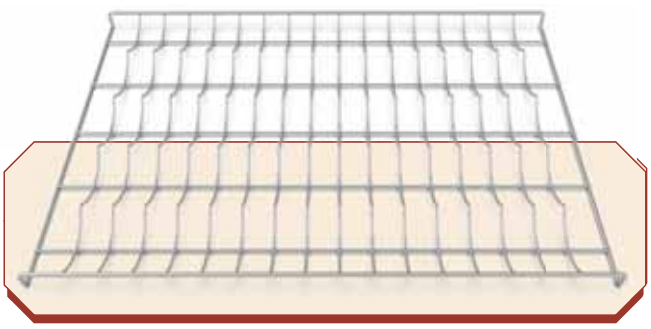
No.	mm	**draad**/wire/fil/Draht	EURO
958.011	530x325	**kort**/short/court/kurz	N.M.L.
958.111	530x325	**lang**/long/long/lang	N.M.L.



Ⓝ ROOSTER - roestvrijstaal
Ⓔ WIRE RACK - stainless steel
Ⓕ GRILLE - inox
Ⓓ BACKROST - CNS

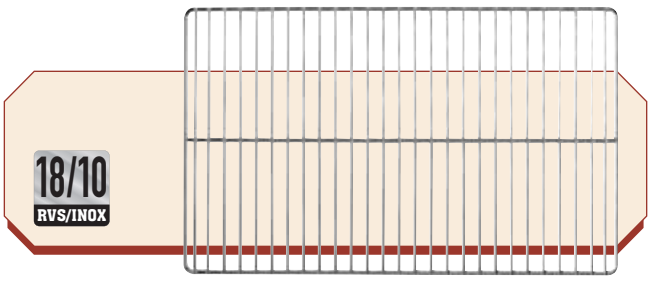
No.	Type	mm	EURO
596.300	2/3 GN	354x325	29,50
596.309	1/1 GN	530x325	37,50
596.320*	bakerynorm	600x400	26,50

* **verchroomd**/chromed/chromée/verchromt



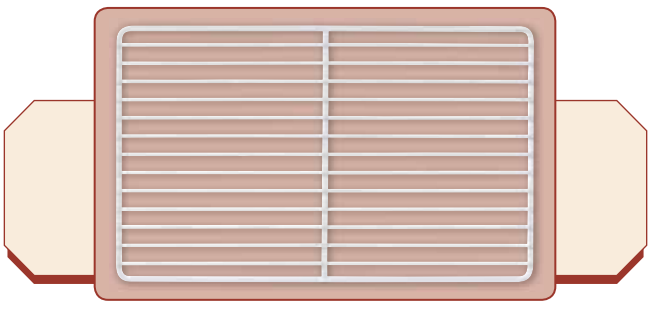
Ⓝ STOKBROOD ROOSTER - verchroomd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat
Ⓔ WIRE RACK FOR FRENCH LOAVES - chromed, patented model for optimal baking results
Ⓕ GRILLE POUR BAGUETTES - chromée, modèle bréveté pour des résultats de la cuisson de pain optimals
Ⓓ BACKROST FÜR PARISER BROT - chromiertes, patentiertes Modell für optimale Backresultate

No.	Type	mm	EURO
596.326	bakerynorm	600x400	34,00



Ⓝ ROOSTER - roestvrijstaal
Ⓔ WIRE RACK - stainless steel
Ⓕ GRILLE - inox
Ⓓ BACKROST - CNS

No.	Type	mm	EURO
720.316	1/1 GN	530x325	13,25
720.317	2/1 GN	650x530	29,00
720.318	bakerynorm	600x400	16,30



Ⓝ ROOSTER - rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitrines en diepvrieskasten
Ⓔ WIRE RACK - plastified wire, suiteable for refrigerators, refrigerated display cases and freezers
Ⓕ GRILLE - en fil plastifié, performances élevées pour réfrigerateurs, vitrine refrigeree et congélateurs
Ⓓ ROSTE - rilsan, geeignet für Kühlschränke, Kühlvitrinen und Tiefgefrierschränke

No.	Type	mm	EURO
720.326	1/1 GN	530x325	17,55
720.327	2/1 GN	650x530	29,00

CaterChef®

Polycarbonaat / Polycarbonate
Polycarbonate / Polycarbonat

DISHWASHER · FOOD FRIENDLY · MICROWAVE · -40°C · +100°C · 7

Ⓝ **De CaterChef polycarbonaat GN bakken zijn helder transparant, bestand tegen temperaturen van -40°C tot +100°C en voorzien van maatverdeling. Absoluut smaak- en reukvrij. O.a. de deksels uit deze serie kunnen probleemloos in combinatie met de EMGA roestvrijstalen gastronormbakken gebruikt worden**

Ⓔ The CaterChef transparent, polycarbonate gastronorm pans are resistant to temperatures of -40°C to +100°C and are graduated. Absolutely taste- and odourless. Without problem covers from this series can be used in combination with the EMGA stainless steel gastronorm pans

Ⓕ Les bacs alimentaires gastronorm de CaterChef en polycarbonate transparente sont résistants aux températures de -40°C jusqu'à +100°C et sont absolument sans goût et sans odeur. Sans problème les couvercle de cette série se laissent user combinés avec les bacs gastronormes inox de EMGA

Ⓓ Die CaterChef gastronorm Behälter aus Klarsicht-Polykarbonat sind temperaturbeständig von -40°C bis +100°C und sind absolut ohne Geschmack und Geruch. Die Deckel dieser Serie sind ohne Problem in Kombination mit den CNS-Behältern von EMGA zu gebrauchen

MODEL 1/9 GN - 176x108mm

EURO	No.	H mm	Lit.	
2,95	953.090	65	0,5	
3,25	953.091	100	0,8	
2,10	953.095			**1/9 deksel met lepeluitsparing** cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung
2,10	953.096			**1/9 deksel**/cover/couvercle/Deckel



MODEL 1/6 GN - 176x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.	
3,95	953.064	65	1,0	
4,20	953.063	100	1,5	
4,90	953.062	150	2,2	
6,15	953.061	200	3,4	
3,05	953.065			**1/6 deksel met lepeluitsparing** cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung
2,75	953.066			**1/6 deksel**/cover/couvercle/Deckel
1,75	953.067			**1/6 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost



MODEL 1/4 GN - 265 x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.	
4,55	953.044	65	1,7	
5,40	953.043	100	2,5	
6,90	953.042	150	3,7	
9,65	953.041	200	5,0	
3,30	953.045			**1/4 deksel met lepeluitsparing** cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung
3,05	953.046			**1/4 deksel**/cover/couvercle/Deckel
1,90	953.047			**1/4 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost



CaterChef®



MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.034	65	2,4	5,50
953.033	100	3,6	6,65
953.032	150	5,3	8,35
953.031	200	7,0	10,45
953.035	**1/3 deksel met lepeluitsparing** cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		3,90
953.036	**1/3 deksel**/cover/couvercle/Deckel		3,90
953.037	**1/3 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		2,35



MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.024	65	3,9	6,45
953.023	100	5,9	8,35
953.022	150	8,9	11,15
953.021	200	11,8	13,20
953.025	**1/2 deksel met lepeluitsparing** cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		5,70
953.026	**1/2 deksel**/cover/couvercle/Deckel		5,60
953.027	**1/2 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		3,80



MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.014	65	8,5	11,95
953.013	100	13,0	14,80
953.012	150	19,5	18,65
953.011	200	26,0	22,25
953.015	**1/1 deksel met lepeluitsparing** cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		8,95
953.016	**1/1 deksel**/cover/couvercle/Deckel		8,80
953.017	**1/1 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		6,65



MODEL 2/1 GN - 650x530mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.001	150	42,8	60,00
953.002	200	58,0	67,50
953.006	**2/1 deksel**/cover/couvercle/Deckel		34,00
953.007	**2/1 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		16,70

Ⓝ **GASTRONORM DEKSEL - voorzien van een SILICONEN afdicht rand, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronormbakken**

Ⓔ GASTRONORM PAN COVER - siliconized rims for hermetic closing of gastronorm foodpans

Ⓕ COUVERCLE POUR BACS GASTRONORME - bordés par silicones pour une étanchité extra ordinaire des bacs gastro

Ⓓ DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - silikonisierte Ränder für Extra-Abdichtung der Gastronorm-Behälter



No.	Type GN	EURO
953.068	1/6	5,20
953.028	1/2	10,25
953.018	1/1	24,90



CaterChef®

Ⓝ Polycarbonaat Gastronormbakken
Ⓔ Polycarbonate Gastronorm Pans
Ⓕ Bacs Gastronorms en Polycarbonate
Ⓓ Polycarbonat-Gastronormbehälter

ZWART - BLACK - NOIR - SCHWARZ

MODEL 1/9 GN - 176x108mm

EURO	No.	H mm	Lit.
2,95	853.090	65	0,5
3,25	853.091	100	0,8



MODEL 1/6 GN - 176x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,85	853.064	65	1,0
4,20	853.063	100	1,5
4,90	853.062	150	2,2



MODEL 1/4 GN - 265x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,55	853.044	65	1,7
5,40	853.043	100	2,5
6,90	853.042	150	3,7



MODEL 1/3 GN - 325x176mm

EURO	No.	H mm	Lit.
5,50	853.034	65	2,4
6,65	853.033	100	3,6
8,35	853.032	150	5,3
10,45	853.031	200	7,0



MODEL 1/2 GN - 325x265mm

EURO	No.	H mm	Lit.
6,45	853.024	65	3,9
8,35	853.023	100	5,9
11,15	853.022	150	8,9
13,20	853.021	200	11,8



MODEL 1/1 GN - 530x325mm

EURO	No.	H mm	Lit.
11,95	853.014	65	8,5
14,80	853.013	100	13,0
18,65	853.012	150	19,5
22,25	853.011	200	26,0



deksels + roosters zie pagina 256/257
covers + drain tray see page 256/257
couvercle + égouttoir page 256/257
Deckels + Abtropfroste seite 256/257

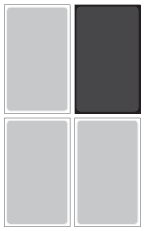




1/9



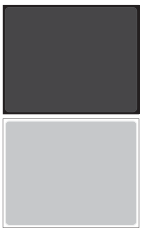
1/6



1/4



1/3



1/2



2/3



1/1

(N) GASTRONORMBAKKEN - polypropyleen, stapelbaar, van hoogwaardig kunststof, deze bakken verdragen temperaturen van -30°C tot +100°C, absoluut reuk- en smaakvrij, bestand tegen de normale huishoudzuren, oliën en vetten

(E) GASTRONORM PANS - polypropylene, stackable, made from high grade synthetic materials, and with a wide variety of uses, resistant to temperatures from -30°C to +100°C, food-friendly, and proof against fats or oils normally used in catering

(F) BACS ALIMENTAIRES GASTRONORMES - polypropylène, empilable, en plastique de qualité supérieure, irréprochable du point de vue physiologique à toutes les températures de -30°C jusqú à +100°C et ils n'affedent nullement l'odeur et la saveur des aliments, ils résistent aux acides menagers, aux huiles et aux graisses

(D) GASTRONORM-BEHÄLTER - Polypropylen, stapelbar, aus hochwertigem Kunststoff hergestellt, in den Temperaturbereichen von -30°C bis + 100°C einwandfrei, absolut geruchs- und geschmacksneutral, resistent gegen Haushaltsäuren, Öle und Fette

No.	Type GN	mm	H mm	Lit.	EURO
038.191	1/9	176x109	100	0,90	4,75
038.162	1/6	176x162	100	1,50	6,50
038.161	1/6	176x162	150	2,25	6,95
038.163	1/6	176x162	200	3,00	7,60
038.142	1/4	265x162	100	2,50	8,40
038.141	1/4	265x162	150	4,00	9,50
038.132	1/3	325x176	100	3,75	9,75
038.131	1/3	325x176	150	5,50	10,95
038.133	1/3	325x176	200	7,25	11,50
038.123	1/2	325x265	100	6,00	16,95
038.122	1/2	325x265	150	9,25	17,95
038.121	1/2	325x265	200	12,25	18,75
038.233	2/3	354x325	100	8,75	19,90
038.231	2/3	354x325	200	17,25	22,45
038.113	1/1	530x325	100	13,50	22,45
038.112	1/1	530x325	150	20,50	24,75
038.111	1/1	530x325	200	27,00	26,95



(N) GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, doorzichtig

(E) GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, transparent

(F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - polycarbonate, transparent

(D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Klarsicht-Polykarbonat

No.	Type GN	EURO
038.195	1/9	4,30
038.165	1/6	4,95
038.145	1/4	6,45
038.135	1/3	7,55
038.125	1/2	9,95
038.235	2/3	11,50
038.115	1/1	14,95

CaterChef®

Gastronorm Voedseldozen
Gastronorm Food Boxes
Boîte à Aliments Gastronormes
Gastronorm-Lebensmittelbehälter

MAGNE-MICRO: MAX. 70°C
zonder deksel / without lid
sans couvercle / ohne Deckel

PP -40°C +70°C NSF

Ⓝ **GASTRONORM VOEDSELDOZEN - transparant polypropyleen., van 1/9 tot 2/1 gastronorm, luchtdicht afsluitbaar. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +70°C (zonder deksel). Stapelbaar en met maatverdeling. Vaatwasmachine bestendig. Zijn absoluut smaak- en reukvrij. Deksels zijn verkrijgbaar in transparant, rood of blauw**

Ⓔ GASTRONORM FOOD BOXES - transparent polypropylene, dimensions from 1/9 to 2/1 gastronorm, airtight. Suitable for freezer -40°C and microwave +70°C (without lid). Stackable and with graduation. Dishwasher safe. Are absolutely taste and odor free. Lids are available in transparent, red or blue

Ⓕ BOITE À ALIMENTS - polypropylène transparent, en dimensions de 1/9 jusqu'à 2/1 gastronorm, fermeture étanche. Supporte des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +70°C dans un four à micro-ondes. Lavable en lave-vaisselle, empilable et gradué. Sont absolument sans goût et sans odeur. Les couvercles sont disponibles en transparent, rouge ou bleu

Ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTLBEHÄLTER – transparentes Polypropylen, In den Abmessungen von 1/9 bis 2/1 gastronorm, Luftdichtverschlusssystem. Geeignet für Gefrierraum -40°C und Mikrowelle +70°C (ohne Deckel). Stapelbar und mit Masseinteilung. Spülmaschinenfest. Sind absolut geschmacks- und geruchsfrei. Deckel sind lieferbar in transparent, rot oder blau

MODEL 1/9 GN - 176x108mm

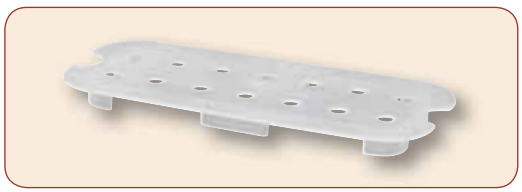
EURO	No.	H mm	Lit.	
1,90	853.880	65	0,6	
2,05	853.881	100	0,8	
1,40	853.887			**1/9 deksel transparant**/cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig
1,40	853.888			**1/9 deksel rood**/cover red couvercle rouge/Deckel rot
1,40	853.889			**1/9 deksel blauw**/cover blue couvercle bleu/Deckel blau



MODEL 1/6 GN - 176x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.	
2,15	853.870	65	1,0	
2,35	853.871	100	1,5	
2,75	853.872	150	2,2	
4,50	853.873	200	3,1	
1,45	853.877			**1/6 deksel transparant**/cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig
1,45	853.878			**1/6 deksel rood**/cover red couvercle rouge/Deckel rot
1,45	853.879			**1/6 deksel blauw**/cover blue couvercle bleu/Deckel blau
1,50	953.875			**1/6 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost





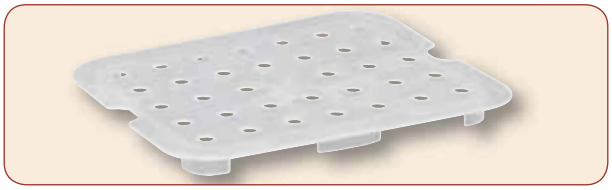
MODEL 1/4 GN - 265x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.	
2,60	853.860	65	1,7	
2,95	853.861	100	2,5	
3,50	853.862	150	3,7	
5,25	853.863	200	4,8	
1,60	853.867			**1/4 deksel transparant**/cover transparant couvercle transparent/Deckel durchsichtig
1,60	853.868			**1/4 deksel rood**/cover red couvercle rouge/Deckel rot
1,60	853.869			**1/4 deksel blauw**/cover blue couvercle bleu/Deckel blau
1,50	953.865			**1/4 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost



CaterChef®













MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H mm	Lit.	EURO
853.850	65	2,4	3,20
853.851	100	3,5	3,75
853.852	150	5,3	3,95
853.853	200	7,0	4,90
853.857	**1/3 deksel transparant**/cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		1,90
853.858	**1/3 deksel rood**/cover red couvercle rouge/Deckel rot		1,90
853.859	**1/3 deksel blauw**/cover blue couvercle bleu/Deckel blau		1,90
953.855	**1/3 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		2,00

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H mm	Lit.	EURO
853.840	65	3,9	3,75
853.841	100	5,9	4,50
853.842	150	8,9	5,25
853.843	200	11,8	6,25
853.847	**1/2 deksel transparant**/cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		2,30
853.848	**1/2 deksel rood**/cover red couvercle rouge/Deckel rot		2,30
853.849	**1/2 deksel blauw**/cover blue couvercle bleu/Deckel blau		2,30
953.845	**1/2 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		2,20

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
853.830	65	8,5	7,20
853.831	100	13,0	8,25
853.832	150	19,5	9,80
853.833	200	26,0	11,95
853.837	**1/1 deksel transparant**/cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		3,75
853.838	**1/1 deksel rood**/cover red couvercle rouge/Deckel rot		3,75
853.839	**1/1 deksel blauw**/cover blue couvercle bleu/Deckel blau		3,75
953.835	**1/1 rooster**/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		3,80

MODEL 2/1 GN - 650x530mm

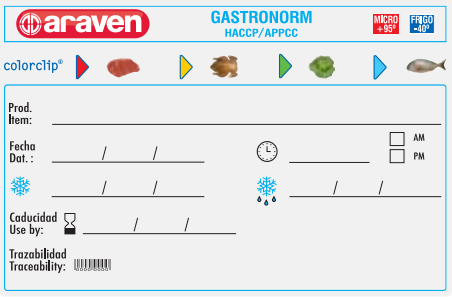
No.	H mm	Lit.	EURO
853.822	150	42,8	35,50
853.823	200	58,0	38,50
853.827	**2/1 deksel transparant**/cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		20,55

Ⓝ **GASTRONORM VOEDSELDOZEN - van 1/9 GN t/m 1/1 GN. Luchtdicht afsluitbaar door uniek dubbel afsluitsysteem. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +95°C (zonder deksel). Vaatwasmachinebestendig. Wordt compleet geleverd met "COLORCLIP" product coderingsset volgens de HACCP normen (7 kleuren)**

Ⓔ GASTRONORM FOOD BOXES - in dimensions from 1/9 GN till 1/1 GN., with special, airtight, double-edge, closing system. Boxes can resist temperatures of up to -40°C in a freezer and up to +95°C (without lid) in a microwave. Dishwasher-safe. Complete with "COLORCLIP" identificationset in accordance with the requirements of the HACCP regulations (7 colors)

Ⓕ BOÎTES A ALIMENTS - en dimensions de 1/9 GN jusqu'à 1/1 GN. Avec système double pour fermeture, Supportent des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +95°C dans un four à micro-ondes. Lavable en lave-vaissalle. Avec set de système d'indentification "COLORCLIP" (7 couleurs)

Ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER - in den Abmessungen von 1/9 GN bis zu 1/1 GN., mit luftdichtem Doppelverschlusssystem. Vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und bis zu +95°C im Mikrowellenofen (ohne Deckel). Spülmaschinenfest. Mit dem "COLORCLIP" indentifikationssystemset. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP (7 Farben)





HACCP

araven

colorclip

HACCP APPCC

-40°

+95°

PP

MODEL 1/9 GN - 176x108mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,80	962.394	65	0,6
4,50	962.393	100	1,0
4,80	962.392	150	1,5



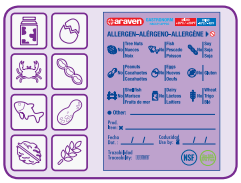
1/9 GN

MODEL 1/6 GN - 176x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,80	962.364	65	1,1
5,70	962.363	100	1,7
5,95	962.362	150	2,6

ANTI-ALLERGEEN

EURO	No.	H mm	Lit.
6,10	962.162	150	2,6



*962.162



1/6 GN

MODEL 1/4 GN - 265x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
5,70	962.344	65	1,8
6,50	962.343	100	2,8
7,20	962.342	150	4,3

ANTI-ALLERGEEN

EURO	No.	H mm	Lit.
7,90	962.142	150	4,3



*962.142



1/4 GN



*962.132



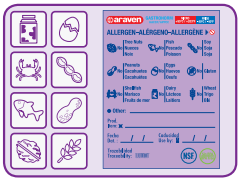
1/3 GN

MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.334	65	2,5	6,95
962.333	100	4,0	9,70
962.332	150	6,0	10,75

ANTI-ALLERGEEN

No.	H mm	Lit.	EURO
962.132	150	6,0	11,95



*962.122



1/2 GN

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.324	65	4,0	11,40
962.323	100	6,5	13,40
962.322	150	10,0	15,95
962.321	200	12,5	17,75

ANTI-ALLERGEEN

No.	H mm	Lit.	EURO
962.122	150	10,0	18,45



2/3 GN

MODEL 2/3 GN - 354x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.232	150	14,0	20,25
962.231	200	19,0	21,25



1/1 GN

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.313	100	13,7	18,35
962.312	150	20,5	20,90
962.311	200	27,5	23,95



Ⓝ **STIFT - kleur zwart**
Ⓔ MARKER - color black
Ⓕ FEUTRE - couleur noir
Ⓓ STIFT - Farbe schwarz

No.		EURO
962.400	**los**/only/seul/allein	3,80
962.401	**blister**	4,10

Ⓝ **GASTRONORM VOEDSELDOZEN - Luchtdicht afsluitbaar door uniek dubbel afsluitsysteem. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +100°C (zonder deksel). Vaatwasmachinebestendig. Wordt compleet geleverd met product coderingsset volgens de HACCP normen (rood, geel, groen en blauw)**

Ⓔ GASTRONORM FOOD BOXES - With special, airtight, double-edge, closing system. Boxes can resist temperatures of up to -40°C in a freezer and up to +100°C (without lid) in a microwave. Dishwasher-safe. Complete with identificationset in accordance with the requirements of the HACCP regulations (red, yellow, green and blue)

Ⓕ BOÎTES A ALIMENTS - Avec système double pour fermeture. Supportent des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +100°C dans un four à micro-ondes. Lavable en lave-vaissalle. Avec set de système d'indentification conforme le normative HACCP (rouge, jaune, vert et bleu)

Ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER - Mit luftdichtem Doppelverschlusssystem. Vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und bis zu +100°C im Mikrowellenofen (ohne Deckel). Spülmaschinenfest. Mit Indentifikationssystemset. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP (rot, gelb, grün und blau)







MODEL 1/9 GN - 176x108mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,35	600.330	65	0,6
3,70	600.340	100	1,0
3,95	600.350	150	1,5

MODEL 1/6 GN - 176x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,10	600.370	65	1,1
4,35	600.380	100	1,7
4,80	600.390	150	2,6

MODEL 1/4 GN - 265x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,95	600.400	65	1,8
5,20	600.410	100	2,8
5,75	600.420	150	4,3

MODEL 1/3 GN - 325x176mm

EURO	No.	H mm	Lit.
6,35	600.430	65	2,5
7,40	600.440	100	4,0
7,95	600.450	150	6,0

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

EURO	No.	H mm	Lit.
10,75	600.470	100	6,5
12,40	600.480	150	10,0
13,75	600.490	200	12,5

MODEL 2/3 GN - 354x325mm

EURO	No.	H mm	Lit.
15,10	600.510	150	13,5
15,90	600.520	200	19,0

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

EURO	No.	H mm	Lit.
14,25	600.530	100	13
15,50	600.540	150	21
17,15	600.550	200	28

STIFT/MARKER/FEUTRE/STIFT (**zwart**/black/noir/Schwarz)

EURO	No.	
5,50	600.600	**per 3 stuks**/pcs./Stk.











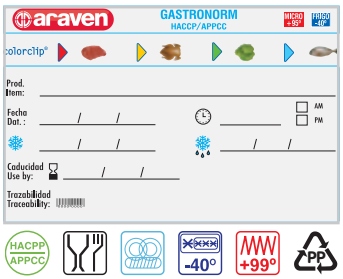
Ⓝ **GASTRONORM BAKKEN TRANSPARANT - Vervaardigd uit polycarbonaat. Veelzijdige en sterke voedselopslagcontainer in verschillende GastroNorm maten, voorzien van een permanent label welke herschrijfbaar is, de gastronorm bakken zijn stapelbaar en kunnen omgekeerd ook als deksel dienen. *Inclusief PP deksel voorzien van een siliconen afdichtrand*.**

Ⓔ GASTRONORM FOOD BOXES TRANSPARANT - Polycarbonate, in various Gastronorm dimensions. With a rewritable permanent label. *Including a PP lid with a silicon seal for perfect preservation.*

Ⓕ BACS GASTRONORMES TRANSPARANTES - Polycarbonate, supportent des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +99°C dans un four à micro-ondes. Absolutement sans goût et odeur, avec étiquette permanente à réutiliser, *livrés avec PP couvercle bordes en silicones.*

Ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER - Polykarbonat, vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und bis zu +99°C im Mikrowellenofen (ohne Deckel). Mit ein ständig Etikett welch wieder beschreibbar ist. *Inklusive ein PP Deckel mit siliconen Dichtkante.*

araven







1/6 GN



1/4 GN



1/3 GN



1/2 GN



1/1 GN





MODEL 1/6 GN - 176x162mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.464	65	1,0	9,60
962.463	100	1,5	10,55
962.462	150	2,2	11,25

MODEL 1/4 GN - 265x162mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.444	65	1,6	11,80
962.443	100	2,6	12,45
962.442	150	3,7	14,25

MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.434	65	2,4	13,70
962.433	100	3,7	14,95
962.432	150	5,4	17,10
962.431	200	6,7	19,10

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.424	65	3,9	18,30
962.423	100	6,0	20,25
962.422	150	9,0	22,90
962.421	200	11,4	26,00

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.414	65	8,4	28,00
962.413	100	13,0	32,50
962.412	150	19,6	39,00
962.411	200	26,1	42,00

STIFT/MARKER/FEUTRE/STIFT (**zwart**/black/noir/Schwarz)

No.		EURO
962.400	**los**/only/seul/allein	3,80
962.401	**blister**	4,10

Professionall Melamineware

Ⓝ **Nieuwe reeks professionele en hoogwaardige melamineproducten. Zeer zware kwaliteit en hoge breukbestendigheid.**

Ⓔ New series of professional and high quality melamine products. Heavy quality and optimal breaking strength.

Ⓕ Nouvelle collection complète en mélamine. Qualité lourde et insensible à cassement.

Ⓓ Neue Serie professionelles Melamin-Geschirr in hochwertigen Qualität. Hochleistend und optimale Bruchfestigkeit.



Ⓝ GASTRONORMBAK
Ⓔ GASTRONORM PAN
Ⓕ BAC GASTRONORME
Ⓓ GASTRONORM BEHÄLTER

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
19,35	060.311	1/1	53,0x32,5	2,0
27,50	060.312	1/1	53,0x32,5	4,0
42,50	060.313	1/1	53,0x32,5	6,5
10,40	060.321	1/2	32,5x26,5	2,0
18,90	060.322	1/2	32,5x26,5	4,0
22,20	060.323	1/2	32,5x26,5	6,5
20,70	060.326	2/4	53,0x16,2	2,0
25,50	060.327	2/4	53,0x16,2	6,5
16,45	060.333	1/3	32,5x17,6	6,5
15,85	060.343	1/4	26,5x16,2	6,5
11,30	060.363	1/6	17,6x16,2	6,5

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
19,35	060.411	1/1	53,0x32,5	2,0
27,50	060.412	1/1	53,0x32,5	4,0
42,50	060.413	1/1	53,0x32,5	6,5
10,40	060.421	1/2	32,5x26,5	2,0
18,85	060.422	1/2	32,5x26,5	4,0
22,20	060.423	1/2	32,5x26,5	6,5
25,50	060.427	2/4	53,0x16,2	6,5
16,45	060.433	1/3	32,5x17,6	6,5
15,85	060.443	1/4	26,5x16,2	6,5
11,30	060.463	1/6	17,6x16,2	6,5

















(N) GASTRONORM SCHAAL - porselein
(E) GASTRONORM PAN - porcelain
(F) BAC GASTRONORME - porcelaine
(D) GASTRONORM SCHALE - Porzelan

MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H cm	EURO
130.613	6	25,50

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H cm	EURO
130.612	6	30,50

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H cm	EURO
130.611	6	64,50



(N) SCHOTEL
(E) COUNTER TRAY
(F) PLAT D'ÉTALAGE
(D) AUSLAGEPLATTE

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

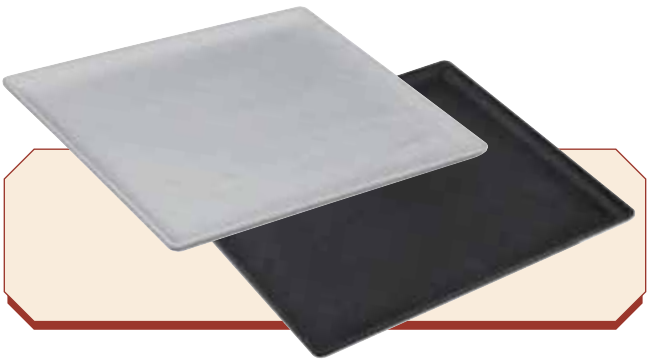
No.	Type GN	cm	H cm	EURO
060.041	1/1	53,0x32,5	2	22,60



(N) SERVEERPLATEAU
(E) SERVING TRAY
(F) PLATEAU À SERVIR
(D) SERVIERTABLETT

LEISTEEN/SLATE-LOOK

No.	Type GN	cm	H cm	EURO
060.060	1/1	53,0x32,5	1	46,00



(N) SCHOTEL
(E) COUNTER TRAY
(F) PLAT D'ÉTALAGE
(D) AUSLAGEPLATTE

LEISTEEN/SLATE-LOOK WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	cm	H cm	EURO
072.130	32x26	2	8,95

LEISTEEN/SLATE-LOOK ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	cm	H cm	EURO
072.131	32x26	2	8,95

WACA®

ZWART - BLACK - NOIR - SCHWARZ

(N) SCHOTEL
(E) COUNTER TRAY
(F) PLAT D'ÉTALAGE
(D) AUSLAGEPLATTE

EURO	No.	cm
5,55	937.640	1,7(H)x19x15
8,75	937.641	1,7(H)x24x18
9,90	937.642	1,7(H)x27x21
10,30	937.643	1,7(H)x30x19
14,35	937.644	1,7(H)x35x24



(N) VLEESBAK
(E) MEAT TRAY
(F) BAC À VIANDE
(D) FLEISCHMULDE

EURO	No.	cm
12,25	937.660	6(H)x29x16
16,90	937.661	8(H)x30x19



(N) VLEESBAK
(E) MEAT TRAY
(F) BAC À VIANDE
(D) FLEISCHMULDE

EURO	No.	cm
7,10	937.650	4(H)x19x15
9,70	937.651	4(H)x29x16
19,40	937.652	4(H)x35x25
25,50	937.653	6(H)x42x28



(N) OPSCHEPLEPEL
(E) LADLE
(F) LOUCHE
(D) SCHÖPFLÖFFEL

EURO	No.	Ø cm	L cm
2,55	937.671	7,5	25
2,85	937.672	9,0	30



(N) SALADE LEPEL/VORK
(E) SALAD SPOON/FORK
(F) CUILLÈRE/FOURCHETTE À SALADE
(D) SALAT-LÖFFEL/GABEL

EURO	No.	Type	L cm
2,85	937.680	**saladelepel**/salad spoon cuillère à salade/Salatlöffel	30,5
2,85	937.681	**saladevork**/salad fork fourchette à salade/Salatgabel	30,5



(N) SALADE LEPEL
(E) SALAD SPOON
(F) CUILLÈRE À SALADE
(D) SALATLÖFFEL

EURO	No.	Type	L cm
1,70	937.685	**open**/open/ouvert/öffen	23,5
2,90	937.686	**dicht**/closed/fermé/geschlossen	33,5
1,70	937.915	**dicht**/closed/fermé/geschlossen	23,5

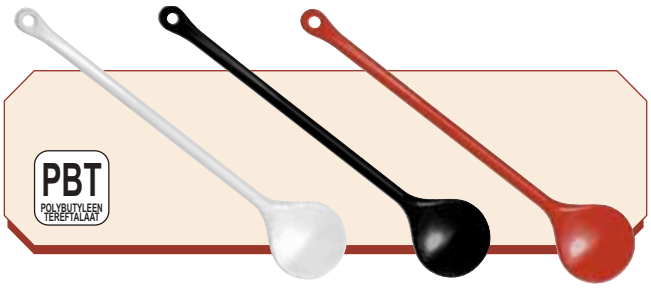


WACA®



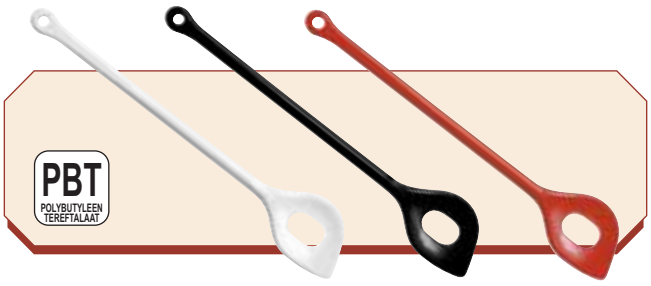
Ⓝ SOEP/SAUSLEPEL
Ⓔ SOUP/SAUCELADLE
Ⓕ CUILLÈRE À BOUILLON/SAUCE
Ⓓ SUPPEN/SAUCENLÖFFEL

No.	nr.	L cm	EURO
937.152	**1**	25	2,55
937.154	**2**	30	2,85



Ⓝ LEPEL - rond
Ⓔ LADLE - round
Ⓕ CUILLÈRE - ronde
Ⓓ LÖFFEL - rund

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	L cm	EURO
937.220	**wit**/white/blanc/weiss	31	1,95
937.240	**zwart**/black/noir/schwarz	31	1,85
937.250	**rood**/red/rouge/rot	31	1,85



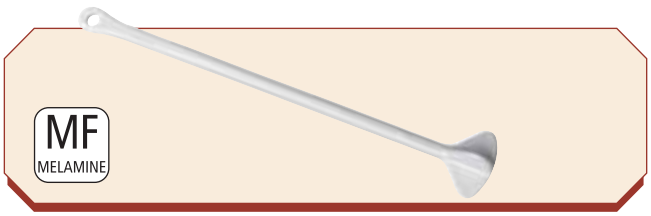
Ⓝ LEPEL - met gat
Ⓔ MIXING PADDLE - with hole
Ⓕ CUILLÈRE À TROU
Ⓓ LÖFFEL - mit loch

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	L cm	EURO
937.225	**wit**/white/blanc/weiss	31	1,85
937.245	**zwart**/black/noir/schwarz	31	1,85
937.255	**rood**/red/rouge/rot	31	1,85



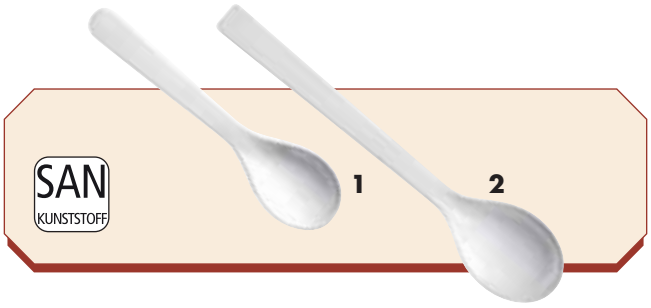
Ⓝ SALADE LEPEL/VORK
Ⓔ SALAD SPOON/FORK
Ⓕ CUILLÈRE/FOURCHETTE À SALADE
Ⓓ SALAT-LÖFFEL/GABEL

No.	nr.	L cm	EURO
937.132	**1**	30,5	2,85
937.138	**2**	30,5	2,85



Ⓝ ROERSTAAF
Ⓔ STIRRING STICK
Ⓕ SPATULE
Ⓓ RÜHRSPATEN

No.	L cm	EURO
937.228	23	N.M.L.



Ⓝ SALADE/DRESSINGLEPEL
Ⓔ SALAD/DRESSING SPOON
Ⓕ CUILLÈRE À SALADE
Ⓓ SALAT/DRESSINGLÖFFEL

No.	nr.	L cm	EURO
937.615	**1**	23,5	1,70
937.625	**2**	33,5	2,90



Ⓝ BAKSPAAN
Ⓔ SLOTTED TURNER
Ⓕ PELLE AJOURÉE
Ⓓ WENDER

No.	L cm	EURO
937.230	26	1,85

Ⓝ Artikelen uit Melamine voor gastronomie, levensmiddelen, detailhandel, instellingen, tehuizen, scholen, kantines, luchtvaartmaatschappijen etc. Optimale breukbestendigheid, hard oppervlak, geschikt voor afwasmachine, lichtgewicht en geluidsarm

Ⓔ Melamine equipment for the food retail trade, the food service industry, hotels, hospitals, homes, schools, canteens, airlines etc. Optimal breaking strength, very hard surface, dishwasher safe, lightweight and no noise

Ⓕ Vaisselle en mélamine pour le secteur gastronomie, les détaillants des produits alimentaires, des compagnies aériennes, des collectivités: cantines, hôpitaux, homes, restaurants universitaires, écoles etc. Insensible à cassement, surface dure, conçue pour lave-vaisselle, poids léger et silencieuse

Ⓓ Melamin-Geschirr für Gemeinschaftsverpflegung: Kantinen, Heime, Anstalten, Krankenhäuser, Kindergärten, Gastronomie, Luftfahrt-Gesellschaften usw. Bruchempfindlich, sehr harte Oberfläche, spülmaschinenbeständig, pflegeleicht, raumsparend, stapelbar, leicht und geräuscharm

Ⓝ SOEPKOM EN SCHOTEL
Ⓔ BOUILLON CUP AND SAUCER
Ⓕ BOL À BOUILLON ET SOUSTASSE
Ⓓ SUPPENTASSE UND UNDERTASSE

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
4,30	937.864	**1**	36	10,5
4,55	937.862	**2**		16,5



Ⓝ KOP EN SCHOTEL
Ⓔ CUP AND SAUCER
Ⓕ TASSE ET SOUSTASSE
Ⓓ TASSE UND UNTERTASSE

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
3,95	937.726	**1**	23	8
3,40	937.938	**2**		14



Ⓝ BORD - diep
Ⓔ PLATE - deep
Ⓕ ASSIETTE - pro fonde
Ⓓ TELLER - tief

EURO	No.	cl	Ø cm
5,15	937.926	60	20,5



Ⓝ BORD
Ⓔ PLATE
Ⓕ ASSIETTE
Ⓓ TELLER

EURO	No.	Ø cm
7,95	937.786	24



Ⓝ BORD
Ⓔ PLATE
Ⓕ ASSIETTE
Ⓓ TELLER

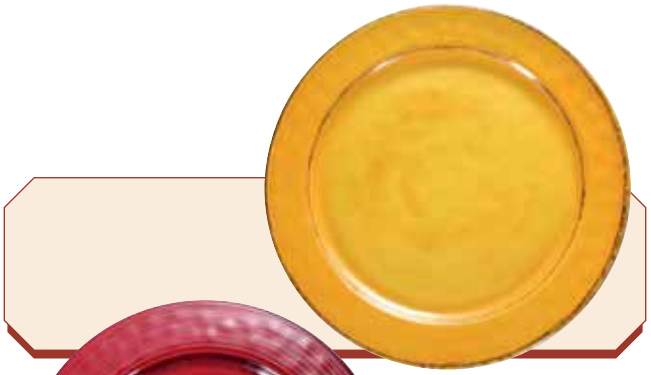
EURO	No.	nr.	Ø cm
4,40	937.924	**1**	19,5
5,90	937.928	**2**	23,5



Ⓝ SCHAAL
Ⓔ BOWL
Ⓕ BOL
Ⓓ SCHÜSSEL

EURO	No.	cl	Ø cm
4,70	937.830	42	12,5















(N) BORD - melamine
(E) PLATE - melamin
(F) ASSIETTE - mélamine
(D) TELLER - Melamin

GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB

No.	Ø cm	EURO
060.180	22	4,05
060.181	28	5,95

ROOD/RED/ROUGE/ROT

No.	Ø cm	EURO
060.183	22	4,05
060.184	28	5,95

GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

No.	Ø cm	EURO
060.186	22	4,05
060.187	28	5,95

(N) BORD - polycarbonaat
(E) PLATE - polycarbonate
(F) ASSIETTE - polycarbonate
(D) TELLER - Polykarbonat

No.	Ø cm	EURO
532.040	21	3,10
532.041	23	3,40
532.042	25	3,95

(N) KOP EN SCHOTEL - polycarbonaat
(E) CUP AND SAUCER - polycarbonate
(F) TASSE ET SOUSTASSE - polycarbonate
(D) TASSE UND UNTERTASSE - Polykarbonat

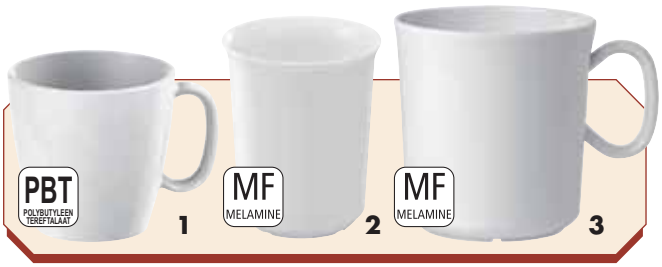
No.	nr.	cl	Ø cm	EURO
532.145	**1**	22		3,50
532.146	**2**		14	2,40

(N) BEKER - polycarbonaat
(E) MUG - polycarbonate
(F) MOQUE - polycarbonate
(D) BECHER - Polykarbonat

No.	cl	EURO
532.048	28	3,90

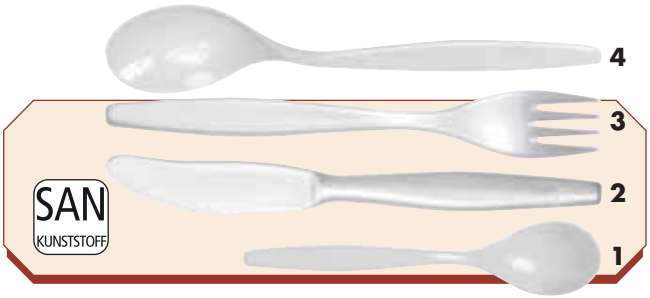
(N) BEKER
(E) MUG
(F) MOQUE
(D) BECHER

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
3,95	937.726	**1**	23	8,0
3,80	937.736	**2**	25	7,0
6,65	937.768	**3**	40	8,5



(N) BESTEK
(E) FLATWARE
(F) COUVERTS
(D) BESTECK

EURO	No.	nr.	L cm
0,45	937.141	**1**	13,5
0,95	937.153	**2**	19
0,95	937.155	**3**	19
0,95	937.157	**4**	19



(N) EIERDOP EN LEPEL
(E) EGG CUP AND SPOON
(F) COQUETIER ET CUILLÈRE
(D) EIERBECHER und löffel

EURO	No.	nr.	L cm	Ø cm
2,95	937.932	**1**		9
1,00	937.114	**2**	12	



(N) SCHAAL
(E) BOWL
(F) BOL
(D) SCHÜSSEL

EURO	No.	cl	Ø cm
3,95	937.934	45	16,5



(N) SCHOTEL
(E) TRAY
(F) PLAT D'ÉTALAGE
(D) AUSLAGEPLATTE

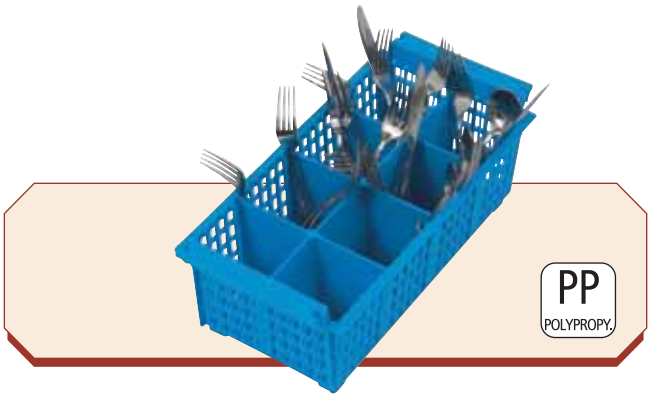
EURO	No.	cm
8,75	937.304	2(H)x24x18



(N) SERVEERTANG
(E) SERVING TONG
(F) PINCE À SERVICE
(D) SERVIERZANGE

EURO	No.	L cm
2,20	937.611	23





(N) BESTEKDRAAGKORF - kunststof, 8 compartimenten
(E) SILVERWARE BASKET - plastic, 8 compartments
(F) CASIER À COUVERTS - plastique, 8 compartiments
(D) BESTECKTRAGKORB - Kunststoff, 8 Fächer

No.	cm	EURO
*023.013	14(H)x43x20,5	10,95



(N) BESTEKBEKER - kunststof, vierkant
(E) CUTLERY BEAKER - plastic, square
(F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - plastique, carré
(D) BESTECKKÖCHER - Kunststoff, viereckig

No.	cm	EURO
023.021	14(H)x11x11	2,15



(N) BESTEKBEKER - kunststof, rond
(E) CUTLERY BEAKER - plastic, round
(F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - plastique, ronds
(D) BESTECKKÖCHER - Kunststoff, rund

No.	Ø cm	H cm	EURO
023.001	10	14	2,15



(N) BESTEKBEKER - roestvrijstaal, rond
(E) CUTLERY BEAKER - stainless steel, round
(F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - inox, ronds
(D) BESTECKKÖCHER - CNS, rund

No.	Ø cm	H cm	EURO
705.095	10	13,5	3,85



(N) BORDENDEKSEL - kunststof, met vingeropening, magnetronbestendig
(E) PLATE COVER - plastic, with finger hole, microwaveable
(F) CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - plastique, avec trou central, microwavable
(D) TELLERDECKEL - Kunststoff, mit Fingeröffnung, mikrowellenfähigen

No.	Ø cm	**voor borden**/for plates pour assiettes/für Teller	EURO
023.017	24,5	max. 235 Ø mm	5,35
023.018	25,0	max. 243 Ø mm	5,75
023.019	26,5	max. 257 Ø mm	5,95
023.020	27,5	max. 265 Ø mm	6,25



(N) BORDENDEKSEL - kunststof, met vingeropening, magnetronbestendig
(E) PLATE COVER - plastic, with finger hole, microwaveable
(F) CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - plastique, avec trou central, microwavable
(D) TELLERDECKEL - Kunststoff, mit Fingeröffnung, mikrowellenfähigen

No.	Ø cm	**voor borden mm**/for plates pour assiettes/für Teller	EURO
532.030	22,0	max. 215 Ø mm	4,30
532.031	24,0	max. 238 Ø mm	4,80
532.032	26,5	max. 265 Ø mm	5,45
532.033	28,5	max. 285 Ø mm	6,40

(N) BESTEKMAND - polyrattan, met chromen frame
(E) CUTLERY BASKET - polyrattan, with chromed frame
(F) CASIER À COUVERTS - polyrattan avec support chromee
(D) BESTECK KORB - Polyrattan mit verchromtes Gestell

EURO	No.	cm	Type
27,50	125.086	10(H)x53x32,5	**1/1 GN**



ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN

EURO	No.	cm	H cm
61,00	125.099	53x32,5	19

PC POLYCARB.



(N) BESTEKBAK - kunststof, 1/1 gastronorm
(E) CUTLERY BIN - plastic, 1/1 gastronorm
(F) RAMASSE COUVERTS - plastique, 1/1 gastronorme
(D) BESTECKBEHÄLTER - Kunststoff, 1/1 Gastronorm

EURO	No.	cm	**kleur**/color/couleur/Farbe
5,60	850.001	10(H)x53x32,5	**grijs**/gray/gris/grau
5,60	850.002	10(H)x53x32,5	**zwart**/black/noir/schwarz

PP POLYPROPY.



(N) DEKSEL - t.b.v bestekbak
(E) LID - for cutlery bin
(F) COUVERCLE - pour ramasse couverts
(D) DECKEL - für Besteck-behälter

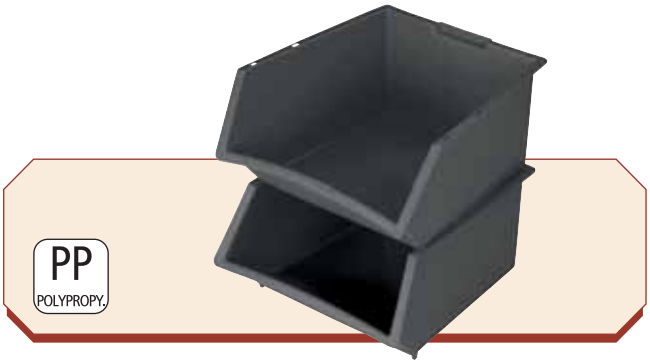
EURO	No.	cm	**kleur**/color/couleur/Farbe
N.M.L.	850.005	53x32,5	**wit**/white/blanc/weiss



(N) VOORRAAD/STAPELBAK - kunststof
(E) OPEN HOPPER BINS - plastic
(F) BAC À BEC - plastique
(D) SICHTLAGERKÄSTEN - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
5,45	600.250	20(H)x36x39	16

PP POLYPROPY.



(N) AFRUIMBAK - kunststof, grijs, met grepen
(E) TOTE BIN - plastic, grey, with handles
(F) BAC À DÉBARASSER - plastique, gris, avec poignées
(D) ABRAUMBEHÄLTER - Kunststoff, grau, mit Griffe

EURO	No.	cm	Lit.
8,50	305.099	13(H)x55x40	25

THE ORIGINAL

PE POLYETHYL.





araven









(N) RESTBAK - kunststof
(E) REST TRAY - plastic
(F) BAC À RESTES - plastique
(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff

No.	cm	Lit.	EURO
600.010	6,5(H)x30,0x21,0	2	2,25
600.011	7,0(H)x34,0x23,5	3	2,65
600.012	7,5(H)x43,0x28,5	6	3,15
600.013	8,0(H)x48,0x33,0	8	3,85
600.014	8,5(H)x53,5x38,5	12	5,60

(N) RESTBAK - kunststof
(E) REST TRAY - plastic
(F) BAC À RESTES - plastique
(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff

No.	cm	Lit.	EURO
962.005	8(H)x43,5x28,5	5	7,25
962.010	8(H)x54,0x38,5	10	11,95

(N) VLEESBAK - roestvrijstaal
(E) MEAT TRAY - stainless steel
(F) BAC À VIANDE - inox
(D) FLEISCHMULDE - CNS

No.	cm	EURO
885.027	6,5(H)x30x20	14,75
885.028	7,5(H)x36x22	21,95
885.029	8,0(H)x46x28	29,75

(N) LEKBAK - roestvrijstaal, inclusief rooster
(E) DRIP TRAY - stainless steel, perforated inlay included
(F) BAC ÉGOUTTOIR - inox, plat perforé inclu
(D) TROPFSCHALE - CNS, gelochter Einsatz inklusive

No.	cm	EURO
953.601	5,5(H)x32x23	29,00
953.602	5,5(H)x41x31	43,50
953.603	5,5(H)x50x35	65,00

(N) VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal
(E) DISPLAY TRAY - stainless steel
(F) PLAT D'ETALAGE - inox
(D) AUSLAGEPLATTE - CNS

No.	cm	EURO
840.000	1,5(H)x29x21	12,80
840.001	1,5(H)x40x30	19,75
840.003	1,5(H)x58x21	27,00
840.005	1,5(H)x73x21	35,00
840.007	1,5(H)x73x25	41,00
840.009	1,5(H)x83x27	48,00

(N) VLEESBAK - kunststof
(E) MEAT TRAY - plastic
(F) BAC À VIANDE - plastique
(D) FLEISCHMULDE - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
8,95	956.049	11(H)x51x35	12



(N) VLEESBAK - kunststof
(E) MEAT TRAY - plastic
(F) BAC À VIANDE - plastique
(D) FLEISCHMULDE - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
9,95	837.020	12(H)x60x40	20



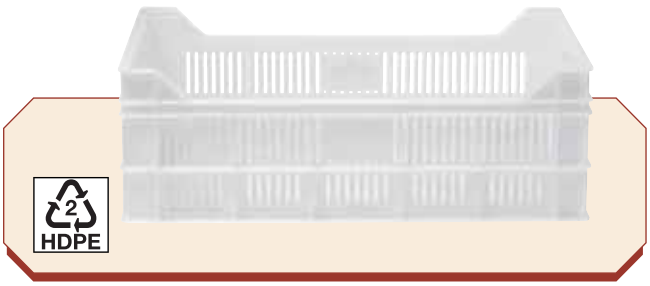
(N) STAPELBAK - kunststof
(E) STACKING CONTAINER - plastic
(F) BAC EMPILABLE - plastique
(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
24,75	600.002	17(H)x60x40	30



(N) STAPELBAK - kunststof, open uitvoering
(E) STACKING CONTAINER - plastic, open version
(F) CONTENEUR EMPILABLE - plastique, modèle ouvert
(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, offen Ausfuhrun

EURO	No.	cm	Lit.
23,00	600.004	21(H)x60x40	35



(N) VLEESBAK - kunststof
(E) MEAT TRAY - plastic
(F) BAC À VIANDE - plastique
(D) FLEISCHMULDE - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
18,50	837.040	18(H)x65x40	40





Ⓝ STAPELBAK - kunststof
Ⓔ STACKING CONTAINER - plastic
Ⓕ BAC EMPILABLE - plastique
Ⓓ STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

No.	cm	Lit.	EURO
059.050	16,5(H)x39,5x29,5	12	16,80
059.051	21,5(H)x39,5x29,5	15	18,75

DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

No.	voor/for/pour/für	EURO
059.055	059.050/059.051	6,60



Ⓝ STAPELBAK - kunststof
Ⓔ STACKING CONTAINER - plastic
Ⓕ BAC EMPILABLE - plastique
Ⓓ STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

No.	cm	Lit.	EURO
956.010	9,5(H)x43,0x32,0	10	9,30
956.011	11,0(H)x54,0x35,0	16	16,00
956.012	20,0(H)x45,0x31,5	20	16,70
956.013	26,0(H)x62,5x37,0	46	31,00
956.014	31,0(H)x73,0x44,0	72	46,50
956.015	35,5(H)x83,0x57,0	130	82,00

DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

No.	voor/for/pour/für	EURO
956.113	956.013	15,95
956.114	956.014	21,50



Ⓝ STAPELBAK - kunststof, uitermate geschikt voor pizzabollen (deeg)
Ⓔ STACKING CONTAINER - plastic, ideal for pizza dumplings (dough)
Ⓕ BAC EMPILABLE - plastique, idéal pour les boulettes de pizza (pâte)
Ⓓ STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, ideal für Pizza Knödel (Teig)

No.	cm	Lit.	EURO
953.170	7,5(H)x60x40	14	11,65
953.171	9,0(H)x60x40	18	12,95
953.172	13,0(H)x60x40	24	13,50

DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

No.	cm	EURO
953.175	60x40	9,15

(N) VOEDSELBAK - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels beugels

(E) FOOD BOX - plastic, clear, virtually unbreakable, with tightfitting lid

(F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, transparent, coriaces et de lonque durabilité, avec couvercles bien ajustés

(D) LEBENSMITTELBOX - Kunststoff, transparent Zäh und dauerhaft, knapp schliessender Deckel

EURO	No.	cm	Lit.
15,00	600.200	13(H)x59x40	**20**
18,60	600.201	22(H)x59x40	**38**
24,90	600.202*	38(H)x59x40	**60**

* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar



(N) VOEDSELBAK - kunststof, praktisch onbreekbaar

(E) FOOD BOX - plastic, virtually unbreakable

(F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, coriaces et de lonque durabilité

(D) LEBENSMITTELBOX - Kunststoff, Zäh und dauerhaft

EURO	No.	cm	Lit.
13,45	962.200	14,0(H)x53x40	**25**
16,25	962.201	20,5(H)x53x40	**35**

DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

EURO	No.	cm
6,55	962.202	53x40



(N) EIERBEWAARDOOS - kunststof, inclusief 8 eierhouders

(E) EGG CONTAINER - plastic, 8 eggs trays included

(F) PORTE-OEUFS - plastique, 8 supports inclus

(D) EI BEHÄLTER - Kunststoff, inklusive 8 Tabletten

EURO	No.	cm	Cap.
25,50	962.110	20(H)x35,4x32,5	**120**



(N) VOEDSELBAK - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels beugels

(E) FOOD BOX - plastic, clear, virtually unbreakable, with tightfitting lid

(F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, transparent, coriaces et de lonque durabilité, avec couvercles bien ajustés

(D) LEBENSMITTELBOX - Kunststoff, transparent Zäh und dauerhaft, knapp schliessender Deckel

EURO	No.	cm	Lit.
24,50	962.205	16,0(H)x53x40	**30**
28,50	962.206	22,5(H)x53x40	**40**
51,50	962.207*	38,0(H)x53x40	**60**

* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar



araven









(N) VOEDSELCONTAINER - kunststof, stapelbaar, twee openingen voor FIFO voorraadbeheer en te gebruiken in combinatie met het Gastronorm systeem, wordt geleverd met de "COLORCLIP" coderingsset volgens de HACCP normen

(E) FOOD CONTAINER - plastic, stackable, two openings for FIFO inventory and compatible with the GN system, comes with the "COLORCLIP" identifiaction according to HACCP standards

(F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, empilable, créés pour un meilleur contrôle des quantitiés grâce au système FIFO, adaptable et encastrables à modèles GN, avec set d'identification "COLORCLIP" selon les normes HACCP

(D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, stapelbar, mit zwei Öffnungen für FIFO Lagerkontrolle, kompatibel mit den GN-System, mit dem "COLORCLIP" identification nach HACCP-Normen

No.	cm	GN	Lit.	EURO
962.070	20(H)x40x20	**1/3**	**7**	9,50
962.071	20(H)x42x34	**2/3**	**16**	15,90
962.072	20(H)x57x34	**1/1**	**23**	17,65
962.073	40(H)x57x34	**1/1**	**50**	36,50

(N) INGREDIËNTENBAK - kunststof, inclusief deksel, stapelbaar

(E) INGREDIENTS CONTAINER - plastic, cover included, stackable

(F) DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS - plastique, avec couvercle, empilable

(D) GEWÜRZKASTEN - Kunststoff, mit Deckel, stapelbar

No.	cm	Lit.	EURO
530.010	18(H)x50x38	**30**	19,95

(N) RESTBAK - kunststof, 4 compartimenten

(E) REST TRAY - plastic, 4 compartments

(F) BAC À RESTES - plastique, 4 compartiments

(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff, 4 Fächer

No.	cm	EURO
023.004	7,5(H)x47x13	8,95
023.005	**transparante deksel**/transparent cover couvercle transparent/Deckel, transparent	4,90

(N) VOEDSELCONTAINER - kunststof, met deksel

(E) FOOD CONTAINER - plastic, with cover

(F) BOÎTE À ALIMENTS - plastique, avec couvercle

(D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, mit Deckel

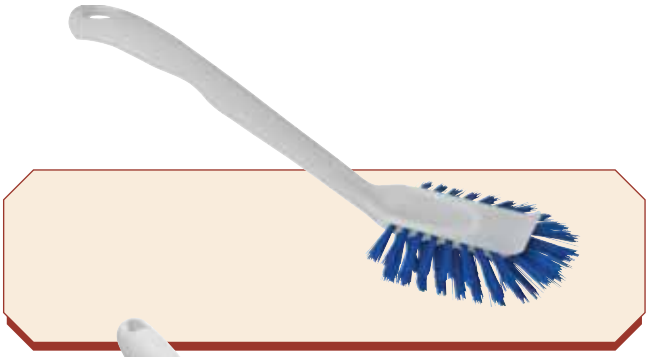
No.	H cm	Ø cm	Lit.	EURO
956.001	47	45	**50**	23,00
956.002	64	47	**75**	31,00
956.003	75	54	**120**	47,50

(N) PROFESSIONELE HYGIENISCHE BORSTELS - Wit/blauw nylon. Speciaal ontworpen voor sectoren waar aan hygiëne de hoogste eisen worden gesteld. Vervaardigd van hoogwaardig nylonvezel bestand tegen zowel kokend water als lage temperaturen

(E) PROFESSIONAL HYGIENIC BRUSHES - White/blue nylon. Specially designed for use in areas where high standard of hygiene are of paramount importance. Manufactured from high quality nylon fibre, resistant against boiling water and low temperatures

(F) BROSSERIE PROFESSIONELLE HYGIENIQUE - Nylon blanc/bleu. Conçue pour être utilisée dans zônes où un haut niveau de hygiène est precrit. Fabriquée en fibre de nylon de qualité supérieure, supportant la chaleur d'eau bouillante aussi que les températures basses

(D) GEWERBLICHE, HYGIENISCHE BÜRSTEN - Weiss/blau besonders geeignet für alle Bereiche, wo höchste Hygiene geboten ist. Hergestellt aus hochwertigen Nylon-Fasern. Diese Bürsten sind nicht nur kochfest, sondern sie vertragen auch sehr niedrige Temperaturen



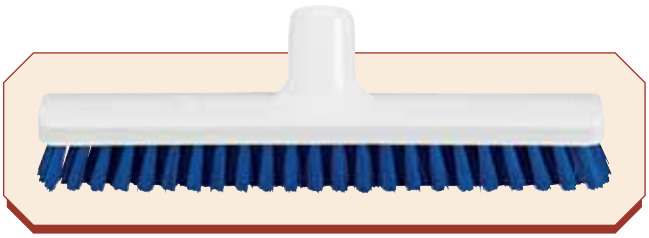
(N) AFWASBORSTEL - hard
(E) DISHBRUSH - hard
(F) BROSS VAISSELLE - dure
(D) GESCHIRRBÜRSTE - hart

EURO	No.	L cm
1,50	943.016	17



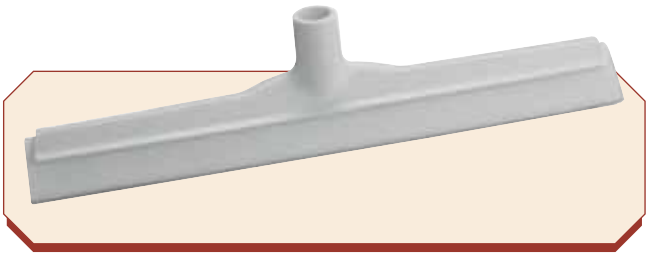
(N) WERKBORSTEL - voor universeel gebruik, met handvat
(E) WORKBRUSH - universal use, with handle
(F) BROSSE DE NETTOYAGE - universelle à manche
(D) ALLZWECK-BÜRSTE - mit Handgriff

EURO	No.	cm
9,70	943.026	24x6



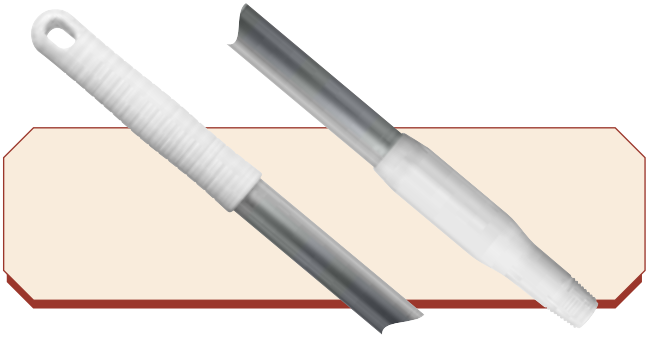
(N) LUIWAGEN/BOENDER - met steelhouder
(E) WORKBRUSH - with handle holder
(F) BROSSE À LAVER - avec fixe-manche
(D) SCHEUERBESEN - mit Stielhalter

EURO	No.	cm
13,50	943.057	5(H)x30x5,5
19,00	943.058	5(H)x40x5,5



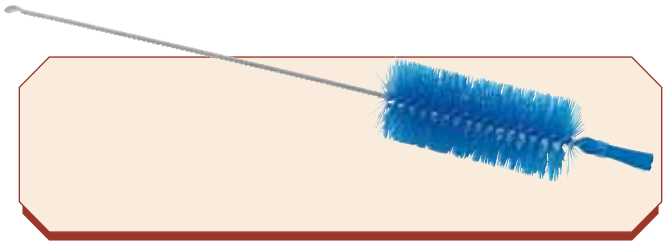
(N) STEEL
(E) HANDLE
(F) MANCHE
(D) STIEL

EURO	No.	L cm	Type
7,50	943.061	140	**aluminium**
14,80	943.062	140	**glass-fiber**



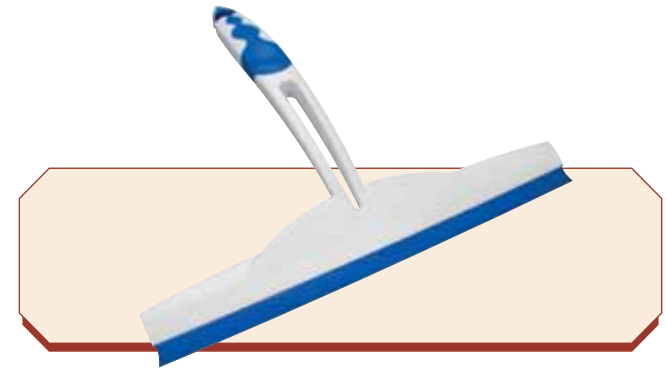
(N) VLOERTREKKER
(E) FLOOR CLEANER
(F) RACLETTE POUR SOL
(D) WASSERSCHIEBER

EURO	No.	L cm
10,95	943.080	45
13,90	943.081	55
16,80	943.082	75



(N) FLESSENBORSTEL/TUITENRAGER
(E) BOTTLE BRUSH
(F) RINCE BOUTEILLE
(D) FLASCHENBÜRSTE

No.	cm	EURO
943.065	40x1 Ø	2,75
943.066	40x2 Ø	2,85
943.067	40x5 Ø	2,95



(N) RAMENWISSER
(E) WINDOW CLEANER
(F) RACLETTE VITRE
(D) FENSTERWISCHER

No.	L cm	EURO
059.086	25	2,95



(N) STOFFER EN BLIK - kunststof
(E) BRUSHES WITH DUST PAN - plastic
(F) BALAYETTE AVEC PELLE MÉNAGÈRE - plastique
(D) KEHRGARNITUR - Kunststoff

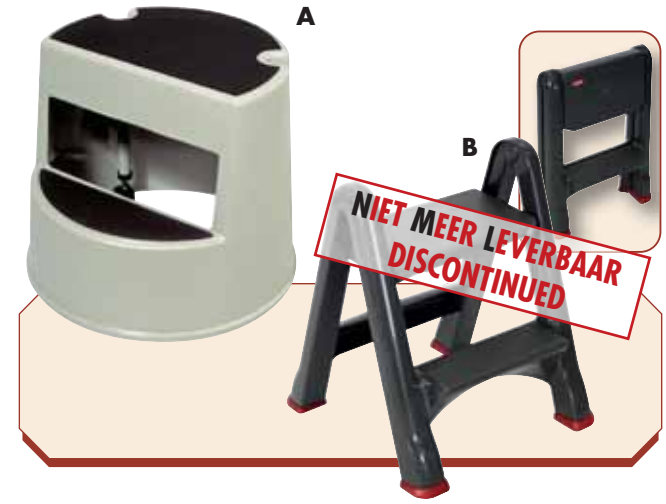
No.	EURO
824.005	3,80



(N) OPSTAP - kunststof
(E) STEP STOOL - plastic
(F) ESCABEAU - plastique
(D) TRITTHOCKER - Kunststoff

No.	cm	EURO
600.005	24,5(H)x36x29,5	8,35

Rubbermaid Commercial Products



(N) OPSTAP - kunststof
(E) STEP STOOL - plastic
(F) MARCHE-PIEDS - plastique
(D) TRITTHOCKER - Kunststoff

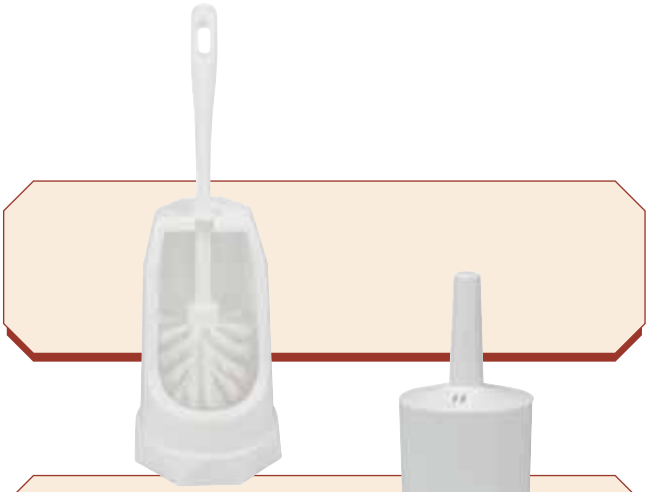
No.	cm	Type	EURO
*RM9300	33(H)x41 Ø	**A**	104,00

OPVOUWBAAR/FOLDABLE/PLIABLE/FALTBAR

No.	cm	Type	EURO
*RM9721	63(H)x49x17	**B**	N.M.L.

Ⓝ TOILET BORSTEL - kunststof, met houder
Ⓔ TOILET BRUSH - plastic, with holder
Ⓕ BROSSE À TOILETTES - plastique, avec porte
Ⓓ WC-GARNITUR - Kunststoff, mit Ständer,

EURO	No.
3,50	824.020



Ⓝ TOILET BORSTEL - kunststof, met houder
Ⓔ TOILET BRUSH - plastic, with holder
Ⓕ BROSSE À TOILETTES - plastique, avec porte
Ⓓ WC-GARNITUR - Kunststoff, mit Ständer,

EURO	No.
4,50	600.920



Ⓝ TOILET BORSTEL - kunststof, met houder
Ⓔ TOILET BRUSH - plastic, with holder
Ⓕ BROSSE À TOILETTES - plastique, avec porte
Ⓓ WC-GARNITUR - Kunststoff, mit Ständer,

EURO	No.
N.M.L.	059.088

Ⓝ GOOTSTEEN-ONTSTOPPER
Ⓔ PLUNGER
Ⓕ DÉBOUCHOIR
Ⓓ STAMPFER

EURO	No.
2,95	824.018



Ⓝ EMMER - kunststof, met maatverdeling
Ⓔ BUCKET - plastic, graduated measuring marks
Ⓕ SEAU - plastique, gradué
Ⓓ EIMER - Kunststoff, mit Masseinteilung

EURO	No.	Lit.	H cm	∅ cm
2,95	821.001	12	26	31
5,55	821.002	20	34	35



Ⓝ EMMER - kunststof, met deksel
Ⓔ BUCKET - plastic, with lid
Ⓕ SEAU - plastique, avec couvercle
Ⓓ EIMER - Kunststoff, mit Deckel

EURO	No.	Lit.	H cm	∅ cm
6,95	956.050	10	27	26
7,95	956.051	15	30	29
9,45	956.052	20	31	30
13,90	956.053	25	34	33













(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling
(E) BUCKET - plastic, graduated measuring marks
(F) SEAU - plastique, gradué
(D) EIMER - Kunststoff, mit Masseinteilung

No.	Lit.	H cm	∅ cm	EURO
600.020	10	26	29	2,85
600.021	12	28	31	3,15
600.022	15	30,5	34	4,90
600.023	20	33,5	36	6,20

(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling
(E) BUCKET - plastic, graduated measuring marks
(F) SEAU - plastique, gradué
(D) EIMER - Kunststoff, mit Masseinteilung

No.	Lit.	H cm	∅ cm	EURO
956.020	9	25	27	4,95
956.021	12	28	30	6,55
956.022	17	31	34	9,80

(N) EMMER - roestvrijstaal
(E) BUCKET - stainless steel
(F) SEAU - inox
(D) EIMER - CNS

No.	Lit.	H cm	∅ cm	EURO
085.160	7	22	23	10,30
085.161	10	26	29	15,95
085.162	14	29	32	17,75

(N) EMMER - roestvrijstaal, met stootrand en maatverdeling
(E) BUCKET - stainless steel, reinforced base and graduated measuring marks
(F) SEAU - inox, avec fond renforcé, gradué
(D) EIMER - CNS, mit Bodenreifen, graduiert

No.	Lit.	H cm	∅ cm	EURO
820.003	10,0	26,0	30	69,00
820.001	12,0	29,0	31	79,00
820.002	15,0	32,5	33	85,00

DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

No.		EURO
820.013	**10,0 Lit.**	19,75
820.011	**12,0 Lit.**	21,50
820.012	**15,0 Lit.**	23,25

(N) EMMER - roestvrijstaal, met stootrand en maatverdeling
(E) BUCKET - stainless steel, reinforced base and graduated measuring marks
(F) SEAU - inox, avec fond renforcé, gradué
(D) EIMER - CNS, mit Bodenreifen, graduiert

No.	Lit.	H cm	∅ cm	EURO
705.310	10	27	30,0	45,00
705.315	15	35	33,5	49,00

DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

No.		EURO
705.320	**10 Lit.**	8,25
705.325	**15 Lit.**	8,95

BICOLOR

(N) VERGIET - roestvrijstaal, mat/hoogglans
(E) COLANDER - stainless steel, satin/polished
(F) PASSOIRE - inox, satinée/polis
(D) GEMÜSESEIHER - CNS, Satin/Poliert

EURO	No.	Ø cm
6,55	085.270	15,5
8,80	085.271	21,0
11,40	085.272	25,0



(N) VERGIET - roestvrijstaal
(E) COLANDER - stainless steel
(F) PASSOIRE - inox
(D) GEMÜSESEIHER - CNS

EURO	No.	Ø cm
6,40	085.170	24,5
8,75	085.171	30,0
12,75	085.172	35,0



(N) VERGIET - roestvrijstaal, fijn gaas
(E) COLANDER - stainless steel, fine mesh
(F) PASSOIRE - inox, toile
(D) GEMÜSESEIHER - CNS, fein gaze

EURO	No.	Ø cm
9,20	142.010	26
11,25	142.012	30



(N) VERGIET - kunststof
(E) COLANDER - plastic
(F) PASSOIRE - plastique
(D) GEMÜSESEIHER - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm
5,90	956.047	35



(N) VERGIET - kunststof, alleen bodem perforatie
(E) COLANDER - plastic, only bottom is perforated
(F) PASSOIRE - plastique, dessous perforée
(D) GEMÜSESEIHER - Kunststoff, boden perforiert

EURO	No.	Ø cm
10,95	050.082	36





Ⓝ SCHEPVERGIET - roestvrijstaal
Ⓔ COLANDER WITH HANDLE - stainless steel
Ⓕ PASSOIRE AVEC MANCHE - inox
Ⓓ GEMÜSESEIHER MIT GRIFFE - CNS

No.	Ø cm	EURO
720.064	22	N.M.L.



Ⓝ SCHEPVERGIET - roestvrijstaal
Ⓔ COLANDER WITH HANDLE - stainless steel
Ⓕ PASSOIRE AVEC MANCHE - inox
Ⓓ GEMÜSESEIHER MIT GRIFFE - CNS

No.	Ø cm	EURO
064.031	17	15,90
064.032	22	24,50
064.033	24	28,50



Ⓝ VERGIET - aluminium
Ⓔ COLANDER - aluminium
Ⓕ PASSOIRE - aluminium
Ⓓ GEMÜSESEIHER - Aluminium

No.	Ø cm	EURO
720.685	30	N.M.L.
720.686	35	53,50
720.687	40	61,00
720.688	45	76,00
720.689	50	88,00



Ⓝ VERGIET - roestvrijstaal
Ⓔ COLANDER - stainless steel
Ⓕ PASSOIRE - inox
Ⓓ GEMÜSESEIHER - CNS

No.	Ø cm	EURO
720.130	30	75,00
720.135	35	88,00
720.140	40	99,00
720.145	45	117,00
720.150	50	135,00



Ⓝ VERGIET - roestvrijstaal, 2 stevige draagarmen
Ⓔ COLANDER - stainless steel, 2 sturdy support handles
Ⓕ PASSOIRE - inox, 2 poignées robustes support
Ⓓ GEMÜSESEIHER - CNS, 2 stabile unterstutzungs Griffen

No.	L cm	Ø cm	EURO
064.036	60	33	97,00
064.038	80	40	119,00

pujadas®

GAS ELECTRIC CERAMIC INDUCTION HALOGEEN



(N) CRÊPESPAN - plaatstaal
(E) CRÊPE SUZETTES PAN - stamped steel
(F) CRÊPIÈRE - tôle d'acier
(D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Stahlblech

EURO	No.	Ø cm
20,35	720.895	24

de Buyer DEPUIS 1830



(N) CRÊPESPAN - plaatstaal
(E) CRÊPE SUZETTES PAN - stamped steel
(F) POÊLE À CRÊPES - tôle d'acier
(D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Stahlblech

EURO	No.	**boven**/rim bord/Rand Ø cm	**bodem**/bottom fond/Boden Ø cm
15,95	001.021	18,0	15
16,25	001.022	20,0	17
17,50	001.023	22,5	19
19,85	001.024	24,0	21
25,00	001.025	26,0	23
32,00	001.026	30,0	27



(N) BLINISPAN - plaatstaal
(E) BLINIS FRY PAN - stamped steel
(F) POÊLE À BLINIS - tôle d'acier
(D) BLINISPFANNE - Stahlblech

EURO	No.	**boven**/rim bord/Rand Ø cm	**bodem**/bottom fond/Boden Ø cm
11,25	001.051	12	9,5



(N) BLINISPAN - aluminium met teflon anti-aanbaklaag
(E) BLINIS FRY PAN - aluminium, teflon coated
(F) POÊLE À BLINIS - aluminium, intérieur teflon
(D) BLINISPFANNE - Aluminium, Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	**boven**/rim bord/Rand Ø cm	**bodem**/bottom fond/Boden Ø cm
16,75	001.053	12	10
19,50	001.054	14	12



(N) BLINIS-EIERBAKPAN - plaatstaal
(E) BLINIS/EGG FRY PAN - stamped steel
(F) POELE A BLINIS/ŒUFS - tôle d'acier
(D) BLINIS/EIERPFANNE - Stahlblech

3x Ø10cm

EURO	No.	Ø cm
34,50	001.213	27

(N) POFFERTJES PAN - plaatstaal
(E) POFFERTJES FRY PAN - stamped steel
(F) POÊLE À POFFERTJES - tôle d'acier
(D) POFFERTJES PFANNE - Stahlblech

16x Ø4cm

EURO	No.	Ø cm
39,50	001.216	27



(N) GRILLPAN - plaatstaal, geribbeld, rond
(E) GRILLPAN - stamped steel, grooved, round
(F) POÊLE GRILL - tôle d'acier, nervurée, ronde
(D) GRILLPFANNE - Stahlblech, gerillt, rund

No.	Ø cm	EURO
001.070	26	32,00
001.072	30	42,50

(N) GRILLPAN - plaatstaal, geribbeld, rechthoekig
(E) GRILLPAN - stamped steel, grooved, rectangular
(F) POÊLE GRILL - tôle d'acier, nervurée, rectangulaire
(D) GRILLPFANNE - Stahlblech, gerillt, rechteckig

No.	cm	EURO
001.075	38x26	78,00



(N) PAELLAPAN - plaatstaal
(E) PAELLA PAN - stamped steel
(F) POÊLE À PAËLLA - tôle d'acier
(D) PAELLAPFANNE - Stahlblech

No.	**boven**/rim bord/Rand Ø cm	**bodem**/bottom fond/Boden Ø cm	EURO
001.041	34	26	34,00
001.042	37	28	36,00
001.044	47	38	51,00



(N) VISPAN - plaatstaal, ovaal
(E) OVAL FISH FRY PAN - stamped steel, oval
(F) POÊLE À POISSONS OVALE - tôle d'acier, ovale
(D) FISCHBACKPFANNE - Stahlblech, oval

No.	L cm	B cm	EURO
001.033	36	26	49,00



(N) LYONNAISERPAN - plaatstaal, zware uitvoering
(E) LYONNAISE FRY PAN - stamped steel, extra heavy
(F) POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier, extra-forte
(D) LYONERPFANNE - Stahlblech, extra schwer

No.	**boven**/rim bord/Rand Ø cm	**bodem**/bottom fond/Boden Ø cm	EURO
001.001	18	12	23,00
001.002	20	14	24,00
001.003	22	16	27,00
001.004	24	18	29,00
001.005	26	19	36,00
001.006	28	20	38,00
001.007	30	22	42,00
001.008*	32	23	46,00
001.009*	36	26	54,00
001.010*	40	30	69,00
001.012*	48	41	109,00

* **met extra handgreep**/with extra grip
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff

(N) KOEKENPAN - plaatstaal
(E) OMELETTE FRY PAN - stamped steel
(F) POÊLE À FRIRE - tôle d'acier
(D) OMELETTENPFANNE - Stahlblech

EURO	No.	**boven**/rim bord/Rand Ø cm	**bodem**/bottom fond/Boden Ø cm
N.M.L.	002.003	20	15
N.M.L.	002.005	24	19
N.M.L.	002.006	26	21
N.M.L.	002.007	28	23
N.M.L.	002.008	30	24
N.M.L.	002.009	32	26
41,00	002.010	35	28
N.M.L.	002.011	36	30
N.M.L.	002.012	38	32
N.M.L.	002.013	40	34



(N) LYONNAISERPAN - plaatstaal
(E) LYONNAISE FRY PAN - stamped steel
(F) POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier
(D) LYONERPFANNE - Stahlblech

EURO	No.	**boven**/rim bord/Rand Ø cm	**bodem**/bottom fond/Boden Ø cm
N.M.L.	002.025	24	16
N.M.L.	002.026	26	19
N.M.L.	002.027	28	21
N.M.L.	002.028	30	22
N.M.L.	002.029	32	25
N.M.L.	002.030	34	27
51,00	002.031	36	28
68,50	002.033	40	32



pujadas

(N) LYONNAISERPAN - plaatstaal
(E) LYONNAISE FRY PAN - stamped steel
(F) POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier
(D) LYONERPFANNE - Stahlblech

EURO	No.	Ø cm
10,50	720.810	20
12,25	720.811	24
15,85	720.812	28
19,75	720.813	32
N.M.L.	720.814	36
33,00	720.815	40



de Buyer
DEPUIS 1830

(N) HAPJESPAN - plaatstaal
(E) CASSEROLE - stamped steel
(F) SAUTOIR - tôle d'acier
(D) BRATPFANNE - Stahlblech

EURO	No.	**boven**/rim bord/Rand Ø cm	**bodem**/bottom fond/Boden Ø cm
33,00	001.082	24	18
37,50	001.083	28	20
58,00	001.084*	32	23

* **met extra handgreep**/with extra grip
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff



GAS ELECTRIC CERAMIC INDUCTION HALOGEEN

de Buyer DEPUIS 1830



(N) WOK - plaatstaal met steel en extra handgreep, platte bodem

(E) WOK - with handle and extra grip, flat bottom

(F) WOK - tôle d'acier avec poignée et poignée supplémentaire, fond plat

(D) WOK - Stahlblech mit Stiel und extra Grif, auch geeignet für Induktion, mit flachem Boden

No.	Ø cm	EURO
001.056	24	34,50
001.058	28	43,00
001.060*	32	54,00
001.062*	40	58,00

* **met extra handgreep**/with extra grip
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff



(N) WOK - plaatstaal, geheel rond

(E) WOK - stamped steel, round

(F) WOK - tôle d'acier, ronde

(D) WOK - Stahlblech, rund

No.	Ø cm	EURO
001.065	35	59,00

pujadas®



(N) WOK - plaatstaal met steel en extra handgreep, platte bodem

(E) WOK - with handle and extra grip, flat bottom

(F) WOK - tôle d'acier avec poignée et poignée supplémentaire, fond plat

(D) WOK - Stahlblech mit Stiel und extra Grif, auch geeignet für Induktion, mit flachem Boden

No.	Ø cm	EURO
720.890	30	39,00

EXCALIBUR



(N) WOK - roestvrijstaal, platte bodem, met "Excalibur" anti-aanbaklaag

(E) WOK - stainless steel, with flat bottom, "Excalibur" coated

(F) WOK - inox, avec fond plat et intérieur "Excalibur"

(D) WOK - CNS, mit flachem Boden und "Excalibur" Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.785	36	79,00



(N) WOK - roestvrijstaal, met platte bodem

(E) WOK - stainless steel, with flat bottom

(F) WOK - inox, avec fond plat

(D) WOK - CNS, mit flachem Boden

No.	Ø cm	EURO
720.085	36	51,50



Ⓝ LYONNAISERPAN - aluminium, bakelieten handgreep, anti-aanbaklaag

Ⓔ LYONNAISE FRY PAN - aluminium, bakelite handle, non-stick coating

Ⓕ POÊLE LYONNAISE - aluminium, poignée bakélite, anti-adhésif resistant

Ⓓ LYONERPFANNE - Aluminium, Bakelitgriff, Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	Ø cm
7,35	720.091	18
8,15	720.092	20
N.M.L.	720.093	22
9,90	720.094	24
10,70	720.095	26
11,50	720.096	28
12,90	720.097	30
14,35	720.098	32

Ⓝ LYONNAISERPAN - aluminium, anti-aanbaklaag

Ⓔ LYONNAISE FRY PAN - aluminium, non-stick coating

Ⓕ POÊLE LYONNAISE - aluminium, anti-adhésif resistant

Ⓓ LYONERPFANNE - Aluminium, Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	Ø cm
17,60	720.700	20
19,60	720.701	22
21,30	720.702	24
24,20	720.703	26
26,00	720.704	28
30,00	720.705	32
37,00	720.706	36
39,00	720.707	40



Ⓝ CRÊPESPAN - aluminium, anti-aanbaklaag

Ⓔ CRÊPE SUZETTES PAN - aluminium, non-stick coating

Ⓕ POÊLE À CRÊPES - aluminium, anti-adhésif resistant

Ⓓ CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Aluminium, Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	Ø cm
16,75	720.745	22
20,65	720.746	26



Ⓝ KOEKENPAN - aluminium, roestvrijstalen greep, zware uitvoering, anti-aanbaklaag

Ⓔ FRY PAN - aluminium, stainless steel handle, extra heavy, non-stick coating

Ⓕ POÊLE À FRIRE - aluminium, poignee inox, extra-forte, anti-adhésif resistant

Ⓓ BRATPFANNE - Aluminium, CNS-Griff, extra schwer, Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	cm
39,50	720.175	38x26

pujadas



(N) LYONNAISERPAN - aluminium, anti-aanbaklaag, gekleurde handgrepen

(E) LYONNAISE FRY PAN - aluminium, non-stick coating, coloured handles

(F) POÊLE LYONNAISE - aluminium, anti-adhésif resistant, queue à couleurs

(D) LYONERPFANNE - Aluminium, Antihaft-Beschichtung, farbige Griffe

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	Ø cm	EURO
720.870	**rood**/red/rouge/rot	20	N.M.L.
720.871	**rood**/red/rouge/rot	24	26,00
720.872	**rood**/red/rouge/rot	28	31,00
720.873	**rood**/red/rouge/rot	32	36,00
720.875	**blauw**/blue/bleu/blau	20	N.M.L.
720.876	**blauw**/blue/bleu/blau	24	26,00
720.877	**blauw**/blue/bleu/blau	28	31,00
720.878	**blauw**/blue/bleu/blau	32	N.M.L.
720.880	**geel**/yellow/jaune/gelb	20	17,35
720.881	**geel**/yellow/jaune/gelb	24	26,00
720.882	**geel**/yellow/jaune/gelb	28	31,00
720.883	**geel**/yellow/jaune/gelb	32	36,00
720.885	**groen**/green/vert/grün	20	N.M.L.
720.886	**groen**/green/vert/grün	24	26,00
720.887	**groen**/green/vert/grün	28	31,00
720.888	**groen**/green/vert/grün	32	36,00



(N) LYONNAISERPAN - aluminium/keramisch, rvs steel, krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen

(E) LYONNAISE FRY PAN - aluminium/ceramic, stainless steel handle, scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures

(F) POÊLE LYONNAISE - aluminium/céramique, poignée inox, revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures

(D) LYONERPFANNE - Aluminium/Keramik, CNS griff, kratzfester Antihaft-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen

No.	Ø cm	EURO
720.710	20	22,00
720.711	24	29,00
720.712	28	35,00
720.713	32	42,00



(N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal, zware uitvoering, voorzien van ?Excalibur? anti-aanbaklaag

(E) LYONNAISE FRY PAN - stainless steel, extra heavy, ?Excalibur? non-stick coating

(F) POÊLE LYONNAISE - inox, extra-forte, intérieur ?Excalibur? anti-adhésif resistant

(D) LYONERPFANNE - CNS, extra schwer, innen ?Excalibur? Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.750	18	37,00
720.751	20	40,00
720.752	22	43,00
720.753	24	47,50
720.754	26	52,00
720.755	28	56,00
720.756	32	66,00
720.757	36	89,00
720.758	40	102,00

pujadas

GAS ELECRTRIC CERAMIC INDUCTION HALOGEEN

Ⓝ **Serie pannen van lichtgewicht gegoten staal met rvs steel of greep en krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen**

Ⓔ series pans of lightweight cast steel with stainless steel handle or grip, with scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures

Ⓕ Série poêle fonte d'acier léger et manche ou poignée inox, avec revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures

Ⓓ Serie Pfanne Leichtgewicht Güsseisen mit CNS griff, mit kratzfester Antihaft-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen



Ⓝ LYONNAISERPAN
Ⓔ LYONNAISE FRY PAN
Ⓕ POÊLE LYONNAISSE
Ⓓ LYONERPFANNE

EURO	No.	Ø cm
31,00	720.790	20
33,50	720.791	24
39,50	720.792	28
42,00	720.793	30



Ⓝ BRAADPAN - laag, inclusief deksel
Ⓔ ROAST POT - shallow, with lid
Ⓕ FAITOUT - avec couvercle
Ⓓ KASSEROLLE - Flache, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.930	24	6	2,0
N.M.L.	720.931	28	7	3,0
N.M.L.	720.932	30	8	3,8



Ⓝ BRAADPAN - hoog, inclusief deksel
Ⓔ ROAST POT - deep, with lid
Ⓕ BRAISIÈRE - avec couvercle
Ⓓ KASSEROLLE - Hohe, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.935	26	10	3,4
N.M.L.	720.936	28	11	3,8
N.M.L.	720.938	32	13	6,0



Ⓝ WOK - inclusief deksel
Ⓔ WOK - with lid
Ⓕ WOK - avec couvercle
Ⓓ WOK - mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
60,00	720.912	32	8	4,4







SITRAM







(N) MOSSELPAN - roestvrijstaal, hoogglans

(E) MUSSEL PAN - stainless steel, mirror polished
(F) MARMITE À MOULE - inox, extra polis
(D) MUSCHEL-TOPF - CNS, poliert

No.	Ø cm	Kg	EURO
180.040	18	1,0	11,75
180.042	20	2,0	13,95
180.045	22	3,0	20,35

(N) MOSSELPAN - zwart geëmaileerd met roestvrijstalen rand

(E) MUSSEL PAN - black enameled with stainless steel rim
(F) MARMITE À MOULE - noir émaillé avec la jante d'acier inoxydable
(D) MUSCHEL-TOPF - Schwarzes emailliert mit Edelstahlrinne

No.	Ø cm	Kg	EURO
975.010	12	0,5	8,00
975.015	18	1,0	12,95
975.020	20	2,0	15,35
975.025	24	4,0	N.M.L.

(N) BRAADPAN - gietijzer, geëmailleerd, compleet met deksel, rood

(E) ROAST POT - cast iron, enamelled, complete with lid, red
(F) COCOTTE - en fonte émaillée, complet avec couvercle, rouge
(D) BRATENTOPF - emaillierten Gusseisen, Komplett mit Deckel, rot

ROND/ROUND/RONDE/RUND

No.	Ø cm	Lit.	EURO
862.224	24	4	52,50

OVAAL/OVAL/OVALE/OVAL

No.	cm	Lit.	EURO
862.328	27x21	4	52,50
862.332	33x25	6,5	82,00

(N) BRAADPAN - geëmailleerd plaatstaal, compleet met deksel

(E) ROAST POT - enamelled stamped steel, complete with lid
(F) COCOTTE- tôle d'acier émaillée, complet avec couvercle
(D) BRATENTOPF - emaillierten Stahlblech, Komplett mit Deckel

No.	Ø cm	Lit.	EURO
620.224	24	2,0	22,00
620.228	26	3,5	27,00

(N) BRAADPAN - geëmailleerd gietijzer, compleet met deksel

(E) ROAST POT - enamelled cast iron, complete with lid
(F) COCOTTE - en fonte émaillée, complet avec couvercle
(D) BRATENTOPF - emaillierten Gusseisen, Komplett mit Deckel

No.	Ø cm	Lit.	EURO
620.036	36	13,0	99,00

pujadas®
A VOLLRATH® COMPANY

ETERNA



(N) Unieke serie, vervaardigd uit gegoten aluminium. Dankzij de speciale Eterna anti-aanbaklagen is deze serie praktisch krasvrij en gemakkelijk te reinigen. De serie kenmerkt zich door optimale warmtespreiding en lange warmte afgifte na het bereiden.

(E) Unique series of cast aluminium with Eterna anti-adherent coatings. It's structure ensures an optimised heat distribution during and after the cooking process.

(F) Série unique en font aluminium. avec Eterna anti-adhérentes. Sa structure assure une parfaite répartition de chaleur pendant toute la cuisson et même à moyenne ou base température.

(D) Einzigartigen Serie Aluminium Gasspfannen, mit Eterna Antihaft-Beschichtigung. Diese Struktur mit ungleichen Stärken ergibt eine perfekte Verteilung der Hitze.

ECLIPSE

GAS ELECTRIC CERAMIC HALOGEEN

(N) BRAADPAN - gegoten aluminium, laag model

(E) SHALLOW CASSEROLE - cast aluminium
(F) COCOTTE - en fonte d'aluminium
(D) KASSEROLLE - Aluminiumguss, mittel hoch

EURO	No.	Ø cm	H cm
31,50	720.940	16	5,0
34,00	720.941	20	5,5
37,00	720.942	24	5,8
48,00	720.943	28	7,5
57,00	720.944	32	8,0
72,00	720.945	36	8,5
81,00	720.946	40	10,0



(N) BRAADPAN - gegoten aluminium, middel hoog

(E) DEEP CASSEROLE - cast aluminium
(F) BRAISIÈRE - en fonte d'aluminium
(D) KASSEROLLE - Aluminiumguss, halbhoch

EURO	No.	Ø cm	H cm
27,00	720.950	12	8,5
33,00	720.951	14	8,5
34,50	720.952	16	8,0
41,00	720.953	20	9,0
N.M.L.	720.954	24	10,0
58,00	720.955	28	12,0
74,00	720.956	32	14,0



GAS ELECTRIC CERAMIC INDUCTION HALOGEEN OVEN

pujadas

ETERNA



Ⓝ LYONNAISERPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

Ⓔ LYONNAISE FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating

Ⓕ POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif

Ⓓ LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.900	20	35,50
720.901	24	39,50
720.902	28	46,50
720.903	30	51,50



Ⓝ LYONNAISER/HAPJESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

Ⓔ LYONNAISE FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating

Ⓕ POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif

Ⓓ LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	H cm	EURO
720.906	28	7,5	59,00
720.908	30	9,5	60,00



Ⓝ GRILLPAN - gegoten aluminium, geribbeld, met anti-aanbaklaag

Ⓔ GRILLPAN - cast aluminium, grooved, with non-stick coating

Ⓕ POÊLE À GRILL - fonte d'aluminium, nervurée, avec anti-adhésif

Ⓓ GRILLPFANNE - Aluminiumguss, gerillt, mit Antihaft-Beschichtung

No.	cm	H cm	EURO
720.915	28x28	4	69,50



Ⓝ CRÊPESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

Ⓔ CRÊPE SUZETTES PAN - cast aluminium with non-stick coating

Ⓕ POÊLE À CRÊPES - fonte d'aluminium avec anti-adhésif

Ⓓ CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	H cm	EURO
720.910	28	1,5	56,50

GAS ELECTRIC CERAMIC OVEN



Ⓝ BRAADSLEDE - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag

Ⓔ ROASTING PAN - cast aluminium with non-stick coating

Ⓕ PLAT À RÔTIR - fonte d'aluminium avec anti-adhésif

Ⓓ BRATPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung

No.	cm	H cm	EURO
720.920	25x20	6,5	45,00
720.921	30x22	7,0	53,50
720.922	35x25	7,5	68,00

SITRAM "VIP 3"

GAS ELECTRIC CERAMIC INDUCTION HALOGEEN

Ⓝ **Serie pannen uit gietaluminium, met anti-aanbaklaag en "koude" grepen, eenvoudig te reinigen, met sandwichbodem waardoor geschikt voor alle verhittingsbronnen**

Ⓔ Series pans of cast aluminium, with non-stick coating and "stay cool" handles, easy to clean, with the sandwich base which makes them suitable for all hob types

Ⓕ Série poêles en fonte d'aluminium, avec revêtement anti-adhésif, poignées "softtouch" qui restes froid, facile à nettoyer avec fond rapporté pour tous feux

Ⓓ Komplett Serie Pfannen aus Aluminiumguss, mit Antihaft-Beschichtung und "Kaltgriff", einfache Reinigung, mit Sandwich-Boden geeignet für Herde

Ⓝ STEELPAN - met schenktuit zonder deksel
Ⓔ SAUCE PAN - with spout without lid
Ⓕ CASSEROLE - avec bec verseur sans couvercle
Ⓓ STIELKASSEROLLE - mit Ausguss ohne Deckel

EURO	No.	Ø cm
15,20	862.600	16



Ⓝ SAUTEUSE - met deksel
Ⓔ SAUTEUSE - with lid
Ⓕ SAUTEUSE - avec couvercle
Ⓓ SAUTEUSE - mit Deckel

EURO	No.	Ø cm
N.M.L.	862.610	24



Ⓝ LYONNAISERPAN
Ⓔ LYONNAISE FRY PAN
Ⓕ POÊLE LYONNAISE
Ⓓ LYONERPFANNE

EURO	No.	Ø cm
N.M.L.	862.620	20
16,45	862.621	24
N.M.L.	862.622	26
N.M.L.	862.623	28



Ⓝ CRÊPESPAN
Ⓔ CRÊPE SUZETTES PAN
Ⓕ POÊLE À CRÊPES
Ⓓ CRÊPE-SUZETTE-PFANNE

EURO	No.	Ø cm
22,50	862.635	28







Ⓝ BAK/GRILLPLAAT - gietijzer met antiaanbaklaag, voor braderie brander, een zijde geribbeld, andere zijde glad

Ⓔ GRIDDLE/GRILL PLATE - cast iron with non-stick coating, for industrialburner, one side ribbed, other side smooth

Ⓕ PLAQUE GRILLE - en fonte avec anti-adhésif, pour bruleur industrial, une cote rainuree, autre cote lisse

Ⓓ GRILL-PLATTE - aus Gusseisen mit Antihaft-Beschichtung, fur Gashockerkocher, ein Seite gerillt, andere Seite glatt

No.	cm	EURO
927.012	**30x30**	88,00
927.013	**40x40**	107,00



Ⓝ BISTRO SERVEERPAN - smeedijzer, uitermate geschikt voor het serveren van éénpansgerechten, met het houten onderbord, apart leverbaar, kan men de pan gebruiken als bord

Ⓔ BISTRO SERVING PAN - malleable iron, especially suitable for serving meals in one pan, with the separately obtainable wooden tray for placing under the pan, which thus can be used as plate

Ⓕ POÊLE À SERVIR BISTRO - fer forgeable, très bien usable pour servir des menus en une poêle, avec le plat de bois, livrable séparatement sur demande, qu'on peut placer sous la poêle si bien que cella-la peut servir comme assiette

Ⓓ BISTRO SERVIERPFANNE - eisengeschmiedet, sehr gut zu gebrauchen beim Servieren von Gerichten in einer Pfanne. Mit Hartholz-Unterlage, separat lieferbar, auf Wunsch kann die Pfanne als Teller gebraucht werden

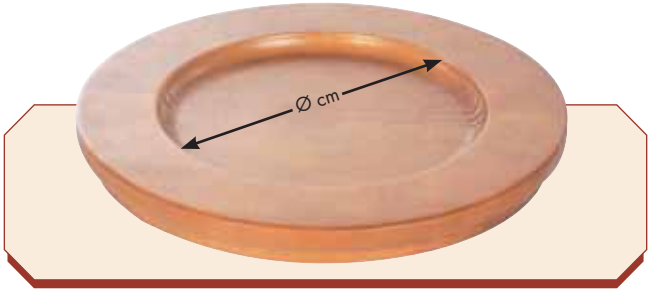


MET GEBOGEN STEEL/WITH BENT HANDLE
AVEC POIGNÉE COURBÉ/MIT SCHNABELSTIEL

No.	Ø cm	EURO
002.220	20	N.M.L.
002.224	24	N.M.L.
002.228	28	35,00

MET TWEE GREPEN/WITH TWO GRIPS
AVEC DEUX ANSES/MIT ZWEI GRIFFEN

No.	Ø cm	EURO
002.320	20	N.M.L.
002.324	23	N.M.L.
002.328	28	35,00



Ⓝ ONDERBORD - hout

Ⓔ TRAY - wood

Ⓕ PLAT - bois

Ⓓ UNTERLAGE - Hartholz

No.	**voor**/for/pour/für	EURO
002.250	002220 - 002320	16,55
002.251	002224 - 002324	19,20
002.252	002228 - 002328	35,00

pujadas

(NL) **Professionele Pannen, roestvrijstaal 18/10 met sandwichbodem RVS-Aluminium-RVS**
(E) **Professional Pans, Stainless Steel 18/10 with sandwich bottom, Stainless Steel-Aluminium-Stainless Steel**
(F) **Poêles Professionnelles, Inox 18/10 avec Triple Fond, Inox-Aluminium-Inox**
(D) **Gewerbliche Pfannen, CNS 18/10 mit Sandwichboden, CNS-Alumium-CNS**

18/10 RVS/INOX NSF



(N) KOOKPAN MET KRAAN EN ROOSTER met deksel

(E) STOCK POT WITH TAP AND GRID - with cover
(F) TRAITEUR AVEC ROBINET ET GRILLE - avec couvercle
(D) KOCHTOPF MIT ABLAUFHAHN UND ROST - mit Deckel

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
N.M.L.	720.280	28	28	16,5
N.M.L.	720.281	32	32	24
N.M.L.	720.180	40	40	50
N.M.L.	720.181	45	45	72



ROOSTER LOS/GRID ONLY/GRILLE SEUL/ROST ALLEIN

EURO	No.	Ø cm
N.M.L.	720.282	27,0
N.M.L.	720.283	31,5
N.M.L.	720.182	39,0
N.M.L.	720.183	44,0

(N) STOOMKOOKPAN

(E) STEAM POT
(F) CUIT VAPEUR
(D) DAMPFGARSET

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
159,00	720.220	A	28	17,5	10
		B	28	17,5	10
185,00	720.221	A	32	19,0	15
		B	32	19,0	15











Ⓝ KOOKPAN - hoog model, met deksel
Ⓔ STOCK POT - with cover
Ⓕ TRAITEUR - avec couvercle
Ⓓ KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.001	16	16	3,0	46,00
720.002	18	18	4,5	49,00
720.003	20	20	6,2	52,00
720.004	24	24	10,0	66,00
720.005	28	28	16,5	91,00
720.006	30	30	21,2	121,00
720.007	32	32	24,0	129,00
720.008	35	35	33,6	159,00
720.009	40	40	50,0	185,00
720.010	45	45	72,0	259,00
720.011	50	50	98,0	398,00
720.012	60	55	155,0	560,00

Ⓝ KOOKPAN - middelhoog, met deksel
Ⓔ STEW PAN - with cover
Ⓕ DEMI TRAITEUR - avec couvercle
Ⓓ KOCHTOPF - halbhoch, mit Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.015	16	11,0	2,1	41,00
720.016	18	12,0	3,0	44,50
720.017	20	13,0	4,0	46,50
720.018	24	14,0	6,3	53,00
720.019	28	17,5	10,2	69,50
720.020	30	18,0	12,7	89,00
720.021	32	19,0	15,2	101,00
720.022	35	21,0	20,2	124,00
720.023	40	25,0	31,4	153,00
720.024	45	28,0	44,5	189,00

Ⓝ KOOKPAN - laag model, met deksel
Ⓔ BRAISING PAN - with cover
Ⓕ BRAISIÈRE - avec couvercle
Ⓓ BRATENTOPF - mit Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.025	16	7,5	1,5	39,50
720.026	20	8,0	2,5	42,50
720.027	24	9,5	4,3	49,50
720.028	30	12,0	8,4	88,00
720.029	35	14,0	13,6	114,00
720.030	40	15,5	19,5	147,00
720.031	45	17,5	27,0	167,00
720.032	50	20,5	39,0	234,00
720.033	60	23,5	65,0	335,00

Ⓝ PAN DEKSEL
Ⓔ PAN COVER
Ⓕ COUVERCLE
Ⓓ DECKEL

No.	Ø cm	EURO
720.070	16	7,25
720.071	18	10,80
720.072	20	10,60
720.073	24	10,75
720.074	28	12,90
720.075	30	13,90
720.076	32	15,95
720.077	35	18,95
720.078	40	21,75
720.079	45	31,00
720.080	50	38,00
720.081	60	54,00

(N) STEELPAN
(E) SAUCE PAN
(F) CASSEROLE
(D) STIELKASSEROLLE

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
24,95	720.039	14	7,0	1,0
28,00	720.040	16	7,5	1,5
30,75	720.041	18	9,0	2,3
32,00	720.042	20	10,0	3,1
34,00	720.043	20	13,0	4,2
40,00	720.044	24	12,0	5,4
53,00	720.045	28	14,0	8,6



(N) STEELPAN - met schenktuiten
(E) SAUCE PAN - with spouts
(F) CASSEROLE - avec becs verseurs
(D) STIELKASSEROLLE - mit Ausguss

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
29,50	720.055	16	7,5	1,5
32,50	720.056	20	10,0	3,1



(N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal
(E) LYONNAISE FRY PAN - stainless steel
(F) POÊLE LYONNAISE - inox
(D) LYONERPFANNE - CNS

EURO	No.	Ø cm
30,00	720.100	20
32,00	720.104	22
34,00	720.101	24
37,00	720.106	26
39,00	720.102	28
49,00	720.103	32



(N) SAUTEUSE - roestvrijstaal, conisch model
(E) SAUTEUSE - stainless steel, conical model
(F) SAUTEUSE - inox, modèle conique
(D) SAUTEUSE - CNS, konisches Modell

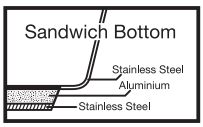
EURO	No.	Ø cm
27,50	720.110	16
31,50	720.111	18
32,00	720.112	20
37,00	720.113	22
40,50	720.114	24



(N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal
(E) LYONNAISE FRY PAN - stainless steel
(F) POÊLE LYONNAISE - inox
(D) LYONERPFANNE - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
38,00	720.050	24	6	2,7
48,50	720.051	28	6	3,7
62,50	720.052	32	6	4,7







(N) SAUTEUSE - roestvrijstaal, met een 7 mm dikke Sandwich-bodem (roestvrijstaal-aluminium-roestvrijstaal), conisch model

(E) SAUTEUSE - stainless steel, with a 7 mm Sandwich-bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel), conical model

(F) SAUTEUSE - inox, avec fond Sandwich de 7 mm (inox-aluminium-inox), modèle conique

(D) SAUTEUSE - CNS, mit Sandwich-Boden von 7 mm (CNS-Aluminium-CNS), konisches Modell

No.	Ø cm	EURO
935.001	16	39,00
935.002	18	43,00
935.003	20	47,00
935.004	24	56,00

pujadas



(N) PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal, compleet met 4 RVS pasta vergieten

(E) PASTA COOKPOT - stainless steel, complete with 4 stainless steel pasta colanders

(F) MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox, avec 4 passoires à pâtes inox

(D) TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS, mit 4 CNS Pastakorbe

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.120	35	21	20,2	219,00
720.121	**pasta vergiet los**/pasta colander only passoire seul/Pastakorbe allein			28,00
720.123	40	25	31,4	259,00
720.124	**pasta vergiet los**/pasta colander only passoire seul/Pastakorbe allein			29,50



(N) PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal, compleet met 2 pasta vergieten, met deksel

(E) PASTA COOKPOT - stainless steel, complete with 2 stainless steel pasta colanders, with lid

(F) MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox, avec 2 passoires à pâtes inox, avec couvercle

(D) TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS, mit 2 CNS Pastakorbe, mit Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
030.024	26	19	10	62,00
030.124	**pasta vergiet los**/pasta colander only passoire seul/Pastakorbe allein			15,00

Ⓝ SNELKOOKPAN - roestvrijstaal
Ⓔ PRESSURE COOKER - stainless steel
Ⓕ AUTOCUISEUR - inox
Ⓓ DAMPFKOCHTOPF - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	862.072	24	18	8
N.M.L.	862.073	24	22	10



Ⓝ KOOKEMMER MULTIFUNCTIONEEL - roestvrijstaal, met sandwichbodem, met schenktuit en handgreep om eenvoudig uit te gieten, met maatverdeling, met deksel
Ⓔ MULTI-FUNCTION POT - stainless steel, with sandwich bottom, with spouts and handle for easy pouring, integrated measuring scale, with lid
Ⓕ MARMITE MULTIFONCTIONS - inox, double fond, avec bec verseur et poignée pour faciliter le versement, mesure pour volume intégrée, avec couvercle
Ⓓ MULTIFUNKTIONSTOPF - CNS, Kapselboden, mit Klappbügel und Haltegriff für einfaches Ausgießen, mit graduierung, mit deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	520.020	28	22	8



Ⓝ STOOMKOOKPAN - roestvrijstaal
Ⓔ STEAM COOKER - stainless steel
Ⓕ POÊLE À VAPEUR - Inox
Ⓓ DAMPFTOPF - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	520.028	20	20	3



Ⓝ VERGIET - roestvrijstaal, 2 stevige draagarmen
Ⓔ COLANDER - stainless steel, 2 sturdy support handles
Ⓕ PASSOIRE - inox, 2 poignées robustes support
Ⓓ GEMÜSESEIHER - CNS, 2 stabile unterstutzungs Griffen

EURO	No.	L cm	Ø cm
97,00	064.036	60	33
119,00	064.038	80	40



Ⓝ AFGIETROOSTER - roestvrijstaal, tot Ø 26cm
Ⓔ PAN STRAINER - stainless steel, up to Ø 26cm
Ⓕ COUVERCLE PASSOIRE - inox, jusqu'à un Ø de 26cm
Ⓓ ABGIESSHILFE - CNS, bis zu Ø 26cm

EURO	No.
11,35	016.140





Ⓝ **BRAADSLEDE - roestvrijstaal, met sandwichbodem en draaibare grepen**

Ⓔ ROASTING PAN - stainless steel, with sandwich-bottom and movable side handles

Ⓕ PLAT À RÔTIR - inox, avec fond thermo-diffuseur et poignées tournante

Ⓓ BRATPFANNE - CNS, mit Sandwich-Boden und beweglichen Griffen

1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
720.168	100	14,2	102,00
720.167	150	20,2	139,00



Ⓝ **BRAADSLEDE - roestvrijstaal, met draaibare grepen**

Ⓔ ROASTING PAN - stainless steel, movable side handles

Ⓕ PLAT À RÔTIR - inox, avec poignées tournantes

Ⓓ BRATPFANNE - CNS, mit beweglichen Griffen

No.	cm	EURO
720.161	6,5(H)x43x33	78,00
720.162	7,0(H)x54x39	99,00
720.163	9,0(H)x64x44	120,00



Ⓝ **BRAADSLEDE - aluminium, met Silverstone anti-aanbaklaag, met draaibare grepen**

Ⓔ ROASTING PAN - aluminium, with Silverstone Non-stick coating, movable side handles

Ⓕ PLAT À RÔTIR - aluminium, avec intérieur anti-adhésive Silverstone, avec poignées tournantes

Ⓓ BRATPFANNE - Aluminium, mit Silverstone Antihaft-Beschichtung, mit beweglichen Griffen

No.	cm	EURO
720.171	6,5(H)x40x30	59,00
720.172	7,0(H)x50x35	73,00
720.173	9,0(H)x60x40	116,00



Ⓝ **BRAADSLEDE - plaatstaal, met draaibare grepen**

Ⓔ ROASTING PAN - stamped steel, movable side handles

Ⓕ PLAT À RÔTIR - tôle d'acier, avec poignées tournantes

Ⓓ BRATPFANNE - Stahlblech, mit beweglichen Griffen

No.	cm	EURO
895.018	9(H)x40x30	62,00
895.020	9(H)x50x30	66,00
895.023	10(H)x60x40	79,00
895.024	10(H)x70x45	95,00



Ⓝ **BRAADSLEDE - aluminium, met draaibare grepen**

Ⓔ ROASTING PAN - aluminium, with movable side handles

Ⓕ PLAT À RÔTIR - aluminium, avec poignées tournantes

Ⓓ BRATPFANNE - Aluminium, mit beweglichen Griffen

No.	cm	EURO
720.200	5,0(H)x30x23	N.M.L.
720.201	6,5(H)x40x30	47,00
720.202	7,0(H)x50x35	64,50
720.203	9,0(H)x60x40	79,00

pujadas

VOLLRATH

COOL • LINE • COLORS

GAS ELECRTRIC CERAMIC INDUCTION

Ⓝ **Behuizing van roestvrijstaal 18/10, ergonomische handgrepen van gegoten roestvrijstaal, speciaal deksel ontwerp voor ondersteuning op zijhandgreep, ingekapselde sandwichbodem**
Ⓔ **Cookware body made of 18/10 stainless steel, ergonomic handles made of cast stainless steel, special lid designed to hold on the side handle, encapsulated sandwich base**
Ⓕ **Corps en acier inox 18/10, anses en fonte d'acier inox, ergonomiques, couvercle spécial, conçu pour reposer sur la poignée, fond thermo-diffuseur encapsulé**
Ⓓ **Kochbedarf aus CNS 18/10, griffe aus gussedelstahl hergestellt. Absolut ergonomisch, spezielles deckeldesign zum Halten im seitengriff, kapselförmiger thermodiffusionsunterboden**



18/10 RVS/INOX

Ⓝ **KOOKPAN - hoog model, met deksel**
Ⓔ STOCK POT - with cover
Ⓕ TRAITEUR - avec couvercle
Ⓓ KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
107,00	720.560	24	20	8,7
120,00	720.561	28	24	13,6

GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
107,00	720.570	24	20	8,7
120,00	720.571	28	24	13,6

ROOD/RED/ROUGE/ROT

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
107,00	720.580	24	20	8,7
120,00	720.581	28	24	13,6

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
93,00	720.590	24	20	8,7
104,00	720.591	28	24	13,6



pujadas

VOLLRATH

COOL • LINE • COLORS

GAS ELECTRIC CERAMIC INDUCTION HALOGEEN

18/10 RVS/INOX







(N) KOOKPAN - middelhoog, met deksel
(E) STEW PAN - with cover
(F) DEMI TRAITEUR - avec couvercle
(D) KOCHTOPF - halbhoch, mit Deckel

GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.562	20	13,0	3,7	89,00
720.563	24	14,0	5,8	99,00
720.564	28	17,5	9,5	122,00
720.565	32	19,0	14,0	132,00

GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.572	20	13,0	3,7	89,00
720.573	24	14,0	5,8	99,00
720.574	28	17,5	9,5	122,00
720.575	32	19,0	14,0	132,00

ROOD/RED/ROUGE/ROT

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.582	20	13,0	3,7	89,00
720.583	24	14,0	5,8	99,00
720.584	28	17,5	9,5	122,00
720.585	32	19,0	14,0	132,00

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.592	20	13,0	3,7	N.M.L.
720.593	24	14,0	5,8	N.M.L.
720.594	28	17,5	9,5	N.M.L.
720.595	32	19,0	14,0	N.M.L.

(N) KOOKPAN - laag model, met deksel
(E) BRAISING PAN - with cover
(F) BRAISIÈRE - avec couvercle
(D) BRATENTOPF - mit Deckel

GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.566	24	9,5	3,9	97,00
720.567	28	11,0	5,8	N.M.L.
720.568	32	12,5	8,9	126,00

GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.576	24	9,5	3,9	97,00
720.577	28	11,0	5,8	112,00
720.578	32	12,5	8,9	126,00

ROOD/RED/ROUGE/ROT

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.586	24	9,5	3,9	97,00
720.587	28	11,0	5,8	112,00
720.588	32	12,5	8,9	126,00

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.596	24	9,5	3,9	73,50
720.597	28	11,0	5,8	85,00
720.598	32	12,5	8,9	N.M.L.

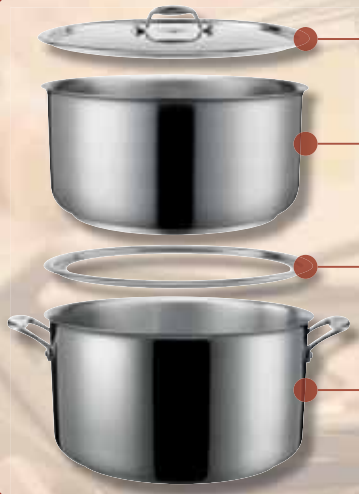
pujadas

VOLLRATH

COOL • LINE • COLORS

18/10 RVS/INOX

GAS · ELECRTRIC · CERAMIC · INDUCTION



Deksel/Lid
Couvercle/Deckel

A

Binnen pan/Inner pot
Récipient intérieur
Innenbehälter

Klemring/Clamping ring
Anneau fixation/Klemmring

B

Buiten pan/Sauce pot
Braisière/Kasserolle

(N) Behuizing van roestvrijstaal 18/10, ergonomische handgrepen van gegoten roestvrijstaal, speciaal deksel ontwerp voor ondersteuning op zijhandgreep, ingekapselde sandwichbodem

(E) Cookware body made of 18/10 stainless steel, ergonomic handles made of cast stainless steel, special lid designed to hold on the side handle, encapsulated sandwich base

(F) Corps en acier inox 18/10, anses en fonte d'acier inox, ergonomiques, couvercle spécial, conçu pour reposer sur la poignée, fond thermo-diffuseur encapsulé

(D) Kochbedarf aus CNS 18/10, griffe aus gussedelstahl hergestellt. Absolut ergonomisch, spezielles deckeldesign zum Halten im seitengriff, kapselförmiger thermodiffusionsunterboden

(N) BAIN-MARIE PAN - middelhoog model, compleet met binnenpan en deksel

(E) BAIN-MARIE STOCKPOT - medium, complete with inner pot and lid

(F) TRAITEUR- BAIN-MARIE - demi traiteur, complet avec récipient intérieur et couvercle

(D) BAIN-MARIE KOCHTOPF - Halbhoch, Komplett mit Innenbehälter und Deckel

GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
145,00	720.963	A	20	10	3,10
		B	24	14	
178,00	720.964	A	24	12	5,40
		B	28	16	
195,00	720.965	A	28	14	8,60
		B	32	19	

GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
145,00	720.973	A	20	10	3,10
		B	24	14	
178,00	720.974	A	24	12	5,40
		B	28	16	
195,00	720.975	A	28	14	8,60
		B	32	19	

ROOD/RED/ROUGE/ROT

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
145,00	720.983	A	20	10	3,10
		B	24	14	
178,00	720.984	A	24	12	5,40
		B	28	16	
195,00	720.985	A	28	14	8,60
		B	32	19	

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.993	A	20	10	3,10
		B	24	14	
N.M.L.	720.994	A	24	12	5,40
		B	28	16	
174,00	720.995	A	28	14	8,60
		B	32	19	





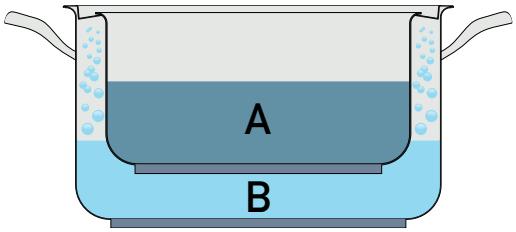
pujadas

VOLLRATH

COOL • LINE • COLORS

18/10 RVS/INOX

GAS ELECTRIC CERAMIC INDUCTION HALOGEEN







Ⓝ BAIN-MARIE PAN - laag model, compleet met binnenpan en deksel

Ⓔ BAIN-MARIE STOCKPOT - low model, complete with inner pot and lid

Ⓕ TRAITEUR- BAIN-MARIE - braisière, complet avec récipient intérieur et couvercle

Ⓓ BAIN-MARIE KOCHTOPF - flach Model, Komplett mit Innenbehälter und Deckel

GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB

No.		Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.968	A	28	6,0	3,70	184,00
	B	32	12,5		

GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

No.		Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.978	A	28	6,0	3,70	184,00
	B	32	12,5		

ROOD/RED/ROUGE/ROT

No.		Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.988	A	28	6,0	3,70	184,00
	B	32	12,5		

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.		Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.998	A	28	6,0	3,70	157,00
	B	32	12,5		

Ⓝ STEELPAN

Ⓔ SAUCE PAN

Ⓕ CASSEROLE

Ⓓ STIELKASSEROLLE

GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.960	14	7,0	1,0	37,50
720.961	16	7,5	1,5	39,50

GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.970	14	7,0	1,0	37,50
720.971	16	7,5	1,5	39,50

ROOD/RED/ROUGE/ROT

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.980	14	7,0	1,0	37,50
720.981	16	7,5	1,5	39,50

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.990	14	7,0	1,0	N.M.L.
720.991	16	7,5	1,5	N.M.L.

pujadas®

GAS ELECRTRIC CERAMIC

ALUMINIUM

(N) Serie zware aluminium kookpannen welke voorzien zijn van roestvrijstalen handgrepen
(E) Heavy aluminium pans, with stainless steel handles
(F) Batterie de cuisine en aluminium, avec manches en inox
(D) Kochgeschirr aus Aluminium, mit Griffe aus CNS

(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel
(E) STOCKPOT - high model, with lid
(F) TRAITEUR - modèle haute, avec couvercle
(D) KOCHTOPF - Höhes Modell, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
56,00	720.605	24	24	10
67,00	720.606	28	28	16,5
N.M.L.	720.607	30	30	21
84,00	720.608	32	32	25,5
89,00	720.609	35	35	33,6
124,00	720.611	40	40	50
149,00	720.612	45	45	72
174,00	720.613	50	50	98
275,00	720.615	60	60	155



(N) KOOKPAN - middelhoog, met deksel
(E) STEW PAN - medium, with lid
(F) DEMI TRAITEUR - basse, avec couvercle
(D) KOCHTOPF - Halbhoch, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
45,00	720.616	24	14	6,3
65,00	720.617	28	17,5	10,2
79,00	720.618	35	21	20,2
99,00	720.619	40	25	31,4
112,00	720.620	45	28	44,5
158,00	720.621	50	31	60,8
230,00	720.623	60	37	104,6



(N) STEELPAN
(E) SAUCE PAN
(F) CASSEROLE
(D) STIELKASSEROLLE

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
N.M.L.	720.630	16	8	1,5
28,50	720.631	18	9	2
29,75	720.632	20	10	3
N.M.L.	720.633	22	11	4
39,50	720.634	24	12	5



(N) SCHEPPAN - met schenktuit, lange steel
(E) PAN WITH HANDLE- with spout, long handle
(F) CASSEROLE AVEC MANCHE - avec bec verseur, longue poignée
(D) TOPF MIT GRIFF - mit Ausguss, langen Griff

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
5,95	720.690	14	9	1,0
7,45	720.692	18	9	1,9

(N) WATERKETEL - aluminium, geschikt voor gas
(E) HOT WATER KETTLE - aluminium, for gas
(F) BOUILLOIRE D'EAU - aluminium, pour gaz
(D) WASSERKESSEL - Aluminium, für Gas

EURO	No.	Lit.
13,95	720.679	1,50
15,95	720.680	2,90
18,95	720.681	5,00



N

Op de volgende pagina's volgt de *STERGROEP*

Voor de apparatuur, opgenomen in de STER-groep van deze EMGA catalogus, worden steeds ruime voorraden onderdelen en accessoires aangehouden.

Afwijkende stroomsterkten voor electrische apparatuur zijn mogelijk, indien vooraf exacte gegevens worden verstrekt over gewenste voltages, Hertz en fasen.

Alle daarvoor in aanmerking komende apparaten en machines zijn voorzien van het CE keurmerk.

E

The following pages feature the *STAR SECTION*

For the equipment, shown in the STAR section of the EMGA catalogue, a large variety of parts and accessoiries is always kept available for dealers and users.

When for electric equipment other voltages, cycles, phases etc. are required, please give exact specifications.

All appliances and machines appropriate for it are provided with the CE hallmark.

F

Les pages suivanttes mettent en évidence la gamma *STAR SECTION*

Pour les équipements, qui composent cette partie "STAR SELECTION" une grande variété d'accessoires et de pièces détachées sont toujours disponibles sur stock pour les utilisateurs.

Pour des équipements de voltage, d'ampèrage, de cycles differents nous vous demandons de bien vouloir nous en préciser les specifications précises.

Toutes les machines et appareils qui comptent pour cela sont pourvues de la marque CE.

D

Im nachfolgenden Katalogteil folgt die *STERNGRUPPE*

EMGA hält laufend ein umfangreiches Sortiment von Ersatzteilen und Zubehör für alle Artikel im EMGA Katalog die dafür in Frage kommen, auf Lager.

Genaue Spezifizierungen sind erforderlich, falls für Elektro-Apparate abweichende elektrische Daten (Spannung, Hertz, Phasen usw.) verlangtwerden.

Alle dafür in Betracht kommenden Geräte und Maschinen sind mit dem CE-Kennzeichen versehen.

(N) DISPENSER - roestvrijstaal, kunststof vultrechter, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

(E) DISPENSER - stainless steel, plastic funnel, suitable for muesli, cornflakes, peanuts etc.

(F) DISTRIBUTEUR - inox, bac plastique, propre pour muesli, cornflakes, noix etc.

(D) SPENDER - CNS, Behälter Kunststoff, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

1x4,5 liter

EURO	No.	cm
74,50	*130.115	52(H)x22x17,5



(N) DISPENSER - geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

(E) DISPENSER - suitable for muesli, cornflakes, peanuts etc.

(F) DISTRIBUTEUR - propre pour muesli, cornflakes, noix etc.

(D) SPENDER - geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

2x1,5 liter

EURO	No.	cm
63,50	*145.162	44(H)x28x17



(N) DISPENSER - hooggepolijst roestvrijstaal, vultrechters geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

(E) DISPENSER - polished stainless steel, funnels suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.

(F) DISTRIBUTEUR - inox poli, bacs propre pour muesli, cornflakes, noix etc,

(D) SPENDER - poliertes CNS, Behälter geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

1x4 liter

EURO	No.	cm
53,00	*861.146	60(H)x18,5x24

2x4 liter

EURO	No.	cm
109,00	*861.147	60(H)x36x24

3x4 liter

EURO	No.	cm
145,00	*861.148	60(H)x54x24



(N) DISPENSER - hooggepolijst roestvrijstaal met drie draaibare vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

(E) DISPENSER - polished stainless steel with three swiveling funnels, suitable for muesli, cornflakes peanuts etc,

(F) DISTRIBUTEUR - inox poli avec trois bacs tournantes propre pour muesli, cornflakes, noix etc.

(D) SPENDER - poliertes CNS mit drei drehbaren Behälter geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

3x4 liter

EURO	No.	cm
139,00	*861.150	60,5(H)x30,5x28,4





(N) DISPENSER - houten standaard, vultrechters geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

(E) DISPENSER - wooden stand, funnels suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.

(F) DISTRIBUTEUR - socle en bois, bacs propre pour muesli, cornflakes, noix etc.

(D) SPENDER - Holz stand, Behälter geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

1x5,5 liter

No.	cm	EURO
*145.165	48(H)x25x30	104,00



(N) DISPENSER - houten standaard, vultrechters geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

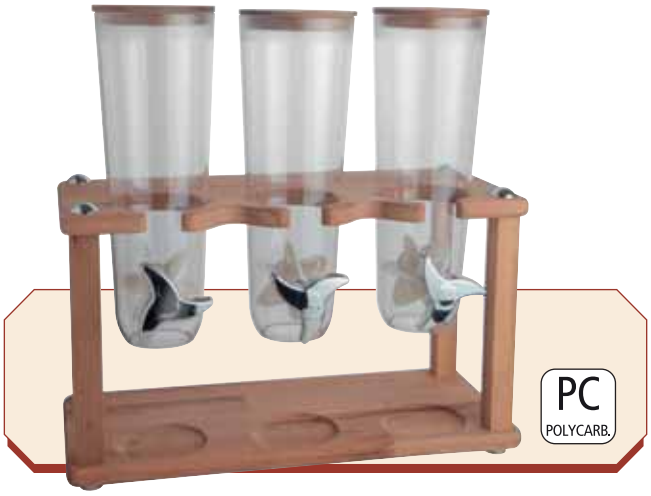
(E) DISPENSER - wooden stand, funnels suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.

(F) DISTRIBUTEUR - socle en bois, bacs propre pour muesli, cornflakes, noix etc.

(D) SPENDER - Holz stand, Behälter geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

3x1,5 liter

No.	cm	EURO
*145.170	43(H)x26x26	78,00



(N) DISPENSER - houten standaard, vultrechters geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

(E) DISPENSER - wooden stand, funnels suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.

(F) DISTRIBUTEUR - socle en bois, bacs propre pour muesli, cornflakes, noix etc.

(D) SPENDER - Holz stand, Behälter geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

3x1,5 liter

No.	cm	EURO
*145.168	43(H)x20x44	111,00



(N) DISPENSER - zware houten standaard, hooggepolijst roestvrijstaal, vultrechters geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

(E) DISPENSER - heavy wooden stand, polished stainless steel, funnels suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.

(F) DISTRIBUTEUR - socle en bois robuste, inox poli, bacs propre pour muesli, cornflakes, noix etc.

(D) SPENDER - schwere Holz stand, poliertes CNS, Behälter geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

3x4 liter

No.	cm	EURO
*861.152	65(H)x28x59	N.M.L.

Ⓝ **BUFFET-DRANKDISPENSER - hoogglans roestvrijstaal met transparante container, compleet met aftapkraan, koeling geschiedt d.m.v. een roestvrijstalen koker welke gevuld kan worden met crushed ice of ijsblokjes**

Ⓔ BUFFET-COLD DRINK DISPENSER - polished stainless steel and transparent container, complete with tap, cooled by stainless steel tube filled with crushed ice or ice cubes

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - inox briljant et bac transparente, complet avec robinet, réfrigeration par tube inox rempli avec glaçons

Ⓓ GETRÄNKE-DISPENSER - Hochglanz CNS mit Durchscheinendes Behälter, komplett mit Abzapfhahn, Kühlung mittels eines CNS rohres gefüllt mit Eiswurfellen

1x5 liter

EURO	No.	cm
79,00	*537.004	51(H)x28x22



1x5 liter

EURO	No.	cm
82,00	*537.006	52(H)x33x22



1x8 liter

EURO	No.	cm
107,00	*537.010	55(H)x26x36



2x8 liter

EURO	No.	cm
188,00	*537.012	55(H)x54x36



Ⓝ **BUFFET-DRANKDISPENSER - hoogglans roestvrijstaal met transparante container, compleet met aftapkraan, voorzien van electrische koeling**

Ⓔ BUFFET-COLD DRINK DISPENSER - polished stainless steel and transparent container, complete with tap, with electric cooling

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - inox briljant et bac transparente, complet avec robinet, pourvu d'un refroidissement électrique

Ⓓ GETRÄNKE-DISPENSER - Hochglanz CNS mit Durchscheinendes Behälter, komplett mit Abzapfhahn, mit elektrischer Kühlung

1x5 liter

EURO	No.	cm	V	W
169,00	*537.008	49(H)x33x22	230	60



ClassicOne ECONOMY

Max Pro Foodwarming Systems



Ⓝ **CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, met voedselpan, twee brandpastahouders en met vastzetbare deksel**

Ⓔ CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - stainless steel, 1/1 gastronorm, with food pan and two burners for canned heat, with lockable lid

Ⓕ CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - inox, 1/1 gastronorm, avec bac et deux brûleurs, avec couvercle verrouillable

Ⓓ CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - CNS, 1/1 Gastronorm, zwei Brennern für Brennpaste und Behälter, mit abschließbarem Deckel

No.	cm	EURO
*921.110	29(H)x61x35	44,00
*921.116 **6 stk/**pcs/Stk		258,00

ClassicOne Basic

Max Pro Foodwarming Systems



Ⓝ **CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, met voedselpan, twee brandpastahouders en met vastzetbare deksel**

Ⓔ CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - stainless steel, 1/1 gastronorm, with food pan and two burners for canned heat, with lockable lid

Ⓕ CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - inox1/1, gastronorm, avec bac et deux brûleurs, avec couvercle verrouillable

Ⓓ CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - CNS, 1/1 Gastronorm, zwei Brennern für Brennpaste und Behälter, mit abschließbarem Deckel

No.	cm	EURO
*921.125	30(H)x60,5x35	58,00

ClassicOne Ronde

Max Pro Foodwarming Systems





Ⓝ **CHAFING DISH - geheel hooggepolijst roestvrijstaal, rond model met "T" greep, voedselpan en brandpastahouder**

Ⓔ CHAFING DISH - mirror polished stainless steel, round model, with "T" handle, food pan and burner for canned heat

Ⓕ CHAFING DISH - inox poli, modèle ronde, avec "T" poignée, bac et brûleur

Ⓓ CHAFING DISH - aus hochglanz poliertem CNS, rundes Model, mit "T" Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter

No.	cm	Lit.	EURO
*921.130	32,5(H)x34 Ø	5	61,00
*921.132	32,5(H)x41 Ø	8	79,00

Ⓝ **BRANDPASTAHOUDER - roestvrijstaal**

Ⓔ BURNERS FOR CANNED HEAT - stainless steel

Ⓕ BRÛLEUR POUR PATE COMBUSTIBLE - inox

Ⓓ BRENNER FÜR BRENNPASTE - CNS

No.	cm	EURO
*085.200	7(H)x 9,5 Ø	3,25

Max Pro®
Foodwarming Systems



(N) CHAFING DISH MET ROLL-TOP DEKSEL - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, uitgevoerd met voedselpan en voorzien van twee brandpastahouders

(E) ROLL-TOP CHAFING DISH - stainless steel, 1/1 gastronorm, with foodpan and two burners for canned heat

(F) CHAFING DISH À COUVERCLE ROULANT - inox, 1/1 gastronorm, avec un bac profonde et deux brûleurs

(D) ROLLDECKEL CHAFING DISH - CNS, 1/1 Gastronorm, mit zwei Brennern für Brennpaste und Behälter

EURO	No.	cm
135,00	*921.145	40(H)x62x36,5

ClassicOne DeLuxe



(N) CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE" - geheel hooggepolijst roestvrijstaal, met vastzetbare deksel voorzien van zware messing knop, compleet met voedselpan van 65 mm diep en twee zware brandpastahouders

(E) CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE" mirror polished stainless steel, with lockable lid with brass knob, with food pan 65 mm deep and two burners for heating fuel

(F) CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE" poli inox, couvercle ouverture longitudinale avec bouton laiton, avec un bac avec profondeur 65 mm et deux brûleurs pour gel combustible

(D) CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE" hochglanz poliertem CNS, mit abschließbarem Deckel mit Messingknopf, mit Behälter 65 mm tief und zwei Brennern für Brennpaste

EURO	No.	cm
99,00	*921.150	37(H)x65x34

ClassicOne Millennium



(N) MILLENNIUM CHAFING DISH - geheel hooggepolijst roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, met vastzetbare deksel met roestvrijstalen "T" greep en stevige voedselpan, twee zware brandpastahouders

(E) MILLENNIUM CHAFING DISH - mirror polished stainless steel, 1/1 gastronorm, with lockable lid with "T" handle on lid, with two burners for canned heat and heavy food pan

(F) CHAFING DISH MILLENNIUM - inox poli, 1/1 gastronorme, avec couvercle verrouillable avec "T" poignée, avec deux brûleurs pour gel combustible en un bac profonde

(D) MILLENNIUM CHAFING DISH - CNS, 1/1 Gastronorm, aus hochglanz poliertem, mit abschließbarem Deckel mit "T" Griff, mit zwei Brennern und Behälter

EURO	No.	cm
64,00	*921.119	37(H)x60x35



(N) BRANDPASTAHOUDER - roestvrijstaal

(E) BURNERS FOR CANNED HEAT - stainless steel

(F) BRÛLEUR POUR PATE COMBUSTIBLE - inox

(D) BRENNER FÜR BRENNPASTE - CNS

EURO	No.	cm
3,25	*085.200	7(H)x9,5 Ø

ClassicOne
Roll-Top Ronde



(N) CHAFING DISH - roestvrijstaal, "Roll-Top" deksel, met massieve "T"-greep op de deksel, compleet met voedselpan en brandpastahouder(s)

(E) CHAFING DISH - stainless steel, lid "Roll-Top", with "T"-handle on lid, with foodpan and burner(s) for canned heat

(F) CHAFING DISH - inox, a couvercle roulant, avec "T"-poignee, avec bac et brûleur(s)

(D) CHAFING DISH - CNS, "Roll-Top" Deckel, mit "T"-Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter

ROND/ROUND/RONDE/RUND

No.	cm	EURO
*921.175	43,5(H)x50 Ø	159,00

ClassicOne
Roll-Top



(N) CHAFING DISH - roestvrijstaal, "Roll-Top" deksel, met massieve "T"-greep op de deksel, compleet met voedselpan en brandpastahouder(s)

(E) CHAFING DISH - stainless steel, lid "Roll-Top", with "T"-handle on lid, with foodpan and burner(s) for canned heat

(F) CHAFING DISH - inox, a couvercle roulant, avec "T"-poignee, avec bac et brûleur(s)

(D) CHAFING DISH - CNS, "Roll-Top" Deckel, mit "T"-Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter

1/1 GASTRONORM

No.	cm	EURO
*921.170	44(H)x66x45,5	189,00



(N) ELEKTRISCHE VERHITTING LOS - universeel, thermostatisch regelbaar

(E) ELECTRIC HEATING ONLY - universal, with thermostat

(F) CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE SEUL - universel, avec thermostat

(D) ELEKTRO-HEIZUNG ALLEIN - universal, mit Thermostat

No.	V	W	EURO
*115.115	230	500	63,00



(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - voor de meeste chafing dishes, met veermechanisme

(E) ELECTRIC HEATING - for most chafing dishes, with spring mechanism

(F) CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - pour plus au mois tous les chafing dishes, avec mecanisme de ressort

(D) ELEKTRO-HEIZUNG - für die meisten Chafing Dishes, mit Federmechanismus

No.	V	W	EURO
*861.310	230	350	35,00



(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - voor de meeste chafing dishes, met veermechanisme

(E) ELECTRIC HEATING - for most chafing dishes, with spring mechanism

(F) CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - pour plus au mois tous les chafing dishes, avec mecanisme de ressort

(D) ELEKTRO-HEIZUNG - für die meisten Chafing Dishes, mit Federmechanismus

No.	V	W	EURO
*130.150	230	500	36,00

Spring
SWISS DESIGN

CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MADE BY SPRING SWITZERLAND FOR EMGA"



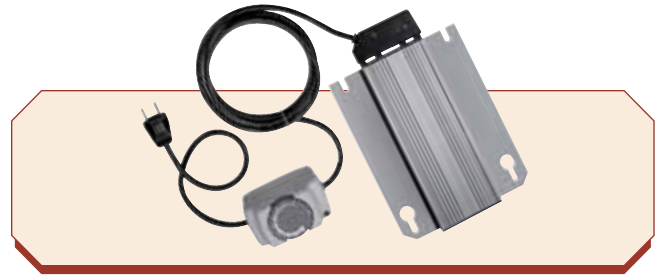
Ⓝ **CHAFING DISH - roestvrijstaal, compleet met in de lengte- en breedterichting vastzetbare deksel, branders en gastronormbakken tegen meerprijs en geschikt voor het plaatsen van het Spring elektrisch verhittingselement**

Ⓔ CHAFING DISH - stainless steel, with lid which can be swung up alongside and traverse, burners and gastronorm pans are optional and is already made suitable for placing the Spring heating element

Ⓕ CHAFING DISH - inox, avec couvercle ouverture longitudinale et latérale, option: brûleurs et bac gastronorme et également propre pour l'usage corps du chauffe électrique Spring

Ⓓ CHAFING DISH - CNS, mit Deckel längs und quer aufklappbar, CNS-Brennern und Gastronormbehälter gegen Mehrpreis, ist geeignet für Gebrauch mit dem Spring Elektro-Heizung

EURO	No.	cm
235,00	*046.001	34(H)x64x35



Ⓝ **ELEKTRISCHE VERHITTING - o.a. voor Spring chafing dishes, thermostatisch regelbaar**

Ⓔ ELECTRIC HEATING - for chafing dishes s.a. Spring, with thermostat

Ⓕ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - e.a. pour Spring chafing dishes, avec thermostat

Ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG - für u.a. Spring Chafing Dishes, mit Thermostat

EURO	No.	V	W
207,00	*046.002	230	800



Ⓝ **CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - met roestvrijstaal frame, voedselpan en deksel, de waterbak is vervaardigd uit hoogwaardig hittebestendig polypropyleen, thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar**

Ⓔ CHAFING DISH ELECTRIC 1/1 GN - with stainless steel stand, insert and lid, the heat resistant waterpan is made of high quality of polypropylene, with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch

Ⓕ CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - avec inox support, bac et couvercle, récipiënt en polypropylène, avec thermostat réglable et marche-arrêt lumineux

Ⓓ CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - mit CNS Gestell, Behälter und Deckel, Wasserbehalter aus Polypropylän, einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Aus Schalter

EURO	No.	cm	V	W
112,00	*861.100	30(H)x64,5x35	230	1850



Ⓝ **CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - geheel roestvrijstaal met voedselpan, thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar**

Ⓔ CHAFING DISH ELECTRIC 1/1 GN - stainless steel, with insert, with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch

Ⓕ CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - inox, avec bac, avec thermostat réglable et marche-arrêt lumineux

Ⓓ CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - CNS, mit Behälter, einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Aus Schalter

EURO	No.	cm	V	W
129,00	*861.120	28(H)x62x36	230	840



(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH - roestvrijstaal, rond, met voedselpan, vastzetbare glasdeksel met stabilisatie, inclusief elektrisch verhittingselement

(E) CHAFING DISH ELECTRIC - stainless steel, round, with food pan, hinged glass lid with stabilization, heating element included

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - inox, ronde, avec bac alimentaire, couvercle verre à charnière de stabilisation, avec corps du chauffe électrique

(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH - CNS, rund, mit Behälter, stabilizierten Glasdeckel, mit Elektro-Heizung

No.	cm	Lit.	V	W	EURO
*861.130	24(H)x44,5x50,5	6,8	230	310	230,00



*861.135

(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - alleen voor chafing dishes *861.130 en *861.132

(E) ELECTRIC HEATING - only for chafing dishes *861.130 and *861.132

(F) CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - seul pour chafing dishes *861.130 et *861.132

(D) ELEKTRO-HEIZUNG - allein für Chafing Dishes *861.130 und *861.132

No.	V	W	EURO
*861.135	230	310	38,50



(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH - roestvrijstaal, vierkant, met voedselpan, vastzetbare glasdeksel met stabilisatie, inclusief elektrisch verhittingselement

(E) CHAFING DISH ELECTRIC - stainless steel, square, with food pan, hinged glass lid with stabilization, heating element included

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - inox, carré, avec bac alimentaire, couvercle verre à charnière de stabilisation, avec corps du chauffe électrique

(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH - CNS, viereckig, mit Behälter, stabilizierten Glasdeckel, mit Elektro-Heizung

No.	cm	Lit.	V	W	EURO
*861.132	23(H)x40,5x48	5,5	230	310	226,00



(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN hittebestendig polypropyleen met roestvrijstalen voedselpan (100 mm), thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar

(E) CHAFING DISH ELECTRIC 1/1 GN - heat resistant waterpan of polypropylene with stainless steel insert (100 mm), with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - en polypropylène résistant à la chaleur avec bac alimentaire inox (100 mm), avec thermostat réglable et interrupteur marche/arrêt illuminée

(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - Wasserbehälter aus hitzeständig Polypropylän mit CNS Behälter (100 mm), einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Ausschalter

No.	cm	V	W	EURO
*861.200	30(H)x58,5x35	230	760	95,00

Ⓝ THERMISCH GRANULAAT - houdt gekookte eieren warm, te gebruiken in chafing dishes zonder deksel, herbruikbaar, emmer 5 Kg

Ⓔ THERMAL GRANULATE - keeps boiled eggs warm, can be used in chafing dishes without lid, reusable, bucket 5 Kg

Ⓕ GRANULES THERMIQUES - maintenir les œufs durs au chaud, utiliser dans les plats chating dishes sans couvercle, réutilisable, seau de 5 kg

Ⓓ THERMISCHES GRANULAT - zum Warmhalten von gekochten Eiern, kann in Chafing Dishes ohne Deckel verwendet werden, wiederverwendbar, Eimer 5 kg

EURO	No.	kg
46,00	*046.015	**5**





Ⓝ BRANDPASTA - 3x 80g, in aluminium kuipje

Ⓔ CANNED HEAT - 3x 80g, in aluminium cup

Ⓕ GEL COMBUSTIBLE - 3x 80g, en godet aluminium

Ⓓ BRENNPASTE - 3x 80g, in Aluminium Becher

EURO	No.	**doos**/box/boîte/Dose
3,60	*046.008	**3 kuipjes**/cups/godets/Becher



Ⓝ BRANDPASTA "PYROGEL" - fles

Ⓔ CANNED HEAT - bottle

Ⓕ PATE COMBUSTIBLE - bouteille

Ⓓ BRENNPASTE - Flasche

EURO	No.	Lit.
6,50	*046.006	**1**



Ⓝ BRANDPASTA "PYROGEL" - emmer

Ⓔ CANNED HEAT - bucket

Ⓕ GEL COMBUSTIBLE - seau

Ⓓ BRENNPASTE - Eimer

EURO	No.	Lit.	kg
21,50	*046.004	**5**	**4**



THE BURNING SOLUTION
ETHANOL







(N) BRANDPASTA - CATERFLAME, onderscheidt zich niet alleen door het hoge verhittings-vermogen maar ontwikkelt ook geen roet of stank, brandt onmiddellijk na het aansteken en is daarom bij uitstek geschikt voor chafing dishes, rechauds, warmhoudapparatuur, flambeer- en fonduerechauds, etc.

(E) COOKING FUEL - CATERFLAME, distinguishes itself not only by its high degree of heating capacity but it furthermore develops no soot or smell and starts burning immediately after it is lighted. For all these reasons it is ideally suited for heating chafing dishes, plate and food warmers, flambé and fondue rechauds, etc.

(F) GEL COMBUSTIBLE - CATERFLAME, se distingue pas seulement par sa haute capacité de chauffage mais aussi ne cause pas de la suie ou des odeurs et brûle immédiatement après être allumé. C'est pour cela qu'il s'agît d'un combustible idéal pour chauffer des chafing dishes, des réchauds à flamber et à fondue, des buffets chauffants etc.

(D) BRENNPASTE - CATERFLAME, unterscheidet sich nicht nur durch eine sehr hohe Heizkraft sondern brennt sofort beim Anzünden und ist russ- und geruchlos, somit ein Erzeugnis das bestens geeignet ist für alle Chafing Dishes, Warmhalte-Rechauds, Flambier- und Fonduerechauds usw.

(N) BRANDPASTA KAN - exclusief dispenser
(E) FUEL PASTE CAN - dispenser not included
(F) GEL COMBUSTIBLE BIDON - sans dispenser
(D) BRENNPASTE KESSEL - ohne Dispenser

No.	Lit.	kg	EURO
*685.004	**5**	**4**	18,95

DISPENSER

No.	EURO
685.100	6,45

(N) BRANDPASTA EMMER - bevat 4 kg.
(E) FUEL PASTE BUCKET - contains 4 kg.
(F) GEL COMBUSTIBLE SEAU - contents 4 kg.
(D) BRENNPASTE EIMER - Enthält 4 kg.

No.	Lit.	kg	EURO
*685.104	**5**	**4**	N.M.L.

(N) BRANDPASTA BLIKJE - brandtijd ca. 3 uur
(E) FUEL PASTE CAN - burns aprox. 3 hours
(F) GEL COMBUSTIBLE BÔITE - brûler aprox. 3 heures
(D) BRENNPASTE DOSE - brennt ca. 3 Stunden

No.	gr	**doos**/box/boîte/Dose	EURO
*685.024	**200**	**24 stuks**/pcs./Stck.	29,95
*685.072	**200**	**72 stuks**/pcs./Stck.	88,00

pujadas®

A VOLLRATH® COMPANY

VOLLRATH®

Outperform every day.™

SUPER SHAPES

BUFFET PRESENTATIE BAKKEN / BUFFET PRESENTATION PANS
BACS PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET PRÄSENTATION BEHÄLTER

(N) Presentatie van voedsel in chafers, verwarmde of gekoelde buffetlijnen, vitrines en meer.

(E) Presentation of food in chafers, heated or refrigerated buffet lines, display cases, and more.

(F) Présentation des plats dans les chafers, les lignes de buffet chauffées ou réfrigérées, les présentoirs et bien plus encore.

(D) Eine kosteneffektive methode zur eleganteren darstellung von speisen in Rechauds, beheizten oder gekühlten Büffets, Vitrinen und mehr.

Stapelbaar / Stackable / Empilable / Stapelbar



VOLLRATH



Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar
Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
Ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables
Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

MODEL 1/3 GN - 176x325mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.238	65	2,5	39,50
721.237	100	3,6	54,00



MODEL 1/3 GN - 176x325mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.234	65	2,5	39,50
721.233	100	3,6	54,00



MODEL 1/2 GN - 265x325mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.224	65	3,9	56,00
721.223	100	6,1	73,50



MODEL 2/4 GN - 530x165mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.254	65	3,5	56,50
721.253	89	4,8	77,00



Ⓝ STRIPPEN - voor wild shape
Ⓔ ADAPTOR BAR - for wild shape
Ⓕ BARRE DE MONTAGE - pour wild shape
Ⓓ VERBINDUNGSSTEG - für wild shape

No.	L mm	EURO
721.290	325	20,90
721.291	530	19,85

Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar
Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
Ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables
Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar



MODEL 1/3 GN - 176x325mm - OVAL SHAPE

EURO	No.	H mm	Lit.
45,50	721.333	100	2,1



MODEL 1/2 GN - 265x325mm - OVAL SHAPE

EURO	No.	H mm	Lit.
41,00	721.325	51	1,6
45,50	721.324	65	2,1
55,50	721.323	100	3,5



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - OVAL SHAPE

EURO	No.	H mm	Lit.
63,50	721.315	51	3,7
69,00	721.314	65	4,6
84,00	721.313	100	7,8

VOLLRATH



Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar
Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
Ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables
Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

MODEL 1/2 GN - 265x325mm - HEXAGON SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.424	65	2,1	41,00
721.423	100	3,6	49,00



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEXAGON SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.414	65	5,0	62,00
721.413	100	8,8	81,00



Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar
Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
Ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables
Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

MODEL 1/2 GN - 265x325mm - KIDNEY SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.524	65	2,1	41,00



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - KIDNEY SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.514	65	4,8	63,00

Professionall Melamineware

Ⓝ **Nieuwe reeks professionele en hoogwaardige melamineproducten. Zeer zware kwaliteit en hoge breukbestendigheid.**

Ⓔ New series of professional and high quality melamine products. Heavy quality and optimal breaking strength.

Ⓕ Nouvelle collection complète en mélamine. Qualité lourde et insensible à cassement.

Ⓓ Neue Serie professionelles Melamin-Geschirr in hochwertigen Qualität. Hochleistend und optimale Bruchfestigkeit.



Ⓝ GASTRONORMBAK
Ⓔ GASTRONORM PAN
Ⓕ BAC GASTRONORME
Ⓓ GASTRONORM BEHÄLTER


1/1 GN

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
19,35	060.311	1/1	53,0x32,5	2,0
27,50	060.312	1/1	53,0x32,5	4,0
42,50	060.313	1/1	53,0x32,5	6,5
10,40	060.321	1/2	32,5x26,5	2,0
18,90	060.322	1/2	32,5x26,5	4,0
22,20	060.323	1/2	32,5x26,5	6,5
20,70	060.326	2/4	53,0x16,2	2,0
25,50	060.327	2/4	53,0x16,2	6,5
16,45	060.333	1/3	32,5x17,6	6,5


1/2 GN


2/4 GN

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
19,35	060.411	1/1	53,0x32,5	2,0
27,50	060.412	1/1	53,0x32,5	4,0
42,50	060.413	1/1	53,0x32,5	6,5
10,40	060.421	1/2	32,5x26,5	2,0
18,85	060.422	1/2	32,5x26,5	4,0
22,20	060.423	1/2	32,5x26,5	6,5
25,50	060.427	2/4	53,0x16,2	6,5
16,45	060.433	1/3	32,5x17,6	6,5


1/3 GN





(N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal
(E) GASTRONORM PAN - stainless steel
(F) BAC ALIMENTAIRE GASTRONORM - inox
(D) GASTRONORMBEHÄLTER - CNS

No.	Type GN	H mm	Lit.	EURO
953.134	1/3	65	2,4	9,90
953.133	1/3	100	3,5	12,95
953.124	1/2	65	4,0	14,25
953.123	1/2	100	6,1	17,35
953.114	1/1	65	8,8	23,50
953.113	1/1	100	13,7	27,50



(N) GASTRONORM SCHAAL - porselein
(E) GASTRONORM PAN - porcelain
(F) BAC GASTRONORME - porcelaine
(D) GASTRONORM SCHALE - Porzelan

MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H cm	EURO
130.613	6	25,50

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H cm	EURO
130.612	6	30,50

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H cm	EURO
130.611	6	64,50



(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal
(E) CUTLERY REST - stainless steel
(F) REPOSE CUILLÈRE - inox
(D) BESTECK-ABLAGE - CNS

No.	cm	EURO
125.015	3,5(H)x27x11	8,35

(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal
(E) CUTLERY REST - stainless steel
(F) REPOSE CUILLÈRE - inox
(D) BESTECK-ABLAGE - CNS

No.	Type	cm	EURO
145.101	**A**	18(H)x10x11	9,90
145.102	**B**	21(H)x19x10	12,60

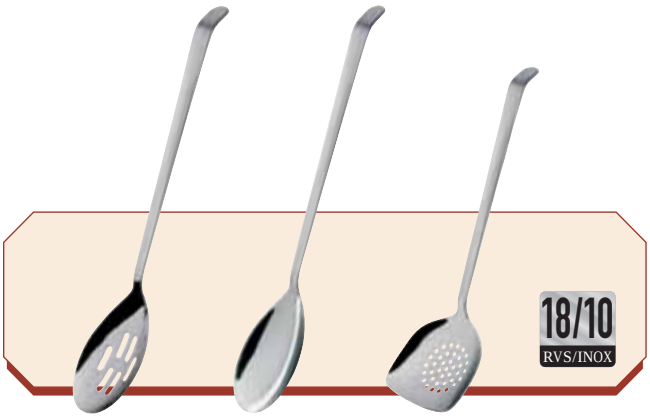
Ⓝ BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal
Ⓔ BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel
Ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox
Ⓓ BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.		L cm
7,30	969.702	**sauslepel**/sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	29
7,65	969.704	**schuimspaan**/skimmer ecumoire/Schaumlöffel	29
6,30	969.708	**serveerlepel**/serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	29
6,85	969.709	**serveerlepel geperf.**/serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	29



Ⓝ BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal
Ⓔ BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel
Ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox
Ⓓ BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.		L cm
11,60	767.204	**serveerlepel geperf.**/serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	30
16,40	767.210	**sauslepel**/sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	34
11,90	767.212	**serveerlepel**/serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	35
12,35	767.213	**serveerlepel geperf.**/serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	35



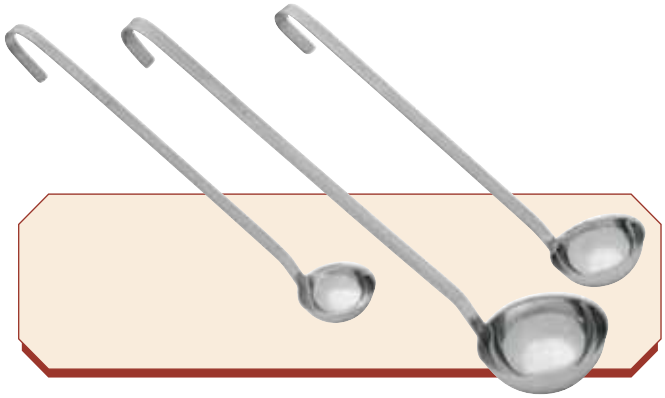
Ⓝ BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal
Ⓔ BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel
Ⓕ COUVERT DE BUFFET - inox
Ⓓ BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.		L cm
1,95	033.561	**serveerlepel**/serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	28
1,95	033.562	**serveerlepel geperf.**/serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	28
2,30	033.563	**serveerlepel**/serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	33
1,95	033.564	**sauslepel**/sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	28



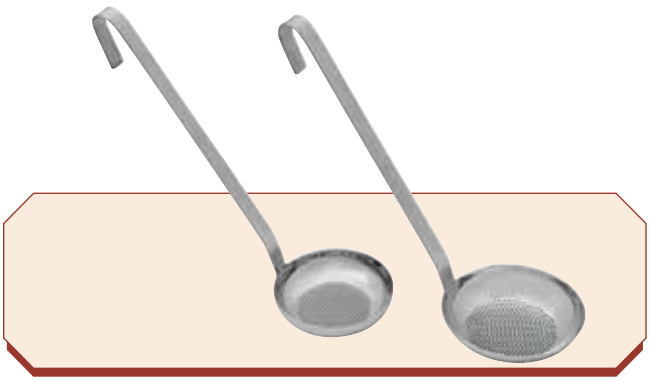
Ⓝ OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, naadloos, non-drip
Ⓔ LADLE - stainless steel, seamless, non-drip
Ⓕ LOUCHE - inox, sans couture, anti-goutte
Ⓓ SCHÖPFLÖFFEL - CNS, aus einem stück, nicht-tropf

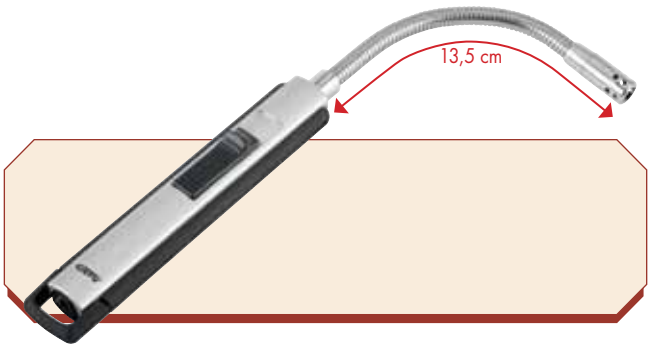
EURO	No.	Ø cm	Lit.	L cm
5,70	720.440	5	0,030	27,0
6,45	720.441	6	0,050	29,0
7,50	720.442	7	0,080	30,0
8,75	720.443	8	0,125	32,0
9,95	720.444	9	0,150	33,5
10,25	720.445	10	0,250	35,0
14,75	720.446	12	0,350	36,5



Ⓝ OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd
Ⓔ LADLE - stainless steel, perforated
Ⓕ CUILLÈRE À ARROSER - inox, perforée
Ⓓ SCHÖPFLÖFFEL - CNS, perforiert

EURO	No.	Ø cm	L cm
8,85	720.431	9	25
9,90	720.433	11	24





Ⓝ GASAANSTEKER - flexibele metalen vlampijp
Ⓔ GAS LIGHTER - flexible flame pipe
Ⓕ ALLUME-GAZ - flexible en métal
Ⓓ ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER - flexible Flammengeber

No.	L cm	EURO
*942.015	26	8,70



Ⓝ GASAANSTEKER
Ⓔ GAS LIGHTER
Ⓕ ALLUME-GAZ
Ⓓ ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER

No.	L cm	EURO
*514.031	33,5	8,25



Ⓝ GASBUS R4 - universele vulling uitsluitend voor gasaansteker en mini koksbrander
Ⓔ GAS CONTAINER R4 - only for gas lighters and min blow torch
Ⓕ RÉCIPIENT À GAZ R4 - pour allume-gaz et outil torche "mini"
Ⓓ GASDOSE R4 - nur für Flammenzünder und mini Chefs Brenner

No.	gr	EURO
*514.032	125	2,55

Kisag



Ⓝ GASAANSTEKER
Ⓔ GAS LIGHTER
Ⓕ ALLUME-GAZ
Ⓓ ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER

No.	L cm	EURO
*204.060	22	11,00



Ⓝ GASBUS - vulling voor Kisag gasbranders, rechauds en aanstekers
Ⓔ GAS CONTAINER - for burners and gas plate-warmers
Ⓕ RÉCIPIENT À GAZ - pour brûleurs et rechauds chauffe-plat
Ⓓ GASDOSE - für Gas-Brenner und -Plattenwärmer

No.	ml	EURO
*204.050	400	N.M.L.
*204.051	**doos met 12 bussen**/box with 12 containers boîte avec 12 récipients/Karton mit 12 Blechdosen	N.M.L.

Ⓝ **KOKSBRANDER - voor het carameliseren, voorzien van piëzo-ontsteking, de koksbrander wordt zonder gasbus geleverd**

Ⓔ BLOW TORCH/CARAMELIZER - with piezo push-button ignition, delivered without gas container

Ⓕ OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU - carameliseur, avec allumage piezo, livré sans recipient à gaz

Ⓓ CHEFS BRENNER - karamelisiert usw., mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose

EURO	No.
14,95	*514.005



Ⓝ **KOKSBRANDER+GASBUS - in blisterverpakking**

Ⓔ BLOW TORCH/CARAMELIZER+GAS CONTAINER - blister packing

Ⓕ OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU+ RÉCIPIENT À GAZ - emballage blister

Ⓓ CHEFS BRENNER+GASDOSE - Blister-Verpackung

EURO	No.
22,95	*514.020



Ⓝ **KOKSBRANDER "DE LUXE" - in blisterverpakking, voor het carameliseren, voorzien van piëzo-ontsteking, de koksbrander wordt zonder gasbus geleverd**

Ⓔ BLOW TORCH/CARAMELIZER "DE LUXE" - blister packing, with piezo push-button ignition, delivered without gas container

Ⓕ OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU "DE LUXE" - emballage blister, carameliseur, avec allumage piezo, livré sans recipient à gaz

Ⓓ CHEFS BRENNER "DE LUXE" - Blister-Verpackung, karamelisiert usw., mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose

EURO	No.
31,00	*514.006



Ⓝ **GASBUS - universele vulling voor o.a. koksbrander, gasbrander en gasrechauds**

Ⓔ GAS CONTAINER - for gas cookers, blow torch and gas burner

Ⓕ RÉCIPIENT À GAZ - pour rechaud à gaz, outil torche et brûleur

Ⓓ GASDOSE - für Gas-Rechaud und Chefs Brenner

EURO	No.	gr	
2,15	*514.002	220	
54,50	*514.028		**doos met 28 bussen**/box with 28 containers boîte avec 28 récipients/Karton mit 28 Blechdosen



CaterFlame



(N) KOKSBRANDER - in blisterverpakking, voorzien van piëzo-ontsteking, wordt zonder gasbus geleverd

(E) BLOW TORCH/CARAMELIZER - blister packing, piezo push-button ignition, delivered without gas container

(F) OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU - emballage blister, avec allumage piezo, livré sans recipient à gaz

(D) CHEFS BRENNER - Blister-Verpackung, mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose

No.	EURO
*685.015	13,50





Bright Spark



BUTANE BATTERY R4 PORTABLE POWER

(N) KOKSBRANDER "MINI" - in blisterverpakking

(E) BLOW TORCH/CARAMELIZER "MINI" - blister packing

(F) OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU "MINI"- emballage blister

(D) CHEFS BRENNER "MINI" - Blister-Verpackung

No.	H cm	EURO
*514.010	15	23,00



BUTANE BATTERY R4 PORTABLE POWER

(N) KOKSBRANDER "HOME CHEF" - in blisterverpakking

(E) BLOW TORCH/CARAMELIZER "HOME CHEF" - blister packing

(F) OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU "HOME CHEFI"- emballage blister

(D) CHEFS BRENNER "HOME CHEF" - Blister-Verpackung

No.	H cm	EURO
*514.018	20	16,95



(N) GASBUS R4 - universele vulling uitsluitend voor gasaansteker en mini koksbrander

(E) GAS CONTAINER R4 - only for gas lighters and min blow torch

(F) RÉCIPIENT À GAZ R4 - pour allume-gaz et outil torche "mini"

(D) GASDOSE R4 - nur für Flammenzünder und mini Chefs Brenner

No.	gr	EURO
*514.032	125	2,55

(N) SERVEER SNACK WARMER - roestvrijstaal, aluminium bovenplaat kan/dient eerst voorverwarmd te worden

(E) SERVING SNACK WARMER - stainless steel, aluminum top plate can/should be preheated in the oven first

(F) SERVIR CHAUFFE PLAT - inox, plaque supérieure en aluminium peut/doit être préchauffé dans le four tout d'abord

(D) SERVIER SNACK WÄRMER - CNS, Alu-Deckplatte kann/sollte zuerst im Ofen vorgewärmt werden

EURO	No.	Type	cm
38,00	115.041	**A**	12(H)x30x15
48,00	115.042	**B**	12(H)x38x19



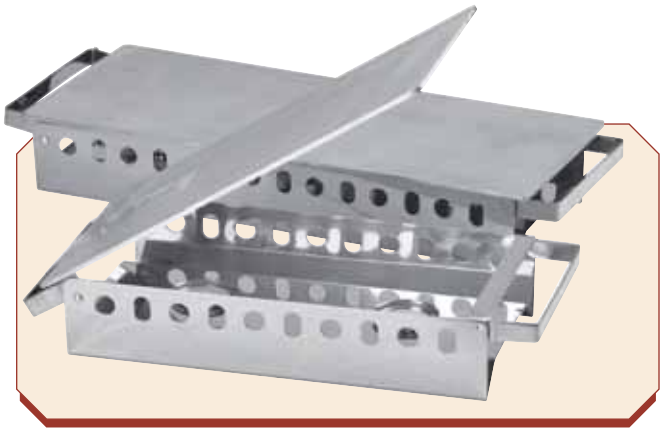
(N) SCHOTELWARMER 2- EN 3-PITS - roestvrijstaal, met scharnierende aluminium bovenplaat

(E) HOT TRAY WARMER 2 AND 3 BURNERS - stainless steel, with hinging aluminium cover-plate

(F) RÉCHAUD AVEC 2 ET 3 BRULEURS - inox, avec plaque couvercle d'aluminium à charnière

(D) PLATTENWÄRMER MIT 2 ODER 3 BRENNERN - CNS, mit Scharnierplatte aus Aluminium

EURO	No.	**waxinelichtjes**/candles godets à bougies/Kerzenbecher	cm
33,50	*140.002	**2**	6,5(H)x36,5x17,5
38,00	*140.003	**3**	6,5(H)x46,5x17,5
1,35	140.005	**waxinelichthouders rvs**/stainless steel cup porte godets inox/CNS Becher	



(N) RECHAUD - zwart, bovenplaat aluminium

(E) HOT PLATE UNIT - black, with aluminium top

(F) RÉCHAUD - noir, plateau aluminium

(D) PLATTENWÄRMER - schwarz, Platte Aluminium

EURO	No.	**waxinelichtjes**/candles godets à bougies/Kerzenbecher	cm
N.M.L.	*528.002	**2**	6(H)x34x17
N.M.L.	*528.003	**3**	6(H)x44x17



(N) GASRECHAUD - roestvrijstaal, tot wel 2 uur brandtijd

(E) GAS COOKER - stainless steel, burns up to 2 hours

(F) RÉCHAUD À GAZ - inox, temps de combustion jusqu'à 2 heures

(D) GAS RECHAUD - CNS, Brenndauer bis zu 2 Stunden

LONGFIRE

EURO	No.	H cm	∅ cm	kW
139,00	*204.025	11	20	1,4



(N) GASBUS - vulling voor Kisag gasbranders, rechauds en aanstekers

(E) GAS CONTAINER - for burners and gas plate-warmers

(F) RÉCIPIENT À GAZ - pour brûleurs et rechauds chauffe-plat

(D) GASDOSE - für Gas-Brenner und -Plattenwärmer

EURO	No.	ml	
N.M.L.	*204.050	400	
N.M.L.	*204.051	**doos met 12 bussen**/box with 12 containers boîte avec 12 récipients/Karton mit 12 Blechdosen	



WESTMARK



(N) SAUSPANNETJE - met warmhoud rechaud en waxine houder, inclusief sauslepel

(E) SMALL SAUCE PAN - with warmer and candleholder, sause ladle included

(F) CASSOLETTE À BEURRE - avec réchaud et container de bougie, avec cuillière de sauce

(D) SOßENPFÄNNCHEN - mit Stövchen und Teelichtbehälter, mit Sauzenlöffel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
*016.047	14	13,3	0,3	23,00

Bright Spark

VERNIEUWDE UITVOERING
NEW VERSION



(N) GASRECHAUD - geëpoxeerd, voorzien van piezo-electrische ontsteking, traploos regelbare vlam en automatische veiligheidsinrichting

(E) GAS COOKER - powder coated, piezo electric ignition, phaseless flame adjustment, automatic safety mechanism

(F) RÉCHAUD À GAZ - expoxée, allumage piezo-électrique, réglage continu de la flamme, dipositif de sécurité automatique

(D) GAS RECHAUD - epoxiert, Piezo-Zündung, Flamme stufenlos regelbar, automatische Sicherheits-Vorrichtung

No.	cm	Kw	EURO
*514.011	9(H)x34,5x28	2,3	42,00



(N) GASRECHAUD ACCESSOIRES

(E) GAS COOKER ACCESSOIRES

(F) RÉCHAUD À GAZ ACCESSOIRES

(D) GAS RECHAUD ACCESSOIRES

(N) BAK/GRILLPLAAT - met anti-aanbaklaag

(E) GRIDDLE/GRILL PLATE - non-stick coating

(F) PLAQUE GRILLE - anti-adhésif

(D) GRILL-PLATTE - Antihaft-Beschichtigung

No.	H cm	Ø cm	EURO
*514.012	5	32	14,25



Catering Cartridge

(N) GASBUS - universele vulling voor o.a. koksbrander, gasbrander en gasrechauds

(E) GAS CONTAINER - for gas cookers, blow torch and gas burner

(F) RÉCIPIENT À GAZ - pour rechaud à gaz, outil torche et brûleur

(D) GASDOSE - für Gas-Rechaud und Chefs Brenner

No.	gr	EURO
*514.002	220	2,15
*514.028	**doos met 28 bussen**/box with 28 containers boîte avec 28 récipients/Karton mit 28 Blechdosen	54,50

Ⓝ HANDCITRUSPERS - roestvrijstalen/ geëpoxeerde uitvoering, voorzien van een roestvrijstalen perskegel en opvangbeker

Ⓔ JUICER - stainless steel/epoxy implementation, features a stainless steel Cone and Cup press

Ⓕ PRESSE-AGRUMES À MAIN - inox/résine époxy mise en œuvre, dispose d'une presse de cône et de coupe en acier inoxydable

Ⓓ HAND-SAFTPRESSE - Edelstahl/epoxierten-Implementierung verfügt über eine Edelstahl-Kegel und Cup-Presse

EURO	No.	cm
N.M.L.	*220.010	38(H)x10x18



Ⓝ HANDCITRUSPERS - verchroomde uitvoering, voorzien van een roestvrijstalen perskegel en zuigvoetjes

Ⓔ JUICER - chromium-plated, with stainless steel cone and suction feet

Ⓕ PRESSE-AGRUMES À MAIN - chromé, avec ogive inox et pieds en caoutchouc

Ⓓ HAND-SAFTPRESSE - verchromt, mit CNS Presskegel und Gummifüsschen

EURO	No.	H cm
N.M.L.	*206.005	50

Ⓝ FRUIT/GROENTEN PARTJESSNIJDER - geheel uit niet roestend materiaal, zeer geschikt voor citroenen, sinaasappelen, tomaten, kiwi's etc, snijdt de groente en fruit zeer eenvoudig in 6 partjes

Ⓔ FRUIT/VEGETABLE WEDGER - stainless material, suitable for lemons, orange, tomatoes, kiwis etc. slices very easily in 6 sections

Ⓕ COUPE-FRUITS/LÉGUMES - matériau inoxydable, pour citrons, oranges, tomates, kiwis etc, coupe les légumes et les fruits très facile en 6 quartiers

Ⓓ FRUCHTEN/GEMUSESCHNEIDER - aus nicht rostendem Material, seht geeignet für Zitronen, Apfelsine und Kiwi, Tomaten usw. schneidet das Gemüse und Obst in 6 Teile sehr einfach

EURO	No.	cm
N.M.L.	*203.030	48(H)x21x21
N.M.L.	203.031	**8 partjes snijder**/8 blade wedger diviseur 8 sections/gemuseteiler 8 teilig



MATFER BOURGEAT

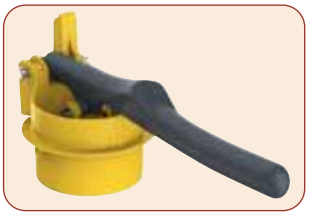
PREP CHEF



070.710



070.710 + 070.712



070.710 + 070.714







070.720 + 070.723

Ⓝ GROENTESNIJDER/PUREEPERS PREP-CHEF - Multifunctioneel apparaat, geheel kunststof basisunit met zuignapvoeten, te voorzien van pureerinzetstuk of uiensnijder inzetstuk, separaat leverbaar

Ⓔ VEGETABLE CUTTER/POTATO PRESS PREP-CHEF - Multi-function device, plastic base unit with suction feet, to provide with potato masher insert or onion cutter insert, available separately

Ⓕ COUPE LÉGUMES/PRESSE-PUREE PREP-CHEF - dispositif multi-fonction, l'unité de base en plastique avec les pieds de ventouse, pour fournir insert purée ou insert de coupe d'oignon, livrable séparât

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER/PUREEPRESSE PREP-CHEF - Multifunktionsgerät, Kunststoff-Basiseinheit mit Saugnapf Füssen, Ausfuhrbar Mit Püree Einsatz oder Zwiebelschneider Einsatz, speraat Lieferbar

STANDAARD/SUPPORT/SUPPORT/STÄNDER

No.	cm	EURO
*070.710	24(H)x40x40	91,00

PUREEPERS INZET/POTATO MASHER INSERT
ENCART PRESSE-PUREE/PÜREEPRESSE EINLAG

No.	EURO
*070.712	162,00

UIEN SNIJDER INZET/ONION CUTTER INSERT
ENCART COUPE-OIGNONS/ZWIEBELSCHNITT EINLAG

No.	EURO
*070.714	162,00

Ⓝ FRITESSNIJDER PREP-CHEF - kunststof basisunit met duwbeugel en zuignapvoeten, te voorzien van diverse mesroosters met drukstuk, separaat leverbaar

Ⓔ FRENCH FRY CUTTER PREP-CHEF - plastic Base unit with handle and suction feet, to foreseen with several cutter insert with pusher, separately available

Ⓕ COUPE FRITES PREP-CHEF - plastique de l'unité de base avec la poignée et les pieds à ventouse, avec plusieurs couteaux et poussoir, disponibles séparément

Ⓓ POMMER-FRITESSCHNEIDER PREP-CHEF - Kunststoff-basiseinheit mit Griff und Saugnapf Füße, auszufuhren mit mehreren Messer und Druckstempel, separat erhältlich

STANDAARD/SUPPORT/SUPPORT/STÄNDER

No.	cm	EURO
*070.720	51(H)x40x40	195,00

Ⓝ MESROOSTER INZET+DRUKSTUK
Ⓔ FRENCH FRY CUTTER INSERT+PUSHER
Ⓕ ENCART COUPE FRITES+POUSSOIR
Ⓓ MESSER EINLAG+DRUCKSTEMPEL

No.	**mesrooster**/cutter insert/couteau/Messer mm	EURO
*070.721	**8x8**	122,00
*070.722	**10x10**	122,00
*070.723	**16x8**	122,00

(N) FRITESSNIJDER - tafelmodel met zuignappen of wandmodel, geheel roestvrij materiaal met kunststof drukstuk, standaard geleverd met mesrooster en drukstuk 9 mm

(E) FRENCH FRY CUTTER - table top type with suction feet or wall model, stainless material with plastic pusher, standard delivered with 3 knife unit and pusher 9 mm

(F) COUPE FRITES - modèle de table avec pieds ventouse ou modèle mural, matériau inoxydable, poussoir en rilsan, standard livree avec grille et poussoir 9 mm

(D) POMMES-FRITES-SCHNEIDER - Tischmodell mit Gummisaugfüsschen oder Wandmodell, aus nicht rostendem Material, Druckstempel aus Rilsan, Standard geliefert mit messereinsatze und Stempl 9 mm

EURO	No.	cm	**mesrooster**/cutter insert couteau/Messer mm
115,00	*203.001	35,6(H)x44x27	**9x9**
115,00	*203.101	44(H)x27x35,6	**9x9**





(N) MESROOSTERS/DRUKSTUKKEN

(E) KNIFE UNITS/PUSHERS

(F) GRILLES/POUSSOIR

(D) MESSEREINSATZE/STEMPEL

EURO	No.	Type
22,30	203.002	**6x6**
22,30	203.003	**9x9**
22,30	203.004	**12x12**
N.M.L.	203.005	**8 partjes snijder**/8 blade wedger diviseur 8 sections/gemuseteiler 8 teilig



(N) FRITESSNIJDER - metaal geëpoxeerd frame, mesrooster 12 mm, rubber voetjes, inclusief 2 extra hulpstukken, hierdoor is hij ook geschikt als appelverdeler of citruspers

(E) FRENCH FRY CUTTER - powder coated metal frame, cutter insert 12 mm, rubber feet, including two additional attachments, making it is also suitable as apple divider or juice extractor

(F) COUPE FRITES - piétement métal revêtu, couteau 12 mm, pieds en caoutchouc, y compris les deux pièces jointes supplémentaires, ainsi, il convient également que la pomme ou le distributeur presse-agrumes

(D) POMMES-FRITES-SCHNEIDER - epoxybeschichtet Metallrahmen, Messer 12 mm, Gummifüße, inklusive 2 zusätzliche Anlagen, so dass es sich auch eignet als Apfelteiler oder Zitruspresse

EURO	No.	cm	**mesrooster**/cutter insert couteau/Messer mm
122,00	*721.040	80(H)x20x17,5	**12x12**

(N) FRITESSNIJDER - tafelmodel met zuignappen, geheel roestvrij materiaal met kunststof drukstuk, geleverd met 3 mesroosters 9 mm, 10 mm en 12 mm

(E) FRENCH FRY CUTTER - table top type with suction feet, stainless material with plastic pusher, delivered with 3 knife units and 9 mm, 10 mm and 12 mm

(F) COUPE FRITES - modèle de table avec pieds ventouse assure, matériau inoxydable, poussoir en rilsan, livree avec 3 grilles 9 mm, 10 mm et 12 mm

(D) POMMES-FRITES-SCHNEIDER - Tischmodell mit Saugfüss, aus nicht rostendem Material, Druckstempel aus Rilsan, geliefert mit 3 messereinsatze, 9 mm,10 mm und 12 mm

POMFRI BUDGET

EURO	No.	cm
35,00	*016.145	12,8(H)x24,8x9,5

WESTMARK



LOUIS TELLIER





NSF

sammic



Ⓝ FRITESSNIJDER - zwaar verchroomd, geëpoxeerd voetstuk, met mesrooster+drukstuk

Ⓔ FRENCH FRY CUTTER - chromium-plated, epoxy lacquered base, with cutter+pusher

Ⓕ COUPE FRITES - chromé, sûr socle de d'époxy, avec couteau+poussoir

Ⓓ POMMES-FRITESSCHNEIDER - verchromt, auf einbrennlackiertem Sockel, mit messer+druckstempel

TAFELMODEL/TABLETOP MODEL
MODÈLE DE TABLE/TISCHMODELL

No.	cm	**mesrooster**/cutter insert couteau/Messer mm	EURO
*208.106	34(H)x25x44	**6x 6**	265,00
*208.108	34(H)x25x44	**8x 8**	265,00
*208.110	34(H)x25x44	**10x10**	265,00
*208.113	34(H)x25x44	**13x13**	265,00
*208.114	34(H)x25x44	**10x20**	265,00

STAAND MODEL/STANDING MODEL
MODÈLE DEBOUT/STANDMODELL

No.	cm	**mesrooster**/cutter insert couteau/Messer mm	EURO
*208.206	90(H)x65x54	**6x 6**	315,00
*208.208	90(H)x65x54	**8x 8**	315,00
*208.210	90(H)x65x54	**10x10**	315,00
*208.213	90(H)x65x54	**13x13**	315,00
*208.214	90(H)x65x54	**10x20**	315,00

MESROOSTER/CUTTER INSERT/COUTEAU/MESSER

No.	Type	EURO
208.306	**6x 6**	41,00
208.308	**8x 8**	41,00
208.310	**10x10**	41,00
208.312	**13x13**	41,00
208.314	**10x20**	41,00

DRUKSTUK/PUSHER/POUSSOIR/DRUCKSTEMPEL

No.	Type	EURO
208.307	**6x 6**	14,20
208.309	**8x 8**	14,20
208.311	**10x10/10x20**	14,20
208.313	**13x13**	14,20

Ⓝ FRITESSNIJDER - tafelmodel met zuignappen, geheel roestvrij materiaal, met mesrooster+drukstuk

Ⓔ FRENCH FRY CUTTER - table top type with suction feet, stainless material, with cutter+pusher

Ⓕ COUPE FRITES - modèle de table avec pieds en caoutchouc, matériau inoxydable, avec couteau+poussoir

Ⓓ POMMES-FRITESSCHNEIDER - Tischmodell mit Gummifüsschen, aus nicht rostendem Material, mit messer+druckstempel

No.	cm	**mesrooster**/cutter insert couteau/Messer mm	EURO
*340.008	73,5(H)x28x51	**8x 8**	325,00
*340.010	73,5(H)x28x51	**10x10**	325,00
*340.012	73,5(H)x28x51	**12x12**	325,00

MESROOSTER+DRUKSTUK/CUTTER+PUSHER
COUTEAU+POUSSOIR/MESSER+DRUCKSTEMPEL

No.	Type	EURO
340.007	**8x 8**	77,00
340.009	**10x10**	77,00
340.011	**12x12**	77,00

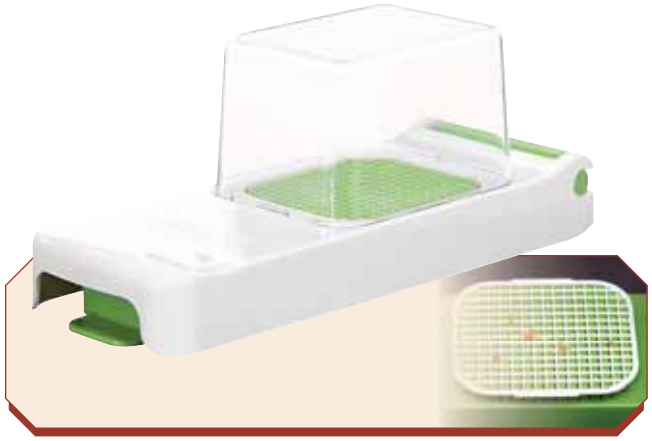
Ⓝ **UIENPELLER - kunststof**
Ⓔ ONION PEELER - plastic
Ⓕ EPLUCHE-OIGNON - plastique
Ⓓ ZWIEBELSCHÄLER - Kunststoff

EURO	No.	cm
N.M.L.	*208.078	8(H)x30x12



Ⓝ **UIEN/GROENTE/JULIENNE SNIJDER - kunststof met geïntegreerd drukstuk, compleet met opvangbak, reinigingsrooster en messet van 6x6 mm**
Ⓔ ONION/VEGETABLE/JULIENNE SLICER - plastic with integrated pusher, complete with collector, cleaning grid and 6x6 mm knife set
Ⓕ COUPE OIGNONS/LÉGUMES/JULIENNE - plastique avec poussoir intégré, complèt avec collecteur, grille de nettoyage et ensemble de couteaux de 6x6 mm
Ⓓ ZWIEBEL/GEMÜSE/JULIENNE SCHNEIDER - Kunststoff mit integrierter Druckstempel, komplett mit Kollektor, Reinigungsraster und Messersatz von 6x6 mm

EURO	No.	cm
36,50	*208.085	10(H)x28x11



Ⓝ **UIEN/GROENTE/JULIENNE/KNOFLOOK SNIJDER roestvrijstaal, compleet met opvangbak, drukstuk en mesrooster 3x3, 6x6 en 12x12 mm en reinigingsrooster**
Ⓔ ONION/VEGETABLE/JULIENNE SLICER - stainless steel, complete with collector and 3 interchangeable pushers and knifes 3x3, 6x6 and 12x12 mm and cleaning grid
Ⓕ COUPE OIGNONS/LÉGUMES/JULIENNE - inox, avec collecteur et 3 poussoirs et couteaux interchangeables de 3x3, 6x6 et 12x12 mm et grille de nettoyage
Ⓓ ZWIEBEL/GEMÜSE/JULIENNE SCHNEIDER - CNS, komplett mit Kollektor und 3 austauschbare Drückstempel und Messersets 3x3, 6x6 und 12x12 mm und Reinigungsraster

EURO	No.	cm
119,00	*208.080	12(H)x28x11



WESTMARK

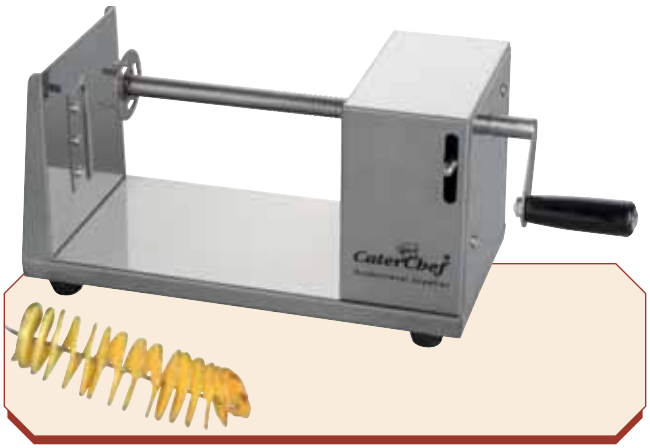
ABS KUNSTSTOFF

Ⓝ **TOMATENSNIJDER - kunststof, met 8 scherpe, gekartelde messen voor gemakkelijk snijden van o.a. tomaat, champignons mozzarella, etc. in gelijke plakken**
Ⓔ TOMATO SLICER - plastic with 8 sharp, serrated blades for easy cutting of tomato, mozzarella, mushrooms, etc. in equal measure-slices
Ⓕ COUPE-TOMATES - plastique avec 8 vif, dentelé lame pour une coupe facile de tomate, mozzarella, champignons etc. entranches egales
Ⓓ TOMATENSCHNEIDER - Kunststoff, mit 8 scharfen, gezahnten Klingen zum einfach Schneiden von Tomaten Mozzarella, Champignons etc. in gleichmassige Scheiben

EURO	No.	cm
19,95	*016.170	7(H)x22x11,5







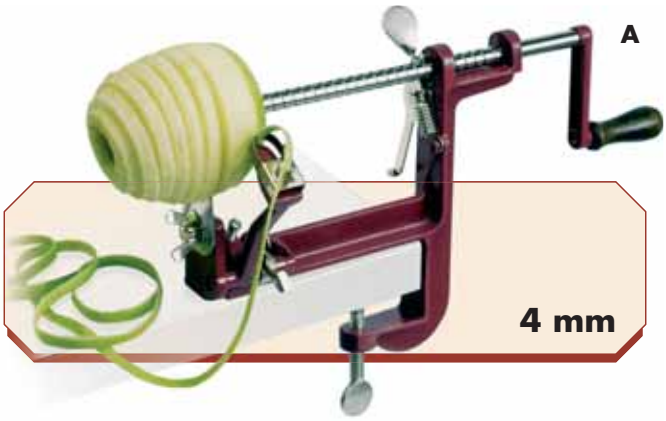
Ⓝ **AARDAPPEL SPIRAAL-SNIJMACHINE - roestvrijstaal, uitermate geschikt voor het maken van spiralen van aardappels, groentes en fruit**

Ⓔ POTATO SPIRAL CUTTING MACHINE - stainless steel, ideal of making spirals of potatoes, vegetables and fruit

Ⓕ MACHINE DE DÉCOUPAGE DE POMMES DE TERRE EN SPIRALE - acier inoxydable, idéal de faire des spirales de pommes de terre, de légumes et de fruits

Ⓓ KARTOFFEL-SPIRALE-AUSSCHNITT-MASCHINE - Edelstahl, sehr geeignet für spiralen von Kartoffeln, Gemüse und Obst zu machen

No.	cm	EURO
*537.150	13(H)x31x12	41,00

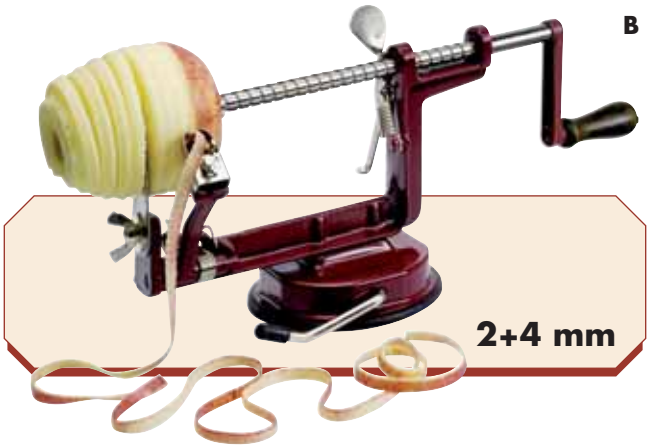


Ⓝ **APPELSCHILMACHINE - schilt, verwijdert klokhuis en snijdt gelijktijdig dan wel afzonderlijk, ook uitstekend voor "Pommes spirales" (aardappelspiralen)**

Ⓔ APPLE PEELER, CORER & SLICER - Peels, cores and slices apples either at the same time or separately, can also be used for making "pommes spirales" (potato spirals)

Ⓕ PÈLE-POMMES TRANCHEUR - pèle, enlever le cœur et couper en même temps ou séparément, aussi propre à faire pomme-spirales

Ⓓ APFELSCHÄL- UND TEILMASCHINE - schält, entkernt und schneidet gleichzeitig oder einzeln, auch geeignet für Spiral-Kartoffeln



No.	Type	**bevestiging**/fastening fixation/Befestigung	EURO
*537.140	**A**	**schroefklem**/set screw vis de serrage/Tischklemme	22,85
*537.141	**B**	**vacuumvoet**/vacuum-power base fixation ventouse/Vakuum-Fuss	23,50



KALI

No.	H cm	L cm	EURO
*014.030	11	32	308,00

Ⓝ TOMATENSNIJDER - roestvrijstaal/kunststof, dikte van de plakken 5,5 mm

Ⓔ TOMATO SLICER - stainless steel/plastic, thickness of slices 5,5 mm

Ⓕ COUPE-TOMATES - inox/plasyique, epaisseur des tranches 5,5 mm

Ⓓ TOMATENSCHNEIDER - CNS/Kunststoff, schnittstärke 5,5 mm

EURO	No.	cm
45,00	*202.004	16(H)x29x13



Ⓝ TOMATENSNIJDER - geheel uit niet roestend materiaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc, dikte van de plakken 4,7 mm

Ⓔ TOMATO SLICER - stainless material,also suitable for lemons, orange, kiwis etc. thickness of slices 4,7mm

Ⓕ COUPE-TOMATES - materieau inoxydable, aussi pour citrons, oranges, kiwis etc, epaisseur des tranches 4,7 mm

Ⓓ TOMATENSCHNEIDER - aus nicht rostendem Material, auch geeignet für Zitronen, Apfelsine und Kiwi usw. schnittstärke 4,7 mm

NOVO

EURO	No.	cm
134,00	*203.015	23(H)x37x18



Ⓝ TOMATENSNIJDER - roestvrijstaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc., dikte van de plakken 5,5 mm, vaatwasmachine-bestendig

Ⓔ TOMATO SLICER - stainless steel, also suitable for lemons, orange, kiwis etc. thickness of slices 5,5 mm, dishwasher safe

Ⓕ COUPE TOMATES - inox, aussi pour citrons, oranges, kiwis etc. epaisseur des tranches 5,5 mm, nettoyage lave-vaisselle

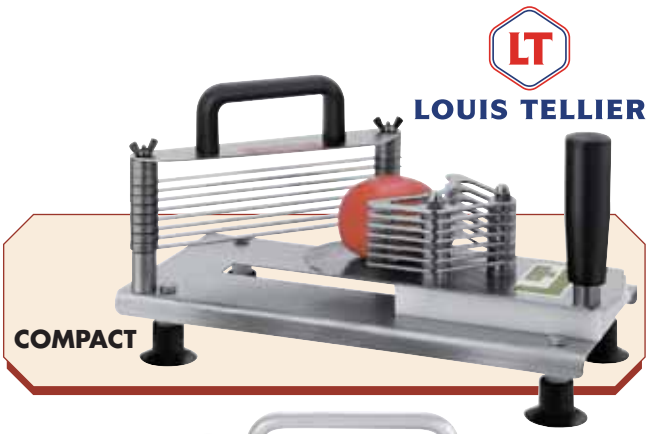
Ⓓ TOMATENSCHNEIDER - CNS, auch geeignet für Zitronen, Apfelsine und Kiwi usw. schnittstärke 5,5 mm, spülmaschinenfest

COMPACT

EURO	No.	cm
235,00	*202.005	17(H)x30x14

JUMBO

EURO	No.	cm
395,00	*202.006	30(H)x45,5x20,2





LOUIS TELLIER



(N) GROENTE/FRUITSNIJDER - kunststof, 4 zuigvoetjes, 1 knop voor 4 sneden (spiraal, 3 mm, 6 mm, 12 mm), roestvrijstalen messen

(E) VEGETABLE/FRUIT SLICER - plastic, 4 suction pads, 1 button for 4 cuts (spiral, 3 mm, 6 mm, 12 mm), stainless steel blades

(F) COUPE LÉGUMES/FRUITS - plastique, 4 pieds ventouses, 1 bouton pour 4 coupes (spirale, 3 mm, 6 mm, 12 mm), couteau à inox

(D) FRUCHT/GEMÜSESCHNEIDER - Kunststoff, 4 Saugfüsse, 1 Knopf für 4 Schnitte (Spirale, 3 mm, 6 mm, 12 mm), CNS Messer

No.	cm	EURO
*202.022	17(H)x26x11	17,50



(N) GROENTESNIJDER - "LE ROUET", voor het maken van sliertjes van bijv. wortelen, aardappelen, uien, komkommer etc. voor salades en decoratie, vastzetbaar d.m.v. zuigvoetjes, wordt geleverd met 3 roestvrijstalen meskammen

(E) VEGETABLE SLICER - "LE ROUET", produces full-length strands of e.g. carrots, potatoes, onions, cucumbers, etc. for salads or decoration purposes, fixed with suction fee, complete with 3 stainless steel cutters

(F) COUPE LÉGUMES - "LE ROUET", coupe les choux, les oignons, les pommes de terre, les carottes, les concombres etc. en fils continus pour des salades et pour réaliser des décorations originales et inédites. Bâti en inox, sûr 4 tousses puissantes. Livré avec 3 couteaux inox écartement

(D) GEMÜSESCHNEIDER - "LE ROUET", zum Schneiden von Girlanden in voller Länge aus Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken, usw. zum Anfertigen von Salaten und originellen, neuartigen Garnierungen, Feststellbar durch 4 Saugfüsse, werd geliefert mit 3 CNS Messersätze

(N) 3 MESKAMMEN - 1, 2 en 4 mm

(E) 3 CUTTERS - 1, 2 and 4 mm

(F) 3 COUTEAUX - 1, 2 et 4 mm

(D) 3 MESSERSÄTZE - 1, 2 und 4 mm

LE ROUET GOURMET

No.	cm	EURO
*202.120	24(H)x36x14	216,00



(N) 3 MESKAMMEN - 2, 3 en 6 mm

(E) 3 CUTTERS - 2, 3 and 6 mm

(F) 3 COUTEAUX - 2, 3 et 6 mm

(D) 3 MESSERSÄTZE - 2, 3 und 6 mm

LE ROUET PROFESSIONAL

No.	cm	EURO
*202.020	25(H)x37x14	291,00

WESTMARK

Ⓝ **GROENTE/FRUITSNIJDER - kunststof met zuignappen , met 3 verwisselbare messen voor het eenvoudig snijden van fruit/groente-spaghetti, spiralen of schijfjes**

Ⓔ VEGETABLE/FRUIT SLICER - plastic with suction feet, with 3 interchangeable slicing units for easy cutting of vegetable/fruit spirals, spaghettis and rings

Ⓕ COUPE LÉGUMES/FRUITS - plastique avec pieds ventouse, avec 3 lames interchangeables pour couper des fruits/légumes à spaghetti, des spirales ou des disques

Ⓓ FRUCHT/GEMÜSESCHNEIDER - aus hochwertigem Kunststoff mit Saugfüss, mit 3 auswechselbaren Klingen fürs einfachem schneiden von Frucht/Gemüse-Spaghetti, Spiralen oder Scheiben

SPIROMAT

EURO	No.	cm
52,50	*016.019	22(H)x27,5x14



de Buyer
DEPUIS 1830

Swing PLUS

Ⓝ **GROENTESNIJAPPARAAT - roestvrijstaal kunststof, inclusief beschermslede en voorzien van messenkam voor julienne 4 en 10 mm en plakjes instelbaar tot max. 10 mm**

Ⓔ VEGETABLE CUTTER - stainless steel/plastic, with protection sledge and one blade for julienne 4 and 10 mm and slices adjustable up to max.10 mm

Ⓕ COUPE LÉGUMES - inox/plastic, avec poussoir de securité et une lame offre 2 solutions, peigne julienne de 4 et 10 mm, et de coupe régable jusqu'à 10 mm

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER - CNS/Kunststoff mit Schutz-schlitten und ein Messer für Julienne 4 und 10 mm sowie einstellbaren Schnittstarken von 0 bis 10 mm

SWING

EURO	No.	cm
82,00	*001.100	15(H)x19,5x44,5



de Buyer
DEPUIS 1830

La Mandoline REVOLUTION

Ⓝ **BRUNOISE-/GROENTESNIJAPPARAAT roestvrijstaal, compleet met beschermslede, met speciaal bladensysteem voor het maken van blokjes en 3 julienne meskammen van 2, 4 en 10 mm, plakjesdikte instelbaar van 0 - 10 mm**

Ⓔ BRUNOISE/VEGETABLE CUTTER - stainless steel, complete with pusher and special blade system to make dices and with 3 julienne blades of 2, 4 and 10 mm, adjustable slicing thickness from 0 - 10 mm

Ⓕ COUPE LÉGUMES/BRUNOISE - inox, avec poussoir de sécurité et système lames spéciale pour faire des cubes et avec 3 peignes julienne de 2, 4 et 10 mm, épaisseur de coupe réglable de 0 - 10 mm

Ⓓ BRUNOISE/GEMÜSESCHNEIDER - CNS, komplett mit Schutz-schlitten, mit speziellen Klingen-System um Würfeln zu machen und 3 juliennemesser für 2, 4 und 10 mm, einstellbaren Schnittstärken von 0 - 10 mm

REVOLUTION

EURO	No.	cm
169,00	*001.150	13(H)x38x12,5



WESTMARK





COMPLEET MET BESCHERMSLEDE



Bron COUCKE

THE ORIGINAL



Ⓝ **MANDOLINE GROENTESNIJAPPARAAT roestvrijstaal/kunststof, inclusief beschermslede en geschikt voor plakjes en julienne, dikte instelbaar**

Ⓔ MANDOLINE VEGETABLE CUTTER - stainless steel/plastic, with protection sledge and suitable for slices and julienne, thickness adjustable

Ⓕ COUPE LÉGUMES MANDOLINE - inox/plastic, avec poussoir de securité et une lame offre 2 solutions, julienne et tranche épaisseur régable

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER - CNS/Kunststoff mit Schutz-schlitten und geeignet für Scheiben und Julienne, unterschiedlichen Schnittstärken

No.	cm	EURO
*016.090	37x17,5	36,50

Ⓝ **MANDOLINE "GOURMET" - roestvrijstaal, compleet met beschermslede, 4 meskammen voor staafjes (2, 4, 7 en 10 mm) en instelbare plakjesdikte van 0 - 10 mm**

Ⓔ VEGETABLE CUTTER MANDOLINE "GOURMET" stainless steel, with protection sledge, 4 Julienne blades (2, 4, 7 and 10 mm) as well as adjustable slicing thickness from 0 - 10 mm

Ⓕ COUPE LÉGUMES MANDOLINE "GOURMET" inox, avec poussoir de sécurité, 4 blocs effileurs pour bâtonettes (2, 4, 7 et 10 mm) et épaisseur de coupe réglable de 0 - 10 mm

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER MANDOLINE "GOURMET" CNS, mit Schutz-Schlitten, 4 Messersätze für Stäbchen (2, 4, 7 und 10 mm) sowie einstellbaren Schnittstärken von 0 - 10 mm

No.	cm	EURO
*202.100	38,5x11,5	126,00

Ⓝ **GROENTESNIJAPPARAAT - roestvrijstaal, o.m. voor het snijden van "pommes allumettes" en schijfjes, onontbeerlijk voor iedere kok**

Ⓔ VEGETABLE CUTTER - stainless steel, cuts and slices in a wink potatoes and all kinds of vegetables in the thickness needed, a must for every professional

Ⓕ COUPE LÉGUMES - inox, permet la préparation rapide de tous légumes dans les épaisseurs desirées, grâce au système de réglage perfectionné

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER - CNS, schneidet schnellstens Kartoffeln und Gemüse aller Art in die gewünschte Schnittstärke, dank dem perfekten Einstell-System

MANDOLINE

No.	cm	EURO
*202.001	41x13	148,00
*202.003	**beschermslede**/protection sledge chariot protecteur/Schutz-Schlitten	38,50

LOUIS TELLIER

(N) GROENTEZEEF - vertind met 3 zeven: 1,5, 2,5 en 4 mm

(E) TRITURATOR - tinned, with 3 sieves: 1,5, 2,5 and 4 mm
(F) MOULIN BROYEUR - étamé, avec 3 grilles: 1,5, 2,5 et 4 mm
(D) PASSIER-GERÄT - verzinnt, mit 3 Scheiben: 1,5, 2,5 und 4 mm

EURO	No.	**zeef**/sieve/grille/Scheibe Ø cm	Ø cm
85,00	*208.010	**14**	31
		inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage	
5,65	208.011	1,5 mm	**14**
5,65	208.012	2,5 mm	**14**
5,65	208.013	4,0 mm	**14**



(N) GROENTEZEEF - roestvrijstaal, met 3 zeven: 1,5, 2,5 en 4 mm

(E) TRITURATOR - stainless steel, with 3 sieves: 1,5, 2,5 and 4 mm
(F) MOULIN BROYEUR - inox, avec 3 grilles: 1,5, 2,5 et 4 mm
(D) PASSIER-GERÄT - CNS, mit 3 Scheiben: 1,5, 2,5 und 4 mm

EURO	No.	**zeef**/sieve/grille/Scheibe Ø cm	Ø cm
108,00	*208.020	**14**	31
		inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage	
9,20	208.021	1,5 mm	**14**
9,20	208.022	2,5 mm	**14**
9,20	208.023	4,0 mm	**14**



(N) GROENTEZEEF - vertind, met 1 inzetzeef 2 mm

(E) TRITURATOR - tinned, with 1 insert 2 mm
(F) MOULIN BROYEUR - étamé, avec grille perforée 2 mm
(D) PASSIER-GERÄT - verzinnt, mit Sieb-Einlage 2 mm

EURO	No.	**zeef**/sieve/grille/Scheibe Ø cm	Ø cm
247,00	*208.030	**18**	37
		inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage	
87,00	208.031	1,0 mm	**18**
87,00	208.032	1,5 mm	**18**
87,00	208.033	2,0 mm	**18**
87,00	208.034	3,0 mm	**18**
87,00	208.035	4,0 mm	**18**



(N) GROENTEZEEF - vertind, op voetstuk, voor pannen 40x40 cm, met inzetzeef 2 mm

(E) TRITURATOR - tinned, on tripod, for pots 40x40 cm, with one insert 2 mm
(F) MOULIN BROYEUR - étamé, sur pied tube avec socle, pour marmites 40x40 cm, avec grille 2 mm
(D) PASSIER-GERÄT - verzinnt, auf Gestell, mit Raum für Pfannen 40x40 cm, mit Sieb-Einlage 2 mm

EURO	No.	**zeef**/sieve/grille/Scheibe Ø cm	H cm	Ø cm
465,00	*208.040	**20**	80	39
		inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage		
89,00	208.041	1,0 mm		**20**
89,00	208.042	1,5 mm		**20**
89,00	208.043	2,0 mm		**20**
89,00	208.044	3,0 mm		**20**
89,00	208.045	4,0 mm		**20**



WESTMARK



(N) SLACENTRIFUGE - kunststof, met 4 anti-slipvoetjes en uitneembare korf

(E) SALAD DRYER - plastic, with 4 anti-slip feet and removable basket

(F) ESSOREUSE À SALADE/LÉGUMES - plastique, avec 4 pieds anti-dérapant et corbeille amovible

(D) SALATSCHLEUDER - Kunststoff, mit 4 Antirutschfüssen und ausnehmbaren Korb

No.	H cm	Ø cm	Lit.	EURO
*016.033	21,5	26	**5**	15,65



(N) SLACENTRIFUGE - slagvast kunststof, voorzien van een uitneembare korf, met 3 etages (uitneembaar) wat mogelijk biedt voor drogen meerdere soorten sla/groente

(E) SALAD DRYER - alimentary plastic, basket removable, with 3 portion dividers (removable) which provides for possible dry for several varieties of lettuce/vegetables

(F) ESSOREUSE À SALADE/LÉGUMES - plastique alimentaire, corbeille amovible, avec 3 étages (amovible) qui prévoit sec possible pour plusieurs variétés de laitue/légumes

(D) SALATSCHLEUDER - lebensmittelechter Kunststoff, Korb ausnehmbar, mit 3 Etagen (herausnehmbar), die für mehrere Arten von Salat/Gemüsen für mögliche trocken liefert

No.	H cm	Ø cm	Lit.	EURO
*072.220	55	44	**20**	105,00



(N) SLACENTRIFUGE - slagvast kunststof, voorzien van een uitneembare korf

(E) SALAD DRYER - alimentary plastic, basket removable

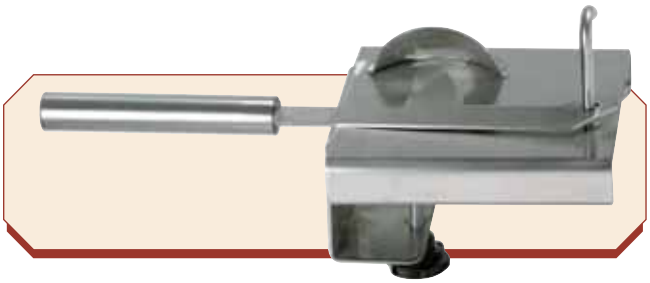
(F) ESSOREUSE À SALADE/LÉGUMES - plastique alimentaire, corbeille amovible

(D) SALATSCHLEUDER - lebensmittelechter Kunststoff, Korb ausnehmbar

No.	H cm	Ø cm	Lit.	EURO
*551.005	42	33	**10**	119,00
*551.010	50	43	**20**	139,00

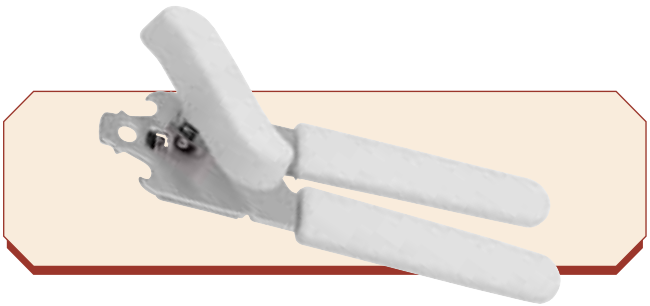
Ⓝ OESTERBREEKAPPARAAT - roestvrijstaal, tafelmodel, met afneembaar mes
Ⓔ OYSTER OPENER - stainless steel, table top type, with detachable knife
Ⓕ OUVRE HUÎTRES - inox, avec couteau amovible
Ⓓ AUSTERN-BRECHER - CNS, mit abnehmbarem Messer

EURO	No.	cm	**L tot. cm mes**/knife/couteau/Messer
159,00	*037.001	18x18	37



Ⓝ BLIKOPENER - kunststof greep
Ⓔ CAN OPENER - with plastic grip
Ⓕ OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique
Ⓓ DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff

EURO	No.	L cm
4,95	721.010	20



WESTMARK

Ⓝ BLIKOPENER - kunststof greep, zware uitvoering
Ⓔ CAN OPENER - plastic grips, heavy type
Ⓕ OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique surmoulé
Ⓓ DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff, schwere Ausführung

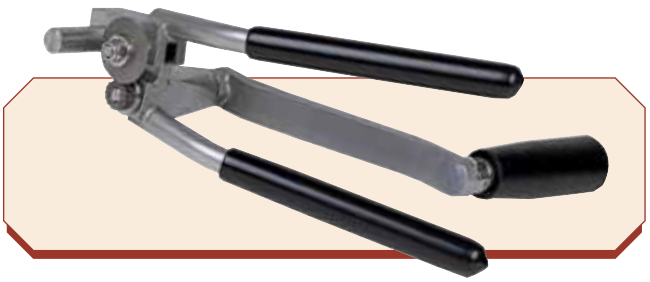
EURO	No.	L cm
29,75	015.001	22



Weisser

Ⓝ BLIKOPENER - roestvrijstaal, zware uitvoering
Ⓔ CAN OPENER - stainless steel, heavy type
Ⓕ OUVRE BOÎTES - inox, extra forte
Ⓓ DOSENÖFFNER - Rostfrei, schwere Ausführung

EURO	No.	L cm	
149,00	*562.005	40	
18,95	562.006		**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen
18,95	562.007		**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer

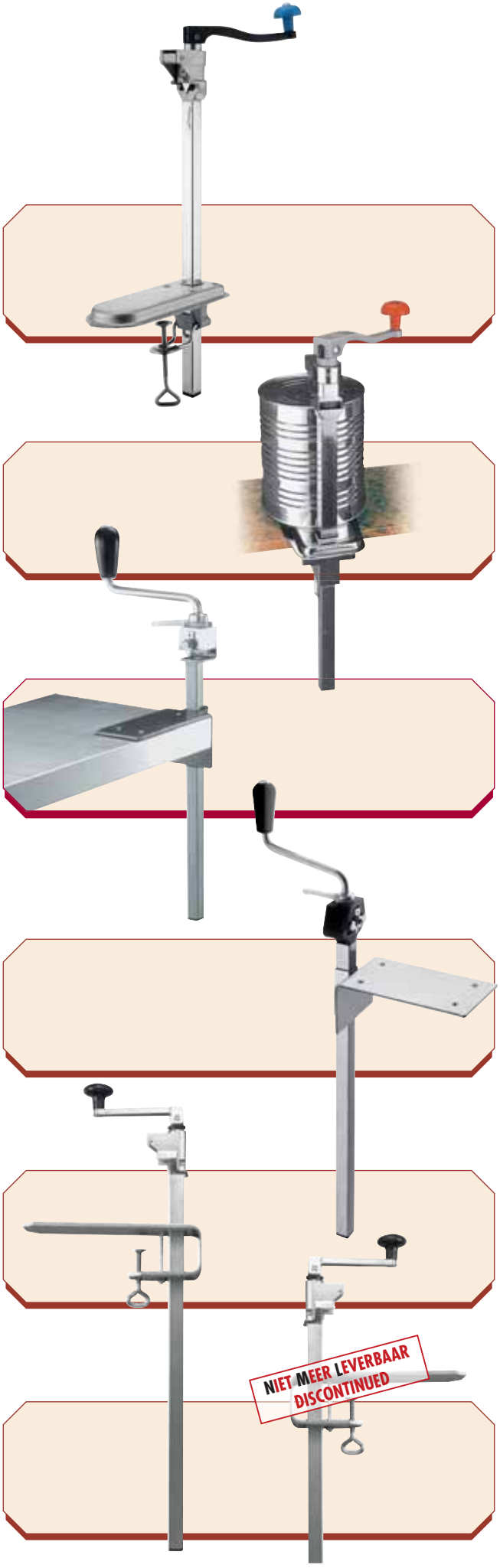


Ⓝ STAARTBLIKOPENER - roestvrijstaal, vaatwasmachinebestendig, dankzij de roestvrijstalen constructie is deze staartblikopener zeer hygiënisch, eenvoudig te demonteren voor grondig schoonmaken en onderhoud
Ⓔ CAN OPENER - stainless steel, dishwasher resistant, the stainless steel construction of this opener offers excellent sanitation, easy dismantling for thorough cleaning and simple maintenance
Ⓕ OUVRE BOÎTES - inox, résistance au lave-vaisselle, grâce à la construction en acier inoxyable ce ouvre-boîte offre un dégré de hygiène très haut, démontage aisé pour nettoyage solide et entretien simple
Ⓓ DOSENÖFFNER - CNS, geschirrspüllmaschinenbeständig, dank der Konstruktion aus rostfreiem Stahl ist dieser Dosenöffner besonders hygienisch im Gebrauch, leicht zu demontieren, zwecks gründlicher Reinigung und einfaches Unterhalt

DO-10

EURO	No.	**H max. cm blik**/can/boîte/Dose	
596,00	*562.001	40	
42,00	562.002		**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen
42,00	562.003		**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer





Ⓝ **STAARTBLIKOPENER**
Ⓔ TABLETOP CAN OPENER
Ⓕ OUVRE BOÎTES
Ⓓ DOSENÖFFNER

BUDGET ROESTVRIJSTAAL
STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	**H max. cm blik**/can/boîte/Dose	EURO
*861.045	35	49,00
861.046	**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen	6,50
861.047	**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer	2,75

BUDGET

No.	**H max. cm blik**/can/boîte/Dose	EURO
*206.015	40	69,00
206.016	**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen	12,55
206.017	**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer	4,60

TELLIER

No.	**H max. cm blik**/can/boîte/Dose	EURO
*208.050	55	129,00
208.076	**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen	34,00
208.077	**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer	12,75

TELLIER ROESTVRIJSTAAL
STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	**H max. cm blik**/can/boîte/Dose	EURO
*208.075	55	142,00
208.076	**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen	34,00
208.077	**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer	12,75

CLOU

No.	**H max. cm blik**/can/boîte/Dose	EURO
*018.030	55	139,00
018.031	**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen	16,95
018.032	**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer	13,75

CLOU ROESTVRIJSTAAL
STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	**H max. cm blik**/can/boîte/Dose	EURO
*018.040	55	N.M.L.
018.031	**los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen	16,95
018.032	**los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer	13,75

KAYSER
GASTROnomie



Ⓝ **SLAGROOMAPPARAAT - roestvrijstaal, ook uitermate geschikt voor het verwerken van o.a. bavarois die als halffabrikaat te verkrijgen zijn, met twee verschillende spuitjes**

Ⓔ CREAM WHIPPER - stainless steel, can also be used for Bavarois, mousses etc, with two different icing tubes

Ⓕ APPAREIL À CREME CHANTILLY - inox, aussi conçu pour préparation d'eutre-autre des bavarois, qui sont disponibles á moitié achevés, avec deux douilles diversement

Ⓓ SAHNEGERÄT - CNS, auch geeignet für Verarbeitung von u.a. Bavarois welche als Halb-Fabrikat zu bekommen sind, mit zwei verschiedene Tüllen

GASTROnomie

EURO	No.	Lit.
N.M.L.	*250.003	**0,25**
69,50	*250.001	**0,5**
91,00	*250.002	**1,0**



Ⓝ **ONDERHOUDSSET - ten behoeve van GASTROnomie slagroomapparaten**

Ⓔ MAINTENANCE KIT - for cream whippers GASTROnomie

Ⓕ SET ENTRETIEN - pour les siphons crème Chantilly GASTROnomie

Ⓓ WARTUNGSSET - für Sahnegeräte GASTROnomie

EURO	No.
12,85	250.010

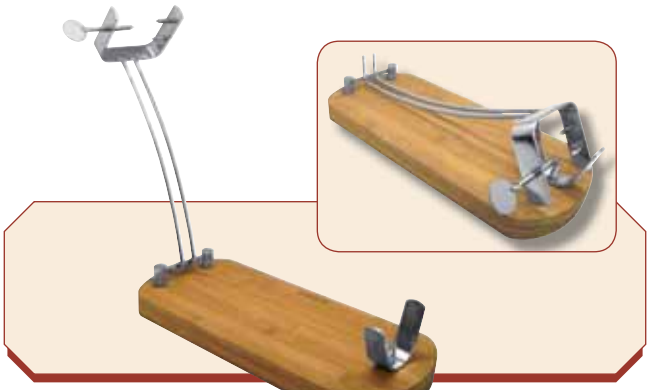
Ⓝ **SLAGROOMPATRONEN - standaard model, ook geschikt voor de slagroom-apparaten van de merken: Kidde, Sparklets, Isi, Kisag e.a.**

Ⓔ CREAM WHIPPER CHARGERS - standard model, suitable for the creamwhippers Kidde, Sparklets, Isi, Kisag etc.

Ⓕ CARTOUCHES - modèle standard, aussi pour les siphons crème Chantilly des marques Kidde, Sparklets, Isi, Kisag e.a.

Ⓓ EINWEG-SAHNEKAPSELN - standard Modell, auch zu benutzen für die Rhambläser der Marken Kidde, Sparklets, Isi, Kisag u.a.

EURO	No.	**doos**/box/boîte/Schachtel
2,85	*250.006	**6** st/pcs/pcs/Stk
9,75	*250.024	**24** st/pcs/pcs/Stk
19,75	*250.050	**50** st/pcs/pcs/Stk



(N) HAMKLEM - roestvrijstaal, bamboe voet, inklapbaar

(E) HAM SLICING STAND - stainless steel, bamboo foot, collapsible

(F) SERRE-JAMBON - inox, pied en bambou, pliable

(D) SCHINKENSPANNER - CNS, Bambus Fuß, zusammenklappbar

No.	cm	EURO
*220.090	38(H)x37x17	28,00



(N) HAMKLEM - geheel roestvrijstaal

(E) HAM SLICING STAND - completely stainless steel

(F) SERRE-JAMBON - complètement en inox

(D) SCHINKENSPANNER - komplett aus CNS

No.	cm	EURO
*220.092	35(H)x50x17	39,50



(N) HAMKLEM - zwart, uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), met anti-slip voetjes

(E) HAM SLICING STAND - black, made under high-pressure of first-class polyethylene(HDPE 500), whit anti-slip pads

(F) SERRE-JAMBON - noir, fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), avec ventouses

(D) SCHINKENSPANNER - schwarz, aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, mit Füssen

No.	cm	EURO
*882.085	35(H)x50x20	49,00



(N) HAMKLEM - roestvrijstaal, kunststof plateau, marmer motief

(E) HAM SLICING STAND - stainless steel, with plastic tray, marbled

(F) SERRE-JAMBON - inox, avec planche plastique, marbré

(D) SCHINKENSPANNER - CNS, Platte aus Kunststoff mit Marmordekor

No.	**plateau**/slab/plateau/Platte cm	EURO
*020.010	45x25	N.M.L.



(N) HAMKLEM - roestvrijstaal, marmer plateau

(E) HAM SLICING STAND - stainless steel, marble slab

(F) SERRE-JAMBON - inox, plateau marbre

(D) SCHINKENSPANNER - CNS, auf Marmorplatte

No.	cm	EURO
*020.001	18(H)x62x26	224,00

Ⓝ **PASTA-APPARAAT - verchroomd gepolijst staal, professionele uitvoering, extra breed uitrolvlak van 21 cm, met instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

Ⓔ NOODLE MACHINE - polished steel, chromium-plated, produces a 21 cm wide, rollout strip of dough, with adjustment button for achieving the desired chickness

Ⓕ MACHINE À PÂTE PROFESSIONELLE - acier poli, chromé, produit une bande de pâte d'une largeur de 21 cm, avec bouton pour régler l'epaisseur de l'abaisse

Ⓓ AUSROLL- UND NUDELMASCHINE - aus poliertem und verchromtem Stahl, produziert 21 cm breiten Teigstreifen, mit Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

RESTAURANT RM220

EURO	No.	cm
588,00	*207.220	27,5(H)x32,5x36



RESTAURANT RM220 - ELECTRISCH

EURO	No.	cm	V	W
1695,00	*207.420	27,5(H)x32,5x36	230	190



Ⓝ **APART BIJ TE LEVEREN SNIJWALSEN**

Ⓔ CYLINDERS AVAILABLE ON DEMAND

Ⓕ CYLINDRES LIVRABLE À DEMANDE

Ⓓ AUF NACHFRAGE LIEFERBARE WALZEN

EURO	No.	cylinders/cylindres/Walzen
143,00	*207.221	1,5 mm (angel hair)
143,00	*207.222	2,0 mm (tagliatelle)
143,00	*207.224	4,0 mm (trenette)
143,00	*207.226	6,5 mm (fettuccine)

Ⓝ **PASTA-APPARAAT - electrisch met combinatie wals 2+4, voorzien van teflon coating en een instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

Ⓔ NOODLE MACHINE - electric with double cutter nr. 2+4, the non-stick coating quarantees safe and clean pasta, with adjustment knob for achieving the desired thickness

Ⓕ APPAREIL À PÂTE - electrique avec cylinder à épaisseurs 2+4, avec intérieur teflon, avec bouton pour régler l'epaisseur de l'abaisse

Ⓓ AUSROLL-NUDELMASCHINE - electrisch mit Doppelwalze für Schnittstarken 2+4, Machine ausgeführt mit teflon antihaft beschichtung, mit Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken



PASTA PRESTO

EURO	No.	cm	V	W
345,00	*207.010	27(H)x28x23	230	190

Ⓝ **PASTA-APPARAAT - verchroomd gepolijst staal, compleet met hulpstukken o.a. voor het bereiden van spaghetti, fettucine, lasagna en ravioli, voorzien van invetkwastje, deegsnijder en meelscheppen**

Ⓔ NOODLE MAKER - polished steel, chrome plated, with 4 cutting cylinders, fat brush, dough cutter and flour scoops

Ⓕ APPAREIL À PÂTE - acier poli, chromé, avec 4 cylindres, pinceau à graisser, roulette à pâte et pelles à farine

Ⓓ NUDELGERÄT - aus poliertem und verchromtem Stahl, mit 4 Walzen, Fettpinsel, Teigschneider und Mehlschaufeln

EURO	No.	Type
152,00	*207.030	La Fabbrica della Pasta



imperia titania



Ⓝ **PASTA-APPARAAT - met combinatiewals 2+4, verchroomd staal, spiegelgepolijst, gepatenteerde instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

Ⓔ NOODLE MAKER - with double cutter sizes 2+4, chromium-plated steel, mirror polished, with patented adjustment knob for achieving the desired thickness

Ⓕ APPAREIL À PÂTE - avec cylindre à épaisseurs 2+4, combinées, chromée, polie brillant, avec bouton patenté pour régler l'épaisseur de l'abaisse

Ⓓ NUDELGERÄT - mit Doppelwalze für Schnittstärken 2+4, verchromt, hochglanz poliert, mit patentiertem Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

TITANIA

No.	cm	EURO
*207.050	20,5(H)x18,5x16	69,00



Ⓝ **PASTA-APPARAAT - met combinatiewals 2+4, verchroomd staal, spiegelgepolijst, gepatenteerde instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

Ⓔ NOODLE MAKER - with double cutter sizes 2+4, chromium-plated steel, mirror polished, with patented adjustment knob for achieving the desired thickness

Ⓕ APPAREIL À PÂTE - avec cylindre à épaisseurs 2+4, combinées, chromée, polie brillant, avec bouton patenté pour régler l'épaisseur de l'abaisse

Ⓓ NUDELGERÄT - mit Doppelwalze für Schnittstärken 2+4, verchromt, hochglanz poliert, mit patentiertem Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

IMPERIA

No.	cm	EURO
*207.001	20,5(H)x18,5x16	81,00



Ⓝ **MOTOR - t.b.v. *207.050/*207.001**

Ⓔ MOTOR - t.b.v. *207.050/*207.001

Ⓕ MOTEUR - t.b.v. *207.050/*207.001

Ⓓ MOTOR - t.b.v. *207.050/*207.001

No.	V	W	EURO
*207.002	230	80	89,00

2 snelheden/speeds/vitesses/Geschwindigkeiten



RAVIOLI

GNOCCHI

Ⓝ **ACCESSOIRES**

Ⓔ ACCESSOIRIES

Ⓕ ACCESSOIRES

Ⓓ ZUBEHÖR

No.	**snijdikte**/thickness/épaisseur/Stärke	EURO
*207.004	**ravioli**	44,50
*207.013	**gnocchi**	44,50

Ⓝ KAASKRULLER - houten plank met roestvrijstalen mes en kunststof afdekkap, o.a. voor het schaven van de kaas Tête de Moine

Ⓔ CHEESE SCRAPER - wooden board with stainless steel knife and plastic cover, for scraping the cheese Tête de Moine

Ⓕ GIROLLE - planche en bois avec couteau en inox et cloche en plastique, pour racler la Tête de Moine en fleurs

Ⓓ KÄSESCHABER - Holz-Unterlage mit CNS Messer und Kunststoff Abdeckhaube, unter anderem zum Abkratzen des Käses Tête de Moine



EURO	No.	cm
39,00	208.118	17(H)x22 Ø

Ⓝ KAAS/PATE SNIJDER - geheel roestvrijstalen uitvoering, uitermate geschikt voor Mozarella en pate's

Ⓔ CHEESE/PATE CUTTER - completely stainless steel version, very suitable for mozzarella and Pate

Ⓕ COUPE FROMAGE/FOIE GRAS - complètement en acier inoxydable, destinée à la mozzarella et Pate

Ⓓ KÄSE/PATE SCHNEIDER - komplett Edelstahl-Ausführung, sehr geeignet für Mozzarella und Pate



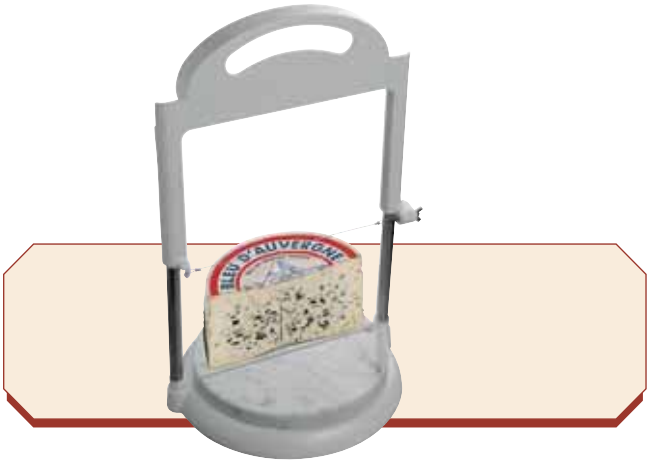
EURO	No.	cm	**draad**/wire fil/Draht L cm
31,50	208.115	3(H)x27x22,5	14
8,60	208.116	**set à 5 snijdraad**/set of 5 cutting wire lot de 5 fils/satz of 5 Schneidedraht	

Ⓝ FRANSE KAAS GUILLOTINE - met marmeren plateau

Ⓔ FRENCH CHEESE GUILLOTINE - with marble plateau

Ⓕ COUPE-ROQUEFORT - modèle guillotine, avec socle marbre

Ⓓ KÄSESCHNEIDER - Arbietsplatte in Marmor



LA ROQUEFORTAISE

EURO	No.	H cm	**plank**/board socle/Brett Ø cm	**draad**/wire fil/Draht L cm
149,00	020.040	36	27	20
0,95	020.043	**snijdraad**/cutting wire fil à couper/Schneidedraht		

Ⓝ KAASSNIJDER - geheel roestvrij materiaal, ideaal voor het snijden van kaasblokjes en staafjes, geleverd met 2 snijramen 1 en 2 cm

Ⓔ CHEESE CUTTER - completely stainless material, ideal for cutting cheese cubes and sticks, supplied with 2 cutting windows 1 and 2 cm

Ⓕ TRANCHE-FROMAGE FRAISE - complètement matériau inoxydable, idéal pour les cubes de fromage coupe et bâtons, fourni avec 2 Coupe grilles 1 et 2 cm

Ⓓ KASESCHNEIDER - komplett rostfreiem Material, ideal zum Schneiden von Käse Würfeln und Stöcke, geliefert mit 2 Schneiden Ramen 1 und 2 cm



EURO	No.	cm
119,00	*203.050	11,5(H)x27,5x12,5
47,00	203.051	**snijraam**/cutting frame coupe grilles/Schneiden Ramen **1cm**
44,50	203.052	**snijraam**/cutting frame coupe grilles/Schneiden Ramen **2cm**



Ⓝ **RACLETTE APPARAAT - traditioneel raclette voor een 1/2 ronde kaas, tot 6 à 8 personen, verwarmingselement in hoogte verstelbaar, kaas houder kan in verschillende hoeken opgesteld worden**

Ⓔ RACLETTE APPLIANCE - traditional raclette 1/2 round cheese, up to 6-8 persons, horizontal heating case adjustable in height, inclinable cheese holder, fast dismantling

Ⓕ APPAREILS À RACLETTE - raclette traditionnelle 1/2 fromage, jusqu'à 6-8 personnes, boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère, porte-fromage inclinable, démontage rapide

Ⓓ RACLETTE-GERÄT - für große (1/2) Käsestücke, für 6 bis 8 Personen, Heizelement höhenverstellbar, leicht neigbarer Käsehalter, Rohrheizkörper

ALPAGE

No.	cm	V	W	EURO
*202.075	40(H)x46x27	230	850	157,00



Ⓝ **RACLETTE APPARAAT - geschikt voor 1 tot 4 personen, verwarmingselement is instelbaar naar de grootte van de ronding van de kaas (1/6, 1/4, 1/3,...), ruimte besparend, roestvrijstaal en koperkleurig geëpoxeerd staal**

Ⓔ RACLETTE APPLIANCE BRÉZIÈRE - suitable to the number of the guests (from 1 to 4 persons), revolving heating cases according to the size of the round cheese (1/6, 1/4, 1/3,...). minimum litter, stainless steel and steel with painting epoxy colour copper decoration

Ⓕ APPAREILS À RACLETTE BRÉZIÈRE - s'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes), rampes de chauffe réglables en hauteur selon la portion de fromage (1/6, 1/4, 1/3,...), encombrement réduit, inox et acier avec peinture époxy couleur cuivre décor

Ⓓ RACLETTE-GERÄT BRÉZIÈRE - geeignet für 1 bis 4 Personen, mit beweglichen Schenkeln (Winkel höhenverstellbar), für verschiedene Käsestücke (1/4, 1/6 oder 1/3), Heizschenkel aus CNS, Unterteil braun lackierter Stahl

BRÉZIÈRE

No.	cm	V	W	EURO
*202.070	30(H)x45x22	230	850	208,00



Unika

Ⓝ **KAASHAKKER WARM - frame geheel uit niet roestend materiaal, met electrisch verwarmd roestvrijstaal mes en kunststof werkplateau, snijdikte instelbaar van 0-6 mm**

Ⓔ CHEESE SLICER WARM - frame non-oxydating material, with electrically heated stainless steel knife and plastic plateau, regulation of thickness slices from 0-6 mm

Ⓕ TRANCHE FROMAGE CHAUD - corps métal non-oxydable, couteau inox chauffe électriquement et plateau plastique, épaisseur des tranches réglable de 0-6 mm

Ⓓ KÄSESCHNEIDER WARM - Gehäuse aus nicht-rostendem Material, CNS elektrisch geheizte Messer und Kunststoff platte, Schnittstärke von 0-6 mm verstellbar

No.	**plateau** cm	V	W	EURO
*864.112	28x30	230	30	1595,00

(N) EMMER DISPENSER - roestvrijstaal, instelbaar tot 40 g

(E) PAIL DISPENSER - stainless steel, adjustable up to 40 g
(F) DISTRIBUTEUR DE SEAU - inox, réglable jusqu'à 40 g
(D) EIMERDISPENSER - CNS, einstellbar bis 40 g

EURO	No.	Ø cm	**voor emmer**/for pail pour seau/für Eimer
136,00	*865.000	19,5	**3 Lit.**
152,00	*865.001	22,5	**5 Lit.**
163,00	*865.002	26,5	**10 Lit.**



(N) EMMER DISPENSER - roestvrijstaal, speciaal voor (zigeuner)saus met een maximum dikte van 1 cm

(E) PAIL DISPENSER - stainless steel, specially for sauce (tzigane) with a maximum thickness of 1 cm
(F) DISTRIBUTEUR DE SEAU - inox, spécialement pour sauce avec petits morceaux avec une épaisseur maximale de 1 cm
(D) EIMERDISPENSER - CNS, speziell für (Zigeuner)sauce mit einer maximalen Dicke von 1 cm

EURO	No.	Ø cm	**voor emmer**/for pail pour seau/für Eimer
195,00	*865.020	19,5	**3 Lit.**
209,00	*865.021	22,5	**5 Lit.**
219,00	*865.022	26,5	**10 Lit.**



(N) EMMER - kunststof

(E) BUCKET - plastic
(F) SEAU - plastique
(D) EIMER - Kunststoff

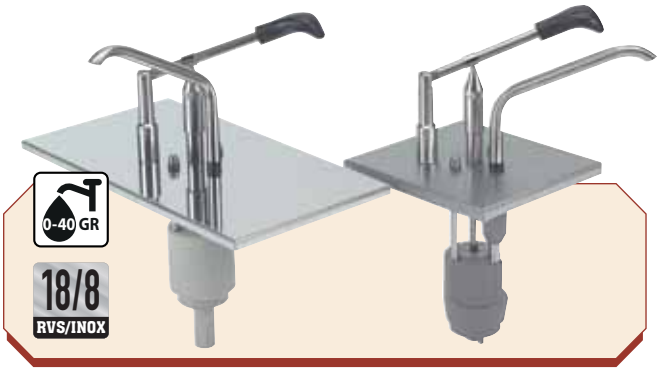
EURO	No.	Ø cm	Lit.
4,20	*865.200	19,5	**3**
5,05	*865.201	22,5	**5**
5,90	*865.202	26,5	**10**

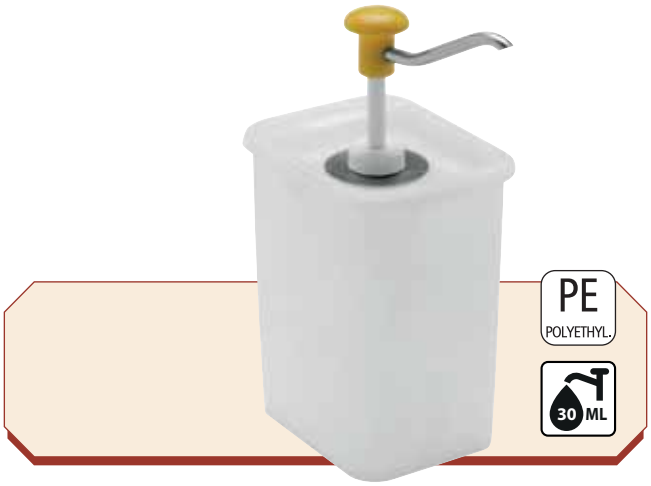


(N) DISPENSER LOS - roestvrijstaal, voor gastronormbakken, ook geschikt voor hete sauzen

(E) DISPENSER ONLY - stainless steel, for gastronorm pans, also suitable for hot sauces
(F) DISTRIBUTEUR SEUL - inox, pour bacs gastronorme, aussi pour sauces chaude
(D) DISPENSER - CNS, für Gastronorm-Behälter, auch für heisse Saucen

EURO	No.	Type GN
174,00	*865.010	**1/6** x 15 + 20dp
183,00	*865.012	**1/4** x 15 + 20dp
195,00	*865.011	**1/3** x 15 + 20dp
204,00	*865.013	**1/2** x 15 + 20dp





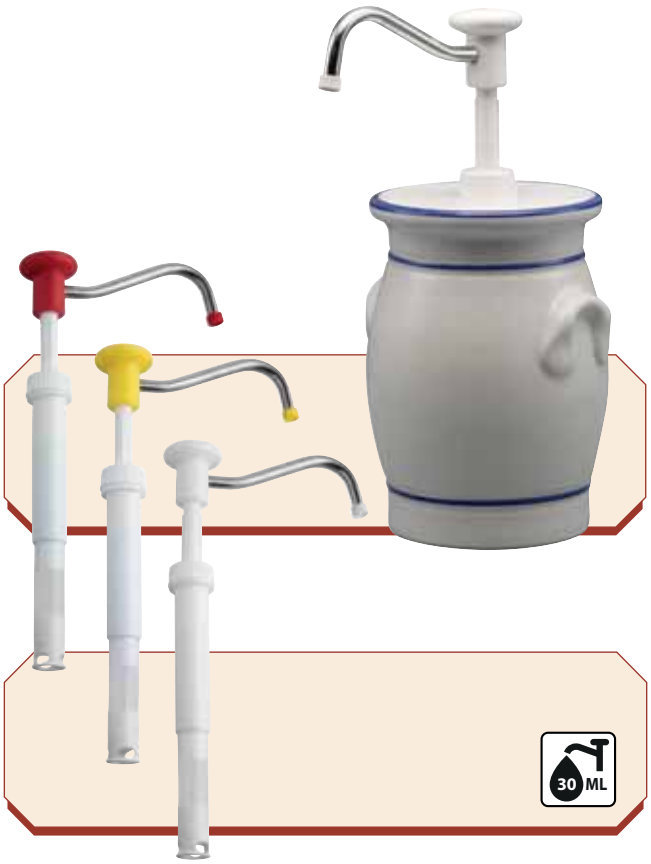
Ⓝ **DISPENSER - kunststof, compleet met rechthoekige kunststof container**

Ⓔ DISPENSER - plastic, complete with plastic rectangular container

Ⓕ DISTRIBUTEUR - plastique, avec récipient rectangulaire plastique.

Ⓓ DISPENSER - Kunststoff, komplett mit rechteckigem Kunststoffbehälter

No.	cm	Lit.	EURO
*865.040	32(H)x14x18	3	46,50



Ⓝ **SAUZEN DISPENSER - keramische pot, compleet met dispenser, wit, rood of geel voor respectievelijk mayonaise, ketchup of mosterd, tekstplaatje wordt los meegeleverd**

Ⓔ SAUCE-DISPENSER - ceramic pot, complete with dispnser, white, red or yellow respectively mayonnaise, ketchup or mustard, text plate is included separately

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE SAUCES - pot en grès rétro, complet avec distributeur, blanc, rouge ou jaune, respectivement mayonnaise, du ketchup ou de la moutarde, la plaque de texte est fourni séparément inclus

Ⓓ SAUCEN-DISPENSER - Keramiksteintopf, komplett mit Dosierspender, Weiß, Rot oder Gelb bzw. Mayonnaise, Ketchup oder Senf, wird die Textplatte separat mitgeliefert

No.	H cm	Ø cm	Lit.	Type	EURO
*865.060	33	15	**2**	ketchup	75,00
*865.062	33	15	**2**	mosterd/mustard/moutarde/Senf	75,00
*865.064	33	15	**2**	mayonaise/mayonaise	75,00

LOSSE DISPENSER/DISPENSER ONLY
DISTRIBUTEUR SEUL/ERSATZDISPENSER

No.	**kleur**/color/coulour/Farbe	EURO
865.061	**rood**/red/rouge/Rot	28,50
865.063	**geel**/yellow/jaune/Gelb	28,50
865.065	**wit**/white/blanc/Weiss	28,50



Ⓝ **CHOCOLADE/HAZELNOOTPASTA-DISPENSER - roestvrijstaal, compleet met verlengde hendel en stabiele roestvrijstalen houder, geschikt voor een emmer van 3 liter, voor het vullen van croissants, donuts enz.**

Ⓔ CHOCOLATE/HAZELNUT PASTE DISPENSER - stainless steel, complete with extended lever and stable stainless steel holder, suitable for 3-liter bucket, for filling croissants, donuts etc.

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE PATE A CHOCOLAT/NOISETTES - inox, complet avec levier à rallonge et support stable en inox, convient au seau de 3 litres, pour remplir des croissants, des beignes, etc.

Ⓓ SCHOKOLADEN/HASELNUSSPASTENSPENDER - CNS, komplett mit verlängertem Hebel und stabilem CNS Halter, passend für 3-Liter-Eimer, zum Befüllen von Croissants, Donuts etc.

No.	cm	Lit.	EURO
*865.075	37(H)x28x16,5	**3**	398,00

Ⓝ SAUS/DRESSINGBAR - met roestvrijstalen deksel, drukknopdispensers en glasheldere kunststof containers, compleet met 3 dispensers "drukknop" 20 ml en 3 cilindrische containers

Ⓔ SAUCE/DRESSINGBAR - with stainless steel lid, direct-action dispensers and crystal clear plastic containers, complete with 3 dispensers "direct-action" 20 ml and cylindrical containers

Ⓕ BAR À SAUCES PLEXIGLAS - avec couvercle inox, distributeurs à poussoir et recipients en plastique transparent, complèt avec 3 distributeurs "poussior" 20 ml et récipients cylindrique

Ⓓ SAUCEN/DRESSINGBAR - mit Edelstahldeckel, Drückknopf-Dosierspender und glasklarem Kunststoffbehälter, komplett mit 3 Dosierspenders "Drückknopf" 20 ml und 3 zylindrischen Behältern

EURO	No.	cm	ml
289,00	*865.035	27(H)x39x18	**3x 950**
N.M.L.	*865.037	41(H)x39x18	**3x 2000**
9,15	865.038	**950 ml - container los**/spare container récipient seul/Ersatzbehälter	
N.M.L.	865.039	**2000 ml - container los**/spare container récipient seul/Ersatzbehälter	



Ⓝ SAUZEN-DISPENSER - roestvrijstaal, dispenser met hevelbediening, instelbaar tot 40 gr, compleet met cilindrische container

Ⓔ SAUCE-DISPENSER - stainless steel, leveraction dispenser dosage up to 40 g, complete with cylindrical container

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE SAUCES - inox, distributeur amanette, dosage beglable jusqu'a 40 g, complet avec récipiens cylindrique

Ⓓ SAUCEN-DISPENSER - CNS, Dosierspender mit Hebelbedienung, einstellbar bis 40 g, mit zylindrischem Behälter

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
310,00	*865.024	19	42	**6**
357,00	*865.028	23,5	44	**10**



Ⓝ SAUZEN-DISPENSER - roestvrijstaal, met hefboombediening, instelbaar tot 40 gr, inclusief GN bakken

Ⓔ SAUCE-DISPENSER - stainless steel, lever operated, adjustable to 40 g, delivered with GN containers

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE SAUCES - inox, commande par lévier, réglable jusqu'à 40 g, livraison avec bacs de gastronormes

Ⓓ SAUCEN-DISPENSER - CNS, mit Hebelbedienung, einstellbar bis 40 g, geliefert mit Gastronormbehälter

EURO	No.	cm	**vak**/compartment/compartiment/Fach
575,00	*865.100	37(H)x33,5x21,5	**2x 1/6 GN** x 20
795,00	*865.101	37(H)x50,0x21,5	**3x 1/6 GN** x 20
980,00	*865.102	37(H)x66,5x21,5	**4x 1/6 GN** x 20



Ⓝ DRANKEN-CONTAINER - geheel kunststof compleet met aftapkraan

Ⓔ BEVERAGE-CONTAINER - all plastic complete with drain valve

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE BOISSON - tout plastique complet avec robinet de vidange

Ⓓ GETRANKE-KONTAINER - Komplett Kunststoff mit Ablasshahn

EURO	No.	Lit.	cm
36,00	*962.065	**18**	32(H)x28,5x28,5

araven



araven

PP POLYPROPY.

30 ML



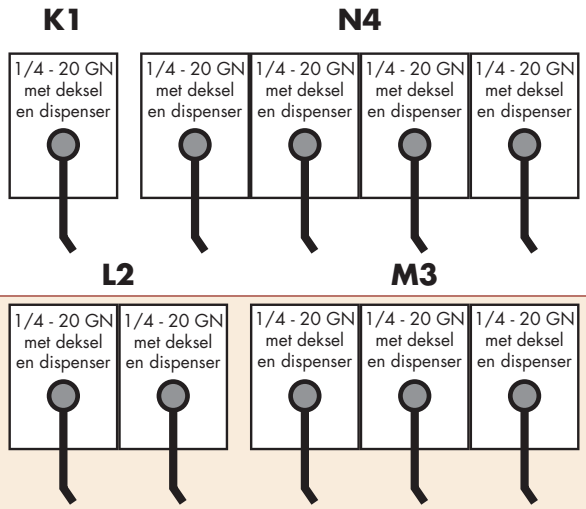
Ⓝ **DISPENSER UNIT - geheel kunststof, frame transparant, compleet met 2 x 1/6 - 150 of 3 x 1/9 - 150 gastronormbakken met dispenser**

Ⓔ DISPENSER UNIT - all plastic set, frame transparent, complete with 2 x 1/6- 150 or 3 x 1/9 - 150 gastronorm pans with dispenser

Ⓕ DISTRIBUTEUR - plastique unité, cadre transparent, tout avec 2 x 1/6 - 150 ou 3 x 1/9 -150 bacs gastronorm avec distributeur

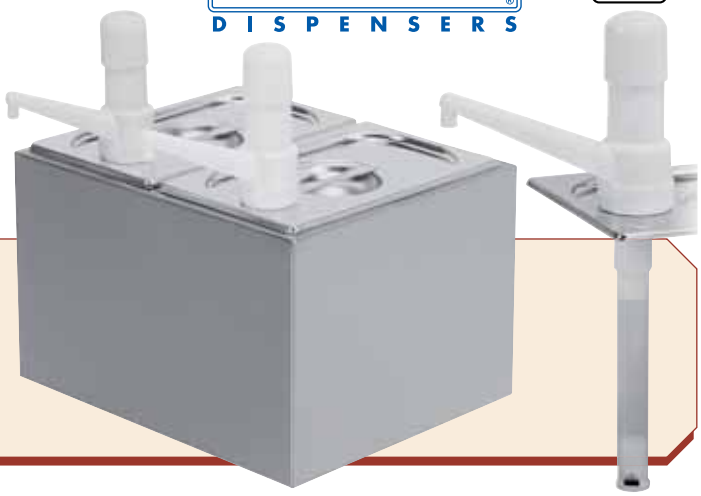
Ⓓ SPENDER-EINHEIT - Kunststoff, Rahmen durchsichtig, Komplett mit 2 X 1/6 - 150 oder 3 X 1/9 - 150 Gastronorm Behalter mit dispenser

No.	Type	cm	Lit.	EURO
962.150	**2 x 1/6 GN**	19,5(H)x38x23	2x2,6	76,00
962.155	**3 x 1/9 GN**	19,5(H)x38x23	3x1,5	87,00
	dispenser + container los/dispenser + container only/distributeur + bac seul/Dispenser + Behälter allein			
962.152	**1/6 GN - 150 mm**		2,6	15,50
962.157	**1/9 GN - 150 mm**		1,5	13,95



Max Pro® DISPENSERS

30 ML



Ⓝ **MAXPRO DISPENSER - roestvrijstaal met 1/4 gastronormbakken 20 cm diep en kunststof dispensers**

Ⓔ MAXPRO DISPENSER - stainless steel; with 1/4 gastronorm foodpans 20 cm; dispensers plastic

Ⓕ MAXPRO DISTRIBUTEUR - acier inox; avec profondeur bacs 1/4 gastronorme 20 cm; distributeurs plastiques

Ⓓ MAXPRO DISPENSER - CNS; mit 1/4 gastronorm-Behälter 20 cm; Kunststoff Dispenser

No.	Type	cm	Lit.	EURO
*921.421	**K1**	35(H)x18x28	1x4,8	114,00
*921.422	**L2**	35(H)x35x28	2x4,8	159,00
*921.425	**M3**	35(H)x51x28	3x4,8	209,00
*921.431	**N4**	35(H)x67x28	4x4,8	265,00
921.020	**losse dispenser**/spare dispenser/distributeur seul/Ersatzdispenser			12,75
953.147	**1/4 GN deksel met gat** 1/4 GN couvercle avec le trou	1/4 GN cover with hole 1/4 GN Deckel mit Loch		8,95

Ⓝ INGREDIËNTENBAK - kunststof transparant, met afneembare klapdeksel

Ⓔ INGREDIENTS CONTAINER - plastic clear, with removable spring lid

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS - plastique, transparent, avec couvercle abattant

Ⓓ GEWÜRZKASTEN - klarsicht Kunststoff, mit abnehmbarem Aufklappdeckel

EURO	No.	cm	Lit.
13,25	962.050	23(H)x23x48	**14**



Ⓝ VOEDSELCONTAINER - kunststof, stapelbaar, twee openingen voor FIFO voorraadbeheer en te gebruiken in combinatie met het Gastronorm systeem, wordt geleverd met de "COLORCLIP" coderingsset volgens de HACCP normen

Ⓔ FOOD CONTAINER - plastic, stackable, two openings for FIFO inventory and compatible with the GN system, comes with the "COLORCLIP" identifiaction according to HACCP standards

Ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, empilable, créés pour un meilleur contrôle des quantitiés grâce au système FIFO, adaptable et encastrables à modèles GN, avec set d'identification "COLORCLIP" selon les normes HACCP

Ⓓ LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, stapelbar, mit zwei Öffnungen für FIFO Lagerkontrolle, kompatibel mit den GN-System, mit dem "COLORCLIP" identification nach HACCP-Normen

EURO	No.	cm	GN	Lit.
9,50	962.070	20(H)x20x40	1/3	**7**
15,90	962.071	20(H)x34x42	2/3	**16**
17,65	962.072	20(H)x34x57	1/1	**23**
36,50	962.073	40(H)x34x57	1/1	**50**



Ⓝ VOEDSELCONTAINER - kunststof, verrijdbaar, voorzien van doorzichtige deksel, welke naar achteren kan worden geschoven

Ⓔ FOOD CONTAINER - plastic, rollaway, with clear lid, which can be pushed backwards

Ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, pliant, avec couvercle transparent, ce qui peut être poussé vers l'arrière

Ⓓ LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, einrollbare, mit klarer Deckel nach hinten geschoben werden kann

EURO	No.	cm	Lit.
81,00	*962.076	56(H)x44x66	**80**
92,00	*962.078	58(H)x47x71	**100**



Ⓝ VOEDSELCONTAINER - kunststof, met deksel

Ⓔ FOOD CONTAINER - plastic, with cover

Ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, avec couvercle

Ⓓ LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, mit Deckel

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
23,00	956.001	47	45	**50**
31,00	956.002	64	46,5	**75**
47,50	956.003	75	54	**120**





Ⓝ VOEDSELCONTAINER - kunststof, verrijdbaar, voorzien van doorzichtige deksel, welke naar achteren kan worden geschoven of opgeklapt, met zware zwenkwielen

Ⓔ FOOD CONTAINER - plastic, mobile, with a clear lid and heavy-duty plate casters

Ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, avec un couvercle transparent et quatre roulettes pour usage intensif

Ⓓ LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, mit Klarsichtdeckel und vier starken Schwenkrollen

No.	cm	Lit.	EURO
*RM3600	74(H)x33x71	**96**	439,00



Ⓝ VOEDSELCONTAINER - kunststof, geschikt voor diverse doeleinden, ze dienen voor het opslaan en verplaatsen van voorraadgoederen, maar worden ook gebruikt voor de afvoer van afval

Ⓔ FOOD CONTAINER - plastic, designed for storage and handling needs but also for waste disposal

Ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, conçu pour stockage et manutention mais aussi pour le traitement des déchets

Ⓓ LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Kunststoff, zum Aufbewahren und Transport von Materialen aller Art aber auch besonders geeignet als Abfallsammler

No.	Ø cm	H cm	Lit.	**kleur**/color couleur/Farbe	**deksel voor**/cover for couvercle pour/Deckel für	EURO
*RM2610	40	44	**38**	**wit**/white/blanc/weiss		34,50
*RM2609					RM2610	11,25
*RM2620	50	58	**76**	**wit**/white/blanc/weiss		57,00
*RM2619					RM2620	13,50
*RM2632	56	69	**121**	**wit**/white/blanc/weiss		74,00
*RM2631					RM2632	19,50



DOLLY/DOLLY/SOCLE À ROULETTES/FAHRGESTELL

No.	H cm	**voor**/for/pour/für Type	EURO
*RM2640	10	RM2620 + RM2632	88,00



Ⓝ AFVALCONTAINER - kunststof, vierkant, stapelbaar, zonder deksel

Ⓔ DISPOSAL BIN - plastic, square, stackable, without lid

Ⓕ POUBELLE - plastique, carré, empilable, sans couvercle

Ⓓ ABFALLBEHÄLTER - Kunststoff, viereckig, stapelbar, ohne Deckel

No.	cm	Lit.	EURO
*RM3526	57(H)x64x55	**106**	N.M.L.
*RM3536	73(H)x69x59	**151**	N.M.L.

Ⓝ DEKSEL - kunststof

Ⓔ LID - plastic

Ⓕ COUVERCLE - plastique

Ⓓ DECKEL - Kunststoff

No.	**voor**/for/pour/für	EURO
*RM3527	RM3526	21,95
*RM3539	RM3536	N.M.L.



DOLLY/DOLLY/SOCLE À ROULETTES/FAHRGESTELL

No.	H cm	**voor**/for/pour/für	EURO
*RM3530	10	RM3526 + RM3536	87,00

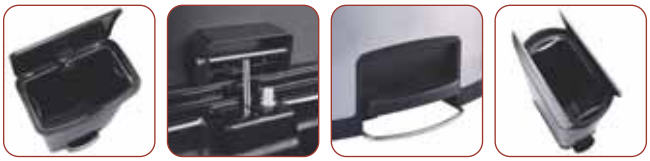


Rubbermaid Commercial Products

SlimJim

END STEP





Ⓝ SLIM JIM PEDAALAFVALBAK - sterke lek vaste constructie uit kunststof of roestvrijstaal, afgeronde hoeken, uitgerust met gedempte deksel, hoogwaardige materialen en kwalitatieve afwerking geven extra uitstraling

Ⓔ SLIM JIM PEDAL BINS - strong leak-proof construction, plastic or stainless steel, rounded edges, equipped with damped lid, high quality materials and high-quality finishing give extra look

Ⓕ SLIM JIM POUBELLE À PEDALE - construction étanche solide, en plastique ou en acier inoxydable, bords arrondis, avec couvercle amorti, de matériaux de haute qualité et de haute qualité finition confèrent allure supplémentaire

Ⓓ SLIM JIM PEDALABFALLBEHALTER - construction étanche solide, en plastique ou en acier inoxydable, bords arrondis, avec couvercle amorti, de matériaux de haute qualité et de haute qualité finition confèrent allure supplémentaire starke auslaufsichere Konstruktion, Kunststoff oder Edelstahl, abgerundete Kanten, ausgestattet mit gedämpfter Deckel, hochwertige Materialien und hochwertige Verarbeitung verleihen zusätzliche Look

Ⓝ PEDAALAFVALBAK SLIM JIM - kunststof uitvoering

Ⓔ PEDAL BIN - PLASTIC SLIM JIM - plastic construction

Ⓕ POUBELLE À PEDALE SLIM JIM - construction en plastique

Ⓓ PEDALABFALLBEHALTER SLIM JIM - Kunststoff Ausfuhrung

SLIM JIM END-STEP

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm	Lit.
N.M.L.	*898.046	**wit**/white/blanc/weiss	81(H)x64x40	**90**



FRONT STEP

Ⓝ PEDAALAFVALBAK SLIM JIM - roestvrijstalen uitvoering

Ⓔ PEDAL BIN - PLASTIC SLIM JIM- stainles steel construction

Ⓕ POUBELLE À PEDALE SLIM JIM - construction en inox

Ⓓ PEDALABFALLBEHALTER SLIM JIM - CNS Ausfuhrung

SLIM JIM FRONT-STEP PRO

EURO	No.	cm	Lit.
194,00	*898.050	56(H)x43x33	**30**
277,00	*898.051	73(H)x46x35	**50**
419,00	*898.052	81(H)x55x41	**90**

TÜV GS PRODUCT SERVICE

HACCP

PE POLYETHYL.

Rubbermaid Commercial Products



Ⓝ PEDAALAFVALBAK - sterke lekvaste constructie uit kunststof, afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging

Ⓔ PEDAL DISPOSAL BIN - strong leak-proof plastic construction, rounded corners for easy cleaning

Ⓕ POUBELLE À PEDALE - construction étanche solide, en plastique, coins arrondis pour un nettoyage facile

Ⓓ PEDALABFALLBEHALTER - starke auslaufsichere Konstruktion aus Kunststoff, abgerundete Ecken für leichte Reinigung

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm	Lit.
157,00	*RM1040	**wit**/white/blanc/weiss	72(H)x46x30	**50**
187,00	*RM1050	**wit**/white/blanc/weiss	80(H)x50x31	**68**
257,00	*RM1060	**wit**/white/blanc/weiss	83(H)x57x36	**90**



(N) AFVALBAK - kunststof, met tuimeldeksel
(E) DISPOSAL BIN - plastic, with swing lid
(F) POUBELLE - plastique, avec couvercle basculant
(D) ABFALLBEHÄLTER- Kunststoff, mit Schwingdeckel

No.	cm	Lit.	EURO
*962.030	64(H)x44x30	**40**	25,50



(N) AFVALBAK - kunststof, met tuimeldeksel
(E) DISPOSAL BIN - plastic, with swing lid
(F) POUBELLE - plastique, avec couvercle basculant
(D) ABFALLBEHÄLTER- Kunststoff, mit Schwingdeckel

No.	Type	cm	Lit.	EURO
*600.072	**A**	62(H)x42x32	**55**	18,75
*600.074	**B**	68(H)xØ38	**45**	N.M.L.



(N) AFVAL/SORTEERBAK - kunststof, incl. stickers
(E) WASTE/SORTING BIN - plastic, including stickers
(F) POUBELLE/TIRAGE - plastique, stickers inclu.
(D) ABFALL-/SORTIERBEHÄLTER- Kunststoff, inkl. Aufkleber

No.	cm	Lit.	EURO
*650.045	61(H)x40x34	**45**	15,75



(N) PEDAALEMMER - kunststof, met binnenemmer
(E) PEDAL BIN - plastic, with inner container
(F) POUBELLE À PEDALE - plastique, avec un seau intérieur
(D) PEDALEIMER - Kunststoff, mit Einsatzeimer

No.	cm	Lit.	EURO
*956.150	39(H)x27x32	**20**	14,95

(N) AFVALBAK - kunststof, met tuimeldeksel
(E) DISPOSAL BIN - plastic, with swing lid
(F) POUBELLE - plastique, avec couvercle basculant
(D) ABFALLBEHÄLTER - Kunststoff, mit Schwingdeckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.	TypeTypeTypeType
9,90	*650.005	19	31	**5**	**A**
9,90	*650.007	19	31	**5**	**B**



(N) PEDAALEMMER - roestvrijstaal, met binnenemmer
(E) PEDAL BIN - stainless steel, with inner container
(F) POUBELLE À PEDALE - inox, avec un seau intérieur
(D) PEDALEIMER - CNS, mit Einsatzeimer

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
9,50	*861.600	17	27	**3**
12,75	*861.601	20	28	**5**
18,50	*861.602	25	39	**12**
39,00	*861.603	29	65	**30**



(N) PEDAALEMMER - kunststof, met binnenemmer
(E) PEDAL BIN - plastic, with inner container
(F) POUBELLE À PEDALE - plastique, avec un seau interieur
(D) PEDALEIMER - Kunststoff, mit Einsatzeimer

EURO	No.	cm	Lit.
7,40	*600.075	29(H)x26x22	**8**



(N) PEDAALEMMER - kunststof
(E) PEDAL BIN - plastic
(F) POUBELLE À PEDALE - plastique
(D) PEDALEIMER - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
11,90	*600.076	45(H)x34x33	**26**
39,50	*600.077	70(H)x49x38	**60**





(N) AFVALVAT - kunststof, met afsluitbare deksel
(E) DISPOSAL BIN - plastic, with lockable lid
(F) POBELLE - plastique, avec couvercle ajuste
(D) ABFALLBEHALTER - Kunststoff, mit abschließbaren Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
*600.048	35	41	**23**	9,50
*600.049	42	48	**43**	13,45



(N) AFVALVAT - kunststof, met afsluitbare deksel
(E) DISPOSAL BIN - plastic, with lockable cover
(F) POUBELLE - plastique, avec couvercle ajuste
(D) ABFALLBEHÄLTER - Kunststoff, mit abschliessbarem Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
*600.050	46	51	**50**	14,50
*600.051	50	59	**70**	16,75
*600.052	50	73	**95**	22,50



(N) AFVALBAK - kunststof
(E) DISPOSAL BIN - plastic
(F) POUBELLE - plastique
(D) ABFALLBEHÄLTER- Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
*650.050	42	60	**50**	18,75

(N) PAPIERBAK MET ASBAK - roestvrijstaal
(E) WASTEPAPERBASKET WITH ASHTRAY - stainless steel
(F) CENDRIER/CORBEILLE À DÉCHETS - inox
(D) ASCHER UND ABFALLBEHÄLTER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
N.M.L.	*553.005	20	60



(N) PAPIERBAK MET ASBAK - roestvrijstaal
(E) WASTEPAPERBASKET WITH ASHTRAY - stainless steel
(F) CENDRIER/CORBEILLE À DÉCHETS - inox
(D) ASCHER UND ABFALLBEHÄLTER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
N.M.L.	*130.120	30	60

(N) AFVALBAK - roestvrijstaal, met tuimeldeksel
(E) DISPOSAL BIN - stainless steel, with swing lid
(F) POUBELLE - inox, avec couvercle basculant
(D) ABFALLBEHÄLTER - CNS, mit Schwingdeckel

TD 40

EURO	No.	cm	Lit.
379,00	*921.212	73(H)x40x30	**65**



(N) AFVALBAK - roestvrijstaal, verrijdbaar
(E) DISPOSAL BIN - stainless steel, movable
(F) POUBELLE - inox, roulant
(D) ABFALLBEHÄLTER - CNS, fahrbar

GIANT

EURO	No.	cm	Lit.
649,00	*921.210	122(H)x42x42	**136**

(N) PLASTIC AFVALZAKKEN - voor Giant (25 st.)
(E) PLASTIC DISPOSAL BAGS - for Giant (25 pcs.)
(F) roulantaSAC POUBELLE PLASTIQUE - pour Giant (25 pcs.)
(D) KUNSTSTOFF-ABFALLSACK - für Giant (25 Stk.)

EURO	No.	Lit.
18,70	911.025	**150**





(N) PEDAALAFVALBAK - kunststof, zwaarmodel, verrijdbaar, met deksel

(E) PEDAL DISPOSAL BIN - plastic, extra heavy, movable, with lid

(F) POUBELLE À PEDALE - plastique, extra forte, roulant, avec couvercle

(D) PEDALABFALLBEHALTER - Kunststoff, schweres Model, fahrbar, mit Deckel

No.	cm	Lit.	EURO
*600.060	70(H)x49x38	**60**	44,00
*600.061	74(H)x49x42	**80**	49,00
*600.062	88(H)x51x43	**120**	57,00



(N) AFVALCONTAINER - kunststof, verrijdbaar, met klapdeksel in 5 kleuren, 85 en110 liter

(E) WASTE CONTAINER - plastic, movable, with lid in 5 colors, 85 and 110 litre

(F) CONTENEUR À DÈCHETS - plastique, roulant, avec couvercle à charnière en 5 couleurs, 85 et 110 litres

(D) ABFALLCONTAINER- Kunststoff, mobil, mit Klappdeckel in 5 Farben, 85 und 110 Liter

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm	Lit.	EURO
*600.085	**blauw**/blue/bleu/blau	76(H)x42x57	**85**	32,00
*600.086	**groen**/green/vert/grün	76(H)x42x57	**85**	32,00
*600.087	**geel,**/yellow/jaune/gelb	76(H)x42x57	**85**	32,00
*600.088	**rood**/red/rouge/rot	76(H)x42x57	**85**	32,00
*600.089	**zwart**/black/noir/schwarz	76(H)x42x57	**85**	32,00

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm	Lit.	EURO
*600.090	**blauw**/blue/bleu/blau	88(H)x42x57	**110**	35,00
*600.091	**groen**/green/vert/grün	88(H)x42x57	**110**	35,00
*600.092	**geel,**/yellow/jaune/gelb	88(H)x42x57	**110**	35,00
*600.093	**rood**/red/rouge/rot	88(H)x42x57	**110**	35,00
*600.094	**zwart**/black/noir/schwarz	88(H)x42x57	**110**	35,00

SAFETY



(N) ZELFDOVENDE PAPIERBAK - geëpoxeerd

(E) SELF-EXTINGUISHING WASTEPAPER BIN - epoxy lacquered

(F) CORBEILLE À DÉCHETS AUTO-EXTINCTEUR - époxé

(D) SELBSTLÖSCHENDER PAPIERKORB - epoxy beschichtet

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
*541.003	34	47	**30**	61,00
*541.005	30	73	**50**	89,00
*541.010	40	64	**80**	129,00

Rubbermaid Commercial Products

Ⓝ **ROKERSZUIL - efficiënte oplossingen om te voldoen aan de huidige wetgeving**

Ⓔ SMOKERS' POLE - efficient solution, to control waste of the smokers

Ⓕ COLLECTEURS À CIGARETTES - solution simple, prenant peu d'espace, pour contrôler les déchets des fumeurs

Ⓓ ZIGARETTEN KOLLEKTOR - einfache Lösung, um Abfall der Raucher zu steuern



RM3802

EURO	No.	H cm
157,00	*RM3802	104



RM3808 "MAXI"

EURO	No.	H cm
285,00	*RM3808	105



RM3800

EURO	No.	H cm
174,00	*RM3800	98

verankeringsset/fixation set/set de fixation/Befestigungsset

29,50 RM3801 **voor**/for/pour/für *RM3800

Ⓝ **ROKERSZUIL - metaal geëpoxeerd, grote capaciteit (±1800 sigaretten), kolom zilverkleurig (A) of zwart (B)**

Ⓔ SMOKERS' POLE - metal epoxy lacquered, high capacity (±1800 sigarettes), pole in sliver-colored (A) or black (B)

Ⓕ COLLECTEURS À CIGARETTES - en tôle d'acier époxée, grande capacité (±1800 cigarettes), pilier en couleur argentée (A) ou noir (B)

Ⓓ ZIGARETTEN KOLLEKTOR - Metallexpoxy beschichtet, grosser Kapazität (±1800 Zigaretten), Pfahl silberfarbig (A) oder schwarz (B)



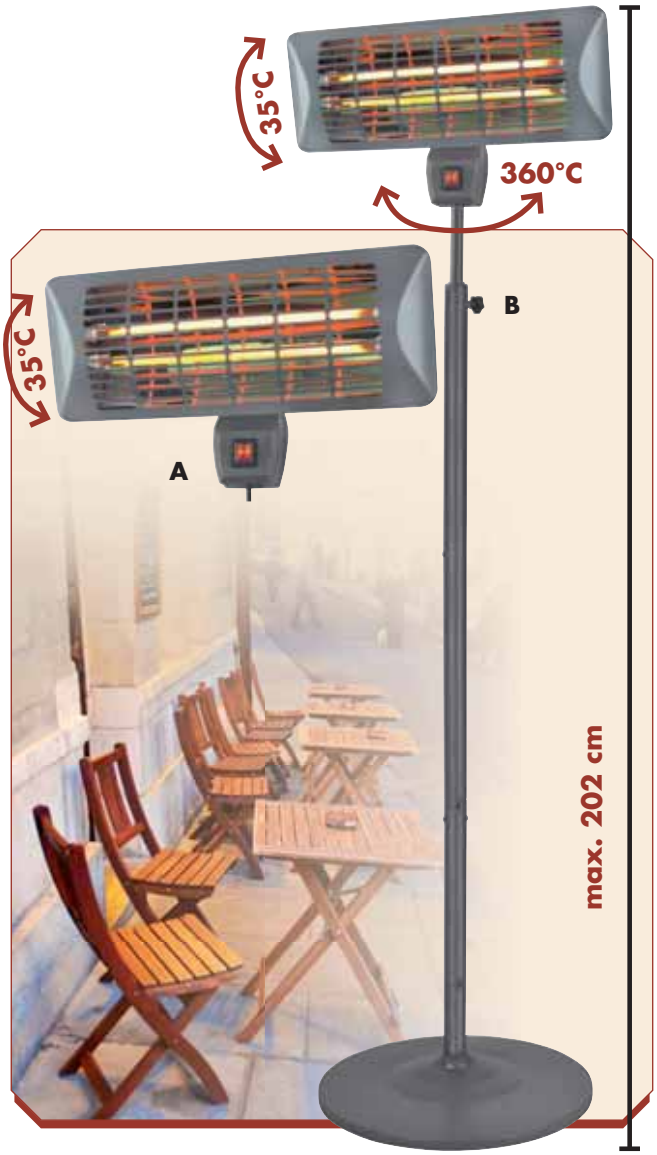
METROPOLITAN SMOKERS STATION

EURO	No.	H cm	Ø	Type
287,00	*RM3820	109	43	**A**
279,00	*RM3825	109	43	**B**

Rubbermaid Commercial Products







Ⓝ **WANDASBAK**
Ⓔ ASHTRAY WALL MODEL
Ⓕ CENDRIER MURAL
Ⓓ WAND-ASCHENBECHER

GEGALVANISEERD/GALVANIZED/GALVANISÉ/GALVANISIERT

No.	cm	EURO
*RM3804	32(H)x25x8	57,00

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	cm	EURO
*RM3806	32(H)x25x8	N.M.L.

Ⓝ **TERRAS-VERWARMER - kwarts lamp, 2 warmte standen 1000/2000 W, regelbare stralingshoek, eenvoudig te monteren, snoerlengte 1,8 meter**
Ⓔ PATIO HEATER - quartz lamp, 2 heat settings 1000/2000 W, adjustable, easy to fit on wall, cable length 1,8 meters
Ⓕ CHAUFFAGE DE TERRASSE - lampe à Quartz, 2 réglages de chaleur 1000/2000 W, angle de rotation est régable, étanchéité, montage mural très simple, cable de courant longeur 1,8 mètres
Ⓓ PATIO-HEIZUNG - Quarzlamp, 2 Heizstufen 1000/2000 W, instellbaren Abstrahlwinkel, einfache Wandmontage, Kabellänge 1,8 Meter
Ⓝ

No.	Type	cm	V	W	EURO
*513.030	**A**	17(H)x50x32,5	230	2000	52,00
513.035	**B**	160/202(H)x50x47	230	2000	75,00

* **met standaard**/with stand/avec standard/mit Standard

(N) TEKSTPLAATJE - roestvrijstaal, zelfklevend
(E) TEXT SIGNS - stainless steel, adhesive
(F) INDICATIFS - inox, adhesive
(D) TEXTSCHILDER - CNS, selbklebend

EURO	No.	Type	Model	cm
1,70	705.200*	**A**	man	11x6
1,70	705.201*	**B**	vrouw	11x6
1,70	705.202*	**C**	man/vrouw/toiletten	11x6
1,70	705.203*	**D**	pijl	11x6
1,70	705.204*	**E**	rolstoel	11x6
1,70	705.205*	**F**	rookverbod	11x6
1,70	705.206*	**G**	hondenverbod	11x6
1,70	705.207	**H**	toilet	11x6
1,70	705.208	**I**	prive	11x6
1,70	705.209	**J**	heren	11x6
1,70	705.210	**K**	dames	11x6
1,70	705.211	**L**	trekken	11x6
1,70	705.212	**M**	duwen	11x6
1,70	705.214	**N**	geen toegang	11x6
1,70	705.215	**O**	keuken	11x6
2,15	705.216	**P**	De directie stelt zich niet.....	13x13
1,70	705.217	**Q**	WiFi	11x6
1,70	705.218*	**R**	mobiele telefoon verbod	11x6

* pictogram



(N) BORD "OPEN - GESLOTEN" - kunststof, tweezijdig bedrukt, zwart met witte opdruk, ovaal met zuignap en ketting
(E) "OPEN - GESLOTEN" SIGN - plastic, both sides printed, oval, with chain and sucker
(F) ÉCRITEAU AVEC "OPEN - GESLOTEN" - plastique, imprimé bilatéralement, ovale, avec chaîne et ventouse
(D) SCHILD "OPEN - GESLOTEN" - Kunststoff, doppelseitig bedruckt, Oval mit Kette und Saugnapf

EURO	No.	cm
11,00	880.060	10,5(H)x30



(N) BORD "OPEN - GESLOTEN" - roestvrijstaal, tweezijdig bedrukt, met ketting en zuignap
(E) TEXT SIGNS "OPEN - GESLOTEN" - stainless steel, both sides printed, with chain and sucker
(F) INDICATIFS "OPEN - GESLOTEN" - inox, imprime bilaterament, avec chaîne et ventouse
(D) TEXTSCHILDER "OPEN - GESLOTEN" - CNS, doppelseitig bedruckt, mit Kette und Saugnapf

EURO	No.		Ø cm
3,60	705.250	**rond**/round/ronde/rund	13















Ⓝ KRIJTBORD - hoogwaardig zwart PVC laminaat
Ⓔ WALLBOARD - quality black PVC sheet laminated writing surface
Ⓕ PORTE MENU - surface d'écriture en ardoisé
Ⓓ KREIDETAFEL - hochwertige schwarze PVC-Folie laminierte Schreibfläche

AUTHENTIC

No.	cm	EURO
733.001	40(H)x30	24,25
733.002	60(H)x40	29,50
733.003	90(H)x60	46,00

Ⓝ STOEPBORD - inklapbaar houten frame, aan beide zijden beschrijfbaar
Ⓔ A-BOARD - collapsable wooden frame, writable on both sides
Ⓕ CHEVALET - cadre à bois escamotable, écrirables sur les deux faces
Ⓓ WERBEAUFSTELLER - zusammenklappbaren Holzrahmen, beidseitig beschreibbar

MAHOGANY

No.	cm	EURO
733.060	115(H)x65	139,00
733.061	130(H)x75	169,00

Ⓝ STOEPBORD - metaal geëpoxeerd, zwaar model, windbestendig
Ⓔ A-BOARD - metal epoxy lacquered, heavy model, wind resistant
Ⓕ CHEVALET - métal époxée, modèle extra forte, résistent au vent
Ⓓ WERBEAUFSTELLER - Metallexpoxy beschichtet, schwere Ausführung, Windbeständig

METALLIQUE

No.	cm	EURO
733.012	117(H)x62	219,00

Ⓝ KRIJTSTIFT - eenvoudig afneembaar
Ⓔ CHALK MARKER - easy wipe off
Ⓕ FEUTRE-CRAIE - s'efface facilement
Ⓓ KREIDEMARKER - lässt sich einfach abwischen

No.	Type	**kleur**/color/coulour/Farbe	Ø mm	EURO
733.020	**A**	**wit**/white/blanc/Weiss	6	2,65
733.025	**B**	**wit**/white/blanc/Weiss	15	4,95

Ⓝ KRIJTSTIFT - eenvoudig afneembaar
Ⓔ CHALK MARKER - easy wipe off
Ⓕ FEUTRE-CRAIE - s'efface facilement
Ⓓ KREIDEMARKER - lässt sich einfach abwischen

No.	**kleur**/color/coulour/Farbe	EURO
733.026	**assorti**	4,90

Ⓝ REINIGER - reinigingsvloeistof voor krijtborden
Ⓔ CLEANER - cleaning solution for chalkboards
Ⓕ NETTOYANT - Solution de nettoyage pour ardoises et panneaux ardoises
Ⓓ REINIGER - reinigungslösung für Kreidetafeln

No.	ml	EURO
733.028	200	8,35

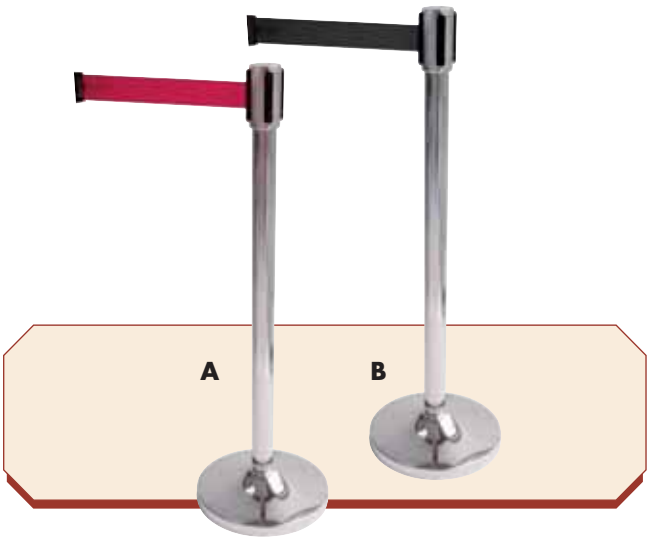
Ⓝ AFZETPAAL - roestvrijstaal, met zware conische voet en uittrekbare snelband van 200 cm in rood (A) of zwart (B)

Ⓔ BARRIER STAND - stainless steel, with heavy conical foot and expandable strap of 200 cm in red (A) or black (B)

Ⓕ POTELET À SANGLE - inox, avec pied conique et à sangle rétractable de 200 cm en rouge (A) ou noir (B)

Ⓓ ABSPERRSTÄNDER - CNS, mit schwerem konischem Fuss und ausziehbares Absperrband von 200 cm in Farbe rot (A) oder schwarz (B)

EURO	No.	Type	H cm	Ø cm
49,50	*861.280	**A**	91	32
49,50	*861.285	**B**	91	32



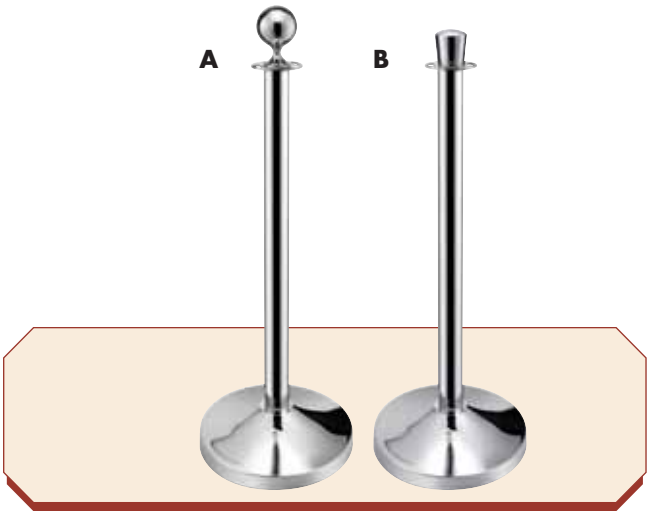
Ⓝ SIERKOORDDRAGER/AFZETPAAL - roestvrijstaal, met zware conische voet

Ⓔ BARRIER STAND - stainless steel, with heavy conical foot

Ⓕ POTELET À CORDE - inox, avec pied conique extra-fort

Ⓓ ABSPERRSTÄNDER - CNS, mit schwerem konischem Fuss

EURO	No.	Type	H cm	Ø cm
75,00	*846.030	**A**	95	32
75,00	*846.031	**B**	95	32



Ⓝ SIERKOORD - uiteinden verchroomd, voor het afschermen van ruimten in foyers van hotels, theaters, etc. Kleuren: bourgogne rood (A) of zwart (B)

Ⓔ BARRIER ROPE - chromed ring handles, for separating spaces in lobbies of hotels, theaters, etc. colors: burgundy red (A) of black (B)

Ⓕ CORDE - anneaux chromé, pour séparer des espaces dans les foyers d'hotels, théatres, etc. Couleurs: rouge bourguignon (A) ou noir (B)

Ⓓ STRANG - Ringgriffe chromiert, zum absondern von Teilräumen innerhalb den Foyers von Hotels, Theatern, usw. Farben: burgunder rot (A) oder schwarz (B)

EURO	No.	L cm	Type
52,00	*846.040	150	**A**
52,00	*846.044	150	**B**



Ⓝ KOPERPOETS

Ⓔ COPPER CLEANER

Ⓕ GEL NETTOYANT CUIVRE

Ⓓ KUPFER-REINIGUNGSPASTE

EURO	No.	kg	
22,25	*046.010	0,75	**pot**
93,00	*046.011	5,00	**emmer**/bucket/seau/Eimer



Octalux®
Professional Supplies



Ⓝ **SCHOENPOETSMACHINE - verchroomd plaatstaal, met een voorreingingsborstel en twee uitpoetsborstels (licht en donker), de machine stopt en start automatisch d.m.v. een electronisch oog**

Ⓔ SHOE-CLEANING MACHINE - chrome plated exterior, with pre-cleaning brush and two cleaning brushes (light and dark), with liquid polishing creme dispenser, machine starts and stops automaticly

Ⓕ CIREUSE À CHAUSSURES - habilage en tôle chromée, avec 1 décrotteur et 2 brosses à cirage (clair et foncé), 1 distributeur de crème liquide à cirer commandé à pied

Ⓓ SCHUHPUTZMACHINE - aus verchromtes Stahl, mit Vorreinigunsbürste und zwei Polierbürsten (hell und dunkel) und ein Cremespender, Machine start und stopt automatisch durch ein elektronische Sensor

No.	cm	V	W	EURO
*480.001	33(H)x37x21	230	90	73,00

SCHOENENCREME/SHOE POLISHING CREME
CRÈME CIREUSE/SCHUHPUTZCREME

No.	ml	EURO
480.002	180	3,25

Rubbermaid®
Commercial Products



Ⓝ **OPSTAPJE - kunststof**

Ⓔ STEP STOOL - plastic

Ⓕ MARCHE-PIEDS - plastique

Ⓓ TRITT HOCKER - Kunststoff

No.	H cm	Ø cm	Type	EURO
*RM9300	33	41	**A**	104,00

OPVOUWBAAR/FOLDABLE/PLIABLE/FALTBAR

No.	cm	Type	EURO
*RM9721	63(H)x49x18	**B**	N.M.L.



Ⓝ **LINNENZAKWAGEN - licht en makkelijk in gebruik, inklapbaar voor eenvoudige opslag, 300 liter versie ook geschikt voor 2x 150 liter linnenzak, exclusief linnenzak**

Ⓔ LINEN TROLLEY - lightweight and easy to use, collapsible for easy storage, 300 liter version also suitable for 2x 150 liter vinylbag, vinyl bag not included

Ⓕ CHARIOT À LINGE - léger pour faciliter maniement, escamotable pour l'entreposage simple, 300 litre possibilté aussi pour 2x sac de vinyl 150 litre, livré sans sac vinyl

Ⓓ WASCHE WAGEN - leicht in der Benutzung, zusammenklappbar für einfacher ablagern, 300 Liter Model, ist auch geeignet fur 2x 150 Liter Vinyl Beutel, exklusiv Vinyl Beutel

No.	cm	Lit.	EURO
*RM9240	84(H)x52x61	**150**	155,00
*RM9241	84(H)x89x61	**300**	196,00

ZAK LOS/VINYL BAG/SAC DE VINYL/VINYL BEUTEL

No.	Lit.	EURO
*RM9245	**150**	44,50
*RM9246	**300**	56,00

Rubbermaid Commercial Products

Ⓝ STOFFER EN BLIK - kunststof op steel, blik voorzien van deksel en wieltjes, geschikt voor moeilijk te bereiken plaatsen

Ⓔ BRUSH WITH DUSTPAN - plastic with handle, equipped with lid and rollers, easy to use in different corners

Ⓕ BALAYETTE AVEC PELLE MÉNAGÈR - plastique avec manche, equipée de patins glisseurs et de roulettes pour un ramasse aise, le format de son balai est parfait pour les endroits difficiles d'accès

Ⓓ KEHRGARNITUR - Kunststoff mit Stiehl, Garnitur ausgeführt mit Deckel und Raden, für schwierig erreichbare Ecken

EURO	No.	cm	
76,00	*RM9375	94(H)x33x29	
16,50	*RM9374	**stoffer los**/brush/brosse/Handfeger	



Ⓝ MECHANISCHE VEGERS - gegalvaniseerd staal en kunststof, zacht rubberen wielen, 2 borstels, veeg pad 19 cm

Ⓔ MECHANICAL SWEEPERS - galvanized steel and plastic, soft rubber wheels, 2 brushes, sweeping path 19 cm

Ⓕ BALAIS MECANIQUES - acier galvanisé et plastique, roues caoutchouc souple, 2 brosses, largeur de balayage 19 cm

Ⓓ MECHANISCHE KEHRMASCHINEN - verzinkter Stahl und Kunststoff, Räder Weichgummi, 2 Bürsten, Kehrbreite 19 cm

EURO	No.	cm
75,00	*RM9588	112(H)x24x27



Ⓝ VLOERMAT - extra zwaar, rubberen uitvoering

Ⓔ FLOOR MAT - extra heavy, rubber implementation

Ⓕ TAPIS DE SOL - extra forte, mise en œuvre en caoutchouc

Ⓓ BODENMATTE - Extra schwer, Gummi-Ausfuhrung

EURO	No.	cm
23,50	*059.080	80x60
78,00	*059.085	120x80



Ⓝ WAARSCHUWINGSBORD "CAUTION"

Ⓔ CAUTION SIGN "CAUTION"

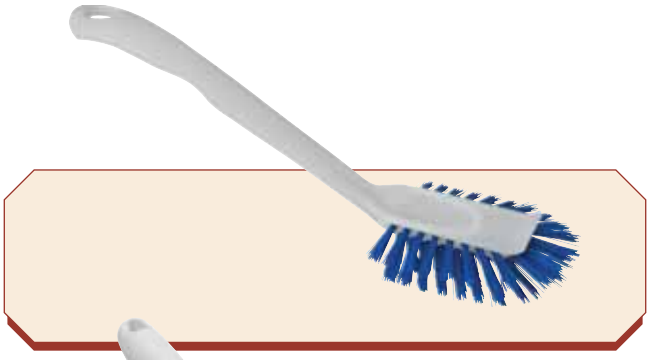
Ⓕ PANNEAU D'AVERTISSEMENT "CAUTION"

Ⓓ VORSICHT ZEICHEN "CAUTION"

2 ZIJDIG/2 SIDED/2 LATÉRAL/2 SEITIG

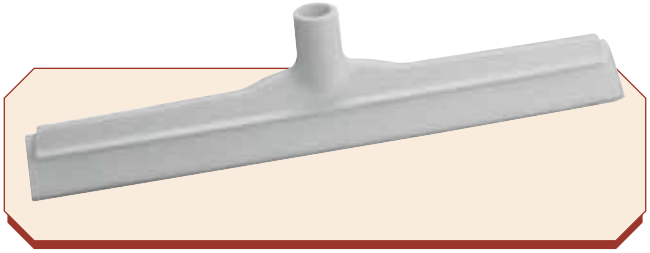
EURO	No.	cm
32,50	*RM9912	68(H)x28x31

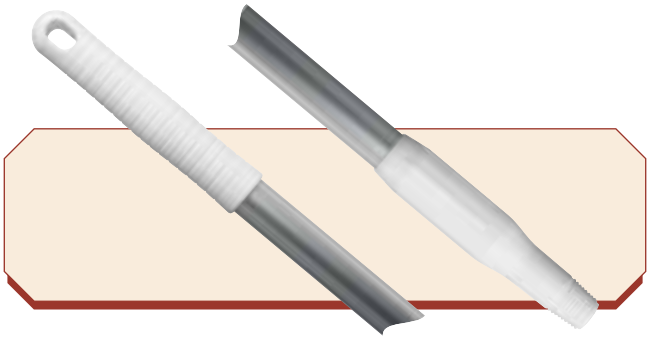
bobrush
quality products











(N) PROFESSIONELE HYGIENISCHE BORSTELS - Wit/blauw nylon. Speciaal ontworpen voor sectoren waar aan hygiëne de hoogste eisen worden gesteld. Vervaardigd van hoogwaardig nylonvezel bestand tegen zowel kokend water als lage temperaturen

(E) PROFESSIONAL HYGIENIC BRUSHES - White/blue nylon. Specially designed for use in areas where high standard of hygiene are of paramount importance. Manufactured from high quality nylon fibre, resistant against boiling water and low temperatures

(F) BROSSERIE PROFESSIONELLE HYGIENIQUE - Nylon blanc/bleu. Conçue pour être utilisée dans zônes où un haut niveau de hygiène est precrit. Fabriquée en fibre de nylon de qualité supérieure, supportant la chaleur d'eau bouillante aussi que les températures basses

(D) GEWERBLICHE, HYGIENISCHE BÜRSTEN - Weiss/blau besonders geeignet für alle Bereiche, wo höchste Hygiene geboten ist. Hergestellt aus hochwertigen Nylon-Fasern. Diese Bürsten sind nicht nur kochfest, sondern sie vertragen auch sehr niedrige Temperaturen

(N) AFWASBORSTEL - hard

(E) DISHBRUSH - hard

(F) BROSS VAISSELLE - dure

(D) GESCHIRRBÜRSTE - hart

No.	L cm	EURO
943.016	17	1,50

(N) WERKBORSTEL - voor universeel gebruik, met handvat

(E) WORKBRUSH - universal use, with handle

(F) BROSSE DE NETTOYAGE - universelle à manche

(D) ALLZWECK-BÜRSTE - mit Handgriff

No.	cm	EURO
943.026	24x6	9,70

(N) LUIWAGEN/BOENDER - met steelhouder

(E) WORKBRUSH - with handle holder

(F) BROSSE À LAVER - avec fixe-manche

(D) SCHEUERBESEN - mit Stielhalter

No.	cm	EURO
943.057	5,0(H)x30x5,5	13,50
943.058	5,5(H)x40x5,0	19,00

(N) VLOERTREKKER

(E) FLOOR CLEANER

(F) RACLETTE POUR SOL

(D) WASSERSCHIEBER

No.	L cm	EURO
943.080	45	10,95
943.081	55	13,90
943.082	75	16,80

(N) STEEL

(E) HANDLE

(F) MANCHE

(D) STIEL

No.	L cm	Type	EURO
943.061	140	**aluminium**	7,50
943.062	140	**glass-fiber**	14,80

Ⓝ SPAANSE MOP - compleet met vuilrooster, steel, mop en emmer
Ⓔ SPANISH MOP - complete with filter, handle, mop and bucket
Ⓕ MOP ESPAGNOL - complet avec filtre, manche, mop et sean
Ⓓ SPANISCHER MOP-BESEN - Komplett mit Filter, Stiel, Mop und Eimer

EURO	No.	Lit.	
49,50	*546.010	**10**	**compleet**/complete/complet/Komplett
8,75	*546.011		**mop**/mop/mop/Mop
15,95	*546.012		**steel**/handle/manche/Stiel
25,50	*546.014		**mopemmer**/bucket/seau/Eimer

Ⓝ MOPEMMER - kunststof, met wielen
Ⓔ MOP BUCKET - plastic, with wheels
Ⓕ SEAU DE LAVAGE - plastique, avec des roues
Ⓓ PUTZEIMER - Kunststoff, mit Rädern

EURO	No.	Lit.	cm	
10,25	*600.025	**16**	34(H)x41x30	
8,75	*546.011			**mop**/mop/mop/Mop
15,95	*546.012			**steel**/handle/manche/Stiel

Ⓝ DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, inclusief mopwringer met metalen duwbeugel
Ⓔ JANITOR CART - all high grade plastic, including mop wringer with metal push handle
Ⓕ CHARIOT DE NETTOYAGE - en plastique de haute qualité, y compris essoreuse à vadrouille avec poussoir poignée en métal
Ⓓ PUTZWAGEN - aus hochwertigem Kunststoff, einschliesslich Moppresse mit Metall Schiebegriff

EURO	No.	Lit.	cm
89,00	*600.095	**25**	80(H)x46x41

Ⓝ DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, 2 compartimenten voor de scheiding van schoon en vuil water, inclusief mopwringer met metalen duwbeugel
Ⓔ JANITOR CART - all high grade plastic, 2 compartments for separating clean and dirty water, including mop wringer with metal push handle
Ⓕ CHARIOT DE NETTOYAGE - en plastique de haute qualité, 2 compartiments pour séparer l'eau sale et propre, y compris essoreuse à vadrouille avec poussoir poignée en métal
Ⓓ PUTZWAGEN - aus hochwertigem Kunststoff, 2 Kompartimenten für die Trennung sauber und schmutziges Wasser, einschliesslich Moppresse mit Metall Schiebegriff

EURO	No.	Lit.	cm
99,00	*600.100	**15 + 15**	93(H)x60x40

Ⓝ MOP - compleet met aluminium steel
Ⓔ MOP - complete with aluminium handle
Ⓕ MOP - complet avec manche aluminium
Ⓓ MOP - Komplett mit Aluminium Stiel

EURO	No.	
15,95	*600.110	
4,85	*600.120	**mop los**/seperate/seul/allein







(N) DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, met 25 liter emmer en pers met metalen duwbeugel

(E) JANITOR CART WITH MOP WRINGER - all plastic, with 25 liter bucket, mop wringer with metal push handle

(F) CHARIOT DE NETTOYAGE AVEC PRESSE MOP - en plastique, avec seau de 25 litres et presse mop avec poussoir en metal

(D) PUTZWAGEN MIT MOP PRESSE - aus Kunststoff, mit 25 Liter Eimer und Mop Presse mit Metall Schiebegriff

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	Lit.	EURO
*RM9152	**geel**/yellow/jaune/gelb	**25**	N.M.L.
*RM9153	**rood**/red/rouge/rot	**25**	N.M.L.
*RM9154	**groen**/green/vert/grün		N.M.L.
*RM9155	**blauw**/blue/bleu/blau	**25**	N.M.L.



(N) DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, met 18 liter emmers en pers met metalen duwbeugel

(E) JANITOR CART WITH MOP WRINGER - all plastic, with 18 liter buckets, mop wringer with metal push handle

(F) CHARIOT DE NETTOYAGE AVEC PRESSE MOP - en plastique, avec seaux de 18 litres et presse mop avec poussoir en metal

(D) PUTZWAGEN MIT MOP PRESSE - aus Kunststoff, mit 18 Liter Eimers und Mop Presse mit Metall Schiebegriff

No.	Type	Lit.	EURO
*RM9109	**dubbel**/double/double/Doppel	**2 x 18**	N.M.L.
*RM9115	**mopwringer**/wringer/presse-mop/Mop-Presse		N.M.L.
*RM9090	**mop**/mop/mop/Mop		N.M.L.
*RM9146	**steel**/handle/manche/Stiel		N.M.L.

Ⓝ **ELECTRONISCHE HANDENDROGER - door de elektronische werking wordt ieder contact met de handendroger vermeden, de compacte en solide uitvoering maken deze apparaten zeer geschikt voor o.a. restaurants, cafe's, instellingen en kantoren**

Ⓔ ELECTRONIC HAND DRYER - by electronic operation any contact with the hand dryer is avoided, compact and solid construction renders these appliances eminentely suitable for use in restaurants, bars, institutions and offices

Ⓕ SÈCHE-MAINS ELECTRONIQUE - se sècher les mains sans toucher l'appareil signifie une hygiène parfaite, appareil compact et robuste pour des café's, bars, restaurants, bureaux, collectivités, etc.

Ⓓ ELEKTRONISCHER HÄNDETROCKNER - perfekte Hygiene denn der Apparat schaltet sich beim nähern der Hände automatisch ein, die kompakte und robuste Ausführung eignet sich besonders für alle Sektoren des Gastgewerbes, für Anstalten aller Art, usw.

KUNSTSTOF/PLASTIC/PLASTIQUE/KUNSTSTOFF

EURO	No.	cm	V	W
99,00	*505.215	26(H)x22x16	230	1650



ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	cm	V	W
182,00	*505.245	26(H)x22x14	230	1650





WESTMARK



(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - kunststof behuizing, met glazen plateau, tarra-bijweegfunctie, werkt op batterijen

(E) SCALE ELECTRONIC - plastic housing, with glass plate, "add and weigh" tare function and operates on batteries

(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - surface en acier plastique, plateau verre, tare additionnelle, functionne avec piles

(D) WAAGE ELEKTRONISCH - Gehäuse aus Kunststof, mit Glassplatte, Zuwiegefunktion und, operiert mit Batterien

No.	max. kg	grad. gr	cm	EURO
*016.225	**5**	**1**	2(H)x18x23	27,50



(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - roestvrijstalen behuizing en kom, tarra-bijweeg functie en timer, werkt op batterijen, automatische uitschakeling

(E) SCALE ELECTRONIC - stainless steel housing and bowl, tare function and timer, operates on batteries, automatic shut down

(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - surface et bol en inox, tara additionnelle et minuteur, functionne avec piles

(D) WAAGE ELEKTRONISCH - Gehäuse und Schüssel aus CNS, Zuwiegefunktion und Timerfunktion, operiert mit Batterien

No.	max. kg	grad. gr	cm	EURO
*901.025	**5**	**1**	16(H)x22x22	N.M.L.

LT



(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - kunststof behuizing en kom, tarra-bijweegfunctie, werkt op batterijen

(E) SCALE ELECTRONIC - plastic housing and bowl, tare function, operates on batteries

(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - surface et bol en plastique, fonction tare, functionne avec piles

(D) WAAGE ELEKTRONISCH - Gehäuse und Schüssel aus Kunststoff, Zuwiegefunktion, operiert mit Batterien

No.	max. kg	grad. gr	cm	EURO
*208.058	**2**	**1**	4(H)x15x22	33,00



(N) WEEGSCHAAL - roestvrijstaal, met kom

(E) SCALE - stainless steel, with bowl

(F) BALANCE MÉCANIQUE - inox, avec bol

(D) WAAGE - CNS, mit Schüssel

No.	max. kg	grad. gr	EURO
*859.104	**4**	**10**	134,00
*859.112	**12**	**50**	134,00

(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau van 24x20 cm, werkt op batterij (oplaadbaar) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets

(E) SCALE ELECTRONIC - stainless steel platform 24x20 cm, operates on batteries (rechargeable) for use everywhere, with zero key and tara key

(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 24x20 cm, fonctionne avec piles (rechargeable) pour usage en tout lieu, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

(D) WAAGE ELEKTRONISCH - mit CNS Platte 24x20 cm, funktioniert mit Batterie (wiederaufladbar) und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste

EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm
165,00	*340.020	**4**	**1**	11(H)x25x26
165,00	*340.022	**8**	**2**	11(H)x25x26



Rubbermaid Commercial Products

(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau, werkt op batterijen (meegeleverd) of adapter (optioneel) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets

(E) SCALE ELECTRONIC- stainless steel platform, operates on batteries (included) or adapter (optional) for use everywhere, with zero key and tara key

(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox, fonctionne avec piles (incluses) ou adaptateur (en option) pour usage en tout lieu, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

(D) WAAGE ELEKTRONISCH - mit CNS Platte, funktioniert mit Batterien (enthalten) oder Adapter (optional) und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste

EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm
N.M.L.	*209.050	**5**	**1**	5(H)x19x14
N.M.L.	*209.060	**6**	**1**	6,5(H)x22x17



(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau van 23x19 cm, werkt op adapter (meegeleverd) of batterijen (optioneel) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets

(E) SCALE ELECTRONIC - stainless steel platform 23x19 cm, operates on adapter (included) or batteries (optional) for use everywhere, with zero key and tara key

(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 23x19 cm, fonctionne avec adaptateur (incluses) ou piles (en option) pour usage en tout lieu, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

(D) WAAGE ELEKTRONISCH - mit CNS Platte 23x19 cm, funktioniert mit Adapter (enthalten) oder Batterien (optional) und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste

EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm
219,00	*859.306	**3/6**	**1/2**	11(H)x24,5x28
219,00	*859.315	**6/15**	**2/5**	11(H)x24,5x28
219,00	*859.320	**15/30**	**5/10**	11(H)x24,5x28



(N) ADAPTER

(E) ADAPTER

(F) ADAPTEUR

(D) ADAPTER

EURO	No.	V	voor/for/pour/für
17,95	859.301	230	859.306 + 859.315 + 859.320



LT

IP67



Ⓝ WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - roestvrijstaal, indicaties voor lege batterijen en overbelasting, beschermd tegen stof en de effecten van tijdelijke onderdompeling (tot 1 m) en gedurende 30 minuten

Ⓔ SCALE ELECTRONIC - stainless steel, low battery and overload indications, protected against dust and the effects of temporary immersion (up to 1 m) and for 30 minutes

Ⓕ BALANCE ÉLECTRONIQUE - inox, indications de batterie faible et de surcharge, protégé contre la poussière et les effets de l'immersion temporaire (jusqu'à 1 m) et pendant 30 minutes

Ⓓ WAAGE ELEKTRONISCHE - CNS, anzeige für leere Batterien und Überladung, geschützt gegen Staub und zeitweiliges Untertauchen (bis zu 1 m) und für 30 Minuten

No.	max. kg	grad. gr	cm	EURO
*208.062	**5**	**0,5**	7(H)x21,5x20	179,00
*208.063	**10**	**1**	7(H)x21,5x20	179,00

IP53



Ⓝ WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau, werkt op batterijen (meegeleverd) of adapter (optioneel) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets

Ⓔ ELECTRONIC SCALE - stainless steel platform, operates on batteries (included) or adapter (optional) for use everywhere, with zero key and tara key

Ⓕ BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox, fonctionne avec piles (incluses) ou adaptateur (en option) pour usage en tout lieu, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

Ⓓ WAAGE ELEKTRONISCH - mit CNS Platte, funktioniert mit Batterien (enthalten) oder Adapter (optional) und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste

22x17 CM

No.	max. kg	grad. gr	cm	EURO
*208.060	**5**	**0,5**	8(H)x24x24	89,00
*208.061	**10**	**1**	8(H)x24x24	89,00

IP53



30x24 CM

No.	max. kg	grad. gr	cm	EURO
*208.065	**12**	**1**	12(H)x31x30	169,00
*208.066	**30**	**2**	12(H)x31x30	176,00



Ⓝ ADAPTER

Ⓔ ADAPTER

Ⓕ ADAPTEUR

Ⓓ ADAPTER

No.	V	voor/for/pour/für	EURO
*208.068	230	208.060 + 208.061 + 208.062 + 208.063	13,50
*208.069	230	208.060 + 208.061 + 208.062 + 208.063 208.065 + 208.066	13,95

Ⓝ WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau van 31x22 cm, met accu en adapter en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulsteltoets en tarratoets

Ⓔ SCALE ELECTRONIC - stainless steel platform 31x22 cm, operates on batteries for use everywhere, adapter included, with zero key and tara key

Ⓕ BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 31x22 cm, fonctionne avec piles pour usage en tout lieu, adapteur inclus, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

Ⓓ WAAGE ELEKTRONISCH - mit CNS Platte 31x22 cm, funktioniert mit Batterie und kann deshalb überall benützt werden, Adapter inklusif, mit Null-Taste und Tarier-Taste

EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm
365,00	*859.715	**6**	**0,2**	11(H)x33x35
365,00	*859.725	**15**	**0,5**	11(H)x33x35
365,00	*859.735	**30**	**1,0**	11(H)x33x35



Ⓝ WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau van 32x30 cm, werkt op batterijen of adapter, voorzien van tarratoets en separaat LCD display

Ⓔ SCALE ELECTRONIC - stainless steel platform 32x30 cm, operates on batteries or adapteur, with tare key and separate LCD display

Ⓕ BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 32x30 cm, fonctionne avec piles ou adaptateur pour usage en tout lieu, avec poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

Ⓓ WAAGE ELEKTRONISCH - mit CNS Platte 32x30 cm, funktioniert mit Batterien oder adapter und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste

EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm
139,00	*311.060	**60**	**20**	5,5(H)x31,5x30,5
145,00	*311.062	**150**	**50**	5,5(H)x31,5x30,5



Ⓝ PLATFORMWEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met draaibare kolom aflezing en roestvrijstaal plateau van 28x28 cm (30 kg) of 36x46 cm (60+150 kg), voorzien van nulsteltoets en tarratoets

Ⓔ WAREHOUSE SCALE ELECTRONIC - with pivot head and stainless steel platform 28x28 cm (30 kg) or 36x46 cm (60+150 kg), with zero key and tare key

Ⓕ BALANCE COLIS ÉLECTRONIQUE - avec tableau de commande pivotante, plateau inox en 28x28 cm (30 kg) ou 36x46 cm (60+150 kg) et poussoir "clic" pour retour à zero et pour tarage

Ⓓ PLATTFORMWAAGE ELEKTRONISCHE - mit Schwenkbarem Bedienungtastatur, CNS Platte 28x28 cm (30 kg) oder 36x46 cm (60+150 kg) und Null-Taste und Tarier-Taste

EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm	V	W
475,00	*859.415	**30**	**10**	56,0(H)x28x37	230	10
485,00	*859.425	**60**	**20**	76,5(H)x36x58	230	10
485,00	*859.435	**150**	**50**	76,5(H)x36x58	230	10







Ⓝ **REKENWEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - geijkt, behuizing roestvrijstaal, werkt op batterij (oplaadbaar) en kan dus overal gebruikt worden, biedt de mogelijkheid om zeer snel te wegen, te controleren, prijzen te berekenen en verschillen in gewicht vast te stellen, met nulsteltoets, tarra-toets, tarrering over het hele weegbereik en een roestvrijstaal plateau van 35x29 cm, voorzien van aansluiting op PC of printer**

Ⓔ COMPUTING SCALE ELECTRONIC- stainless steel housing, operates on batteries (rechargeable) these scales make it possible to check and register weight discrepancies, to portion, to calculate prices, etc., with zero key, tare key, full capacity tare, 'click' keys, and a stainless steel platform of 35x29 cm, includes PC or printer interface through serial port

Ⓕ BALANCE ET ORDINATEUR ÉLECTRONIQUE - casier en inox, fonctionne avec piles (rechargeable) pour usage en tout lieu, pour contrôle de poids, portionnage, calculation des prix par le moyen de pousser simplement un bouton, avec boutons poussoir 'clic' pour retour à zéro, pour tarage et tarage total et avec un plateau en acier inoxydable de 35x29 cm, inclus une interface pour PC ou imprimante

Ⓓ WAAGE MIT RECHNER ELEKTRONISCHE - CNS Gehäuse, funktioniert mit Batterie (wiederaufladbar) und kann deshalb überall benützt werden, ermöglicht Preisberechnungen, Portionierarbeit, Gewichtskontrolle auf Plus-Minus Abweichungen usw. schnellstens und mühelos, auszuführen, mit Null-Taste, Tarier-Taste, 'Klic, enthält PC oder Drucker-Schnittstelle

No.	max. kg	grad. gr	cm	EURO
*340.026	**20**	**5**	14(H)x35x35	298,00



Ⓝ **REKENWEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - geijkt, biedt de mogelijkheid om zeer snel te wegen, te controleren, prijzen te berekenen en verschillen in gewicht vast te stellen, met nulsteltoets, tarra-toets, tarrering over het hele weegbereik en een roestvrijstaal plateau van 33x23,5 cm**

Ⓔ COMPUTING SCALE ELECTRONIC - these scales make it possible to check and register weight discrepancies, to portion, to calculate prices, etc., with zero key, tare key, full capacity tare, 'click' keys, and a stainless steel platform of 33x23,5 cm

Ⓕ BALANCE ET ORDINATEUR ÉLECTRONIQUE - pour contrôle de poids, portionnage, calculation des prix par le moyen de pousser simplement un bouton, avec boutons poussoir 'clic' pour retour à zéro, pour tarage et tarage total et avec un plateau en acier inoxydable de 33x23,5 cm

Ⓓ WAAGE MIT RECHNER ELEKTRONISCH - ermöglicht Preisberech nungen, Portionierarbeit, Gewichtskontrolle auf Plus-Minus Abweichungen usw. schnellstens und mühelos auszuführen, mit Null-Taste, Tarier-Taste, 'Klicks'-Tasten sowie einer Platte aus CNS von 33x23,5 cm



PR BASIC

No.	max. kg	grad. gr	cm	V	W	EURO
859.505	**6/15**	**2/5**	11(H)x34x38	230	5	380,00

* **accu 400 uur - 7 programmatoetsen**
accu 400 hours - 7 program keys
batterie 400 heures - 7 touches de programme
Batterie 400 Stunden - 7 Tasten-Programm

ER EXTRA

No.	max. kg	grad. gr	cm	V	W	EURO
859.510	**6/15**	**2/5**	11(H)x36x35	230	5	435,00

* **accu 120 uur - 9 programmatoetsen**
accu 120 hours - 9 program keys
batterie 120 heures - 9 touches de programme
Batterie 120 Stunden - 9 Tasten-Programm

plate•mate

mise & place solutions









Ⓝ **BORDENREK "PLATE MATE" - de ideale oplossing om ruimtegebrek in keukens op te lossen, voorzien van verstelbare steunen om elk type bord of schaal passend te maken, de "Plate Mate" is geheel uit roestvrij materiaal vervaardigd**

Ⓔ "PLATE-MATE" PLATE RACKS - for more working space in kitchens, cold rooms etc. adjustable supports to fit every type of plate or dish, construction in stainless steel and other non-rusting materials

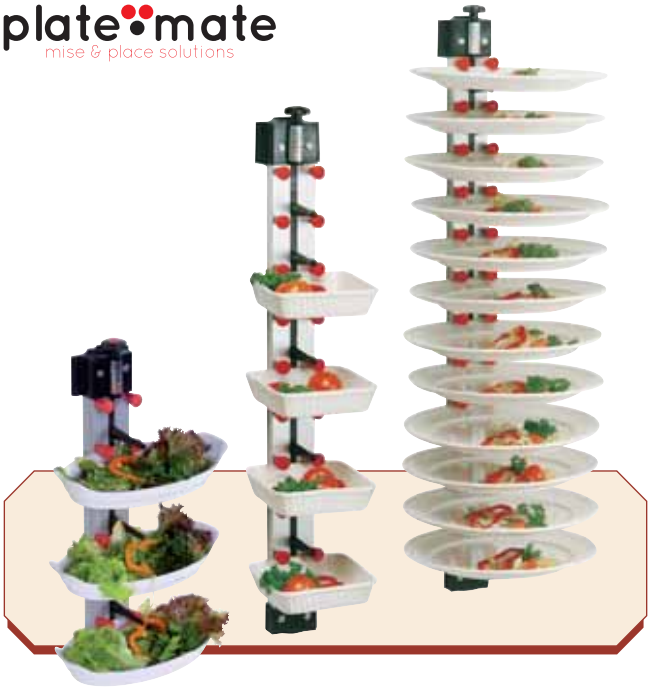
Ⓕ PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES "PLATE-MATE" - pour une utilisation optimale de l'espace disponible en cuisines, chambres froides etc., supports réglables pour adaptation à tous les formes et dimensions des assiettes et plats, construction en acier inox et des autres matériaux non oxydables

Ⓓ TELLER-REGALE "PLATE MATE" - ideale Lösung überall wo Raummangel herrscht in Küchen, Kühlräumen usw., mit verstellbaren Trägern, geeignet für Teller und Schalen, ungeachtet Abmessung und Modell. Konstruiert aus CNS und andern nichtrostenden Materialien





plate•mate
mise & place solutions



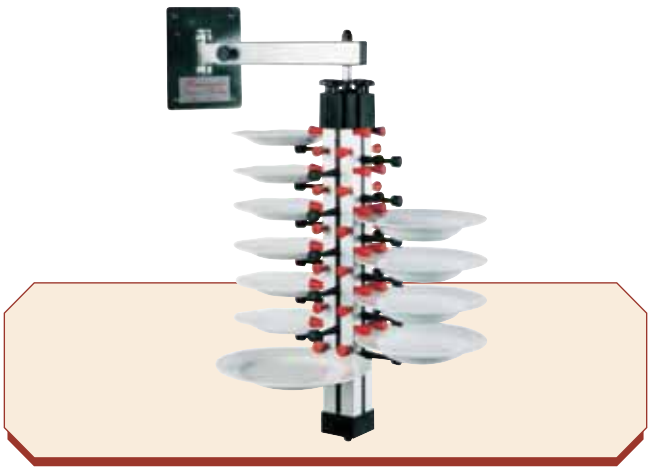
(N) BORDENREK - wandmodel
(E) PLATE RACK - wall model
(F) PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES - mural
(D) TELLER-REGAL - Wandmodell

No.	Type	H cm	**borden**/plates assietes/Teller	EURO
*556.001	WM 6	62	**6**	105,00
*556.002	WM 9	82	**9**	135,00
*556.003	WM 12	103	**12**	165,00
*556.004	WM 18	145	**18**	210,00
*556.005	WM 21	166	**21**	249,00



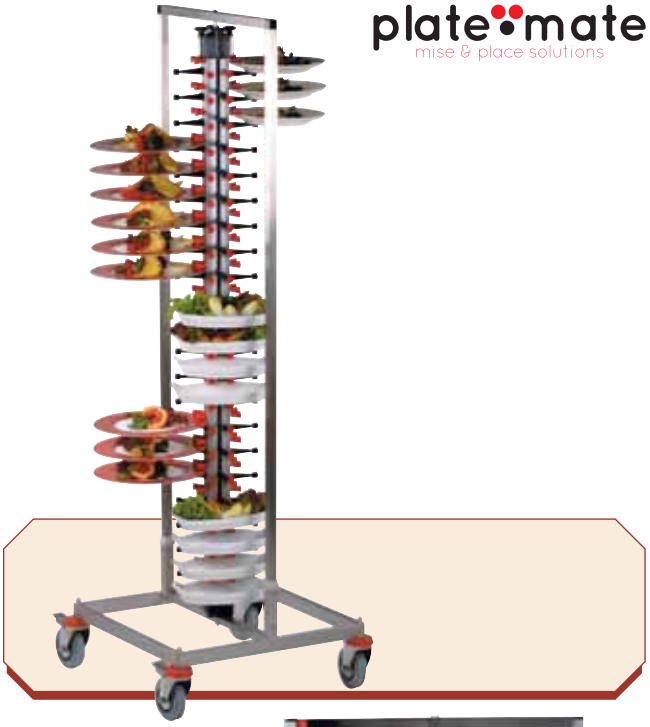
(N) BORDENREK - tafelmodel
(E) TABLETOP PLATE RACK
(F) PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES - de table
(D) TELLER-REGAL - Tischmodell

No.	Type	cm	**borden**/plates assietes/Teller	EURO
*556.010	TM 12	49(H)x27x27	**12**	169,00
*556.011	TM 24	73(H)x27x27	**24**	289,00
*556.012	TM 36	93(H)x27x27	**36**	369,00
*556.013	TM 48	114(H)x27x27	**48**	445,00



(N) WANDBEUGEL - voor het tafelmodel bordenrek
(E) WALL BRACKET - for tabletop plate racks
(F) CONSOLE MURALE - pour porte-assiettes-dressées de table
(D) WANDKONSOLE - für Tischmodell Teller-Regal

No.	Type	EURO
*556.014	LM	69,00



(N) BORDENREK - verrijdbaar, voorzien van vier zwenkwielen waarvan twee geremd

(E) PLATE RACK - mobile, with four swivel castors, two of which with brakes

(F) CHARIOT PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES - avec quatre roues pivotantes, desquelles deux avec frein à pied

(D) TELLER-REGAL - fahrbar, mit vier Lenkrollen, wovon zwei gebremst

EURO	No.	Type	cm	**borden**/plates assietes/Teller
865,00	*556.030	BW 84	187(H)x60x60	**84**



(N) BORDENREK - inklapbaar, voorzien van vier zwenkwielen, waarvan twee geremd

(E) PLATE RACK - collapsible, with four swivel castors, two of which with brakes

(F) PORTE-ASSIETTES-DRESSÉES - escamotable, avec quatre roues pivotantes, desquelles deux avec frein à pied

(D) TELLER-REGAL - zusammenfaltbar, mit vier Lenkrollen, wovon zwei gebremst

COLLAPSIBLE

EURO	No.	Type	cm	**borden**/plates assietes/Teller
670,00	*556.036	BW 48 coll.	127(H)x48x48	**48**
749,00	*556.034	BW 60 coll.	149(H)x48x48	**60**
879,00	*556.032	BW 84 coll.	189(H)x48x48	**84**



(N) BESCHERMHOEZEN

(E) PROTECTION COVERS

(F) CAPUCHONS

(D) SCHUTZHAUBEN

EURO	No.	**voor**/for/pour/für
228,00	*556.031	BW 84
228,00	*556.033	BW 84 COLLAPS



(N) BESTEK/DIENBLADENUITGIFTE WAGEN - verrijdbaar, roestvrijstaal, biedt plaats aan maximaal 4 x1/3 GN bakken en voorzien van plateau voor bijv. dienbladen, wordt zonder GN bakken geleverd

(E) BUFFET TROLLY- stainless steel, mobile, for gastronorm pans maximally 4x1/3 GN, with shelve for serving tray's, delivered without gastronorm pans

(F) CHARIOT POUR PORTE RAMASSE ET PLATEAUX - roulant, inox, pour max. 4x 1/3 bacs gastronormes, avec étagère pour plateau's, livraison sans bacs gastronormes

(D) BUFFET-AUSGEBER WAGEN - fahrbar, CNS, für max. 4x 1/3 Gastronorm-Behälter, mit Tablare für Serviertabletter, wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert

No.	max. GN	cm	EURO
*921.036	4x 1/3 GN	106,5(H)x81x57	325,00



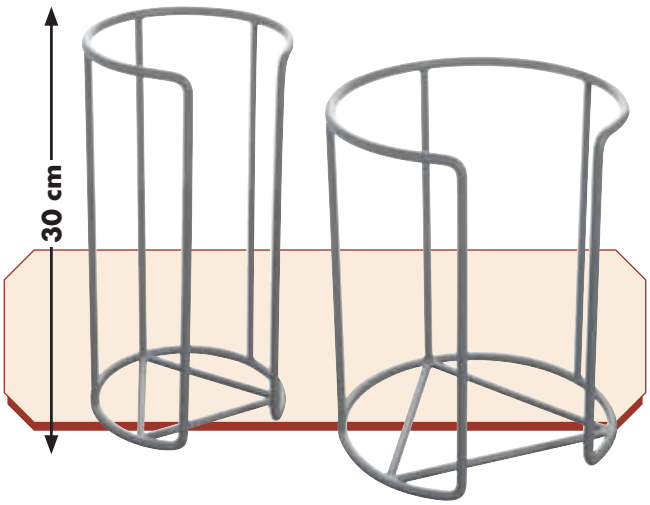
(N) BORDENTRANSPORTWAGEN - roestvrijstaal, verrijdbaar, voorzien van vier zwenkwielen, waarvan twee geremd, met aan iedere zijde twee plateau's voor het vervoeren van borden

(E) PLATE TRANSPORT TROLLEY - stainless steel, mobile, with four swivel castors, two of which with brakes, on each side two blades for plates

(F) CHARIOT D'ASSIETTES - inox, avec quarte roues pivotantes, desquelles deux avec frien à pied, avec deux cotés, une coté avec deux tableaus pour assiettes

(D) TELLERWAGEN - CNS, fahrbar, mit vier Lenkrollen, wovon zwei mit Fussbremsen, mit zwei Abteilen, jedes Abteil mit zwei Tablaren für Teller

No.	cm	EURO
*921.076	90(H)x90x60	795,00



(N) BORDENSTAPELAAR - grijs gerilsaneerd

(E) PLATE RACK - grey, plastified wire

(F) PORTE ASSIETTES - gris, en fil plastifié

(D) TELLERSTAPLER - aus Draht, Kunststoff, grau

No.	Ø cm	H cm	EURO
*023.130	13	30	10,70
*023.150	15	30	11,25
*023.170	17	30	12,50
*023.200	20	30	13,70
*023.220	22	30	15,25
*023.250	25	30	16,25
*023.280	28	30	17,00
*023.320	32	30	18,25

Ⓝ SERVEERWAGEN - zwaar kunststof met robuust aluminium frame, voorzien van 3 plateaus en 4 zwenkwielen

Ⓔ SERVING TROLLEY - heavy duty plastic and sturdy aluminium frame, with 3 shelves and 4 swivel castors

Ⓕ CHARIOT DE SERVICE - construction très forte plastique et le frame robuste en aluminium, avec 3 tableaux et 4 roues pivotantes

Ⓓ SERVIERWAGEN - schwere Kunststof Ausfuhrung und robust Aluminium Frame, mit 3 Tablare und 4 Lenkrollen

EURO	No.	cm	**bladen**/shelves tableauxTablare cm
109,00	*722.001	105(H)x106x48	**80 x 50**
93,00	*722.002	95(H)x 75x40	**60 x 40**



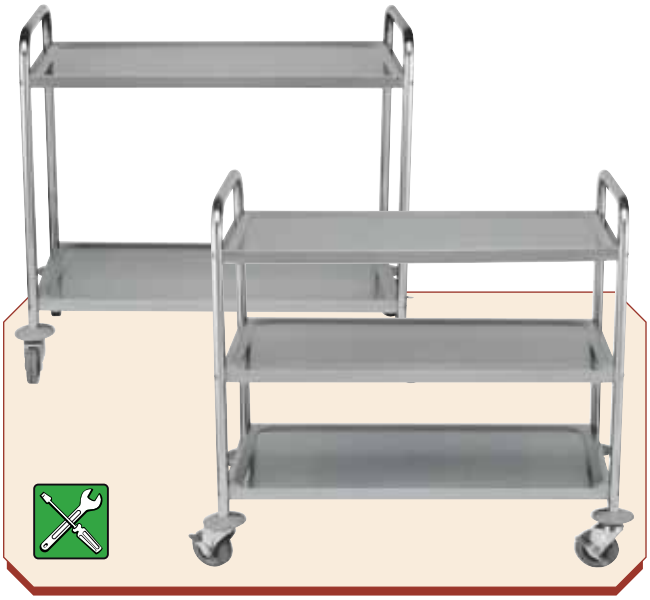
Ⓝ SERVEERWAGEN - geheel roestvrijstalen uitvoering, zelf en eenvoudig te assembleren, 2 of 3 plateaus, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd

Ⓔ SERVING TROLLEY - stainless steel, easy and self assembly, 2 or 3 shelves, with 4 swivelcastors of which 2 with brakes

Ⓕ CHARIOT DE SERVICE ET DE DÉBARRASSAGE - inox, facile à monter soi-même, 2 ou 3 tableaux, avec 4 roues pivotantes, 2 avec frein à pied

Ⓓ SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN - CNS, Selber und Einfach zu montieren, 2 oder 3 Tablare, mit 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst

EURO	No.	**bladen**/shelves tableaux/Tablare	cm	**bladen**/shelves tableaux/Tablare cm
119,00	*535.001	**2**	94(H)x92x60	**83 x 50**
135,00	*535.002	**3**	94(H)x92x60	**83 x 50**



Ⓝ BESTEKCONTAINERS - roestvrijstaal, geschikt om te bevestigen aan roestvrijstalen servicetrolleys

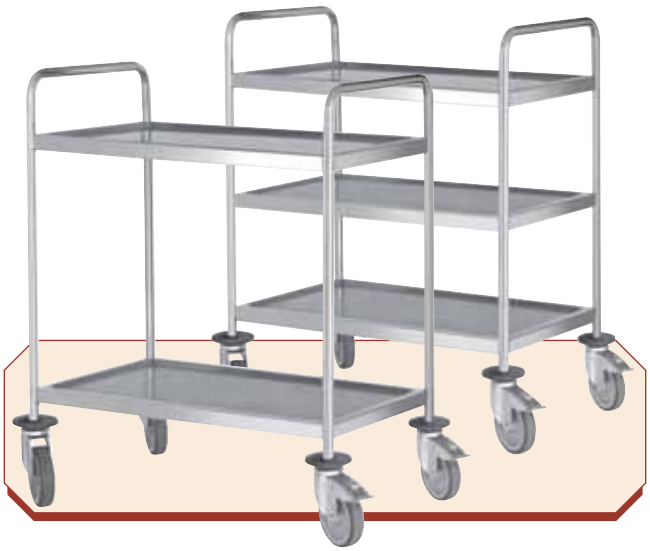
Ⓔ CONTAINERS FOR CUTLERY - stainless steel, to be hung on stainless steel service trolleys

Ⓕ RAMASSE-COUVERTS - inox, adapté aux chariots de service en inox

Ⓓ BEHÄLTER FÜR BESTECK - CNS, zum Aufhängen an CNS Servier/Abräumwagen

EURO	No.	Type GN	cm
36,00	898.030	1/3	15(H)x32,5x17,6





gelast/welded/souder/geschweisst



(N) SERVEERWAGEN - zware, geheel roestvrijstalen uitvoering, 2 of 3 plateaus, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd

(E) SERVING TROLLEY - heavy duty, stainless steel, 2 or 3 shelves, with 4 swivelcastors 2 with brakes

(F) CHARIOT DE SERVICE ET DE DÉBARRASSAGE - construction robuste en inox, 2 ou 3 tableaux, avec 4 roues pivotantes, 2 avec frein à pied

(D) SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN - schwere Ausführung, CNS, 2 oder 3 Tablare, mit 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst

No.	**bladen**/shelves tableaux/Tablare	cm	**bladen**/shelves tableaux/Tablare cm	EURO
*898.035	**2**	101,5(H)x88x58	80 x 50	269,00
*898.036	**3**	101,5(H)x88x58	80 x 50	334,00
*898.435	**2**	101,5(H)x98x58	90 x 50	289,00
*898.436	**3**	101,5(H)x98x58	90 x 50	359,00

(N) KORVEN REGAALWAGEN - extra zware roestvrijstalen uitvoering. Leverbaar in 5 en 9 etages. Geschikt voor vaatwaskorven van 50x50 cm. De lage modellen zijn voorzien van roestvrijstalen werk/afzetplateau. Bij alle modellen is de regaalafstand 150 mm

(E) MOBILE RACKS FOR DISHWASHING RACKS - extra-ordinarely heavy stainless steel construction, available in 5 and 9 levels, for dishwashing racks of 50x50 cm, the lower types come with stainless steel work top, distance between levels for all types 150 mm

(F) ECHELLE À CASIERS - construction forte extraordinairement en acier inoxydable, livrable en modèles avec 5 et 9 étages, simples et doubles, propre à casiers de 50x50 cm, les modèles basses sont avec plateau de preparation inox, distance entre les étages pour tous les modèles 150 mm

(D) REGALWAGEN FÜR SPÜLKÖRBE - extra-schwere CNS-Ausführung, lieferbar mit 5 oder 9 Tablettauflagen, für Spülkörbe von 50x50 cm, die niedrigen Modelle haben CNS-Tablettauflagen, Abstand zwischen den Regalen für alle Modelle 150 mm

No.	**regalen**/levels étages/Auflagen	cm	EURO
*921.151	**5**	116(H)x64x64	415,00
*921.153	**9**	171(H)x64x64	395,00

(N) LEKBAK - geschikt voor korven regaalwagen

(E) DRIP TRAY - suitable for mobile racks for dishwashing racks

(F) TIROIR DE PROPRETÉ - approprié pour echelle à casiers

(D) AUFFANGSCHALE - geeignet für regalwagen für spülkörbe

No.	cm	EURO
*921.155	2(H)x51x51	85,00

(N) REGAALWAGEN - zelf en eenvoudig te assembleren, geheel roestvrijstalen uitvoering, voorzien van 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, regaalafstand 80 mm

(E) MOBILE RACKS - easy and self assembly, stainless steel, with 4 swivelcastors with brakes, distance levels 80 mm

(F) ECHELLE - facile à monter soi-même, inox, avec 4 roues pivotantes, 2 avec frein à pied, distance étages 80 mm

(D) REGALWAGEN - Selber und Einfach zu montieren, CNS, mit 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, Abstand Tablettauflagen 80 mm

1/1 GASTRONORM

EURO	No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen
220,00	*535.025	1/1 GN	174(H)x38x55	**15**

60x40 CM BAKERYNORM

EURO	No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen
239,00	*535.030	60 x 40	174(H)x46x62	**16**

(N) REGAALWAGEN - zelf en eenvoudig te assembleren, geheel roestvrijstalen uitvoering, voorzien van 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, regaalafstand 80 mm

(E) MOBILE RACKS - easy and self assembly, stainless steel, with 4 swivelcastors of which 2 with brakes, distance levels 80 mm

(F) ECHELLE - facile à monter soi-même, inox, avec 4 roues pivotantes, 2 avec frein à pied, distance étages 80 mm

(D) REGALWAGEN - Selber und Einfach zu montieren, CNS, mit 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, Abstand Tablettauflagen 80 mm

2x 1/1 GASTRONORM

EURO	No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen
210,00	*535.020	2x 1/1 GN	96,5(H)x74x55	**2x 6**

(N) DIENBLADEN REGAALWAGEN - zelf en eenvoudig te assembleren, geheel roestvrijstalen uitvoering, voorzien van 4 zwenkwielen, regaalafstand 100 mm

(E) MOBILE RACKS FOR TRAYS - easy and self assembly, stainless steel, with 4 swivelcastors , distance levels 100 mm

(F) ECHELLE POUR PLATEAUX - facile à monter soi-même, inox, avec 4 roues pivotantes, distance étages 100 mm

(D) REGALWAGEN FÜR TABLETTS - Selber und Einfach zu montieren, CNS, mit 4 Lenkrollen, Abstand Tablettauflagen 100 mm

MAX. 53x37 CM

EURO	No.	Type max. cm	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen
389,00	*535.040	53 x 37	162(H)x51x61	**12**

MAX. 2x 53x37 CM

EURO	No.	Type max. cm	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen
550,00	*535.042	53 x 37	162(H)x91x61	**2x 12**



GASTRONORM



BAKERY-NORM



GASTRONORM



gelast
welded/souder
geschweisst







Ⓝ **REGAALWAGEN - extra zware roestvrijstalen uitvoering, leverbaar in 7 en 17 etages, de lage modellen zijn voorzien van roestvrijstalen werk/afzetplateau, voorzien van vier zwenkwielen waarvan twee geremd, regaalafstand 75 mm**

Ⓔ MOBILE RACKS - extra-ordinarely heavy stainless steel construction, available with 7 or 17 levels, the lower ones come with stainless steel work top, with four swivel castors, two of which with brake, distance levels 75 mm

Ⓕ ECHELLE - construction forte extraordinairement en inox, livrable en modèles avec 7 et 17 étages, les modèles basses sont avec plateau de preparation inox, avec quatre roues pivotantes dont deux avec frein à pied, distance étages 75 mm

Ⓓ REGALWAGEN - extra-schwere CNS-Ausführung, lieferbar mit 9 oder 18 Tablettauflagen, die niedrigen Modelle haben CNS-Tablettauflagen, mit vier Lenkrollen wovon zwei gebremst, Abstand Tablettauflagen 75 mm

1/1 GASTRONORM

No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	EURO
*921.060	1/1 GN	171(H)x45,5x63,5	**17**	459,00
*921.065	1/1 GN	90(H)x45,5x63,5	**7**	379,00
*921.063	2x 1/1 GN	171(H)x81,0x63,5	**2x 17**	805,00
*921.069	2x 1/1 GN	90(H)x81,0x63,5	**2x 7**	630,00

2/1 GASTRONORM

No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	EURO
*921.061	2/1 GN	171(H)x52,5x70	**17**	469,00
*921.066	2/1 GN	90(H)x52,5x70	**7**	419,00

60x40 CM BAKERYNORM

No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	EURO
*921.062	60 x 40	171(H)x52,5x70	**15**	480,00
*921.067	60 x 40	90(H)x52,5x70	**7**	419,00

gelast/welded/souder/geschweisst

Ruimtebesparend!
Space saving!
pour conserver d'espace!
Braucht wenig Raum!

Ⓝ **REGAALWAGEN Z-MODEL - 18 etages, 60 x 40 cm, regaalafstand 75 mm**

Ⓔ MOBILE RACKS - 18 levels, 60 x 40 cm, distance levels 75 mm

Ⓕ ECHELLE - 18 étages, 60 x 40 cm, distance étages 75 mm

Ⓓ REGALWAGEN - 18 Tablettauflagen, 60 x 40 cm, Abstand Tablettauflagen 75 mm

60x40 CM BAKERYNORM

No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	EURO
*921.068	60 x 40	171(H)x52,5x70	**18**	520,00

(N) AFDEKHOES/BESCHERMHOES - disposable, van voedselvriendelijk polyethyleen, 25 stuks op rol, geschikt voor regaalwagens van maximaal 2/1 GN

(E) COVER/POUCH - disposable, food friendly polyethylene, 25 pieces on role, suitable for mobile racks max. 2/1 GN

(F) HOUSSE JETABLE - polyéthylène, qualité alimentaire, 25 pièces, pour chariots échelles max 2/1 GN

(D) STAUBSCHUTZHAUBE FÜR REGALWAGEN - Lebensmittel-freundlicher Polyethylen, 25 Stück auf einer Rolle, geeignet für Regalwagen max. 2/1 GN

EURO	No.	
28,50	*700.565	**afdekhoes**/cover/housse/Haube **25 x**
72,00	*700.560	**dispenser roestvrijstaal**/stainless steel/inox/CNS 15(H)x48x15 cm



(N) AFDEKHOES/BESCHERMHOES - disposable, van voedselvriendelijk polyethyleen, geschikt voor regaalwagens

(E) COVER/POUCH - disposable, food friendly polyethylene, suitable for mobile racks

(F) HOUSSE JETABLE - polyéthylène, qualité alimentaire, pour chariots échelles

(D) STAUBSCHUTZHAUBE FÜR REGALWAGEN - Lebensmittel-freundlicher Polyethylen, geeignet für Regalwagen

AFDEKHOES/COVER/HOUSSE/HAUBE

EURO	No.	**voor**/for/pour/für	**rol**/reel/rouleau/Rolle
79,00	*024.051	1/1 GN	100
89,00	*024.052	2/1 GN	100
71,50	*024.054	600x400	100



DISPENSER

	No.	cm
191,00	*024.050	10(H)x89x14

(N) AFDEKHOES/BESCHERMHOES - herbruikbaar, van voedselvriendelijk polyethyleen, geschikt voor regaalwagens

(E) COVER/POUCH - re-usable, food friendly polyethylene, suitable for mobile racks

(F) HOUSSE JETABLE - réutilisable, polyéthylène, qualité alimentaire, pour chariots échelles

(D) STAUBSCHUTZHAUBE FÜR REGALWAGEN - Wiederverwendbare, Lebensmittel-freundlicher Polyethylen, geeignet für Regalwagen

AFDEKHOES/COVER/HOUSSE/HAUBE

EURO	No.	**voor**/for/pour/für
139,00	*070.551	1/1 GN
154,00	*070.552	2/1 GN



CaterChef®
Professional Supplies

1/1 GN



2/1 GN



Ⓝ VOEDSEL TRANSPORTWAGEN - warmhoudtrolleys voor banket of catering, maakt het mogelijk de keuken naar de klant te brengen, een gegarandeerde levering van uw gerechten op een temperatuur boven de 65°C, door de uitstekende isolatie wordt de gewenste temperatuur sneller bereikt en langer vastgehouden. Geheel roestvrijstalen uitvoering. Voorzien van duwbeugel, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, aan- en uitschakelaar, spiraalsnoer en regelbare digitale thermostaat van 30°C t/m 75°C. Uitvoering voor 2/1 of 1/1 gastronorm plateaus of bakken, regaalafstand 75 mm

Ⓔ CUPBOARDS FOR BANQUETS - cupboards for banquet or catering, makes it possible to bring the kitchen to the customer, guaranteed delivery of your meals at a temperature above 65°C, by the excellent insulation, the desired temperature is reached faster and longer detained. All stainless steel. Equipped with handle, 4 swivel castors, two with brakes, on and off switch, coiled cord and adjustable digital thermostat from 30°C to 75°C. Version for 2/1 or 1/1 gastronorm trays or bins, distance between levels 75 mm

Ⓕ ARMOIRES POUR BANQUETS - de charriots chauffants pour banquet ou restauration, ce qui permet d'apporter la cuisine au client, une livraison garantie de vos plats à température au dessus de 65°C, grâce à une excellente isolation, une température désirée est atteinte plus rapidement et conservée plus -longtemps. Tout en inox. Muni d'une poignée, de 4 roues amovibles dont 2 freins, 1 interrupteur, câble spirale et thermostat digital réglable de 30°C á 75°C. Approprié pour 2/1 ou 1/1 plateau ou bacs GN, distance entre étages 75 mm

Ⓓ SPEISEN TRANSPORTWAGEN - Speisentransportwagen für Bankett- oder Catering, macht es möglich, die Küche an den Kunden zu bringen mit eine garantierte Lieferung Ihrer Mahlzeiten bei einer Temperatur über 65°C, durch die hervorragende Isolierung wird die gewünschte Temperatur schneller erreicht und länger gehalten. Komplett aus Edelstahl. Ausgestattet mit Handgriff, 4 Lenkrollen, 2 mit Fussbremse, Ein/Aus Schalter, Spiralkabel und einstellbare digitale Thermostat von 30°C bis 75°C. Version für 2/1 oder 1/1 Gastronorm-Schalen oder Kästen, Abstand zwischen den Regalen für alle Modelle 75 mm

1/1 GASTRONORM

No.	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	V	W	EURO
*710.105	109(H)x54,5x69,6	**10**	230	700	1695,00
*710.100	157(H)x54,5x69,6	**16**	230	1700	2145,00

2/1 GASTRONORM

No.	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	V	W	EURO
*710.125	109(H)x81,5x89,8	**10**	230	700	2145,00
*710.120	157(H)x81,5x89,8	**16**	230	1700	2695,00

Ⓝ THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar
Ⓔ CATERING THERMOBOX - for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable
Ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT - pour 1/1 gastronorm, fort, léger et empilable
Ⓓ CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - für 1/1 gastronorm, leicht, stark und stapelbar

MODEL ECO BOXER

EURO	No.	ext.mm	Type GN
36,00	*235.090	290(H)x595x395	**1/1-200**



Ⓝ THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd
Ⓔ CATERING THERMOBOX - for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable, delivery without GN containers
Ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT - pour 1/1 gastronorm, fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN
Ⓓ CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - für 1/1 gastronorm, leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne GN-Behälter

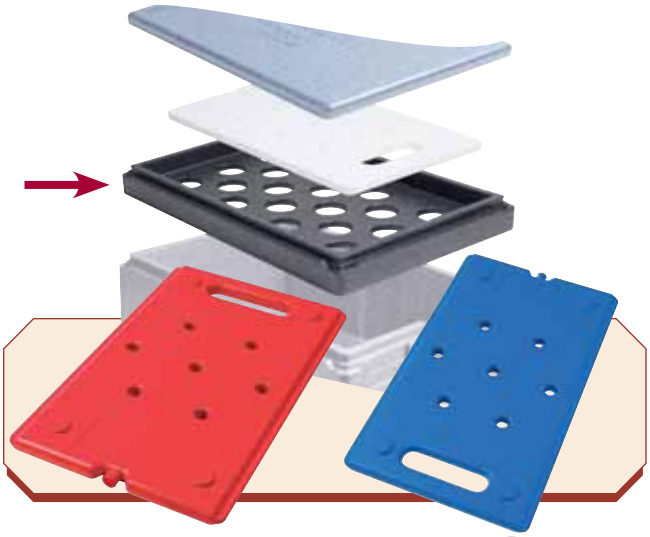
MODEL BASIC

EURO	No.	ext.mm	Type GN
42,00	*235.001	180(H)x600x400	**1/1-100**
43,00	*235.002	230(H)x600x400	**1/1-150**
46,00	*235.003	280(H)x600x400	**1/1-200**
48,00	*235.004	320(H)x600x400	**1/1-250**
63,00	*235.005	400(H)x600x400	**1/1-320**



Ⓝ OPZET-UNIT - zonder element
Ⓔ COOLING TOP - without pack
Ⓕ INTERMEDIAIRE - sans bloque
Ⓓ AUFSATZTEIL - ohne Akkus

EURO	No.	ext.mm	Type GN
31,00	*235.026	85(H)x600x400	**1/1**



HOT PACK

EURO	No.	mm	Type GN
97,00	*235.121	25(H)x530x325	**1/1**

COOL PACK (-12°C)

EURO	No.	mm	Type GN
61,50	*235.131	25(H)x530x325	**1/1**

Ⓝ KOEL DEKSEL - zonder koelelement
Ⓔ COOLING LID - without coolpack
Ⓕ COUVERCLE REFROIDISSEMENT - sans bloque eutectiques
Ⓓ KÜHLDECKEL - ohne Kühlakkus

EURO	No.	ext.mm	Type GN
31,50	*235.022	60(H)x600x400	**1/1**



Ⓝ COOL PACK (-12°C) - voor koel deksel
Ⓔ COOL PACK (-12°C) - for cooling lid
Ⓕ COOL PACK (-12°C) - pour couvercle refroidissement
Ⓓ COOL PACK (-12°C) - fur kühldeckel

EURO	No.	mm
53,00	*235.023	25(H)x470x265

THERMO FUTURE BOX®



Ⓝ **THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd**

Ⓔ CATERING THERMOBOX 1/1 GASTRONORM - strong, light and stackable, delivery without GN containers

Ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT 1/1 GASTRONORME fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN

Ⓓ CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER 1/1 GASTRONORM - leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne GN-Behälter

MODEL DE LUXE

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.012	290(H)x675x400	**1/1-200**	65,00
*235.014	335(H)x675x400	**1/1-250**	75,00



Ⓝ **THERMO-FLATBOX - inklapbaar, geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar**

Ⓔ CATERING THERMOBOX - foldable, for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable

Ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT - pliable, pour 1/1 gastronorm, fort, léger et empilable

Ⓓ CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - einklappbar, für 1/1 gastronorm, leicht, stark und stapelbar

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.100	250(H)x600x400	**1/1-200**	N.M.L.



Ⓝ **THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/2 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd**

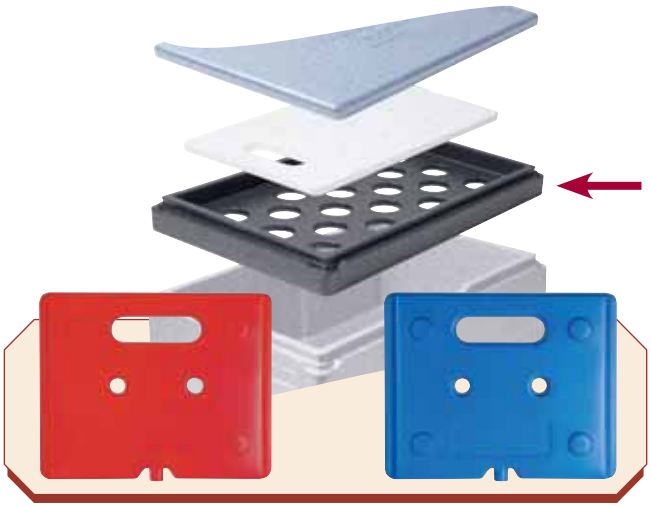
Ⓔ CATERING THERMOBOX - suitable for 1/2 gastronorm, strong, light and stackable, delivery without GN containers

Ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT - pour conteneur 1/2 gastronorme, fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN

Ⓓ CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - geeignet für 1/2 Gastronorm, leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne GN-Behälter

MODEL BASIC 1/2 GN

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.101	180(H)x390x330	**1/2-100**	36,00
*235.102	230(H)x390x330	**1/2-150**	38,50
*235.103	280(H)x390x330	**1/2-200**	41,00
*235.104	320(H)x390x330	**1/2-250**	43,50



Ⓝ **OPZET-UNIT 1/2 GN - zonder element**

Ⓔ TOP 1/2 GN - without pack

Ⓕ INTERMEDIAIRE 1/2 GN - sans bloque

Ⓓ AUFSATZTEIL 1/2 GN - ohne Akkus

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.110	60(H)x390x330	**1/2**	22,95

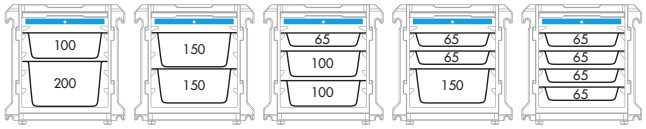
HOT PACK

No.	mm	Type GN	EURO
*235.122	25(H)x325x265	**1/2**	48,50

COOL PACK (-12°C)

No.	mm	Type GN	EURO
*070.502	25(H)x325x265	**1/2**	34,50

THERMO FUTURE BOX®





Ⓝ **THERMO FRONTLOADER - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd, kan worden voorzien van koelelement of warmhoudplaat**

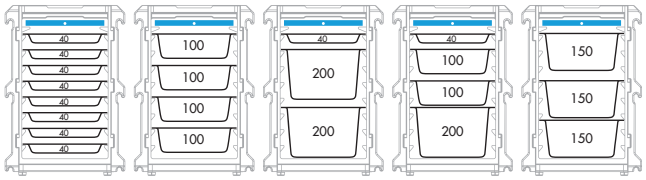
Ⓔ THERMO FRONTLOADER - suitable for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable, delivered without GN containers, can be used with coolpack or hot-plate

Ⓕ FRONTLOADER THERMO - pour conteneur 1/1 gastronorme, très fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN, excecution possible pour bloc eutectique ou plaque chauffante

Ⓓ THERMO FRONTLOADER - geeignet für 1/1 Gastronorm, leicht, stark und stapelbar, Lieferung ohne GN-Behälter, möglichkeit zum einschieben von Kühlelement oder Warmhalteplatte

MODEL FRONTLOADER 8x 1/1 GN

EURO	No.	ext.mm	Type GN
249,00	*235.048	475(H)x445x645	**1/1**





MODEL FRONTLOADER 12x 1/1 GN

EURO	No.	ext.mm	Type GN
298,00	*235.052	625(H)x445x645	**1/1**

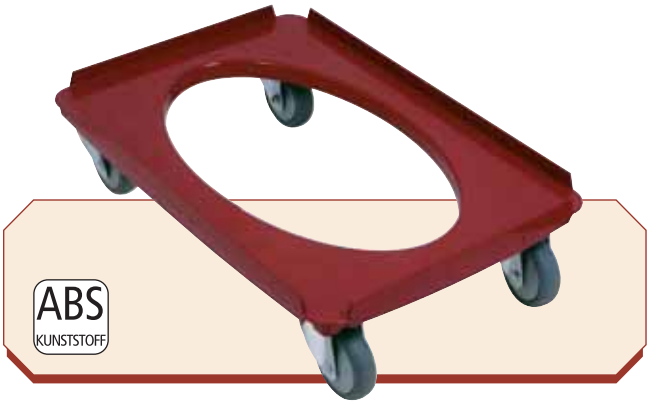
Ⓝ **TROLLEY - geschikt voor 1/1 GN thermoboxen**

Ⓔ TROLLEY - suitable for 1/1 GN thermoboxes

Ⓕ TROLLEY - approprié pour 1/1 GN conteneurs de thermo

Ⓓ TROLLEY - geeignet für 1/1 GN Thermobehälter

EURO	No.	ext.mm	Type GN
75,00	*235.055	170(H)x415x615	**1/1**













(N) THERMO FRONTLOADER - sterk, licht en stapelbaar, voorzien van 9 geleiderails en uitsparing voor plaatsing van koelelement en warmhoudplaat

(E) THERMO FRONTLOADER - strong, light and stackable, foreseen with 9 guide rails and rails for coolpack and hot-plate

(F) FRONTLOADER THERMO - fort, léger et empilable, excecution avec 9 guides guides extra pour bloc eutectique et plaque chauffante

(D) THERMO FRONTLOADER - leicht, stark und stapelbar, ausgeführt mit 9 Einschubrillen und Einschube für Kühlelement und Warmhalteplatte

MODEL FRONTLOADER ECO 9x 1/1 GN

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.051	490(H)x450x660	**1/1**	162,00

(N) THERMO FRONTLOADER - sterk, licht en stapelbaar, voorzien van 11 geleiderails en 2 uitsparingen voor plaatsing van koelelement en warmhoudplaat

(E) THERMO FRONTLOADER - strong, light and stackable, foreseen with 11 guide rails and 2 extra guide rails for coolpack and hot-plate

(F) FRONTLOADER THERMO - fort, léger et empilable, excecution avec 11 guides et 2 guides extra pour bloc eutectique et plaque chauffante

(D) THERMO FRONTLOADER - leicht, stark und stapelbar, ausgeführt mit 11 Einschubrillen und 2 extra Einschube für Kühlelement und Warmhalteplatte

MODEL FRONTLOADER 11x 1/1 GN

No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.050	550(H)x635x410	**1/1**	N.M.L.

(N) WARMHOUDPLAAT, EPP-ALUMINIUM - automatisch in 5 minuten op 75°C, voor 1/1 GN thermoboxen, buffetten en catering

(E) HOT PLATE, EPP-ALUMINIUM - automatic at 75°C in 5 minutes, suitable for 1/1 GN thermoboxes, catering or buffets

(F) PLAQUE CHAUFFANTE, EPP-ALUMINIUM - automatique dans 5 minutes à 75°C, pour conteneur thermo 1/1 GN, traiteur et les buffets

(D) WARMHALTEPLATTE, EPP-ALUMINIUM - automatisch in 5 Minuten auf 75°C, für 1/1 GN Thermoboxen, Büffets und Auslagen

No.	mm	V	W	EURO
*235.025	34(H)x510x325	230	230	N.M.L.

THERMO FUTURE BOX®

(N) WARMTE-ELEMENT - toepasbaar in b.v. gastronorm isoleerboxen

(E) HOT PACK - for gastronorm catering thermoboxes

(F) BLOC EUTECTIQUE CHAUDE - pour conteneur de transport gastronorme de traiteur

(D) WÄRMEPLATTEN - für Catering-Transportbehälter

EURO	No.	Type GN	mm
97,00	*235.121	1/1	25(H)x530x325
48,50	*235.122	1/2	25(H)x325x265



(N) KOEL-ELEMENT - zgn. eutectische platen, toepasbaar in b.v. gastronorm isoleerboxen

(E) COOLING ELEMENT - for gastronorm catering thermoboxes

(F) BLOC EUTECTIQUE - pour conteneur de transport gastronorme de traiteur

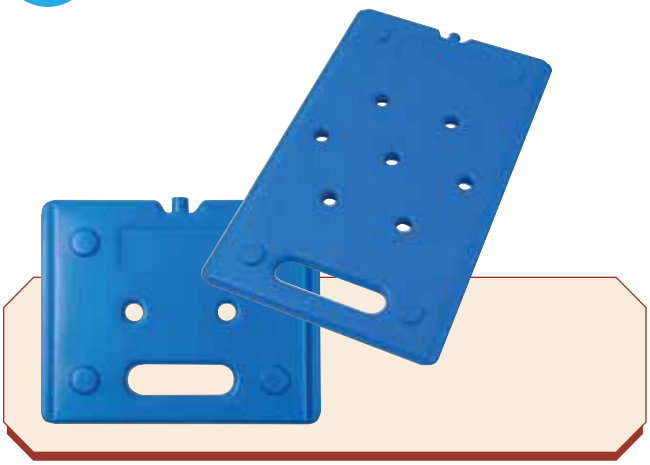
(D) KÜHLAKKU - für Catering-Transportbehälter

COOL PACK (-12°C)

EURO	No.	Type	mm
61,50	*235.131	1/1 GN	25(H)x530x325
34,50	*070.502	1/2 GN	25(H)x325x265

COOL PACK (-21°C)

EURO	No.	Type	mm
12,95	*235.032	1/4 GN	30(H)x265x162



(N) KOEL-ELEMENT - zgn. eutectische platen, toepasbaar in b.v. gastronorm isoleerboxen

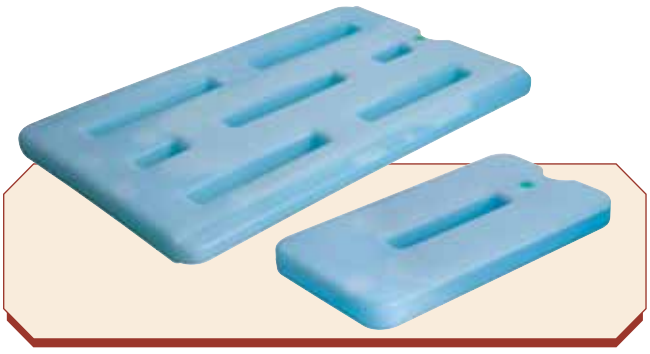
(E) COOLING ELEMENT - for gastronorm catering thermoboxes

(F) BLOC EUTECTIQUE - pour conteneur de transport gastronorme de traiteur

(D) KÜHLAKKU - für Catering-Transportbehälter

COOL PACK (-12°C)

EURO	No.	Type GN	mm
28,00	*070.500	1/3	30(H)x325x176
62,00	*070.501	1/1	30(H)x530x325



(N) KOEL-ELEMENT - roestvrijstaal

(E) REFRIGERATING ELEMENT - stainless steel

(F) BLOC EUTECTIQUE - inox

(D) KÜHLAKKU - CNS

EURO	No.	Type GN	mm
47,50	*861.144	1/1	45(H)x530x325



THERMO FUTURE BOX®



Ⓝ **BUFFETDISPLAY GEKOELD - de koeling geschiedt d.m.v. speciaal koelelement, uit één stuk, aluminium bovenzijde en EPP onderkant met geïntegreerd koelelement (zonder afdekkap)**

Ⓔ REFRIGERATED BUFFET DISPLAY - refrigeration by means of special refrigerating elements, one piece, aluminum top and EPP bottom with integrated refrigerating element (without cover)

Ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération avec éléments frigorifiques spéciaux, dans un pièce, aluminum haut et PPE bas avec bloc eutectique intégré (sans couvercle)

Ⓓ KÜHLVITRINE - Kühlung durch spezielle Kühl-Elemente, aus einem Stück mit integriertem Kühlakku, Aluminium-Oberfläche und EPP-boden (ohne Abdeckhaube)

No.	cm	EURO
*235.080	3,8(H)x53x32,5	N.M.L.



AFDEKKAP/COVER/COUVERCLE/ABDECKHAUBE

No.	Type	H cm	EURO
235.085	**A**	9	30,00

ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN

No.	Type	H cm	EURO
125.099	**B**	19	61,00



Ⓝ **THERMO-PIZZABOX - sterk, licht en stapelbaar**

Ⓔ PIZZA THERMOBOX - strong, light and stackable

Ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT DE PIZZA - fort, léger et empilable

Ⓓ PIZZA-TRANSPORTBEHÄLTER - leicht, stark und stapelbar

MODEL 2/3 GN/PIZZA

No.	ext.mm	int.mm	EURO
*235.038	**265(H)**x415x400	**210(H)**x365x350	32,50



Ⓝ **THERMO-PIZZABOX - sterk, licht en stapelbaar**

Ⓔ PIZZA THERMOBOX - strong, light and stackable

Ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT DE PIZZA - fort, léger et empilable

Ⓓ PIZZA-TRANSPORTBEHÄLTER - leicht, stark und stapelbar

MODEL PIZZA

No.	ext.mm	int.mm	EURO
*235.041	**330(H)**x410x410	**265(H)**x350x350	41,50
*235.042	**390(H)**x410x410	**330(H)**x350x350	50,50

(N) GAMEL - roestvrijstaal, stapelbaar en geheel dubbelwandig, voorzien van hermetisch afsluitbare deksel en zware handgrepen

(E) GAMEL - stainless steel, stackable and entirely double walled, provided with hermetically closing lid and heavy grips

(F) PORTE-MANGER ISOTHERMIQUE - inox, à double paroi et empilable, avec trois verrous latéraux et anses solides

(D) THERMO-BEHÄLTER - CNS, stapelbar und völlig Doppeltes geummauert, ausführung mit hermetisch schliessender Kappe und schweren Griffen

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
N.M.L.	*961.001	33	30	**11**
N.M.L.	*961.002	38	36	**20**
N.M.L.	*961.003	41	44	**31**



(N) GAMEL - dubbelwandig roestvrijstaal, eenvoudig stapelbaar, zware uitvoering door zes sluitklemmen hermetisch af te sluiten, ventiel in de deksel, onderling stapelbaar

(E) INSULATED FOOD CONTAINER - stainless steel, doublewalled, closing by six excentric locks, with heavy folding handles, stackable

(F) PORTE-MANGER ISOTHERMIQUE - inox, verrouillage robuste avec six crochets, empilable, valve dans le couvercle, empilable

(D) THERMO-BEHÄLTER - CNS, doppelwandig, schwere Ausführung mit 6 Verschlussklammern, durch Hartgummiring gut stapelbar, Auslassventil im Deckel, stapelbar

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
145,00	*961.010	17	30	**10**
159,00	*961.011	23	30	**15**
179,00	*961.012	31	30	**20**
209,00	*961.013	52	30	**35**



(N) DINNER BOX - VOEDSELVERDEELSYSTEEM - vervaardigd uit EPP kunststof met hoge isolatie waarde, geschikt voor porselein voedselverdeelsystemen en disposables

(E) DINNER BOX - FOOD-DISTRIBUTIONSYSTEM - made of EPP plastic material with high insulation value, suitable for porcelain distribution systems and disposables

(F) DINNER BOX - SYSTEME DISTRIBUTION ALIMENTAIRE - faite d'un matériau plastique EPP avec une haute valeur d'isolation, convenant pour les systèmes de distribution de la porcelaine et des disposables

(D) DINNER BOX - SPEISSENVERTEILUNG SYSTEM - aus EPP Kunststoffmaterial mit hohem Isolationswert, geeignet für Porzellan-verteilungssysteme und Einweg (Disposables) Systeme

EURO	No.	cm
43,00	*235.200	14(H)x40x29



THERMO FUTURE BOX®



(N) DINNER BOX - VOEDSELVERDEELSYSTEEM - vervaardigd uit EPP kunststof met hoge isolatie waarde, geschikt voor porselein voedselverdeelsystemen en disposables

(E) DINNER BOX - FOOD-DISTRIBUTIONSYSTEM - made of EPP plastic material with high insulation value, suitable for porcelain distribution systems and disposables

(F) DINNER BOX - SYSTEME DISTRIBUTION ALIMENTAIRE - faite d'un matériau plastique EPP avec une haute valeur d'isolation, convenant pour les systèmes de distribution de la porcelaine et des disposables

(D) DINNER BOX - SPEISSENVERTEILUNG SYSTEM - aus EPP Kunststoffmaterial mit hohem Isolationswert, geeignet für Porzellan-verteilungssysteme und Einweg (Disposables) Systeme

No.	cm	EURO
*235.202	12(H)x44x37	61,50



(N) BORD - porselein, rechthoekig

(E) PLATE - porcelain, rectangular

(F) ASSIETTE - porcelaine, rectangulaire

(D) TELLER - Porzellan, rechteckig

No.	**vak**/comp./teil.	mm	EURO
*235.211	1	35(H)x230x175	24,85
*235.212	2	35(H)x230x175	24,85
*235.213	3	35(H)x230x175	24,85
DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL			
*235.214	**blauw**/blue/bleu/blau	230x175	17,30
*235.215	**rood**/red/rouge/rot	230x175	17,30



(N) BORD - porselein, rond

(E) PLATE - porcelain, round

(F) ASSIETTE - porcelaine, ronde

(D) TELLER - Porzellan, rund

No.	**vak**/comp./teil.	Ø mm	H mm	EURO
*235.221	1	225	43	26,00
*235.222	2	225	43	27,00
*235.223	3	225	43	27,00
DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL				
*235.224	**blauw**/blue/bleu/blau	225		20,55
*235.225	**rood**/red/rouge/rot	225		20,55



(N) SCHAAL - porselein, rond

(E) DISH - porcelain, round

(F) COUPELLE - porcelaine, ronde

(D) PLATTE - Porzellan, rund

No.	Ø mm	H mm	EURO
*235.230	115	60	8,15
*235.235	130	75	10,80
DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL			
*235.231 **blauw**/blue/bleu/blau	115		7,85
*235.232 **rood**/red/rouge/rot	115		7,85
*235.236 **blauw**/blue/bleu/blau	130		11,95
*235.237 **rood**/red/rouge/rot	130		11,95

THERMO FUTURE BOX®

Ⓝ THERMO IJSTRANSPORTBOX - sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder bakken en koelelementen geleverd, voor 2 of 3 ijs- uitschepbakken

Ⓔ ICE-CREAM THERMOBOX - strong, light and stackable, delivery without basins and cooling elements, for 2 or 3 ice-cream basins

Ⓕ CONTENEUR DE TRANSPORT DE GLACE - fort, léger et empilable, livraison sans bacs et blocs eutectiques, pour 2 ou 3 cuvettes à glace

Ⓓ EISTRANSPORT BEHÄLTER - leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne Behälter und Kühlakkus, für 2 oder 3 Eisbehälter

EURO	No.	ext.mm	int.mm
56,00	*235.028	260(H)x600x400	**2 x** 150(H)x360x250
56,00	*235.030	260(H)x600x400	**3 x** 150(H)x360x165
12,95	*235.032	**1/4 GN koelelement**/cooling element blocs eutectiques/Kühlakkus	



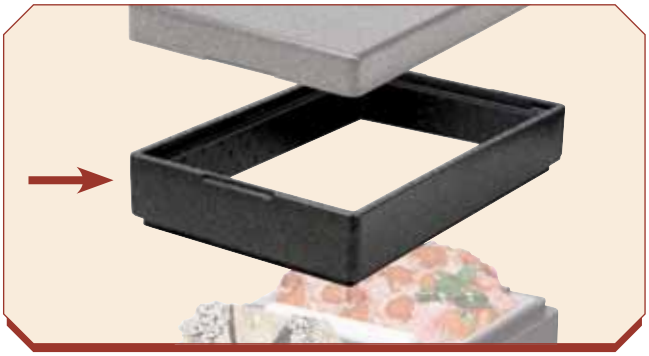
Ⓝ OPZETRAND

Ⓔ EXTENSION FRAME

Ⓕ CHÂSSIS D'EXTENSION

Ⓓ AUFSATZRAHMEN

EURO	No.	ext.mm
24,40	*235.034	90(H)x600x400



Ⓝ IJS-UITSCHEPBAK - roestvrijstaal

Ⓔ ICE-CREAM BASIN - stainless steel

Ⓕ CUVETTES À GLACE - inox

Ⓓ SPEISE-EISBEHÄLTER - CNS

EURO	No.	cm	Lit.
17,90	953.940	12(H)x36x16,5	**5,4**
22,65	953.941	15(H)x36x16,5	**7,1**
26,00	953.942	12(H)x36x25,0	**8,0**
29,00	953.944	12(H)x18x16,5	**2,5**



Ⓝ DEKSEL IJS-UITSCHEPBAK - polycarbonaat

Ⓔ LID ICE-CREAM BASIN - polycarbonate

Ⓕ COUVERCLE CUVETTES À GLACE - polycarbonate

Ⓓ DECKEL SPEISE-EISBEHÄLTER - Polykarbonat

EURO	No.	cm	Type
4,60	953.945	36x16,5	**A**
6,45	953.946*	36x16,5	**B**
7,25	953.948*	36x25,0	**B**

* **verhoogd model 7,6 cm**/elevated model 7,6 cm
modelle haut situe 7,6 cm/hochgestelltes Modell 7,6 cm



CaterCool® Professional Supplies

Ice Teppanyaki



Ⓝ ICE TEPPANYAKI - een compleet apparaat voor bereiding en originele presentatie van ijs en desserts geheel naar de wensen van uw gasten, vries temperatuur -20°C/-30°C, temperatuur digitaal instelbaar (in 7 minuten naar -20°C/-30°C en in 2 minuten naar 0°C d.m.v. ontdooipedaal/knop), verkrijgbaar in 3 uitvoeringen, A: tafelmodel met garneerunit 4x 1/9 GN-100 mm diep bakjes, B: basisunit en C: unit met ook ondersteunende gekoelde onderkast en garneerunit met 6x 1/9 GN-100 mm diep bakjes.
Model B & C: verrijdbaar d.m.v. 4 wielen waarvan 2 met rem

Ⓔ ICE TEPPANYAKI - a complete unit for production and original presentation of ice cream and desserts entirely to the wishes of your guests, freezing temperature -20°C/-30°C, temperature digitally adjustable (in 7 minutes to -20°C/-30°C and in 2 minutes to 0°C using defrosting pedal/button), available in three versions, A: tabletop unit with garnish unit with 4x 1/9 GN-100 mm deep containers, B: basic unit and C: unit also with supporting refrigerated cabinet unit and garnish unit with 6x 1/9 GN-100 mm deep containers. Model B & C: movable by 4 castors, 2 with brake

Ⓕ ICE TEPPANYAKI - une unité complète pour la production et la présentation originale de la crème glacée et les desserts entièrement aux souhaits de vos invités, température de congélation -20°C/-30°C, température digitale réglable (en 7 minutes jusqu' à -20°C/-30°C et en 2 minutes jusqu' à 0°C grâce à une pédale/bouton de dégel), disponible en trois versions, A: modelé de table avec unité de garnir avec 4x 1/9 GN-100 mm de bacs gastronorme, B: unité de base et C: unité de support également en armoire réfrigérée et garnir de 6x 1/9 GN-100 mm de bacs gastronorme profonds.
Modèle B & C: mobile a 4 roues dont 2 avec freins

Ⓓ ICE TEPPANYAKI - eine komplettes Gerat für die Produktion und originelle Präsentation von Eis und Desserts ganz auf die Wünsche Ihrer Gäste. Gefriertemperatur -20°C/-30°C, Temperatur digital einstellbar (in 7 Minuten bis -20°C/-30°C und in 2 Minuten bis 0°C mittels Abtaupedal/Taste), in drei Versionen, A: Tischgerat mit Garnieteinheit mit 4x 1/9 GN-100 mm tiefen Behälter, B: Grund Gerat und C: Gerat mit Unterschrank und Garniereinheit mit 6x 1/9 GN-100 mm tiefen Behälter.
Modell B & C: fahrbar mittels 4 rader wovon 2 mit bremsen

No.	Type		cm	V	W	EURO
*712.038	**A**	**tafelmodel**/table model/modèle table/Tischmodell	30,5(H)x96x48,5	230	740	795,00
*712.040	**B**		86,5(H)x 65x65	230	1200	1425,00
*712.045	**C**		86,5(H)x110x65	230	1500	1825,00

SORBETIERES MUSSO PROFESSIONAL

Ⓝ **Geheel roestvrijstalen uitvoering, ook de delen die met de compositie in aanraking komen. Er is geen speciaal onderhoud of smering vereist, eenvoudig schoon te houden, automatische bediening d.m.v. tijdschakelaar, geschikt voor het bereiden van: sorbet whisky, sorbet champagne, sorbet calvados, sorbets met aardbeien, frambozen, citroenen of elk ander voorhanden fruit**

Ⓔ Stainless steel finish, all parts in contact with the ice cream also in stainless steel. It requires no particular maintenance, easy to clean operation regulated automatically by timer. For preparing: sorbet whisky, sorbet champagne, sorbet calvados, sherbets with raspberries, strawberries, lemon or any other kind of fruit available

Ⓕ Cuve, plan et toutes les pièces en contact avec la glace sont en acier inoxydable, aucun entretien spécial, ni graissage ne sont nécessaires, nettoyage aisé, fonctionnement automatique grâce au réglage d'un timer. Pour préparer des sorbets avec spiritueux, avec jus de fruit frais etc

Ⓓ Vollständig aus rostfreiem Stahl, auch alle Teile, die mit dem Speise-Eis in Berührung kommen. Schmierung oder eine besondere Wartung sind nicht erforderlich. Leichte Reinigung. Problemlose Arbeitsweise dank der Zeitschaltuhr. Für die Zubereitung von Sorbets mit alkoholischen Getränken, mit frischem Fruchtsaft usw



MOBILE PROFESSIONAL

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
2395,00	*406.006*	**2,5**	83(H)x42x45	230	570

* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar



Ⓝ **Verrijdbaar, voorzien van aftapkraan voor afvoer schoonmaakwater**

Ⓔ Mobile, with draintap for discharge cleaning water

Ⓕ Roulant, avec robinet de vidange

Ⓓ Fahrbar, mit Abtropfhahn

CONSUL PROFESSIONAL

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
3595,00	*406.010*	**3,5**	85(H)x44x60	230	1200

* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar



PROFESSIONAL

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
2425,00	*406.003	**2,5**	43(H)x65x52	230	570

MUSSO





SEVERIN



SORBETIERES MUSSO

Ⓝ Geheel roestvrijstalen uitvoering, ook de delen die met de compositie in aanraking komen. Er is geen speciaal onderhoud of smering vereist, eenvoudig schoon te houden, automatische bediening d.m.v. tijdschakelaar, geschikt voor het bereiden van: sorbet whisky, sorbet champagne, sorbet calvados, sorbets met aardbeien, frambozen, citroenen of elk ander voorhanden fruit

Ⓔ Stainless steel finish, all parts in contact with the ice cream also in stainless steel. It requires no particular maintenance, easy to clean operation regulated automatically by timer. For preparing: sorbet whisky, sorbet champagne, sorbet calvados, sherbets with raspberries, strawberries, lemon or any other kind of fruit available

Ⓕ Cuve, plan et toutes les pièces en contact avec la glace sont en acier inoxydable, aucun entretien spécial, ni graissage ne sont nécessaires, nettoyage aisé, fonctionnement automatique grâce au réglage d'un timer. Pour préparer des sorbets avec spiritueux, avec jus de fruit frais etc

Ⓓ Vollständig aus rostfreiem Stahl, auch alle Teile, die mit dem Speise-Eis in Berührung kommen. Schmierung oder eine besondere Wartung sind nicht erforderlich. Leichte Reinigung. Problemlose Arbeitsweise dank der Zeitschaltuhr. Für die Zubereitung von Sorbets mit alkoholischen Getränken, mit frischem Fruchtsaft usw

CLASSICA

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*406.002	**0,75**	27(H)x30x45	230	200	770,00

STELLA

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*406.001	**1,5**	31(H)x51x35	230	250	975,00

Ⓝ SORBETIERE - volledig roestvrijstalen behuizing, geleverd met verwisselbare 2 kommen van 2 liter (vulcapaciteit 1,2 Lit.), digitale timer, temperatuurdisplay, functie voor het maken van ijs, sorbets en het maken van yoghurt en automatische Keep Cool functie (60 min)

Ⓔ ICE-CREAM MAKER - full stainless-steel housing, 2 exchangeable bowls 2 liter (fill capacity 1,2 Lit.), digital timer, temperature display, function for making ice-cream, sorbets, frozen as well as normal yoghurt, and automatic Keep Cool function (60 min)

Ⓕ SORBETIÈRE - boîtier entièrement en acier inoxydable, 2 bols échangeable (capacité de remplissage 1,2 Lit.), minuterie numérique, affichage de la température, fonction pour la fabrication de glaces, de sorbets et de yaourts et fonction maintain au froid automatique (60 min)

Ⓓ EISMASCHINE - Gehäuse komplett aus Edelstahl, mit 2 Behälter 2 Liter austauschbar (Füllkapazität 1,2 Lit.), digitale Zeitschaltuhr, Temperaturanzeige, für die Zubereitung von Eis, Sorbets und Joghurt und Automatische keep-cool Funktion (60 Min.)

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*910.100	**1,2**	23(H)x43x29	230	180	415,00

(N) IJSBLOKJESMACHINE - de professionals van MASTERFROST zijn geheel roestvrijstaal, luchtgekoeld en werken volgens het zgn. inspuitsysteem wat betekend dat er weinig bewegende delen aanwezig zijn, compleet met aan- en afvoerslang, ijsschep en verstelbare poten

(E) ICE CUBES MACHINE - the MASTERFROST professional machines are made of stainless steel, air cooled and they function according to the injection system, this means a few moving parts and therefore a longer life-span, complete with feeding/drainhose, adjustable feet and ice scoop

(F) MACHINE À GLAÇONS - les appareils MASTERFROST professionels sont en inox, refroidis par air et fonctionnent selon le système d'injection. c.à.d. avec seulement quelques pièces motrices ce qui garantit une longévité plus longue, complète avec tuyau d'amenée/vidange, pieds régables et pelle à glaçons

(D) EISWÜRFELMASCHINE - die beruflichen MASTERFROST Maschinen sind gänzlich aus CNS, luftgekühlt und funktionieren nach dem Einspritzungsystem, d.h. mit nur wenig beweglichen Teilen, was einer längeren Lebensdauer zugute kommt, komplett mit Wasserzufuhr-/Ablaufschlauch, verstellbaren Füssen und Eiswürfelschaufel



25 Kg

(N) 25 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 5 KG

(E) 25 kg per 24 hours, buffer stock 5 kg

(F) 25 kg par 24 heures, stock régulateur 5 kg

(D) 25 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 5 kg

EURO	No.	cm	V	W
875,00	*706.025	58(H)x34x58	230	385



40 Kg

(N) 40 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 18 KG

(E) 40 kg per 24 hours, buffer stock 18 kg

(F) 40 kg par 24 heures, stock régulateur 18 kg

(D) 40 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 18 kg

EURO	No.	cm	V	W
1195,00	*706.040	75(H)x48x58	230	575



60 Kg

(N) 60 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 27 KG

(E) 60 kg per 24 hours, buffer stock 27 kg

(F) 60 kg par 24 heures, stock régulateur 27 kg

(D) 60 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 27 kg

EURO	No.	cm	V	W
1395,00	*706.060	84(H)x48x58	230	640

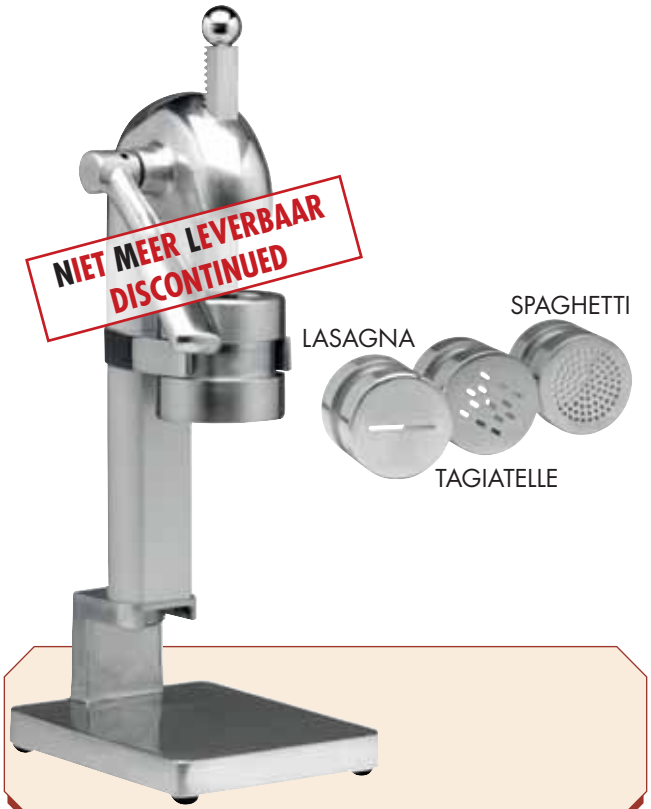
CaterCool®
Professional Supplies



15 Kg



25 Kg



Ⓝ **IJSBLOKJESMACHINE - kunststof behuizing, tafelmodel, compacte uitvoering, capaciteit ca. 15 kg per 24 uur, buffervoorraad ca 1 kg, keuze uit 3 maten ijsblokjes, als de buffervoorraad vol is wordt d.m.v. elektronische sensoren de productie gestopt, waterreservoir ca. 2,5 liter**

Ⓔ ICE-CUBE MACHINE - casing plastic, table top type, compact model, capacity 15 kg per 24 hour, buffer stock 1 kg, choice of 3 sizes cubes, equipped with an electronic sensor when the buffer stock is full production stops automatically, water reservoir approx. 2,5 litres

Ⓕ MACHINE À GLAÇONS - habillage en plastique, modèle de table, capacité 15 kg par 24 heures, stock régulateur ca. 1 kg, 3 dimension de glaçons, est doté d'un détecteur électronique qui transmet un signal lorsque le bac collecteur de la glace est plein et arrête automatiquement le procédé de fabrication, réservoir de l'eau ca. 2,5 litres

Ⓓ EISWÜRFELMACHINE - Gehäuse aus Kunststoff, Tischmodell, Kapazität 15 kg pro 24 Stunden, Kapazität Sammelbecken ca 1 kg., Wahl aus 3 Grösse Eiswürfel, elektronischer Fühler unterbricht die Produktion, sobald das Sammelbecken mit Eiswürfeln gefüllt ist, Kapazität Wasserbecken ca. 2,5 Liter

No.	cm	V	W	EURO
*905.610	41,4(H)x36x40	230	110	N.M.L.

Ⓝ **IJSBLOKJESMACHINE - geheel roestvrijstaal, luchtgekoeld, compleet met aan- en afvoerslang, ijsschep en verstelbare poten, 25 kg per 24 uur, buffervoorraad 6 kg**

Ⓔ ICE CUBES MACHINE - made of stainless steel, air cooled, complete with feeding/drainhose, adjustable feet and ice scoop, 25 kg per 24 hours, buffer stock 6 kg

Ⓕ MACHINE À GLAÇONS - en inox, refroidis par air, complète avec tuyau d'amenée/vidange, pieds régables et pelle à glaçonsm, 25 kg par 24 heures, stock régulateur 6 kg

Ⓓ EISWÜRFELMASCHINE - gänzlich aus CNS, luftgekühlt, komplett mit Wasserzufuhr-/Ablaufschlauch, verstellbaren Füssen und Eiswürfelschaufel, 25 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 6 kg

No.	cm	V	W	EURO
*905.625	66(H)x42x53	230	160	N.M.L.

Ⓝ **SPAGHETTI-IJS MACHINE - machine geschikt om ijscoupes te maken in de vorm van spaghetti/tagliatelle/ lasagne, met een persplug en korte hendel. De vormen (spaghetti meegeleverd) zijn gemaakt van speciaal thermokoelmateriaal**

Ⓔ ICE CREAM SPAGHETTI MACHINE - machine suitable for making spaghetti/tagliatelle/lasagne ice cream cups, with a press plug and short handle, the molds (spaghetti supplied) are made of special thermo-cooling material

Ⓕ MACHINE A GLACEE SPAGHETTI - machine appropriée pour la confection de coupelles de crème glacée spaghetti/tagliatelle/lasagne, avec presse-étoupe et manche court, les formes (spaghetti fournie) sont en matériau spécial de thermo-refroidissement

Ⓓ EIS-SPAGHETTI-MASCHINE - Maschine für die Herstellung von Spaghetti/Tagliatelle/Lasagne-Eisbechern. Mit einem Pressstopfen und kurzem Griff. Die Formen (spaghetti mitgeliefert) bestehen aus speziellem Thermokühlmaterial

No.	cm	EURO
*542.010	63(H)x20x22	N.M.L.

VORM/MOULD/MOULE/FORM

542.007	Lasagna	74,50
542.008	Tagliatelle	74,50
542.009	Spaghetti	74,50

Ⓝ **IJSVERGRUIZER - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak, roestvrijstaal verstelbare schijf**

Ⓔ ICE CRUSHER - non rusting material, plastic receptacle, stainless steel adjustable disc

Ⓕ BROYEUR À GLAÇONS - alliage d'aluminium alimentaire, tiroir plastique étanche, disque réglable en acier inox trempé

Ⓓ EISZERKLEINERER - Aluminiumguss, einstellbare Scheibe CNS, Schublade Kunststoff

SANTOS #9

EURO	No.		cm	V	W
775,00	*408.005		35(H)x42x25	230	600
45,00	408.105	**losse schijf**/spare disc disque de rechange/Ersatzscheibe			



Ⓝ **IJSVERGRUISMACHINE - speciaal ontwikkeld voor professioneel gebruik in o.a. bars, discotheken, self-service bedrijven, restaurants, instellingen en voedsel verwerkende bedrijven zoals b.v. viswinkels enz., uit roestvrijstaal vervaardigd, produktie ca. 6 kg per minuut, capaciteit ca. 3 kg, opvangbak 1/3 gastronorm, 15 cm hoog, apparaat geheel door micro-schakelaars beveiligd, vergruizing is instelbaar**

Ⓔ ICE CRUSHER - specially developed for professional use in restaurants, bars, discotheques, self service establishments institutions and food processing plants, such as fish shops etc., made of stainless steel, production approx. 6 kg/min, capacity appr. 3 kg, output pan 1/3 gastronorm, height 15 cm, the appliance is entirely micro switch secured, crushing can be set to choice

Ⓕ BROYEUR À GLAÇONS - pour bars, restaurants, snack-bars, hôpitaux, laboratoires, discothèques, poissonneries etc. entièrement en acier inoxydable, production par minute env. 6 kg., capacité de la cuve env. 3 kg. Couvercle et porte assurées par micro-interrupteurs, permet de broyer cubes de glace en granules de differentes dimensions au moyen d'un réglage mécanique

Ⓓ EISZERKLEINERER - für Bars, Restaurants, Discotheken, Anstalten, Fischhandlungen usw., vollständig aus rost-freiem Edelstahl, Stundenleistung ca. 6 kg. Fassungs Vermögen der Einfüllwanne ca. 3 kg. Fronttüre und Deckel durch Mikroschalter gesichert. Einstellung der Feinkörnigkeit des Eise mittels Verstellknopf

EURO	No.	cm	V	W
1775,00	*502.500	49(H)x24x43	230	200





(N) IJSVERGRUIZER - stevige uitvoering met roestvrijstalen hakmessen en vacuum voetbodem, vervaardigd uit PP/ABS kunststof en kan de ijsblokken fijn en grof vergruizen

(E) ICE CRUSHER - sturdy crusher with stainless steel cutters and vacuum-power base, made of PP/ABS and produces coarse or fine crush

(F) BROYEUR À GLAÇONS - robuste avec couteaux inox et avec socle vacuum afin que l'appareil reste à sa place pendant le travail, en matiere plastique PP/ABS, pour broyer des glaçons à fin ou gros grain

(D) EISZERKLEINERER - robust, mit CNS Messern und mit Vakuum-Fuss, damit das Gerät während des Gebrauches auf seinem Platz bleibt, aus PP/ABS-Kunststoff, zum grob oder fein zerkleinern von Eiswürfeln

No.	cm	Lit.	EURO
*517.001	24(H)x16,5x11,5	1,5	21,90

JOHNY



(N) IJSVERGRUIZER - roestvrijstaal met ABS frontpaneel, roestvrijstaal messtel, geschikt voor alle soorten ijsblokjes, grote vulopening met transparante deksel, capaciteit ca. 40 kg per uur, voorzien van 2,5 ltr. polycarbonaat opvangcontainer

(E) ICE CRUSHER - stainless steel body with front-face cover of ABS, stainless steel blades, suitable for all types of ice cubes, wide mouth ice cube funnel with transparent cover, capacity appr.40 kg/hour, with 2,5 Ltr. polycarbonate crushed ice bucket

(F) BROYEUR À GLAÇONS - inox avec la vue de face de ABS, couteau en acier inox, approprie pour tous les cube de glaces, grand ettonoir remplessez avec couvercle transparante, capacite ca.40 kg/l'heure, complet avec un bac de glaçons 2,5 ltr. polycarbonate

(D) EISZERKLEINERER - CNS mit ABS Bedienungspaneel, CNS Messer, geeignet fur alle Modellen Eiswurfel, grosse Fulltrichter mit Deckel transparant, Kapazität 40 kg/Stunde, mit 2,5 ltr. Polycarbonat Eiswurfelbehalter

No.	cm	V	W	EURO
*523.010	40(H)x19x30	230	120	560,00

SANTOS



(N) IJSVERGRUIZER - roestvrij materiaal, roestvrijstaal messtel, fijn en grof crushed ice door één druk op de knop, 1,2 kg in 30 seconden, compleet met dubbelwandige ijsblokjes-opvangbak

(E) ICE CRUSHER - non rusting material, stainless steel knifes, makes both fine and coarse crushed ice in just one touch of a button. 1,2 kg of crushed ice in 30 seconds, complete with double walled ice-bucket

(F) BROYEUR À GLAÇONS - alliage inoxidable alimentaire, seau glaçons plastique, couteau en acier inox pour fine et gros, permet de broyer le contenu ou manual d'un bac glacons de 1,2 kg en 30 secondes, complet avec un bac à glaçons a double paroi

(D) EISZERKLEINERER - rostfrei Material, Messer CNS, die Eiswurfel konnen fein oder grobkornig zerkleind werden,1,2 kg innerhalb 30 Sekunden durch betatigung einen Knopf, inkl. doppelwandig Kunststoff Eiswurfelbehälter

SANTOS #53

No.	cm	V	W	EURO
*408.095	47(H)x24x35	230	130	935,00

Ⓝ **Koel- en vrieskasten uitwendig gemoffeld plaatstaal, inwendig kunststof. De deuren zijn links- of rechtsdraaiend te bevestigen. Met thermostaat.**

Ⓔ Refrigerators and freezers. Steel plate lacquered, interieur plastic. Doors can be hung left- or righthand. With thermostat.

Ⓕ Réfrigérateurs et congélateurs. Tôle étuvée, intérieur en matière plastique. La porte se laisse mettre en ouvrer tournante gauche et droite. Avec thermostat.

Ⓓ Kühl- und Tiefgefrierschränke. Stahlblech, innen Kunststoff. Die Tür kann links- oder rechtsdrehend eingehängt werden. Mit Thermostat.

HUSKY

Ⓝ **KOELKAST - opzetmodel, met dubbelwandige glazen deur en scheidingsrooster**
Ⓔ REFRIGERATOR - with grid and double walled-glass door
Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - avec grille et porte a double paroi en verre
Ⓓ KÜHLSCHRANK - mit Roste und doppelwändiger Glastür

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
298,00	*905.011	**A**	**46**	51(H)x43x46	230	49

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
375,00	*905.010	**B**	**46**	51(H)x43x47	230	49



Ⓝ **KOELKAST - tafelmodel, met dubbelwandige glazen deur, 4 verstelbare roosters**
Ⓔ REFRIGERATOR - table top, with double-walled glass door, 4 adjustable grids
Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - avec porte a double paroi en verre, 4 grilles réglable
Ⓓ KÜHLSCHRANK - mit doppelwandiger Glastür, 4 verstellbaren Rosten

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
486,00	*905.012	**A**	**130**	84(H)x54x54	230	46

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
486,00	*905.013	**B**	**130**	84(H)x54x54	230	46



Ⓝ **KOELKAST - tafelmodel, met 4 sterren vriesvak, type *905.006 zonder vriesvak, voor beide types geldt: 1 groentelade, verplaatsbare roosters, diverse opbergvakken in de deur**
Ⓔ REFRIGERATOR - table top, with 4 stars freezer compartment, type *905.006 without freezer compartment, both types with 1 vegatable drawer, adjustable grids
Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - modèle de table, avec 4 astre compartment de congelateur, type* 905.006 sans compartement de congelateur,a vec 1 tiroir et grilles
Ⓓ KÜHLSCHRANK - Tischmodell, mit 4 Sterne-Gefrierfach, Type *905.006 ohne Gefrierfach, mit 1 Schublade und verstellbaren Rosten

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
N.M.L.	*905.005	**120**	85(H)x55x57	230	80
N.M.L.	*905.006	**120**	85(H)x55x57	230	80



exquisit



(N) KOELKAST - met 5 rekken, deur met vlakke binnenkant, automatische ontdooiing

(E) REFRIGERATOR - with 5 grids, door with flat inner side, automatic defrosting

(F) RÉFRIGÉRATEUR - avec 5 grilles, porte avec coté intérieurplat, dégler automatique

(D) KÜHLSCHRANK - mit 5 Rosten, Tür mit flacher Innenseite, automatischer Abtauung

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.305	**267**	145(H)x60x62	230	120	635,00



(N) KOELKAST - met verstelbare roosters, met dubbelwandige glazen deur en ventilatorkoeling, automatische ontdooiing

(E) REFRIGERATOR - with adjustable grids, with double-walled glass door and air circulation, automatic defrosting

(F) RÉFRIGÉRATEUR - avec grilles réglable, porte a double paroi en verre et ventilation réfrigeration, dégler automatique

(D) KÜHLSCHRANK - mit verstellbaren Rosten, doppelwandiger Glastür und mit Kalt-Umluftkühlung, automatischer Abtauung

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.301	**290**	145(H)x60x60	230	200	865,00
*905.302	**350**	173(H)x60x60	230	230	945,00



(N) KOELKAST - met verstelbare roosters, met dubbelwandige glazen deur en ventilatorkoeling, automatische ontdooiing

(E) REFRIGERATOR - with adjustable grids, with double-walled glass door and air circulation, automatic defrosting

(F) RÉFRIGÉRATEUR - avec grilles réglable, porte a double paroi en verre et ventilation réfrigeration, dégler automatique

(D) KÜHLSCHRANK - mit verstellbaren Rosten, doppelwandiger Glastür und mit Kalt-Umluftkühlung, automatischer Abtauung

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.303	**347**	173(H)x57,6x62	230	180	1014,00

4 ****



(N) VRIESKASTJE - voorzien van 1 inlegrooster, invries-schakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen

(E) FREEZER - with 1 grid, button for freezing food in a short time possible

(F) CONGÉLATEUR - avec 1 grilles, touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux

(D) GEFRIERSCHRANK - mit 1 Roste, Sonderdrucktaste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
225,00	*905.001	**33**	51(H)x44x47	230	90

4 ****



(N) VRIESKAST - tafelmodel voorzien van 4 laden en invriesschakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen, voorzien van controlelampje, invriescapaciteit 4,4 kg in 24 uur

(E) FREEZER - with 4 storage drawers, button for freezing right through new foodstuff in a short time possible, with pilot light, capacity 4,4 kg in 24 hours

(F) CONGÉLATEUR - avec 4 tiroirs et touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux, avec voyant lumineux, capacité 4,4 kg dans 24 heures

(D) GEFRIERSCHRANK - mit 4 Schubladen und Sonderdruck-Taste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln, mit Kontroll-Lampe, Kapazität 4,4 kg in 24 Stunden

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
364,00	*905.008	**91**	85(H)x55x58	230	80

4 ****



(N) VRIESKAST - voorzien van 6 laden en invriesschakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen, voorzien van controlelampje, invriescapaciteit 12 kg in 24 uur

(E) FREEZER - with 6 storage drawers, button for freezing right through new foodstuff in a short time possible, with pilot light, capacity 12 kg in 24 hours

(F) CONGÉLATEUR - avec 6 tiroirs et touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux, avec voyant lumineux, capacité12 kg dans 24 heures

(D) GEFRIERSCHRANK - mit 6 Schubladen und Sonderdruck-Taste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln, mit Kontroll-Lampe, Kapazität 12 kg in 24 Stunden

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
695,00	*905.250	**196**	145(H)x60x62	230	165



(N) KOELKAST MET RVS MANTEL - met 5 verstelbare rekken, deur met vlakke binnenkant en thermostaat

(E) REFRIGERATOR WITH STAINLESS STEEL CASING - with 5 adjustable racks, door with flat inside and a thermostat

(F) RÉFRIGÉRATEUR AVEC REVETEMENT INOX - avec 5 casiers ajustables, porte avec côté intérieur égal et thermostat

(D) KÜHLSCHRANK MIT CNS-MANTEL - mit 5 verstellbaren Regalen, Tür mit flacher Innenseite und Thermostat

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.401	**254**	145(H)x60x62	230	120	715,00

4 ****



(N) VRIESKAST MET RVS MANTEL - voorzien van 6 laden en invriesschakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen, voorzien van controlelampje, invriescapaciteit 12 kg in 24 uur

(E) FREEZER WITH STAINLESS STEEL CASING - with 6 storage drawers, button for freezing right through new foodstuff in a short time possible, with pilot light, capacity 12 kg in 24 hours

(F) CONGÉLATEUR AVEC REVETEMENT INOX - avec 6 tiroirs et touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux, avec voyant lumineux, capacité12 kg dans 24 heures

(D) GEFRIERSCHRANK MIT CNS-MANTEL - mit 6 Schubladen und Sonderdruck-Taste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln, mit Kontroll-Lampe, Kapazität 12 kg in 24 Stunden

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.403	**196**	145(H)x60x62	230	165	770,00

Ⓝ KOELKAST - 2/1 GN, roestvrijstaal 18/10 met geforcerde koeling, automatische ontdooiing, digitaal thermostatisch regelbaar en voorzien van hoofdschakelaar en binnenverlichting, de deuren zijn zelfsluitend en voorzien van een slot, de ruimtes zijn voorzien van geleiders 2/1 GN, 3x 2/1 GN rilsan roosters worden meegeleverd.

Ⓔ REFRIGERATOR - 2/1 GN, stainless steel 18/10, with forced air refrigeration, automatic defrosting and evaporation condenswater, digital adjustable temperature, ON/Off switch and internal light, the doors are self closing and equipped with lock, the compartments are foreseen with 2/1 GN guide rails and with 3x 2/1 GN plastified wire rack.

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - 2/1 GN, inox 18/10, refroidissement forcé, dégel et evaporation automatique, temperature digital reglable et interrupteur marche-arret, les portes sont fermeture automatique et serrure, compartiment equipe avec guides 2/1 GN, livree avec 3 grilles plastifie.

Ⓓ KÜHLSCHRANK - 2/1 GN, CNS 18/10 mit Umluftkuhlung, Auftauen und Verdampen geschieht automatisch, digitale Temperaturanzeige, Ein-Aus-schalter und Innenverlichtung, Turen sind selbschliessend und abschliessbar, Kompartimenten ausgestattet mit fuhrungsschienen 2/1GN, geliefert mit 3x 2/1 GN Rilsan Rost.



EURO	No.	Lit.	cm	V	W
N.M.L.	*316.610	**700**	202(H)x80x72	230	380

Ⓝ VRIESKAST - 2/1 GN, roestvrijstaal 18/10 met geforcerde koeling, digitaal thermostatisch regelbaar en voorzien van hoofdschakelaar en binnenverlichting, de deuren zijn zelfsluitend en voorzien van een slot, de ruimtes zijn voorzien van geleiders 2/1 GN, 3x 2/1 GN rilsan roosters worden meegeleverd.

Ⓔ FREEZER - 2/1 GN, stainless steel 18/10, with forced air refrigeration, automatic defrosting and evaporation condenswater, digital adjustable temperature, ON/Off switch and internal light, the doors are self closing and equipped with lock, the compartments are foreseen with 2/1 GN guide rails and with 3x 2/1 GN plastified wire rack.

Ⓕ CONGÉLATEUR - 2/1 GN, inox 18/10, refroidissement forcé, dégel et evaporation automatique, temperature digital reglable et interrupteur marche-arret, les portes sont fermeture automatique et serrure, compartiment equipe avec guides 2/1 GN, livree avec 3 grilles plastifie.

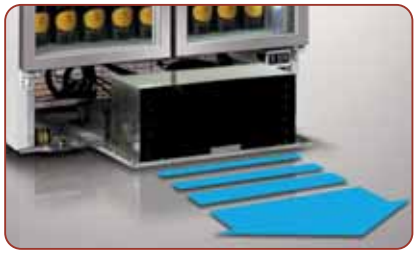
Ⓓ GEFRIERSCHRANK - 2/1 GN, CNS 18/10 mit Umluftkuhlung, Auftauen und Verdampen geschieht automatisch, digitale Temperaturanzeige, Ein-Aus-schalter und Innenverlichtung, Turen sind selbschliessend und abschliessbar, Kompartimenten ausgestattet mit fuhrungsschienen 2/1GN, geliefert mit 3x 2/1 GN Rilsan Rost.



EURO	No.	Lit.	cm	V	W
N.M.L.	*316.620	**700**	202(H)x80x72	230	640

HUSKY







Ⓝ HORECA KOELKAST - wit gemoffeld plaatstaal, zilverkleurige aluminium binnenzijde ventilatorkoeling, dubbel glazen en zelfsluitende deur(en) met slot, digitale temperatuurregelaar 0°~10°C, Ledverlichting, 4 of 8 verstelbare roosters, automatische ontdooiing en uitschuifbaar compressor-compartiment voor snel en gemakkelijk onderhoud

Ⓔ HORECA REFRIGERATOR - white lacquered steel plate, interior silver color aluminium, fan cooling, double glazed and self-closing door(s) with lock, digital temperature controller 0°~10°C, LED lighting, 4 or 8 adjustable shelves, automatic defrosting and extendable compressor compartment for quick and easy maintenance

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - Tôle étuvée blanc, intérieur aluminium argent, refroidissement par ventilateur, porte(s) à double vitrage et à fermeture automatique avec serrure, régulateur de température numérique 0°~10°C, éclairage LED, 4 ou 8 grilles réglables, dégivrage automatique et compartiment du compresseur extensible pour un entretien rapide et facile

Ⓓ KÜHLSCHRANK - Weiss Stahlblech, Innenseite Silberfarbig Aluminium, Luftkühlung, doppelt verglaste und selbstschliessende Tür(en) mit Schloss, digitaler Temperaturregler 0°~10°C, LED-Beleuchtung, 4 oder 8 verstellbare Rosten, automatische Abtauung und Schub Kompressor-Fachkompartiment für schnelle und einfache Wartung

1 DEUR/1 DOOR/1 PORTE/1 TÜR

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.510	**410**	199(H)x65x72	230	380	1895,00

2 DEUREN/2 DOORS/2 PORTES/2 TÜREN

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.520	**728**	199(H)x100x72	230	580	2495,00

Ⓝ WIJNKLIMAATKAST - zwart geëpoxeerd, 2 verchroomde flessendragers, glazen deur

Ⓔ CLIMATISATION CABINET FOR WINE-BOTTLES - black epoxy, 2 chrome racks, glass door

Ⓕ ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - noir époxe, 2 clayettes chromées, porte vitrée teintée

Ⓓ KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - schwartz epoxiert, 2 verchromte Ablageroste, Glastür

EURO	No.	cap.	cm	V	W
315,00	*910.068	**15**	51,5(H)x43x48	230	85



Ⓝ WIJNKLIMAATKAST - zwart geëpoxeerd, LED-binnenverlichting, 6 verchroomde flessendragers, glazen deur

Ⓔ CLIMATISATION CABINET FOR WINE-BOTTLES - black epoxy,
LED interior light, 6 chrome racks, glass door

Ⓕ ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - noir époxe, éclairage intérieur à LED, 6 clayettes chromées, porte vitrée teintée

Ⓓ KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - schwartz epoxiert, LED-Beleuchtung, 6 verchromte Ablageroste, Glastür

EURO	No.	cap.	cm	V	W
495,00	*910.070	**33**	84(H)x48x47	230	136



COOLDISPLAY

Ⓝ FLESSENKOELER - elektro thermisch gekoeld (Peltier), regelbare temperatuur van 5°~18°C, verlichting, LCD display, door de vitrine zijn de flessen goed zichtbaar

Ⓔ BOTTLES COOLER - electro-thermal cooling (Peltier), adjustable temperature of 5°~18°C, inner lighting, LCD display, the bottles are visible by display

Ⓕ REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES – refroidissement électrothermique (Peltier), régulateur de température de 5°~18°C, éclairage intérieur, display LCD, les bouteilles sont bien visibles sur display

Ⓓ FLASCHENKÜHLER - elektrothermisch gekühlt (Peltier), einstellbarer Temperatur von 5°~18°C, Beleuchtung, LCD-Display, die Flaschen sind durch die Vitrine gut sichtbar

EURO	No.	cap.	cm	V	W
224,00	*605.002	**2**	26(H)x29x26	230	50
269,00	*605.004	**4**	26(H)x48x26	230	50





CaterCool®
Professional Supplies



LED LIGHTS



Ⓝ OPZETKOELVITRINE (0°C/+12°C) - zwart geëpoxeerd, 4 zijden glas en deur aan de achterzijde, 2 of 3 in hoogte verstelbare tussenroosters en LED binnenverlichting, voorzien van thermostaat

Ⓔ REFRIGERATED COUNTER (0°C/+12°C) - black epoxy lacquered, 4 sides glass with doors on rear, inside 2 or 3 adjustable racks and LED illumination, thermostat

Ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE (0°C/+12°C) - laqué époxy noir, verre à 4 côtés et portes à l'arrière, à l'intérieur 2 ou 3 supports réglabes et éclairage à LED, thermostat

Ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE (0°C/+12°C) - schwartz epoxy lackiert, 4 Seiten Glas mit Türen auf der Rückseite, innen 2 oder 3 verstellbare Regale und LED-Beleuchtung, Thermostat

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*712.011	**58**	81(H)x43x39	230	180	455,00
*712.013	**68**	89(H)x43x39	230	180	475,00

HUSKY™



DIGITAL CONTROLLER



LOCKABLE



Ⓝ DISPLAY KOELER - zwart gemoffeld plaatstaal voor koeling van o.a. flessen en blikjes, automatische ontdooiing, temperatuur digitaal instelbaar van 2-10°C, met ventilator voor luchtcirculatie, binnenverlichting en twee verstelbare rekken per deur, deuren zijn zelfsluitend en afsluitbaar

Ⓔ DISPLAY COOLER - black enameled plated steel for cooling bottles and soda cans, automatic defrosting, digital temperature control from 2-10°C, with fan for air circulation, interior light and two adjustable grids per door, doors self closing and with lock

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - tôle etuvée noir pour réfrigère p.e. des bouteilles et boites, dégel automatique, thermostat réglable digitale 2-10°C, avec ventilateur pour circulation, deux grilles par porte et illumination intérieur, la porte ferme automatiquement et avec serrure

Ⓓ SCHAU-KÜHLSCHRANK - schwartz beschichteter Stahl für das kühlen von Flaschen und Dosen ,Auftauen geschieht automatisch, Temperatur elektronisch einstellbar von 2-10°C, Ventilator für Luft-zirkulation, innen Beleuchtung und zwei einstellbaren Rosten pro Tür, Selbst-schließend und abschliessbar



1 DEUR/1 DOOR/1 PORTE/1 TÜR

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.411	**130**	87(H)x56x55	230	123	695,00



2 DEUREN/2 DOORS/2 PORTES/2 TÜREN

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.422	**186**	87(H)x87x52	230	140	925,00

3 DEUREN/3 DOORS/3 PORTES/3 TÜREN

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.433	**350**	87(H)x135x52	230	220	1250,00

(N) GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van geïsoleerd glas, LED verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar +2°C/+18°C, digitale thermostaat, 3 glasplaten, draaibaar ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades, vitrine kan ook voorzien worden van roosters (optioneel)

(E) REFRIGERATED PASTRY DISPLAY - air-cooled with isolated, glass, LED illuminated, ON/OFF switch, regulation by thermostat +2°C/+18°C, digital thermostat, 3 glass shelves, turnable, also suitable for cooling and presentation of wine, cheese, fruit or salads can also be used with open racks (optional)

(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, éclairage à LED, interrupteur marche-arrêt, réglable par thermostat +2°C/+18°C, thermostat électronique, 4 grilles tournant, naturellement aussi capable pour présentation de vin, fromage, fruit et les salades

(D) KÜHLVITRINE - luftgekühlt, mit isoliertem Glas, LED Beleuchtung,, EIN/AUS-Schalter, regulierbarer Thermostat von +2°C/+18°C, digitaler Thermostat, 3 Glassplatten drehbar, auch besonderes geeignet für Presentation von Wein, Käse, Obst oder Gemüsesalat, kann auch mit Grills ausgestattet werden (Optional)

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
895,00	*712.032	**100**	103(H)x48Ø	230	210



(N) ROOSTER - verchroomd met opstaande rand

(E) GRID - chromed with raised edge

(F) GRILLE - chromée avec bord relevé

(D) GITTER - Chromiert mit Rand

EURO	No.	cm
18,25	712.036	2,5(H)x38Ø

(N) GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van geïsoleerd glas, LED verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar 0°C/+10°C, digitale thermostaat, 4 roterende roosters, ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades

(E) REFRIGERATED PASTRY DISPLAY - air-cooled with isolated glass, LED illuminated, ON/OFF switch, regulation by thermostat 0°C/+10°C, digital thermostat, 4 rotating racks, also suitable for cooling and presentation of wine, cheese, fruit or salads

(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, éclairage à LED, interrupteur marche-arrêt, réglable par thermostat 0°C/+10°C, thermostat électronique, 4 grilles tournant, naturellement aussi capable pour présentation de vin, fromage, fruit et les salades

(D) KÜHLVITRINE - luftgekühlt, mit isoliertem Glas, LED-Beleuchtung, EIN/AUS-Schalter, regulierbarer Thermostat von 0°C/+10°C, digitaler Thermostat, 4 drehende Rosten, auch besonderes geeignet für Presentation von Wein, Käse, Obst oder Gemüsesalat

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
945,00	*712.030	**72**	98(H)x45Ø	230	170



CaterCool® Professional Supplies



Ⓝ **OPZETKOELVITRINE (+1°C/+12°C) - geëpoxeerd, met gebogen veiligheidsglas en schuifruiten aan achterzijde, 2 in hoogte verstelbare tussenroosters en binnenverlichting, voorzien van thermostaat, inhoud 100 liter**

Ⓔ REFRIGERATED COUNTER (+1°C/+12°C) - epoxy lacquered, curved security glass with sliding doors on rear, inside 2 adjustable racks and illumination, thermostat, 100 litres

Ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE (+1°C/+12°C) - laqué époxy, verre de sécurité courbé et portes coulissantes à l'arrière, à l'intérieur 2 supports réglabes et éclairage, thermostat, 100 litres

Ⓓ KÜHL-AUFSATZVITRINE (+1°C/+12°C) - epoxy lackiert, geschwungene Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Rückseite, innen 2 verstellbare Regale und Beleuchtung, Thermostat, 100 Liter

No.		**binnenmaat**/inner/intérieur/Innen cm	cm	V	W	EURO
*712.060	**zwart**/black/noir/schwarz	41,7(H)x62,2x41	68(H)x68x45	230	160	795,00
*712.065	**wit**/white/blanc/weiss	41,7(H)x62,2x41	68(H)x68x45	230	160	795,00

CaterCool® Professional Supplies



DIGITAL CONTROLLER



ADJUSTABLE SHELF



LED LIGHTS



Ⓝ **OPZETKOELVITRINE (0°C/+12°C) - roestvrijstaal, met veiligheidsglas en schuifruiten aan achterzijde, 2 tussenroosters en binnenverlichting, voorzien van digitale thermostaat, inhoud 120 liter**

Ⓔ REFRIGERATED COUNTER (0°C/+12°C) - stainless steel, security glass with sliding doors on rear, inside 2 shelfs and illumination, digital thermostat, capacity 120 liter

Ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE (0°C/+12°C) - inox, verre de sécurité et portes coulissantes à l'arrière, à l'intérieur 2 supports et éclairage, thermostat électronique, capacité 120 litres

Ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE (0°C/+12°C) - CNS, Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Rückseite, innen 2 Regalen und Beleuchtung, digitaler Thermostat, Inhalt 120 Liter

No.	**binnenmaat**/inner/intérieur/Innen cm	cm	V	W	EURO
*712.068	41(H)x66,5x48,5	69(H)x70x57	230	160	830,00

CaterCool®
Professional Supplies

(N) OPZETKOELVITRINE - gastronorm maatvoering voor max. 10 cm diep, roestvrijstaal 18/10 met deksel van veiligheidsglas,digitaal thermostatisch regelbaar +2°C/+12°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, wordt met 8 bakken geleverd

(E) REFRIGERATED COUNTER - gastronorm for max. 10 cm deep, stainless steel 18/10, with security glass lid, adjustable temperature control +2°C/+12°C, ON/Off-Light switch, delivered with 8 pans

(F) VITRINE RÉFRIGERÉE - gastronorm profondeur jusqu'a 10 cm, inox 18/10 avec couvercle verre sécurité, température réglable par thermostat digital +2°C/+12°C et interrupteur marche-ârret illumine, livrée avec 8 bacs

(D) KÜHL AUFSATZVITRINE - für Gastronormbehalter max. 10 cm Tief, CNS 18/10 mit Sicherheitsglass Deckel, Temperatur digital einstellbar von +2°C/+12°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, wird mit 8 Behälter geliefert

EURO	No.	Type	cm	V	W
815,00	*712.020	**A**	33(H)x 77x61	230	105
815,00	*712.024	**B**	33(H)x109x48	230	105





(N) GEKOELD OPZETBUFFET GASTRONORM - behuizing uit ijzersterk ABS, gastronorm maatvoering voor maximaal 15 cm diep, digitaal instelbare thermostaat +2°C/+10°C en verlichte hoofdschakelaar, wordt zonder GN bakken geleverd

(E) GASTRONORM REFRIGERATED TABLE TOP BUFFET - high quality A.B.S. body, for gastronorm pans maxinally 15 cm depth, regulation by digital thermostat +2°C/+10°C, with ON/OFF light switch, delivery without GN pans

(F) BUFFET RÉFRIGÉRÉE GASTRONORM - construit d'un matière A.B.S. anti-choc, pour bacs gastronormes profondeur jusqu'a 15 cm, régable par thermostat digital +2°C/+10°C et interrupteur marche-arrêt illuminé, livrée sans bacs GN

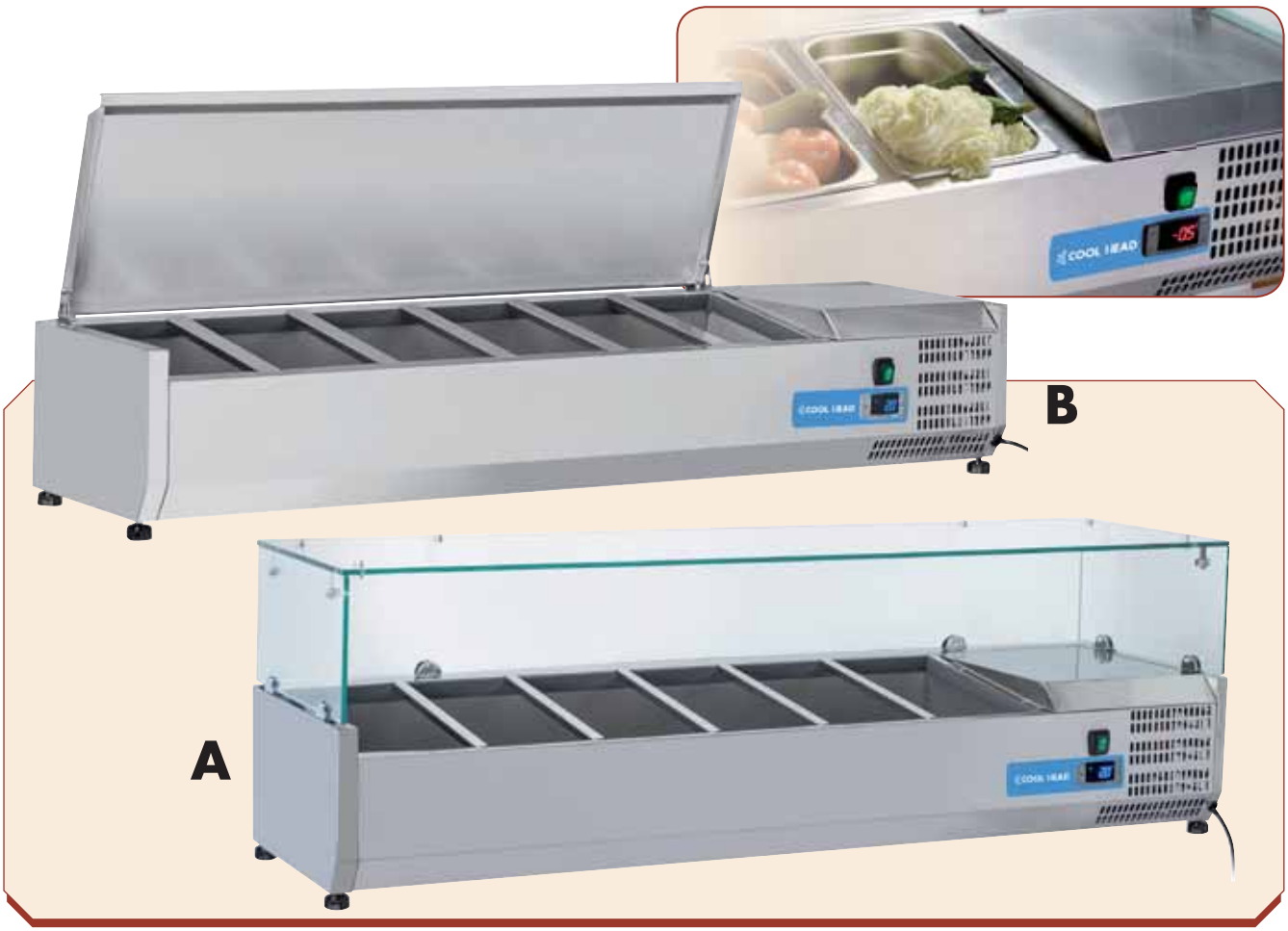
(D) GASTRONORM-KÜHLBUFFET - aus hochwertigem A.B.S. Kunststoff, für die Aufnahme von Gastronorm Behältern bis 15 cm Tiefe, regulierbar mittels digitalem Thermostat +2°C/+10°C, Ein-Aus Leuchtschalter, wird ohne GN-Behälter geliefert

EURO	No.	Model	cm	V	W
795,00	*682.010	**"gastro"**	37(H)x 60x40	230	130
810,00	*682.001	**"micro"**	22(H)x102x41	230	130
810,00	*682.004	**"pico"**	24(H)x132x25	230	70









Ⓝ **OPZETKOELVITRINE - gastronorm maatvoering voor max. 15 cm diep, roestvrijstaal met veiligheidsglas, thermostatisch regelbaar +2°C/+8°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, wordt zonder GN bakken geleverd**

Ⓔ REFRIGERATED COUNTER - gastronorm for max. 15 cm deep, stainless steel, with security glass, adjustable temperature +2°C/+8°C, ON/Off-Light switch, delivered without GN pans

Ⓕ VITRINE RÉFRIGÉRÉE - gastronorm profondeur jusqu'a 15 cm, inox avec verre sécurité, température réglable +2°C/+8°C et interrupteur marche-ârret illumine, livrée sans bacs GN

Ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE - für Gastronormbehalter max. 15 cm Tief, CNS mit Sicherheitsglass, Temperatur einstellbar von +2°C/+8°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, wird ohne GN-Behälter geliefert

1/4 GASTRONORM

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.010	**5x 1/4**	**A**	44(H)x120x34	230	160	810,00
*712.012	**6x 1/4**	**A**	44(H)x140x34	230	160	825,00

1/3 GASTRONORM

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.021	**3x 1/3 + 1x 1/2**	**A**	44(H)x120x40	230	160	810,00
*712.022	**6x 1/3**	**A**	44(H)x140x40	230	160	835,00

MET RVS KLAPDEKSEL/WITH STAINLESS STEEL LIFT-UP LID/AVEC COUVERCLE INOX/MIT DECKEL AUS CNS

1/4 GASTRONORM

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.015	**5x 1/4**	**B**	28(H)x120x34	230	160	755,00
*712.017	**6x 1/4**	**B**	28(H)x140x34	230	160	825,00

1/3 GASTRONORM

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.025	**3x 1/3 + 1x 1/2**	**B**	28(H)x120x40	230	160	815,00
*712.027	**6x 1/3**	**B**	28(H)x140x40	230	160	860,00

(N) SALADETTES - roestvrijstaal, met geventileerde koeling, automatische ontdooiing en verdamping van het condenswater, volledig geïsoleerd, thermostatisch regelbaar van +0°C/+8°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, de onderruimte is voorzien van geleiders die plaats bieden aan gastronormbakken en/of roosters, de bovenruimte biedt plaats aan gastronormbakken 100 mm diep, met roestvrijstalen klapdeksel en kunststof snijplateau, wordt geleverd met een 1/1 GN rooster Rilsan per deur maar zonder GN bakken

(E) SALADETTE - stainless steel, with ventilation refrigeration. Defrosting and evaporation of condensated water purely automatic completely insulated, temperature span +0°C/+8°C, ON/OFF light switch, the lower refrigerated space has adaptable guiding racks for Gastronorm pans or grids, upper refrigerating part with space for gastronorm pans height 100 mm, with lift-up stainless steel lid and nylon cutting board, delivered with one 1/1 GN plastified wirerack per door but without Gastronorm pans

(F) SALADETTES - en inox, refroidissement ventilé, Dégel et évaporation automatique de l'eau condensée, isolation complète, température réglable +0°C/+8°C, interrupteur marche-arrêt illuminé compartiment inférieur est équipé avec guides réglables pour bacs gastronormes et/ou grilles gastronormes. Le compartiment supérieur offre espace pour bacs gastronomes hauteur 100 mm, avec couvercle inox relevable et planche découper polyéthylène. Livrée avec un grille plastifié 1/1 GN par porte mais sans bacs gastronormes

(D) SALADETTE - aus CNS, umluftkühlung mittels Gebläse, Auftauen und Verdampfen des Kondensationswasser geschieht automatisch, Isoliert, Temperatur einstellbar von +0°C/+8°C, Ein-Aus-Leuchtschalter, unterer Kühlteil ist ausgestattet mit verstellbaren Führungsschienen für GN-Behälter, der oberste Kühlteil bietet Raum für GN-Behälter hohe 100 mm, mit CNS Kippdeckel und Polyethylen Schneidplatte, werd mit ein 1/1 Rilsan Rost pro Tür geliefert aber ohne GN-Behälter



(N) SALADETTE - 2 deurs, bovenruimte 2,5 GN

(E) SALADETTE - 2 doors, upper part 2,5 GN

(F) SALADETTE - 2 portes, espace supérieur 2,5 GN

(D) SALADETTE - 2 Türen, Oberteil 2,5 GN

EURO	No.	cm	V	W
N.M.L.	*712.100	88(H)x90x70	230	340



(N) SALADETTE - 3 deurs bovenruimte 4x 1/1 GN

(E) SALADETTE - 3 doors upper part 4x 1/1 GN

(F) SALADETTE - 3 portes espace supérieur 4x 1/1 GN

(D) SALADETTE - 3 Türen Oberteil 4x 1/1 GN

EURO	No.	cm	V	W
N.M.L.	*712.140	88(H)x137x70	230	260

(N) GARNEERWERKBANK GEKOELD - 2 deurs, bovenruimte 5x 1/6 GN

(E) PREPERATION COOLING TABLE - 2 doors, upper part 5x 1/6 GN

(F) COMPTOIR GARNITURE RÉFRIGERÉ - 2 portes, espace supérieur 5x 1/6 GN

(D) GARNIER KÜHLTISH - 2 Türen, Oberteil 5x 1/6 GN

EURO	No.	cm	V	W
N.M.L.	*712.125	101(H)x90x70	230	143



COOL HEAD



2x 1/1 GN



3x 1/1 GN

BLASTCHILLER



1/1 GN

Ⓝ **WERKBANK GEKOELD - 1/1 gastronorm, roestvrijstaal met geventileerde koeling, automatische ontdooiing, thermostatisch regelbaar 0°C/+8°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, de onderruimte is voorzien van geleiders 1/1 gastronorm, per deur wordt een 1/1 gastronorm Rilsan rooster meegeleverd**

Ⓔ COOLING TABLE - 1/1 gastronorm, stainless steel, with ventilated refrigeration, automatic defrosting and evaporation condenswater, adjustable temperature 0°C/+8°C, ON/Off-light switch, the lower part is foreseen with 1/1 GN guide rails and each door with one 1/1 GN, plastified wire rack

Ⓕ COMPTOIR RÉFRIGERÉE - 1/1 gastronorme, inox, refroidissement ventile, dégel et evaporation automatique, température réglable 0°C/+8°C et interrupteur marche-arrêt illumine, compartiment inferieur equipe avec guides 1/1 GN, livrée avec un grille plastifié par porte

Ⓓ KÜHLTISH - 1/1 Gastronorm, CNS mit Umluftkühlung, Auftauen und Verdampen geschieht automatisch, Temperatur einstellbar von 0°C/+8°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, Unterteil ausgestattet mit führungsschienen 1/1 GN, pro Tür geliefert mit ein 1/1 GN Rilsan Rost

2 deuren/doors/portes/Türen

No.	cm	V	W	EURO
*712.115	85(H)x90x70	230	340	N.M.L.

3 deuren/doors/portes/Türen

No.	cm	V	W	EURO
*712.120	88(H)x137x70	230	230	1545,00

Ⓝ **SNELKOELER/VRIEZER - roestvrijstaal, voor het snel terug koelen of vriezen van voedsel en zorgt ervoor dat de temperatuur in de kern van het voedsel terug koelt van 90°C tot 3°C of tot -18°C in zeer korte tijd, volledig geïsoleerd, digitaal thermostatisch instelbaar, deurcontactschakelaar en voorzien van kerntemperatuurvoeler, koel- of vriescyclus d.m.v. tijd of kerntemperatuurvoeler**

Ⓔ BLAST CHILLER/FREEZER - for quick cooling or freezing of food and ensures that the temperature in the core of the food cools back in a very short time from 90°C to 3°C or up to -18°C, fully insulated, adjustable digital thermostat, door micro switch and equipped with internal temperature core probe sensor, cooling or freezing cycle by time or core temperature sensor

Ⓕ CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - des rapides de refroidissement ou de congélation des aliments et du dos garantit que la température dans le noyau de la nourriture se refroidit plus vite l'arrière 90°C à 3°C, ou jusqu'à -18°C, entièrement isolé, thermostat réglable digital et équipé du capteur de température interne, de refroidissement ou congélation cycle par temps ou base de capteur de température

Ⓓ SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER - für schnelle Kühlung oder Einfrieren von Lebensmitteln und zurück, die die Temperatur im Kern des Lebensmittel kühlt von 90°C, bis 3°C oder bis zu -18°C, gewährleistet vollisoliert, verstellbaren Digitalen Thermostat. ausgestattet mit interner Temperatursensor, kühlen oder Einfrieren Zyklus mittels Zeit oder Core Temperatur-sensor

No.	Cap.	cm	V	W	EURO
*712.510	5x 1/1 GN/ 5x 60x40 cm	85(H)x76x73	230	600	2395,00

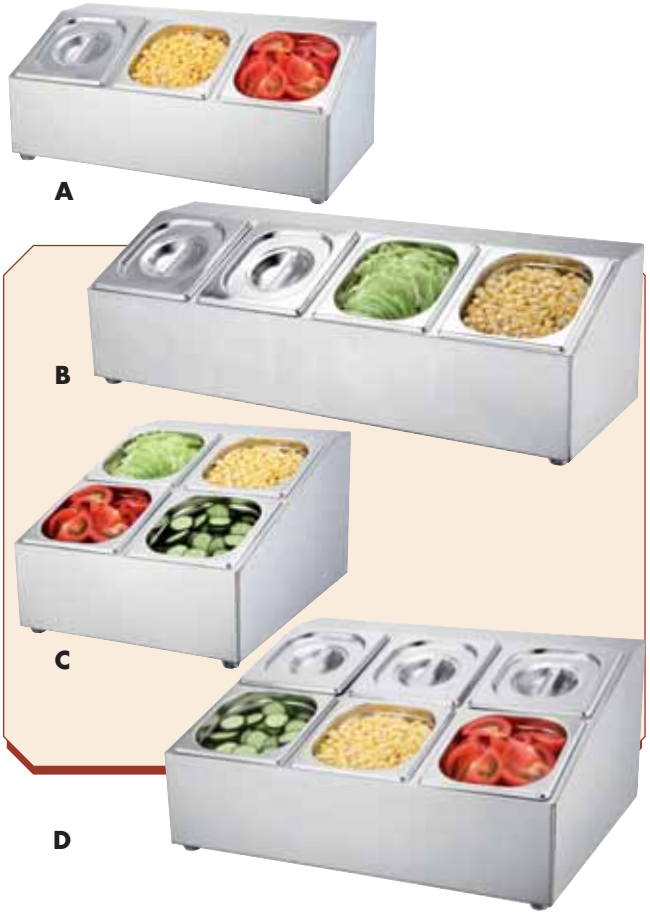
(N) BAR-GARNEERUNIT - roestvrijstaal, wordt compleet geleverd met roestvrijstalen 1/6 gastronorm bakken 10 cm diep en deksels

(E) GARNISH UNIT - stainless steel, comes complete with stainless steel 1/6 gastronorm containers 10 cm deep and lids

(F) GARNIR UNITÉ - inox, complet avec couvercles et bacs de gastronormes inox 1/6 - 10 cm de profondeur

(D) GARNIERUNG EINHEIT - CNS, kommt komplett mit Edelstahl 1/6-Gastronorm-Behalter 10 cm tief und Deckel

EURO	No.	Type	cm
86,00	*861.180	**A** 3x 1/6GN	23(H)x53x26
106,00	*861.182	**B** 4x 1/6GN	23(H)x70x26
106,00	*861.184	**C** 4x 1/6GN	23(H)x34x43
141,00	*861.186	**D** 6x 1/6GN	23(H)x52x43



(N) BARGARNEERUNIT - roestvrijstaal, wordt compleet geleverd met roestvrijstalen gastronormbakken van 15 cm diep, zonder deksel, geschikt voor crushed ijs

(E) PREPARATION UNIT - stainless steel, complete with stainless steel gastronorm pans of 15 cm deep, without cover, suitable for crushed ice

(F) CONTENEUR DE GARNITURE - inox, complèt avec bacs gastro inox de profondeur 15 cm, sans couvercle, aussi pour glaçe pilée

(D) GARNIERBEHÄLTER - CNS, komplett mit Gastonormbehälter 15 cm tief, ohne Deckel, auch brauchbar mit Crushed Eis

EURO	No.	Type	cm
269,00	*921.090	6x 1/6GN	20(H)x102x21
255,00	*921.091	4x 1/6 + 1x 1/3GN	20(H)x102x21



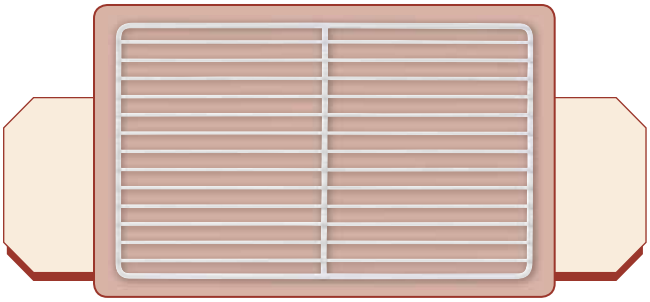
(N) ROOSTER - Rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitrines en diepvrieskasten

(E) WIRE RACK - plastified wire, suiteable for refrigerators, refrigerated display cases and freezers

(F) GRILLE - en fil plastifié, performances élevées pour réfrigerateurs, vitrine réfrigerée et congélateurs

(D) ROSTE - Rilsan, geeignet für Kühlschränke, Kühlvitrinen und Tiefgefrierschränke

EURO	No.	Type GN	mm
17,55	720.326	1/1	530x325
29,00	720.327	2/1	650x530



BUFFET-SALAD BAR



Ⓝ **BUFFET/SALADE BAR - vrijwel geheel vervaardigd uit massief hout en verkrijgbaar in 2 uitvoeringen, totale capaciteit 4x 1/1 GN, geschikt voor bakken van max. 150 mm diep. Standaard voorzien van electronische thermostaat, aan/uitschakelaar, beschermkap met verlichting en 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd**

Ⓔ BUFFET/SALAD BAR - almost entirely made of solid wood and available in 2 versions, total capacity 4x 1/1 GN. Suitable for Gastronorm containers max. 150 mm deep. Standard with electronic thermostat, on/off switch, hood with lights and four casters of which two with brakes

Ⓕ SALAD'BAR - presque entièrement en bois massif et disponible en 2 versions, la capacité totale est 4x 1/1 GN. Gastronorme de profondeur max. 150 mm. Standard avec thermostat électronique, interrupteur marche/arrêt, capot de lumières et quatre roulettes avec deux freins

Ⓓ BUFFET/SALAT GERÄT - fast vollständig aus Massivholz und in 2 Versionen verfügbar, Gesamtkapazität 4x 1/1 GN. Geeignet für GN-Behälter max. 150 mm tief. Standard mit elektronischem Thermostat, Ein/Ausschalter, Kapuze mit Lichtern und vier Rollen wovon zwei mit Bremsen

GEKOELD/REFRIGERATED/RÉFRIGERÉE/GEKÜHLT

No.		Type	cm	V	W	EURO
*304.180	**4x 1/1 GN**	**A**	154(H)x145x145	230	500	2975,00

GEKOELD/REFRIGERATED/RÉFRIGERÉE/GEKÜHLT

No.		Type	cm	V	W	EURO
*304.171	**4x 1/1 GN**	**B**	137(H)x142x95	230	500	2850,00

CaterCool® Professional Supplies



Ⓝ **DRANKENDISPENSER - gekoeld, voorzien van een onbreekbare, polycarbonaat voorraadcontainer met maatverdeling, welke op eenvoudige wijze is schoon te maken, de ommanteling is hoogglanzend roestvrijstaal en geëpoxeerd, uitgerust met een uitschakelbaar roerwerk, automatische thermostaat en lekbak**

Ⓔ COLD DRINK DISPENSER - with graduated, easy to clean container and lid of unbreakable polycarbonate, the casing is made of polished stainless steel and epoxied steel, mirror polished, with switch on/off paddle system, automatic thermostat and drip tray

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGERÉE - avec bac gradué, facilement nettoyable en polycarbonate incassable, carosserie en acier inoxydable poli et époxy, avec agitateur à palettes, thermostat automatique et égouttoir

Ⓓ GETRÄNKE-DISPENSER - mit graduiertem Behälter, einfach zu reinigen, aus unzerbrechlichem Polycarbonat, Gehäuse aus hochglanz-poliertem Edelstahl und epoxiertem Stahl, mit ausschaltbarem Rührsystem, automatischem Thermostat und Tropfschale



EURO	No.	Lit.	cm	V	W
625,00	*688.151	**1x 12**	64(H)x23x43	230	290
N.M.L.	*688.152	**2x 12**	64(H)x43x43	230	370

SANTOS



Ⓝ **DRANKENDISPENSER - gekoeld, voorzien van een onbreekbare, polycarbonaat voorraadcontainer met maatverdeling, welke op eenvoudige wijze is schoon te maken, de ommanteling is hoogglanzend roestvrijstaal, uitgerust met een uitschakelbaar roerwerk, automatische thermostaat en lekbak**

Ⓔ COLD DRINK DISPENSER - with graduated, easy to clean container and lid of unbreakable polycarbonate, the casing is made of stainless steel, mirror polished, with switch on/off paddle system, automatic thermostat and drip tray

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGERÉE - avec bac gradué, facilement nettoyable en polycarbonate incassable, carosserie en acier inoxydable poli brillant, avec agitateur à palettes, thermostat automatique et égouttoir

Ⓓ GETRÄNKE-DISPENSER - mit graduiertem Behälter, einfach zu reinigen, aus unzerbrechlichem Polycarbonat, Gehäuse aus rostfreiem Stahl, hochglanz-poliert, mit ausschaltbarem Rührsystem, automatischem Thermostat und Tropfschale



SANTOS #34

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
925,00	*408.071	**1x 12**	55(H)x19x43	230	160
1290,00	*408.072	**2x 12**	55(H)x38x43	230	260
1695,00	*408.073	**3x 12**	55(H)x57x43	230	330

CaterChef Professional Supplies



(N) KOFFIEZETAPPARAAT - roestvrijstaal, voor korffilters 250/90, voorzien van 2 geëmailleerde warmhoudplaten, filterpan, thermische droogkookbeveiliging, inclusief koffiekan met deksel, kunststof met RVS bodem

(E) COFFEE BREWER - stainless steel, for filterholder 250/90, equipped with 2 enamelled hot plates, filterpan, thermic boiling dry safety device, including coffee decanter with lid, plastic with stainless steel bottom

(F) MACHINE À CAFE - en inox, pour filtres pour cafetières 250/90, avec 2 plaques chauffantes émaillées, filtre à café, sécurité thermique en cas de marche à, avec cafétiere fond inox, plastique avec couvercle

(D) KAFFEEMASCHINE - Edelstahl, für Korb Filter 250/90, ausgestattet mit 2 emaillierten Wärmeplatten, filterpfanne, Trockenlauf-Sicherung, einschließlich Glaskanne mit Edelstahl unten mit Kunststoff Deckel Edelstahl unten

No.	cap.p.u./h./Std.	cm	V	W	EURO
*330.002	ca. 18 Lit.	46(H)x19x37	230	2200	285,00
330.003	**koffiekan**/decanter/cafetière/Kaffeekanne				12,75



(N) KOFFIEZETAPPARAAT, "THERMOS" - handmatige watervulling, biedt de mogelijkheid om direct koffie te zetten in een isoleerkan, voorzien van een thermische droogkookbeveiliging, wordt compleet geleverd met een isoleerkan

(E) COFFEE BREWERS "THERMOS" - with manual water filling, offers the possibility to make coffee immediately in a vacuum jug, with boiling dry protection, delivered with vacuum jug

(F) MACHINE À CAFE "THERMOS" - avec remplissage réservoir d'eau manuel, offre la possibilité de faire le café immédiatement dans une cruche isolée, avec protection thermique contre l'échauffement à sec, livrée avec une cruche isolée

(D) KAFFEEMASCHINE "THERMOS" - mit manueller Wasserfüllung, ermöglicht das Herstellen von Kaffee direkt in die Isolierkanne, mit Trockenlaufsicherung, Lieferung mit Isolierkanne

No.	cap.p.u./h./Std.	cm	V	W	EURO
*330.005	ca. 18 Lit.	52(H)x19x37	230	2400	295,00
330.006	**thermos**/thermos/thermos/Thermos				39,00



(N) KOFFIEKAN - met kunststof greep, glas

(E) COFFEE DECANTER - with plastic grip, glass

(F) CAFETIÈRE - avec poignée en matière plastique, en verre

(D) KAFFEEKANNE - mit Kunststoff-Griff, aus Glas

No.	Lit.	H cm	EURO
320.905	1,8	18,5	N.M.L.

CaterChef Professional Supplies



(N) KORFFILTERS 250/90, 4x 250 filters in doos

(E) CUP COFFEE FILTERS 250/90, in carton of 4x 250 pcs

(F) FILTRES POUR CAFETIÈRES 250/90, carton à 4x 250 pcs

(D) KORB-FILTRIERPAPIER, 250/90 in Kartons von 4x 250 Stk

No.	**doos**/box/boîte **1000 st.**/pcs./Stk.	EURO
*680.150	**ongebleekt**/unbleeched/non blanchis/ungebleicht	17,95
*680.151	**gebleekt**/bleeched/blanchis/gebleicht	18,40

COFFEE QUEEN ORIGINAL

(N) ESPRESSOMACHINE - antraciet grijs, voorzien van 2 pistons met 4 keuze instellingen, electronisch gestuurd doseringssysteem, aparte heetwater- en stoomkraan, koppenwarmer en 12 liter koperen boiler met automatische watervulling

(E) ESPRESSO MACHINE - metallic gray, with two pistons with 4 presets, electronically controlled dosing system, separate hot water and steam, cup warmer on top and 12 liters brass boiler with automatic water filling

(F) MACHINE À CAFÉ ESPRESSO - gris antracite, avec deux pistons avec 4 presets, versiono électronique à touche avec doseur volumétrique, 1 robinet eau chaude et 1 tube vapeur, chauffe-tasse supérieur, chaudière en cuivre capacité 12 litres et mise à niveau automatique

(D) ESPRESSO-MASCHINE - metallic grau, mit zwei Kolben mit 4 Presets, elektronisch gesteuerte Dosiersystem, Heisswasser und Dampf-Ventil, Tassenwärmer oben und 12 Liter Boiler aus Kupfer mit automatischer Wasserfüllung

EURO	No.	**groepen**/groups groupes/Gruppen	cm	V	W
N.M.L.	*320.200	**2**	69(H)x68x58	230	2900



SEVERIN

(N) MELKOPSCHUIMER - voor opschuimen van 100/260 ml en opwarmen van 120/500 ml. melk, automatische uitschakeling

(E) MILK FROTHER - suitable for frothing 100/260 ml or heating up 120/500 ml of milk, automatic switch-off

(F) ÉMULSIONNEUR DE LAIT - pour app. 100/260ml de mousse, et app. 120/500 ml de lait à réchauffer, arrêt automatique

(D) MILCHAUFSCHÄUMER - zum Aufschäumen von ca. 100/260 ml und Aufwärmen von ca. 120/500 ml Milch, automatische Abschaltung

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
109,00	*910.025	0,5	24(H)x20x16	230	500



(N) PISTON AFKLOPBAK - roestvrijstaal, met makkelijk uitneembare lade waarin kunststof afklopstang

(E) COFFEE GROUNDS RECEPTACLE - stainless steel, with sturdy drawer in which plastic rod to knock out the grounds from the piston

(F) BAC POUR MARC DE CAFÉ - inox, avec tiroir robuste dans lequel barre plastique pour vider le piston

(D) KAFFEESATZ-AUFFANGBEHÄLTER - CNS, mit solider Schublade, worin sich eine Kunststoffstange zum Ausklopfen des Siebträgers befindet

tafelmodel/table model/modèle de table/Tischmodell

EURO	No.	cm	Type
89,00	*130.050	11(H)x23x39	**A**
249,00	*899.360*	13(H)x34x41	**B**

* **ook onderbouw mogelijk/**built-in type model incorporé/Unterbau Modell









Ⓝ KOFFIEMOLEN ESPRESSO - grijs geëpoxeerd aluminium. Met instelbaar doseerapparaat en verlichte aan/uit schakelaar. Capaciteit vultrechter 2,2 kg. De espresso koffiemolen kenmerkt zich door zijn geluidsarme werking, met automatische aan- en uitschakelaar

Ⓔ COFFEE GRINDER ESPRESSO - epoxy lacquered aluminium with grey base. With dosaging device and illuminated ON/OFF switch. Capacity funnel 2,2 kg. The silence of the espresso coffee grinder is characteristic, with automatic on/off switch

Ⓕ MOULIN À BAR DOSEUR - corps en fonderie d'aluminium, revêtement peinture gris epoxy. Avec doseur et interrupteur avec voyant de contrôle lumineux. Capacité de bac à grain 2,2 kg. Un moulin à bar 3 fois plus silencieux, avec arrêt et départ automatiques

Ⓓ KAFFEEMÜHLE ESPRESSO - Gehäuse grau epoxy lackiert. Mit Portionenzählwerk und Schalter mit Kontroll-Lampe. Fassungsvermögen des Trichters 2,2 kg. Arbeitet praktisch geräuschlos, mit automatischer Ein- und Ausschaltung

SANTOS #40

No.	cm	V	W	EURO
*408.004	58(H)x39x19	230	360	895,00

Ⓝ KOFFIEMOLEN - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak

Ⓔ COFFEE GRINDER - non rusting material, plastic receptacle

Ⓕ MOULIN À CAFÉ - matériaux non-oxydables, tiroir en plastique

Ⓓ KAFFEEMÜHLE - nichtrostender Aluminiumguss, Schublade aus Kunststoff

SANTOS #01

No.	cm	V	W	EURO
*408.001	55(H)x32x25	230	600	945,00

Ⓝ KOFFIEMOLEN INDUSTRIE - roestvrij materiaal, met zakkenvulhouder

Ⓔ COFFEE GRINDER COMMERCIAL - non rusting material, with paper bag holder

Ⓕ MOULIN À CAFÉ COMMERCIEL - matériau non-oxydable, avec pince sac

Ⓓ KAFFEEMÜHLE GEWERBLICHE - nichtrostender Aluminiumguss, mit Sackhalter

SANTOS #04

No.	cm	V	W	EURO
*408.012	70(H)x22x32	230	600	1075,00

PERCOLATORS



48 KOPS / CUPS

80 KOPS / CUPS

120 KOPS / CUPS

Ⓝ **PERCOLATOR - roestvrijstaal, ook het interieur, geschikt voor het zetten van grotere hoeveelheden koffie in één keer, werkt geheel automatisch en houdt de koffie op serveertemperatuur, met non-drip kraan, isolerende handvatten, controlelampje, aan/uit schakelaar en controlevenster voor het koffieniveau**

Ⓔ PERCOLATOR - stainless steel, also inside, for making coffee in greater quantities at once, functions automatically and keeps the coffee at serving temperature, with non-drip tap, insulated handles, indicator light ON/OFF switch and glass coffee level indicator

Ⓕ PERCOLATEUR - inox, interieur aussi, sert à faire du café en grandes quantités à la fois, fonctionne tout automatique-ment et maintient le café à une température prêt à servir, avec robinet de vidange ?non-drip?, voyant lumineux, interrupteur arrêt-marche et verre-indicateur de niveau café

Ⓓ PERKOLATOR - CNS, auch innenseite. Zum herstellen von grossen Mengen Kaffee auf einmal. Arbeitet ganz automatisch und hält den Kaffee auf Servier-temperatur. Mit ?non-drip?-Zapfhahn, isolierten Griffen, Kontroll-Lampe, EIN/AUS-Schalter und Kaffeestandglas

EURO	No.	Lit.	**kops**/cups/tasses/Tassen	V	W
89,00	*688.090	5	**48**	230	950
109,00	*688.091	9	**80**	230	950
129,00	*688.092	15	**120**	230	1500

SEVERIN



Ⓝ **KOFFIEZETAPPARAAT - met koffiemolen, geïntegreerd roestvrijstalen kegelmaalwerk, roestvrijstalen thermoskan met doorloopdeksel, LCD-display met timerfunctie, 3 aromastanden, maalwerk-uitschakelfunctie voor de bereiding van voorgemalen koffie, maalgraad en koffiehoeveelheid instelbaar**

Ⓔ COFFEE BREWER - with grinder, integrated stainless steel cone grinder, stainless steel vacuum jug with drip-through lid, LCD display with timer function, 3 adjustable aroma levels, grinder deactivation function if pre-ground coffee is preferred, adjustable grinding degree and coffee quantity

Ⓕ MACHINE À CAFÉ - avec broyeur, broyeur en inox intégré, thermos en inox avec bec verseur, affichage LCD avec fonction programmable, réglage de l'arôme avec 3 niveaux, fonction de désactivation du broyeur pour utiliser du café moulu, degré de mouture et quantité de café réglables

Ⓓ KAFFEEMASCHINE - mit Mahlwerk, integriertem Edelstahl-Kegelmahlwerk, Edelstahl-Thermokanne mit Durchbrühdeckel, LCD Display mit Timerfunktion, drei einstellbaren Aromastufen, Mahlwerk-Deaktivierungsfunktion zur Zubereitung von vorgemahlenem Kaffee Permanentfilter, Mahlgrad und Kaffeemenge einstellbar

No.	cap.Lit.	cm	V	W	EURO
*910.019	1,1	44(H)x22x27	230	1000	210,00



Ⓝ **KOFFIEZETAPPARAAT - biedt de mogelijkheid om direct koffie te zetten in een isoleerkan, voorzien van zwenkfilter (1x4) met druppelstop, controlelampje en thermoskan met aroma deksel**

Ⓔ COFFEE BREWER - offers the possibility to make coffee directly in a vacuumjug, with pivoted filterholder (1x4) with non drip device, pilot light and vacuum jug flavour preserver lid

Ⓕ MACHINE À CAFÉ - offre la possibilité de faire le cafe immédiatement dans une cruche isolée, avec une porte-filtre pivotant (1x4) avec système anti-gouttes, voyant lumineux et verseuse isotherme avec couvercle préservateur d`arôme

Ⓓ KAFFEEMASCHINE - ermöglicht das herstellen von Kaffee direkt in die Isolierkanne, mit Schwenkfilter (1x4), mit Tropfverschluss, Kontrolleuchte und Thermoskanne mit Aromaschutz-deckel



THERMOSKAN RVS/THERMOS JUG STAINLESS STEEL
THERMOS EN INOX/THERMOSKANNE CNS

No.	cap.Lit.	Type	H cm	V	W	EURO
*910.015	1x 1,0	**A**	34	230	1000	69,50

THERMOSKAN KUNSTSTOF/THERMOS JUG PLASTIC
THERMOS EN PLASTIQUE/THERMOSKANNE KUNSTSTOFF

No.	cap.Lit.	Type	H cm	V	W	EURO
*910.016	2x 1,0	**B**	36,5	230	2000	139,00

Ⓝ **WATERKOKER - roestvrijstaal met hittebestendige zwarte kunststof delen, aan en uitschakelaar, snoerloos en droogkookbeveiliging**

Ⓔ WATERCOOKER - stainless steel with black heat resistant plastic parts, on/off switch, cordless and boiling dry protection

Ⓕ BOUILLORE À EAU - inox avec plastique noir résistant à la chaleur, interrupteur marche-ârret et protection contre l'echauffemant à sec

Ⓓ WASSERKOCHER - CNS mit hitzebeständigem schwarzen Kunststoffteilen, Ein-Aus Schalter, kabellos und Übertemperatursicherung



Type A

TYPE A

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
N.M.L.	*910.005*	1,7	25(H)x24x12	230	2200

* **kunststof uitvoering**/plastic version
version plastique/Kunststoff Aussführung



Type B

TYPE B

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
62,00	*910.009	1,7	27(H)x24x15	230	2200



Type C

TYPE C

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
41,00	*910.006	1,7	22(H)x24x16	230	2200



Type D

TYPE D

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
49,00	*910.002	1,0	21(H)x23,0x14	230	2400
54,00	*910.003	1,7	24(H)x23,5x14	230	2400







(N) WATERKOKER - roestvrijstaal, ook het interieur, ideaal voor het bereiden van grotere hoeveelheden in één keer, werkt geheel automatisch en het water op serveertemperatuur, met non-drip kraan, controlelampje, aan/uit schakelaar en controle venster voor het waterniveau

(E) WATERBOILER - stainless steel, also inside, ideal for making larger quantities at once, functions automatically and keeps the water at serving temperature, with non-drip tap, indicator light ON/OFF switch and glass coffee level indicator

(F) BOUILLEUR - inox, intérieur aussi, sert à faire du l'eau chaud en grandes quantités à la fois, fonctionne tout automatiquement et maintient de l'eau à une température prêt à servir, avec robinet de vidange "non-drip", voyant lumineux, interrupteur marche arrêt et verre-indicateur de niveau café

(D) HEISSWASSERGERÄT - CNS, auch Innenseite. Zum herstellen von grossen Mengen heisses Wasser auf einmal. Arbeitet ganz automatisch und hält das Wasser auf Servier-Temperatur. Mit "non-drip"-Zapfhahn, Kontroll-Lampe, EIN/AUS-Schalter und Standglas

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.190	**5**	32,3(H)x30,3x29,8	230	950	61,00
*688.191	**9**	42,8(H)x30,3x29,8	230	950	72,00
*688.192	**15**	47,1(H)x36,5x34,2	230	1650	85,00
*688.193	**21**	58,5(H)x36,5x34,2	230	2800	93,00

(N) HEETWATERAPPARAAT - roestvrijstalen uitvoering, digitaal bedieningspaneel, verlichte aan/uit schakelaar, automatische watertoevoer en niveauregeling, bufferinhoud 6 liter, ingebouwde thermostaat, lekbakje en aftapkraan, capaciteit per uur ca. 25 liter

(E) HOT WATER URN - stainless steel, digital control panel automatic water supply and level regulation, storage capacity 6 lit., with illuminated ON/OFF switch, built-in thermostat, drip tray and faucet, capacity p/hr ca. 25 lit.

(F) BOUILLEUR - inox, d'eau et régulation du niveau automatique, stock régulateur 6 lit., avec interrupteur, marche-arrêt illuminé, thermostat incorporé, égouttoir et robinet de vidange, capacité l'heure ca. 25 lit.

(D) HEISSWASSERGERÄT - CNS, Wasserzufuhr und Regulierung automatisch, Fassungsvermögen 6 Lit., mit Leuchtschalter Ein-Aus, eingebautem Thermostat, Tropfblech und Zapfhahn, Stunden-Leistung ca. 25 Lit.

No.	cm	V	W	EURO
*688.120	52(H)x19x37	230	2500	259,00

(N) KOPPENWARMHOUDAPPARAAT - roestvrijstaal, met apart te verwarmen etages

(E) CUP WARMER - stainless steel, with 2 separate heatinglevels

(F) CHAUFFE-TASSES - inox, avec 2 étages de chauffe séparé

(D) TASSENWÄRMER - CNS, mit 2 einzel zu erhitzen Etagen

No.	cm	V	W	EURO
*537.300	56(H)x32x32	230	140	269,00

Ⓝ **WARME CHOCOLADEMELK DISPENSER - transparante polycarbonaat container, kunststof ommanteling, verhitting door een uniek dubbel, aluminium compensbodem systeem, tevens is de dispenser uitgerust met een unieke aftapkraan, roermechanisme, thermostaat, hoofdschakelaar en een lekbakje, ook geschikt voor dikkere chocolade, glühwein en andere warme dranken**

Ⓔ HOT CHOCOLATE DISPENSER - transparent polycarbonate container, plastic casing, double aluminium compens system, special type of faucet, stirring mechanism, thermostat, on/off switch and drip tray, also for dispensing thicker chocolate, mulled wine and other hot drinks.

Ⓕ CHOCOLATIÈRE - bac polycarbonate transparent, habillage en matière plastique, chauffe grâce à un système unique en aluminium avec fonds double de compensation, robinet spécial, mélangeur, thermostat, interrupteur marche-arrêt et égouttoir, convient pour un chocolat épais, vin chaud et autres boissons chaudes

Ⓓ SCHOKOLADEMILCH-ERHITZER - Klarsicht-Polykarbonat Behälter, Verkleidung aus Kunststoff, heizung mittels eines doppelte Aluminium Kompensboden, besondere Zapfhahn, Rührwerk, Thermostat, Ein/Aus-Schalter und Tropfgitter, auch für dickflüssiger Chokolade, Glühwein und andere heisse Getränke

DELICE

EURO	No.	cm	Lit.	V	W
525,00	*417.003	41(H)x24x29	**3**	230	800
625,00	*417.005	49(H)x26x32	**5**	230	800

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	cm	Lit.	V	W
275,00	*417.013	41,5(H)x21,5x28,8	**3**	230	1200

GOUD/GOLD/OR/GOLD

EURO	No.	cm	Lit.	V	W
295,00	*417.023	41,5(H)x21,5x28,8	**3**	230	1200

Ⓝ **WARME CHOCOLADEMELK DISPENSER - transparante polycarbonaat container, kunststof ommanteling, verhitting door een, aluminium compensbodem systeem, tevens is de dispenser uitgerust met een aftapkraan, roermechanisme, digitale thermostaat, hoofdschakelaar en een lekbakje, ook geschikt voor andere warme dranken**

Ⓔ HOT CHOCOLATE DISPENSER - transparent polycarbonate container, plastic casing, double aluminium compens system, with faucet, stirring mechanism, digital thermostat, on/off switch and drip tray, also for dispensing other hot drinks

Ⓕ CHOCOLATIÈRE - bac polycarbonate transparent, habillage en matière plastique, chauffe grâce à un système fonds double de compensation, avec robinet, mélangeur, thermostat digital, interrupteur marche-arrêt et égouttoir, convient pour autres boissons chaudes

Ⓓ SCHOKOLADEMILCH-ERHITZER - Klarsicht-Polykarbonat Behälter, Verkleidung aus Kunststoff, Heizung mittels eines doppelte Aluminium Kompensboden, mit Zapfhahn, Rührwerk, Digitalen Thermostat, Ein/Aus-Schalter und Tropfgitter, auch geeignet für andere heisse Getränke

DIGITAAL/DIGITAL/DIGITAL/DIGITAL

EURO	No.	cm	Lit.	V	W
315,00	*417.105	47(H)x32x38	**5**	230	650
355,00	*417.110	57(H)x32x38	**10**	230	650







CaterChef Professional Supplies

Temp. 30~80°C



Ⓝ **CHOCOLADE/SAUZEN WARMER - roestvrijstaal geëpoxeerd, 1 of 2 pans, thermostaat en controlelampje, temperatuur van 30-80°C en daardoor uitermate geschikt voor het smelten en/of verwarmen van chocolade of sauzen, inclusief pannen**

Ⓔ CHOCOLATE/SAUCE WARMER - stainless steel epoxy lacquered, 1 or 2 pans, thermostat and pilot light, temperature of 30-80°C, making it ideal for melting and/or heating chocolate or sauces, pans included

Ⓕ CHAUFFE-CHOCOLAT/SAUCE - inox époxy, 1 ou 2 poêles, avec thermostat et témoin lumineux, température de 30-80°C, approprié pour fondre et/ou chauffer du chocolat ou sauces, poêles inclus

Ⓓ SCHOKOLADE/SAUCE WARMER - CNS epoxy lackiert, 1 oder 2 Pfannen, Thermostat und Kontrollleuchte, Temperatur von 30-80°C, wodurch es ideal zum Schmelzen und/oder Heizen oder Schokolade Saucen, inklusief Pfannen

No.	Pans/poêles/Pfannen	cm	Lit.	V	W	EURO
*921.530	**1**	15,8(H)x17x23	**1x 1,25**	230	40	52,00
*921.540	**2**	15,8(H)x35x23	**2x 1,25**	230	80	79,00
688.902	pan/pan/poêle/Pfanne					13,35

CaterChef Professional Supplies

1/1 GN

2/3 GN



Temp. 20~90°C

Ⓝ **CHOCOLADE/SAUZEN WARMER - roestvrijstaal, 2 uitvoeringen 2/3 of 1/1 GN, digitaal bedieningspaneel met thermostaat en controlelampje en perfecte temperatuur controle en daarom uitermate geschikt voor het smelten en/of verwarmen van chocolade of sauzen. Wordt zonder GN-bakken geleverd, max. 10cm diep**

Ⓔ CHOCOLATE/SAUCE WARMER - stainless steel, 2 versions 2/3 or 1/1 GN, digital control panel with thermostat and pilot light and perfect temperature control and therefore suitable for melting and/or heating or chocolate sauces. Delivered without GN containers, max. 10 cm deep

Ⓕ CHAUFFE-CHOCOLAT - inox, 2 versions 2/3 ou 1/1 GN, commande digitale avec thermostat et témoin lumineux et le contrôle parfait de la température, fondre et/ou chauffer du chocolat ou sauces. Livrée sans bac GN jusqu'a 10 cm

Ⓓ SCHOKOLADE/SAUCE WARMER - CNS, 2 Versionen 2/3 oder 1/1 GN, digitales Bedienfeld mit Thermostat und Kontrollleuchte und eine perfekte Temperaturregelung und somit auch für das Schmelzen und/oder Heizen von Schokolade Saucen. Lieferung ohne GN Behälter, max. 10 cm tief

No.	GN	cm	V	W	EURO
*921.510	**2/3**	18(H)x36x49	230	1000	255,00
*921.520	**1/1**	18(H)x36x67	230	1000	285,00

Max Pro®
Foodwarming Systems



Ⓝ **HOT DISPENSERS - roestvrijstaal, watergeleiding, de gesloten deksel voorkomt vochtverlies, waardoor de vloeibaarheid van de saus gehandhaaft blijft. Instelbaar tot ca. 90°C met thermostaat en controlelampje**

Ⓔ HOT DISPENSERS - stainless steel, bain-marie (water)-heated, the closed lid prevents the loss of humidity thus maintaining the state of fluidity of the sauce. Dispenser adjustable up to ca 90°C with thermostat and indicator light

Ⓕ HOT DISPENSERS - inox, chauffage à bain-marie, le couvercle fermé prévient une perte d'humidité et maintient ainsi la liquidité de la sauce. Dispenser réglable jusqu'à 90°C avec thermostat et témoin lumineux

Ⓓ HOT DISPENSERS - CNS, Wasserbadheizung. Der geschlossene Deckel verhindert Feuchtigkeitsverlust und hält den Flüssigkeitsgrad der Sauce aufrecht. Regulierbar bis 90°C mit Thermostat und Kontroll-Lampe

HOT DISPENSER I

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
425,00	*921.461	**4,5**	43(H)x26x29	230	250



Ⓝ **1 met en 1 zonder dispenser**

Ⓔ 1 with and 1 without dispenser

Ⓕ 1 avec et 1 sans dispenser

Ⓓ 1 mit und 1 ohne Dispenser

HOT DISPENSER 2

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
645,00	*921.462	**2x 4,5**	43(H)x50x29	230	500
170,00	*921.463	**dispenser los**/only/seul/lose			



Ⓝ **CHOCOLADE-WARMER - heeft dezelfde kenmerken als de MaxPro food warmers (zie pag. 433), maar bereikt maximaal 40°C., waardoor deze apparaten geschikt zijn voor het smelten en/of verwarmen van chocolade**

Ⓔ CHOCOLATE WARMER - with same characteristics as the MaxPro food warmers (see page 433), but reaching maximum temperature of only 40°C. As such these appliances can be used for melting and/or heating chocolate

Ⓕ CHAUFFE-CHOCOLAT - avec les mêmes qualités que les chauffe-mets MaxPro (page 433), mais atteignant une température au maximum de 40°C. et ainsi en état de servir comme appareil pour fondre et/ou chauffer du chocolat

Ⓓ SCHOKOLADE-WÄRMER - mit denselben Merkmalen wie die Speisenwarmhaltegeräte MaxPro (Seite 433), jedoch eine Temperatur von maximal 40°C erreichend. Aus diesem Grunde ist das Gerät hervorragend geeignet zum Schmelzen und/oder Erwärmen von Schokolade

EURO	No.	**pannen**/pans bain-maries/Töpfe	cm	V	W
235,00	*921.551	**1**	29(H)x26x29	230	250
440,00	*921.552	**2**	29(H)x50x29	230	500



Max Pro®
Foodwarming Systems











Max Pro FOODWARMERS

Ⓝ **SPIJZENWARMHOUDAPPARAAT - fraai uiterlijk door compakte roestvrijstalen vormgeving, met roestvrijstalen waterpannen en bain-marie potten (4,5 lit.), iedere pot met afzonderlijke thermostaat en controlelampje, temperatuurbereik max. 90°C**

Ⓔ FOOD WARMER - compact and attractive design in stainless steel, with stainless steel water pans and bain-marie pots of 4,5 lit., separate heating regulation for each pot by thermostat and pilot light, temperature max. 90°C

Ⓕ CHAUFFE-METS - mise en forme compacte et attractive en acier inox, avec bacs et bain-maries en inox (capacité 4,5 lit.), chauffage réglé avec thermostat par bain marie et voyant à eàu lumineux, température max. 90°C

Ⓓ SPEISENWARMHALTEGERÄT - kompakte und attraktive Formgestaltung in CNS, mit CNS Wasserpfannen und Einsatztöpfen (Inhalt 4,5 Lit.), jeden Topf hat eine regulierbare Heizung mittels einer Thermostat und Kontroll Lampe, Temperatur max. 90°C

No.	**pannen**/pans/bain-marie/Töpfe	cm	V	W	EURO
*921.451	**1**	29(H)x26x29	230	250	235,00
*921.452	**2**	29(H)x50x29	230	500	440,00
*921.453	**3**	29(H)x77x29	230	750	635,00
*921.454	**4**	29(H)x50x50	230	1000	795,00
BAIN-MARIE POT met deksel/POT with lid/POT avec couvercle/TOPF mit Deckel					
861.110		20,8(H)x21,6 Ø			19,75

CaterChef® Professional Supplies

Food Warming System

Ⓝ BAIN-MARIE - roestvrijstaal, geschikt voor gastronormbakken van max. 15 cm diep, voorzien van regelbare thermostaat en controlelampje

Ⓔ BAIN-MARIE - stainless steel, suitable for gastronorm containers max. 15 cm deep, with thermostat and control light

Ⓕ BAIN-MARIE - inox, pour bacs gastronorme profondeur jusqu'a 15 cm, avec thermostat reglable et temion lumineux

Ⓓ BAIN-MARIE - CNS, geeignet für GN-Behälter bis 15 cm tief, mit einstellbarem Thermostat und Kontroll-Lampe



1/3 GN - MAX 15CM

EURO	No.	cm	V	W
153,00	*688.025	27(H)x37x22	230	1000



1/2 GN - MAX 15CM

EURO	No.	cm	V	W
159,00	*688.027	27(H)x37x31	230	2000

Ⓝ BAIN-MARIE - roestvrijstaal met diepgetrokken naadloze 1/1 GN compartiment waardoor eenvoudig te reinigen. Geschikt voor GN bakken van maximaal 15 cm diep. Regelbare thermostaat 0-90°C, controlelampje en ingebouwd element. Wordt zonder GN bakken geleverd

Ⓔ BAIN-MARIE - double walled stainless steel. Steel drawn, easy to clean, seamless waterpan. For GN pans of max. 15 cm depth. Adjustable thermostat 0-90ºC, indicator light and built-in element. Delivered without GN pans

Ⓕ BAIN-MARIE - inox, à double paroi. Cuve emboutée, sans soudure et aisément nettoyable. Pour bacs GN profondeur jusqu'a 15 cm. Thermostat réglable 0-90ºC, témoin lumineux et résistance encastrée. Livraison sans bacs GN

Ⓓ BAIN-MARIE - CNS. Doppelwandig. Wasserbecken tiefgezogen, nahtlos; daher leicht zu reinigen. Für GN-Behälter bis 15 cm Tiefe. Mit einstellbarem Thermostat 0-90ºC, Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper. Wird ohne GN-Behälter geliefert



1/1 GN - MAX 15CM

EURO	No.	cm	V	W
159,00	*508.030	24,5(H)x34,5x54,5	230	1000

MET AFTAPKRAAN/WITH DRAINING TAP
AVEC ROBINET DE VIDANGE/MIT ABZAPFHAHN

EURO	No.	cm	V	W
169,00	*508.040	24,5(H)x34,5x60	230	1000



FOOD SERVICE EQUIPMENT

mach



(N) BAIN-MARIE - roestvrijstaal, dubbelwandig, regelbare thermostaat, zonder GN bakken

(E) BAIN-MARIE - stainless steel, double-walled, adjustable thermostat, without GN pans

(F) BAIN-MARIE - inox, à double paroi, thermostat réglable, sans bacs inox

(D) BAIN-MARIE - CNS, doppelwandig, einstellbarem Thermostat, ohne GN-Behälter

MAX 15CM

No.	Type	GN	cm	V	W	EURO
*899.002	B	**1/1**	29(H)x55x35	230	2000	440,00
*899.003	C	**4/3**	29(H)x72x35	230	2000	495,00



(N) BAIN-MARIE INBOUWMODEL

(E) BAIN-MARIE BUILT-IN MODEL

(F) BAIN-MARIE POUR ENCASTRER

(D) BAIN-MARIE ZUM EINBAUEN

MAX 15CM

No.	Type	GN	inbouwmaten cm	V	W	EURO
*899.101	A X	**2/3**	31,5x36,0	230	2000	425,00
*899.102	B X	**1/1**	31,5x53,5	230	2000	480,00
*899.103	C X	**4/3**	71,0x31,5	230	2000	495,00
*899.104	D X	**3/1**	98,5x52,0	230	3000	745,00



(N) BAIN-MARIE - roestvrijstaal met diepgetrokken naadloze 1/1 gastronorm compartiment, geschikt voor GN bakken van max. 15 cm diep, regelbare thermostaat, controlelampje en ingebouwd element, zonder GN bakken

(E) BAIN-MARIE - double walled stainless steel, steel drawn, seamless waterpan, for GN pans of max. 15 cm depth, adjustable thermostat, indicator light and built-in element, without GN pans

(F) BAIN-MARIE - inox, a double paroi, cuve emboutée, sans soudure, pour bacs GN profondeur jusqu'a 15 cm, thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée, sans bacs inox

(D) BAIN-MARIE - CNS, doppelwandig, wasserbecken tiefgezogen, nahtlos, für Gastronorm-Behälter bis 15 cm Tiefe, mit einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper, ohne GN-Behälter

1/1 GN - MAX 15CM

No.	cm	V	W	EURO
*900.045	25,5(H)x35,5x38	230	1200	169,00



Max Pro®
Foodwarming Systems



Ⓝ **BAIN MARIE - dubbelwandig roestvrijstaal. Geschikt voor gastronorm bakken van maximaal 20 cm diep. Met diepgetrokken naadloze 1/1 GN compartimenten. Compartimenten zijn afzonderlijk thermostatisch instelbaar en zijn voorzien van controlelampje en ingebouwd element. Wordt zonder gastronormbakken geleverd. Aftapkraan op 1/1 GN op aanvraag leverbaar. Standaard op 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN**

Ⓔ BAIN-MARIE - double walled stainless steel. For gastronorm pans of maximally 20 cm depth. With deep drawn, waterpan. For each compartment adjustable thermostat, indicator light and built-in element. Delivered without gastronorm pans. Drainage tap for 1/1 GN available on demand. Fitted on 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN

Ⓕ BAIN-MARIE - inox. A double paroi. Pour bacs gastronormes profondeur jusqu'a 20 cm. Cuve emboutée, sans soudure. Compartiments chauffés séparatement. Thermostat régable témoin lumineux et résistance encastrée. Livraison sans bac gastronorme. Robinet à vidange pour 1/1 GN sur demande. Standard à modèle 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN

Ⓓ BAIN-MARIE - CNS. Doppelwandig. Für Gastronorm-Behälter bis 20 cm Tiefe.
Wasserbecken tiefgezogen, nahtlos. Mit separat heizbaren 1/1 GN-Abteilen. Mit Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper. Wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert. Ablaufhahn für 1/1 GN auf Verlangen. Standard montiert auf 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN





EURO	No.	Type GN	H cm	V	W
575,00	*921.250	**1x 1/1-20**	30,6(H)x 39,9x65,5	230	1000
1125,00	*921.251	**2x 1/1-20**	30,6(H)x 74,5x65,5	230	2000
1425,00	*921.252	**3x 1/1-20**	30,6(H)x109,5x65,5	230	3000

STILFER
COSTRUZIONI ELETTROMECCANICHE
GENOVA VIA TRE PINI 52 TEL 361307

Ⓝ **BAIN-MARIE WARMHOUDVITRINE - gastronorm maatvoering. Uitgevoerd in roestvrijstaal met veiligheidsglas. Met thermostaat en controle lampje. Geschikt voor gastronormbakken van maximaal 40 mm diep. Wordt zonder gastronormbakken geleverd**

Ⓔ BAIN-MARIE TABLE TOP SHOWCASE - gastronorm stainless steel with security glass. With thermostat and pilot light. For foodpans GN 40 mm deep (not included)

Ⓕ BAIN-MARIE BUFFET VITRINE CHAUFFANTE - gastronorme inox avec verre securité. Avec thermostat et témoin lumineux. Offrant place aux bacs gastronorme de profondeur 40 mm (ne pas inclus)

Ⓓ BAIN-MARIE WARMHALTEVITRINE - Gastronorm CNS mit Sicherheits-Glas. Mit Thermostat und Kontroll-lampe. Geeignet für Gastronorm-Behälter 40 mm tief (nicht mitgeliefert)





EURO	No.	GN	cm	V	W
395,00	*527.010	**4x 1/3-4,0**	23(H)x 79,5x35,5	230	1200
450,00	*527.012	**6x 1/3-4,0**	23(H)x114,5x35,5	230	1600

CaterChef® Professional Supplies

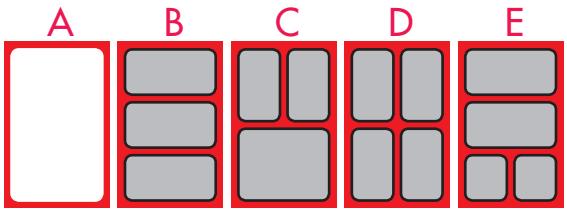
Food Warming System



TYPE A



TYPE B







Ⓝ **BAIN MARIE - roestvrijstaal, diepgetrokken naadloze 1/1 gastronorm compartiment hierdoor is deze gemakkelijk te reinigen. Geschikt voor gastronorm bakken van maximaal 15 cm of 20 cm diep. Regelbare thermostaat, controlelampje en ingebouwd element, met aftapkraan. Wordt zonder gastronormbakken geleverd**

Ⓔ BAIN-MARIE - double walled stainless steel, steel drawn, easy-clean, seamless waterpan. For gastronorm pans of maximally 15 or 20 cm depth. Adjustable thermostat, indicator light and built-in element, with drainage tap. Delivered without gastronorm pans

Ⓕ BAIN-MARIE - inox, a double paroi, cuve emboutée, sans soudure et aisément nettoyable. Pour bacs gastronormes profondeur jusqu'a 15 ou 20 cm. Thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée, avec robinet de vidange. Livraison sans bac gastronorme

Ⓓ BAIN-MARIE - CNS, doppelwandig, wasserbecken tiefgezogen, nahtlos; daher leicht zu reinigen. Für Gastronorm-Behälter bis 15 oder 20 cm Tiefe. Mit einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper, mit Abzapfhahn. Wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert

1/1 GN - MAX 15CM

No.	Type	cm	V	W	EURO
*688.030	**A**	25,5(H)x35,5x59,5	230	1200	189,00

Ⓝ **CATERCHEF 150 - compleet met GN bakken en deksels met lepeluitsparing in roestvrijstaal**

Ⓔ CATERCHEF 150 - complete with GN pans and lids with hole for ladle in stainless steel

Ⓕ CATERCHEF 150 - complet avec bacs GN et couvercles avec trou pour louche en acier inox

Ⓓ CATERCHEF 150 - Komplett mit GN-Behälter und Deckel mit Löffelaussparung in CNS

No.	Type	GN	EURO
*688.031	**B**	3x 1/3 -15 cm	263,00
*688.032	**C**	2x 1/4 -15 cm + 1x 1/2 -15 cm	260,00
*688.033	**D**	4x 1/4 -15 cm	273,00
*688.034	**E**	2x 1/3 -15 cm + 2x 1/6 -15 cm	275,00

1/1 GN - MAX 20CM

No.	cm	V	W	EURO
*688.040	28,6(H)x35,5x59,5	230	1200	209,00

Ⓝ **STRIPPEN VOOR BAIN MARIE**

Ⓔ ADAPTOR BARS FOR BAIN MARIE

Ⓕ BARETTES DE MONTAGE POUR BAIN MARIE

Ⓓ VERBINDUNGSSTEGE FÜR BAIN-MARIE-EINSÄTZE

No.	L mm	Type	EURO
953.648	176	1/6 GN	2,90
953.649	265	1/4 GN	3,40
953.650	325	1/2 GN	3,85
953.651	530	1/1 GN	4,90



Ⓝ **GASTRONORM BAIN-MARIE WAGEN - dubbelwandig roestvrijstaal met 1/1 Gastronorm, diepgetrokken naadloos compartiment(en) welke afzonderlijk thermostatisch instelbaar zijn (Type D-E), (Type A-B-C: 1 thermostaat, 1 waterbad), geschikt voor gastronormbakken van maximaal 20 cm diep, de wagens zijn voorzien van een duwbeugel, onderplank, 4 zwenkwielen, twee geremd, rubber stootranden, aftapkraan, controlelampje en spiraalsnoer, wordt zonder GN bakken geleverd**

Ⓔ BAIN-MARIE TROLLEY - double walled stainless steel. With deep drawn, seamless 1/1 Gastronorm compartments with separately regulable temperature, (Type D-E), (Type A-B-C: 1 thermostat, 1 bath), suitable for 20 cm deep Gastronorm food pans, with push-bar, undershelf, 4 swivel castors of which 2 with brakes, rubber buffer rim, drainage tap, indicator light and retractile cord, delivered without GN pans

Ⓕ CHARIOT BAIN-MARIE - à double paroi inox, cuve emboutie, sans soudure, avec compartiment(s) 1/1 gastronormes chauffés séparatement, (Type D-E), (Type A-B-C: 1 thermostat, 1 bassins), propre aux bacs gastro d'une profondeur jusqu'à 20 cm, avec poignée, étagère basse, deux roues avec frein à pied, tampons en caoutchouc, robinet de vidange, temoin lumineaux et cable, livrée san bacs GN

Ⓓ BAIN-MARIE WAGEN - doppelwandig CNS, Becken tiefgezogen, nahtlos, mit separat beheizbaren 1/1 GN-Abteil(en), (Type D-E), (Type A-B-C: 1 Thermostat, 1 Wasserbad), geeignet für 20 cm tiefe GN-Behälter, mit Handgriff, bodenablage, 4 Lenkrollen, 2 mit Fussbremse, Gummi-Stossdämpfern, Ablaufhahn, Kontroll-Lampe und Kabel mit Federzug, wird ohne GN-Behälter geliefert

EURO	No.	GN	Type	cm	V	W
955,00	*710.052	**2/1**	**A**	87,5(H)x67x 84,0	230	1500
1080,00	*710.053	**3/1**	**B**	87,5(H)x67x114,4	230	1500
1270,00	*710.054	**4/1**	**C**	87,5(H)x67x149,0	230	3000
1635,00	*921.350	**2x 1/1**	**D**	90(H)x60x 85	230	2000
1975,00	*921.351	**3x 1/1**	**E**	90(H)x60x120	230	3000

CaterChef Professional Supplies







Ⓝ BAIN-MARIE/WARMHOUDAPPARAAT - roestvrijstaal, luchtdicht afsluitbare deksel met glasvenster, d.m.v. watercirculatie optimale temperatuurcontrole in de gehele bain-marie, met digitaal regelbare thermostaat, instelbaar 40-90°C, en timer 10 min - 72 uur, compleet geleverd met 2 inzetbakken 1,5 liter

Ⓔ BAIN-MARIE/FOODWARMER - stainless steel, air-tight closable lid with glass window, by means of water circulation optimum temperature control throughout the bain-marie, with digitally adjustable thermostat, adjustable from 40 to 90°C, and timer 10 min - 72 hours, supplied complete with 2 containers 1,5 liter

Ⓕ BAIN-MARIE/CHAUFFE-METS - l'acier inoxydable, le couvercle peut être fermé étanche à l'air avec fenêtre en verre, au moyen de la circulation de l'eau de contrôle de température optimale tout au long du bain-marie, avec thermostat réglable numériquement, ajustable entre 40 et 90°C, et la minuterie 10 min - 72 heures, fourni avec 2 bac 1,5 litre

Ⓓ BAIN-MARIE/WARMHALTEGERÄT - CNS , luftdicht verschließbare Deckel mit Glasfenster, durch Wasserzirkulation optimale Temperaturkontrolle während der Bain-Marie, mit digital einstellbarer Thermostat, einstellbar von 40 bis 90°C, und Zeitgeber 10 min - 72 Stunden, komplett mit 2 Behälter 1,5 Liter

No.		cm	V	W	EURO
*688.106		24(H)x36x28	230	700	159,00
688.903	**inzet bak**/container/bac/Behalter **1,5L**				8,90
688.904	**rand**/rim/monture/Rand				7,75

CaterChef Professional Supplies







Ⓝ BAIN-MARIE/WARMHOUDAPPARAAT - roestvrijstaal, luchtdicht afsluitbare deksel met glasvenster, d.m.v. watercirculatie optimale temperatuurcontrole in de gehele bain-marie, met digitaal regelbare thermostaat, instelbaar 40-90°C, en timer 10 min - 72 uur, compleet geleverd met 1 inzetbak 3,5 liter

Ⓔ BAIN-MARIE/FOODWARMER - stainless steel, air-tight closable lid with glass window, by means of water circulation optimum temperature control throughout the bain-marie, with digitally adjustable thermostat, adjustable from 40 to 90°C, and timer 10 min - 72 hours, supplied complete with 1 container 3,5 liter

Ⓕ BAIN-MARIE/CHAUFFE-METS - l'acier inoxydable, le couvercle peut être fermé étanche à l'air avec fenêtre en verre, au moyen de la circulation de l'eau de contrôle de température optimale tout au long du bain-marie, avec thermostat réglable numériquement, ajustable entre 40 et 90°C, et la minuterie 10 min - 72 heures, fourni avec 1 bac 3,5 litre

Ⓓ BAIN-MARIE/WARMHALTEGERÄT - CNS , luftdicht verschließbare Deckel mit Glasfenster, durch Wasserzirkulation optimale Temperaturkontrolle während der Bain-Marie, mit digital einstellbarer Thermostat, einstellbar von 40 bis 90°C, und Zeitgeber 10 min - 72 Stunden, komplett mit 1 Behälter 3,5 Liter

No.		cm	V	W	EURO
*688.103		24(H)x36x28	230	700	149,00
688.906	**inzet bak**/container/bac/Behalter **3,5L**				11,40
688.907	**rand**/rim/monture/Rand				7,75

CaterChef®

SOUS VIDE



2/3 GN



met water circulatiepomp
pompe de circulation de l'eau
with watercirculationpump



1/1 GN

Ⓝ **SOUS VIDE CIRCULATIE BAIN-MARIE - roestvrijstaal, met deksel en 2 handgrepen, voorzien van digitaal bedieningspaneel, digitale thermostaat, tijdklok, water circulatiepomp, aftapsysteem en 2 inzetrekken voor vacuüm zakken, temperatuur op 0,1°C nauwkeurig**
Sous Vide is een methode van regeneren of garen waarbij voedsel is verzegeld in luchtdichte vacuümzakken en geplaatst wordt in het waterbad, in een exacte temperatuur gecontroleerde omgeving door de digitaal instelbare thermostaat en constante water beweging voor maximale temperatuurcontrole door de sterke water circulatiepomp

Ⓔ SOUS VIDE CIRCULATION BAIN-MARIE - stainless steel, with lid and two handles, equipped with digital control panel, digital thermostat, timer, water circulation pump, drain system and two racks for vacuum bags, temperature to 0.1°C accuracy
Sous Vide is a method of regenerate or slowcook food sealed in air-tight vacuum-bags and is placed in the water bath, in an exact temperature controlled environment by digital adjustable thermostat and constant water movement for maximum temperature control by the strong water circulation pump

Ⓕ SOUS VIDE CIRCULATION BAIN-MARIE - inox, avec couvercle et deux poignées, avec commande digitale numérique, thermostat, minuterie, pompe de circulation de l'eau, système de vidange et deux racks de stockage pour les sacs sous vide, la température à 0,1°C précision
Sous vide est une méthode ou de régénérer ou lent cuire les aliments scellés dans des sacs à vide étanche à l'air et est placé dans le bain d'eau, à un environnement précis à température contrôlée par thermostat réglable numérique et mouvement de l'eau constante pour un maximum de contrôle de la température par la pompe de circulation d'eau forte

Ⓓ SOUS VIDE ZIRKULATION BAIN-MARIE - CNS mit Deckel und zwei Griffen, ausgestattet mit digitaler Steuerung, digitale Thermostat, Timer, Wasserumwälzpumpe, Abflusssystem und zwei Racks für Vakuumbeutel, Temperaturgenauigkeit bis 0,1°C
Sous vide ist eine Methode oder zu regenerieren oder langsam kochen Essen in luftdichten Vakuumbeutel versiegelt und im Wasserbad bei einer exakten Temperatur kontrollierten Umgebung durch digitale regelbarer Thermostat und konstante Wasserbewegung für eine maximale Temperaturregelung durch die starke Wasserumwälzpumpe Platziert

EURO	No.	Type	cm	V	W
330,00	*680.300	**2/3 GN**	31,7(H)x34,1x34	230	2000
530,00	*680.311	**1/1 GN**	30,0(H)x62,5x36	230	700



(N) SOUS VIDE BAIN-MARIE - roestvrijstaal, luchtdicht afsluitbare deksel met glasvenster, d.m.v. watercirculatie optimaal accurate temperatuurcontrole in de gehele bain-marie, met digitaal regelbare thermostaat, instelbaar 40-90°C, en timer 10 min - 72 uur, compleet geleverd met 1 inzetrek voor vacuumzakken

(E) SOUS VIDE BAIN-MARIE - stainless steel, air-tight closable lid with glass window, by means of water circulation optimum accurate temperature control throughout the bain-marie. With digitally adjustable thermostat, adjustable from 40-90°C, and timer 10 min - 72 hour, supplied complete with 1 rack for vacuum bags

(F) SOUS VIDE BAIN-MARIE - l'acier inoxydable, le couvercle peut être fermé étanche à l'air avec fenêtre en verre, au moyen de la circulation de l'eau de contrôle de température optimale tout au long du bain-marie. Avec thermostat réglable numériquement, ajustable entre 40-90°C, et la minuterie 10 min - 72 heures, fourni avec une rack pour stockage le sac sous vide

(D) SOUS VIDE BAIN-MARIE - CNS, luftdicht verschließbare Deckel mit Glasfenster, durch Wasserzirkulation optimale Temperaturkontrolle während der Bain-Marie. Mit digital einstellbarer Thermostat, einstellbar von 40-90°C, und Zeitgeber 10 min - 72 Stunden, komplett mit 1 Rack für Vakuumbeutel

No.	cm	V	W	EURO
*680.308	24(H)x36x28	230	700	135,00



(N) UNIVERSEEL KOOKAPPARAAT - roestvrijstaal, roestvrijstalen mand met hangrepen, kruimelrooster en deksel, thermostaat 0-110°C en controlelampjes, zeer snel op temperatuur door krachtige elementen, uitermate geschikt voor het snel blancheren van groentes en het koken van eieren, vis etc.

(E) UNIVERSAL COOKING APPLIANCE - stainless steel, stainless steel basket with grips, crumb tray and cover, thermostat 0-110°C and pilot lights, very quickly to temperature due to strong elements, particularly suitable for quickly blanching of vegetables and boiling of eggs, fish, etc.

(F) APPAREIL DE CUISSON UNIVERSEL - inox, panier en inox avec des poignées, et le couvercle, thermostat 0-110°C et voyant de contrôle, rapidement à la température par des éléments puissant, particulièrement approprié pour la cuisson rapide de légumes, des oeufs, du poisson, etc.

(D) UNIVERSAL KOCHER - CNS, CNS Korb mit Griffen, Krümel Gitter und Deckel, Thermostat 0-110°C und Kontroll-Lampe, sehr schnell durch starke Elemente auf Temperatur, besonders geeignet für schnell blanchieren von Gemüse und das Kochen von Eiern, Fisch, usw.

No.	cm	V	W	EURO
*688.105	34,5(H)x38x28	230	2600	164,00
688.909	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein			28,00

Food Warming System

Ⓝ **FOODWARMER/SOEPKETEL - au bain-marie, roestvrijstalen delen, wordt compleet geleverd met een roestvrijstalen bain marie pot van 5,7 liter voorzien van deksel met lepel uitsparing, thermostaat en controlelampje**

Ⓔ FOOD WARMER - stainless steel parts, bain-marie heated, with stainless steel bain-marie pan of 5,7 liters and lid with groove for spoon, with thermostat and pilot light

Ⓕ CHAUFFE METS - les pièces en inox, chauffage à bainmarie avec bac inox de 5,7 litres et couvercle d'encoche cuillère, avec thermostat et témoin lumineux

Ⓓ SPEISE WARMHALTE GERÄT - Edelstahlen Teile, Wasserbadheizung, CNS Bain-Marie Topf 5,7 Liter, Deckel mit Löffelaussparung, mit Thermostat und Kontroll-Lampe



ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
92,00	*680.110	35,2	28,5	**5,7**	230	300

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
103,00	*680.105	35,2	28,5	**5,7**	230	300



Ⓝ **SOEPKETEL - uitermate geschikt voor het warmhouden van sauzen, kerriespijzen, hotdogs, sateh, etc. Bijgeleverde magneetstrips bieden de mogelijkheid om een tekst op de soepketel te plaatsen. De soepketel mag uitsluitend "nat", d.w.z. au bain marie, gebruikt worden. Met roestvrijstalen binnenpan, scharnierend deksel, thermostaat en controlelampje**

Ⓔ SOUP KETTLE - perfectly suited to keep sauces, curries, stews, kebab and sateh, hotdogs, etc. warm. The soup kettle must be used "wet", i.e. au bain marie, only. With stainless steel inner pot, hinged lid, thermostat and pilot light

Ⓕ CHAUFFE-SOUPE - maintenir chaud parfaitement des sauces, des curries, des ratatouilles, du sateh et du kebab, des hotdogs, etc. Le chauffe-soupe doit être usé toujours au bain marie, c.à.d. avec de l'eau. Avec bain marie inox, couvercle à charnière, thermostat et voyant lumineux

Ⓓ SUPPENKESSEL - sehr geeignet zum Warmhalten von Saucen, Currys, Eintopfgerichten, Schaschlick oder Sateh, Hotdogs, usw. Der Suppenkessel darf man ausschliesslich nass, d.h. mit Wasserbad gebrauchen. Mit CNS-Bain Marie Einsatz, Klappdeckel, Thermostat und Kontroll-Lampe



EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
135,00	*537.115	42	41	**13**	230	600

Soepketel/ Soup kettle / Chauffe-soupe / Suppenkessel

"Bistro"



E

DIGITAAL

Ⓝ **AU-BAIN MARIE SOEPKETEL - uitermate geschikt voor het warmhouden van sauzen, kerriespijzen, hotdogs, sateh, etc. Bijgeleverde magneetstrips bieden de mogelijkheid om een tekst op de soepketel te plaatsen. De BISTRO soepketel mag uitsluitend "nat", d.w.z. au bain-marie, gebruikt worden. Met roestvrijstalen binnenpan, scharnierend deksel, thermostaat en controlelampje**

Ⓔ SOUP KETTLE - perfectly suited to keep sauces, curries, stews, kebab and sateh, hotdogs, etc. warm. The "BISTRO" soup kettle must be used "wet", i.e. au bain-marie, only. With stainless steel inner pot, hinged lid, thermostat and pilot light

Ⓕ CHAUFFE-SOUPE AU BAIN-MARIE - pour maintenir chaud parfaitement des sauces, des curries, des ratatouilles, du sateh et du kebab, des hotdogs, etc. Le chauffe-soupe "BISTRO" doit être usé toujours au bain-marie, c.à.d. avec de l'eau. Avec bain-marie inox, couvercle à charnière, thermostat et voyant lumineux

Ⓓ BAIN-MARIE-SUPPENKESSEL - sehr geeignet zum Warmhalten von Saucen, Currys, Eintopfgerichten, Schaschlick oder Sateh, Hotdogs, usw. Der "BISTRO" Suppenkessel darf man ausschliesslich nass, d.h. mit Wasserbad gebrauchen. Mit CNS-Bain-Marie Einsatz, Klappdeckel, Thermostat und Kontroll-Lampe

No.	Ø cm	H cm	Lit.	**kleur**/color/couleur/Farbe	Type	V	W	EURO
*537.108	38,5	37	**10**	**zwart**/black/noir/schwarz	**A**	230	475	89,00
*537.109	38,5	37	**10**	**rustiek grijs**/rustique grey/gris rustique/rustik grau	**B**	230	475	94,00
*537.110	38,5	37	**10**	**rustiek bruin**/rustique brown/brun rustique/rustik braun	**C**	230	475	94,00
*537.105	38,5	37	**10**	**roestvrijstaal**/stainless steel/inox/CNS	**D**	230	475	135,00
met digitale thermostaat/with digital thermostat/avec thermostat numérique/mit digitalem Thermostat								
*537.112	38,5	37	**10**	**zwart**/black/noir/schwarz	**E**	230	475	105,00



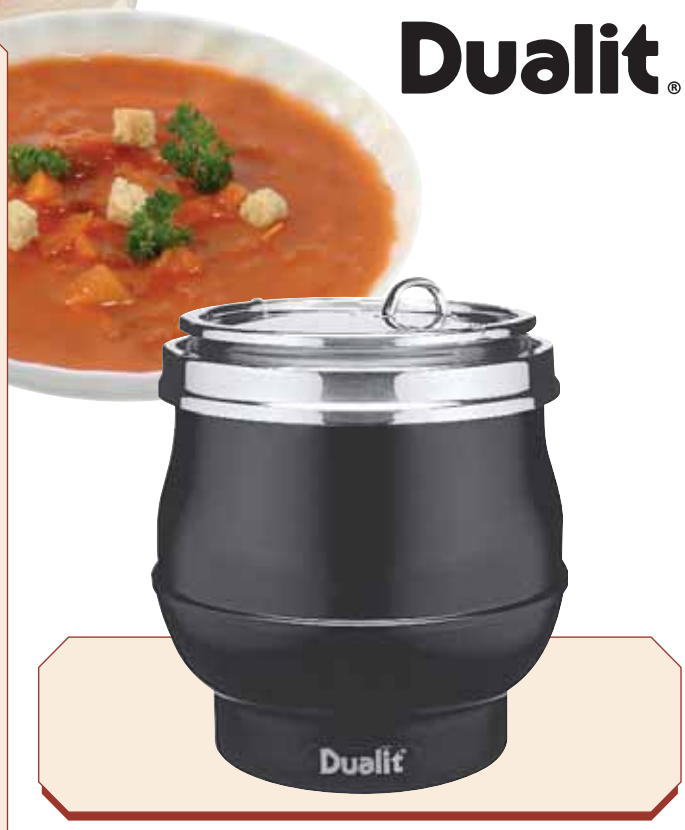
Dualit®

Ⓝ **AU BAIN MARIE SOEPKETEL - met roestvrijstalen binnenpot en deksel. De buitenwand is van roestbestendig aluminium. Voorzien van een opvangrand voor gemorste druppels. Traploos instelbaar en met "override" thermostaat alsmede automatische beveiliging om oververhitting van elementen en bedrading te voorkomen en zowel met water als droog te verhitten**

Ⓔ HOT POT SOUP KETTLE - with stainless steel inner pot and lid. The outer pan is of rustproof aluminium. The top collar incorporates a unique overflow rim to catch any drops spilt whilst serving. Features an infinitely variable energy regulator and also an override and safety cut-out for complete electrical protection, can be used with either wet or dry heat

Ⓕ CHAUFFE-SOUPE AU BAIN MARIE - avec bain marie et couvercle en acier inox. La paroi extérieure en aluminium non-oxydable. Avec bord capte-gouttes. Avec thermostat pour régler sans gradations la température et thermostat de sécurité, chauffage avec ou sans eau

Ⓓ BAIN-MARIE-SUPPENKESSEL - mit CNS Bain-Marie-Einsatz und Deckel. Der Aussenmantel aus nicht rostendem Aluminium-Guss, mit auf das Gehäuse aufsetzbarem Kragen, der Überfliessen und Abtropfen verunmöglicht. Mit stufenlos verstellbarem Thermostat sowie Sicherheits-thermostat und Kontroll-Lampe. Kann mit oder ohne Wasser betrieben werden



EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
425,00	*310.008	38	34	**11**	230	850

Ⓝ **AU BAIN MARIE SOEPKETEL - met roestvrijstalen binnenpot en klapdeksel. De buitenwand is van zwart hittebestendig kunststof. Voorzien van een opvangrand voor gemorste druppels. Thermostatisch instelbaar en voorzien van controle lampje. Soepketel mag uitsluitend nat worden gebruikt**

Ⓔ HOT POT SOUP KETTLE - with stainless steel inner pot and spring cover. The outer pan is heat resistant plastic. The top collar incorporates a unique overflow rim to catch any drops spilt whilst serving. With an infinitely variable energy regulator and pilot light. Can be use only with wet heat

Ⓕ CHAUFFE-SOUPE AU BAIN MARIE - avec bain marie et couvercle abattant en acier inox. La paroi extérieure en plastique. Avec bord captegouttes. Avec thermostat pour régler sans gradations la température, Le chauffage-soupe doit être usé toujours avec de l'eau

Ⓓ BAIN-MARIE-SUPPENKESSEL - mit CNS Bain-Marie-Einsatz und klappdeckel. Der Aussenmantel aus Kunstsoff, mit auf das Gehäuse aufsetzbarem Kragen, der Überfliessen und Abtropfen verunmöglicht. Mit stufenlos verstellbarem Thermostat und KontrollLampe. Mit wasserbad gebrauchen



TYPE A

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
79,00	*861.070	31	33	**10**	230	450

TYPE B

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
98,00	*861.090	38	38,5	**10**	230	450



pujadas

VOLLRATH

RETHERMALIZER



(N) INDUCTIE SOEPKETEL/FOODWARMER - droog gebruik, inductieverwarming, waardoor het controleren en bijvullen van water overbodig wordt en ook sneller op temperatuur en betere temperatuurregeling/controle, verwarmt voedsel gelijkmatig en efficiënt, LED drukknopbediening, temperatuurregeling, 4 vooringestelde programma's en roerindicator, uitermate geschikt voor verwarmen van sauzen, soep, sateh, worsten/hotdogs etc. met roestvrijstalen binnen pan met scharnierdeksel

(E) INDUCTION SOUP KETTLE/FOOD WARMER - dry use, induction heating, which eliminate refill and checking water level and also quicker at temperature and better temperature control, heats food evenly and efficiently, LED push button control, temperature control, 4 pre-set programs and stir indicator, extremely suitable for heating sauces, soup, satay, sausages/hot dogs etc. with stainless steel inner pan with hinged lid

(F) CHAUFFE-SOUFFLE/SOUFFLEUR À INDUCTION - utilisation à sec, le chauffage par induction, qui rend le contrôle et l'ajout d'eau superflus et plus rapides à la température, ainsi qu'un meilleur contrôle/contrôle de la température, chauffe les aliments de manière uniforme et efficace, bouton-poussoir à LED, contrôle de la température, 4 programmes préréglés et indicateur de barre, convient parfaitement pour réchauffer les sauces, les soupes, les satay, les saucisses/hot dogs, etc. avec une cuve en inox avec un couvercle à charnière

(D) INDUKTIONSSUPPENKESSEL/SPEISENWÄRMER - trockengebrauch, durch Induktionserwärmung, die das Prüfen und Nachfüllen von Wasser überflüssig macht und auch besserer Temperatursteuerung/-regelung schneller macht, werden Speisen gleichmäßig und effizient erwärmt, LED-Druckknopfsteuerung, Temperaturregelung, 4 voreingestellte Programme und Ruderanzeige, sehr gut geeignet zum Erhitzen von Saucen, Suppen, Sateh, Würstchen/Hot Dogs etc. mit CNS-Innenpfanne mit Klappdeckel

No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W	EURO
*721.110	34,2	35,3	**10,4**	230	800	845,00

pujadas

VOLLRATH

RETHERMALIZER



(N) INDUCTIE SOEPKETEL/FOODWARMER INBOUWMODEL- met los bedieningspaneel

(E) INDUCTION SOUP KETTLE/FOOD WARMER BUILT-IN MODEL - with separate control panel

(F) CHAUFFE-SOUFFLE/SOUFFLEUR À INDUCTION MODÈLE INTÉGRÉ - avec panneau de commande séparé

(D) INDUKTIONSSUPPENKESSEL/SPEISENWÄRMER EINBAUMODELL - mit separatem Bedienfeld

No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W	EURO
*721.115	31,3	35,3	**10,4**	230	800	925,00



(N) INFRAROOD WARMERS - roestvrijstaal, met thermostaat

(E) OVERHEAD WARMERS - stainless steel, with thermostat
(F) CHAUFFE-METS INFRAROUGES - inox, avec thermostat
(D) SPEISEN-WARMHALTESTRAHLER - CNS, mit Thermostat

EURO	No.	L.tot.cm	V	W
N.M.L.	*350.061	**61,6**	230	575
N.M.L.	*350.076	**76,8**	230	760
309,00	*350.091	**92,0**	230	920
315,00	*350.107	**107,3**	230	1100
N.M.L.	*350.122	**122,5**	230	1265
335,00	*350.137	**137,8**	230	1425
N.M.L.	*350.152	**153,0**	230	1610
385,00	*350.168	**168,2**	230	1800
425,00	*350.183	**183,5**	230	1980

(N) INFRAROOD WARMERS - roestvrijstaal "ECONOMY", met aan/uit schakelaar

(E) OVERHEAD WARMERS - stainless steel "ECONOMY", with ON/OFF switch
(F) CHAUFFE-METS INFRAROUGES - inox "ECONOMY", avec interrupteur
(D) SPEISEN-WARMHALTESTRAHLER - CNS "ECONOMY", mit eingebautem EIN/AUS-Schalter

EURO	No.	L.tot.cm	V	W
N.M.L.	*350.002	**61,6**	230	350
N.M.L.	*350.003	**76,8**	230	450
258,00	*350.004	**92,0**	230	575
273,00	*350.005	**107,3**	230	675
N.M.L.	*350.006	**122,5**	230	800
N.M.L.	*350.007	**137,8**	230	925
N.M.L.	*350.008	**153,0**	230	1050
335,00	*350.009	**168,2**	230	1160
N.M.L.	*350.011	**183,5**	230	1275

(N) T-LEGS STAND - voor de APW/WYOTT spijzen warmers

(E) T-LEGS STAND - for APW/WYOTT food warmers
(F) T-LEGS STAND - pour les voûtes chauffantes APW/WYOTT
(D) STANDFÜSSE - für APW/WYOTT Speisewärmer

EURO	No.	H cm	cm
95,00	*350.900	40	29

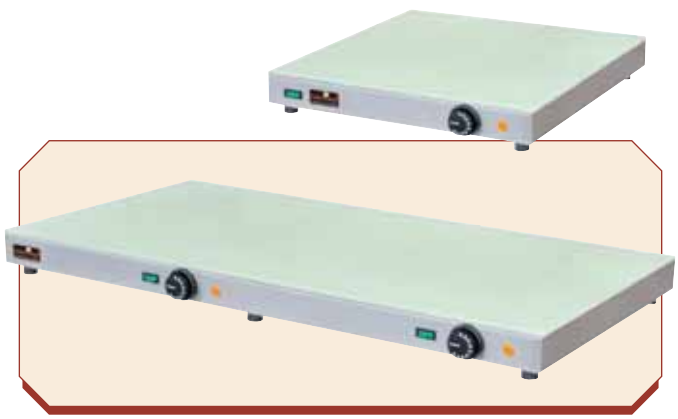
(N) APW/WYOTT INFRAROOD WARMERS - voor het op de juiste temperatuur bewaren van alle soorten gerechten zonder de kwaliteit ervan te beinvloeden. Gerechten drogen niet uit en verliezen hun oorspronkelijke kleur niet. De food warmers zijn standaard voorzien van speciale bevestigingsstrippen waaraan kettingen bevestigd kunnen worden. De juiste afstand tussen de food warmers en het warm te houden gerecht is ca. 33 cm

(E) APW/WYOTT OVERHEAD WARMERS - for keeping all kinds of prepared foods at the right temperature without causing desiccation and without afflicting the quality and the original colour. Standard features are dual-purpose mounting and hanging brackets. The most favourable distance between heater and food is ca. 33 cm

(F) APW/WYOTT CHAUFFE-METS INFRAROUGES - pour maintenir la température des mets sans causer desiccation et sans affecter la qualité et la couleur originelle. Des caractéristiques standard sont des consoles pour fixation plafond é ou suspendue. La distance la plus favorable entre la chauffe-mets et les mets est env. 33 cm

(D) APW/WYOTT SPEISEN-WARMHALTESTRAHLER - zum Warmhalten von Speisen, ohne dass diese austrocknen und ohne dass Qualität und original-Farbe beeinträchtigt werden. Serienmässig angefertigt mit Kette zum Aufhängen. Die günstigste Entfernung zwischen Speisen und Speisewärmer beträgt ca 33 cm





(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstalen behuizing en een oppervlak van gehard glas, thermostatisch instelbaar tot 110°C

(E) HOT PLATE - stainless steel casing and hot surface in tempered glass, thermostat adjustable up to 110°C

(F) PLAQUE CHAUFFANTE - corps en acier inoxydable et la surface en verre trempé à chaud, thermostat réglable jusqu'à 110°C

(D) WÄRMEPLATTE - Gehäuse aus Edelstahl und Oberfläche aus gehärtetem Glas, Thermostat regelbar bis 110°C

No.	Type	cm	V	W	EURO
*508.050	**50x50**	7(H)x 50x50	230	600	237,00
*508.100	**100x50**	7(H)x100x50	230	1200	445,00



(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal, thermostatisch instelbaar tot +30°C/+90°C

(E) HOT PLATE - stainless steel, thermostat adjustable up to +30°C/+90°C

(F) PLAQUE CHAUFFANTE - inox, thermostat réglable jusqu'à +30°C/+90°C

(D) WÄRMEPLATTE - CNS, Thermostat einstellbar bis +30°C/+90°C

No.	Type	mm	V	W	EURO
*710.020	**1/1 GN**	6(H)x32,5x55,3	230	500	290,00
*710.021	**2/1 GN**	6(H)x65,0x55,3	230	750	365,00
*710.022	**60 x 40**	6(H)x60,0x43,0	230	750	350,00



(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal, thermostatisch instelbaar tot 75°C, met hoofdschakelaar en controlelampje

(E) HOT PLATE - stainless steel, thermostat adjustable up to 75°C, with mainswitch and indicator light

(F) PLAQUE CHAUFFANTE - inox, thermostat réglable jusqu'à 75°C, avec interrupteur et témion lumineux

(D) WÄRMEPLATTE - mit CNS Gehäuse, Thermostat einstellbar bis 75°C, mit Schalter Ein-Aus und Kontroll-Lampe

No.	Type	cm	V	W	EURO
*688.070	**1/1 GN**	7(H)x53x32,5	230	600	149,00
*688.075	**60 x 40**	7(H)x60x40,0	230	600	175,00





(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstalen behuizing en een oppervlak van gehard glas, thermostatisch instelbaar tot +30°C/+85°C

(E) HOT PLATE - stainless steel casing and hot surface in tempered glass, thermostat ajustable up to +30°C/+85°C

(F) PLAQUE CHAUFFANTE - corps en acier inoxydable et la surface en verre trempé à chaud, thermostat réglable jusqu'à +30°C/+85°C

(D) WÄRMEPLATTE - Gehäuse aus Edelstahl und Oberfläche aus gehärtetem Glas, Thermostat regelbar bis +30°C/+85°C

EURO	No.	Type GN	cm	V	W
135,00	*688.610	**1/1**	7,5(H)x54,6x32,4	230	260



(N) WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG - roestvrijstaal, met apart inschakelbare keramische warmhoudplaat, per 1/1GN zone thermostatisch instelbaar tot +30°C/+85°C, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas en infra-roodlampen

(E) HEATING PLATE WITH HOT BUFFET UNIT - stainless steel, with separately switchable glass-ceramic heating plate, which can be thermostatically adjustable per zone up to +30°C/+85°C, complete with hygienic cover made of acrylic glass and infra-red lamps

(F) CHAUFFANTE-PLAT DE BUFFET - inox, et supports, avec chauffe plat de vitro céramique activée séparément, réglable par thermostat jusqu'à +30°C/+85°C par zone 1/1 GN, capot protecteur, hygiénique en verre acrylique et lampe chauffante infrarouge

(D) BUFFET-SPEISENWÄRMER - CNS, mit separat aktivierter Ceran Wärmeplatte, thermostatisch einstellbar bis +30°C/+85°C pro Zone, Hygieneschutzhaube aus Acrylglas und Warmhalte-Brücke mit Infrarot-Lampe

EURO	No.	Type GN	cm	V	W
195,00	*688.600	**1/1**	57(H)x 38x55	230	510



EURO	No.	Type GN	cm	V	W
330,00	*688.620	**2/1**	57(H)x 73x55	230	1020



EURO	No.	Type GN	cm	V	W
450,00	*688.630	**3/1**	57(H)x109x55	230	1530



Ⓝ WARMHOUDBRUG 2/1 EN 3/1 GASTRONORM - roestvrijstaal, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas, twee of drie infrarood-lampen en verlichte hoofdschakelaar wordt geleverd zonder GN schotels

Ⓔ HOT BUFFET UNIT 2/1 AND 3/1 GASTRONORM - stainless steel, with hygienic cover made of acrylic glass and two or three infra-red lamps
delivery without GN trays

Ⓕ VOUTE CHAUFFANTE 2/1 ET 3/1 GASTRONORM - inox, capot protecteur hygiénique en verre acrylique, deux ou trois lampes chauffantes infra-rouge et interrupteur illuminé, livraison sans bacs gastronormes

Ⓓ BUFFET-SPEISENWÄRMER 2/1 UND 3/1 GASTRONORM - CNS, mit Hygiene-Schutzhaube sowie zwei oder drei Infrarotlampen, Lieferung ohne GN-Schale

No.	Type GN	cm	V	W	EURO
*710.220	**2/1**	71,3(H)x 70x49,5	230	500	465,00
*710.330	**3/1**	71,3(H)x103x49,5	230	750	550,00



Ⓝ LAMP LOS
Ⓔ LAMP ONLY
Ⓕ LAMPE SEUL
Ⓓ LAMP ALLEIN

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	W	EURO
*093.500	**rood**/red/rouge/rot	175	15,95
*093.510	**wit**/white/blanc/weiss	175	15,95
*710.205	**rood**/red/rouge/rot	250	16,80
*710.206	**wit**/white/blanc/weiss	250	16,80



Ⓝ WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG - roestvrijstaal en verchroomde staanders, met apart inschakelbare verwarmde roestvrijstalen warmhoudplaat, thermostatisch instelbaar tot +30°C/+90°C, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas en infra-roodlampen

Ⓔ HEATING PLATE WITH HOT BUFFET UNIT - stainless steel and chromed stands, with stainless steel heating plate which can be operated separately, thermostat adjustable up to +30°C/+90°C, complete with hygienic cover made of acrylic glass and infra-red lamps

Ⓕ CHAUFFANTE-PLAT DE BUFFET - inox, et supports chromé, avec chauffe plat à inox, réglable individuellement, la température et controllée par thermostat réglable jusqu'à +30°C/+90°C, capot de protection hygiénique en verre acrylique et lampe chauffante infra-rouge

Ⓓ BUFFET-SPEISENWÄRMER - CNS und verchromtes Fussgestell, mit Wärmeplatte aus CNS, thermostatisch einstellbar bis +30°C/+90°C, Hygieneschutzhaube aus Acrylglas und Warmhalte-Brücke mit Infrarot-Lampe

No.	Type GN	cm	V	W	EURO
*710.200	**2/1**	83(H)x 71x55,3	230	1250	725,00
*710.300	**3/1**	83(H)x104x55,3	230	2250	945,00
*710.400	**4/1**	83(H)x136x55,3	230	2500	1175,00

Ⓝ **WARMHOUD UNIT - roestvrijstaal, heeft een roestvrijstalen verzwaarde voet en flexibele arm(en), voorzien van schakelaar, wordt zonder lamp geleverd**

Ⓔ HEAT SHADE UNIT - stainless steel, has a stainless steel reinforced base and flexible arm(s), with on/off switch, delivered without lamp

Ⓕ LAMPE CHAUFFANTE AVEC SUPPORT - inox, pied renforcée en inox et bras flexible(s), équipé d'un interrupteur, livré sans ampoule

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - CNS, mit erschwerte CNS-basis und flexiblen Armen, mit Schalter, wird ohne Lampe geliefert

CHROOM/CHROME/CHROME/CHROM

EURO	No.	lamp	Ø cm	H cm	V
195,00	*688.250	1	25	±60	230
295,00	*688.252	2	25	±60	230

KOPER/BRASS/CUIVRE/KÜPFER

EURO	No.	lamp	Ø cm	H cm	V
195,00	*688.251	1	25	±60	230
295,00	*688.253	2	25	±60	230



Ⓝ **WARMHOUD UNIT - roestvrijstaal, heeft een roestvrijstalen frame met een marmeren plateau (50x45 cm) op pootjes en flexibele arm(en), voorzien van schakelaar, wordt zonder lamp geleverd**

Ⓔ HEAT SHADE UNIT - stainless steel, has a stainless steel frame with a marble platform (50x45 cm) on feet, and flexible arm(s), with on/off switch, delivered without lamp

Ⓕ LAMPE CHAUFFANTE AVEC SUPPORT - inox,inox, équipé d'une monture en inox avec plateau en marbre (50x45 cm) sur pieds, et bras flexible(s), équipé d'un interrupteur, livré sans ampoule

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - CNS, hat einen CNS-rahmen mit einer Marmorplattform (50x45 cm) auf Füsse und flexiblen Armen, mit Schalter, wird ohne Lampe geliefert

CHROOM/CHROME/CHROME/CHROM

EURO	No.	lamp	H cm	V
325,00	*688.260	1	±65(H)x50x45	230
385,00	*688.262	2	±65(H)x50x45	230

KOPER/BRASS/CUIVRE/KÜPFER

EURO	No.	lamp	H cm	V
325,00	*688.261	1	±65(H)x50x45	230
385,00	*688.263	2	±65(H)x50x45	230



Ⓝ **LAMP LOS**

Ⓔ LAMP ONLY

Ⓕ LAMPE SEUL

Ⓓ LAMP ALLEIN

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	W
15,95	*093.500	**rood**/red/rouge/rot	175
15,95	*093.510	**wit**/white/blanc/weiss	175
16,80	*710.205	**rood**/red/rouge/rot	250
16,80	*710.206	**wit**/white/blanc/weiss	250





Ⓝ **WARMHOUDLAMP/UNIT - inbouwmodel, roestvrijstaal met flexibele arm(en) en voorzien van schakelaar, wordt zonder lamp geleverd**

Ⓔ HEATING LAMP/UNIT - built-in model, stainless steel with flexible arm(s) and equipped with switch, delivered without lamp

Ⓕ LAMPE/APPAREIL DE CHAUFFAGE - modèle à encastrer en inox avec bras souples et avec d'un interrupteur, livré sans ampoule

Ⓓ HEIZLAMPE/EINHEIT - eingebautes Modell, CNS mit flexiblen Armen und Schalter, wird ohne Lampe geliefert

CHROOM/CHROME/CHROME/CHROM

No.	lamp	H cm	V	EURO
*688.255	1	±60	230	125,00

KOPER/BRASS/CUIVRE/KÜPFER

No.	lamp	H cm	V	EURO
*688.256	1	±60	230	125,00



Ⓝ **WARMHOUDLAMP - het apparaat houdt snacks en maaltijden warm d.m.v. een infrarode lamp, heeft een roestvrijstalen basis en een flexibele arm, wordt met lamp geleverd**

Ⓔ HEAT SHADE - appliance adapted to heat and keep warm snacks and ready meals. Structure is composed by an infrared lamp with a stainless steel base, delivered with lamp

Ⓕ LAMPE CHAUFFANTE AVEC SUPPORTE - appareil adapté pour maintenir au chaud tous vos plates, structure composée par lampe infrarouge avec base en inox, livraison avec lampe

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - das Gerät hält Snacks und Mahlzeiten warm mittels Infrarot-Lampe, hat einen Sockel aus Edelstahl und einem flexiblen Arm, wird mit Lampe geliefert

No.		cm	V	W	EURO
*508.015	**A**	65(H)x22x22	230	250	319,00
*508.016	**B**	65(H)x27x22	230	500	555,00



Ⓝ **WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDLAMP - roestvrijstaal, warmhoudplaat (500 W) thermostatisch instelbaar tot 90°C, apart aan-uit te schakelen, wordt met lamp geleverd**

Ⓔ HOT PLATE WITH HEAT SHADE - stainless steel, plate (500 W) thermostat adjustable up to 90°C, can be switched on-off independently, delivered with lamp

Ⓕ PLAQUE ET LAMPE CHAUFFANTE - inox, plaque (500 W) thermostat réglable jusqu'à 90°C, peuvent être activés séparément, livraison avec lampe

Ⓓ WÄRMEPLATTE MIT LAMPENSCHIRM - CNS, Platte (500 W) Thermostat einstellbar bis 90°C, unabhängig voneinander ein und aus zu schalten, wird mit Lampe geliefert

No.		cm	V	W	EURO
*710.110	**1/1 GN**	83(H)x35x55	230	750	415,00

Ⓝ **WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogte-instelbaar snoer 70~170 cm max., voorzien van schakelaar. Geeft onmiddellijk directe hitte. Verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt. Makkelijk te installeren.**
Wordt met lamp (250 W) geleverd

Ⓔ HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism 70~170 cm max., with on/off switch. Gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc. Simple to install.
Delivered with lamp (250 W)

Ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminum, avec câble extensible 70~170 cm max., avec l'interrupteur. Mise en service rapide. Fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc. Simple à installer. Livraison avec lampe (250 W)

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Aluminium, Kabel mit Federzug 70~170 max., mit Druckschalter. Sofort betriebsbereit. Gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerinnt. Einfach zum Installieren. Wird mit Lampe (250 W) geliefert

EURO	No.	Ø cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	V
129,00	*508.020	23	**aluminium**	230
140,00	*508.021	23	**zwart**/black/noir/schwarz	230
140,00	*508.022	23	**koper**/copper/cuivre/Kupfer	230
140,00	*508.023	23	**chroom**/chrome/chrome/chrom	230





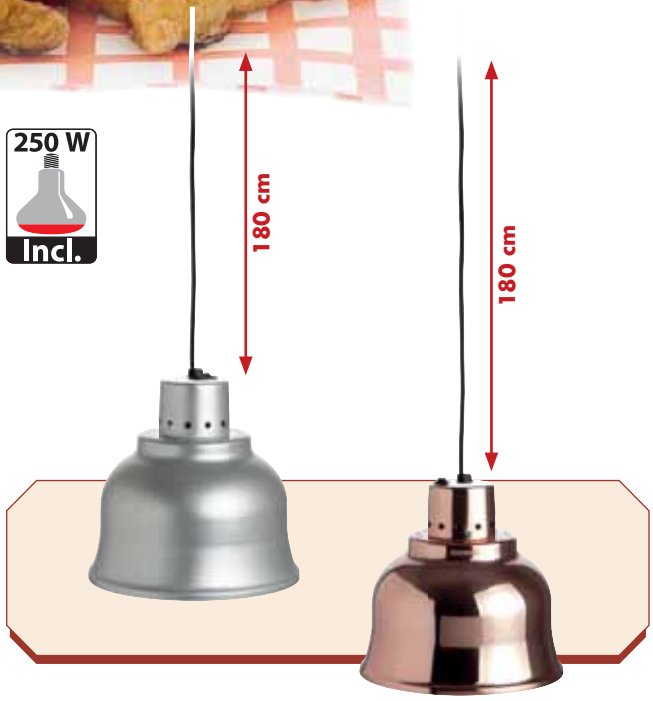
Ⓝ **WARMHOUDKAP - met lamp (250 W)**

Ⓔ HEAT SHADE - with lamp (250 W)

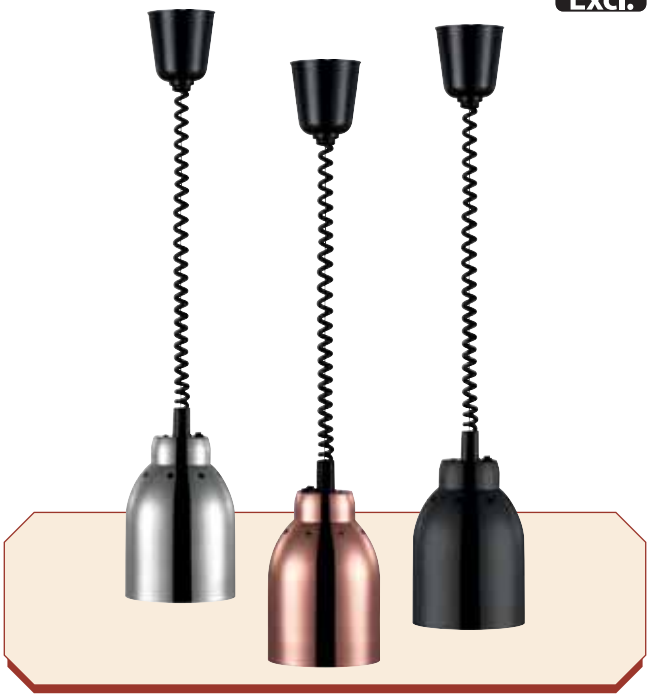
Ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - avec lampe (250 W)

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - mit Lampe (250 W)

EURO	No.	Ø cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	V
120,00	*508.024	23	**aluminium**	230
130,00	*508.026	23	**koper**/copper/cuivre/Kupfer	230



CaterChef Professional Supplies



Excl.

(N) WARMHOUDKAP - roestvrijstaal, met in hoogte instelbaar snoer max 180 cm, voorzien van schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, eenvoudig te installeren, wordt zonder lamp geleverd

(E) HEAT SHADE - stainless steel, cable with rise and fall mechanism 180 cm max, with on/off switch, gives instant direct heat, easy installation, delivered without lamp

(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE -avec cable extensible 180 cm max., interrupteur, mise en marche rapide, simple à installer, livraison sans lampe

(D) LAMPENSCHIRM FÜR WÄRMELAMPE- CNS, Kabel mit Auf- und Abstiegsmechanismus, max. 180 cm, mit Ein / Aus-Schalter, gibt sofort direkte Wärme ab, einfache Installation, wird ohne Lampe geliefert

No.	Ø cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	V	EURO
*688.265	16	**chroom**/chrome/chrome/chrom	230	119,00
*688.266	16	**koper**/brass/cuivre/küpfer	230	119,00
*688.267	16	**zwart**/black/noir/schwarz	230	119,00

Grand de-Luxe



Excl.

(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogte instelbaar snoer max. 137 cm., aan/uit schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt, makkelijk te installeren, veilig in gebruik. wordt zonder lamp geleverd

(E) HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism max. 137 cm, on/off switch, gives instant direct heat, provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc. simple to install, reduces wastage by keeping food and plates warm, safe in use. delivered without lamp

(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE - aluminium, avec câble extensible max. 137 cm, interrupteur marche et arrêt, mise en service rapide, fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc., simple à installer, réduit gaspillage chauffant le mets aussi bien que l'assiette, sans danger pour l'exploitation. livraison sans lampe

(D) LAMPENSCHIRM FÜR WÄRMELAMPE- Aluminium, Kabel mit Federzug max. 137 cm, mit Ein/Aus-Schalter, sofort betriebsbereit, gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerinnt. Einfach zum Installieren, betriebssicher. wird ohne Lampe geliefert

No.	Ø cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	V	EURO
*093.040	27	**aluminium**	230	245,00
*093.041	27	**brons**/bronze	230	245,00



(N) LAMP LOS

(E) LAMP ONLY

(F) LAMPE SEUL

(D) LAMP ALLEIN

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	W	EURO
*093.500	**rood**/red/rouge/rot	175	15,95
*093.510	**wit**/white/blanc/weiss	175	15,95
*710.205	**rood**/red/rouge/rot	250	16,80
*710.206	**wit**/white/blanc/weiss	250	16,80

Ⓝ **WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogte-instelbaar snoer max. 137 cm. Voorzien van handgrepen en schakelaar. Geeft onmiddellijk directe hitte. Verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt. Makkelijk te installeren. Veilig in gebruik.**
Wordt zonder lamp geleverd

Ⓔ HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism max. 137 cm, grips and switch. Gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc. Simple to install. Reduces wastage by keeping food and plates warm. Safe in use.
Delivered without lamp

Ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminum, avec câble extensible max. 137 cm, poignées et interrupteur à pression. Mise en service rapide. Fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc. Simple à installer. Réduit gaspillage chauffant le mets aussi bien que l'assiette. Sans danger pour l'exploitation.
Livraison sans lampe

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Aluminium, Kabel mit Federzug max. 137 cm, zwei Griffe und Druckschalter. Sofort betriebsbereit. Gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerinnt. Einfach zum Installieren. Betriebssicher.
Wird ohne Lampe geliefert

EURO	No.	∅ cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	V
195,00	*093.021	18	**aluminium**	230
195,00	*093.022	18	**koper**/copper/cuivre/kupfer	230
209,00	*093.024	18	**zwart**/black/noir/schwarz	230
240,00	*093.025	18	**chroom**/chrome/chrome/chrom	230



Ⓝ **WARMHOUDKAP - zonder schakelaar.**
Wordt zonder lamp geleverd

Ⓔ HEAT SHADE - without switch.
Delivered without lamp

Ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - sans interrupteur.
Livraison sans lampe

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - ohne Schalter.
Wird ohne Lampe geliefert

EURO	No.	∅ cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	V
88,00	*093.001	18	**aluminium**	230
88,00	*093.002	18	**koper**/copper/cuivre/kupfer	230



Ⓝ **LAMP LOS**
Ⓔ LAMP ONLY
Ⓕ LAMPE SEUL
Ⓓ LAMP ALLEIN

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	W
15,95	*093.500	**rood**/red/rouge/rot	175
15,95	*093.510	**wit**/white/blanc/weiss	175
16,80	*710.205	**rood**/red/rouge/rot	250
16,80	*710.206	**wit**/white/blanc/weiss	250





Ⓝ **WARMHOUDKAP - metaal, met hoogte-instelbaar snoer max 180 cm, voorzien van schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt, eenvoudig te installeren.**
Wordt zonder lamp geleverd

Ⓔ HEAT SHADE - metal, cable with rise and fall mechanism 180 cm max, with on/off switch, gives instant direct heat, provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc., easy install.
Delivered without lamp

Ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - métal, avec câble extensible 180 cm max., avec l'interrupteur, mise en service rapide, fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc., simple à installer.
Livraison sans lampe

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Metall, Kabel mit Federzug 180 cm max, mit Druckschalter, sofort betriebsbereit, gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerinnt, einfach zu installieren.
Wird ohne Lampe geliefert

No.	Ø cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	V	EURO
*688.042	23	**chroom**/chrome/chrom	230	64,00
*688.045	23	**donker grijs**/dark grey/gris foncé/dunkelgrau	230	64,00
*688.046	23	**koper**/copper/cuivre/kupfer	230	64,00



Ⓝ **WARMHOUDKAP - met in hoogte instelbaar snoer max 180 cm, voorzien van schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, eenvoudig te installeren.**
Wordt zonder lamp geleverd

Ⓔ HEAT SHADE - cable with rise and fall mechanism 180 cm max, with on/off switch, gives instant direct heat, easy installation.
Delivered without lamp

Ⓕ ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - avec cable extensible 180 cm max., interrupteur, mise en marche rapide, simple à installer, livré sans.
Livraison sans ampoule

Ⓓ LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Kabel mit Federzug 180 cm max, mit Druckschalter, sofort betriebsbereit, gibt eine starke Wärme, einfach zu installieren.
Wird ohne Lampe geliefert

No.	Ø cm	**kleur**/color/couleur/Farbe	V	EURO
*688.043	27	**chroom**/chrome/chrom	230	69,00
*688.044	27	**koper**/copper/cuivre/kupfer	230	69,00

(N) WARMHOUDVITRINE (+20/+90°C) - roestvrijstalen frame, voorzien van waterbakje voor het op peil houden van de luchtvochtigheid, thermostaat en controlelampjes, tussenrooster en verstelbare voetjes, type "C" wordt geleverd met binnenverlichting en diaverlichting

(E) FOOD DISPLAY HOT UNIT (+20/+90°C) - stainless steel frame, with water tray for maintaining humidity-degree of contents, thermostat, indicator light, intermediate grids and adjustable feet, type "C" with illuminated interior and top light box

(F) VITRINE CHAUFFANTE (+20/+90°C) - chassis en acier inox, avec plat à eau pour humidification de l'air, thermostat, témoin lumineux, grille intermédiare et pieds réglable, type "C" avec illumination intérieure et en haut

(D) WARMHALTE-VITRINE (+20/+90°C) - CNS-Gestell, mit Wasseraufnahmebehälter für die Befeuchtung, Thermostat, Kontroll-Lampe Stellrost in der mitte und verstelbaren Füssen, Type "C" mit beleuchteten Innenraum und Top Lichtkasten







EURO	No.	Type	cm	V	W
465,00	*304.300	**A**	29(H)x**59**x35	230	650

EURO	No.	Type	cm	V	W
635,00	*304.400	**B**	39(H)x**59**x35	230	650
795,00	*304.401	**C**	48(H)x**59**x35	230	650

(N) WARMHOUDVITRINE - met aan één zijde schuifruitjes, frame geheel roestvrijstaal, voorzien van waterbakje, thermostaat en controlelampje, compleet met tussenroosters

(E) FOOD DISPLAY HOT UNIT - with sliding glass panel on one side and all stainless steel frame, with water tray, thermostat and conrol light, complete with grids

(F) VITRINE CHAUFFANTE - avec vitre glissante une côté et chassis en acier inoxydable, avec bac à eau, thermostat, témoin lumineux, et grille

(D) WARMHALTE-VITRINE - mit Glasschiebetüren auf einer Seite und CNS-Gestell, mit Wasseraufnahmebehälter, Thermostat, Kontroll-Lampe und Roste





EURO	No.	cm	V	W
615,00	*527.318	43,6(H)x**53**x35	230	500
695,00	*527.319	43,6(H)x**83**x35	230	900





(N) WARMHOUDVITRINE (+30/+90°C) - roestvrijstaal, thermostaat, tussenrooster, schuifdeurtjes aan achterzijde, verstelbare voetjes, binnenverlichting, verhitting geschiedt d.m.v. hetelucht

(E) FOOD DISPLAY HOT UNITS (+30/+90°C) - stainless steel, thermostat, intermediate grid, sliding doors on the rear, adjustable feet, interior light, heating by hot air

(F) VITRINE CHAUFFANTE (+30/+90°C) - inox, thermostat, grille intermédiare, arrière des portes coulissantes, pieds réglable, éclairage intérieur, chauffe à l'air chaud

(D) WARMHALTE-VITRINE (+30/+90°C) - CNS, Thermostat, Stellrost in der mitte, Schiebetüren hinten, verstelbaren Füssen, Innenbeleuchung, Wärme mittels Heissluft

1X 1/1 GASTRONORM

No.	cm	V	W	EURO
*680.081	61(H)x**45**x78	230	1600	540,00

2X 1/1 GASTRONORM

No.	cm	V	W	EURO
*680.082	61(H)x**75**x78	230	2300	N.M.L.



(N) WARMHOUDVITRINE (+30/+90°C) - roestvrijstaal, veiligheidsglas, klapdeuren, optimale omstandigheden voor warmhouden van voedsel, thermostatisch regelbaar, voorzien van waterbakje, controlelampje, aan/uit schakelaar

(E) FOOD DISPLAY HOT UNIT (+30/+90°C) - stainless steel with curved safety glass and taillights, optimal conditions for keeping food warm, thermostatically controlled, equipped with water dispenser, indicator light and on/off switch

(F) VITRINE CHAUFFANTE (+30/+90°C) - inox, avec vitre bombe, thermostat électronique, avec bac à eau, voyant lumineux et interrupteur marche/arrêt

(D) WARMHALTE-VITRINE (+30/+90°C) - CNS mit gebogenem Sicherheitsglas und Rückleuchten, optimale Bedingungen für die Warmhalten von Speisen, mit Thermostat, ausgerüstet mit Wasserspender, Betriebsanzeige und Ein-/Ausschalter

2 ETAGES

No.	cm	V	W	EURO
*680.045	38(H)x**70**x40	230	1000	435,00







Ⓝ **WARMHOUDVITRINE (+30/+90°C) - schuifdeurtjes aan beide zijden (normale deur op kleine model), roestvrijstalen frame, thermostaat, temperatuuraflezing, verstelbare tussenroosters, LED binnenverlichting en diaverlichting, bovenruimte geschikt voor opslag bordjes**

Ⓔ FOOD DISPLAY HOT UNIT (+30/+90°C) - front and back sliding doors (normal door on small model), stainless steel frame, thermostat, temperature display, adjustable grids, LED interior light and top light box, top side suitable for storage plates

Ⓕ VITRINE CHAUFFANTE (+30/+90°C) - avant et arrière des portes coulissantes (petit modèle porte normale), châssis en acier inoxydable, thermostat, affichage de la température, des grilles réglables, éclairage LED intérieur et top box de lumière, étage dessus pour stockage assiettes

Ⓓ WARMHALTE-VITRINE (+30/+90°C) - mit Schiebetüren auf beiden Seiten (kleines Modell normale Tür), Edelstahlrahmen, Thermostat, Temperaturanzeige, Stellroste, LED Innenbeleuchung und Top Lichtkasten, oben Seite geeignet für Lageplatz Teller

EURO	No.	cm	V	W
495,00	*688.076	66(H)x**35**x49	230	800
620,00	*688.078	66(H)x**68**x49	230	1000



Ⓝ **WARMHOUDVITRINE (+30/+85°C) - met aan één zijde schuifruitjes, frame geheel roestvrijstaal, voorzien van waterbakje, thermostaat en controlelampje, compleet met tussenroosters**

Ⓔ FOOD DISPLAY HOT UNIT (+30/+85°C) - with sliding glass panel on one side and all stainless steel frame, with water tray, thermostat and control light, complete with grids

Ⓕ VITRINE CHAUFFANTE (+30/+85°C) - avec vitre glissante une côté et chassis en acier inoxydable, avec bac à eau pour humidification de l'air, thermostat, témoin lumineux et grilles

Ⓓ WARMHALTE-VITRINE (+30/+85 °C) - mit Glasschiebetür auf einer Seite und CNS-Gestell, mit Wasseraufnahmebehälter für die Befeuchtung, Thermostat, Kontroll-Lampe und Roste

EURO	No.	cm	V	W
319,00	*680.050	53(H)x**64**x36	230	1000







(N) WARMHOUDVITRINE (+30/+110°C) - met aan beide zijden schuifruitjes, frame roestvrijstaal, voorzien van waterbakje voor het op peil houden van de luchtvochtigheid, thermostaat, controlelampjes, tussenroosters, binnenverlichting en diaverlichting

(E) FOOD DISPLAY HOT UNIT (+30/+110°C) - with sliding glass panels on both sides, stainless steel frame, with water tray for humidity preservation, thermostat, indicator light, intermediate grids, illuminated interior and top light box

(F) VITRINE CHAUFFANTE (+30/+110°C) - avec vitre glissante deux côtés, chassis en acier inox, avec plat à eau pour humidification de l'air, thermostat, témoin lumineux, grilles intermédiare, illumination intérieure et en haut

(D) WARMHALTE-VITRINE (+30/+110°C) - mit Glasschiebetüren auf beiden Seiten, Gestell aus Edelstahl, mit Wasseraufnahmebehälter für die Befeuchtung, Thermostat, Kontroll-Lampe, Stellroste, beleuchteten Innenraum und Top Lichtkasten

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	cm	V	W	EURO
*680.070	65,0(H)x**66**x44	230	1840	450,00
*680.071	60,5(H)x**90**x48	230	1840	535,00

ZILVER/SILVER/ARGENT/SILBER

No.	cm	V	W	EURO
*680.072	65,0(H)x**66**x44	230	1840	450,00
*680.073	60,5(H)x**90**x48	230	1840	535,00

(N) WARMHOUDVITRINE (+30/+90°C) - roestvrijstaal met gebogen veiligheidsglas en klapdeuren, optimale omstandigheden voor warmhouden van voedsel, thermostatisch regelbaar, voorzien van waterbakje, controlelampje en aan/uit schakelaar

(E) FOOD DISPLAY HOT UNIT (+30/+90°C) - stainless steel with curved safety glass and taillights, optimal conditions for keeping food warm, thermostatically controlled, equipped with water dispenser, indicator light and on/off switch

(F) VITRINE CHAUFFANTE (+30/+90°C) - inox, avec vitre bombe, thermostat électronique, avec bac à eau, voyant lumineux et interrupteur marche/arrêt

(D) WARMHALTE-VITRINE (+30/+90°C) - CNS mit gebogenem Sicherheitsglas und Rückleuchten, optimale Bedingungen für die Warmhalten von Speisen, mit Thermostat, ausgerüstet mit Wasserspender, Betriebsanzeige und Ein-/Ausschalter

No.	cm	V	W	EURO
*688.081	38(H)x**55**x38	230	800	360,00

Ⓝ **BORDENWARMKAST (+30/+90°C) - verrijdbaar, dubbelwandig roestvrijstaal en geheel geïsoleerd, 2 roosters, met thermostaat en controlelampje, compleet met 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, geschikt voor borden max. Ø 32 cm**

Ⓔ HOT CUPBOARD (+30/+90°C) - stainless steel, wholly insulated, 2 grids, with thermostat and indicator light, complete with swivel castors of which 2 with brakes, suitable for plates max. Ø 32 cm

Ⓕ CHAUFFE-ASSIETTES (+30/+90°C) - inox, double paroi, entièrement calorifugée, 2 grilles, avec thermostat et voyant de contrôle, 4 roulettes 2 avec frein, pour des assiettes max. Ø 32 cm

Ⓓ TELLERWÄRMER (+30/+90°C) - CNS und doppelwandig isoliert, 2 Regale, mit Thermostat und Kontroll-Lampe, 4 Lenkrollen 2 mit Bremse, geeignet für Teller max. Ø 32 cm

EURO	No.	Cap.	cm	V	W
1070,00	*710.060	**80**	81(H)x**70**x45,4	230	700
1150,00	*710.062	**120**	102(H)x**70**x45,4	230	700





Ⓝ **BORDENWARMKAST HETELUCHT (+30/+90°C) - roestvrijstaal biedt vele voordelen: gelijkmatige spreiding van de hetelucht in de gehele ruimte door de ingebouwde ventilator. Doordat de MaxPro buitengewoon goed geïsoleerd is, is slechts weinig vermogen vereist (energie besparend). De MaxPro heeft een compakte en robuuste vormgeving en is voorzien van thermostaat, controle lampje en op wieltjes lopende schuifdeuren. Capaciteit 120 borden max. Ø 32 cm**

Ⓔ CUPBOARD HOT-AIR HEATED (+30/+90°C) - stainless steel, special features: the built-in fan spreads the hot-air equally throughout the whole cupboard, due to this system and the effective insulation of the MaxPro the energy costs are kept very low. The MaxPro is compact and sturdy. Complete with thermostat, indicator light and sliding panels on guide wheels. Capacity 120 plates Ø max. 32 cm

Ⓕ ARMOIRE CHAUFFANTE À AIR PULSE (+30/+90°C) - inox, au moyen du ventilateur encastré la chaleur est diffusée également dans l'intérieur entier et la consommation de courant n'est que très faible, d'autant que l'armoire est calorifugée entièrement. Mise en forme compacte et robuste. Avec thermostat, voyant de contrôle et portes coulissantes à rouelles. Capacité 120 assiettes Ø max. 32 cm

Ⓓ ELEKTRO-WÄRMESCHRANK MIT UMLUFTGEBLÄSE (+30/+90°C) -CNS. Der eingebaute Ventilator sorgt für eine gleichmässige Verbreitung der warmen Luft durch den gesamten Innenraum; dadurch wird nur wenig Energie beansprucht und dies um so mehr, weil der Schrank völlig isoliert ist. Kompakte und robuste Form. Mit Thermostat, Kontroll-Lampe und Schiebetüren auf Laufrollen. Fassungvermögen 120 Teller Ø max. 32 cm

EURO	No.	Cap.	cm	V	W
1895,00	*921.235	**120**	90(H)x105x46	230	1000

Hetelucht
Hot air

Max Pro®
Foodwarming Systems









Ⓝ BORDENWARMKAST (+30/+85°C) - dubbelwandig roestvrijstaal en geheel geïsoleerd, met thermostaat en hoofdschakelaar met controlelampje, uitneembare en verstelbare etageplanken, voorzien van zware scharnieren, Ø max. bord 32 cm

Ⓔ HOT CUPBOARD (+30/+85°C) - stainless steel, wholly insulated, with thermostat and switch with indicator light, removable and adjustable shelfs, door with heavy duty hinges, Ø max. plate 32 cm

Ⓕ CHAUFFE-ASSIETTES (+30/+85°C) - inox, double paroi, entièrement isolé, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, planches ajustables et amovibles, porte avec charnieres solides, Ø max. assiettes 32 cm

Ⓓ TELLERWÄRMER (+30/+85°C) - CNS, doppelwandig isoliert, mit Thermostat und Schalter mit Kontroll-Lampe, abnehmbaren verstellbaren Stellröste, Tür mit extra schweren Scharnieren, max. Ø Teller 32 cm

CATERCHEF 30

No.	Cap.	cm	V	W	EURO
*688.050	**30**	54,5(H)x**38**x41	230	400	390,00

CATERCHEF 60

No.	Cap.	cm	V	W	EURO
*688.051	**60**	85(H)x**45**x45	230	750	430,00

CATERCHEF 120

No.	Cap.	cm	V	W	EURO
*688.052	**120**	85(H)x**75**x45	230	1200	645,00

ROLLER GRILL

Ⓝ **VOEDSEL WARMHOUDKAST (+130°C) - verrijdbaar, dubbelwandig roestvrijstaal en geheel geïsoleerd, Type A geschikt voor 3x 2/3 GN bakken, Type B geschikt voor 3x 1/1 GN op het rooster, met thermostaat, ventilator en controlelampje, compleet met 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, wordt standaard geleverd met 3 roosters en 1 water/vetopvangbak**

Ⓔ HOT FOODWARMERS (+130°C) - mobile, double-walled stainless steel and completely isolated, Type A for 3x 2/3 GN containers, Type B for 3x 1/1 GN on the grid, with thermostat, fan and light, complete with 4 swivel castors 2 with brakes, comes standard with 3 grids and 1 water/drip tray

Ⓕ ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILEES (+130°C) - mobile, inox, double paroi, entièrement calorifugée, Type A pour 3x 2/3 bacs GN, type B pour 3x GN 1/1 sur la grille, avec thermostat et voyant de contrôle, 4 roulettes 2 avec frein, livré avec 3 grilles et bac de propréte et ramasse-jus

Ⓓ FOOD WÄRMESCHRANK (+130°C) - mobil, doppelwandige CNS und komplett isoliert, Type A für 3x 2/3 GN-Behälter, Tye B für 3x 1/1 GN auf dem Gitter, mit Thermostat, Ventilator und Licht, komplett mit 4 Lenkrollen 2 gebremst, wird standardmäßig mit 3 Gitter und 1 Wasser/Tropfschale

EURO	No.	Type	cm	V	W
930,00	*304.080	**A**	93(H)x**43**x46	230	1500
1195,00	*304.085	**B**	93(H)x**80**x46	230	3000



HOT FOOD WARMERS

CaterChef® Professional Supplies

Ⓝ **PLATENRECHAUD - roestvrijstalen uitvoering, temperatuur variabel instelbaar d.m.v. traploze thermostaat, lichtgewicht warmhoudplaten van speciaal aluminium met hoog hitte opnamevermogen en snelle opwarmtijd, met verlichte aan/uit schakelaar**

Ⓔ MULTIPLE HOT PLATE UNIT - stainless steel, temperature variably controlled by thermostat, light-weight hot-plates of aluminium with high heat accumulating power and short heating-up span of time, main switch lighted

Ⓕ BATTERIE CHAUFFE-PLATS - inox, température variable, réglée par thermostat, plaques chauffantes en alliage de métal léger de première qualité, interrupteur arrêt-marche lumineux

Ⓓ RECHAUD-BATTERIE - Gehäuse CNS, Temperatur durch Thermostat stufenlos regulierbar, Warmhalte-Speicher-platten aus einer Leichtmetall-Legierung mit hohem Hitzespeicherungsvermögen und kurzer Aufheizzeit, beleuchteter Ein/Aus-Schalter

EURO	No.	**platen**/plates plaques/Platten	cm	V	W
415,00	*508.115	**6**	31(H)x37x24,5	230	800
540,00	*508.120	**10**	43(H)x37x24,5	230	1000

WARMHOUDPLAAT LOS/HOT PLATE SEPERATE
PLAQUES CHAUFFANTE SEULE/WARMHALTE PLATTE SEPARAT

48,00 508.122





Ⓝ RIJSTKOKER - roestvrijstaal, dubbelwandig, inwendig voorzien van een anti-aanbaklaag, kookt de rijst en houdt deze daarna automatisch op temperatuur

Ⓔ RICE COOKER - stainless steel, double-walled, Teflon coated inside, it cooks the rice and then automatically keeps the temperature

Ⓕ CUISEUR À RIZ - inox, double paroi, dispose a l'interieur d'une couche anti-adhesive, cuir le riz et le garde automatiquement a bonne temperature

Ⓓ REISKOCHER - Gehäuse Edelstahl, doppelwandige, Innentopf Anti-haft Beschichtung, Nachbereitung automatische Warmhaltefunktion

No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W	EURO
*910.001	28	29	**3,0**	230	650	61,50

CaterChef® Professional Supplies



No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W	EURO
*688.085	35	47,8	**5,4**	230	1950	199,00



No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W	EURO
*688.087	42	55	**8,2**	230	2600	327,00

(N) COMBI MAGNETRON - wit, voorzien van uitneembaar draaiplateau Ø 25,5 cm, 35 minuten timer met signaal, 9 vermogens-standen incl. ontdooiprogramma en afzonderlijke grillfunctie (1000 W), magnetron 700 W

(E) COMBI MICROWAVE- white, with removable turntable Ø 25,5 cm, 35 minute timer with signal, 9 power levels incl. defrosting program and seperate grill function (1000 W), microwave 700 W

(F) MICRO-ONDE COMBINÉ - blanc, avec plateau tournant Ø 25,5 cm, minuterie 35 min. avec signal, 9 positions de puissance, dégeler et un fonction grill séparé incl. (1000 W), micro-onde 700 W

(D) KOMBI-MIKROWELLE - weiss, mit Drehteller Ø 25,5 cm, 35 Minuten-Timer mit Signal, 9 Leistungsstufen inkl. Abtauung und separaten Grill-Funktion, (1000 W), mikrowelle 700 W



EURO	No.	Lit.	cm	V	Max.W
104,00	*910.050	**20**	35(H)x44x26	230	1400

(N) MAGNETRON MET GRILL - roestvrijstaal, voorzien van uitneembaar draaiplateau Ø 27 cm en 2 extra grillroosters, 30 minuten timer met signaal, 9 vermogens-standen incl. ontdooiprogramma, grillfunctie zowel afzonderlijk als gecomineerd te gebruiken, magnetron 900 W - grill 1000 W

(E) MICROWAVE WITH GRILL - stainless steel, with removable turntable Ø 27 cm and 2 extra cooking grids, 30 minute timer with signal, 9 power levels incl. defrosting program, grill function to be used seperately or combined, micro-wave 900 W - grill 1000 W

(F) FOUR MICRO-ONDE AVEC GRILL - inox, avec plateau tournant Ø 27 cm et 2 grilles de cuisson supplémentaires, minuterie 30 min. avec signal, 9 positions de puissance y compris dégeler, fonction grill à être utilisés séparé ou ensemble, micros-onde 900 W - grill 1000 W

(D) MIKROWELLE MIT GRILL - CNS, mit ausnehmbaren Drehteller Ø 27 cm und 2 extra Grillroste, 30 Minuten-Timer mit Signal, 9 Leistungsstufen inkl. Abtauen, Grill-Funktion einzeln oder zusammen zu verwenden, Mikrowelle 900 W - Grill 1000 W



EURO	No.	Lit.	cm	V	Max.W
N.M.L.	*910.052	**22**	28(H)x49x40	230	1400

(N) COMBI MAGNETRON - geheel roestvrijstaal, voorzien van draaiplateau Ø 27 cm, beschikt over vele kook, bak en ontdooifuncties, grill 1950 W - heteluchtoven 1950 W

(E) COMBI MICROWAVE- stainless steel, glass round dish Ø 27 cm, with many functions: defrosting, baking and heating, grill 1950 W - convection oven 1950 W

(F) MICRO-ONDE COMBINÉ - inox, avec plateau tournant Ø 27 cm, l'appareil à beaucoup de fonctions pour faire cuire ou dégeler, grill 1950 W - four à air pulsé 1950 W

(D) KOMBI-MIKROWELLE - CNS, Glasschüssel Ø 27 cm für Grillen, Auftauen und Backen, Grill 1950 W - Ofen 1950 W



EURO	No.	Lit.	cm	V	Max.W
196,00	*302.010	**25**	29(H)x49x45	230	1950



(N) COMBI MAGNETRON - behuizing roestvrijstaal, voorzien van uitneembaar draaiplateau Ø 27 cm en 1 grillrooster, 10 vermogens-standen en 8 automatische programma's incl. ontdooien, grill- en ovenfunctie zowel afzonderlijk als gecombineerd te gebruiken, magnetron 900 W - grill 1150 W - heteluchtoven 2150 W

(E) COMBI MICROWAVE - stainless steel housing, with removable turntable Ø 27 cm and 1 cooking grid, 10 power levels and 8 automatic programs incl. defrosting, grill and oven function to be used seperately or combined, micro-wave 900 W - grill 1150 W - convection oven 2150 W

(F) MICRO-ONDE COMBINÉ - corps en inox, avec plateau tournant Ø 27 cm et 1 grille de cuisson, 10 positions de puissance et 8 programmes automatique y compris dégeler, fonction grill et four air pulsé à être utilisés séparé ou ensemble, micros-onde 900 W - grill 1150 W - four à air pulsé 2150 W

(D) KOMBI-MIKROWELLE - Gehäuse Edelstahl, mit ausnehmbaren Drehteller Ø 27 cm und 1 Grillroste, 10 Leistungsstufen und 8 Progamme inkl. Abtauen, Grill-Funktion und Ofen einzeln oder zusammen zu verwenden, Mikrowelle 900 W - Grill 1150 W - Heissluftofen 2150 W

No.	Lit.	cm	V	Max. W	EURO
*910.065	**25**	28(H)x48,5x47,5	230	2150	226,00



(N) COMBI MAGNETRON- zilverkleurig, voorzien van draaiplateau Ø 31 cm, beschikt over vele voorgeprogrammeerde kook-, bak en ontdooifuncties, vermogen 900 W - grill 1100 W - heteluchtoven 2500 W

(E) COMBI MICROWAVE - silver colored exteriour, turntable Ø 31 cm, with many functions: defrosting, baking and heating, micro-wave 900 W - grill 1100 W - convection oven 2500 W

(F) MICRO-ONDE COMBINÉ - exteriour coloré par argent, avec un plateau tournant Ø 31 cm, l'appareil à beaucoup de fonctions programmées pour faire cuire ou dégeler, puissance absorbée 900 W - grill 1100 W -four à air pulsé 2500 W

(D) KOMBI-MIKROWELLE - Silber farbiges Gehäuse, Drehteller Ø 31 cm, für Grillen, Abtauen und Backen, Ausgangsleistung 900 W - Grill 1100 W - Ofen 2500 W

No.	Lit.	cm	V	Max.W	EURO
*910.045	**30**	33(H)x51x52,5	230	2500	230,00

CaterChef® Professional Supplies



(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, 3 vermogens en ontdooistand, keramische bodem + tussen-plateau (uitneembaar), binnenafm. 19(H)x37x36 cm

(E) MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 10 programmable cooking programs, 3 power levels and defrost program, ceramic base + shelve (removable), inner dimension 19(H)x37x36 cm

(F) FOUR MICRO-ONDE - inox, avec fonctions touches, 10 programmes de cuisson et 3 positions de puissance y compris dégeler, fond céramique + plateau intermédiaire (amovible), intérior 19(H)x37x36 cm

(D) MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 10 Leistungsstufen und 3 Progamme inkl. Abtauen, keramischen Boden + zwischen Plateau (ausnehmbar), Innenabmessung 19(H)x37x36 cm

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.010	**30**	41(H)x65x49	230	1800	N.M.L.

Ⓝ **MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 100 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontdooistand, keramische bodem**

Ⓔ MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 100 programmable cooking programs, power level buttons and defrost program, ceramic base

Ⓕ FOUR MICRO-ONDE - inox, avec fonctions touches, 100 programmes de cuisson et positions de puissance y compris dégeler, fond céramique

Ⓓ MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 100 Programerungsstufen und Leistungstasten inkl. Abtauen, keramischen Boden

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1125,00	*688.217	**17**	34(H)x42x56,5	230	3200



SHARP

Ⓝ **MAGNETRON - roestvrijstaal, met unieke "Twin Touch" tiptoets bediening, max. 100 zelf te programmeren kookprogramma's, met een keramische bodem die plaats biedt aan 2x 1/3 GN, 5 express ontdooi programma's 11 vermogens en 4 kookfases, binnen afm. 18(H)x36x33 cm**

Ⓔ MICROWAVE - stainless steel, with unique double "Twin Touch" control panel, user programmable up to 100 cooking programs, 5 express defrost programs 11 powers and 4 cooking stages, can easily hold one 1/2 or two 1/3 gastronorm containers, inner dimension 18(H)x36x33 cm

Ⓕ FOUR MICRO-ONDE - en acier inoxydable, avec double panneau de commande "Twin Touch", 100 mémoires programmables individuellement permettent une préparation rapide et uniforme de menus ou d´ingrédients, 5 programmes de décongélation express 11 puissances et 4 étapes de cuisson, peut facilement recevoir un 1/2 ou deux 1/3 plats GN, intérior 18(H)x36x33 cm

Ⓓ MIKROWELLE - CNS, Profi-Mikrowelle für den professionellen Einsatz, dank der doppelten Bedienblende "Twin Touch" ist sie aus jeder Perspektive gut erreichbar und somit schnell und einfach zu bedienen, 100 individuell zu progammierende Menüspeicher sorgen zuverlässig für eine schnelle Zubereitung von vorgefertigten Menüs oder Menüomponenten, bietet bequem Platz für einen 1/2- oder zwei 1/3-Gastronorm-Behälter, Innenabmessung 18(H)x36x33 cm



TWIN TOUCH

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
N.M.L.	*370.001	**21**	35(H)x45x58	230	1500
N.M.L.	*370.002	**21**	35(H)x45x58	230	2100





(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 100 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontdooistand, keramische bodem

(E) MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 100 programmable cooking programs, power level buttons and defrost program, ceramic base

(F) FOUR MICRO-ONDE - inox, avec fonctions touches, 100 programmes de cuisson et positions de puissance y compris dégeler, fond céramique

(D) MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 100 Programerungsstufen und Leistungstasten inkl. Abtauen, keramischen Boden

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.212	**34**	34,5(H)x55,5x48,5	230	1500	515,00



(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 100 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontdooistand, keramische bodem

(E) MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 100 programmable cooking programs, power level buttons and defrost program, ceramic base

(F) FOUR MICRO-ONDE - inox, avec fonctions touches, 100 programmes de cuisson et positions de puissance y compris dégeler, fond céramique

(D) MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 100 Programerungsstufen und Leistungstasten inkl. Abtauen, keramischen Boden

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.213	**34**	34,5(H)x55,5x48,5	230	1900	640,00



(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 100 in te stellen kookprogramma's, 3 vermogens en ontdooistand, keramische bodem

(E) MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 100 programmable cooking programs, 3 power levels and defrost program, ceramic base

(F) FOUR MICRO-ONDE - inox, avec touches de fonction, 100 programmes de cuisson et 3 capacités de puissance y compris dégelage, fond céramique

(D) MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 100 Leistungsstufen und 3 Progamme inkl. Abtauen, keramischen Boden

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.210	**25**	31(H)x51x43	230	1550	365,00
*688.215	**34**	37(H)x58x53	230	3200	1075,00

Ⓝ **BROODROOSTER - middenstuk roestvrijstaal, buitenzijde metaal zwart (A) of wit (B), extra wijd (2,8 cm) met zelf centrerende rekjes, instelbare bruiningsregelaar met 5 bruiningsstanden en bagelknop deze verlaagt het vermogen aan één zijde van de verwarmingselementen**

Ⓔ BREADTOASTER - stainless steel centre piece, metal black (A) or white (B) outside, extra wide (2,8 cm) with self-centering racks, adjustable tanning controller with 5 tanning positions and bagel button which lowers the power on one side of the heating elements

Ⓕ GRILLE PAIN - pièce centre en inox, métal noir (A) ou blanc (B) à l'extérieur, extra large (2,8 cm) avec clayettes à centrage automatique, commande de bronzage réglable avec 5 positions de bronzage et bouton bagel permettant de réduire la puissance d'un côté éléments chauffants

Ⓓ BROTROSTER - CNS-Mittelstück, Metall außen schwarz (A) oder weiß (B), Extra breit (2,8 cm) mit selbstzentrierenden Racks, einstellbarem Bräunungsregler mit 5 Bräunungspositionen und Bagel-Knopf, der die Leistung Heizkörper auf einer Seite reduziert

EURO	No.	Type	cm	V	W
120,00	*521.090	**A**	21(H)x29x19	230	1100
120,00	*521.091	**B**	21(H)x29x19	230	1100



A



B

Ⓝ **BROODROOSTER - buitenzijde metaal zwart en geborsteld roestvrijstaal delen, 2 sleuven extra lang, extra wijd (3,8 cm) met zelf centrerende rekjes, instelbare bruiningsregelaar met 7 bruiningsstanden en ontdooifunctie, bagelfunctie, warmhoudfunctie en functie om opnieuw op te warmen**

Ⓔ BREADTOASTER - black metal outside and brushed stainless steel parts, 2 slots extra long, extra wide (3.8 cm) with self-centering racks, adjustable tanning controller with 7 tanning positions and defrost function, bagel function, keep warm function and function to re-heat

Ⓕ GRILLE PAIN - métal noir à l'extérieur avec pièces en inox brossé, 2 fentes plus longue, extra large (3,8 cm) avec clayettes à centrage automatique, commande de bronzage réglable avec 7 positions de bronzage et fonction de dégivrage, fonction bagel, fonction de maintien au chaud et fonction de réchauffage

Ⓓ BROTROSTER - Metall aussen schwarz mit Teile aus gebürstetem CNS, 2 Schlitze extra lang, extra breit (3,8 cm) mit selbstzentrierenden Racks, einstellbarem Bräunungsregler mit 7 Bräunungspositionen und Auftaufunktion, Bagel Funktion, Warmhaltefunktion und Aufwärmfunktion

EURO	No.	cm	V	W
N.M.L.	*521.092	20(H)x42x19,6	230	1800





Dualit®





SEVERIN





CaterChef® Professional Supplies





Ⓝ **BROODROOSTER - met energiebesparende "Selector-Schakelaar" om aantal te gebruiken sleuven in te stellen, basis van gegoten aluminium, middenstuk roestvrijstaal**

Ⓔ BREAD TOASTER - with new energy-saving "Selector-Switch" to decide how many slices to toast, pressure die-cast body and highly polished stainless steel cover

Ⓕ GRILLE PAIN - avec commutateur économe "Selector-Switch", corps en aluminium matricé et partie du milieu en acier inox

Ⓓ BROTRÖSTER - mit dem stromsparenden "Selector-Switch" Wahlschalter, Basis aus Aluminiumguss, Mittelteil CNS

TYPE DUALIT SELECTRONIC 4 + 6

No.	comp.	cm	V	W	EURO
Model **wit**/white/blanc/weiss					
*310.001	**4**	22(H)x36x21	230	2200	295,00
*310.002	**6**	22(H)x46x21	230	3000	355,00
Model **geanodiseerd**/anodized/anodisé/anodisiert					
*310.003	**4**	22(H)x36x21	230	2200	295,00
*310.004	**6**	22(H)x46x21	230	3000	385,00

Ⓝ **BROODROOSTER - roestvrijstalen behuizing, elektronische timer, ontdooistand, opwarmstand zonder extra bruining en stoptoets, voorzien van twee sleuven, kruimellade en geïntegreerde broodjesopzet**

Ⓔ BREAD TOASTER - stainless steel exteriour, electronical timer, frozen bread function, reheat function without additional browning and mid cycle cancel button, two slots, crumb tray and integrated bun warmer

Ⓕ GRILLE PAIN - inox extérieur, réglage électronique, fonction décongélation, fonction réchauffage et touche arrêt immédiat, deux fentes, tiroir ramasse-miettes et support pour des petits pains

Ⓓ BROTRÖSTER - CNS Gehäuse, elektronische Timer Überwachung, Defroster Stufe, aufwarm stufe ohne zusatzliche braunung und auslose Taste, zwei Rostschachtes, Krümelschublade und integrierter Brotchen-Rostaufsatz

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*910.039	**2**	19(H)x27x16	230	850	47,00
910.041	**2**	19(H)x40x16	230	1400	61,00

* **Met 2 long slots sleuven voor max. 4 sneetjes brood**
With 2 long slots for up to 4 slices of bread
2 fentes extra longues pour grilles à 4 tranches de pain
2 langschlitz schachte für bis zu 4 Brotscheiben

Ⓝ **BROODROOSTER - met energiebesparende schakelaar om het aantal te gebruiken sleuven in te stellen, roestvrijstalen uitvoering**

Ⓔ BREAD TOASTER - with energy-saving switch to decide how many slices to toast, all stainless steel construction

Ⓕ GRILLE PAIN - avec commutateur économe, habillage en acier inox

Ⓓ BROTRÖSTER - mit dem stromsparenden Wahlschalter, Verkleidung aus CNS

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*688.014	**4**	21,5(H)x32,0x26	230	1800	132,00
*688.016	**6**	21,5(H)x41,5x26	230	2500	157,00



Ⓝ **CONVEYOR TOASTER - roestvrijstaal. Door zijn compacte afmeting ideaal voor gebruik op ontbijtbuffetten. De kleur van de toast kan worden bepaald door de snelheid van de transportband en door de thermostatisch apart instelbare boven- en onder quartz elementen. Door gebruik te maken van quartz elementen is er geen opwarmtijd nodig en krijgt men een mooi en egaal resultaat. De reeds verwerkte toast wordt opgevangen op een plateau. De conveyor toaster is geschikt voor zowel brood als broodjes (bijv. hamburgers). De Roller Grill transportband is geschikt voor twee rijen toast**

Ⓔ CONVEYOR TOASTER - Ideal for every breakfast buffet, this compact-size conveyor with its high capacity(540 toasts/hr) is indispensable for hotels and restaurants wanting to toast products as different as bread, buns, bagels etc. with a perfect result. This conveyor toaster uses the quartz technology which, thanks to the four top and bottom quartz tubes, needs no preheating and offers you the best and fastest toasting results. The top and bottom tubes can be regulated separately and the belt speed control produces the optimal result wished for by the clients

Ⓕ TOASTER CONVOYEUR - Idéal pour les buffets et plus spécialement les petit-déjeuners, ce toaster convoyeur compact à grande capacité (540 toasts/heure) est l'outil indispensable pour les hôtels et restaurants qui souhaitent toaster du pain, des buns, des bagels et autres produits pour un résultat optimal. Ce toaster convoyeur utilise la technologie quartz. Grâce à quatre tubes quartz en haut et en bas il chauffe instantanément et offre les résultats de cuissons les meilleurs et les plus rapides. Les tubes hauts et bas sont régulables séparement ainsi que la vitesse de rotation du convoyeur. Ceci donne une possibilité de choix convenant exactement aux besoins des clients

Ⓓ DURCHLAUF-TOASTER - Chromnickelstahl. Kompakte Abmessungen und Höchstleistung (540 Stück Toasts pro Stunde) machen diesen Durchlauf-Toaster unentbehrlich für Frühstückbuffetts. Die vier Quarzröhren oben und unten sind einzeln regulierbar, brauchen keine Vorheizzeit und liefern mit der ebenfalls regulierbaren Geschwindigkeit des Transportbandes die besten und schnellsten Resultate

EURO	No.	Max. cap.	cm	V	W
1450,00	*304.020	**540**	45,5(H)x51x68	230	2650

CaterChef Professional Supplies







(N) CONVEYOR TOASTER - roestvrijstalen uitvoering, de kleur van de toast kan worden bepaald door de snelheid van de transportband en door de apart instelbare boven- en onderelementen, volledig geïsoleerd waardoor de toaster nagenoeg geen warmte uitstraalt, voorzien van hoofdschakelaar met extra Standby stand, de toaster is geschikt voor zowel brood als broodjes

(E) CONVEYOR TOASTER - all stainless steel construction, toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements, units are fully insulated to emit only minimal heat to surroundings, main switch with extra Standby position, the toasters can be used for bread as well as for buns

(F) TOASTER CONVOYEUR - habillage en inox, la couleur des toasts se laisse déterminer par la vitesse de la bande de transportation ainsi que par les résistances controlées indépendamment, les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante, l'interrupteur marche-arrêt avec extra possibilité Standby

(D) DURCHLAUF-TOASTER - verkleidung aus CNS, die Färbung der Toastscheiben wird bestimmt von der Geschwindigkeit des Transportbandes sowie von den unabhängig wirksamen Heizkörpern, die vollisolierten Geräte strahlen nur wenig Wärme aus, Ein/Aus-Schalter mit extra Standby Stellung

(N) doorvoerbreedte 21 cm, 1 rij
(E) transit width 21 cm, 1 row
(F) largeur 21 cm, 1 ligne
(D) Durchgangsbreite 21 cm, 1 Reihe

No.	Max. cap.	Type	cm	V	W	EURO
*688.095	**300**	100	39(H)x29x54	230	1300	390,00

(N) doorvoerbreedte 26 cm, 2 rijen
(E) transit width 26 cm, 2 rows
(F) largeur 26 cm, 2 lignes
(D) Durchgangsbreite 26 cm, 2 Reihen

No.	Max. cap.	Type	cm	V	W	EURO
*688.200	**500**	200	39(H)x37x54	230	2240	470,00

(N) doorvoerbreedte 35 cm, 3 rijen
(E) transit width 35 cm, 3 rows
(F) largeur 35 cm, 3 lignes
(D) Durchgangsbreite 35 cm, 3 Reihen

No.	Max. cap.	Type	cm	V	W	EURO
*688.300	**700**	300	39(H)x47x54	230	2640	515,00

Ⓝ CONVEYOR TOASTER - Roestvrijstalen uitvoering. De kleur van de toast kan worden bepaald door de snelheid van de transportband en door de thermostatisch apart instelbare boven- en onderelementen. Volledig geïsoleerd waardoor de conveyor toaster nagenoeg geen warmte uitstraalt. De reeds verwerkte toast wordt op temperatuur gehouden op het uitschuifbare warmhoudplateau in de opvangruimte. Voorzien van een verlichte hoofdschakelaar. De conveyor toaster is geschikt voor zowel brood als broodjes (b.v. hamburgerbroodjes)

Ⓔ CONVEYOR TOASTER - All stainless steel construction. Toast color can be determined by conveyor speed as well as by independently and thermostatically controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surroundings. Interior product holding tray provides better temperature maintenance. With lighted main power rocker switch. Conveyor toasters can be used for bread as well as for buns (for e.g. hamburger buns)

Ⓕ TOASTER CONVOYEUR - Habillage en acier inox. La couleur des toasts se laisse déterminer par la vitesse de la bande de transportation ainsi que par les résistances controlées indépendamment par thermostats. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. Tiroir chauffante dans l'intérieur maintient la température des toasts. Avec interrupteur marche-arrêt illuminé

Ⓓ DURCHLAUF-TOASTER - Verkleidung aus Chromnickelstahl. Die Färbung der Toastscheiben wird bestimmt von der Geschwindigkeit des Transportbandes sowie von den unabhängig wirksamen und thermostatisch kontrollierten Heizkörpern. Die vollisolierten Geräte strahlen nur wenig Wärme aus. Eine Warmhalteschublade im Innern bewahrt die fertigen Toastschnitten servierbereit auf. Mit beleuchtetem Ein/Aus-Schalter



Ⓝ doorvoerbreedte 14 cm, 1 rij
Ⓔ transit width 14 cm, 1 row
Ⓕ largeur 14 cm, 1 ligne
Ⓓ Durchgangsbreite 14 cm, 1 Reihe

EURO	No.	Max. cap.	cm	V	W
565,00	*420.025	**250**	37(H)x22x51	230	800



Ⓝ doorvoerbreedte 25 cm, 2 rijen
Ⓔ transit width 25 cm, 2 rows
Ⓕ largeur 25 cm, 2 lignes
Ⓓ Durchgangsbreite 25 cm, 2 Reihen

EURO	No.	Max. cap.	cm	V	W
925,00	*420.050	**700**	36(H)x34x41	230	2100





(N) TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren, voorzien van tijdklok, lekbak, 3 tostiklemmen en 4 quartzbuizen

(E) SANDWICH TOASTER - stainless steel, heating elements separately controllable, with timer, drip tray, 3 tongs and 4 quartz heating elements

(F) GRILLE PAIN SANDWICH/CROQUE MONSIEUR - inox, résistances se laissent régler séparement, avec minuterie, tiroir de propreté, 3 pinces et 4 tubes quartz

(D) SANDWICH-TOASTER - CNS, Heizkörper sind separat regulierbar, mit Zeitschalter, Auffangschublade, 3 Zangen und 4 Quarz-Röhren

1 ETAGE

No.	cm	V	W	EURO
*680.100	29(H)x44x30	230	1700	209,00



(N) TOSTI-APPARAAT - 2 etages, roestvrijstaal, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren, voorzien van tijdklok, lekbak, 6 tostiklemmen en 9 quartz-buizen

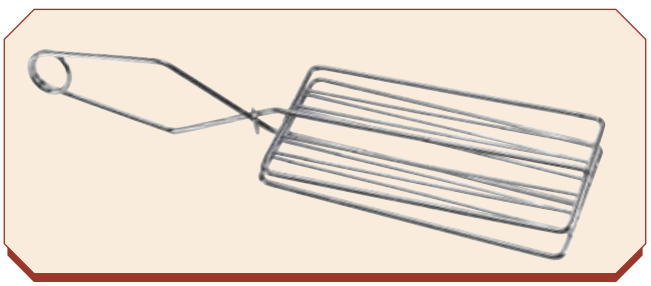
(E) SANDWICH TOASTER - 2 levels, stainless steel, heating elements separately controllable, with timer, drip tray, 6 tongs and 9 quartz heating elements

(F) GRILLE PAIN SANDWICH/CROQUE MONSIEUR - 2 étages, inox, résistances se laissent régler séparement, avec minuterie, tiroir de propreté, 6 pinces et 9 tubes quartz

(D) SANDWICH-TOASTER - 2 Etagen, CNS, die Heizkörper sind separat regulierbar, mit Zeitschalter, Auffangschublade, 6 Zangen und 9 Quarz-Röhren

2 ETAGES

No.	cm	V	W	EURO
*680.200	40(H)x44x30	230	3000	245,00



(N) TOSTI-KLEM

(E) SANDWICH HOLDER

(F) PINCE À SANDWICH

(D) SANDWICH-KLEMMMZANGE

No.	EURO
958.001	6,25

Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijdklok en controlelampje, onmiddelijk na aanzetten gereed voor gebruik**

Ⓔ HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, each slot with timer and indicator light, immediately ready for use without pre-heating

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, les fentes chacune avec une minuterie et voyant lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage

Ⓓ SANDWICH TOASTER - CNS, mit Zeitschaltuhr und Kontroll-Lampe je Schlitz, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit



INOX 2

EURO	No.	comp.	cm	V	W
309,00	*420.002	**2**	30(H)x18x30	230	1300



INOX 4

EURO	No.	comp.	cm	V	W
695,00	*420.004	**4**	30(H)x37x30	230	2400

GOLD 2

EURO	No.	comp.	cm	V	W
330,00	*420.012	**2**	30(H)x18x30	230	1300

Ⓝ **TOSTI-KLEM**

Ⓔ SANDWICH HOLDER

Ⓕ PINCE À SANDWICH

Ⓓ SANDWICH-KLEMMMZANGE



EURO	No.
59,00	420.001

Dualit®

Ⓝ **BAKTOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, non-stick binnenzijde pannen, tosti's worden in dit apparaat niet zozeer geroosterd maar meer gebakken tussen de twee panhelften; daar de randen worden dicht "geseald" blijven aroma en smaak beter behouden, tosti's worden tijdens bakken diagonaal in twee helften gedeeld, met 2 schakelaars**

Ⓔ CONTACT SANDWICH TOASTER - stainless steel, non-stick inside pans, not only toasts and seals sandwiches, but also divides them in two diagonally as well; the toasted sandwich is sealed around the edge on the crust thereby retaining full taste and savour. Hot sandwiches are divided in two, with 2 switches

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, plaques à toaster recouvertes de Teflon, non seulement toaste et scelle vos sandwiches mais en même temps les partage en deux diagonalement, le sandwich est croquant tout autour et la saveur reste mieux conservée, avec deux interrupteurs

Ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, Toastplatten Teflon beschichtet, toastet und versiegelt nicht nur die Sandwiches, sondern teilt sie gleichzeitig diagonal in zwei Hälften. Innerhalb der abgesiegelten und knusprigen Rändern bleiben Aroma und Geschmack völlig erhalten, mit zwei Schaltern



EURO	No.	Ø cm	cm	V	W
335,00	*310.007	15	19(H)x40x22	230	1600

SEVERIN



Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, 2 tostiklemmen, met standen/tijdschakelaar (instelbare bruiningsgraad) en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik**

Ⓔ HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, 2 slot, with drum timer (adjustable degree of browning) and indicator light, immediately ready for use without pre-heating

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, 2 fentes avec tambour minuterie (degré de dorage réglable) et le témoin lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage

Ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, 2 Schlitz mit Trommel-Schahlter (einstellbarer Bräunungsgrad) und Kontroll-Lampe, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*910.022	**2**	24(H)x27x16	230	540	54,00

CaterChef® Toast



Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijdklok en controlelampje, onmiddelijk na aanzetten gereed voor gebruik**

Ⓔ HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, each slot with timer and indicator light, immediately ready for use without pre-heating

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, les fentes chacune avec une minuterie et voyant lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage

Ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, mit Zeitschaltuhr und Kontroll-Lampe je Schlitz, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit

TOAST 2

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*688.020	**2**	29(H)x20x31	230	1400	225,00



Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijdklok en controlelampje, onmiddelijk na aanzetten gereed voor gebruik**

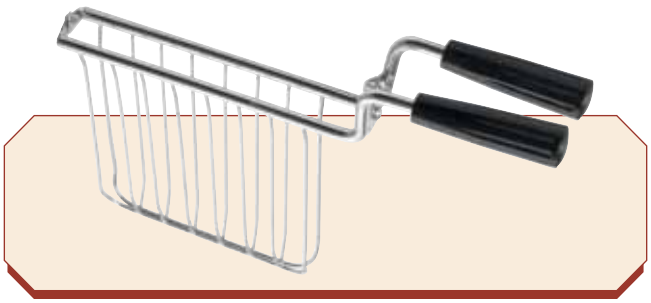
Ⓔ HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, each slot with timer and indicator light, immediately ready for use without pre-heating

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, les fentes chacune avec une minuterie et voyant lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage

Ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, mit Zeitschaltuhr und Kontroll-Lampe je Schlitz, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit

TOAST 4

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*688.022	**4**	29(H)x38x31	230	2800	395,00



Ⓝ **TOSTI-KLEM**

Ⓔ SANDWICH HOLDER

Ⓕ PINCE À SANDWICH

Ⓓ SANDWICH-KLEMMMZANGE

No.	EURO
688.021	29,00

Ⓝ **BAKTOSTI-APPARAAT- roestvrijstaal, voorzien van tijdklok, thermostaat, aan/uit schakelaar, non-stick binnenzijde pannen, tosti's worden in dit apparaat niet zozeer geroosterd maar meer gebakken tussen de twee panhelften; daar de randen worden dicht "gesealed" blijven aroma en smaak beter behouden**

Ⓔ CONTACT SANDWICH TOASTER - stainless steel, equipped with timer, thermostat, on/off switch, non-stick inside pans, the toasted sandwich is sealed around the edge on the crust thereby retaining full taste and savour

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, équipé d'un minuteur, thermostat, interrupteur, et poêlon intérieur anti-adhérent, les tosti's ne sont pas vraiment grillés mais plutôt cuits entre ces deux parties, grace aux rebords hermétiquement fermables les goûts et arômes gardent leur saveur

Ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, ausgestattet mit Timer, Thermostat, Ein/Aus-Schalter, Toastplatten Teflon beschichtet, Innerhalb der abgesiegelten und knusprigen Rändern bleiben Aroma und Geschmack völlig erhalten

EURO	No.	cm	V	W
243,00	*680.118	23(H)x27x38	230	1750



Ⓝ **BAKTOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, voorzien van tijdklok, thermostaat, aan/uit schakelaar, non-stick binnenzijde pannen, tosti's worden in dit apparaat niet zozeer geroosterd maar meer gebakken tussen de twee panhelften; daar de randen worden dicht "gesealed" blijven aroma en smaak beter behouden.**
Model A is ook zeer geschikt voor andere smakelijke vullingen.
Bij model B worden de tosti's in tweeën gedeeld.

Ⓔ CONTACT SANDWICH TOASTER - stainless steel, equipped with timer, thermostat, on/off switch, non-stick inside pans, the toasted sandwich is sealed around the edge on the crust thereby retaining full taste and savour. Model A is also suitable for other tasty fillings. With model B the sandwiches also divided in two diagonally as well.

Ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, équipé d'un minuteur, thermostat, interrupteur, et poêlon intérieur anti-adhérent, les tosti's ne sont pas vraiment grillés mais plutôt cuits entre ces deux parties. Grace aux rebords hermétiquement fermables les goûts et arômes gardent leur saveur.
Modèle A est aussi approprié pour toute sorte d'ingredients.
Pour le modèle B les tosti's sont departagés.

Ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, ausgestattet mit Timer, Thermostat, Ein/Aus-Schalter, Toastplatten Teflon beschichtet, Innerhalb der abgesiegelten und knusprigen Rändern bleiben Aroma und Geschmack völlig erhalten. Modell A eignet sich auch für andere leckere Füllungen. Bei Modell B werden die Sandwiches in zwei Hälften geteilt.

EURO	No.	cm	Type	V	W
220,00	*680.120	22,2(H)x38x32,3	**A**	230	1550
220,00	*680.130	22,2(H)x38x32,3	**B**	230	1550







SEVERIN



(N) CRÊPESBAKAPPARAAT - kunststof/roestvrijstaal behuizing, 37 cm plaat met anti-aanbaklaag, verwijderbare grillplaat voor eenvoudig reiniging, temperatuurregelaar, controlelampje, houten beslagspreider en spatel

(E) CREPESMAKER - plastic/stainless steel housing, 37 cm plate with anti-stick coating, plate detachable for easy cleaning, temperature control, pilot light, wooden spatula and turning stick

(F) CRÊPIÈRE - habillage plastique/inox, 37 cm plaque anti-adhésif, plaque amovible pour nettoyage facile, thermostat réglable, voyant lumineux, spatule à crêpe et répartiteur de pâte en bois

(D) CRÊPES-EISEN - Gehäuse Kunststoff/CNS, 37 cm Grillplatte Antihaftbeschichtet, abnehmbare Grillplatte fur einfache Reinigung, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Teigspatel und Crêpeswender aus Holz

No.	Ø cm	cm	V	W	EURO
*910.044	**37**	10(H)x41x39	230	1500	N.M.L.

ROLLER GRILL



(N) CRÊPESBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, met een grote capaciteit, thermostaat 0-300°C, controlelampje, geëmailleerde gietijzeren bakplaat met een diameter van 40 cm, geleverd met een houten beslagspreider

(E) CREPESMAKER - crêpe maker with high-capacity, thermostat 0 to 300°C, pilot light, enamelled cast iron plate 40 cm, delivered with spreader

(F) CRÊPIÈRE - crêpière à haut rendement, thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle, plaque en fonte émaillée de diamètre 40 cm, livré avec raclette en bois

(D) CRÊPES-EISEN - Crêpesgeräte mit grosser Kapazität, Thermostat 0-300°C, Kontrollleuchte, Emailliertes Graugusssplatte Ø 40 cm, wird geliefert mit Crêpesverteiler

No.	H cm	Ø cm	V	W	EURO
*304.025	19	**40**	230	3600	425,00

CaterChef® Professional Supplies



(N) CRÊPESBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, platen Ø 40 cm uit gietijzer met anti-aanbaklaag, met traploze instelbare thermostaat 0°C-300°C, controlelampje, lade/warmhoudplaat en beslagspreider

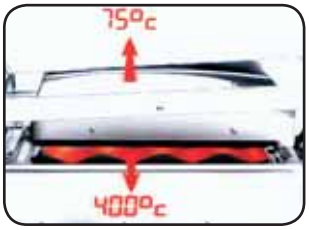
(E) CREPESMAKER - stainless steel with plates Ø 40 cm of cast iron with non-stick coating, complete with thermostat 0°C-300°C, indicator light, drawer/warming tray and batter spreader

(F) CRÊPIÈRE - inox avec plaques en fonte Ø 40 cm avec anti-adhésif resistant, complet avec thermostat 0°C-300°C, témoin de controle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte

(D) CRÊPES-EISEN - CNS mit Gusseisenplatten Ø 40 cm mit Antihaft-Beschichtung, mit Zeitschalter, Thermostat für Temperatur-Einstellung 0°C-300°C, Kontroll-Lampen, Schublade/Warmhalteplatte und Teigverteiler



No.	Type	cm	V	W	EURO
*688.082	single	24(H)x45x51	230	3000	249,00
*688.084	double	24(H)x86x51	2x 230	2x3000	467,00



Ⓝ KERAMISCHE CONTACTGRILL - roestvrijstalen ommanteling met een vitro-keramisch braadvlak, de bakplaat is zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (120-400°C), hoofdschakelaar, controlelampjes en vetopvangbak, dubbelmodel is voorzien van twee onafhankelijke verhittingszones

Ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL - stainless steel casing with vitro-ceramic heating surface, very short heating-up time, with thermostat (120-400°C), indicator lights and drip tray, with right and left half are independently controlled by separate thermostat and indicator light

Ⓕ CERAMIQUES GRILL DE CONTACT - habillage inox et plaque chauffante vitro-céramique étance, temp de préchauffage très bref, avec thermostats (120-400°C), voyants lumineux et récipient d'huile, avec des plaques gauches et droites indivuellement enclenchables avec des thermostats et voyant de contrôle séparés

Ⓓ KERAMISCHE KONTAKT GRILL - Platten oben gerillt, unten glatt. Mit CNS Gehäuse und Glaskeramischer Heizfläche. Sehr kurze Aufheizzeit. Mit Thermostat (120-400°C), Kontroll-Lampe und Fettauffangschale. Mit Platten links und rechts einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und KontrollLampe



Ⓝ KERAMISCHE CONTACT GRILL
onder- en bovenplaat glad

Ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL
bottom- and upperplates plain

Ⓕ CERAMIQUE CONTACT-GRILL
lisse en bas et en haut

Ⓓ KERAMISCHE KONTAKT GRILL
Platten oben und unter Glatt

EURO	No.	grill cm	cm	V	W
695,00	*596.040	**25x25**	18(H)x33x46	230	1500
1150,00	*596.045	**2x 25x25**	18(H)x62x46	230	3000



Ⓝ KERAMISCHE CONTACT GRILL
onderplaat glad en bovenplaat gegroefd

Ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL
bottom plate plain and upper plate grooved

Ⓕ CERAMIQUE CONTACT-GRILL
isse en bas et haut avec rainures

Ⓓ KERAMISCHE KONTAKT GRILL
Platten unten glatt oben gerillt

EURO	No.	grill cm	cm	V	W
795,00	*596.050	**25x25**	18(H)x33x46	230	1500
1350,00	*596.055	**2x 25x25**	18(H)x62x46	230	3000





Ⓝ **KERAMISCHE CONTACT GRILL - roestvrijstalen ommanteling met een vitro-keramisch braadvlak, de bakplaat is zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (50-400°C), controlelampjes en vetopvangbak**

Ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL - stainless steel casing with vitro-ceramic heating surface, very short heating-up time, with thermostat (50-400°C), indicator lights and drip tray

Ⓕ CONTACT-GRILL VITROCERAMIQUE - habillage inox et plaque chauffante vitro-céramique, temp de préchauffage très bref, avec thermostat (50-400°C), voyants lumineux et réceptacle a graisse

Ⓓ KONTAKT GRILL KERAMIK - Verkleidung aus CNS mit einer Bratfläche aus Vitro-Keramik, Die Backplatte ist sehr schnell temperiert, mit Thermostat (50-400°C), Kontrollleuchten und einer Fettpfanne ausgestattet

CERAMIC SOLO

No.	grill cm	cm	V	W	EURO
*688.450	**25x25**	17(H)x34x44,5	230	1600	N.M.L.



CERAMIC PANINI

No.	grill cm	cm	V	W	EURO
*688.460	**40X30**	17(H)x59x48	230	2920	N.M.L.



Ⓝ **RECHTS EN LINKS ONAFHANKELIJK INSTELBAAR - met afzonderlijke thermostaten en controlelampjes**

Ⓔ RIGHT AND LEFT HALF INDEPENDENTLY CONTROLLED - by separate thermostats and indicator lights

Ⓕ LES PLAQUES GAUCHES ET DROITES SONT INDIVIDUELLEMENT ENCLENCHABLES - avec thermostats et voyant de contrôle séparés

Ⓓ RECHTS UND LINKS UNABHÄNGIG EINSTELLBAR - mit separaten Thermostaten und Kontrollleuchten

CERAMIC DUETTO

No.	grill cm	cm	V	W	EURO
*688.455	**2x 25x25**	17(H)x70x44,5	230	3200	N.M.L.



ROLLER GRILL

Ⓝ **CONTACT GRILL - gietijzeren grillplaten, onder en bovenplaten parallel gegroefd, de grills hebben een korte opwarmtijd en zijn voorzien van een grote lekbak, spatrand, thermostaat (0-300°C) en controle lampje**

Ⓔ CONTACT GRILL - cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves, short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat (0-300°C) and indicator light

Ⓕ CONTACT-GRILL - plaque en fonte, avec rainures en bas et en haut, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat (0-300°C) et témoin lumineux

Ⓓ KONTAKT GRILL - Gussplatte, Platte oben und unten gerillt, kurze Aufheizzeit, grosse Fettauffangschale, Spritzschutz, Thermostat (0-300°C) und Kontroll-Lampe



PANINI

EURO	No.	cm	V	W
585,00	*304.061	22(H)x43x39	230	3000



Ⓝ **Rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten en controlelampjes**

Ⓔ Right and left half independently controlled by separate thermostats and indicator lights

Ⓕ Les plaques gauches et droits sont individuellement enclenchables avec thermostats et voyant de contrôle séparés

Ⓓ Platte links und rechts sind einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und Kontroll-Lampe

MAJESTIC

EURO	No.	cm	V	W
770,00	*304.062	22(H)x60x39	400	4000



DOUBLE PANINI

EURO	No.	cm	V	W
1145,00	*304.063	22(H)x85x39	2x 230	2x 3000









(N) CONTACT GRILL - ommanteling uit roestvrijstaal, gietijzeren grillplaten, onder en bovenplaten parallel gegroefd, de grills hebben een korte opwarmtijd en zijn voorzien van een grote lekbak, spatrand, thermostaat (50-300°C) en controlelampjes

(E) CONTACT GRILL - casing of stainless steel, enamelled cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves, short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat (50-300°C) and indicator lights

(F) CONTACT-GRILL - habillage inox, plaque en fonte émaillée, avec rainures en bas et en haut, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat (50-300°C) et témoins lumineux

(D) KONTAKT-GRILL - Verkleidung aus CNS, emaillierten Gussplatte Platte oben und unten gerillt, kurze Aufheizzeit, grosse Fettauffangschale, Spritzschutz, Thermostat (50-300°C) und Kontroll-Lampen

SOLO COMPACT

No.	cm	V	W	EURO
*688.400	19,3(H)x29x32,5	230	1800	209,00

SOLO GRANDE

No.	cm	V	W	EURO
*688.405	19,3(H)x41x32,5	230	2200	245,00
688.410	19,3(H)x41x32,5	230	2200	245,00

* **- Boven platen parallel gegroefd, onder glad**
- Upperplates with parallel grooves, lower plain
- Lisse en bas, rainures en haut
- Platten oben gerillt, unten glatt

(N) Rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten en controlelampjes

(E) Right and left half independently controlled by separate thermostats and indicator lights

(F) Les plaques gauches et droits sont individuellement enclenchables avec thermostats et voyant de contrôle séparés

(D) Platte links und rechts sind einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und Kontroll-Lampe

DUETTO COMPACT

No.	cm	V	W	EURO
*688.415	19,3(H)x57x32,5	230	3600	385,00
688.420	19,3(H)x57x32,5	230	3600	385,00

* **- Boven platen parallel gegroefd, onder glad**
- Upperplates with parallel grooves, lower plain
- Lisse en bas, rainures en haut
- Platten oben gerillt, unten gerillt, unten glatt

DUETTO GRANDE

No.	cm	V	W	EURO
*688.425	19,3(H)x84x32,5	2x 230	2x 2200	495,00

(N) De Roller Grill bakplaten hebben een grote capaciteit, korte opwarmtijd, grote lekbak, hoge afneembare spatrand en thermostaten (0-300°C). De apparaten zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en zijn voorzien van een zeer zware gegoten staalplaat

(E) The Roller Grill Fry-Tops have a high capacity, short warming-up time and a large drip tray, a high turned-up removable spatter rim and thermostats (0-300°C), with heavy cast iron plate

(F) Les plaques snack Roller Grill avec leur performance imposante se distinguent par un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramassejus grande, une bordure anti-projections amovible haute et thermostats (0-300°C), avec plaque enfonte extra-forte

(D) Die Roller Grill Griddle-Platten sind sehr leistungsfähig und brauchen nur eine kurze Aufheizzeit. Mit grosser Fettauffangschale, abnehmbarem Spritzschutz und Thermostaten (0-300°C). Mit schweren Gussplatte Platte



PSR 400

PSR 400 ELEC.

EURO	No.	Type	cm	V	W
510,00	*304.045	**400E**	23(H)x40x47,5	230	3000

(N) De 600 modellen zijn rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten. De 900 modellen zijn voorzien van 3 zones

(E) The 600 models are controlled, right and left half, independently by separate thermostats. The 900 models have 3 zones

(F) Les modèles 600 sont individuellement enclenchables gauches et droites, avec des thermostats. Les modéles 900 sont avec 3 zones

(D) Die 600 Modelle sind links und rechts einzeln schaltbar mit separaten Thermostaten. Die 900 Modelle sind mit 3 Zonen



PSR 600

PSR 600 & 900 ELEC.

EURO	No.	Type	cm	V	W
725,00	*304.046	**600E**	23(H)x60x47,5	400	6000
945,00	*304.047	**900E**	23(H)x90x47,5	400	9000



PSR 900

PSG 600 & 900 - propaan/propane/Propan

EURO	No.	Type	cm	GkW
815,00	*304.246	**600G**	23(H)x60x47,5	6,4
1075,00	*304.247	**900G**	23(H)x90x47,5	9,6

(N) BAKPLAATSCHRAPER
(E) GRIDDLE SCRAPER
(F) BROSSE A RACLOIR
(D) GRIDDLE SCHABER



MIDI

EURO	No.	L. cm
9,50	316.780	30
3,95	316.781	**set van 10 mesjes los**/set of 10 knives separately set 10 lames seul/Satz von 10 Klingen separat



MAXI - HEAVY DUTY

EURO	No.	cm
35,00	316.785	41x15
9,75	316.786	**rvs vervanging mes**/replacement blade st.steel couteau inox de remplacement/Ersatz-Messer CNS

CaterChef® Professional Supplies





CaterChef® Professional Supplies

HIGH/SPEED







Model GRILL HS 800 2 Zones

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - met geheel roestvrijstalen behuizing, hoge spatrand en maximaal benut bakoppervlak, voorzien van thermostaat, 2 controlelampjes en ingebouwde vetopvanglade**

Ⓔ GRIDDLE - stainless steel housing, plate can be fully used, thermostat, with 2 indicator lights and built in fat dripping tray

Ⓕ PLAQUE GRILL - habilage inox, haute bordure anti-éclabousser et une surface maximale pour griller, avec thermostat 2 voyants lumineux et ramassejus incorporé

Ⓓ GRILLPLATTE - CNS Gehause, Bratfläche volständig benutzbar, Thermostat, mit 2 Kontroll-Lampe und Fettauffangschale

MINI - (25x33 cm)

No.	cm	V	W	EURO
*688.500	27(H)x26x46,5	230	1500	279,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

MIDI - (40x40 cm)

No.	cm	V	W	EURO
*688.510	27(H)x40x54,5	230	3000	369,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

No.	cm	V	W	EURO
*688.515	27(H)x40x54,5	230	3000	398,00

plaat 1/2 glad - 1/2 gegroefd / plate 1/2 plain - 1/2 grooved plaque 1/2 lisse - 1/2 rainurée / Bratfläche 1/2 glatt - 1/2 gerillt

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - roestvrijstaal, elementen verwerkt in roestvrijstalen grillbuizen daardoor zeer snel op de gewenste temperatuur kan ook als watergrill gebruikt worden door de ruime opvangbak onder de grill, voorzien van afneembare spatrand, speciale grillschrapers, hoofdschakelaar, thermostaat (50-300°C) en controlelampjes**

Ⓔ FRYTOP/GRIDDLE PLATE - stainless steel, elements processed in stainless steel grill tubes, therefore very quickly at the desired temperature, can also be used as a water grill through the large collection tray under the grill, equipped with removable splash guard, special grill scrapers, main switch, thermostat (50-300°C) and indicator lights

Ⓕ PLAQUE DE CUISSON/GRIL - en inox, les éléments traités dans des tubes de gril en inox peuvent donc être utilisés très rapidement à la température souhaitée et peuvent également être utilisés comme gril à eau à travers le grand puisard situé sous le gril, équipé d'une protection anti éclaboussures amovible, de grattoirs spéciaux, d'un interrupteur principal, d'un thermostat (50-300°C) et de voyants lumineux

Ⓓ BACK-/GRILLPLATTE - CNS, in CNS Grillrohren verarbeitete Elemente, daher sehr schnell bei der gewünschten Temperatur, können auch als Wassergrill durch den grossen Auffangschale unter dem Grill verwendet werden, ausgestattet mit abnehmbarem Spritzschutz, speziellen Grillschabern, Hauptschalter, Thermostat (50-300°C) und Kontrollleuchten

MINI - (37x37 cm)

No.	cm	V	W	EURO
*688.550	15(H)x60x14,5	230	3400	N.M.L.

GRILL 400 - (37x47 cm)

No.	cm	V	W	EURO
*688.552	15(H)x70x41,5	230	4500	N.M.L.

GRILL 800 - (77x47 cm)

No.	cm	V	W	EURO
*688.554	15(H)x70x78,5	230	9000	N.M.L.



Ⓝ **MULTIFUNCTIONEEL BAKAPPARAAT - d.m.v. eenvoudig te verwisselen sets gietijzeren wisselplaten voor o.a. wafels, crêpes, (niet inclusief, los leverbaar) ontstaat een uniek baksysteem, voorzien van elektronische tijdklok met geluidssignaal, thermostaat (50-300°C) en verlichte hoofdschakelaar**

Ⓔ MULTI-FUNCTIONAL BAKING-APPLIANCE - through easily exchangeable sets cast iron plates for example waffles, crêpes, and Dutch syrup waffles (not included) a unique baking system is created, with thermostat (50-300°C), illuminated ON/OFF switch and electronic timer with sound signal

Ⓕ APPAREIL MULTI-FONCTIONNEL - par des plaques fontes échangeables aisément pour préparer gaufres, crêpes, (pas inclus) un système uniquement etait crée, avec thermostat (50-300°C), interrupteur marche-arrêt et minuterie électronique avec signal acoustique

Ⓓ MEHRZWECK-BACKGERÄT - mit mühelos auswechselbaren Platten-Sätzen aus Gusseisen für u.a. Waffeln, Crêpes, (nicht mitgeliefert) war ein einzigartes Backsystem entdeckt, mit Thermostat (50-300°C), EIN/AUS-Schalter und elektronischem Zeitschalter mit Tonsignal

EURO	No.	Type	cm	V	W
945,00	*308.070	**single**	32(H)x30,5x45	230	2200
1750,00	*308.071	**double**	32(H)x60,5x45	400	4400

GIETIJZEREN WISSELPLATEN - set, onder en boven/CAST IRON PLATES - set of 1 upper and 1 lower plate
PLAQUES EN FONTE - jeu de 1 plaque supérieure et 1 plaque inférieure/GUSS-PLATTEN - Satz von 1 Oberplatte und 1 Unterplatte

EURO	No.	model	
375,00	*308.074	0	Stroopwafel
375,00	*308.075	1	Brusselse wafel
375,00	*308.078	2	Crêpes
375,00	*308.079	3	Hartwafel
375,00	*308.081	4	Wafel
375,00	*308.082	5	Wafel op stok
129,00	308.185	6	Stokjes voor wafel op stok (1000 st.)

Neumärker



Ⓝ **WAFELBAKAPPARAAT "ECO" - compleet met set vaste gietijzeren platen, thermostaat (50-300°C) en controlelampje**

Ⓔ WAFFLE BAKING APPLIANCE "ECO" - complete with set of fixed cast iron plates, with thermostat (50-300°C) and control light

Ⓕ GAUFRIER "ECO" - complet avec une jeu de plaques en fonte fixes, avec thermostat (50-300°C) et voyant de contrôle

Ⓓ WAFFELEISEN "ECO" - komplett mit einem Satz von festen Gusseisenplatten, Thermostat (50-300°C) und Kontrolllampe

"STROOP" WAFELS

No.	cm	V	W	EURO
*308.170	25(H)x31x34	230	2200	N.M.L.

"WAFELS OP STOK"

No.		cm	V	W	EURO
*308.172		30(H)x30x32	230	2200	N.M.L.
308.175	**stokjes/**wooden sticks bâtonets de bois/Holzsticks **1200 st.**				89,00



Ⓝ **WAFELBAKAPPARAAT - ommanteling roestvrijstaal, platen vervaardigd uit gietijzer, compleet met traploze instelbare thermostaat (0-300°C), controlelampje, lekbak**

Ⓔ WAFFLE IRON - stainless steel, with cast iron plates, complete with thermostat (0-300°C), indicator light, drip tray

Ⓕ GAUFRIER - inox, avec plaques en fonte, complet avec thermostat (0-300°C), voyant de controle, tiroir de propreté

Ⓓ WAFFELEISEN - CNS, mit Guss Platten, mit Thermostat (0-300°C), Kontroll-Lampen, Fettauffangschale

"BRUSSELSE" WAFELS

No.	cm	V	W	EURO
*304.041	23(H)x31x44	230	1600	725,00

"LUIKSE" WAFELS

No.	cm	V	W	EURO
*304.042	23(H)x31x44	230	1600	725,00

Dualit®

Ⓝ **WAFELBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, met een anti-aanbaklaag voor gemakkelijke reiniging en iedere keer volmaakte wafels, de plaatindeling maakt het gemakkelijk wafels in vieren te delen, met 2 schakelaars en maximaal-beveiliging, voor 2 wafels met een diameter van 15 cm**

Ⓔ WAFFLE IRON - stainless steel, with non-stick coating for easy cleaning and perfect waffles every time, pattern design facilitates dividing waffle into four quarters, with 2 switches, and safety cut-out, for 2 waffles with a diameter of 15 cm

Ⓕ GAUFRIER - inox, avec anti-adhésif resistant pour nettoyage simple et des gaufres parfaites chaque fois, avec des plaques compartimentiés pour partager la gaufre en quatre parts, avec 2 commutateurs et un thermostat de sécurité, pour 2 gaufres un diamètre de 15 cm

Ⓓ WAFFELEISEN - CNS, Antihaft-Beschichtung, für leichte Reinigung und perfekte Waffeln, die Einteilung der Platten erleichtert die Aufteilung der Waffelen in 4 Teile, mit 2 Schaltern und Sicherheitsthermostat, für 2 Waffeln mit einem Durchmesser von 15 cm



EURO	No.	cm	V	W
335,00	*310.011	16(H)x40x22	230	1600

Neumärker®

Ⓝ **POFFERTJES BAKPLAAT - met zware gegoten plaat, behuizing roestvrijstaal,met hoofdschakelaar, 2 thermostaten en 2 controlelampjes**

Ⓔ DUTCH FRITTERS GRIDDLE - for making the famous Dutch "poffertjes", with heavy cast plate, stainless steel casing, with main switch, 2 thermostats and 2 indicator lights

Ⓕ PLAQUE "POFFERTJES" - pour préparer des "poffertjes" Hollandaises, avec plaque en fonte lourde, habilage en acier inoxydable, avec interrupteur, 2 thermostats et 2 voyants lumineux

Ⓓ "POFFERTJES" PLATTE - zum Backen von Holländischen "poffertjes", mit schweren Gussplatte, Gehäuse aus CNS, mit Schalter, 2 Thermostaten und 2 Kontroll-Lampen



PICCO POFF

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1045,00	*308.021	**50**	20(H)x57x33	230	2200



KRÄPFCHEN

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1495,00	*308.025	**100**	20(H)x57x59	2x 230	4400

CaterChef®
Professional Supplies









Ⓝ **POFFERTJES BAKPLAAT - behuizing roestvrijstaal, zware gegoten plaat met anti-aanbak laag en opstaande rand, hoofdschakelaar, thermostaat (0-300°C), controlelampjes, tijdklok**

Ⓔ DUTCH FRITTERS GRIDDLE - stainless steel casing, heavy cast plate with non-stick coating and raised edge, main switch, thermostat (0-300 °C), indicator lights, timer

Ⓕ PLAQUE "POFFERTJES" - habillage inox, plaque antiadhésif et bord surélevé, interrupteur marche-arrêt, thermostat (0-300°C), voyants lumineux, minuterie

Ⓓ "POFFERTJES" PLATTE - Verkleidung aus CNS, schwerer Gussplatte mit Antihaftbeschichtung und erhöhtem Rand, Hauptschalter, Thermostat (0-300°C), Kontrollleuchten, Zeitschaltuhr

No.	cap.	H cm	V	W	EURO
*680.025	**25**	17(H)x31x38	230	850	189,00

No.	cap.	H cm	V	W	EURO
*680.125	**2x 25**	17(H)x62x38	230	1700	379,00

No.	cap.	H cm	V	W	EURO
*680.250	**50**	17(H)x55x38	230	1800	369,00

No.	cap.	H cm	V	W	EURO
*680.255	**100**	17(H)x55x60	230	3000	475,00

Ⓝ HOTDOG/WORSTENWARMER - roestvrijstalen behuizing met glazen container, regelbare temperatuur en controlelampje

Ⓔ HOT DOG/SAUSAGE WARMER - stainless steel housing with glass container, temperature adjustable and indicator light

Ⓕ CHAUFFE HOT DOG/SAUCISSES - boîtier en acier inoxydable avec récipient en verre, température réglable et voyant lumineux

Ⓓ HOT DOG/WURSTWÄRMER - Edelstahlgehäuse mit Glasbehälter, Temperatur einstellbar und Kontrollleuchte

EURO	No.	cm	V	W
245,00	*508.005	40(H)x28x27	230	800
316,00	*508.008*	40(H)x42x27	230	800

* **met 4 aluminium pennen voor verwarmen van brood**
with 4 aluminium breadwarmerpins
avec 4 stylo aluminium pour chauffer le pain
mit 4 Aluminium Stiften für Heizung des Brot



Ⓝ KOOKPLAAT - electrisch, roestvrijstalen behuizing, onderzijde hittebestendig gelakt, voorzien van 6 standen schakelaar

Ⓔ COOKING PLATE - electric, stainless steel casing, bottom heat resistant lacquered, with 6 position regulator

Ⓕ PLAQUES DE CUISSON - electrique, habilage en inox, la base lacqué resistance four, commutateur à 6 allures de chauffe

Ⓓ KOCHPLATTE - elektrisch, CNS Gehäuse, unten hitzebeständig lackiert, mit 6-Takt-Schalter



Ø 180 mm/1500 Watt

EURO	No.	cm	V	W
45,00	*910.010	8(H)x25x28,5	230	1500



Ø 180 mm/1500 Watt + Ø 150 mm/1000 Watt

EURO	No.	cm	V	W
59,00	*910.011	8(H)x46x29	230	2500

Ⓝ KERAMISCHE KOOKPLAAT - traploos instelbaar en roestvrijstalen ommanteling, tevens voorzien van zeer krachtige continustand met extra kookcirkel

Ⓔ VITRO-CERAMIC ELECTRIC COOKER - with continuous regulation and stainless steel casing, special position for fixed fire with extra cooking circle

Ⓕ CUISEUR VITRO-CÉRAMIQUE - chauffage réglé sans gradations et habillage inox, avec position continue extra fort et circle cuiseur plus

Ⓓ ELEKTRO-KOCHER GLAS-KERAMISCH - Temperatur stufenlos regelbar und CNS Gehäuse, mit sehr kraftige kontinue Position mit extra Koch-ring



1 KOOKPLAAT/COOKER/CUISEUR/KOCHER

EURO	No.	cm	V	W
475,00	*527.151	11(H)x42x42	230	2100

2 KOOKPLATEN/COOKER/CUISEUR/KOCHER

EURO	No.	cm	V	W
845,00	*527.152	11(H)x42x79	2x 230	2x 2100



CaterChef Professional Supplies







A



B

Ⓝ **INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuur-instellingen met een bereik van 60-240 graden en oververhittingsbeveiliging**

Ⓔ INDUCTION COOKER - stainless steel casing, digital timer from 0-180 minutes (5 min steps), 10 temperature settings from 60-240 degrees and electronic overheating protection

Ⓕ CUISEUR À INDUCTION - boîtier en inox, minuterie régable digitale de 0-180 minutes (par incréments de 5 min.), 10 positions de température 60-240 degrés et protection contre la surchauffe électronique

Ⓓ INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen von 60-240 Grad und elektronischer Überhitzungsschutz

TAFEL/INBOUWMODEL
TABLETOP/BUILT-IN MODEL
MODÈLE DE TABLE/ENCASTRÉ
TISCH/EINBAUMODELL

No.	cm	V	W	EURO
*688.067	7,2(H)x29,5x35,5	230	1800	69,00

TAFELMODEL/TABLETOP MODEL
MODÈLE DE TABLE/TISCHMODELL

No.	cm	V	W	EURO
*688.062	6,6(H)x32,8x38,3	230	2000	119,00

Ⓝ **INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuur-instellingen met een bereik van 60-240 graden en oververhittingsbeveiliging**

Ⓔ INDUCTION COOKER - stainless steel casing, digital timer from 0-180 minutes (5 min steps), 10 temperature settings from 60-240 degrees and electronic overheating protection

Ⓕ CUISEUR À INDUCTION - boîtier en inox, minuterie régable digitale de 0-180 minutes (par intermittance de 5 min.), 10 positions de température 60-240 degrés et protection contre la surchauffe électronique

Ⓓ INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen von 60-240 Grad und elektronischer Überhitzungsschutz

TYPE A

No.	cm	V	W	EURO
*688.064	7,5(H)x34x42,2	230	2700	169,00

TYPE B

No.	cm	V	W	EURO
*688.066	10,6(H)x32x36,8	230	2700	159,00

Ⓝ WOK-INDUCTIEKOKER - roestvrijstaal, digitale instelling van 0-180 minuten, vermogen 500-3100 Watt en temperatuur max. 240 graden

Ⓔ WOK INDUCTION COOKER - stainless steel, with digital control of time 0-180 minutes, power 500-3100 Watt and temperature max. 240 degrees

Ⓕ WOK INDUCTION - inox, réglage digital minuteur 0-180 min., puissance 500-3100 Watt et température max. 240 degrés

Ⓓ INDUKTIONKOCHER - CNS, digitalen Steuerung von Zeit 0-180 Min., Vermögen 500-3100 Watt und Temperatur max. 240 Grad

EURO	No.	cm	V	W
275,00	*688.065	13(H)x34x44,5	230	3100



Ⓝ INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstaal behuizing, digitale instelling van 0-180 minuten, temperatuur 60-240 graden

Ⓔ INDUCTION COOKER - stainless steel casing, digital control of time 0-180 minutes, temperature 60-240 degrees

Ⓕ CUISEUR À INDUCTION - boîtier en inox, temps régable digitale de 0-180 minutes, température 60-240 degrés

Ⓓ INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitalen Steuerung von zeit 0-180 minuten, Temperatur 60-240 Grad

EURO	No.	cm	V	W
245,00	*688.060	12(H)x34x44,5	230	3500



Ⓝ GROOTKEUKEN INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, vermogen instelbaar van 500 watt tot 5000 watt

Ⓔ CATERING INDUCTION HOB - stainless steel housing, adjustable power 500 watt up to 5000 Watts

Ⓕ CUISEUR A INDUCTION GRAND CUISINE - boîtier en inox, puissance réglable 500 watts à 5000 Watts

Ⓓ CATERING INDUKTIONKOCHER - CNS Gehäuse, einstellbares Vermögen von 500 Watt bis 5000 Watt

EURO	No.	cm	V	W
N.M.L.	*688.164	17(H)x40x51,5	400	5000



Ⓝ GROOTKEUKEN WOK-INDUCTIEKOKER - roestvrijstalen behuizing, vermogen instelbaar van 500 watt tot 5000 watt

Ⓔ CATERING WOK INDUCTION COOKER - stainless steel housing, adjustable power 500 watt up to 5000 Watts

Ⓕ CUISEUR A INDUCTION DE WOK GRAND CUISINE - boîtier en inox, puissance réglable 500 watts à 5000 Watts

Ⓓ CATERING WOK INDUKTIONKOCHER - CNS Gehäuse, einstellbares Vermögen von 500 Watt bis 5000 Watt

EURO	No.	cm	V	W
N.M.L.	*688.165	20(H)x53x40	400	5000







(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - 2 glaskeramische kookvelden (Ø 22cm), automatische panherkenning, temperatuur 60-240°C in 10 vermogensstanden, 180 min. timer met geluidssignaal, automatische uitschakeling, verlichte display, touch-bedieningspaneel, oververhittingsbeveiliging, controlelampje

(E) INDUCTION COOKER - 2 ceramic cooking surfaces (Ø 22cm), auto-pan detection, temperature 60-240°C up to 10 power settings, 180 min. timer with buzzer, auto switch off, illuminated display, touch control panel, thermal safety cut-out, pilot light

(F) CUISEUR À INDUCTION - 2 plaques en revêtement vitrocéramique (Ø 22cm), reconnaissance des platsaffichage digital, réglage de température de 60-240°C ou en dix étapes, minuterie de 180 minutes avec signal sonore, arrêt automatique, commandes sensitives touch, sécurité de surchauffe, voyants lumineux

(D) INDUKTIONKOCHER - 2 Glaskeramik-Kochfelder (Ø 22cm), automatischer Topferkennung, Temperatureinstellung von 60-240°C oder in 10 Leistungsstufen, 180 Min. Timer mit Signalton, automatischer Abschaltung, beleuchtetes Display, Touch-Bedienfeld, Überhitzungsschutz, Kontrollleuchte

No.	cm	V	W	EURO
*910.013	5(H)x59x36	230	3400	175,00

CaterChef® Professional Supplies





(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, 2 kookvelden, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuur-instellingen/vermogens 200-3500 Watt en bereik van 80-270 graden, oververhittingsbeveiliging

(E) INDUCTION COOKER - stainless steel casing, 2 cooking surfaces, digital timer from 0-180 minutes (5 min steps), 10 temperature setting/power levels 200-3500 Watt and from 80-270 degrees, electronic overheating protection

(F) CUISEUR À INDUCTION - boîtier en inox, 2 surfaces de cuisson, minuterie régable digitale de 0-180 minutes (par intermittance de 5 min.), 10 positions de température/niveaux de puissance 200-3500 Watt et 80-270 degrés, protection contre la surchauffe électronique

(D) INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, 2 Kochfelder, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen/Leistungsstufen 200-3500 Watt und 80-270 Grad, elektronischer Überhitzungsschutz

No.	cm	V	W	EURO
*688.061	16,3(H)x81x47	2x 230	2x 3500	445,00

Ⓝ **GASKOOKTOESTEL - roestvrijstalen behuizing, voorzien van thermokoppel, waakvlam, koperen branders en roestvrijstalen morspannen**

Ⓔ GASCOOKER - housing of stainless steel, with safety thermocouple, pilot flame, copper burners and stainless spillover trays

Ⓕ RECHAUD À GAZ - tout inox, contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille a l'allumage et thermocouple de sécurité, la grille en fonte, la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles pour un entretien aise

Ⓓ GAS-KOCHER - Gehäuse CNS, mit thermokreuz, zundflamme, Brennern aus Kupfer und CNS auffangschalen

PROPAAN/PROPANE/PROPANE/PROPAN

EURO	No.	**brander**/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
550,00	*304.150	**1**	19,5(H)x 37,0x51	7
845,00	*304.151	**2**	19,5(H)x 69,0x51	7 + 5
1135,00	*304.152	**3**	19,5(H)x100,5x51	7 + 7 + 5







Ⓝ **HOKKER/GASBRANDER - tafelmodel, propaan of aardgas uitvoering, roestvrijstalen behuizing, per brander 7,5 Kw, voorzien van thermokoppel, zwaar gegoten geëmailleerde panrooster 35x39 cm, rvs leklade**

Ⓔ INDUSTRIAL GAS BURNER - table model, propane or natural gas, stainless steel housing, each burner 7.5 Kw, equipped with thermocouple, heavy cast enamelled pan rest 35x39 cm, stainless steel drip tray

Ⓕ BRÛLEUR INDUSTRIEL - modèle table, propane ou gaz naturel, châssis inox, par brûleur 7,5 Kw, avec thermocouples, brûleurs extra-forts émaillée 35x39 cm, avec tiroir égouttoir en inox.

Ⓓ GAS-HOCKER-KOCHER - Tabelle Modell, Propan oder Erdgas-Implementierung, Edelstahlgehäuse, Brenner 7,5 Kw, ausgestattet mit Thermoelement, Schwere Guss emaillierten Arbeitsrost von 35x39 cm, Edelstahl Tropblech

AARDGAS/NATURAL GAS/GAZ NATUREL/ERDGAS

EURO	No.	**branders**/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
430,00	*321.201	**1**	25(H)x39x60	10
670,00	*321.202	**2**	25(H)x74x60	20

PROPAAN/PROPANE/PROPANE/PROPAAN

EURO	No.	**branders**/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
430,00	*321.211	**1**	25(H)x39x60	10
670,00	*321.212	**2**	25(H)x74x60	20





modular



Ⓝ HOKKER/GASBRANDER - voorzien van een extra grote brander, waakvlam en thermokoppel

Ⓔ INDUSTRIAL GAS BURNER - with extra-large burner, pilot-flame and thermo-couple

Ⓕ BRÛLEUR INDUSTRIEL - avec brûleur extra-large, veilleuse et thermo-couple

Ⓓ GAS-HOCKERKOCHER - mit extra-grossem Brenner, Zündflamme und Thermokreuz

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.300	FPG/55	50(H)x55x55	8,8	N.M.L.
*316.301	FPGP/55	**propaan**/propane/Propan		N.M.L.

CaterChef Professional Supplies



Ⓝ HOKKER/GASBRANDER - voorzien van een extra grote brander en thermokoppel

Ⓔ INDUSTRIAL GAS BURNER - with extra-large burner and thermo-couple

Ⓕ BRÛLEUR INDUSTRIEL - avec brûleur extra-large et thermo-couple

Ⓓ GAS-HOCKERKOCHER - mit extra-grossem Brenner und Thermokreuz

No.	Type	cm	GkW	EURO
*680.011	FRG11	40(H)x54x54	11	585,00





Ⓝ LAVASTEENGRILL - roestvrijstaal, met roestvrijstalen branders, lavasteenmand met lavasteen, roestvrijstaal rooster en lekbak. Standaard uitvoering op aardgas

Ⓔ LAVASTONE GRILL - stainless steel, with stainless steel burners, lavastone basket with lavastone, stainless steel grid and dripping tray. Standard unit for natural gas

Ⓕ GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - inox, brûleur tous gaz en inox. Cuisson par royonnement à basse de pierres réfractaires sous grille. Grille en inox. Tiroir de propreté. Livrées standard avec brûleurs gaz natural

Ⓓ LAVASTEINGRILL - CNS, mit CNS Brenner. Lavastein-Korb mit Lavasteinen, CNS-Rost und Fettauffang-schale. Serienmässig ausgestattet mit Brennern für Erdgas

No.	**zones**	cm	GkW	EURO
*508.200	**1**	33(H)x55x40	9	575,00
*508.210	**2**	33(H)x78x68	2x 9	1120,00



Ⓝ LAVASTENEN

Ⓔ LAVAGRILLSTONES

Ⓕ PIERRES DE LAVE

Ⓓ LAVASTEINE

No.	kg	EURO
580.005	**3**	6,35

Ⓝ **KIPPENGRILL - elektrisch, roestvrijstalen uitvoering met 4 korven (16 kippen) voorzien van binnenverlichting, leklade en verstelbare pootjes, 2 instelbare elementen**

Ⓔ CHICKEN GRILL - electric, stainless steel construction with 4 baskets (16 chickens) with interior lighting, drip tray and adjustable feet, 2 adjustable heating elements

Ⓕ RÔTISSOIRE - modèle inox avec 4 balancelles (16 poulets) avec éclairage intérieur, tiroir égouttoir, pieds réglables, 2 éléments de chauffage réglables

Ⓓ HÄHNCHENGRILL - Konstruktion aus CNS mit 4 Gitterkorbe (16 Hähnchen) mit Innenbeleuchtung, auffangschale und verstellbare Füsse, 2 einstellbare Heizelemente



EURO	No.	cm	V	W
1935,00	*321.216	98(H)x82,5x64	400	4500



ROLLER GRILL

570°C in 5 Sec. ENERGY SAVING



PDS "Plate Detection System"

Ⓝ **SALAMANDER KERAMISCH - met bord detectie systeem, de salamander is ook voorzien van 2 onafhankelijke verhittingszones, standenschakelaar en traploze instelbare thermostaat, uitvoering geheel roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grillhoogte variabel instelbaar. Uittrekbaar rooster o.a. in verband met schoonmaken**

Ⓔ SALAMANDER CERAMIC - with board detection system, the salamander is also equipped with two independent heating zones, switch and variable adjustable thermostat, entirely stainless steel, light-running upper part is the grill height adjustable. Swing-aside elements and removable grid for easy cleaning

Ⓕ SALAMANDRE CERAMIC - système de détection de plats, 2 zones de chauffe indépendantes, doseur d'énergie, commutateur, entièrement en acier inox. Avec tiroir de propreté et grille chromée. Grille amovible pour nettoyage aisé

Ⓓ SALAMANDER KERAMIK - mit Borderfassungssystem, das Salamander ausgestattet mit zwei unabhängigen Heizzonen, Schalter und stufenlos regelbarer Thermostat, komplett aus CNS, Leichtlaufoberteil ist die einstellbare Grillhöhe variabel. Abklapp-bare Heizkörper und herausziehbarer Grillrost sind leicht zu reinigen

EURO	No.	cm	V	W
2395,00	*304.125	59(H)x**60**x64	230	3000

TECNOINOX - CERAMIC AT YOUR SERVICE IN 20 SECONDS



DIGITAL PANEL

Ⓝ **SALAMANDER - roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De salamander is voorzien van een digitale timer (5 seconden - 99 minuten) en een traploze thermostaat. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchroomd rooster. Type QSE 60 is voorzien van twee onafhankelijke verhittings zones. Uittrekbaar rooster o.a. in verband met schoonmaken**

Ⓔ SALAMANDER - stainless steel, grill position continuously adjustable by means of the smoothly running hood. Standard equipped with dripping tray and a heavy chrome-plated grid. With digital timer (5 seconds - 99 minutes), thermostat and the QSE 60 has two independent heating zones. Removable grid for easy cleaning

Ⓕ SALAMANDRE - inox, la position du plafond peut varier instantanement au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. Avec timer digital et avec interrupteur start-stop, régable de 5 secondes - 99 minutes et thermostat. Type QSE 60 est gauche et droit individuellement enclenchable. Avec tiroir de propreté et grille chromée.
Grille amovible pour nettoyage aisé

Ⓓ SALAMANDER - CNS, abstand zur Beschickungs-fläche stufenlos verstellbar, weil die Heizhaube genauestens zum Stehen gebracht werden kann. Digitaler Timer, mit Start-Stopp-Softtasten von 5 Sekunden bis 99 Minuten einstellbar und thermostat. Type QSE 60 ist links und rechts einzeln schaltbar. Serienmässig ausgestattet mit CNS Fettauffangblech und schwer verchromtem Grillrost. Herausziehbarer Grillrost ist leicht zu reinigen

No.	Type	cm	V	W	EURO
*502.004	QSE-40	50(H)x**40**x55	230	2200	2980,00
*502.005	QSE-60	50(H)x**60**x55	400	4000	3295,00



tecnoinox

SALAMANDER
with
ADJUSTABLE TOP



Ⓝ **SALAMANDER - ommanteling uit roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De naar omlaag gereflecteerde hittestraling zorgt voor een unieke grillwerking. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchroomd rooster. Modellen SE-60 en SE-80 voorzien van twee onafhankelijk instelbare temperatuurschakelaars. Uittrekbaar rooster i.v.m. schoonmaken**

Ⓔ SALAMANDER - casing of stainless steel, grill position continuously adjustable by means of the smoothly running hood. The heat radiated downwards realises a unique grilling-process. Standard equipped with dripping tray and a heavy chrome-plated grid. Types SE-60 and SE-80 with two independently adjustable temperature switches. Removable grid for easy cleaning

Ⓕ SALAMANDRE - habillage inox, la position du plafond peut varier instantanement au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. La radiation calorifique des résistances, réflechie par l'intérieur du plafond, donne un effect de grillage sans pareil. Avec tiroir de propreté et grille chromée. Les modèles SE-60 et SE-80 sont pourvus de 2 régulateurs de température à double commande individuelle. Grille amovible pour nettoyage aisé

Ⓓ SALAMANDER - verkleidung aus CNS, abstand zur Beschickungs-fläche stufenlos verstellbar, weil die Heizhaube genauestens zum Stehen gebracht werden kann. Die nach unten reflektierende Heiz-Strahlung verwirklicht eine einzigartige Grill-Wirkung. Serienmässig ausgestattet mit CNS-Fettauffangblech und schwer verchromtem Grillrost. Die Modelle SE-60 und SE-80 sind mit 2 getrennt regulierbaren Temperaturschaltern ausgestattet. Herausziehbarer Grillrost sind leicht zu reinigen

EURO	No.	Type	cm	V	W
2245,00	*502.040	SE-40	50(H)x**40**x55	230	2000
2495,00	*502.060	SE-60	50(H)x**60**x55	400	4000
3275,00	*502.080	SE-80	50(H)x**80**x55	400	6000

CaterChef®
Professional Supplies

SALAMANDER with ADJUSTABLE TOP









Ⓝ **SALAMANDER - ommanteling uit roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De naar omlaag gereflecteerde hittestraling zorgt voor een unieke grillwerking. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchroomd, uittrekbaar, grillrooster. Type 450 is voorzien van een instelbare temperatuurschakelaar. Type 600 is voorzien van twee onafhankelijk instelbare temperatuurschakelaars**

Ⓔ SALAMANDER - casing of stainless steel, grill position continuously adjustable by means of the smoothly running hood. The heat radiated downwards realises a unique grilling-process. Standard equipped with dripping tray and a heavy chrome-plated, extractable, grid. Type 450 with adjustable temperature switch. Type 600 with two independently adjustable temperature switches

Ⓕ SALAMANDRE - habillage inox, la position du plafond peut varier instantanement au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. La radiation calorifique des résistances, réflechie par l'intérieur du plafond, donne un effect de grillage sans pareil. Avec tiroir de propreté et grille chromée amovible. Type 450 est pourvus du régulateur de température. Type 600 est pourvus de 2 régulateurs de température à double commande individuelle

Ⓓ SALAMANDER - verkleidung aus CNS, abstand zur Beschickungs-fläche stufenlos verstellbar, weil die Heizhaube genauestens zum Stehen gebracht werden kann. Die nach unten reflektierende Heiz-Strahlung verwirklicht eine einzigartige Grill-Wirkung. Serienmässig ausgestattet mit CNS Fettauffangblech und schwer verchromtem herausziehbarer Grillrost. Type 450 ist mit 1 Temperaturschalter ausgestattet. Type 600 ist mit 2 getrennt regulierbaren Temperaturschaltern ausgestattet

No.	Type	cm	**grill cm**	V	W	EURO
*688.145	450	53(H)x**45**x52	44x33	230	2800	645,00
*688.160	600	53(H)x**60**x52	56x33	400	4000	760,00

CaterChef® Professional Supplies

Ⓝ **SALAMANDER - roestvrijstaal, de elementen worden bediend door een thermostaat en bevinden zich aan de bovenzijde. Het zwaar verchroomde werkrooster kan op verschillende grill-hoogten worden geplaatst. Ook geschikt voor bevestiging aan de muur. De vetopvangbak is uitneembaar**

Ⓔ SALAMANDER - stainless steel, with infrared, incoloy elements placed under the hood of the unit and thermostat. The grid of chrome-plated steel is adjustable as to height and the dripping tray is removable. Also suitable for wall mounting

Ⓕ SALAMANDRE - inox, avec résistances infrarouges en incoloy, qui se trouvent sous la hotte et thermostat. La grille en acier chromé et réglable à hauteur et le tiroir de propreté est amovible. Propre pour fixation mural

Ⓓ SALAMANDER - CNS, mit Infrarot-Heizkörpern aus incoloy unter der Haube und Thermostat. Der Rost aus Verchromten Stahl ist Höhenverstellbar und die Fettauffangschale ist herausnehmbar. Geeignet für Wandbefestigung



EURO	No.	cm	V	W
295,00	*688.003	28(H)x**61**x31	230	2000

TECNOINOX

Ⓝ **SALAMANDER/TOASTER - roestvrijstaal, voorzien van 2 afzonderlijke instelbare onder- en bovenelementen. De elementen kunnen naar keuze worden ingeschakeld, via de tijdschakelaar, of door middel van de hoofdschakelaar. Het apparaat is voorzien van 2 thermostaten voor onafhankelijke werking van onder- en bovenelementen. De toaster is voorzien van uitneembaar rooster, welke in hoogte verstelbaar is**

Ⓔ SALAMANDER - stainless steel, with 2 top and bottom elements, independently controlled by 1 thermostat for the top element and by another for the bottom element. The elements can be switched on, as desired, by timer or main switch. The removable grid is adjustable in height

Ⓕ SALAMANDRE - inox, avec 2 résistances, commandées séparatement par 1 thermostat pour la résistance voute et l'autre pour la résistance sole. Les résistances sont actionnées moyennant le commutateur marche-arrêt ou la minuterie. La hauteur de la grille amovible est réglable

Ⓓ SALAMANDER - CNS, mit 2 Heizkörper oben und unten, getrennt reguliert von 1 Thermostaten für den Heizkörper oben und 1 Thermostaten für den Heizkörper unten. Die Heizkörper werden mittels des EIN/AUS-Schalters oder des Zeituhrschalters eingeschaltet. Der herausnehmbare Grillrost ist höhenverstellbar



1 ETAGE

EURO	No.	cm	V	W
1025,00	*502.300	27(H)x**67**x34	230	3000



2 ETAGES

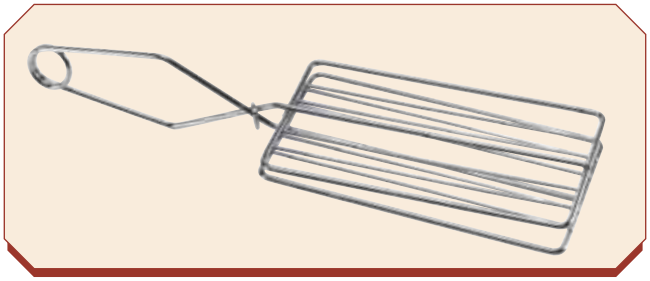
EURO	No.	cm	V	W
1173,00	*502.305	36(H)x**67**x34	230	4000



ROLLER TOAST
QUARTZ GRILLS







(N) **MINI ROLLER TOAST - Onder en boven voorzien van quartzbuizen en een tijdklok zijn de mogelijkheden praktisch onbeperkt. De grill is uit roestvrijstaal vervaardigd en voorzien van een lekbak en tosti-klem**

(E) MINI ROLLER TOAST - With an upper and lower set of quartz heating elements and a timer this grill can be used for a great many purposes. This grill comes with a fat dripping tray and special tongs and is made of stainless steel

(F) MINI ROLLER TOAST - Avec tubes quartz supérieurs et inférieurs, minuterie, tiroir de propreté et pince à sandwich. En inox

(D) MINI ROLLER TOAST - Heizung mittels Quarz-Röhren unten und oben. Zeitschaltuhr. Auffangschublade. Sandwich-Klemmzange wird mitgeliefert. Aus CNS

No.	cm	V	W	EURO
*304.010	30,5(H)x**45**x30	230	2000	255,00

(N) **UNIVERSELE QUARTZ GRILL - roestvrijstaal, uitgerust met twee sets van drie quartzbuizen, de onderste als zowel de bovenste kan indien gewenst afzonderlijk bediend worden. Hierdoor zijn de grill-mogelijkheden vrijwel onbeperkt. De quartz-grill is uitgevoerd met een keuzeschakelaar, tijdklok, controlelampje, verchroomd rooster en tosti-klem**

(E) UNIVERSAL QUARTZ GRILL - stainless steel, with an upper and lower set of three quartz-tubes, which are independently conrolled thus offering a wide range of uses. The quartz-grill has a selector switch, timer, control-light, chrome-plated grid and a sandwich holder

(F) QUARTZ GRILL UNIVERSAL - inox, est équipé de deux zones de chauffage independants, chacune avec trois tubes a quartz pour plusieurs possibilites de grillage. Avec commutateur de selection, minuterie, temoin de controle, grille chromee et pince de sandwich

(D) QUARTZ GRILL UNIVERSEEL - CNS, ausgeführt mit zwei seperat schaltbaren Heizzonen mit je drei Quartzröhren ausgerüstet was vielerlei Grillanwendungen ermöglicht. Mit Wahlschalter, Zeitschaltuhr, Kontroll-Lampe, verchromten Rost und Sandwichzange

TS 1270

No.	cm	V	W	EURO
*304.006	34(H)x**64**x38	230	2700	690,00

TS 3270

No.	cm	V	W	EURO
*304.015	48(H)x**64**x38	400	4000	879,00

(N) **TOSTI-KLEM**
(E) SANDWICH HOLDER
(F) PINCE A SANDWICH
(D) SANDWICH-KLEMMZANGE

No.	EURO
958.001	6,25

(N) PIZZA OVEN - buitenmantel metaal geëpoxeerd, bakruimte voorzien van chamottebodem. Voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje, en maximaalbeveiliging. Elke kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat. Temperatuurbereik 50°C-400°C

(E) PIZZA OVEN - outer jacket metal epoxy, baking chambers with chamotte covered bottom. With ON/OFF switch, indicator light and thermal cut-out. Each chamber has a separate top and bottom thermostat. Temperature regulated from 50°C-400°C

(F) FOUR À PIZZA - résine époxy métallique gaine extérieure, avec commutateur Marche-Arret, thermostat de securite, temoin lumineux et thermostat de securite. Chaque chambre avec chauffage independent commande par un thermostat. Temperature reglable 50°C-400°C

(D) PIZZA-OFEN - Gehäuse Metall-Expoxiert, Backkammer mit Schamotteboden. Mit EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampe und Sicherheitsthermostat. Jede Backkammer ist unabhangig einstellbar, mittels einem Thermostat oben und unten. Temperatur einstellbar 50°C-400°C



1 ETAGE

EURO	No.	int.cm	ext.cm	V	W
1175,00	*780.040	14(H)x66x66	40(H)x94x92	400	4700



2 ETAGES

EURO	No.	int.cm	ext.cm	V	W
1795,00	*780.044	2x14(H)x66x66	71(H)x94x92	400	9400



ONDERSTEL/STAND/SOUBASSEMENT/UNTERGESTELL

EURO	No.	H cm
325,00	*780.045	85 of/or/ou/oder 95

(N) STAPELBAK - kunststof, wit, uitermate geschikt voor pizzabollen (deeg)

(E) STACKING CONTAINER - plastic, white, ideal for pizza dumplings (dough)

(F) BAC EMPILABLE - plastique, blanc, idéal pour les boulettes de pizza (pâte)

(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss, ideal für Pizza Knödel (Teig)



EURO	No.	cm	Lit.
11,65	953.170	7,5(H)x60x40	14
12,95	953.171	9,0(H)x60x40	18
13,50	953.172	12,0(H)x60x40	24

DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

EURO	No.	cm
9,15	953.175	60x40

(N) PORTIONEERLEPEL - platte bodem, kunststof

(E) PIZZA LADLE - flat bottom, plastic

(F) LOUCHE À PIZZA - fond plat, plastique

(D) SCHÖPFLÖFFEL - Flachboden, Kunststoff



EURO	No.	Ø cm	cl	L cm
9,75	935.114	10	15	27









(N) PIZZA/HETELUCHTOVEN - geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem, voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje, binnen verlichting, tijdklok 0-60 min., maximaalbeveiliging en thermostaat, temperatuurbereik 50°C-300°C

(E) PIZZA/CONVECTION OVEN - all stainless steel, baking space provided with chamotte base, equipped with main switch, indicator light, indoor lighting, timer 0-60 min., thermal cut-out and thermostat, temperature range 50°C-300°C

(F) FOUR À PIZZA/À AIR PULSE - tout en inox, espace de cuisson fourni avec base de chamotte, équipé d'un interrupteur principal, voyant lumineux, éclairage intérieur, minuterie 0-60 min., thermostat de sécurité et thermostat, température réglable de 50°C-300°C

(D) PIZZA/HEISSLUFTOFEN - komplett aus CNS, mit Backraum mit Schamotteboden. Ausgestattet mit Hauptschalter, Kontrollleuchte, Innenbeleuchtung, Zeitschaltuhr 0-60 Min., Sicherheitsthermostat und Thermostat, Temperaturbereich 50°C-300°C

2 ETAGES

No.	int.cm	ext.cm	V	W	EURO
*688.175	2x 8(H)x36,5x36,5	42(H)x61x56	230	3000	395,00

(N) PIZZA OVEN - buitenmantel geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem. Voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje tijdklok 0-120 min., elke kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat, temperatuurbereik 50°C-350°C

(E) PIZZA OVEN - casing all stainless steel, baking chambers with chamotte covered bottom. With ON/OFF switch, indicator light, timer 0-120 minutes, each chamber has a separate top and bottom thermostat, temperature regulated from 50°C-350°C

(F) FOUR À PIZZA - boitier en inox, avec commutateur marche-arrêt, thermostat de sécurité, témoin lumineux, minuterie 0-120 minutes, chaque chambre avec chauffage indépendant commande par un thermostat, température réglable 50°C-350°C

(D) PIZZA-OFEN - Gehause vollständig aus CNS, backkammer mit Schamotteboden, mit EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampe, Zeitschaltuhr 0-120 Minuten, jede Backkammer ist unabhängig einstellbar, mittels einem Thermostat oben und unten, Temperatur einstellbar 50°C-350°C

1 ETAGE

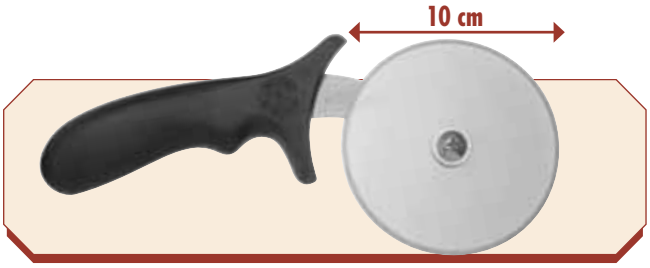
No.	int.cm	ext.cm	V	W	EURO
*688.170	12(H)x40x40	26,3(H)x56x58,5	230	2000	265,00

2 ETAGES

No.	int.cm	ext.cm	V	W	EURO
*688.172	2x12(H)x40x40	43,4(H)x56x58,5	230	3000	390,00

Ⓝ PIZZAWIELSNIJDER - roestvrijstaal, met kunststof greep
Ⓔ PIZZA CUTTER - stainless steel, with plastic handle
Ⓕ ROULETTE À PIZZA - inox, avec manche plastique
Ⓓ PIZZA-SCHNEIDERAD - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	L cm
15,75	041.041	24



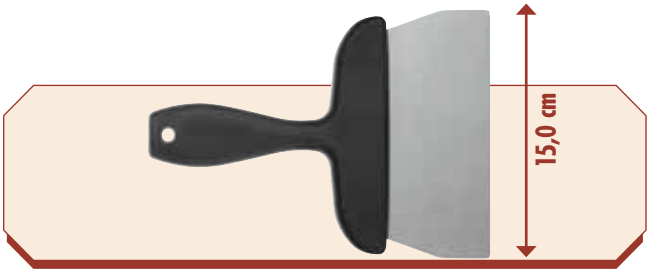
Ⓝ PIZZASNIJDER - roestvrijstaal, met kunststof greep
Ⓔ PIZZA CUTTER - stainless steel, with plastic handle
Ⓕ COUPE PIZZA - inox, avec manche plastique
Ⓓ PIZZASCHNEIDER - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	L cm
8,55	935.113	19



Ⓝ DEEGSCHRAPER - roestvrijstaal, met kunststof greep
Ⓔ DOUGH SCRAPER - stainless steel, with plastic handle
Ⓕ GRATTOIR POUR PÂTE - inox, avec manche plastique
Ⓓ TEIGSCHABER - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	L cm
6,55	935.112	21



Ⓝ PIZZASCHEP - roestvrijstaal, met kunststof greep
Ⓔ PIZZA PEEL - stainless steel, with plastic handle
Ⓕ PELLE À PIZZA - inox, avec manche plastique
Ⓓ PIZZASCHAUFEL - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
26,50	935.105	22x18
26,50	935.106*	22x18

* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert



Ⓝ PIZZASCHEP - roestvrijstaal, met kunststof greep
Ⓔ PIZZA SHOVEL - stainless steel, with plastic handle
Ⓕ PELLE À PIZZA - inox, avec manche plastique
Ⓓ PIZZASPACHTEL - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
13,25	935.115	12x15
14,90	935.116*	12x15

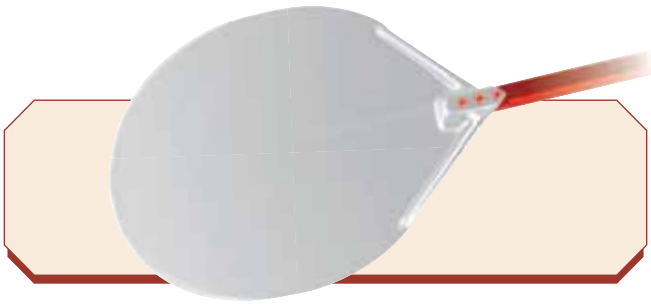
* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert





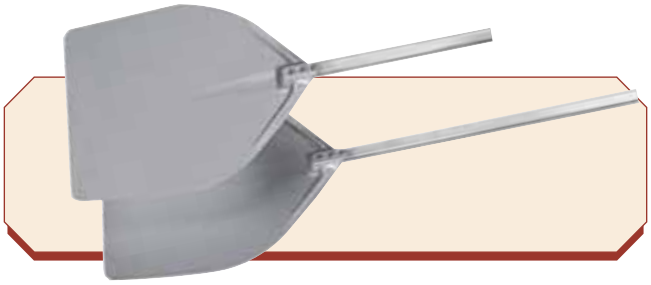
(N) PIZZASCHEP
(E) PIZZA PEEL
(F) PELLE À PIZZA
(D) PIZZASCHAUFEL

No.	L tot. cm	**blad**/tray/plateau/Tablett **cm**	EURO
*300.010	90	31 x 36	22,50



(N) PIZZASCHEP - geanodiseerd, met aluminium steel
(E) PIZZA PEEL - anodized, aluminum handle
(F) PELLE À PIZZA - anodisé, manche aluminium
(D) PIZZASCHAUFEL - anodisiert, Aluminium Stiel

No.	Ø cm	L cm	EURO
*935.101	32	150	99,00



(N) PIZZASCHEP - geanodiseerd, met aluminium steel
(E) PIZZA PEEL - anodized, aluminum handle
(F) PELLE À PIZZA - anodisé, manche aluminium
(D) PIZZASCHAUFEL - anodisiert, Aluminium Stiel

No.	Ø cm	L cm	EURO
*300.012	37	100	89,00
*300.015	37	140	92,00



(N) PIZZAOVENBORSTEL MET SCHRAPER - messing haar
(E) PIZZA OVENBRUSH WITH SCRAPER - brass wire
(F) BROSSE POUR FOUR PIZZA AVEC RACLOIR - fil laiton
(D) PIZZAOFEN-BÜRSTE MIT SCHABER - Messingdraht

No.	L cm	**borstel**/brush/brosse/Bürste **cm**	EURO
*041.045	106	25,4 x 4,5	49,00



(N) PIZZAOVENBORSTEL - met messing haar en aluminium steel
(E) PIZZA OVENBRUSH - with brass wire and aluminum handle
(F) BROSSE POUR FOUR À PIZZA - brosse a fil laiton et aluminium manche
(D) PIZZAOFEN-BÜRSTE - mit Messing draht und Aluminium Stiel

No.	L cm	**borstel**/brush/brosse/Bürste **cm**	EURO
*935.104	150	27 x 7	95,00



(N) PIZZA SCHAAR - demonteerbaar, roestvrijstaal
(E) PIZZA SCISSOR - divisible, stainless steel
(F) CISEAUX À PIZZA - desmontables, inox
(D) PIZZA SCHERE - CNS, Teilbar

No.	L cm	EURO
935.110	25	8,95

Ⓝ **EIERKOOKAPPARAAT - voor 1 tot 6 eieren, in te stellen voor hard, medium of zachtgekookte eieren. Met transparante kap, maatbekertje en eierprikker**

Ⓔ EGG BOILER - for 1 to 6 eggs, with switch for 3 different degrees of hardness, with transparant lid, measuring cup with egg piercer

Ⓕ CUISEUR À OEUFS - pour 1 à 6 oeufs, avec commutateur pour 3 degrés différents de dureté, avec couvercle transparant, tasse de mesure et perforateur d'oeufs

Ⓓ EIERKOCHER - für 1 bis 6 Eier mit Schalter für 3 verschiedene Grade an Härte, mit transparant Kappe und messender Schale mit Eibohrer



EURO	No.	cm	V	W
N.M.L.	*910.043	15(H)x20x10	230	400

Ⓝ **EIERKOOKAPPARAAT - voorzien van 8 eiermandjes met kleur codering, thermostaat en controlelampjes**

Ⓔ EGGS COOKER - 8 baskets with code color, thermostat and pilot lights

Ⓕ CUISEUR À OEUFS - avec 8 paniers avec couleur de codage, thermostat et voyants de contrôle

Ⓓ EIERKOCHER - 8 Körbchen mit kodefarbung, Thermostat und Kontroll-Lampe



EURO	No.	cm	V	W
219,00	*688.107	30(H)x37x17,4	230	2600

TITANIUM

Ⓝ **FRITEUSE TITANIUM - met roestvrijstalen behuizing en voorzien van thermostaat, controlelampje, maximaal-beveiliging, koude zône en van een uitneembare binnenpan, het verhittingselement is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt**

Ⓔ TITANIUM FRYERS- stainless steel housing and equipped with thermostat, thermal cut-out, indicator light, cold zone and have a removable inner pan, the heating elements are easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

Ⓕ FRITEUSE TITANIUM - boîtier en acier inoxydable et équipées d'un thermostat, un thermostat de sécurité, un voyant lumineux et une zône froide, les cuves sont amovibles, les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés

Ⓓ FRITEUSE TITANIUM - Edelstahlgehäuse, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampe und Kaltzone, das Ölbecken ist heraus-nehmbar und dadurch leicht zu reinigen, die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern



TITANIUM 6

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
151,00	*508.108	**6**	31(H)x33,5x43	230	3250
41,00	508.852	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein			



TITANIUM 6 + 6

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
290,00	*508.128	**6 + 6**	31(H)x61x43	2x 230	2x 3250
41,00	508.852	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein			

CaterChef®
Professional Supplies

Friteuses









Ⓝ **De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van thermostaat, controlelampje, maximaal-beveiliging, koude zône en van een uitneembare binnenpan, de types 9 en 9+9 zijn uitgevoerd met een aftapkraan (pan niet uitneembaar), voor alle types geldt dat het verhittingselement gemakkelijk is te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt**

Ⓔ The deep fat fryers of the CaterChef series are made of stainless steel and equipped with thermostat, thermal cut-out,indicator light, cold zone and have a removable inner pan, types 9 and 9+9 come with drainage tap (pan not removable), the heating elements are easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

Ⓕ Les friteuses de la serie CaterChef sont construites en acier inoxydable et équipées d'un thermostat, un thermostat de sécurité, un voyant lumineux et une zône froide, les cuves sont amovibles, les modèles 9 et 9+9 sont avec un robinet de vidange (cuve n'est pas amovible), les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés

Ⓓ Die Friteusen aus den Serien von CaterChef sind aus CNS hergestellt, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampe und Kaltzone, das Ölbecken ist heraus-nehmbar und dadurch leicht zu reinigen, die Modelle 9 und 9+9 sind mit Fettablaufhahn ausgerüstet (Ölbecken ist nicht herausnehmbar), die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

CATERCHEF 4+6

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.058	**4+6**	31(H)x**52**x43	2x 230	1x 2000 1x 3250	303,00
508.851	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein **4 Lit.**				27,50
508.852	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein **6 Lit.**				41,00

CATERCHEF 10

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.010	**10**	31(H)x**43,5**x43	400	6000	360,00
508.853	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				65,00

Ⓝ **Met aftapkraan**
Ⓔ With drainage tap
Ⓕ Avec robinet de vidange
Ⓓ Mit Ablaufhahn

CATERCHEF 9

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.009	**9**	35(H)x**33,5**x51,5	230	3250	295,00
508.852	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				41,00

CATERCHEF 9+9

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.209	**9+9**	35(H)x**61**x51,5	2x 230	2x 3250	499,00
508.852	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				41,00



Ⓝ **De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, koude zone en een uitneembare binnenpan. De elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat onderhoud en reiniging vereenvoudigt**

Ⓔ The deep fat fryers of CaterChef are made of stainless steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and have a removable inner pan. The heatingunit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

Ⓕ Les friteuses CaterChef sont construites en acier inoxydable et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zône froide. Les cuves, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés

Ⓓ Die Friteusen von CaterChef sind aus CNS hergestellt. Mit EGO Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampen und Kaltzone. Das Ölbecken, mit versenkbaren Griffen, ist heraus-nehmbar und dadurch leicht zu reinigen. Die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

CATERCHEF 5

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
134,00	*688.005	**5**	32(H)x21x38	230	2000
24,00	688.905	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein			

CATERCHEF 5+5

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
255,00	*688.055	**5 + 5**	32(H)x44x38	2x 230	2x 2000
24,00	688.905	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein			

CaterChef®
Professional Supplies



Ⓝ **De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, koude zone en een uitneembare binnenpan met verzonken grepen. De elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt**

Ⓔ The deep fat fryers of CaterChef are made of stainless steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and have a removable inner pan with recessed handles. The heatingunit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

Ⓕ Les friteuses CaterChef sont construites en acier inoxydable et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zône froide. Les cuves, avec anses rentrantes poignees, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés

Ⓓ Die Friteusen von CaterChef sind aus CNS hergestellt. Mit EGO Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampen und Kaltzone. Das Ölbecken, mit versenkbaren Griffen, ist heraus-nehmbar und dadurch leicht zu reinigen. Die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

CATERCHEF 8

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.008	**8**	34,6(H)x30,3x40,9	230	3250	164,00
688.908	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				28,00

CATERCHEF 8+8

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.208	**8 + 8**	34,6(H)x54,0x40,9	2x 230	2x 3250	285,00
688.908	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				28,00



Ⓝ **De CaterChef Extra friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, koude zone en aftapkraan, de elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt**

Ⓔ The deep fat fryers of CaterChef Extra are made of stainless steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out,indicator lights, cold zone and drainage tap, the heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

Ⓕ Les friteuses CaterChef Extra sont fabriquées en acier inoxydable et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux, une zône froide et robinet de vidange, les blocs de chauffage se laissent déboiter aisément pour être nettoyés

Ⓓ Die Friteusen von CaterChef Extra sind aus CNS hergestellt. Mit EGO Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampen, Kaltzone und Ablaufhahn, die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

CATERCHEF 8 Extra

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
265,00	*688.808	**8**	41(H)x29x47	230	3250
29,00	688.918	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein			

CATERCHEF 8+8 Extra

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
479,00	*688.828	**8 + 8**	41(H)x58x47	2x 230	2x 3250
29,00	688.918	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein			

CaterChef INDUCTION DeepFryer



Ⓝ **INDUCTIE FRITEUSE - met roestvrijstalen behuizing en voorzien van speciale standen thermostaat, controlelampje, aan/uit schakelaar, maximaal-beveiliging, kruimelvanger, aftapkraan en met diepgetrokken binnenpan, wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt. Zeer korte opwarm/hersteltijd en uitstekende temperatuurbeheersing door de zeer snelle inductieverhitting**

Ⓔ INDUCTION FRYER - stainless steel housing and equipped with special set positions-thermostat, thermal cut-out, indicator light, on/off switch, crumb sieve, drainage tap and inner seamless pan for easy maintenance and cleaning. Short pre/recovery heating and control due to the induction heating system

Ⓕ FRITEUSE À INDUCTION - boîtier en inox et équipé d'un thermostat à positions spéciales, voyant de contrôle, interrupteur, sécurisé au maximum, avec ramasse-miettes, vanne de vidange et cuve intérieure profonde qui simplifie son nettoyage et entretien. Temps cours de chauffement/récupération et parfait contrôle de la température grâce au très rapide chauffement par induction

Ⓓ INDUKTIONSFRITTEUSE - Gehäuse CNS und Spezialthermostat, Kontrollleuchte, Ein-/Ausschalter, Sicherheitsthermostat, Brosamen-Korb, Ablaufhahn, tiefgezogenen Becken, was Wartung und Reinigung vereinfacht. Sehr kurze Aufwärm-/Erholungszeit und ausgezeichnete Temperaturkontrolle aufgrund der sehr schnellen Induktionserwärmung

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.018	**8**	42(H)x**29**x43,7	230	3500	355,00
688.918	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				29,00

CaterChef Professional Supplies



Ⓝ **VISBAK/OLIEBOLLEN FRITEUSE - vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, kruimelrooster, koude zone, aftapkraan en speciaal afdruip/afzet plateau, de elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt**

Ⓔ FISH/DOUGH PASTRY FRYER - made of stainless steel and equipped with EGO thermostat, indicator lights, thermal cut-out, crumb tray, cold zone, drain valve and special drip/drop tray, the element unit is easy to remove which simplifies maintenance and cleaning

Ⓕ FRITEUSE A POISSON/PATE A TARTE - fabriquée en inox et équipée d'un thermostat EGO, de voyants de protection, d'une protection maximale, d'une grille pour miettes, d'une zone froide, d'une vanne de vidange et d'un plateau d'égouttage/égouttement spécial, l'unité est facile à retirer, ce qui simplifie la maintenance et le nettoyage

Ⓓ FISCH/TEIGGEBÄCK FRITEUSE - aus CNS gefertigt und mit EGO-Thermostat, Kontrollleuchten, Sicherheitsthermostat, Krümelrost, Kältezone, Ablassventil und spezieller Tropf/Arbeitsplatte ausgestattet, die Elementeinheit ist leicht zu entfernen, was Wartung und Reinigung vereinfacht

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.015	**15**	37(H)x**60**x71	230	3200	330,00
688.915	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				36,50

Ⓝ **FRITEUSES - zijn geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, met thermostaat, maximaal beveiliging, controle lampjes, koude zone en aftapkraan, bovendien zijn de staande modellen voorzien van een vetopvangbak**

Ⓔ FRYERS - are entirely made of stainless steel, with thermostat, thermal cut-out, indicator light, cold zone, and drainage tap, the free-standing types have a drainage container

Ⓕ FRITEUSES - en acier inox, avec thermostat, thermostat de sécurité, voyant lumineux, zone froide et robinet de vidange, les modèles debout sont avec bac de vidange

Ⓓ FRITEUSEN - Vollständig aus CNS, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampen, Kaltzone und Fettablaufhahnen, die Stand-Modelle sind mit Öl-Entleerungsbehälter ausgestattet



RAPALLO

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
690,00	*527.009	**9**	42(H)x**31**x58	230	3450
845,00	*527.112	**12**	42(H)x**31**x58	400	7000
59,00	527.851	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein			



ZOAGLI

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1190,00	*527.209	**9 + 9**	42(H)x**62**x58	2x 230	2x 3450
1495,00	*527.212	**12 + 12**	42(H)x**62**x58	2x 400	2x 7000
59,00	527.851	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein			



Ⓝ **VISBAKFRITEUSE**

Ⓔ FISH FRYER

Ⓕ FRITEUSE A POISSONS

Ⓓ FISCH FRITEUSE

PIEVE

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1195,00	*527.026	**26**	42(H)x**62**x53	400	9900
119,00	527.854	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein			





(N) FRITEUSE - staand model, enkel
(E) FRYER - free-standing model, single
(F) FRITEUSE - modèle debout, à un seul bac
(D) FRITEUSE - Standmodell, 1 Becken

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*527.109	**9**	90(H)x**31**x58	230	3500	945,00
527.851	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				59,00
*527.312	**12**	90(H)x**31**x58	400	7000	1095,00
527.851	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				59,00
*527.115	**15**	90(H)x**37**x58	400	7000	1125,00
527.853	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				61,00
*527.020	**20**	90(H)x**40**x70	400	11000	1275,00
527.856	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				78,00



(N) FRITEUSE - staand model, dubbel
(E) FRYER - free-standing model, double
(F) FRITEUSE - modèle debout, à deux bacs
(D) DOPPELFRITEUSE - Standmodell

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*527.309	**9 + 9**	90(H)x**62**x58	2x 230	2x 3500	1475,00
527.851	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				59,00
*527.412	**12 + 12**	90(H)x**62**x58	2x 400	2x 7000	1695,00
527.851	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				59,00
*527.315	**15 + 15**	90(H)x**73**x58	2x 400	2x 8250	1795,00
527.853	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				61,00
*527.022	**20 + 20**	90(H)x**80**x70	2x 400	2x 11000	2175,00
527.856	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				78,00



(N) VISBAKFRITEUSE - staand model
(E) FISH FRYER - free-standing model
(F) FRITEUSE A POISSONS - debout
(D) FISCH FRITEUSE - Standmodell

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*527.126	**26**	90(H)x**62**x53	400	9900	1425,00
527.854	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				119,00

(N) FRITEUSES ELEKTRISCH - geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, controle lampjes, en aftapkraan

(E) ELECTRIC FRYERS - entirely manufactured from stainless steel, all models are equipped with a thermostat, maximum security, control lights, and drain valve

(F) FRITEUSES ÉLECTRIQUE - entièrement fabriqué en inox, tous les modèles sont équipés d'un thermostat de sécurité maximale, voyants et robinet de vidange

(D) ELEKTRO-FRITEUSEN - komplett aus CNS, alle Modelle sind ausgestattet mit Thermostat, maximale Sicherheit, Kontrolle Lichter und Ablassventil

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
835,00	*304.111	**8 + 8**	44,5(H)x40x60	2x 230	**2x 3000**
71,00	304.851	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein			



(N) FRITEUSES ELEKTRISCH - geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, controle lampjes, en aftapkraan

(E) ELECTRIC FRYERS - entirely manufactured from stainless steel, all models are equipped with a thermostat, maximum security, control lights, and drain valve

(F) FRITEUSES ÉLECTRIQUE - entièrement fabriqué en inox, tous les modèles sont équipés d'un thermostat de sécurité maximale, voyants et robinet de vidange

(D) ELEKTRO-FRITEUSEN - komplett aus CNS, alle Modelle sind ausgestattet mit Thermostat, maximale Sicherheit, Kontrolle Lichter und Ablassventil

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
730,00	*304.112	**12**	44,5(H)x40x60	400	**9000**
73,50	304.853	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein			



(N) ONDERKAST - roestvrijstaal, geschikt voor bovenstaande modellen

(E) BASE UNIT - stainless steel, suitable for above mentioned models

(F) SOUBASSEMENT - inox, convient aux modèles ci-dessus

(D) UNTERSCHRANKE - CNS, geeignet für vorgenannten Modelle

EURO	No.	cm
284,00	*304.113	53(H)x40x60



CaterChef®
Professional Supplies









(N) FRITEUSE - De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, enkel en dubbel diepgetrokken bak, met extra hoge bruisrand, voorzien van vet-aftap-systeem, de elementunit is gemakkelijk te verwijderen, wat het onderhoud en de reiniging vereenvoudigt

(E) FRYER - The deep fat fryers of CaterChef are made of stainless steel and equipped with thermostat, lights, thermal cut-out, single and double seamless pan, with extra high edge, drainage tap, The heatingunit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

(F) FRITEUSE - Les friteuses CaterChef sont construités en inox et équipées d'un thermostat, un thermostat de sécurité, simple ou double cuve emboutie, avec robinet de vidange, les blocs de chauffage se laissent déboiter aisément pour être nettoyés

(D) FRITEUSE - Der CaterChef Friteusen aus CNS gefertigt und hat Thermostat, Beleuchtung, Sicherheitsthermostat, Einzel- und Doppelzimmer tiefgezogenen Becken, mit extra hohem Rand und Ablaufhahn, die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*508.112	**12**	32(H)x70x40	400	**9000**	678,00
*508.124	**12+12**	32(H)x70x80	2x 400	**2x 9000**	1295,00
508.854	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				46,00

(N) STAAND MODEL

(E) FREE-STANDING MODEL

(F) MODÈLE DEBOUT

(D) STANDMODELL

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*508.212	**12**	85(H)x70x40	400	**9000**	925,00
*508.224	**12+12**	85(H)x70x80	2x 400	**2x 9000**	1595,00
508.854	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				46,00

Ⓝ **FRITUURVETFILTERS**
- door de ongeëvenaarde filterkwaliteit langere gebruiksduur van vet of olie
- bestand tegen temperaturen tot 180°C
- eenvoudig, in enkele seconden te reinigen met uitsluitend heet water

Ⓔ FRYER FAT FILTERS
- the unparalelled filtering quality ensures a far longer life span of the fat or oil used
- can be used with temperatures up to 180°C
- easy to clean in a few seconds with hot water only

Ⓕ FILTRES À HUILE
- permet de prolonger considérablement la durée de l'huile
- résistant aux températures jusqu'à 180°C
- nettoyage très simple: retourner le filtre et rincer à eau chaude sans aucun détergent

Ⓓ ÖLFILTER
- verlängert ansehnlich die Lebensdauer des Fritierfetts
- einsetzbar bei Temperaturen bis 180°C
- warmes Wasser, ohne irgend welches Reinigungsmittel, genügt um den Filter innerhalb von einigen Sekunden problemlos zu reinigen

TYPE A

EURO	No.		cm filt.
124,00	909.001		15(H)x23x18 (max. L. 47 cm)
105,00	909.005	**- vervangingsfilter** - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

TYPE B

EURO	No.		cm filt.
139,00	909.002		19(H)x35x23 (max. L. 57 cm)
118,00	909.006	**- vervangingsfilter** - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

TYPE C

EURO	No.		Ø cm
158,00	909.003		16(H)x31 Ø (max. Ø 36,5 cm)
126,00	909.007	**- vervangingsfilter** - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

TYPE D

EURO	No.		cm filt.
159,00	909.004		20(H)x34x30 (max. L. 50 cm)
139,00	909.008	**- vervangingsfilter** - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

Ⓝ **VETOPVANG-TRANSPORTEMMER - roestvrijstaal, met deksel, maatverdeling en speciale handgrepen**
Ⓔ GREASE COLLECTOR AND CONVEYOR - stainless steel, graduated, with cover and special grips
Ⓕ RÉCIPIENT DE GRAS ET SEAU DE TRANSPORT - inox, gradué et avec couvercle et des poignées speciales
Ⓓ FETTAUFFANG-TRANSPORTEIMER - CNS, mit Massangabe, Deckel und speziellen Griffen

EURO	No.	Lit.	H cm
191,00	820.017	**17**	32

Ⓝ **VETFILTER-HOUDER - roestvrijstaal**
Ⓔ GREASE FILTER CONE RACK - stainless steel
Ⓕ PORTE FILTRE À L'HUILE - inox
Ⓓ ÖLFILTERHALTER - CNS

EURO	No.
9,85	894.002

Ⓝ **VETFILTER - hittebestendig**
Ⓔ GREASE FILTER CONE - heat resistant
Ⓕ FILTRE À HUILE - résistant à la chaleur
Ⓓ FRITURE-ÖLFILTER - hitzebeständig

EURO	No.	
219,00	042.001	**10x 50 stk./**pcs./pcs./Stk.
21,95	042.002	**50 stk./**pcs./pcs./Stk.

MIROIL®



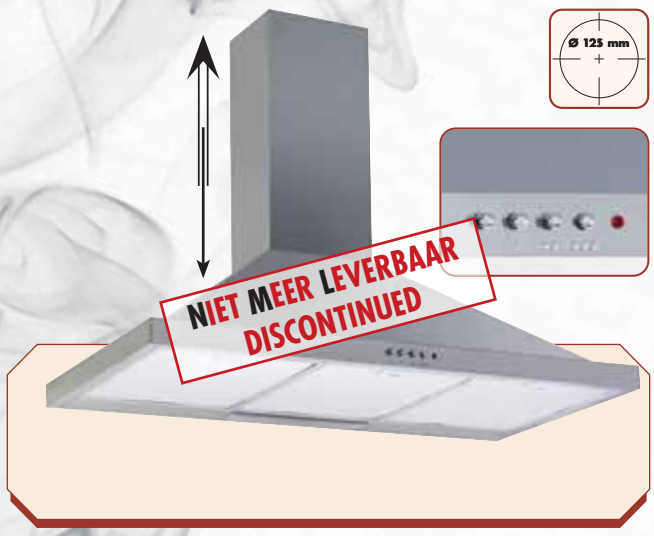






CaterChef® Professional Supplies





Ⓝ AFZUIGKAP - roestvrijstaal, met ingebouwde motor, verlichting, 3-standenschakelaar, controlelamp, uitneembare roestvrijstalen vetfilters

Ⓔ EXHAUST HOOD - stainless steel, built-in motor, 3-positions switch, lighting, indicator light, stainless steel grease filters

Ⓕ HOTTE - inox, moteur encastré, 3-positions interrupteur, illumination, témoin voyant, filtre de graisse en acier inoxydable

Ⓓ DUNSTABZUGHAUBE - CNS, mit eingebautem Gebläsemotor, 3-Schalt-Stellungs-Regler, Beleuchtung, Kontroll-Lampe, CNS-Fettfilter

No.	L cm	cap. m³/h	filters	V	W	EURO
*901.150	**60**	**650**	2	230	190	N.M.L.
*901.151	**90**	**650**	3	230	190	N.M.L.



Ⓝ AFZUIGKAP - met ingebouwde motor, roestvrijstalen uitvoering, voorzien van een 3-standenschakelaar, verlichting, controlelamp, roestvrijstalen onderplateau en roestvrijstalen vetfilter, de wasemkappen werken volgens het rand-afzuigsysteem waardoor een hoger rendement wordt verkregen, alle types zijn voorzien van een thermocontact dat bij oververhitting de stroom uitschakeld, wordt compleet geleverd met bevestigingsmateriaal

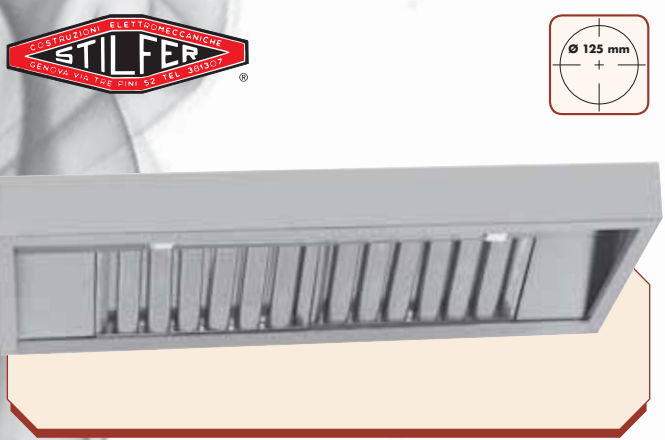
Ⓔ EXHAUST HOOD - stainless steel, built-in motor with thermal cut-out, 3-position switch, illumination, indicator light, stainless steel bottom plate and grease filter, rim exhaust system for powerful discharge performance, fastening material included in price

Ⓕ HOTTE - inox, moteur encastré avec disjoncteur thermique, interrupteur 3 positions, illumination, témoin voyant, côté inférieur et filtre de graisse en acier inoxydable, l'extraction par les bords donne un débit d'air optimal, moyens de fixation inclus

Ⓓ DUNSTABZUGHAUBE - CNS, mit eingebautem Gebläse-motor, mit 3-Schalt-Stellungs-Regler, Beleuchtung, Kontroll-Lampe, CNS-Bodenplatte und Fettfilter, hohe Absaug-leistung durch Randabsaugsystem, alle Modelle durch Stromunterbrechungs-regler gesichert gegen Überhitzung, Zubehör für Wandaufhängung wird mitgeliefert

No.	cap. m³/u	cm	V	W	EURO
*552.060	**281**	17(H)x **60**x52	230	115	650,00
*552.090	**282**	17(H)x **90**x52	230	119	675,00
552.100	**505**	17(H)x**100**x52	230	206	995,00

* **twee motoren**/two motors/deux moteurs/zwei Motoren



Ⓝ AFZUIGKAP - met ingebouwde motor, roestvrijstaal, met vaatwasmachine-bestendige, uitneembare lamellen, type CSL is uitgerust met verlichting en snelheidsregelaar

Ⓔ EXHAUST HOOD - stainless steel, with built-in motor and stainless steel labyrinth filters which are dishwasher safe, type CSL with illumination and speed regulator

Ⓕ HOTTE - inox. avec moteur encastré et filtres inox à labyrinthe résistants au lave-vaiselle, type CSL avec illumination et régulateur de vitesse

Ⓓ DUNSTABZUGHAUBE - CNS, mit eingebautem Gebläse-motor und ausnehmbaren, spülmaschinenfesten Lamellen, Typ CSL mit Beleuchtung und Geschwindigkeitsregler

No.	Type	cm	V	W	EURO
*527.250	CS	30(H)x**114**x50	230	190	N.M.L.
*527.255	CSL	30(H)x**114**x50	230	190	1795,00

(N) PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met 3 fijnmazige mandjes, 1x 145x280x175 mm en 2x 145x145x175 mm, verder voorzien van een traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan

(E) PASTA COOKER - with 3 fine mesh baskets, 1x 145x280x175 mm and 2x 145x145x175 mm, further equiped with variable thermostat, indicator light and drainage tap

(F) CUISEUR À PÂTES - avec 3 corbeilles à mailles fines 1x 145x280x175 mm et 2x 145x145x175 mm, plus équipé avec thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange

(D) TEIGWARENKOCHER - mit 3 engmaschigen Körben 1x 145x280x175 mm und 2x 145x145x175 mm, weiterhin mit stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
415,00	*508.025	**18**	28(H)x34x54	230	3500
62,00	508.844	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein **1/6 GN**			
82,00	508.843	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein **1/3 GN**			



ROBUUST DE LUXE

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
695,00	*508.125*	**18**	34(H)x40x70	230	3500
62,00	508.844	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein **1/6 GN**			
82,00	508.843	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein **1/3 GN**			

* **incl. afdruiprooster/**drain rack/égouttoir/Abtropfrost



(N) PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met fijnmazige mandjes, zodat niet alleen pasta's kunnen worden gekookt, maar ook bijv. rijst, verder voorzien van een nauwsluitend deksel, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan

(E) PASTA COOKER - with fine mesh baskets in order that the cooker can also be used for rice. The cooker has a tight-fitting cover, variable thermostat, indicator light and drainage tap

(F) CUISEUR À PÂTES - avec corbeilles à mailles fines, de sorte que le cuiseur se laisse utiliser aussi pour cuire du riz. Avec couvercle serré, thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange

(D) TEIGWARENKOCHER - mit engmaschigen Körben, so dass der Kocher nicht nur für Pasta, sondern auch für Reis geeignet ist. Mit knappschliessendem Deckel, stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn

EURO	No.	cm	V	W
925,00	*527.049	25(H)x38x50	230	3000
115,00	527.842	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein **1/6 GN**		
130,00	527.841	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein **1/3 GN**		



CaterChef Professional Supplies

PASTA & SAUS



Type **A**
incl. 2 mandjes
2 baskets included





Type **B**
incl. 4 mandjes
4 baskets included

Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - dubbelwandig roestvrijstaal met 2 of 3 - 1/3 Gastronorm, compartiment(en), geschikt voor gastronormbakken van maximaal 15 cm diep t.b.v. de saus, welke afzonderlijk thermostatisch instelbaar zijn en voorzien van aftapkraan en controlelampje en uitgerust met fijnmazige ronde mandjes, wordt zonder GN bakken geleverd**

Ⓔ PASTA COOKER - double walled stainless steel, with 2 or 3 compartments 1/3 Gastronorm with separately adjustable temperature, indicator light and drainage tap, suitable for 15 cm deep Gastronorm food pans for sauces, with fine mesh round baskets, delivered without GN pans

Ⓕ CUISEUR À PÂTES - à double paroi inox, avec 2 ou 3 compartiment(s) 1/3 Gastronormes chauffés séparément avec thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange, propre aux bacs gastro d'une profondeur jusqu'à 15 cm pour la sauce, avec corbeilles à mailles fines ronde livrée sans bacs GN

Ⓓ TEIGWARENKOCHER - doppelwandig CNS, mit 2 oder 3 separat beheizbaren 1/3 GN-Abteil(en), geeignet für 15 cm tiefe GN-Behälter fÿr die sosse, mit stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn, wird ohne GN-Behälter geliefert

No.	Cap.	Type	cm	V	W	EURO
*688.240	2 comp. 1/3 GN	**A**	31(H)x42,0x51	230	2x1500	280,00
*688.242	3 comp. 1/3 GN	**B**	31(H)x60,5x51	230	3x1000	395,00
688.245	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein					16,00

Ⓝ **VACUUMMACHINE - werkt zonder drukkamer, waardoor meer mogelijkheden onstaan betreffende de grootte van het te vacumeren produkt. Geeft d.m.v. een drukmeter aan wanneer het vacumeren klaar is en met een drukknop wordt de sealbalk in werking gezet waarna de machine automatisch stopt als de plastic zak geheel dicht is. Voorzien van een instelbare vacuum- en sealtijd, hoofdschakelaar en drukmeter**

Ⓔ FOOD PACKAGING VACUUM MACHINE - As the suction-action takes place outside the machine, bags of various sizes can be used. With pression meter to indicate the end of the suction process. Then the welding bar is activated by means of a push button and the machine stops automatically when the plastic bag is sealed. Duration of vacumage and welding can be regulated. With On/Off switch

Ⓕ MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE - Fonctionnement à aspiration externe permet l'usage des sachets de dimensions divergentes. Avec mesureur de pression pour indiquer la fin du vacumage. Ensuite la poutre de soudure est actionnée moyennant un poussoir et la machine arrête automatiquement quand le sachet plastique est fermé. Temps de vacumage et de soudure réglable. Avec interrupteur Marche-Arrêt

Ⓓ VAKUUM-VERPACKUNGS-MASCHINE - Eine spezielle Saugvorrichtung erlaubt die Vakuumierung von Beuteln von verschiedene grössen. Mit Druckmesser, um die Beendigung des Vakuumierprozesses anzuzeigen. Dann wird der Schweissstab mittels eines Druckschalters aktiviert und die Maschine stopt, wenn der Kunststoffbeutel zu geschweisst ist. Vakuumier-und Schweisszeit sind regulierbar. Mit Ein/Aus Schalter

Safefood

Ⓝ **Kunststof behuizing, breedte sealbalk 33 cm**
Ⓔ Plastic casing, the welding bar is 33 cm wide
Ⓕ Boitier matière plastique, largeur de la barre de soudure est 33 cm
Ⓓ Gehäuse aus Kunststoff, Saugvorrichtung 33 cm breit

SAFEFOOD

EURO	No.	cm	V	W
305,00	*516.030	16(H)x37x30	230	400



Il Professionista

Ⓝ **Roestvrijstalen behuizing, breedte sealbalk 33 cm**
Ⓔ Stainless steel casing, the welding bar is 33 cm wide
Ⓕ Entièrement en acier inox, largeur de la barre de soudure est 33 cm
Ⓓ Gehäuse aus rostfreiem Stahl, Saugvorrichtung 33 cm breit

IL PROFESSIONISTA

EURO	No.	cm	V	W
419,00	*516.020	14(H)x37x30	230	400



Vacum 13

Ⓝ **Roestvrijstalen behuizing, breedte sealbalk 43 cm**
Ⓔ Stainless steel casing, the welding bar is 43 cm wide
Ⓕ Entièrement en acier inox, largeur de la barre de soudure est 43 cm
Ⓓ Gehäuse aus rostfreiem Stahl, Saugvorrichtung 43 cm breit

VACUM 13

EURO	No.	cm	V	W
815,00	*516.040	14(H)x48x24	230	500





Ⓝ **VACUUMMACHINE - werkt zonder drukkamer, waardoor meer mogelijkheden ontstaan betreffende de grote van het te vacumeren product. Geeft d.m.v. een drukmeter aan wanneer het vacumeren klaar is en met een drukknop wordt de sealbalk in werking gezet waarna de machine automatisch stopt als de plastic zak geheel dicht is, voorzien van een instelbare vacuüm- en sealtijd, hoofdschakelaar en drukmeter, inwendig opbergbak voor rol buisfolie vacuumzakken en snijder, breedte sealbalk 40 cm**

Ⓔ VACUUMMACHINE-works without pressure chamber, allowing more possibilities regarding the size of the product for vacuum-packing. A pressure meter signals when vacuum is ready and with a push button, the seal bar is put in operation after which the machine automatically stops when the plastic bag is completely closed, with adjustable vacuum/seal timer, main switch and pressure gauge, internal storage unit for role of tubularfilm vacuumbags and cutter, the welding bar is 40 cm wide

Ⓕ MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE - fonctionnement à aspiration externe permet l'usage des sachets de dimensions divergentes, avec mesureur de pression pour indiquer la fin du vacumage, ensuite la poutre de soudure est actionnée moyennant un poussoir et la machine arrête automatiquement quand le sachet plastique est fermé, temps de vacumage et de soudure réglable, avec interrupteur marche-arrêt, stockage interne pour sacs sous vide tube de film et mécanisme de coupe, largeur de la barre de soudure est 40 cm

Ⓓ VAKUUM- VERPACKUNGSMACHINE - funktioniert ohne Druck Kammer, so mehr Möglichkeiten ergeben sich hinsichtlich der großen Vakuum-Verpackung des Produktes. Mit Druckmesser indikation wenn Vakuum fertig ist und mit einem Druckknopf der Siegelbalken in Betrieb, nach dem die Maschine automatisch stopt, wenn der Plastikbeutel zugeschweisst ist, mit verstellbaren Vakuum und Dichtungs Zeit, Hauptschalter und Manometer, mit Speichereinheit für ein Rol Rohrfolien Vakumierbeutel und schneidwerk, Saugvorrichtung 40 cm breit

No.	cm	V	W	EURO
*688.130	16(H)x50x29	230	200	325,00



Ⓝ **VACUUMZAKKEN BUISFOLIE - set a 2 rollen, lengte 6 meter per rol**

Ⓔ VACUUMBAGS TUBULARFILM - set of 2 rolls, length 6 meter each roll

Ⓕ SAC SOUS VIDE TUBE DE FILM - 2 rouleaux, longueur 6 mètres par rouleau

Ⓓ VAKUMIERBEUTEL ROHRFOLIEN - Satz 2 Rollen, Länge 6 Meter pro Rolle

No.	**breed**/width/large/breite	EURO
*688.133	30 cm	12,00
*688.134	40 cm	15,50

(N) MILKSHAKER - met roestvrijstalen en transparante mixbeker, voorzien van micro-schakelaar en variabel toerental, fraai design in verchroomde/zwart epoxy uitvoering

(E) MILKSHAKE MIXER - with stainless steel and transparent beaker, with micro-switch and speed variation, beautiful design, chromed and black epoxy

(F) MIXER À BOISSONS - avec un gobelet inox et un transparent, avec micro-interrupteur et variateur de vitesse, design magnifique, chromée et noir epoxy

(D) GETRÄNKEMIXER - mit einen CNS und einen transparentem Becher, mit Mikro-Schalter und Geschwindigkeitsregler, schönes Design, verchromt und schwarz epoxiert

DRINK MIXER 54

EURO	No.	tpm/rpm/U.Mn	cm	V	W
495,00	*408.065	8000-16000	53(H)x18x19	230	230

BEKER LOS/BEAKER ONLY/GOBELET SEUL/BECHER ALLEIN

15,75	408.913	**polycarbonaat**/polycarbonate/Polykarbonat
24,50	408.914	**roestvrijstaal**/stainless steel/inox/CNS



(N) MILKSHAKER - voorzien van micro-schakelaar, fraai verchroomde voet en bovenzijde, staander gepolijst aluminium, met roestvrijstalen beker(s)

(E) MILKSHAKE MIXER - with micro-switch, chromed socle and top, and column of polished aluminium, with stainless steel beaker(s)

(F) MIXER À BOISSONS - avec micro-interrupteur, socle et partie supérieure chromée, colonne en aluminium poli, avec goblet(s) inox

(D) GETRÄNKEMIXER - mit Mikro-Schalter, Fussplatte und Oberteil verchromt, Ständer aus poliertem Aluminium, mit CNS Becher(s)

EURO	No.	spindle	cm	V	W
478,00	*542.021	**1**	52(H)x18x21	230	150
N.M.L.	*542.022	**2**	55(H)x28x19	230	300

BEKER LOS/BEAKER ONLY/GOBELET SEUL/BECHER ALLEIN

N.M.L.	542.901	**polycarbonaat**/polycarbonate/Polykarbonat
85,00	542.902	**roestvrijstaal**/stainless steel/inox/CNS



(N) MILKSHAKER MET TRANSPARANTE BEKER voorzien van micro-schakelaar, aan-/uit schakelaar en luchtgekoelde motor, behuizing vervaardigd uit grijs ABS kunststof

(E) MILKSHAKE MIXER WITH TRANSPARENT BEAKER with micro-switch, on/off switch and air-cooled motor, housing made of gray ABS plastic

(F) MIXER À BOISSONS AVEC GOBELET TRANSPARENT - avec micro-interrupteur, marche-arrêt-interrupteur et moteur refroidi par air, extérieur plastique ABS gris

(D) GETRÄNKEMIXER MIT TRANSPARENTEM BECHER - mit Mikro-Schalter, Hauptschalter und mit Luftgekühlter Motor, Gehause aus grau ABS-Kunststoff

EURO	No.	cm	V	W
195,00	*523.001	47(H)x17x17,5	230	400

BEKER LOS/BEAKER ONLY/GOBELET SEUL/BECHER ALLEIN

9,90	523.901	**polycarbonaat**/polycarbonate/Polykarbonat
24,75	523.902	**roestvrijstaal**/stainless steel/inox/CNS



SEVERIN



Ⓝ **CITRUSPERS ALU/ZWART - roestvrijstalen behuizing, start wanneer op de perskegel wordt geduwd, inclusief twee maten perskegels, pulp blijft achter in de uitneembare roestvrijstalen zeef, met druppel stop, gemakkelijk te reinigen**

Ⓔ JUICER ALU/BLACK - stainless steel housing, with "auto start" by pressing the cone, two different cones included, all pulp is retained in the sieve of stainless steel, with non drip device

Ⓕ PRESSE-AGRUMES ALU/NOIR - habilage en inox, avec "start-auto" trous pression sur l'ogive, deux ogives sont incluses, demontage rapide et nettoyage facile, avec un système anti-gouttes

Ⓓ SAFTPRESSE ALU/SCHWARZ - Gehäuse aus CNS, mit "auto-start" mittels druck auf der Presskegel, zwei verschiedene Perskegeln sind mitgeliefert, leicht zu demontieren und reinigen, mit Tropfverschluss

No.	Ø cm	H cm	V	W	EURO
*910.032	21	26,3	230	85	57,00



Ⓝ **CITRUSPERS - fraai verchroomde uitvoering, start automatisch wanneer de sinaasappel op de perskegel wordt geduwd, alle pulp blijft achter in de uitneembare zeef, eenvoudige reiniging, compleet met twee perskegels één voor sinaasappelen en citroenen, de andere voor grapefruits, met druppelstop**

Ⓔ JUICER - chromium-plated design, with "AUTO-START", all pulp is retained in the lift-out container, easy to clean, with two cones, one for oranges and lemons, the other for grapefruits, with non-drip device

Ⓕ PRESSE-AGRUMES - construction chromé. avec "START-AUTO", nettoyage facile, extraction maximale du jus par centrifugation, avec 2 ogives amovibles, l'une pour orange et citrons, l'autre pour pamplemousses, avec un système anti-gouttes

Ⓓ SAFTPRESSE - verchromte Ausführung. Mit "AUTO-START". Leicht zu reinigen. Mit einem Presskegel für Zitronen und Orangen sowie einem Presskegel für Grapefruits. Mit Tropfverschluss

No.	Ø cm	H cm	V	W	EURO
*206.100	18	19	230	80	N.M.L.

Dynamic®



Ⓝ **CITRUSPERS - ideaal om grote hoeveelheid citrusvruchten te persen (100/150 citrusvruchten/uur), stil, robuust, onderdelen van polypropyleen, eenvoudig te demonteren voor reiniging, geleverd met 2 perskegels**

Ⓔ JUICER - ideal for juicing large quantities of citrus fruits (100/150 citrus fruits/hour), quiet, sturdy, polypropylene parts, easy to disassemble for easy cleaning, supplied with 2 press cones

Ⓕ PRESSE-AGRUMES - idéal pour presser de grandes quantités d'agrumes (100/150 agrumes/heure), silencieux, robuste, pièces en polypropylène, faciles à démonter pour le nettoyage, livré avec 2 cônes ogives

Ⓓ SAFTPRESSE - ideal zum Auspressen großer Mengen von Zitrusfrüchten (100/150 Zitrusfrüchte/Stunde), leise, robust, Teile aus Polypropylen, zum Reinigen leicht zerlegbar, Lieferung mit 2 Presskegeln

DYNA JUICER

No.	Ø cm	H cm	V	W	EURO
*551.030	22	33	230	200	279,00

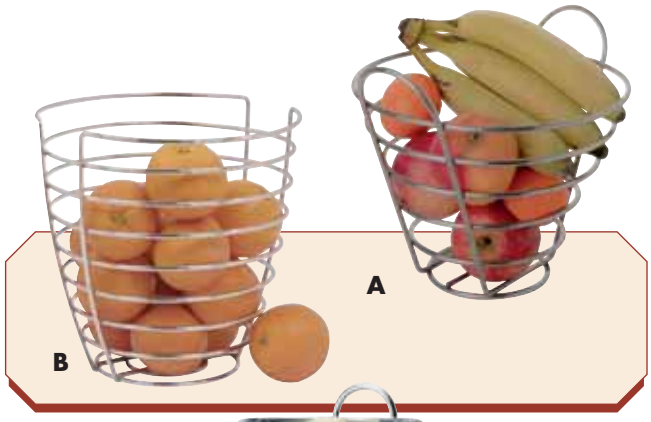
(N) SINAASAPPELKORF - verchroomd
(E) FRUIT BASKET - chromium-plated
(F) CORBEILLE À FRUITS - chromée
(D) FRÜCHTEKORB - verchromt

TYPE A

EURO	No.	Ø cm	H cm
12,25	180.015	23	22

TYPE B

EURO	No.	Ø cm	H cm
23,75	504.001	24,5	24,5



(N) BUFFET SINAASAPPELKORF - hoogglans, de schaal van roestvrijstaal is uitneembaar
(E) BUFFET FRUIT BASKET - polished, removable stainless steel bowl
(F) CORBEILLE À FRUITS DE BUFFET - polis, le plat inox est amovible
(D) BUFFET FRÜCHTEKORB - Poliert, die CNS Schale ist ausnehmbar

EURO	No.	Ø cm max	H cm
65,00	130.553	32	53



(N) De meest professionele citruspersen op de markt
(E) The most popular, professional juicers on the market
(F) Les presse-agrumes commercielles les plus favorites sur le marche
(D) Die meist marktgängigen, gewerblichen Fruchtpressen

(N) Geheel uit niet roestend materiaal, met kunststof kom. Luchtgekoeld, alle met sap in aanraking komende materialen zijn zuur- en smaakbestendig; de NOVO is makkelijk te reinigen
(E) All non rusting materials, with plastic bowl. Air cooled, all parts are of high quality, acid resistant and food friendly materials; easy to clean
(F) Matériaux plastiques alimentaires, alliage d'aluminium et acier inoxydable, cuve en plastique. Refroidie par air, toutes les pièces en contact avec le jus de fruit sont résistantes aux acides et n'attaquent le goût; nettoyage facile
(D) Aus nicht rostenden Materialien. Behälter aus Kunststoff. Luftgekühlt. Alle Teile, die mit Saft in Berührung kommen sind säurefest sowie geschmacksneutral. Die Fruchtpresse NOVO ist leicht zu reinigen



NOVO 11

EURO	No.	cm	V	W
365,00	*408.007	35(H)x23x30	230	130

NOVO DE LUXE 11C

EURO	No.	cm	V	W
460,00	*408.010	35(H)x23x30	230	130

verchroomd/chromed/chromé/verchromt



PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN

15,65	408.901	**sinaasappel**/orange
15,65	408.902	**grapefruit**/grapefruit/pamplemousse/grapefruit
15,65	408.903	**limoen**/lime/Limette





Ⓝ **CITRUSPERS - geheel uit niet roestend materiaal. Haalt d.m.v. middelpunt vliedende kracht de laatste druppel uit gehalveerde sinaasappelen en citroenen. Alle pulp blijft achter in de uitneembare centrifugetrommel. Veilig: als de hefboom wordt neergedrukt, begint de kegel te draaien, als hij wordt opgetild stopt de SUPER onmiddellijk. Gemakkelijk te reinigen**

Ⓔ JUICER - all non rusting materials. Removes the last drop of juice from halved oranges and lemons by centrifugal force. All pulp is retained in the lift-out spinner. Starts when the operating lever is pressed, stops immediately when it is raised. Easy to clean

Ⓕ PRESSE-AGRUMES - matériaux non-oxydables. Extraction maximale du jus par centrifugation, une simple pression sûr le levier provoque l'embrayage de l'ogive, toutes les pièces en contact avec le jus de fruit sont en acier inoxydable. Sécurité: commandes marche-arrêt au moyen du levier, démontage rapide et nettoyage facile de l'ogive

Ⓓ FRUCHTPRESSE - aus nicht rostenden Materialien. Arbeitet mittels Zentrifugalkraft; dadurch maximale Auspressung der Frucht. Ein- und Ausschalten mittels Hebel. Alle Teile die mit dem Saft in Berührung kommen sind aus rostfreiem Stahl, leicht zu demontieren und reinigen

SUPER 10

No.	cm	V	W	EURO
*408.006	38(H)x20x30	230	230	560,00

SUPER "NERO" 10N

No.	cm	V	W	EURO
*408.106	38(H)x20x30	230	230	560,00

zwart-roestvrijstaal/black-stainless steel
noir-acier inox/schwarz-CNS

SUPER DE LUXE 10C

No.	cm	V	W	EURO
*408.013	38(H)x20x30	230	230	690,00

verchroomd/chromed/chromé/verchromt

PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN

408.904 **sinaasappel**/orange 59,00

EVOLUTION 70

No.	cm	V	W	EURO
*408.070	49(H)x24x40	230	300	795,00

PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN

408.905 **sinaasappel**/orange 97,00

Ⓝ **Verchroomde uitvoering, met kunststof kom, optimaal beschermd tegen aflopend sap, alle met sap in aanraking komende materialen zijn zuur- en smaak bestendig, met 2 omwisselbare perskegels, één voor sinaasappelen en citroenen, de andere voor grapefruits**

Ⓔ Chrome-plated design, with plastic bowl, current conducting parts are optimally protected against dripping juice, all parts of high quality, acid resistant and food friendly materials, with 2 exchangeables cones, one for oranges and lemons, the other for grapefruits

Ⓕ Construction chromé avec cuve plastique, toutes les pièces sous tension sont blindées contre jus dégouttant, toutes les pièces en contact avec les jus de fruit sont résistantes aux acides et n'attaquent le goût, avec 2 ogives amovibles, l'une pour oranges et citrons, l'autre pour pamplemousses

Ⓓ Verchromte Ausführung mit Behälter aus Kunststoff, alle stromführenden Teile sind gegen abtropfenden Saft abgeschirmt, alle Teile die mit Saft in Berührung kommen sind säurefest sowie geschmacksneutral, mit 2 Presskegel, ein für Zitronen und Orangen sowie einem Presskegel für Grapefruits

"ARTO" CHROME 38

EURO	No.	cm	V	W
490,00	*408.011	35(H)x17x30	230	130

PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN

14,50 408.906 **sinaasappel**/orange



Ⓝ **Pers met hoge capaciteit voor continu-productie, met 3 omwisselbare perskegels voor sinaasappelen, citroenen en grapefruits. Roestvrijstaal met uit aluminium gegoten voetstuk**

Ⓔ High output juicer for continuous production, with 3 exchangeable cones for oranges, lemons and grapefruits. Stainless steel, base cast aluminium

Ⓕ Presse-agrumes gros débit, adapté à une production en continue, avec 3 ogives amovible pour oranges, citrons et pamplemousses. En acier inox, socle en fonte d'aluminium

Ⓓ Hochleistungs-Saftpresse für Dauerbetrieb, mit 3 Presskegel für Zitronen, Orangen und Grapefruits. Rostfreier Stahl, Sockel Aluminium Spritzguss

JUMBO 52

EURO	No.	cm	V	W
535,00	*408.152	49(H)x21x31	230	230



JUMBO DE LUXE 52C

EURO	No.	cm	V	W
645,00	*408.252	49(H)x21x31	230	230

verchroomd/chromed/chromé/verchromt

PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN

15,65 408.901 **sinaasappel**/orange
15,65 408.902 **grapefruit**/grapefruit/pamplemousse/grapefruit
15,65 408.903 **limoen**/lime/Limette



SEVERIN



Ⓝ **SAPCENTRIFUGE VOOR GROENTE EN FRUIT - zilver/zwart, met aparte pulpafvoer, 2 snelheden, controlelampje en veiligheidssluiting. Sapcontainer van 1 liter en extra grote vulopening van 7 cm en anti-slip voetjes**

Ⓔ CENTRIFUGAL JUICER FOR VEGETABLES AND FRUIT - silver/black, with separate discharge for pulp, 2 speeds, control-light and safety lock system and juice container of 1 liter, extra big hopper of 7 cm and non slip feet

Ⓕ CENTRIFUGEUSE POUR FRUITS ET LÉGUMES - argent/noir, avec conduit isolée la pulpe, 2 vitesses, temoin lumineux et verrouillage de securite, récipient de jus 1 litre, avec ouverture de remplissage extra grande 7 cm et ventouses anti-glisse

Ⓓ ZENTRIFUGE FUR GEMÜSE UND FRÜCHTE - Silber/Schwarz, mit seperater Ablauf für Fruchtfleisch, 2 geschwingdigkeiten, Kontrol-Lampe uns Sicherheits-verschluss, Saftcontainer von 1 Liter Nachfüllöffnung extra gross von 7 cm und Anti-Rutsch-Füsse

No.	cm	V	W	EURO
*910.033	40(H)x24x45	230	800	96,00

JUICEMASTER® PROFESSIONAL

STAINLESS STEEL



Ⓝ **SAPCENTRIFUGE VOOR GROENTE EN FRUIT - roestvrijstalen uitvoering, met aparte pulpafvoer in kunststof bak, voorzien van rubber zuignappen die het ?weglopen? en vibraties voorkomen, eenvoudig schoon te maken, met grote vulopening van 7,5 cm**

Ⓔ CENTRIFUGAL JUICER FOR FRUIT AND VEGETABLES - stainless steel version, with separate discharge for pulp into a plastic container, rubber suction feet to avoid vibration and ?walking?, easy to clean, with big size hopper of 7,5 cm

Ⓕ CENTRIFUGEUSE POUR FRUITS ET LÉGUMES - construction inox, avec conduit isolé pour faire échapper la pulpe dans un bac plastique, sur des pieds en caoutchouc pour éliminer la vibration et empicher que l'appareil commence à ?se promener? pendant l'action, nettoyage aisé, avec ouverture de remplissage extra grande 7,5 cm

Ⓓ ZENTRIFUGE FÜR GEMÜSE UND FRÜCHTE - CNS Ausführung, mit separater Ablauf für das Fruchtfleisch in einen Behälter, auf Anti-Rutsch-Füsse die Vibration fast vollkommen ausschliessen und das ?Wandern? verhindern, Leicht zu reinigen, mit Nachfüllöffnung extra Gross 7,5 cm

No.	t/pm	cm	V	W	EURO
*425.010	6300	38(H)x19x31	230	800	340,00

Ⓝ **SAPCENTRIFUGE PROFESSIONEEL VOOR GROOTVERBRUIK - met aparte pulpafvoer in grote kunststof bak, voorzien van rubber voetjes die het "weglopen" en vibraties voorkomen, eenvoudig schoon te maken, alle delen die in aanraking komen met voedsel zijn van roestvrijstaal, beveiliging en blokkeerhendel voor opening en sluiting van de sapcentrifuge**

Ⓔ CENTRIFUGAL JUICER HIGH OUTPUT PROFESSIONAL - with separate discharge for pulp, with rubber feet to avoid vibration and "walking", easy to clean, all parts in contact with food are made of stainless steel, with security safety locking lever

Ⓕ CENTRIFUGEUSE GROS DÉBIT PROFESSIONEL - avec conduit isolé pour faire échapper la pulpe dans un bac, sûr des pieds pour éliminer la vibration et empicher que l'appareil commence à "se promener" pendant l'action, nettoyage aisé, toutes les pièces en contact avec aliments en acier inoxydable, avec sécurité de levier de verrouillage pour ouvrir et fermer

Ⓓ ZENTRIFUGE HOHE LEISTUNG PROFI - mit separater Ablauf für das Fruchtfleisch, mit Füsse die die Vibration fast vollkommen ausschliessen und das "Wandern" verhindern, leicht zu reinigen, alle Teile in Kontakt mit Lebensmitteln aus CNS, mit Sicherheitssystem mittels hebel



COMPACT 50

EURO	No.	**opening**/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
1325,00	*408.050	8	45(H)x26x47	230	800



PRO JUICE 28

EURO	No.	**opening**/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
2450,00	*408.077	7	57(H)x32x48	230	1300



PRO JUICE DESIGN 68

EURO	No.	**opening**/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
2390,00	*408.079	8	58(H)x32x48	230	1300

SANTOS®

COLD PRESS



Extra brede vulmond Ø 8 cm. Geschikt voor hele vruchten en groenten

Exclusieve gepatenteerd langzaam juicing systeem

Hoge uitloop geschikt voor glazen, kannen, blenderbekers

Pulp container

Krachtige commerciële inductiemotor

Variabele snelheid
Personaliseer je sap: stel eenvoudig snelheid en filtratie in om het sap te krijgen dat je wenst

Aan/Uit knop



Extra wide chute Ø 8 cm. Fits whole fruits and vegetables

Exclusive patented slow juicing system

High spout accepts glasses, jugs and blender jars

Pulp container

Powerful commercial induction motor

Variable speed
Personalize your juice: simply set your speed and filtration size to get the juice you want

On/Off button



Ⓝ **COLD PRESS JUICER - een hoge kwaliteit professionele koude pers-juicer, voor een superieure kwaliteit sap en u haalt meer uit uw fruit en groenten, niet alleen in sap opbrengst, maar ook voor het behoud van vitale enzymen en voedingsstoffen. Geschikt voor ieder type fruit, groente of kruiden. Met extra grote vulopening 8 cm wat voorsnijden overbodig maakt, voorzien van snelheidsregelaar en aan/uit schakelaar. Pulpafvoer in grote bak**

Ⓔ COLD PRESS JUICER - a high quality professional cold press juicer, which guarantees a superior quality juicing and you get more out of your fruits and vegetables, not only in more juice, but also for the preservation of vital enzymes and nutrients. Suitable for every type of fruit, vegetable or herb. With extra large filling opening 8 cm, what makes pre-cutting unnecessary, with speed controller and on/off switch. Pulp drain in large container

Ⓕ COLD PRESS JUICER - un persjuicer froid professionnel de haute qualité, sera certainement un jus de qualité supérieure et vous tirer le meilleur parti de vos fruits et légumes, non seulement avec un rendement de sève, mais aussi pour la préservation des enzymes vitales et les éléments nutritifs. Convient pour tous les types de fruits, légume ou herbe. Avec ouverture de 8 cm pour remplissage extra-large avant qu'inutiles, avec régulateur de vitesse et éteindre l'interrupteur. Drain de grands alevins de la pulpe

Ⓓ COLD PRESS JUICER - eine hochwertige professionelle kalt Press Juicer. Für eine überlegene Qualität Entsaften und So holen Sie mehr aus Ihrem Obst und Gemüse, nicht nur in SAP-Ertrag, sondern auch für die Erhaltung der lebenswichtigen Enzyme und Nährstoffe. Geeignet für jede Art von Obst, Gemüse oder Kräuter. Mit extra große Einfüllöffnung 8 cm was vorschneiden unnötig macht, mit Drehzahlregler und Ein/ Ausschalter. Abfluss im großen Container

COLD PRESS 65

No.	**opening**/hopper/ouverture/trichter cm	cm	V	W	EURO
*408.120	8	64,2(H)x41,2x23,6	230	650	3995,00

SEVERIN



Ⓝ **BLENDER - zwart met glazen mengbeker van 1,5 liter met schenktuit, deksel met vulopening, de blender heeft 3 snelheden en een pulse-schakelaar**

Ⓔ BLENDER - black with glass beaker of 1,5 liters with easy-pour spout, blender has 3 speeds and additional pulse button

Ⓕ BLENDER - noir avec bol en verre de 1,5 litres avec bec verseur, blender avec 3 vitesses et function Pulse

Ⓓ BLENDER - Schwarz mit Glasbecher von 1,5 Liter mit Ausgiesser, Blender mit 3 Geschwindigkeitsstufen zusätzlicher und Puls-Schaltung

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
61,00	*910.035	**1,5**	40,2(H)x21x18	230	550



Ⓝ **BLENDER - roestvrijstaal met glazen mengbeker van 1,5 liter met schenktuit, deksel met vulopening, de blender heeft variabele snelheidsregeling en een pulse-schakelaar**

Ⓔ BLENDER - stainless steel with glass beaker of 1,5 liters with easy-pour spout, blender has variable speed control and additional pulse button

Ⓕ BLENDER - inox avec bol en verre de 1,5 litres avec bec verseur, blender avec régulation de la vitesse en continu et function Pulse

Ⓓ BLENDER - CNS mit Glasbecher 2 Liter mit Ausgiesser, Geschwindigkeit stufenlos einstelbar und mit Puls-Schalter

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
119,00	*910.048	**1,5**	50(H)x20x22	230	1000

KENWOOD



Ⓝ **BLENDER - roestvrijstaal met glazen mengbeker met maatverdeling, voorzien van hoofdschakelaar, twee snelheden en een puls-functie, met rubberen antislip voetjes en unieke aftapkraan**

Ⓔ BLENDER - stainless steel with glass graduated beaker, on/off button, two-speed motor and puls function, with rubber suction feed and a drainage tap

Ⓕ BLENDER - inox avec bol gradué en verre, avec bouton marche-arret, deux vitesses de rotation et function de pulse et robinet de vidange

Ⓓ BLENDER - CNS mit Glassbecher, mit Hauptschalter, zwei Geschwindigkeiten, einer Puls-Funktion und Ablaufhahn

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
N.M.L.	*901.990	**2**	48(H)x24x22	230	750



(N) BLENDER - met 2 liter polycarbonaat mengbeker, met maatverdeling, voorzien van hoofdschakelaar, snelheid traploos instelbaar en een puls-functie, roestvrijstaal cuttermes

(E) BLENDER - 2 liter polycarbonate graduated beaker, equipped with main switch, adjustable speed and a pulse function, stainless steel cutter

(F) BLENDER - avec bol 2 litre gradué en polycarbonate, interrupteur marche/arrêt, blender avec vitesse variable et bouton "pulsé", couteaux en inox

(D) BLENDER - 2-Liter Polycarbonat Becher, mit Graduierung, ausgestattet mit Hauptschalter, einstellbare Geschwindigkeit und einer Puls-Funktion, Edelstahl Messer

PRO

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*537.025	**2**	51(H)x19,4x21,9	230	1500	195,00

KitchenAid®



(N) BLENDER - metaal/kunststof motorblok en BPA-vrije mengbeker van 1,75 liter, 5 snelheden d.m.v. tiptoetsen, aparte puls-schakelaar en antislip voetjes, voorzien van "soft-start" (start op lage snelheid en versnelt geleidelijk), ook geschikt voor het crushen van ijs

(E) BLENDER - metal/plastic enigine block and 1,75 liters BPA-free beaker, 5 speed push buttons, "pulse" button and anti-slip feed, with "soft-start" (starts slowly and gradually accelerates), also suitable for crushing ice

(F) BLENDER - bloc moteur métal/plastique et bol de 1,75 litres sans BPA, 5 vitesses boutons poussoir et bouton "pulsé", avec "soft-start" (commencez en basse vitesse et accélère progressivement), aussi capable pour piler de la glace

(D) BLENDER - Motorblock aus Metall/Kunststoff, BPA freier Becher von
1,75 Liter, 5 Geschwindigkeitdrück-Schalter und "puls" Schalter, mit "soft-start" (Anfang mit niedrige Drehzahl und beschleunigt allmählich), auch geeignet für Eiscrushen

CLASSIC

No.	Type	Lit.	cm	V	W	EURO
*521.310	**A**	**1,75**	39(H)x19x23	230	550	N.M.L.
*521.312	**B**	**1,75**	39(H)x19x23	230	550	245,00



(N) BLENDER - krachtige motor, metalen romp en BPA-vrije mengbeker van 1,78 liter, 3 snelheden d.m.v. eenvoudige regelknoppen + programma voor ijsdranken, aparte puls-schakelaar, voorzien van "soft-start" (start op lage snelheid en versnelt geleidelijk)

(E) BLENDER - powerful motor, metal body and 1,78 liters BPA-free Jar, 3 speed by means of simple control buttons and icy-drink program, "pulse" button, with "soft-start" (starts slowly and gradually accelerates)

(F) BLENDER - moteur puissant, corps en métal et bol de 1,78 litres sans BPA, 1,5 litres, 3 vitesses par commande simples et programme pour boissons glacées, bouton "pulsé", avec "soft-start" (commencez en basse vitesse et accélère progressivement)

(D) BLENDER - Leistungsstarker Motor, Gehäuse aus Metall, BPA-freier Behälter mit 1,78 Liter, 3 Geschwindigkeiten dank einfache Bedienung und Programm für geeiste Getränke, "puls" Schalter, mit "soft-start" (Anfang mit niedrige Drehzahl und beschleunigt allmählich)

PROFESSIONAL

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*521.315	**1,78**	45(H)x27x29	230	1800	875,00

Ⓝ **BLENDER "SANTOSAFE" - voorzien van een gepatenteerd veiligheidssysteem, d.w.z. dat door het inschakelen de beker en deksel geblokkeerd worden. De SANTOSAFE is berekend op langdurig en intensief gebruik. Voorzien van roestvrijstalen messtel en deksel met vulopening en rubber afsluitdop. Traploos instelbaar d.m.v. electronische toerental-regelaar, 500 t/m 15000 t.p.m en 1 pk motor 230 volt. De bekers van 2 en 4 liter zijn omwisselbaar en te gebruiken op hetzelfde motorblok**

Ⓔ BLENDER "SANTOSAFE" - With patented safety system: bowl and lid are locked by means of a special arm. The motor of the blender can be started when the lid is securely locked. As soon as unlocking takes place the motor is switched off and braked. The "Santosafe" is designed for intensive use during a long time span. With stainless steel knives and rubber closing cap with feeding hole. Speed variable by means of electronic rotation speed regulator between 500 and 15.000 r.p.m. Motor 1 HP, 230 V. The 2 and 4 lit. beakers are exchangeable and can be used on same base

Ⓕ BLENDER "SANTOSAFE" - Avec système de sécurite breveté: blocage du bol et du couvercle en fonctionnement. Le SANTOSAFE est fait pour un usage intensif et de longue durée. Avec moyeu porte-couteaux et couteaux en acier inox de haute résistance et couvercle du bol avec joint d'étanchéité et orifice de remplissage permettant des rajoutis. Moteur 1 CV, 230 V. Les bols 2 et 4 lit. sont interchangeables et utilisables sur le même socle. Vitesse de rotation réglable de façon continue entre 500 et 15.000 T/mn

Ⓓ BLENDER "SANTOSAFE" - Mit patentiertem Sicherheitssystem: Becher und Deckel werden mit einem besondern Arm geschlossen. Motor des Blenders kann nur dann in Betrieb gesetzt werden, wenn der Deckel richtig verschlossen ist. Der "Santosafe" ist entworfen für intensiven Gebrauch und lange Lebensdauer. Mit CNS Messern und Antriebsteilen sowie Deckel mit Nachfüllöffnung und Gummistopfen. Stufenlos regulierbar mittels eines elektronischen Tourenzahlreglers, zwischen 500 und 15.000 U/Min. Motor 1 PS, 230 V. Auswechselbare 2- und 4 Liter-Becher, verwendbar auf demselben Sockel

Ⓝ **BLENDER - compleet met 2 liter beker**
Ⓔ BLENDER - complete with 2 lit. beaker
Ⓕ BLENDER - complet avec bol 2 lit.
Ⓓ BLENDER - Komplett mit Becher 2 Liter

SANTOSAFE 37

EURO	No.	Type beker/beaker/bol/Becher	cm
1045,00	*408.045	**polycarbonaat**/Polykarbonat	56(H)x21x31
1275,00	*408.047	**rvs**/stainless steel/inox/CNS	56(H)x21x31

Ⓝ **BLENDER - compleet met 4 liter beker**
Ⓔ BLENDER - complete with 4 lit. beaker
Ⓕ BLENDER - complet avec bol 4 lit.
Ⓓ BLENDER - Komplett mit Becher 4 Liter

SANTOSAFE 37

EURO	No.	Type beker/beaker/bol/Becher	cm
1060,00	*408.048	**polycarbonaat**/Polykarbonat	56(H)x21x31
1295,00	*408.049	**rvs**/stainless steel/inox/CNS	56(H)x21x31

MOTORBLOK LOS/MOTORBLOCK ONLY
MOTEUR SEUL/NUR MOTOR

EURO	No.	cm	V	W
890,00	*408.051	56(H)x21x31	230	1550

Ⓝ **EXTRA BEKERS - compleet met deksel, afsluitdop en messtel**
Ⓔ BEAKER ONLY - with lid, closing cap and knives
Ⓕ BOL SEUL - avec couvercle, bouchon et couteaux
Ⓓ NUR BECHER - mit Deckel, Stopfen und Messer

EURO	No.	Type	Lit.
135,00	*408.053	**polycarbonaat**/Polykarbonat	2
325,00	*408.055	**rvs**/stainless steel/inox/CNS	2
145,00	*408.056	**polycarbonaat**/Polykarbonat	4
360,00	*408.058	**rvs**/stainless steel/inox/CNS	4



SANTOS



(N) BLENDER - deze heeft een practisch onverwoestbare beker van polycarbonaat. 2 snelheden, respectievelijk 18000 tpm en 13000 tpm, de blender is verkrijgbaar in een standaarduitvoering met grijs geëpoxeerd onderstuk en in een luxe-uitvoering waarbij het onderstuk hoogglans verchroomd is

(E) BLENDER - it has a tough polycarbonate graduated beaker. 2 speeds, 18000 and 13000 rpm, the blender is available in a standard model with epoxy lacquered grey base and a De Luxe model with a mirror polish chromed base

(F) MIXER DE BAR - avec bol gradué en polycarbonate incassable, deux vitesses (13000 t/mn, resp. 18000). Socle en couleur gris (modèle standard) ou chromé (modèle de luxe)

(D) BARMIXER - mit einem Becher aus Polycarbonat. Mit 2 Laufgeschwindigkeiten (13000 U/Min. bzw. 18000 U/Min.), Gehäuse grau epoxy lackiert (Standard) oder hochglanz-verchromt (de Luxe)

BLENDER 33/33C

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*408.060	**1,25**	42(H)x18x18	230	600	340,00
*408.061	**verchroomd**/chromed/chromé/verchromt				420,00

(N) BEKER - met deksel, afsluitdop en messtel

(E) BEAKER - with lid, closing cap and knives

(F) BOL - avec couvercle, bouchon et couteaux

(D) BECHER - mit Deckel, Stopfen und Messer

No.	Type	Lit.	EURO
*408.915	**polycarbonaat**/Polykarbonat	1,25	118,50



(N) BLENDER - met metalen motorblok en 2,4 liter kunststof mengbeker, tiptoets bediend LCD display met 5 tiptoetsen en pulse toets, met 30 voorgeprogrammeerde recepten, nieuwe recepten zijn in te voeren met behulp van beschikbare software en een USB stick, geluidsarm door kunststof afdekkap, machine stopt als deze geopend wordt

(E) BLENDER - metal engine block and 2,4 liter plastic beaker, touchpad control panel, 5 programmable buttons and a pulse-button, with 30 pre-programmed recipes, new recipes can be entered using available software and a USB stick, silent due to sound enclosure and the machine stops when opened

(F) BLENDER - bloc moteur metal et bol en plastique 2,4 litre, de commande tactile équipée d'un écran de contrôle LCD avec 5 boutons et bouton ''pulsé'', avec 30 recettes préprogrammées, de nouvelles recettes peuvent être saisies via le logiciel existant et la clé USB, silencieux cloche d'insonorisation, la machine s'arrête lorsqu'elle est ouverte

(D) BLENDER - Motorblock aus Metall, 2,4 Liter Kunststoffbecher, Touchpad-Bedienfeld, 5 programmierbare Tasten und eine Impulstaste, mit 30 vorprogrammierten Rezepten, neue Rezepte können über vorhandene Software und USB-Stick eingegeben werden, Lautlos aufgrund des Schallschutzgehäuses und die Maschine stoppt beim Öffnen

BLENDER 62

No.	cm	V	W	EURO
*408.062	44(H)x20x25	230	1010	1535,00

(N) BEKER - compleet met deksel, afsluitdop en messtel

(E) BEAKER - with lid, closing cap and knives

(F) BOL - avec couvercle, bouchon et couteaux

(D) BECHER - mit Deckel, Stopfen und Messer

No.	Type	Lit.	EURO
*408.917	**polycarbonaat**/Polykarbonat	2,4	177,50

THERMO INDUCTIE



2 LITER

evolution® mix



Ⓝ **THERMOBLENDER - buiten de eigenschappen van een traditionele blender is de Evolution Mix voorzien van inductie verwarming voor het koken en bereiden van o.a soepen en sauzen. De RVS 2 liter beker met speciale bi-metalen bodem is uitneembaar. De thermoblender is voorzien van uitneembaar messtel en -beveiligde deksel, een aparte pulse-schakelaar, toerentalregelaar, temperatuurschakelaar +37°C t/m +130°C en tijdklok. De meegeleverde accessoires maken van deze thermoblender een complete keukenmachine met velerlei toepassingen in de warme en koude keuken**

Ⓔ THERMOBLENDER - in addition to the features of a conventional blender, the Evolution Mix is provided with induction heating for cooking and preparation of soups and sauces, among others. The stainless steel 2 litre beaker with special bi-metal bottom is removable. The thermo blender is equipped with removable blades and secure lid, a separate pulse switch, speed controller, temperature switch + 37°C till +130°C and timer. The included accessories make this a complete thermo blender food processor with many applications in the hot and cold kitchen

Ⓕ THERMOBLENDER - En addition aux propriétés du blender traditionnel, le Mix Evolution est équipé d'un chauffage par induction pour la préparation entre autre de sauces ou bien de soupes. Le récipient en inox de deux litres avec un interrupteur bi-metal est démontable. Ce blender est aussi équipé de couteaux, d'un couvercle de sécurité d'un interrupteur a impulsion séparé d'un variateur de vitesse et d'un thermostat +37°C a +130°C ainsi que dj une minuterie. Les accessoires inclus font que ce thermoblender est un robot de cuisine complet avec de nombreuses applications afin de pouvoir cuisiner froid ou bien chaud.

Ⓓ THERMOBLENDER - Neben den Funktionen eines konventionellen Mixers ist der EvolutionMix mit Induktionsheizung geeignet für das Kochen und Zubereiten von Suppen und Soßen. Die 2 Liter Becher von CNS mit speziellen Bi-Metall Boden ist abnehmbar. Der Thermomixer ist mit ein abnehmbaren messer, Sicherheitsdeckel, ein separater Impulsschalter, Drehzahlregler, Temperaturschalter + 37°C bis +130°C und Timer ausgestattet. Das mitgelieferte Zubehör machen dies Thermomixer zu einem kompletten Küchenmaschine mit vielen Anwendungen in der warmen und kalten Küche

EURO	No.	Max.	cm	V	W
325,00	*450.010	100-10000 tpm.	33(H)x45,3x22,6	230	1100

CaterChef Professional Supplies

THERMO INDUCTIE





Ⓝ **THERMOBLENDER - buiten de eigenschappen van een traditionele blender is de CaterChef Thermo Blender voorzien van inductie verwarming voor het koken en bereiden van o.a soepen en sauzen. De RVS 2 liter beker is uitneembaar. De CaterChef Thermo Blender is voorzien van uitneembaar messtel, draairichting instelbaar en beveiligde deksel, toerentalregelaar, temperatuurschakelaar +37°C t/m +120°C, tijdklok en heeft een weegschaal functie.**
De meegeleverde accessoires maken van deze thermoblender een complete keukenmachine

Ⓔ THERMOBLENDER - in addition to the features of a conventional blender the CaterChef Thermo Blender is provided with induction heating for cooking and preparation of soups and sauces, among others. The stainless steel 2 litre beaker is removable and dishwasher safe, the CaterChef Thermo Blender is equipped with removable blades, direction of rotation adjustable, and secure lid, speed controller, temperature switch +37°C till +120°C, timer, and has a scale function. The included accessories make this a complete thermo blender food processor

Ⓕ THERMOBLENDER - En addition aux propriétés du blender traditionnel, le CaterChef Thermo Blender est équipé d'un chauffage par induction pour la préparation entre autre de sauces ou bien de soupes. Le récipient en inox de deux litres est démontable et adapté pour le lave vaisselle. CaterChef Thermo Blender est équipé d'un jeu de lames amovibles, direction réglable, d'un couvercle de sécurité, d'un variateur de vitesse et d'un thermostat +37°C a +120°C, une minuterie et a une fonction d'échelle. Les accessoires inclus font que ce thermoblender est un robot de cuisine complet

Ⓓ THERMOBLENDER - Neben den Funktionen eines konventionellen Mixers ist der CaterChef Thermo Blender mit Induktionsheizung geeignet für das Kochen und Zubereiten von Suppen und Soßen. Die 2 Liter Becher von CNS ist abnehmbar und spülmaschinenfest. Der CaterChef Thermo Blender ist mit ein abnehmbaren messer, Drehrichtung einstellbar, Sicherheitsdeckel, Drehzahlregler, Temperaturschalter +37°C bis +120°C, Timer und hat eine Skalierungsfunktion. Das mitgelieferte Zubehör machen dies Thermomixer zu einem kompletten Küchenmaschine

No.	Max.	cm	V	W	EURO
*450.100	50-11000 tpm.	43,6(H)x39x32	230	1600	645,00

KENWOOD

Ⓝ **KEUKENMACHINE - planetaire draaibeweging, waardoor snelheid en kracht behouden blijven zelfs bij zware ingrediënten, mengkom van geborsteld roestvrijstaal, geen handvatten, gladde afwerking, inclusief 3 mengkomaccessoires voorzien van een aluminium coating; K-klopper, garde, deeghaak, spatdeksel met vulopening bestaat uit één gedeelte en is makkelijk te bevestigen, kunststof blender inhoud 1,5 liter, elektronische snelheidsregeling, variabele snelheden + pulse, kantelbare kop**

Ⓔ KITCHEN MACHINE - planetary rotation maintains speed and power for a more thorough mixing even with heavy ingredients, mixing bowl of brushed stainless steel, no handles, smooth finish, including 3 mixing bowl accessories with an aluminum coating; K-beater, whisk, dough hook, splashguard with filling opening consists of one part and is easy to attach, 1.5 liter plastic blender, electronic speed control, variable speeds + pulse, tilting head

Ⓕ MACHINE DE CUISINE - mouvement planétaire qui fait tourner la tête d'entraînement et les accessoires dans des directions opposées, tous les ingrédients sont intimement mélangés, bol en inox, accessoires métal avec revêtement anti-adhérant; batteur, K-fouet, pétrin, couvercle anti-éclaboussures, facile à installer, blender en matière synthetique 1.5L, variateur de vitesse électronique avec touche pulse, tête inclinable

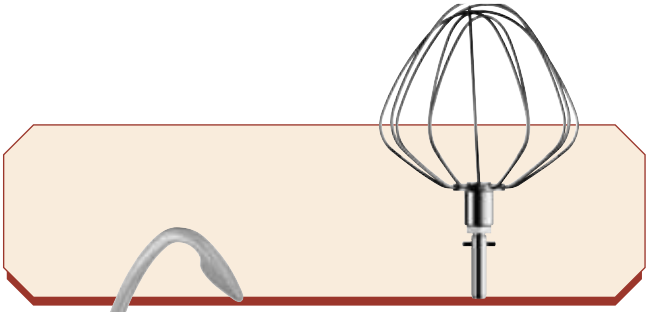
Ⓓ KÜCHENMASCHINE - Planetenrührsystem, die Geschwindigkeit und Kraft auch bei schweren Zutaten beibehält, Rührschüssel aus gebürstetem Edelstahl, ohne Griffe, glattes Finish, einschließlich 3 Rührschüsselzubehörteile mit Aluminiumbeschichtung; K-Beater, Rührbesen, Knethaken, Spritzschutz mit Einfüllöffnung bestehen aus einem Teil und sind einfach zu befestigen, 1,5-Liter-Kunststoffmixer, elektronische Geschwindigkeitsregelung, variable Geschwindigkeiten + Puls, kippbarer motorkopf





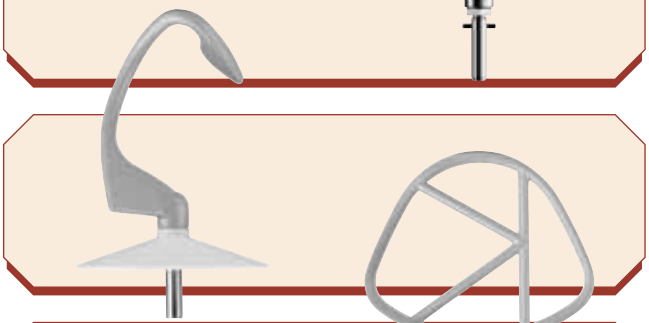
CHEF

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
465,00	*901.902	**4,6**	30(H)x38x28	230	1000



ACCESSOIRES/ACCESSOIRIES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

EURO	No.	
27,00	901.961	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen
17,00	901.962	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken
17,00	901.963	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer



Ⓝ **KOM - roestvrijstaal**
Ⓔ BOWL - stainless steel
Ⓕ BOL - inox
Ⓓ RÜHRSCHÜSSEL - CNS

EURO	No.	Lit.
55,00	901.941	**4,6**

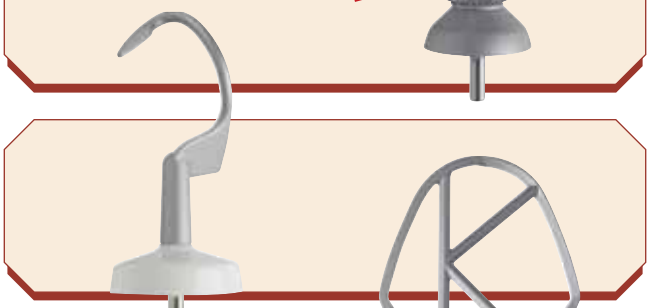


KENWOOD











Ⓝ **KEUKENMACHINE - planetaire draaibeweging, waardoor snelheid en kracht behouden blijven zelfs bij zware ingrediënten, mengkom van geborsteld roestvrijstaal, geen handvatten, gladde afwerking, inclusief 3 mengkomaccessoires voorzien van een aluminium coating; K-klopper, garde, deeghaak, spatdeksel met vulopening bestaat uit één gedeelte en is makkelijk te bevestigen, kunststof blender inhoud 1,5 liter, elektronische snelheidsregeling, variabele snelheden + pulse, kantelbare kop**

Ⓔ KITCHEN MACHINE - planetary rotation maintains speed and power for a more thorough mixing even with heavy ingredients, mixing bowl of brushed stainless steel, no handles, smooth finish, including 3 mixing bowl accessories with an aluminum coating; K-beater, whisk, dough hook, splashguard with filling opening consists of one part and is easy to attach, 1.5 liter plastic blender, electronic speed control, variable speeds + pulse, tilting head

Ⓕ MACHINE DE CUISINE - mouvement planétaire qui fait tourner la tête d'entraînement et les accessoires dans des directions opposées, tous les ingrédients sont intimement mélangés, bol en inox, accessoires métal avec revêtement anti-adhérant; batteur, K-fouet, pétrin, couvercle anti-éclaboussures, facile à installer, blender en matière synthetique 1.5L, variateur de vitesse électronique avec touche pulse, tête inclinable

Ⓓ KÜCHENMASCHINE - Planetenrührsystem, die Geschwindigkeit und Kraft auch bei schweren Zutaten beibehält, Rührschüssel aus gebürstetem Edelstahl, ohne Griffe, glattes Finish, einschließlich 3 Rührschüsselzubehörteile mit Aluminiumbeschichtung; K-Beater, Rührbesen, Knethaken, Spritzschutz mit Einfüllöffnung bestehen aus einem Teil und sind einfach zu befestigen, 1,5-Liter-Kunststoffmixer, elektronische Geschwindigkeitsregelung, variable Geschwindigkeiten + Puls, kippbarer motorkopf

CHEF XL

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*901.906	**6,7**	35(H)x39x28	230	1200	595,00

ACCESSOIRES/ACCESSOIRIES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

No.		EURO
901.971	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen	N.M.L.
901.972	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken	19,00
901.973	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer	19,00

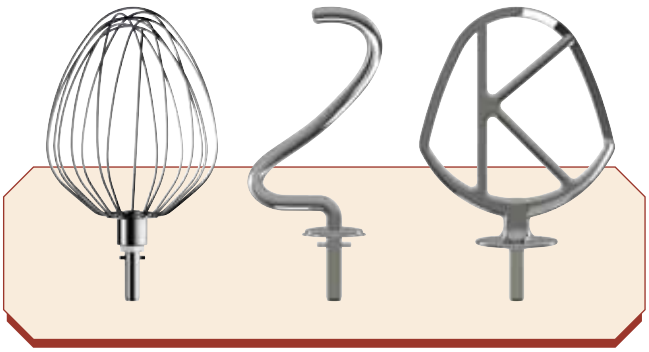
Ⓝ **KOM - roestvrijstaal**
Ⓔ BOWL - stainless steel
Ⓕ BOL - inox
Ⓓ RÜHRSCHÜSSEL - CNS

No.	Lit.	EURO
901.940	**6,7**	82,00

KENWOOD
CHEF
TITANIUM
PATISSIER XL

7 Lit.







Ⓝ **Naast de bekende kwaliteiten van de Kenwood zoals o.a. het planetaire mengsysteem en de lange levensduur, volgen hier enkele van de kenmerken:**
- **zeer krachtige 1700 Watt motor**
- **hooggepolijste RVS kom met handgrepen**
- **transparante beschermkap met afsluitbare vulopening**
- **electronische toeren instelling met pulse-stand**
- **kantelbare kop en vergrendelbare kom**
- **maximale beveiliging tegen overbelasting**
- **1,6 ltr glazen blender**

Ⓔ In addition to the well-known features of the Kenwood mixers, such as the Planetary Action mixing system and their long and useful life-span we now announce some characteristics:
- very powerful 1700 Watt motor
- mirror polished stainless steel basin with handles
- transparent protection cover with lockable hopper
- electronic setting of the speed
- quick release tilt-up head and locking bowl
- maximum overload protection
- 1,6 ltr glass blender

Ⓕ En plus des qualités déja connues des mixers Kenwood, comme leur mouvement planetaire et longevité il y a quelques caractères:
- moteur 1700 Watt très puissant
- cuve inox polie brillamment avec poignée
- couvercle protectrice transparent avec orifice de remplissage
- réglage de vitesse électronique
- système parfait d'élevation avec position haute
- protection maximale contre surchargement
- 1,6 ltr mélangeur en verre

Ⓓ Ausser den bekannten qualitativen Kennzeichen der Kenwood-Mixer, wie z.b. das Planetenrührsystem und die lange Lebensdauer, gibt es jetzt noch mehr hervorragende Leistungen:
- der aussergewöhnlich kräftige 1700 Watt-Motor
- die hochglanz-polierte Rührschüssel
- der Klarsichtschutzdeckel mit verschliessbarer Nachfüllöffnung
- der elektronische Geschwindigkeitsregler mit Impuls
- perfektes Hebe-System mit Hochstand
- maximaler Überbelastungsschutz
- 1,6 ltr Glass Mixaufsatz

CHEF TITANIUM PATISSIER XL

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1095,00	*901.603	**7**	38,5(H)x39,5x20	230	1400

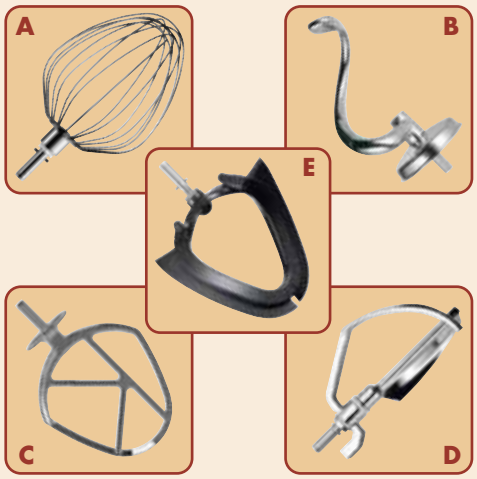
ACCESSOIRES/ACCESSOIRIES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

EURO	No.	**roestvrijstaal**/stainless steel/inox/Rostfrei
34,00	901.690	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen
46,00	901.691	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken
54,00	901.692	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer

Ⓝ **KOM - roestvrijstaal**
Ⓔ BOWL - stainless steel
Ⓕ BOL - inox
Ⓓ RÜHRSCHÜSSEL - CNS

EURO	No.	Lit.
95,00	901.693	**6,7**

COOKING CHEF XL



KENWOOD



Ⓝ **INDUCTIE KEUKENMACHINE - de Cooking Chef combineert de veelzijdigheid van de Kenwood met de integratie van een inductiesysteem onder de mengkom van de keukenmachine. Daarmee worden de voordelen van de bekende 'koude mengkom' met planetaire werking voor het bereiden van bijvoorbeeld taarten, gehakt en deeg, aangevuld met de mogelijkheid om warme gerechten te bereiden dankzij een exacte temperatuurinstelling. Gerechten als een heerlijke risotto, boeuf bourguignon, maar ook soepen en sauzen als crème anglaise en bechamelsaus of sabayon. Ze zijn vanaf nu eenvoudig te bereiden met behulp van slechts één machine in de keuken**

Ⓔ KITCHEN MACHINE INDUCTION - the Cooking Chef combines versatility of Kenwood with the integration of an induction system under the bowl of a this food processor. Thus, the benefits of the famous 'cold mixing bowl' with planetary action for the preparation of such cakes, meat and dough, plus the ability to heat dishes with a precise temperature setting. Dishes like a delicious risotto, boeuf bourguignon, but also soups and sauces like béchamel sauce and custard or zabaglione. They are now easy to prepare using only one machine in the kitchen

Ⓕ MACHINE DE CUISINE INDUCTION - le Cooking Chef combine la polyvalence du Kenwood avec l'intégration d'un système d'induction desous le bol de robot culinaire. Ainsi, les avantages de la fameuse "bol froid" avec une action planétaire pour préparer des gâteaux, par exemple, la viande et la pâte, plus la possibilité de plats chauds avec un réglage précis de la température. Plats comme un délicieux risotto boeuf bourguignon, mais aussi les soupes et les sauces comme la sauce béchamel et crème anglaise ou sabayon. Ils sont désormais faciles à préparer en utilisant une seule machine dans la cuisine

Ⓓ KÜCHENMASCHINE INDUKTION - der Cooking Chef verbindet die Vielseitigkeit der Kenwood, um die Integration eines Induktions-System unter der Schüssel der Küchenmaschine. Damit die Vorteile des berühmten "kalten Schüssel" mit Planetengetriebe Aktion für die Vorbereitung solcher Kuchen, Fleisch und Teig, plus die Fähigkeit, warme Gerichte mit einer präzisen Temperaturregelung. Speisen wie ein köstliches Risotto, Boeuf Bourguignon, aber auch Suppen und Saucen, wie Béchamel-und Vanillepudding oder Zabaione. Sie sind jetzt einfacher zu erstellen, mit nur einer Maschine in der Küche

ACCESSOIRES MEEGELEVERD
SUPPLIED/FOURNIS/LIEFERUMFANG
andere/other/autre acc. pag. 538+539



No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*901.400	**6,7**	66,5(H)x51x36,5	230	1500	1575,00

ACCESSOIRES/ACCESSOIRIES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

No.	Type		EURO
901.410	**A**	**garde**/whisk/fouet/Schneebesen	36,00
901.411	**B**	**deeghaak**/dough hook/crochet de pétrissage/Knethaken	46,00
901.412	**C**	**K-arm**/K beater/batteur K/K Haken	54,00
901.413	**D**	**roerhulpstuk**/stirring tool/mélangeur/Rührpaddel	62,00
901.414	**E**	**flexibele klopper**/flexible beater/batteur souple/Flexirührer	49,00
901.417		**kom roestvrijstaal**/bowl stainless steel/bol en acier inox/CNS Rührschüssel **6,7 Lit.**	130,00

Ⓝ Hulpstukken Ⓕ Accessoires Ⓔ Attachments Ⓓ Ansatzgeräte

Ⓝ VLEESMOLEN
Ⓔ MEAT MINCER
Ⓕ HACHOIR
Ⓓ FLEISCHWOLF

EURO	No.
129,00	*901.821



Ⓝ CITRUSPERS
Ⓔ JUICE EXTRACTOR
Ⓕ PRESSE-FRUITS
Ⓓ SAFTPRESSE

EURO	No.
57,00	*901.922



Ⓝ SCHAAF-RAUWKOSTMOLEN
Ⓔ SLICER AND SHREDDER
Ⓕ TRANCHEUR-RÂPE
Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER UND -REIBE

EURO	No.
129,00	*901.820



Ⓝ SCHAAF-RAUWKOSTMOLEN - high speed
Ⓔ SLICER AND SHREDDER - high speed
Ⓕ TRANCHEUR-RÂPE - high speed
Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER UND -REIBE - high speed

EURO	No.
129,00	*901.927

Ⓝ MENGBEKER - glas
Ⓔ LIQUIDISER - glass
Ⓕ MÉLANGEUR - verre
Ⓓ MISCHGLAS - Glas

EURO	No.
99,00	*901.938



Ⓝ SAPCENTRIFUGE
Ⓔ CONTINUOUS JUICE SEPARATOR
Ⓕ CENTRIFUGEUSE
Ⓓ SAFT ZENTRIFUGE

EURO	No.
154,00	*901.932



KitchenAid

Ⓝ Hulpstukken Ⓕ Accessoires Ⓔ Attachments Ⓓ Ansatzgeräte



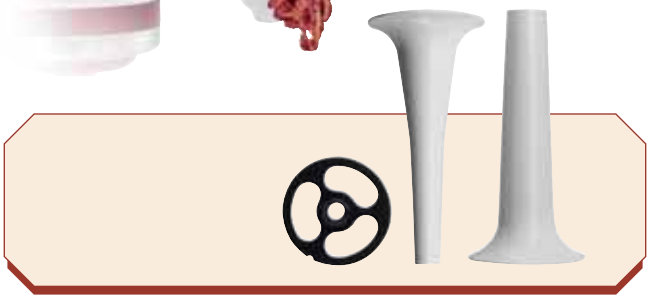
Ⓝ GROENTESNIJDER - met drie trommels
Ⓔ SLICER AND SHREDDER - with three cones
Ⓕ TRANCHEUR-RÂPE - avec trois cones
Ⓓ GEMÜSESCHNEIDER/REIBE - mit drei Kegeln

No.	EURO
*521.016	142,00



Ⓝ VLEESMOLEN
Ⓔ FOOD GRINDER
Ⓕ HACHOIR
Ⓓ FLEISCHWOLF

No.	EURO
*521.011	142,00



Ⓝ WORSTSTOPPER
Ⓔ SAUSAGE STUFFER
Ⓕ CORNET À SAUCISSES
Ⓓ WURSTFÜLLER

No.	EURO
*521.015	43,00



Ⓝ VLEESMOLEN
Ⓔ FOOD GRINDER
Ⓕ HACHOIR
Ⓓ FLEISCHWOLF

No.	EURO
*521.012	175,00



Ⓝ SET PASTA SNIJWALSEN
Ⓔ SET NOODLE CYLINDERS
Ⓕ SET CYLINDRES À PÂTE
Ⓓ SET NUDEL WALZEN

No.	EURO
*521.020	231,00

Ⓝ **De bekende KitchenAid keukenmachine wordt standaard geleverd met roestvrijstalen garde, platte mengarm, deeghaak en roestvrijstalen mengkom, welke is voorzien van een kantelbare kop. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid**

Ⓔ The well-known KitchenAid kitchen machine comes with stainless steel whisk, flat beater, dough hook, stainless steel bowl and tilting head. The 10-speed planetary action system makes a more thorough mixing of all ingredients used possible. It revolves not only around its own basis but also rotates in a wide circle within the basin. The use of accessories is facilitated by the special attachment hub socket

Ⓕ Le fameux batteur-mélangeur KitchenAid est livré standard avec fouet inox, batteur plat, crochet et bol inox et une tête inclinable. Le sélecteur de 10 vitesses permet de travailler à vitesse idéale pour pétrir, battre et mélanger. Grâce au mouvement planétaire, l'outil fait le tour du bol en tournant sur lui-même, mélangeant ainsi du centre vers le bord et étendant son action à tout le volume du bol. Avec prise accessoires pour échanger les outils resp. accessoires en un tour de main

Ⓓ Die Weltbekannte Universal-Küchenmaschine von KitchenAid wird standard geliefert mit Rührbesen aus CNS, Flachrührer, Knethaken und CNS-Rührschüssel, sowie einem professionellen kippbarer motorkopf. Das Planetenrührsystem mit 10 Geschwindigkeitsstufen erlaubt eine gründliche Mischung des gesamten Kesselinhalts. Mit Aufstecknabe, um Arbeitswerkzeuge bzw. Ansteckgeräte mühelos zu wechseln

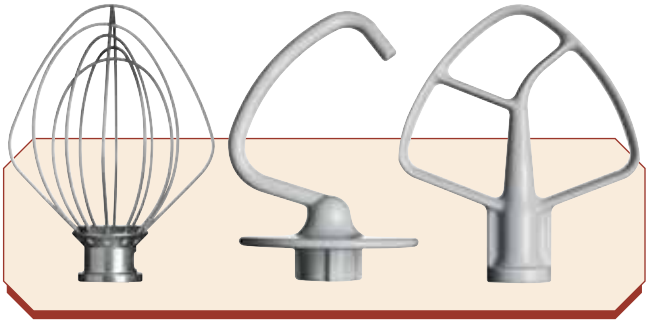


K 45

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
560,00	*521.004	**4,3**	35(H)x22x36	230	275

ACCESSOIRES/ACCESSOIRIES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

EURO	No.	
47,50	521.041	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen
35,50	521.042	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken
35,50	521.043	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer



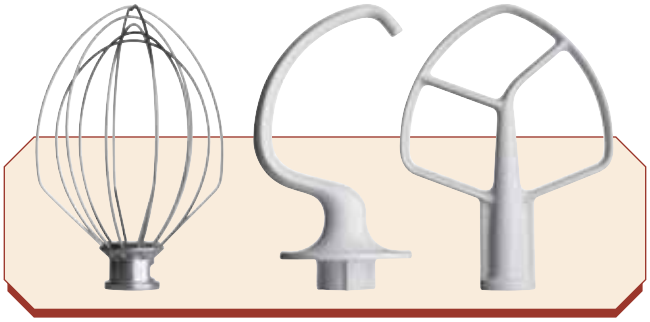
Ⓝ **KOM - roestvrijstaal**
Ⓔ BOWL - stainless steel
Ⓕ BOL - inox
Ⓓ RÜHRSCHÜSSEL - CNS

EURO	No.	Lit.
109,00	521.045	**4,3**



KitchenAid









Ⓝ De bekende KitchenAid keukenmachine wordt standaard geleverd met roestvrijstalen garde, platte mengarm, deeghaak en roestvrijstalen mengkom met handvat, welke is voorzien van een professioneel lift systeem. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid

Ⓔ The well-known KitchenAid kitchen machine comes with stainless steel whisk, flat beater, dough hook, stainless steel bowl with handle and professional lift-up system. The 10-speed planetary action system makes a more thorough mixing of all ingredients used possible. It revolves not only around its own basis but also rotates in a wide circle within the basin. The use of accessories is facilitated by the special attachment hub socket

Ⓕ Le fameux batteur-mélangeur KitchenAid est livré standard avec fouet inox, batteur plat, crochet et bol inox avec poigneé et une système d'élevage verticale de la cuvé. Le sélecteur de 10 vitesses permet de travailler à vitesse idéale pour pétrir, battre et mélanger. Grâce au mouvement planétaire, l'outil fait le tour du bol en tournant sur lui-même, mélangeant ainsi du centre vers le bord et étendant son action à tout le volume du bol. Avec prise accessoires pour échanger les outils resp. accessoires en un tour de main

Ⓓ Die Weltbekannte Universal-Küchenmaschine von KitchenAid wird standard geliefert mit Rührbesen aus CNS, Flachrührer, Knethaken und CNS-Rührschüssel mit Handgriff, sowie einem professionellen Vertikal-Hebe-System. Das Planetenrührsystem mit 10 Geschwindigkeitsstufen erlaubt eine gründliche Mischung des gesamten Kesselinhalts.
Mit Aufstecknabe, um Arbeitswerkzeuge bzw. Ansteckgeräte mühelos zu wechseln

K 5

No.	Lit.	**kleur**/color couleur/Farbe	cm	V	W	EURO
*521.005	**4,8**	**wit**/white blanc/weiss	41(H)x26x34	230	315	825,00
*521.008	**4,8**	**rood**/red rouge/rot	41(H)x26x34	230	315	825,00

ACCESSOIRES/ACCESSOIRIES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

No.		EURO
521.051	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen	59,00
521.052	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken	47,50
521.053	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer	47,50

Ⓝ KOM - roestvrijstaal
Ⓔ BOWL - stainless steel
Ⓕ BOL - inox
Ⓓ RÜHRSCHÜSSEL - CNS

No.	Lit.	EURO
521.050	**4,8**	133,00

Ⓝ SCHENKSCHILD
Ⓔ POURING-SHIELD
Ⓕ ANNEAU PROTECTEUR VERSER
Ⓓ SCHENK-SPRITZSCHUTZ

No.	EURO
521.110	N.M.L.

Ⓝ **KEUKENMACHINE - de bekende KitchenAid keukenmachine wordt standaard geleverd met platte mengarm, deeghaak en roestvrijstalen garde en mengkom, welke is voorzien van een professioneel lift systeem. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid.**

Ⓔ KITCHEN MACHINE - the well-known KitchenAid kitchen machine comes with flat beater, dough hook, stainless steel whisk and bowl with professional lift-up system. The 10-speed planetary action system makes a more thorough mixing of all ingredients used possible. It revolves not only around its own basis but also rotates in a wide circle within the basin. The use of accessories is facilitated by the special attachment hub socket

Ⓕ MACHINE DE CUISINE - le fameux batteur-mélangeur KitchenAid est livré standard avec batteur plat, crochet, fouet inox et bol inox avec une système d'élevage verticale de la cuvé. Le sélecteur de 10 vitesses permet de travailler à vitesse idéale pour pétrir, battre et mélanger. Grâce au mouvement planétaire, l'outil fait le tour du bol en tournant sur lui-même, mélangeant ainsi du centre vers le bord et étendant son action à tout le volume du bol. Avec prise accessoires pour échanger les outils resp. accessoires en un tour de main

Ⓓ KÜCHENMASCHINE - die Weltbekannte Universal-Küchenmaschine von KitchenAid wird standard geliefert mit Flachrührer, Knethaken, CNS Rührbesen and Rührschüssel, sowie einem professionellen Vertikal-Hebe-System. Das Planetenrührsystem mit 10 Geschwindigkeitsstufen erlaubt eine gründliche Mischung des gesamten Kesselinhalts. Mit Aufstecknabe, um Arbeitswerkzeuge bzw. Ansteckgeräte mühelos zu wechseln



K7 HEAVY DUTY

EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm	V	W
990,00	*521.200	**wit**/white/blanc/weiss	42(H)x29x37	230	500
990,00	*521.201	**rood**/red/rouge/rot	42(H)x29x37	230	500
990,00	*521.202	**metaalgrijs**/metal grey gris métal/Metall grau	42(H)x29x37	230	500

ACCESSOIRES/ACCESSOIRIES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

EURO	No.	Type
72,00	521.211	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen
41,00	521.212	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken
41,00	521.213	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer

Ⓝ KOM - roestvrijstaal
Ⓔ BOWL - stainless steel
Ⓕ BOL - inox
Ⓓ RÜHRSCHÜSSEL - CNS

EURO	No.	Lit.
133,00	521.215	**6,9**

Ⓝ SCHENKSCHILD
Ⓔ POURING-SHIELD
Ⓕ ANNEAU PROTECTEUR VERSER
Ⓓ SCHENK-SPRITZSCHUTZ

EURO	No.	Type
47,50	521.214	**1 delig**/1 piece/1 pièce/1-teilig

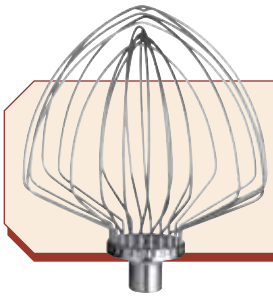
KitchenAid



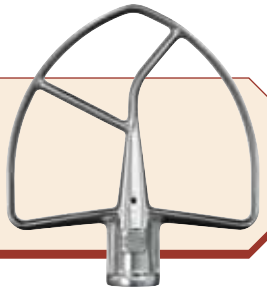




K7 PROFESSIONAL 6,9 Lit.









Ⓝ **KEUKENMACHINE - deze KitchenAid keukenmachine heeft een beveiligingsschild en stopschakelaar, wordt standaard geleverd met roestvrijstalen garde, platte mengarm, deeghaak en mengkom, welke is voorzien van een professioneel lift systeem. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid.**

Ⓔ KITCHEN MACHINE - this KitchenAid kitchen machine comes with wire guard and stop switch, stainless steel whisk, flat beater, dough hook, bowl with professional lift-up system. The 10-speed planetary action system makes a more thorough mixing of all ingredients used possible. It revolves not only around its own basis but also rotates in a wide circle within the basin. The use of accessories is facilitated by the special attachment hub socket

Ⓕ MACHINE DE CUISINE - cette batteur-mélangeur KitchenAid a une protection des fils et bouton d'arrêt immédiat, livré standard avec fouet, batteur plat, crochet et bol inox avec une système d'élevage verticale de la cuvé. Le sélecteur de 10 vitesses permet de travailler à vitesse idéale pour pétrir, battre et mélanger. Grâce au mouvement planétaire, l'outil fait le tour du bol en tournant sur lui-même, mélangeant ainsi du centre vers le bord et étendant son action à tout le volume du bol. Avec prise accessoires pour échanger les outils resp. accessoires en un tour de main

Ⓓ KÜCHENMASCHINE - diese KitchenAid Universal-Küchenmaschine hat ein Schutzgitter und Stopptaste, wird standard geliefert mit Rührbesen, Flachrührer, Knethaken und Rührschüssel aus CNS, sowie einem professionellen Vertikal-Hebe-System. Das Planetenrührsystem mit 10 Geschwindigkeitsstufen erlaubt eine gründliche Mischung des gesamten Kesselinhalts. Mit Aufstecknabe, um Arbeitswerkzeuge bzw. Ansteckgeräte mühelos zu wechseln

K7 PROFESSIONAL - 6,9 Lit.

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm	V	W	EURO
*521.500	**wit**/white/blanc/weiss	42(H)x29x37	230	325	1095,00
*521.501	**rood**/red/rouge/rot	42(H)x29x37	230	325	1095,00
*521.502	**metaalgrijs**/metal grey gris métal/Metall grau	42(H)x29x37	230	325	1095,00

ACCESSOIRES/ACCESSOIRIES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

No.	Type	EURO
521.211	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen	72,00
521.512	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken	121,00
521.513	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer	121,00

Ⓝ **KOM - roestvrijstaal**
Ⓔ BOWL - stainless steel
Ⓕ BOL - inox
Ⓓ RÜHRSCHÜSSEL - CNS

No.	Lit.	EURO
521.215	**6,9**	133,00



Ⓝ **MIXER/MENGKNEEDMACHINE - door de vele gebruiksmogelijkheden een onmisbare machine in tal van bedrijven. Toerenschakelaar instelbaar in 8 standen. Instelbaar tussen 50-150 t.p.m. planetair, draaisnelheid 180-540 t.p.m. De planetaire beweging staat borg voor een uitstekend eindprodukt. roestvrijstalen kom, met een inhoud van 10 liter is uitneembaar. De diverse veiligheidsvoorzieningen: nood "stop" knop, aparte "aan" knop, stoppen van de motor bij het openen van het rooster en een thermische beveiliging maken de mixer ook een uiterst betrouwbare machine. Wordt standaard geleverd met garde, platte mengarm en deeghaak**

Ⓔ MIXER/KNEADER - it's many possibilities make it a must for the professional user. Speed regulator for 8 positions. Adjustable between 50-150 r.p.m. planetary, rotational speed 180-540 r.p.m. The planetary action guarantees an excellent product whether whipped, beaten, mixed or aerated. Stainless steel bowl, with capacity of 10 litres, is detachable. Special safety precautions: emergency "off" button: motor stops when safety grill is opened and is also protected in case of a breakdown. These precautions make the mixer a most reliable machine with a long life span. Comes with whisk, flat beater and dough hook

Ⓕ BATTEUR MÉLANGEUR - avec variateur de vitesse à 8 positions. Réglable entre 50-150 tr/min. planétaire, vitesse de rotation 180-540 tr/min. La cuve, 10 litres, démontable est en inox. Protection par grille de sécurité entraînant d'arrêt d'urgence. Protection moteur par disjoncteur. Remise en marche par bouton "start". Livré standard avec fouet, batteur plat et crochet et bol

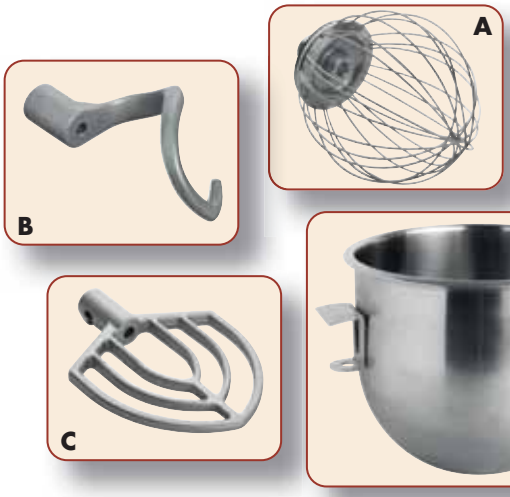
Ⓓ RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE - Getriebe mit 8 Stufen. Einstellbar zwischen 50-150 U/min. planetarisch, Drehzahl 180-540 U/min. Der 10 Liter-Behälter aus CNS ist wegnehmbar. Mit Knopf für Schnellstop und Sicherheitsschalter, welcher den Motor abschaltet, wenn der Schutzgrill für den Behälter aufgeklappt wird sowie Motorschutzschalter. Standard geliefert mit Rührbesen, Flachrührer und Knethaken

MIXER 27

EURO	No.		cm	V	W
2175,00	*408.052		58(H)x36x53	230	600
108,00	408.907	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen			
95,00	408.908	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken			
52,00	408.909	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer			
283,00	408.910	**kom roestvrijstaal**/bowl stainless steel/bol en inox/CNS Rührschüssel			

CaterChef® Professional Supplies







Ⓝ **MENGKNEEDMACHINE - geheel metalen uitvoering met een roestvrijstalen kom, met 3 snelheden, manueel instelbaar en planetair mengsysteem, de mixer is voorzien van een lift, digitale tijdklok en micro-schakelaar op de transparante bescherm/vulkap, met een roestvrijstalen garde, platte mengarm en deeghaak**

Ⓔ MIXER/KNEADER - all metal modell with stainless steel bow, with a lift-up system, manual 3 speed variator, planetary actionsystem and micro-switch on the transparent protection cover with hopper. The mixer/kneader has a digital timer, with stainless steel whisk, flat beater and dough hook

Ⓕ BATTEUR MÉLANGEUR - en matériaux non-oxydable, la cuve en inox, avec un système d'élevage de la cuve, variateur de vitesse manuelle avec 3 vitesses, micro-interrupteur sur le couvercle protecteur avec orifice de remplissage et une minuterie digital, avec fouet inox, batteur plat et crochet

Ⓓ RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE - aus nicht rostendem Material und CNS Rührschussel, mit einem Kesselhebesystem, Tourenzahlschalter mit 3 Geschwindigkeitstufen und Sicherheitsschalter der den Motor abschaltet wenn der Schutzdeckel aufgeklappt wird und ist ausgestattet mit einer digitaler Zeitschaltuhr, mit CNS-Rührbesen, Flachrührer und Knethaken

No.	Type		Lit.	cm	V	W	EURO
*537.100			**7**	49(H)x32x40	230	650	695,00
537.921	**A**	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen					21,00
537.922	**B**	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken					21,00
537.923	**C**	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer					21,00
537.924	**D**	**kom roestvrijstaal**/bowl stainless steel bol en inox/CNS Rührschüssel					77,00

Ⓝ **MENGKNEEDMACHINE - geheel metalen uitvoering met een uitneembare roestvrijstalen kom, met 5 snelheden, electronisch instelbaar en planetair mengsysteem, de mixer is voorzien van een lift, digitale tijdklok en micro-schakelaar op de transparante bescherm/vulkap, met een roestvrijstalen garde, platte mengarm en deeghaak.**

Ⓔ MIXER/KNEADER - all metal modell with detachable stainless steel bow, with a lift-up system, electronic 5 speed variator, planetary actionsystem and micro-switch on the transparent protection cover with hopper, the mixer/kneader has a digital timer, with stainless steel whisk, flat beater and dough hook

Ⓕ BATTEUR MÉLANGEUR - en matériaux non-oxydable, la cuve, démontable est en inox, avec un système d'élevage de la cuve, variateur de vitesse electronic avec 5 vitesses, micro-interrupteur sur le couvercle protecteur avec orifice de remplissage et une minuterie digital, avec fouet inox, batteur plat et crochet

Ⓓ RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE - aus nicht rostendem Material und CNS Rührschussel ist wegnehmbar, mit einem Kesselhebesystem, Electronic Tourenzahlschalter mit 5 Geschwindigkeitstufen und Sicherheitsschalter der den Motor abschaltet wenn der Schutzdeckel aufgeklappt wird und ist ausgestattet mit einer digitaler Zeitschaltuhr, mit CNS-Rührbesen, Flachrührer und Knethaken

No.	Type		Lit.	cm	V	W	EURO
*537.001			**10**	53(H)x30x48	230	650	1095,00
537.901	**A**	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen					59,00
537.902	**B**	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken					44,50
537.903	**C**	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer					44,50
537.904	**D**	**kom roestvrijstaal**/bowl stainless steel bol en inox/CNS Rührschüssel					111,00



Ⓝ **KEUKENMACHINE - voorzien van zeer krachtige motor en toerenregelaar instelbaar in 8 standen en voorzien van pulse-stand. Optimaal mengbereik door planetair systeem.**
De roestvrijstalen 5 liter mengkom is uitneembaar en voorzien anti-spatdeksel met vulopening. Machine voorzien van opklap mechanisme voor optimaal gebruiksgemak, voeten voorzien van zuignappen voor stabiel gebruik, geleverd met garde, platte mengarm en deeghaak, blenderopzet 1,5 liter, vleesmolenopzet met 2 schijven en raspopzet met 3 trommels

Ⓔ KITCHENMACHINE - equipped with very powerful motor, speedregulator 8 positions and pulse position. The planetary system assures maximum mixing results. The stainless steel 5 liters mixingbowl is removable and with anti-splash lid with refill opening. Machine is equipped with a folding mechanism and suction cup feet for stability. Delivered with whisk, flat beater and dough hook, detachable glass blender 1,5 liter, meat grinder attachment with 3 grinding discs and grater/cutter attachment with includes 3 insert drums

Ⓕ BATTEUR MELANGEUR - avec moteur très puissant et de contrôle de vitesse réglable en 8 positions avec mode impulsion. Grâce au mouvement systeme planetaire Axis Action. Le cuve 5 litres en acier inox est amovible et avec couvercle amovible avec ouverture de remplissage. Avec mécanisme de pliage pour la facilité d'utilisation et des pieds à ventouse. Livré avec fouet, batteur plat et crochet, attachement de blender 1,5 litre, hachoir à viande avec 3 disques de meulage et râpe/éminceur avec 3 inserts râpes

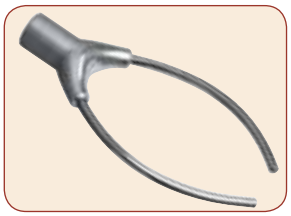
Ⓓ KÜCHENMACHINE - mit ein sehr kräftige Motor und Geschwindigkeitregler mit 8 Stüfen und Impuls-Taste. Planeten Rührsystem erlaubt eine gründliche Mischung. Die 5 Liter CNS Rührschüssel ist ausnehmbar und mit spritzschutzdeckel mit Einfüllöffnung. Mit Klappmechanismus für einfaches benützen der Machine, Vakuumfüsse für optimalen stabilität. Geliefert mit Rührbesen, Flachrührer und Knethaken, abnehmbarer Mixbecher 1,5 Liter, Fleischwolfaufsatz mit 3 Lochscheiben und Schnitzelwerkaufsatz mit 3 Trommeleinsätzen

KITCHEN MASTER PRO 4-IN-1

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
235,00	*920.100	**5**	36(H)x38,5x28	230	1200
6,70	920.911	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen			
6,70	920.912	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken			
7,45	920.913	**mengarm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer			
30,00	920.914	**mengkom roestvrijstaal**/bowl stainless steel/bol en inox/CNS Rührschüssel **5 Lit.**			
18,25	*920.915	**mengbeker glas**/blender bowl glass/bol mixer en verre/Mixbecher Glas **1,5 Lit.**			

SANTOS







Ⓝ MENG- EN KNEEDMACHINE - 10 liter, roestvrijstaal en aluminium legering, as en kneedarm roestvrijstaal. Werkt op dezelfde wijze als de orginele Franse bakkers-kneedmachine. Gemiddelde kneedcapaciteit: 4 kg. Met afneembare mengarm en mengkom. Draaisnelheid mengkom regelbaar al naar gelang het te kneden materiaal d.m.v. afremknop

Ⓔ MIXER/KNEADER - 10 lit. stainless steel and aluminium alloy, axis and forked kneader stainless steel. Operates the same way as the original French bakery dough mixer. Average kneading capacity: 4 kg. With detachable forked kneader and removable mixing bowl. Rotational speed of mixing bowl can be variably changed in accordance with kind of dough

Ⓕ BATTEUR MÉLANGEUR - alliage d'aluminium, arbre et crochet en inox. Fourche relevable et cuve amovible. Capacité de pétrissage moyenne 4 kg. Vitesse de rotation de la cuve est réglable

Ⓓ RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE - aus einer lebensmittel-beständigen Aluminiumlegierung. Achse und Knetarm aus CNS. Rührleistung ca. 4 kg. Rührwerk aufklappbar und Behälter abnehmbar. Drehgeschwindigkeit des Behälters kann je nach Bedarf eingestellt werden

MIXER 18

No.	cap. Lit./kg	cm	V	W	EURO
*408.015	**10/4**	42(H)x35x50	230	600	1195,00

ACCESSOIRES/ACCESSOIRIES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

No.	Type	EURO
408.911	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken	69,00
408.912	**mengkom**/mixing bowl/bol/rührschüssel	179,00

GAM international



Ⓝ MENG/KNEEDMACHINE - Wit geëpoxeerde behuizing. Mengkom, spiraal en deegbreker uit roestvrijstaal 18/10. Wanneer de roestvrijstalen beschermkap wordt geopend stopt de motor onmiddellijk. De mengkneedmachine is ideaal voor pizzeria's, etc.

Ⓔ MIXER/KNEADER - White epoxy casing. The stainless steel 18/10 mixing bowl, breaker and spiral are easy to clean. Motor stops immediately when the stainless steel cover is opened. The mixer/kneader is ideal for pizzerias, etc

Ⓕ BATTEUR MÉLANGEUR - Habbilage blanc epoxy. La cuve et spirale et pivot brise-pate inox 18/10. Le moteur s'arrête immédiatement, du moment que la couvercle inox s'ouvre. Le batteur-mélangeur est une machine idéale pour des pizzerias, etc

Ⓓ RÜHR-,KNET- UND MISCHMASCHINE - Gehäuse weiss epoxiert. CNS 18/10. Behälter, Teigbrecher und Spirale. Der Motor hält sofort, wenn der Deckel geöffnet wird. Diese Maschine eignet sich besonders für Pizzerias usw

No.	cap. Lit./kg	cm	V	W	EURO
*415.020	**21/17**	69,5(H)x40x66	230	750	1725,00



SEVERIN

Ⓝ **STAAFMIXER "PROFI MIX" - handig en eenvoudig te reinigen met roestvrijstalen staaf, dubbel geïsoleerd met variabele snelheidsregelaar en turbostand, toerental 13.000 r.p.m. max.**

Ⓔ HAND MIXER "PROFI MIX" - compact and easy to clean with stainless steel arm, double insulated with variable speed controller and turbo mode, 13.000 r.p.m. max.

Ⓕ MIXER PLONGEUR "PROFI MIX" - facile à manipuler et à nettoyer avec pied inox, isolation double avec contrôleur de vitesse variable et mode turbo, 13.000 t/mn. max.

Ⓓ STABMIXER "PROFI MIX" - Handlich, leicht zu reinigen mit CNS-Stab, doppelt isoliert mit Drehzahlregler und Turbomodus, 13.000 U/min. max.

EURO	No.	L tot. cm	V	W
35,00	*910.030	**39**	230	600



Ⓝ **STAAFMIXER SET - bestaande uit: staafmixer, garde, cutterbak van 0,5 liter en mengbeker, met rvs mes, 2 snelheden, toerental 16.000 r.p.m. max.**

Ⓔ HAND MIXERSET - complete with hand-mixer, whisk, cutterbowl of 0,5 liters and mixing beaker, stainless steel knife, 2 speed settings, 16.000 r.p.m. max.

Ⓕ SET DE MIXER PLONGEUR - complet avec plongeur, fouet, cutterbol 0,5 litres et mesure, lame inox, 2 vitesses, 16.000 t/mn. max.

Ⓓ STABMIXERSET - Komplett mit Stabmixer, Scheebesen, Zerkleinerer und Messbecher von 0,5 Liter, CNS Messer, 2 Geschwindigkeiten, 16.000 U/min. max.

EURO	No.	L tot. cm	V	W
47,00	*910.060	**39**	230	600

KENWOOD

kMix



Ⓝ **STAAFMIXER - zware uitvoering met metalen behuizing en roestvrijstalen mixstaaf en mes, 5 snelheden**

Ⓔ HAND MIXER - heavy duty, with metal housing and stainless steel plunger tube and knife, 5 speed levels

Ⓕ MIXER PLONGEUR - mise a excécution forte avec surface en metal et plogeur et couteax en inox, 5 vitesses

Ⓓ STABMIXER - Schwere ausfuhrung mit Metall-Gehause und CNS Mixstab und Messer, 5 Geschwindigkeiten

EURO	No.	L tot. cm	V	W
N.M.L.	*901.760	**42**	230	700









Ⓝ **STAAFMIXER - krachtig, snel en efficient, 2 snelheden en mengbeker met deksel**

Ⓔ HAND MIXER - powerful, fast and efficient, 2 speed and graduated blending jar with lid

Ⓕ MIXER PLONGEUR - rapide et équipée avec 2 vitesses et avec bol de mélange gradué avec couvercle

Ⓓ STABMIXER - stark, schnell und effizient, 2 Geschwindigkeiten, Mixerkrug mit Skala und Deckel

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*521.060	**40,5**	230	180	N.M.L.

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*521.062	**40,5**	230	180	N.M.L.

Ⓝ **STAAFMIXER SET - metalen constructie, krachtig, snel en efficient, 5 snelheden, uitgerust met 2 staven 20 en 33 cm, 3 messen, garde, mengbeker en cutterbak in opbergdoos**

Ⓔ HAND MIXERSET - metal construction, powerful, fast and efficient, 5 speed, equipped with 2 plungers 20 and 33 cm, 3 knifes, whisk, mixing beaker and cutterbowl in a box

Ⓕ SET DE MIXER PLONGEUR - construction metal, mixeur professionnel, rapide et équipée avec 5 vitesses, avec 2 plongeurs 20 et 33 cm, 3 couteaus, mesure et cutterbol dans un boîte

Ⓓ STABMIXERSET - Konstruktion Metal, stark, schnell und effizient, 5 Geschwindigkeiten, mit 2 Staben 20 und 33 cm, 3 Messer, Messbecher und Zerkleiner in Aufbewahrungsbox

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*521.070	**34/47**	230	180	N.M.L.

RVS/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*521.075	**34/47**	230	180	N.M.L.

Ⓝ **STAAFMIXER PROFESSIONAL - 9 snelheden 9.000 - 18.000 r.p.m., multifunctioneel mes, komklem, snoer 3,65 meter, mixstaaf roestvrijstaal (36 cm), opbergdoos**

Ⓔ HAND MIXER PROFESSIONAL - 9 speeds 9.000 - 18.000 r.p.m., multipurpose blade, bowl clamp, cord 3,65 m, blending arm stainless steel (36 cm), storage case

Ⓕ MIXER PLONGEUR PROFESSIONAL - 9 vitesses 9.000 - 18.000 t/mn., lame polyvalente, système de verrouillage pour le bol, cordon 3,65 m, axe mélangeur (36 cm) en inox, coffret de rangemen

Ⓓ STABMIXER PROFESSIONAL - 9 geschwindigkeiten 9.000 ~ 18.000 U/min., Vielzweckmesser, Schüsselzwinge, Netzkabel 3,65 m, CNS Mischerarm (36 cm), Aufbewahrungsbehälter

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*521.080	**79**	230	750	575,00

GARDE/WHISK/FOUET/SCHNEEBESEN

No.	L tot. cm	EURO
*521.081	**25,4**	169,00



Variable speed

1 / 4 L MIXERS

DynamiX 160

Ⓝ **STAAFMIXER - krachtige lichtgewicht, snel en efficiënt, variabele toerental 13.000 r.p.m., eenvoudig los te koppelen mixstaaf van 16 cm**

Ⓔ HAND MIXER - powerful lightweight, fast and efficiënt, adjustable speed 13.000 r.p.m., easily detachable plunger of 16 cm

Ⓕ MIXER PLONGEUR - mini mixeur professionnel pour vos petites préparations, léger et maniable, rapide et efficace, vitesse variable 13.000 t/mn., tube plongée de 16 cm démontable

Ⓓ STABMIXER - starke Leichtgewicht, schnell und effizient, variable geschwindigkeit 13.000 U/min., mit einfach abnehmbare Mixstab von 16 cm

DMX 160

EURO	No.	L tot. cm	V	W
173,00	*551.050	**39,5**	230	220

Variable speed

1 / 8 L MIXERS

DynamiX 190

Ⓝ **STAAFMIXER - krachtige lichtgewicht, snel en efficiënt, variabele toerental 13.000 r.p.m., uitgerust met een speciaal emulsiemes bestaande uit 4 messen, eenvoudig los te koppelen mixstaaf van 19 cm**

Ⓔ HAND MIXER - powerful lightweight, fast and efficient, variable speed, 13.000 r.p.m., equipped with a special emulsionknife consisting of four blades, easily detachable plunger of 19 cm

Ⓕ MIXER PLONGEUR - mini mixeur professionnel pour vos petites préparations, léger et maniable, rapide et efficace vitesse variable, 13.000 t/mn., équipé d'un couteau spécial à 4 lames, robuste et facile d'entretien, tube plongée de 19 cm démontable

Ⓓ STABMIXER - starke Leichtgewicht, schnell und effizient, variable geschwindigkeit, 13.000 U/min., mit einem speziellen Emulsionmesser bestehend aus vier Messern, mit einfach abnehmbare Mixstab von 19 cm

DMX 190

EURO	No.	L tot. cm	V	W
279,00	*551.060	**42,5**	230	250



4 / 12 L MIXERS

Ⓝ **STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar en luchtgekoelde motor, vast toerental 11.500 r.p.m., lengte mixstaaf 16 cm**

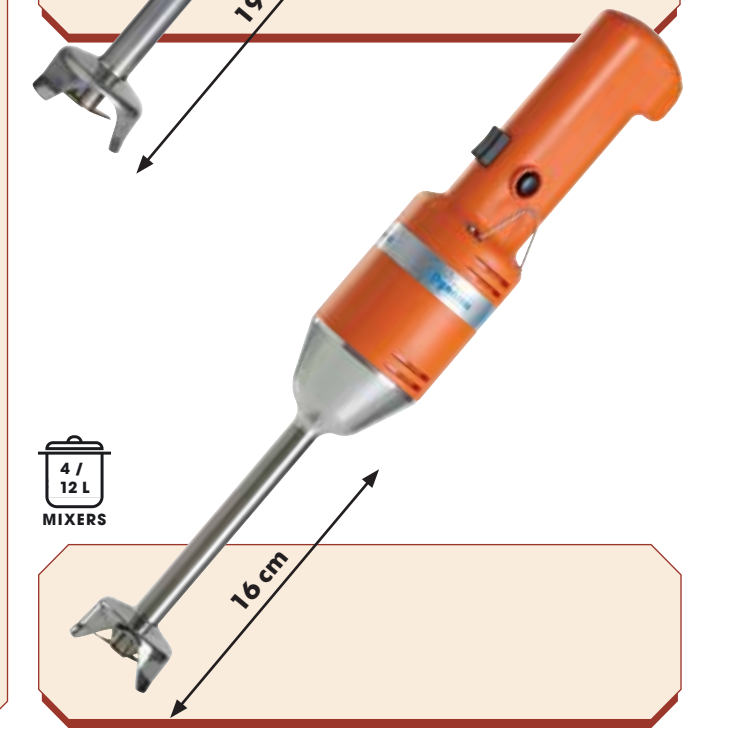
Ⓔ HAND MIXER - with safety button, air-cooled motor, fixed speed 11.500 r.p.m., length of plunger tube 16 cm

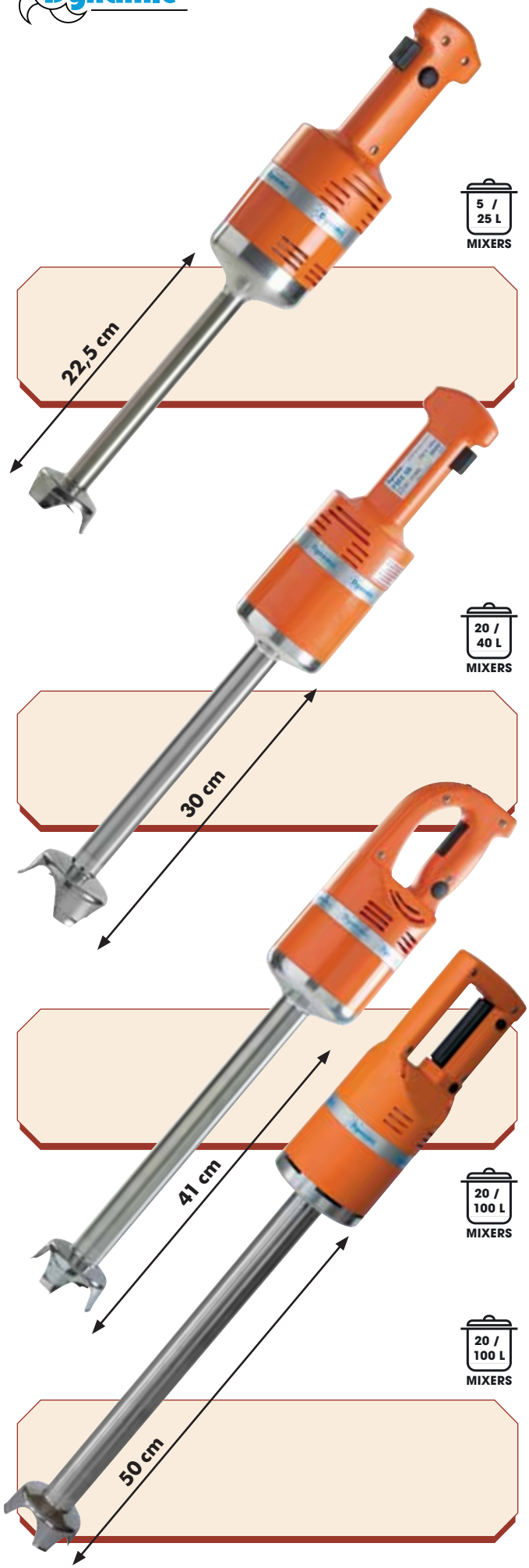
Ⓕ MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité et moteur refroid par l'air, vitesse fixe 11.500 t/mn., longueur de tube plongée 16 cm

Ⓓ STABMIXER - mit Sicherheitsschalter und luftgekühltem Motor, feste Geschwindigkeit 11.500 U/min., Länge des Stabes 16 cm

MD 95

EURO	No.	L tot. cm	V	W
273,00	*551.095	**44,5**	230	250





Ⓝ STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar, dubbel geïsoleerd luchtgekoelde motor, vast toerental 12.000 r.p.m., lengte mixstaaf 22,5 cm

Ⓔ HAND MIXER - with safety button, double insulated air-cooled motor, fixed speed 12.000 r.p.m., length of plunger tube 22,5 cm

Ⓕ MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité, moteur isolé double et refroidi par l'air, vitesse fixe 12.000 t/mn., longueur de tube plongée 22,5 cm

Ⓓ STABMIXER - mit Sicherheitsschalter, doppelt isolierte luftgekühltem Motor, feste Geschwindigkeit, 12.000 U/min., Länge des Stabes 22,5 cm

JUNIOR MX 225

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.020	**50,5**	230	270	361,00

Ⓝ STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar, dubbel geïsoleerd luchtgekoelde motor, vast toerental 9.500 r.p.m., lengte mixstaaf 30 cm

Ⓔ HAND MIXER - with safety button, double insulated air-cooled motor, fixed speed 9.500 r.p.m., length of plunger tube 30 cm

Ⓕ MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité, moteur isolé double et refroidi par l'air, vitesse fixe 9.500 t/mn., longueur du tube de plongée 30 cm

Ⓓ STABMIXER - mit Sicherheitsschalter, doppelt isolierte luftgekühltem Motor, feste Geschwindigkeit 9.500 U/min., Länge des Stabes 30 cm

SENIOR MX 300

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.083	**60**	230	350	538,00

Ⓝ STAAFMIXER - voorzien van beveiligde schakelaargreep, dubbel geïsoleerd luchtgekoelde motor, toerental 10.500 r.p.m., lengte van de mixstaaf is 41 cm of 50 cm

Ⓔ HAND MIXER - grip with security button, double insulated air-cooled motor, speed 10.500 r.p.m., length of plunger tube 41 cm or 50 cm

Ⓕ MIXER PLONGEUR - poignée avec bouton de sécurité, moteur isolé double et refroidi par l'air, vitesse 10.500 t/mn., longueur du tube de plongée 41 cm ou 50 cm

Ⓓ STABMIXER - mit gesichertem Schaltergriff, doppelt isolierte luftgekühltem Motor, Geschwindigkeit 10.500 U/min., Länge des Stabes 41 cm oder 50 cm

MASTER MX 410

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.091	**72**	230	600	659,00

MASTER MX 91-500

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.092	**80**	230	600	764,00

Ⓝ **GROOTKEUKEN-STAAFMIXER - speciaal ontworpen voor de instellingskeuken, kan gebruikt worden in pannen met een inhoud t/m 300 liter, vast toerental 11.000 tpm, kan zijn werk zelfstandig verrichten door middel van een console, lengte mixstaaf 53 cm**

Ⓔ HAND MIXER - specially designed for Collective Cooking, can be used in pots up to 300 litres, fixed speed 11.000 rpm, can work alone on a Multi-Position Support, length of plunger tube 53 cm

Ⓕ MIXER PLONGEUR - spécialement concu pour les grandes cuisines, peut-être utilisé dans des marmites allant jusqu'à 300 litres de contenance, vitesse fixe 11.000 t/mn, peut travailler seul sur un support ce qui le rend indispensable en cuisine collective, longueur tube de plongée 53 cm

Ⓓ STABMIXER - sonderausführung für Grossküchen, wirkt in jedem Kochgefass bis 300 Liter, feste Geschwindigkeit 11.000 U/min, er arbeitet mittels der speziellen Halterung auch unabhängig und allein, Länge Mixstab 53 cm

SMX 600 TURBO

EURO	No.	L tot. cm	V	W
995,00	*551.450	**80**	230	850

Ⓝ **GROOTKEUKEN-STAAFMIXER - speciaal ontworpen voor de instellingskeuken, kan gebruikt worden in pannen met een inhoud t/m 300 liter, vast toerental 11.000 tpm**

Ⓔ HAND MIXER - specially designed for Collective Cooking, can be used in pots up to 300 litres, fixed speed 11.000 rpm

Ⓕ MIXER PLONGEUR - spécialement concu pour les grandes cuisines, peut-être utilisé dans des marmites allant jusqu'à 300 litres de contenance, vitesse fixe 11.000 t/mn

Ⓓ STABMIXER - sonderausführung für Grossküchen, wirkt in jedem Kochgefass bis 300 Liter, Tourenzahl 11000 U/min.

BM SMX TURBO

MOTORBLOK LOS/MOTORBLOCK ONLY
MOTEUR SEUL/NUR MOTOR

EURO	No.	V	W
975,00	*551.460	230	1000

MINI MIXSTAAF LOS/MIXER TOOL ONLY
OUTIL MIXER SEUL/NUR MIXSTABTEIL

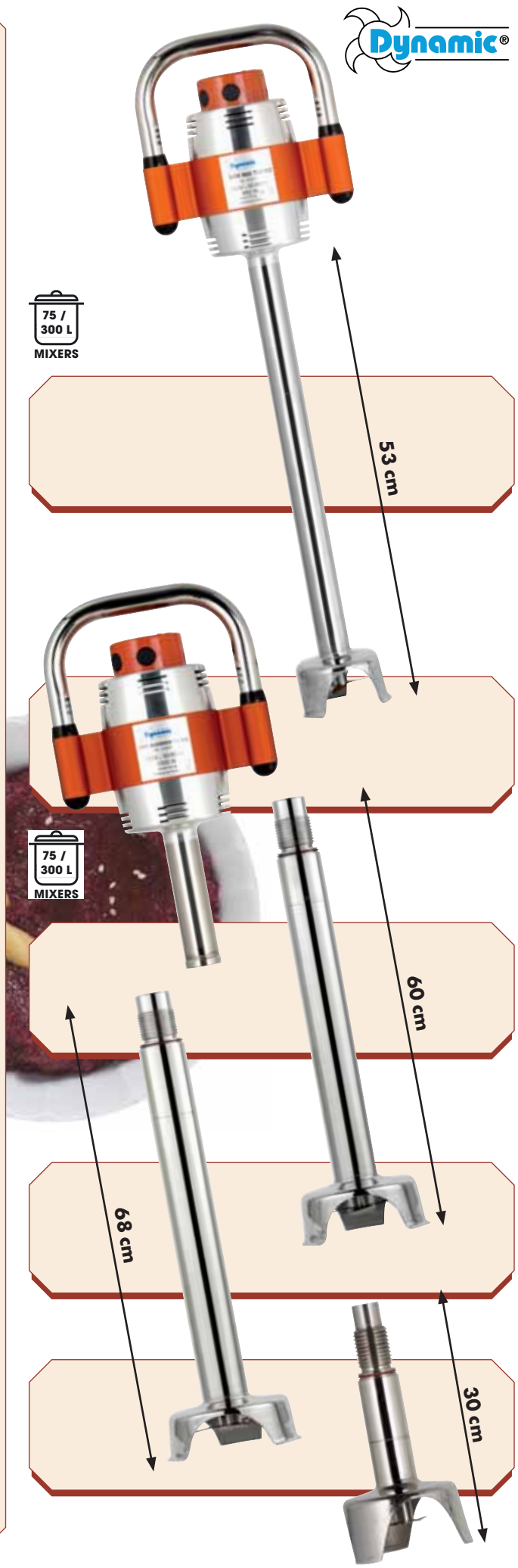
EURO	No.	L cm
233,00	*551.465	**30**

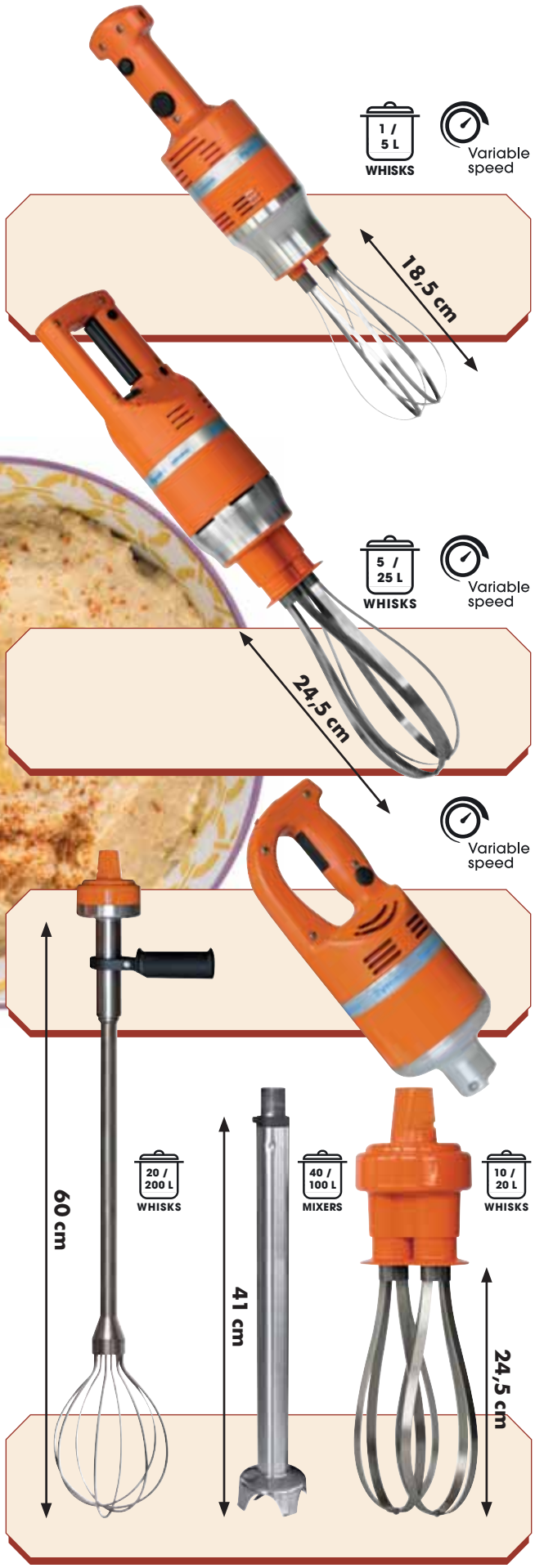
MIXSTAAF LOS/MIXER TOOL ONLY
OUTIL MIXER SEUL/NUR MIXSTABTEIL

EURO	No.	L cm
239,00	*551.462	**60**

MIXSTAAF LOS/MIXER TOOL ONLY
OUTIL MIXER SEUL/NUR MIXSTABTEIL

EURO	No.	L cm
297,00	*551.461	**68**





(N) GROOTKEUKEN-GARDE - voorzien van beveiligde aan/uit schakelaargreep, variabel toerental en luchtgekoelde motor, dubbel geïsoleerd, gemakkelijk te reinigen door eenvoudig te demonteren garden

(E) ELECTRIC WHISK - with secured ON/OFF switch, variable speed and air-cooled motor, double insulation, easy-clean removable whisks

(F) FOUET - poignée avec interrupteur marche-arrêt sécurité, variateur électronique et moteur refroidi par l'air, isolation double, les outil-fouets sont démontables pour apporter un nettoyage plus aisé et en toute sécurité

(D) ELEKTRO-SCHLAGBESEN - mit geschermten Schaltergriff mit EIN/AUS-Schalter, luftgekühltem Motor und stufenloser Drehzahlregulierung, doppelt isoliert, die Besenteile sind zum leichteren Reinigen in aller Sicherheit auseinandernehmbar

JUNIOR WHISK (300-2000 rpm)

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.022	**50**	230	270	433,00

MASTER WHISK (300-900 rpm)

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.086	**65**	230	600	784,00

(N) GROOTKEUKEN-MIXER - gecombineerde staafmixer en garde met één motor, de Dynamic is voorzien van beveiligde schakelaar-greep, variabel toerental staafmixer max. 10.500 tpm/garde max. 900 tpm, luchtgekoelde, dubbel geïsoleerd, uitneembare garde, ophangrekje

(E) COMBINED MIXER AND BEATER - with only one motor, air-cooled, with variable speed, plunger max. 10.500 rpm/whisk max. 900 rpm, double insulation, grip with safety button, removable beaters and as free accessory wall bracket

(F) MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - combiné avec un seul moteur, refroidi par l'air, avec vitesse de rotation variable, tube max. 10.500 t/mn/fouet max. 900 t/mn, isolation double, poignée avec bouton de sécurité et fouets éjectables, l'appareil est livré avec support mural

(D) MIXER UND RÜHRWERK - kombiniert mit einem einzigen Motor, luftgekühlt, doppelt isoliert, mit stufenloser Drehzahlregulierung, Mixstab max. 10.500 u/mn /Rührbesen max. 900 u/mn und Motorschutz, Griff mit Sicherheits-schalterknopf, Rührbesen auswechselbar, das Gerät wird mit Wandkonsole geliefert

COMBI 410

No.		V	W	EURO
*551.001		230	600	1019,00
*551.000	**motorblok los**/motorblock only moteur seul/nur Motor			494,00
*551.002	**mixstaaf los**/mixer tool only outil mixer seul/nur Mixstabteil			230,00
*551.003	**garde los**/beaters tool only outil-fouets/nur Rührbesenteil			296,00

BALLON GARDE/WHISK/FOUET/RÜHRBESEN

No.	L cm	EURO
*551.006	60	535,00

Ⓝ COMBI STAAFMIXER - staafmixer en garde met één motor, voorzien van beveiligde schakelaargreep, variabel toerental, luchtgekoelde motor en is dubbel geïsoleerd

Ⓔ COMBINED MIXER AND BEATER - with only one motor, air-cooled, with variable speed control, double insulation, grip with safety button

Ⓕ MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - combiné avec un seul moteur, refroidi par l'air, avec vitesse de rotation variable, isolation double, poignée avec bouton de sécurité

Ⓓ MIXER UND RÜHRWERK - kombiniert mit einem einzigen Motor, luftgekühlt, doppelt isoliert, mit stufenloser Drehzahlregulierung und Motorschutz, Griff mit Sicherheitsschalterknopf

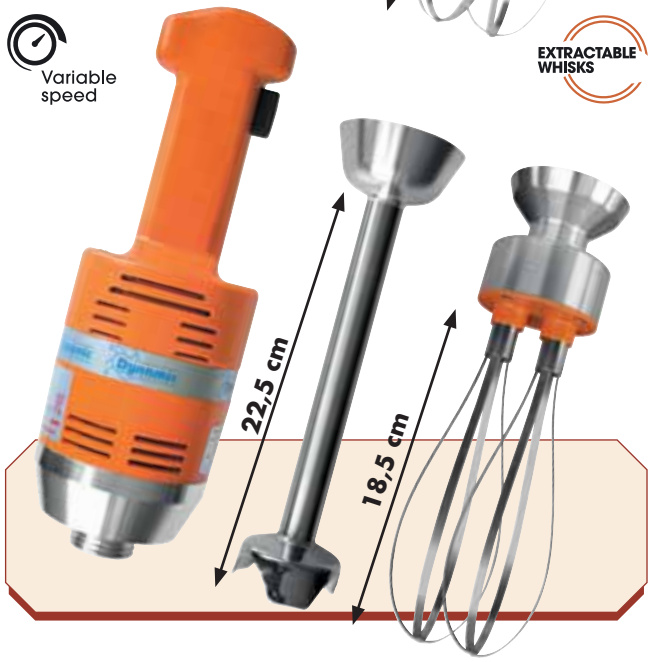


1 / 8 L MIXERS

1 / 4 L WHISKS

COMBI 160

EURO	No.	V	W
280,00	*551.054	230	220



5 / 25 L MIXERS

1 / 4 L WHISKS

COMBI 225

EURO	No.	V	W
714,00	*551.025	230	270



20 / 40 L MIXERS

5 / 20 L WHISKS

COMBI 300

EURO	No.	V	W
837,00	*551.250	230	350

Max Pro®
Foodwarming Systems



(N) GROOTKEUKEN-STAAFMIXER - roestvrijstalen messtel, kunststof behuizing, vast toerental 13.000 tpm, mixstaaf 35 cm, luchtgekoelde motor

(E) HAND MIXER - stainless steel blade, plastic housing, fixed speed 13.000 rpm, plunger tube 35 cm, air-cooled motor

(F) MIXER PLONGEUR - couteau en inox, habillage plastique, vitesse fixe 13.000 t/mn, longueur du tube de plongée 35 cm, moteur refroidi par l'air

(D) STABMIXER - Messer aus CNS, Kunststoffgehäuse, feste Geschwindigkeit 13.000 U/mn, Mischstab 35 cm, luftgekühlter Motor

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*330.010	**71**	230	250	225,00

(N) GROOTKEUKEN-STAAFMIXER - roestvrijstalen messtel, kunststof behuizing, variabele toerental 11.000 tpm, mixstaaf 58 cm, luchtgekoelde motor en met ophangsteun

(E) HAND MIXER - stainless steel blade, plastic housing, adjustable speed 11.000 rpm, plunger tube 58 cm, air-cooled motor and wall bracket

(F) MIXER PLONGEUR - couteau en inox, habillage plastique, vitesse variable 11.000 t/mn, longueur du tube de plongée 58 cm, moteur refroidi par l'air et avec support mural

(D) STABMIXER - Messer aus CNS, Kunststoffgehäuse, variable Geschwindigkeit 11.000 U/mn, Mischstab 58 cm, luftgekühlter Motor und mit Wandkonsole

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*330.012	**100**	230	400	350,00

(N) GROOTKEUKEN-STAAFMIXER EN GARDE - met één motor, roestvrijstalen messtel/garde, kunststof behuizing, variabele toerental mixstaaf 11.000 tpm/garde 1500 tpm, mixstaaf 38 cm, luchtgekoelde motor en met ophangsteun

(E) COMBINED MIXER AND BEATER - stainless steel blade/whisk, plastic housing, adjustable speed plunger 11.000 rpm/whisk 1500 rpm, plunger tube 38 cm, air-cooled motor and wall bracket

(F) MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - couteau/fouets en inox, habillage plastique, vitesse variable tube 11.000 t/mn/fouets 1500 t/mn, longueur du tube de plongée 38 cm, moteur refroidi par l'air et avec support mural

(D) MIXER UND RÜHRWERK - Messer/Schneebesen aus CNS, Kunststoffgehäuse, variable Geschwindigkeit Mischstab 11.000 U/mn/Schneebesen 1500 U/mn, Mischstab 38 cm, luftgekühlter Motor und mit Wandkonsole

No.	V	W	EURO
*330.015	230	400	435,00

KitchenAid

Ⓝ **MINI FOODPROCESSOR - behuizing kunststof, roestvrijstalen mes, 830 ml BPA-vrije mengkom met giettuit en handgreep, deksel met vulopening, eenvoudige bediening met één druk op de knop, twee snelheden en Pulse-functie voor nauwkeurige controle. Kom, deksel en mes zijn vaatwasbestendig**

Ⓔ MINI FOOD PROCESSOR - plastic body, stainless steel blade, 830 ml BPA-free bowl with pour spout and handle, lid with fillopening, simple one-touch operation, two speeds and Pulse operation for precise control. Bowl, lid and blade are dishwasher-safe

Ⓕ MINI ROBOT MENAGER - corps en plastique, lame en inox, bol de travail de 830 ml sans BPA avec poignée et bec verseur, couvercle avec ouverture pour liquides, fonctionnement simple grâce à un seul bouton, deux vitesses et un bouton Impulsion pour un contrôle précis. Bol, couvercle et lame sont résistants au lave-vaisselle

Ⓓ MINI-FOOD-PROCESSOR - Gehäuse Kunststoff, Edelstahlmesser, BPA-freie Arbeitsschüssel mit Ausgießer und Griff, 830 ml Fassungsvermögen, Deckel mit Einfüllöffnung, einfache One-Touch-Bedienung, zwei Geschwindigkeitsstufen und Impulsfunktion für exakte Kontrolle. Schüssel, Deckel und Messer sind spülmaschinengeeignet



ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
98,00	*521.400	**0,83**	22,2(H)x18x14,3	230	240

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
98,00	*521.402	**0,83**	22,2(H)x18x14,3	230	240

KitchenAid

Ⓝ **CUTTER & GROENTESNIJDER GECOMBINEERD - 3,1 liter mengkom, 950 ml mini-mengkom, deksel met extra brede vulopening, 2 snelheden 900-1750 rpm en pulse toets, standaard met 3 messen, snij- en raspschijf, eierklopper, spatel en handige opbergdoos**

Ⓔ CUTTER AND VEGETABLE SLICER - 3,1 liters bowl, 950 ml mini-bowl, lid with extra wide mouth tube, 2 speed 900-1750 rpm and pulse-switch, complete with 3 knifes, slice and grater disc, egg-beater, spatula and storage case

Ⓕ MACHINE DE CUISINE COMBINÉE - bol 3,1 litres, mini-bol 950 ml, couvercle avec ouverture de remplassage extra grande, 2 vitesses 900-1750 tpm et avec des boutons poussoirs "pulse", livrée avec disque tranche et râpe, 3 couteau, batteur des oeufs, spatula et boîte

Ⓓ CUTTER UND GEMÜSESCHNEIDER - 3,1 Liter Ruhrschüssel, 950 ml Mini-Ruhrschüssel, Deckel mit extra grossen Nachfüllöffnung, 2 Geschwindigkeiten 900-1750 U/pm und separaten Schalt-Taste, mit 3 Cutter Messer, Ruhrbesen für Eier, Spachtel und Aufbewahrungsbox



ROOD/RED/ROUGE/ROT

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
N.M.L.	*521.410	**3,1**	41,5(H)x28x26	230	300

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
N.M.L.	*521.420	**3,1**	41,5(H)x28x26	230	300

CREME/ALMOND

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
N.M.L.	*521.430	**3,1**	41,5(H)x28x26	230	300

FOOD SERVICE EQUIPMENT

mach



(N) CUTTER - 3 liter, speciaal geschikt voor het fijnhakken van o.a. knoflook, peterselie, uien noten, amandelen, vruchten, etc., de onderbouw is van geanodiseerd aluminium, cutterbak en messtel zijn van roestvrijstaal, de transparante deksel met vulopening is van hoogwaardig kunststof en beveiligd door middel van een microschakelaar, met electronische aan/uit toetsschakelaar van 24V

(E) CUTTER - 3 liters, the ideal solution for chopping garlic, onion parsley, onions, almonds, nuts, fruits, etc., motor base of anodized aluminium, bowl and cutting blades of stainless steel, high quality plastic cover, transparent and with hopper is secured by means of a micro switch, with electronic ON/OFF switch of 24V

(F) CUTTER - 3 litres, une solution idéale pour hacher menu, oignon l'ail, le persil, des noix, des amandes, des fruits, etc., avec soubassement en aluminium anodisé, la cuve et les couteaux sont en inox, couvercle transparente avec orifice de remplissage en matière plastique de haute qualité est protégé par micro-interrupteur, avec des boutons poussoirs "marche et arrêt" de 24V

(D) CUTTER - 3 Liter, eine ideale Lösung, wenn es geht um das fein zerhacken von Knoblauch, Petersilie, Nüssen, Zwiebeln, Mandeln, Früchten, usw. geht. Maschinen-gehäuse aus anodisiertem Aluminium, Rührschüssel sowie Messer aus CNS, Klarsicht-Deckel aus hochwertigem Kunststoff, mit Nachfüllöffnung gesichert mittels eines Mikroschalters, mit elektronischer EIN/AUS-Niederspannung-Schalt-Taste von 24V

No.	Lit.	cm	t/pm	V	W	EURO
*403.030	**3**	32(H)x52x32	**2800**	230	370	640,00



SANTOS



(N) KAASRASPMOLEN - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak, compleet met één schijf met gaten Ø 3 mm

(E) CHEESE GRINDER - non-rusting material, plastic receptacle, complete with one disc with Ø 3 mm holes

(F) RÂPE À FROMAGE - alliage d'aluminium alimentaire, tiroir plastique, livrée avec une disque avec trous Ø 3 mm

(D) KÄSEREIBER - Aluminiumguss, Kunststoff Schublade, wird geliefert mit einer Scheibe mit Ø 3 mm Löcher

RAPIDE 2

No.	cm	V	W	EURO
*408.002	35(H)x42x25	230	600	745,00

losse schijven/spare discs
disques pour râpe/Scheiben für Reiber

No.	**gaten**/holes/trous/Löcher	Ø mm	EURO
408.020	**zeer fijn**/very fine/très fin/sehr fein	2	43,00
408.021	**fijn**/fine/fin/fein	3	43,00
408.022	**middel**/medium/moyen/mittel	4	43,00
408.019	**grof**/coarse/grossièr/grob	6	43,00
408.018	**extra grof**/extra coarse/extra grossièr/extra grob	8	43,00
408.016	**Mozzarella**		43,00
408.023	**Parmesaan**/Parmesan		43,00



Ⓝ **POPCORN MACHINE - roestvrij materiaal, met verlichting, kruimellade en eenvoudig leeg te maken bakketel welke is voorzien van een anti-aanbaklaag, ruimteverwaming d.m.v. warmtelamp en extra element in de bodem, waardoor dit apparaat tevens te gebruiken is met kant en klare popcorn**

Ⓔ POPCORN MACHINE - non rusting material, with interior light, crumb tray and non stick kettle, easy to unload, heating by lamp and bottom element, which makes it also suitable for pre-prepared popcorn

Ⓕ APPAREIL À POPCORN - en matériaux non-oxydable, avec illumination, tiroir ramasse-miettes, chaudière anti-adhesives pour faciliter le vidage, chauffage par lampe et élément sousbassement pour l'usage avec popcorn preparé

Ⓓ POPCORN-MASCHINE - aus nicht rostendem Material, mit Innenbeleuchtung, Krumelschublade, einfach zu Leeren Antihaft beschichtete Kessel, mit Lamp und Boden Element für fix und fertige Popcorn



EURO	No.	cm	V	W
365,00	*537.005	69(H)x50x40	230	1500

Ⓝ **ROOKOVEN - roestvrijstaal, regelmatige en unieke rook-kwaliteit door het verwarmingselement**

Ⓔ SMOKING OVEN - stainless steel, regular and unique smoking quality obtained by means of the heating element

Ⓕ FUMOIR - inox, qualité constante et unique obtenue moyennant le élément chauffant

Ⓓ RÄUCHEROFEN - CNS, das Heizkörper ergibt eine regelmässige und einzigartige Räucherqualität



EURO	No.	cm	V	W
695,00	*304.070	23(H)x72x42	230	250

Ⓝ **ROOKOVEN - roestvrijstaal, twee roosters, verhitting door de spiritusbranders of rechtstreeks op gasfornuis**

Ⓔ SMOKING OVEN - stainless steel, two grids, heating by means of alcohol burners or directly on gas range

Ⓕ FUMOIR - inox, avec deux grilles, chauffage moyennant brûleurs à alcool ou directement sur le fourneau a gaz

Ⓓ RÄUCHERGERÄT - CNS, zwei Roste, Heizung mittels Spiritusbrenner oder direkt auf dem Gasherd



EURO	No.	cm
59,00	*866.001	11,5(H)x42,5x28

Ⓝ **MOTMENGSEL**

Ⓔ MIXING SMOKING SHAVINGS

Ⓕ SCIURE À FUMER MIXTE

Ⓓ RÄUCHERMEHLMISCHUNG



EURO	No.	gr.	
8,90	*314.008	**1000**	
4,95	*866.006	**losse zakken van 500 gr. mot** spare bags of 500 g smoking shavings sacs de sciure de remplacement de 500 g Ersatzbeutel mit 500 g Räuchermehlmischung	
4,95	*866.007	**rookkruiden 500 gr.** smoke herbs 500 g herbes à fumer 500 g Rauchers Kraut 500 g	
4,95	*866.008	**rookzout 250 gr.** smoking salt 250 g sel à fumer 250 g Räucherssalz 250 g	

CaterChef Professional Supplies





Ⓝ **ROOKOVEN - roestvrijstaal met geëmailleerde ovenruimte en deksel, luchtdicht afsluitbaar, uitermate geschikt voor warm en koud roken, digitaal bedieningspaneel voor de diverse menuopties, temperatuur en tijdsinstelling, max. 12 uur. Geleverd met 2 roosters, (2 etages 34x25cm en 29x20cm) vetopvangschaal en rookmot schaal**

Ⓔ SMOKING OVEN - stainless steel with enamelled oven space and lid, airtight, highly suitable for hot and cold smoking, digital control panel for various menu options, temperature and time setting, max. 12 hours. Delivered with 2 grills, (2 floors 34x25cm and 29x20cm) fat collection tray and wood chip tray

Ⓕ FUMOIR - en inox avec espace de cuisson et couvercle émaillés, étanche à l'air, parfaitement adapté pour le fumage à chaud et à froid, panneau de commande numérique pour diverses options de menu, réglage de la température et de l'heure, max. 12 heures. Livré avec 2 grilles (2 étages de 34x25cm et 29x20cm) et un bac collecteur de graisse et un bac à fumée

Ⓓ RAUCHERGERAT - CNS mit emailliertem Garraum und Deckel, Luftdicht, für heisses und kaltes Räuchern bestens geeignet, digitales Bedienfeld für verschiedene Menüoptionen, Temperatur- und Zeiteinstellung, max. 12 Stunden. Lieferung mit 2 Gittern (2 Böden 34x25cm und 29x20cm), Fettauffangschale und Rauchmottenschale

No.	cm	V	W	EURO
*680.315	30(H)x42x29	230	600	N.M.L.

CaterChef Professional Supplies





Ⓝ **VOEDSELDROGER - roestvrijstaal, uitermate geschikt voor het drogen van groenten, fruit, kruiden etc., voorzien van aan- en uitschakelaar en ventilatorverwarming. Temperatuur instelbaar tussen 35 en 75 graden en tijdklok van 0 tot 12 uur. Geleverd met 10 roosters 36x41 cm**

Ⓔ FOOD DRYER - stainless steel, extremely suitable for drying vegetables, fruit, herbs etc., with on and off switch and fan heating. Temperature adjustable between 35 and 75 degrees and a timer from 0 to 12 hours. Supplied with 10 grates 36x41 cm

Ⓕ SECHE-ALIMENTS - inox, convient parfaitement pour le séchage de légumes, fruits, herbes etc., avec interrupteur marche/arrêt, chauffage par ventilateur. Température réglable entre 35 et 75 degrés et minuterie de 0 à 12 heures. Livré avec 10 grilles de 36x41 cm

Ⓓ LEBENSMITTELTROCKNER - CNS, besonders geeignet zum Trocknen von Gemüse, Obst, Kräutern usw., mit Ein- und Ausschalter, Heizlüfter. Einstellbarer Temperatur zwischen 35 und 75 Grad und einer Zeitschaltuhr von 0 bis 12 Stunden. Geliefert mit 10 Gittern 36x41 cm

No.	cm	V	W	EURO
*680.080	44(H)x44x51	230	1000	269,00
688.910	**rooster**/grid/grille/Rost **36x41cm**			15,50

(N) SCHIJVEN
(E) DISCS
(F) DISQUES
(D) SCHEIBEN

(N) PLAKJESSCHIJF
(E) SLICER
(F) TRANCHEUR
(D) SCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
59,00	408.210	T1	**1**
59,00	408.211	T2	**2**
59,00	408.212	T3	**3**
59,00	408.213	T4	**4**
59,00	408.214	T5	**5**
59,00	408.215	T6	**6**



(N) PLAKJESSCHIJF MET GETANDE MESSEN
(E) SLICER WITH SERRATED KNIVES
(F) AVEC COUTEAUX DENTES
(D) SCHNEIDESCHEIBE MIT WELLENSCHLIFF

EURO	No.	Type	mm
59,00	408.216	TD4	**4**
59,00	408.217	TD6	**6**





(N) RIBBELTJESPLAKJESSCHIJF
(E) RIBBLE CUT SLICER
(F) AVEC COUTEAUX ONDULANTS
(D) RIFFELSCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
59,00	408.218	TO4	**4**



(N) RASPSCHIJF
(E) GRATING DISC
(F) RÂPE
(D) REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
59,00	408.219	R2	**2**
59,00	408.220	R3	**3**
59,00	408.221	R4	**4**



(N) PARMESAANSCHIJF
(E) PARMESAN GRATING DISC
(F) RÂPE A PARMESAN
(D) PARMESAN REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type
59,00	408.222	RP



(N) RÖSTI
(E) RÖSTI
(F) POMMES GAUFRETTES
(D) RÖSTI

EURO	No.	Type
59,00	408.223	RR



(N) STAAFJESSCHIJF
(E) BATONS-CUTTER
(F) DISQUE EFFILEURS
(D) STÄBCHENSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
59,00	408.224	E2	**2x2**
59,00	408.225	E4	**4x4**
59,00	408.226	E8	**8x8**



(N) REK VOOR 6 SCHIJVEN
(E) RACK FOR 6 DISCS
(F) PORTE-DISQUES POUR 6 DISQUES
(D) STÄNDER FÜR 6 SCHEIBEN

EURO	No.
34,00	408.235

SANTOS



Ⓝ **GROENTESNIJDER - uit gegoten aluminium. Snijdt plakjes, staafjes en raspt noten, groente, kaas etc. Door het geheel wegklapbare (ook verwijderbare) bovenstuk is de machine vlug en goed te reinigen. Voorzien van diverse veiligheidssystemen en verlichte hoofdschakelaar.**
De groentesnijder wordt compleet met drie schijven geleverd t.w. een plakkenschijf van 3 mm een raspschijf van 3 mm en een staafjesschijf van 8x8 mm

Ⓔ VEGETABLE CUTTER - made of cast aluminum. Cuts, shreds and grates . As the upper parts of the machine can be pushed back (also removable) this facilitates the cleaning. With security systems and illuminated ON/OFF Switch.
Complete with slicer of 3mm, grating disc of 3 mm and a batonscutter of 8x8 mm

Ⓕ COUPE LÉGUMES - fonte d'aluminium. Coupe, râpe, émince, effile tous légumes, tranches, bâtonnets etc. La partie supérieure escamotable (aussi amovible) rend plus facile le nettoyage rapide de la machine. Avec systèmes de sécurité divers et témoin lumineux.
Coupe légumes complèt avec une trancheur 3 mm, râpe 3 mm et un trancheur bâtons 8x8 mm

Ⓓ GEMÜSECHNEIDER - Aus Aluminium-Guss. Der Oberteil der Maschine ist aufklappbar (auch abnehmbar), was eine schnelle Reinigung ermöglicht. Mit mehreren Sicherheitssystemen und Schalter mit Kontroll-Lampe.
Komplett mit Schneidescheibe 3mm, Reibscheibe 3 mm und Stäbchenschneider 8x8 mm

VEGETABLE SLICER 48

No.	cm	V	W	EURO
*408.200	52(H)x42x25	230	390	965,00

(N) SCHIJVEN

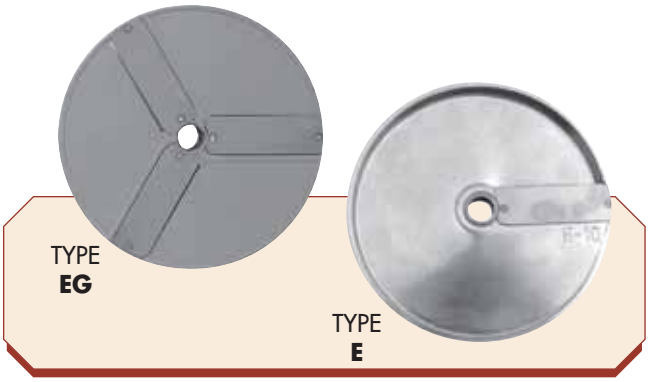
(E) DISCS

(F) DISQUES

(D) SCHEIBEN

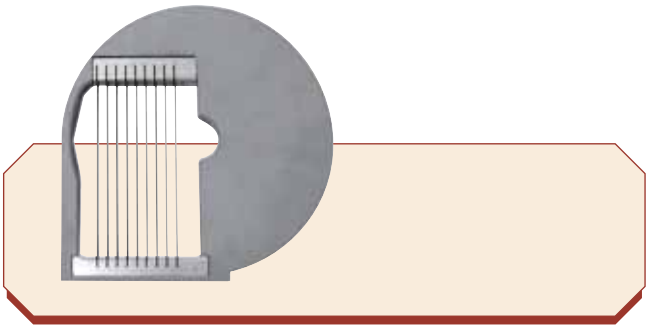
(N) PLAKKENSCHIJF
(E) SLICER
(F) TRANCHEUR
(D) SCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
71,00	415.110	EG1	**1**
71,00	415.111	EG2	**2**
71,00	415.112	EG3	**3**
87,00	415.113	E5L	**5**
87,00	415.114	E8	**8**
87,00	415.115	E10	**10**



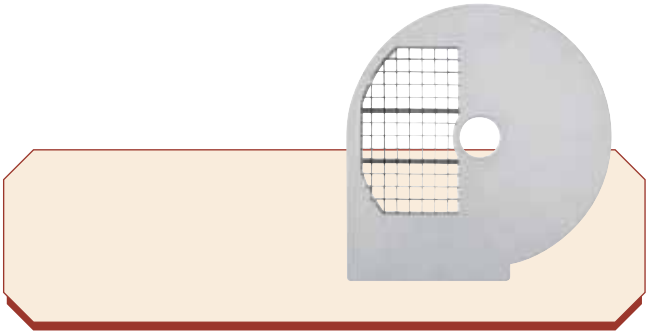
(N) FRITES SCHIJF - voor frites 8 en 10 mm indien in combinatie gebruikt met E8 of E10
(E) FRENCH FRY DISC - for 8 and 10 mm french fries, when used in combination with E8 and E10
(F) DISQUE A FRITES - pour frites de 8 ou 10 mm avec plateau trancheur correspondant E8 ou E10
(D) FRITESSCHEIBE - für 8 und 10 mm Frites, mit dazu gehörenden Schneidscheiben E8 oder E10

EURO	No.	Type	mm
109,00	415.120	B8	**8**
109,00	415.122	B10	**10**



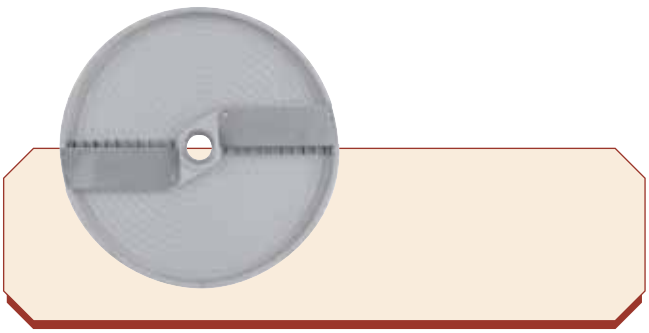
(N) BLOKJESSCHIJF - voor blokjes van 8 en 10 mm indien in combinatie gebruikt met E8 of E10
(E) CUBES DISC - for 8 and 10 mm cubes, when used in combination with E8 and E10
(F) DISQUE A CUBES - pour cubes de 8 ou 10 mm avec plateau trancheur correspondant E8 ou E10
(D) WÜRFELSCHEIBE - für Würfel von 8 und 10 mm, mit dazu gehörenden Schneidscheiben E8 oder E10

EURO	No.	Type	mm
135,00	415.124	D8x8	**8x 8**
135,00	415.126	D10x10	**10x10**



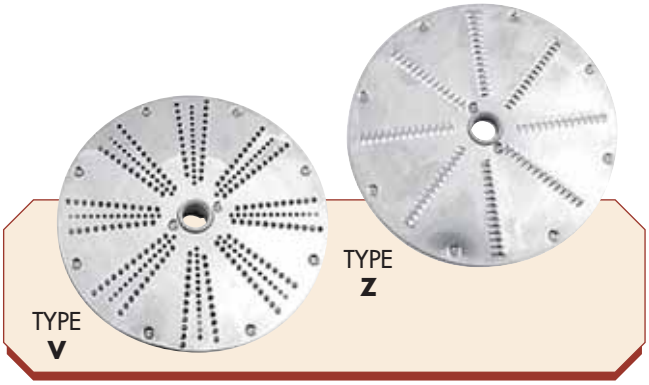
(N) STAAFJESSCHIJF
(E) BATONS CUTTER
(F) DISQUE EFFILEURS
(D) STÄBCHENSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
109,00	415.128	H2,5	**2,5x2,5**
109,00	415.129	H4	**4x4**



(N) RASPSCHIJF
(E) GRATING DISC
(F) RAPE
(D) REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
71,00	415.130	Z2	**2**
71,00	415.131	Z3	**3**
71,00	415.132	Z4	**4**
71,00	415.133	V	PARMESAN/NOTEN
71,00	415.134	Z7	**7**



GAM international

ROESTVRIJ STAAL
STAINLESS STEEL

MADE IN EUROPE



Ⓝ **GROENTESNIJDER - roestvrijstalen behuizing en vulopening van speciale kunststof legering, speciale opening voor grotere en kleinere stukken. De schijven zijn van speciale roestvrije voedsel-veilige legering, geharde roestvrijstalen messen, met eenvoudige bajonetsluiting, schijven afzonderlijk verkrijgbaar. Snijdt plakjes, schijven, blokjes en frites en raspt noten, groente, kaas etc. Capaciteit: ca. 200 kg/p.u. gesneden materiaal - 160 kg/p.u. geraspt materiaal**

Ⓔ VEGETABLE CUTTER - Stainless housing and special plastic alloy hopper for bigger and smaller pieces. The discs are special food- friendly alloy, hardened stainless steel knives, simple and direct locking by bayonet catch, all discs optional available. Cuts, shreds, grates and cubes potatoes, vegetables, nuts, cheese, etc.
Capacity: ca 200 kg/h sliced material - ca. 160 kg/h grated material

Ⓕ COUPE LÉGUMES UNIVERSEL - corps en inox, remplissage de carburant en alliage plastique spéciale non oxydable, goulotte d'alimentation à pièces grandes et petit. Les disques: alliage alimentaire, non oxydable, couteaux et démontage instantané par emmanchement à baïonnette. Disques livrables au choix. Coupe, râpe, émince, effile tous les légumes en cubes, tranches, bâtonnets etc. Capacité coupées: ± 200 kg/h, matière râpée ± 160 kg/h

Ⓓ GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE - CNS Gehäuse, Aufsatz/Einfüllöffnung aus Spezialen Kunststoff Legierung und geeignet für grosse und kleinere Stücke .Die Scheiben sind aus einer nicht-rostenden, lebensmittelgeeigneten Legierung, gehärtete Messer aus rostfreiem Stahl, die ziehend schneiden, augenblicklich Aufsetzen und Lösen mittels Bajonett-Verschluss, Scheiben je nach Wunsch separat lieferbar. Schneidet, reibt alle Gemüse in Würfel, Scheiben, Stäbchen usw.
Kapazität: geschnitten, ca. 200 kg pro Stunde. Reiben, ca. 160 kg pro Stunde

CUOCOJET

No.	cm	V	W	EURO
*415.010	56(H)x24x55	230	550	995,00

VOLANO









Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE - vervaardigd van aluminium legering met stalen onderdelen met geëmailleerde afwerking, slijpapparaat ingebouwd, snijdikte instelbaar 0-2,3 mm, volledig handbediend, geen stroompunt nodig, optimale kwaliteit en uitstraling zijn de belangrijkste kenmerken van deze machine (standaard zonder voet)**

Ⓔ SLICER - made of aluminum alloy with steel parts with enamel finish, slicer permits rapid cleaning and meets demanding sanitation requirements, slice thickness 0-2,3 mm, the unit is fully hand-operated and does not need electrical connection, the blade sharpener is built in for effective sharp cutting, with protection ring around the blade, optimum quality and presentation make this a special machine (standard without stand)

Ⓕ TRANCHEUR - fabriqué en alliage d'aluminium avec des pièces en acier avec finition émaillée, garantie hygiène absolut et nettoyage rapide, son fonctionnement complètement manuel, il n'y a pas de courant électrique, un affûteur incorporé simplifié le travail de l'operateur car le tranchant de la lame est toujours parfait, coupe reglable 0-2,3 mm, une machine robuste, indestructible et fiable (standard sans pied)

Ⓓ AUFSCHNITT-MASCHINE - hergestellt aus einer Aluminiumlegierung mit Stahlteilen mit Emaille-Finish, die Maschine garantiert absolute Hygiene und einfache Reinigung, wird von Hand betrieben und braucht kein Strompunkt, die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware Perfekt. Schnittstärke 0-2,3 mm, optimale Qualität und Presentätion wichtige Vorteile diese Aufschnittmaschine (Standard ohne Fuss)

EURO	No.	Ø **mes**/blade/couteau/Messer **mm**	cm
2970,00	*403.250	**250**	51(H)x52x68
3195,00	*403.300	**300**	74(H)x60x72

VOET/STAND/PIED/FUSS

EURO	No.	Type	cm
1085,00	*403.310	Volano 250	80(H)x33x42
1085,00	*403.320	Volano 300	80(H)x40x50

CaterChef® Professional Supplies

PROFI line











(N) VLEESSNIJMACHINE - de basis van de CaterChef Profi serie is vervaardigd van geanodiseerd gegoten aluminium, de mesbeschermplaat en dikte/glijplaat zijn voorzien van Teflon coating. Algemene kenmerken: CARBON staal extra gehard holgeslepen mes, traploos instelbare snijdikte 0-15 mm en ingebouwd slijpapparaat, voorzien van extra zware motor wat ook het snijden van o.a. kaas mogelijk maakt, meer ruimte tussen het mes en de motor. En de slede is eenvoudig kantelbaar voor gemakkelijke reiniging

(E) ELECTRIC SLICER - Each CaterChef profi slicer comes with a base of cast aluminium anodized, the blade guard and plate for slice are foreseen with Teflon coating. General characteristics: CARBON steel extra hardened hollow ground knife, continuous regulation of thickness slices from 0-15 mm and grinding device built in, equipped with extra heavy motor also for the cutting of cheese, with more distance from the blade to the motor and the cradle can also tilt for easy cleaning

(F) TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - chaque CaterChef profi trancheuse est livré avec une base de fonte d'aluminium anodisé, le protège-lame et la plaque pour la tranche sont prévus au revêtement Téflon. Caractéristiques générales: couteau de terre creuse extra durci en acier CARBONE, réglage continu de l'épaisseur de tranches de 0-15 mm et meulage appareil construit en. équipé d'un moteur extra lourd également pour la découpe de fromage, avec plus la distance entre la lame et le moteur et le berceau peut également basculer pour un nettoyage facile

(D) AUFSCHNITT-MASCHINE - jeder CaterChef Profi Aufschnittmachine Basis aus eloxiert Aluminiumguss, der Messerschutzhaube und Platte für Slice sind vorgesehen, mit Teflon Beschichtung. Allgemeine Merkmale: CARBON Stahl extra gehärtete Messer. Stufenlose Regelung der dicke Scheiben von 0-15 mm und Schleifgerät eingebaut, ausgestattet mit extra schweren Motor auch zum Schneiden von Käse, mit mehr Abstand von der Klinge zum Motor und die Wiege kann auch kippen für eine einfache Reinigung

(N) Schuin model, Ø mes 250 mm
(E) Gravity feed, Ø knife 250 mm
(F) Par gravité, Ø couteau 250 mm
(D) Schrägschnitt, Ø Messer 250 mm

PROFI 250 SR

No.	cm	V	W	EURO
*680.425	39,5(H)x45,5x53,5	230	140	1095,00

(N) Schuin model, Ø mes 300 mm
(E) Gravity feed, Ø knife 300 mm
(F) Par gravité, Ø couteau 300 mm
(D) Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

PROFI 300 SR

No.	cm	V	W	EURO
*680.430	42,5(H)x49,5x61,0	230	180	1295,00

(N) Recht model, Ø mes 300 mm
(E) Vertical feed, Ø knife 300 mm
(F) Par droite, Ø couteau 300 mm
(D) Gradschnitt, Ø Messer 300 mm

PROFI 300 RR

No.	cm	V	W	EURO
*680.433	48,5(H)x53,5x62,5	230	230	1475,00

FOOD SERVICE EQUIPMENT mach®

(N) VLEESSNIJMACHINE - geanodiseerd gegoten aluminiumlegering, holgeslepen kwaliteitsmes, traploos instelbaar van 0-15 mm, schakelaar met controlelampje, slijpapparaat ingebouwd (alleen bij type 195 SR los)

(E) ELECTRIC SLICER - anodized cast aluminum alloy, high quality hollow ground blade, continuous regulation thickness slices 0-15 mm, main switch and indicator light, grinding device built-in (exception 195 SR)

(F) TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - fabriqué en alliage d'aluminium moulé anodisé, couteau avec affûtage concave, coupe réglable de 0-15 mm, interrupteur avec voyant de contrôle lumineux, affûteur incorporé (exception 195 SR)

(D) AUFSCHNITT-MASCHINE - eloxierter Aluminium Gusslegierung gefertigt, hohlgeschliffenes Qualitätsmesser Schnittstärke von 0-15 mm stufenlos einstellbar, Schalter mit Kontroll-Lampe, Schleifapparat eingebaut (ausser 195 SR)



(N) Schuin model, Ø mes 195 mm
(E) Gravity feed, Ø knife 195 mm
(F) Par gravité, Ø couteau 195 mm
(D) Schrägschnitt, Ø Messer 195 mm

MACH 195 SR

EURO	No.	cm	V	W
495,00	*403.008	31,5(H)x36x52	230	149



(N) Schuin model, Ø mes 220 mm
(E) Gravity feed, Ø knife 220 mm
(F) Par gravité, Ø couteau 220 mm
(D) Schrägschnitt, Ø Messer 220 mm

MACH 220 SR

EURO	No.	cm	V	W
590,00	*403.007	34(H)x40,5x58	230	185



(N) Schuin model, Ø mes 250 mm
(E) Gravity feed, Ø knife 250 mm
(F) Par gravité, Ø couteau 250 mm
(D) Schrägschnitt, Ø Messer 250 mm

MACH 250 SR

EURO	No.	cm	V	W
870,00	*403.002	44(H)x48x63	230	245

FOOD SERVICE EQUIPMENT mach®



(N) Schuin model, Ø mes 250 mm
(E) Gravity feed, Ø knife 250 mm
(F) Par gravité, Ø couteau 250 mm
(D) Schrägschnitt, Ø Messer 250 mm

MACH 250 SR ECONOMY

No.	cm	V	W	EURO
*403.009	37(H)x42,5x62	230	220	695,00

(N) Schuin model, Ø mes 300 mm
(E) Gravity feed, Ø knife 300 mm
(F) Par gravité, Ø couteau 300 mm
(D) Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

MACH 300 SR ECONOMY

No.	cm	V	W	EURO
*403.010	44(H)x49,5x65	230	245	1025,00



(N) Schuin model, Ø mes 300 mm
(E) Gravity feed, Ø knife 300 mm
(F) Par gravité, Ø couteau 300 mm
(D) Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

MACH 300 SR

No.	cm	V	W	EURO
*403.004	46,5(H)x54x77	230	370	1325,00

(N) Schuin model, Ø mes 350 mm
(E) Gravity feed, Ø knife 350 mm
(F) Par gravité, Ø couteau 350 mm
(D) Schrägschnitt, Ø Messer 350 mm

MACH 350 SR

No.	cm	V	W	EURO
*403.005	48(H)x58,5x89	230	370	1645,00



(N) Recht model, Ø mes 250 mm
(E) Vertical type, Ø knife 250 mm
(F) Coupe droite, Ø couteau 250 mm
(D) Gradschnitt, Ø Messer 250 mm

MACH 250 RR VERTICAL

No.	cm	V	W	EURO
*403.003	45(H)x60x68	230	245	1225,00



(N) AFDEKHOES - rol à 25 stuks
(E) PROTECTIVE COVER - roll with 25 pieces
(F) COUVERTURE - rouleau avec 25 pièces
(D) SCHUTZABDECKUNG - Rolle mit 25 Stück

No.	max. H cm	EURO
*700.025	75	10,75

195 SR





Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE - De basis van de CaterChef serie is vervaardigd van gegoten aluminium met voedselveilige lak. De slede, mesbeschermplaat en dikte/glijplaat zijn van geanodiseerd aluminium. Algemene kenmerken: CARBON staal holgeslepen mes, traploos instelbare snijdikte (variabel per model) en ingebouwd slijpapparaat (los bij 195 SR). Schuine opstelling voor de beste resultaten**

Ⓔ ELECTRIC SLICER - Each with a base of cast aluminum with food-safe finish. The carriage, blade guard and plate for slice are in anodized aluminum. General characteristics: CARBON steel hollow ground knife, adjustable cutting thickness (variable per model) and grinding device built in (seperately with 195 SR). Gravity feed for the best results

Ⓕ TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - La base de tous les trancheurs CaterChef est en aluminium. Le chariot, pare-lame et le plateau a tranches sont en aluminium anodise. Caracteristiques: Couteau acier CHARBON et avec une affutage concave, épaisseur de coupe réglable (variable selon le modèle). Affûteur incorpore (séparément pour 195 SR). Modèle par gravité

Ⓓ AUFSCHNITT-MASCHINE - Basis aus Aluminiumguss. Der Schlitten, Messerschutzplatte und Schnittengleitflache sind aus anodisiertem Aluminium. Allgemeine Kennzeichen: Hohlschliff-Messer aus CARBON inox, stufenlos einstellbare Schnittstärke (je nach Modell variabel). Schleifapparat inklusiv (separat beim 195 SR). Model Schrägschnitt

CATERCHEF 195 SR

EURO	No.	Ø **mes**/blade/couteau/Messer **mm**	cm	V	W
370,00	*680.195	**195**	29(H)x30x43	230	140

CATERCHEF 220 SR

EURO	No.	Ø **mes**/blade/couteau/Messer **mm**	cm	V	W
425,00	*688.320	**220**	34(H)x38,2x44	230	280

CATERCHEF 250 SR

EURO	No.	Ø **mes**/blade/couteau/Messer **mm**	cm	V	W
495,00	*688.325	**250**	37(H)x40,5x48,5	230	420

CATERCHEF 300 SR

EURO	No.	Ø **mes**/blade/couteau/Messer **mm**	cm	V	W
785,00	*688.330	**300**	45(H)x48x60,5	230	420

SEVERIN

Ø 190



(N) VLEESSNIJMACHINE - motorhuis, schuifplaat en grondplaat van robuust metaal, schuin geplaatste snij-opstelling, met 2 roestvrijstalen messen glad en kartel, Ø 190 mm, eenvoudig verwijderbaar, traploze instelling van de snijdikte van 0-15 mm, verlichte aan-/uitschakelaar

(E) ELECTRIC SLICER - motor casing, base and safety stop of heavy duty metal, tilt position of food, with 2 stainless steel blades smooth and serrated, Ø 190 mm, easily removable, thickness of slices adjustable 0-15 mm, illuminated on/off switch

(F) TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - boîtier moteur, plaque de butée et de base en métal robuste, position inclinée du produit à trancher, avec 2 lames en inox lisses et crantée, Ø 190 mm, facilement démontables, réglage en continu de l'épaisseur de coupe de 0-15 mm, interrupteur marche-arrêt avec voyant lumineux

(D) AUFSCHNITT-MASCHINE - Motorgehäuse, Anschlag- sowie Grundplatte in robuster Metallausführung, Schrägstellung des Schneidgutes garantiert optimale Ergebnisse, mit 2 CNS Klingen glatt und Wellenschliff, Ø 190 mm, leicht entfernbar, Einstellung der Schnittstärke von 0 bis 15 mm, beleuchteter Ein-Aus-Schalter

No.	cm	V	W	EURO
*910.038	27,6(H)x25x38,2	230	180	135,00

CaterChef Professional Supplies PROFI line

Ø 250



TANDWIEL AANDRIJVING
GEARDRIVE TRANSMISSION

Ø 275



(N) SNIJMACHINE - basis vervaardigd van geanodiseerd gegoten aluminium met extra groot afzetplateau, tandwiel aangedreven en daardoor ook geschikt voor o.a. kaas., extra gehard holgeslepen stalen mes met groeven voor optimale snijkwaliteit, traploos instelbare snijdikte 0-16 mm, meer ruimte tussen het mes en de motor, slede en mesbeschermplaat eenvoudig te verwijderen voor gemakkelijke reiniging

(E) ELECTRIC SLICER - base of anodized cast aluminium with extra-large resting place, gear transmission grants high quality cut also for cheese, extra hardened steel knife with special grooves for high quality cutting result, continuous regulation of thickness slices from 0-16 mm and grinding device built in, with more distance from the blade to the motor, cradle and knife protection plate can be simply removed easily for easy cleaning

(F) TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - corps en aluminium coulé sous pression anodisé, large support de lame avec double roulement à bille, adapté pour le fromage, lame en acier avec rainures pour une coupe optimalisée, réglage en continu, épaisseur de coupe de 0-16 mm, plus grand espace entre le couteau et moteur, couvre lame et chariot sont facilement démontables pour un meilleur nettoyage

(D) AUFSCHNITT-MASCHINE - basis aus eloxiertem aluminiumdruckguss mit extra großer verkaufsschale, zahnradgetrieben und daher auch für käse geeignet, extra gehärtetes, geschliffenes Stahlhohlmesser mit Rillen für optimale Schnittqualität, stufenlos einstellbare Schnittstärke 0-16 mm, größerer Abstand zwischen Messer und Motor, Gleit- und Klingenschutzplatte zur einfachen Reinigung leicht zu entfernen

TOP 250

No.	cm	V	W	EURO
*403.110	38(H)x43x53	230	155	845,00

TOP 275

No.	cm	V	W	EURO
*403.120	41(H)x43x54	230	200	935,00

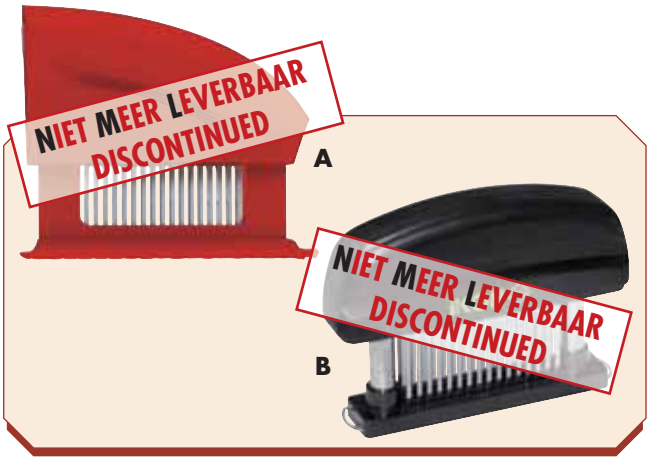
(N) VLEESVERMALSER - kunststof, maakt het vlees malser, lekkerder en bespaart kooktijd, met 51 roestvrijstalen messen (3 rijen)

(E) MEAT TENDERIZER - plastic, makes the meat more tender, tastier and saves cooking time, with 51 stainless steel blades (3 rows)

(F) ATTENDRISSEUR À VIANDE - plastique, rendez votre viande plus tendre, plus savoureuse et gagnez du temps de cuisson, avec 51 lames inox (3 rangées)

(D) FLEISCH ZARTMACHER - Kunststoff, macht das Fleisch zarter, schmackhafter und spart Kochzeit, mit 51 CNS Klingen (3 Reihen)

EURO	No.	Type	cm
N.M.L.	021.010	**A**	10(H)x15x4
N.M.L.	203.020	**B**	11(H)x15x4



(N) SATE-RIJGSNIJDER - roestvrijstaal, met mes, snijdt en rijgt 81 stokjes sate per keer

(E) KEBAB CUTTER & SPITTER - stainless steel, cuts and skewers kebab or sateh on 81 sticks each time, knife included

(F) APPAREIL À COUPER ET ENFILER SATEH ET KEBAB - inox, coupe et enfile chaque fois des morceaux de kebab sur 81 brochettes, y compris le couteau

(D) SCHASCHLIK - SATEH-SCHNEIDER - schneidet und spiesst Schaschlik jedesmal auf 81 Stäbchen, einschliesslich Messer

EURO	No.	cm
215,00	829.001	17(H)x17,5x17,5



(N) ELEKTRISCH KEBABMES - roestvrijstaal met kunststof behuizing, snijdikte instelbaar, mes voorzien van roestvrijstalen beschermplaat

(E) ELECTRIC KEBAB SLICER - stainless steel with plastic housing, cutting thickness adjustable, stainless steel blade protection plate

(F) TRANCHEUSE ELECTRIQUE DE KEBAB - inox avec habillage plastique, découpage épaisseur réglable, tôle de protection de lame inox

(D) ELEKTRISCHE KEBAB-SCHNEIDER - CNS mit Kunststoff Gehäuse, Schnittstarke einstellbar, CNS Klinge Schutzplatte

EURO	No.	cm	V	W
145,00	*680.085	16,6(H)x12,5x18,6	230	80



(N) WORSTVUL MACHINE - roestvrijstaal, eenvoudige bediening, gebruik en vulsysteem, eenvoudige demontage voor optimale reiniging en hygiëne. geleverd met 4 roestvrijstalen vultrechters 13-20-30-36 mm

(E) SAUSAGE STUFFER - stainless steel, easy operation and filling system, easy disassembly for optimum cleaning and hygiene, supplied with 4 stainless steel hoppers 13-20-30-36 mm

(F) MACHINE A SAUCISSE - en inox, facile de fonctionnement et d'utilisation et de remplissage système et démontage facile pour nettoyage et l'hygiène optimale, livré avec 4 inox écuries trémies 13-20-30-36 mm

(D) WURSTFULLMASHINE - CNS, einfache Bedienung und Verwendung und Abfüll-System, einfache Demontage für die optimale Reinigung und Hygiene, geliefert mit 4 CNS Trichter 13-20-30-36 mm

EURO	No.	cm	Cap. Lit.
N.M.L.	*203.060	65(H)x30x30	**3**



KENWOOD



Ⓝ **GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, eenvoudig uit elkaar te nemen en schoon te maken, niet alleen sterk maar ook praktisch in het gebruik, roestvrijstalen mes en platen van het genormaliseerd "ENTERPRISE" systeem Nr. 8**

Ⓔ MEAT MINCER - non-rusting material, can be taken apart and cleaned easily, handy and strong, stainless steel knife and plates system "ENTERPRISE" Nr. 8

Ⓕ HACHOIR VIANDE - en matériaux non-oxydable, débourrage rapide, montage et démontage simple, entretien aise, couteau et plaque à trous inox système normalisé "ENTERPRISE" No. 8

Ⓓ FLEISCHWOLF - aus nicht rostendem Material, leicht auseinanderzunehmen und zu reinigen, Robust und bequem im Gebrauch, CNS-Messer und Lochscheiben System "ENTERPRISE" Nr. 8

No.	cm	V	W	EURO
*901.030	33(H)x21x27	230	1400	141,00



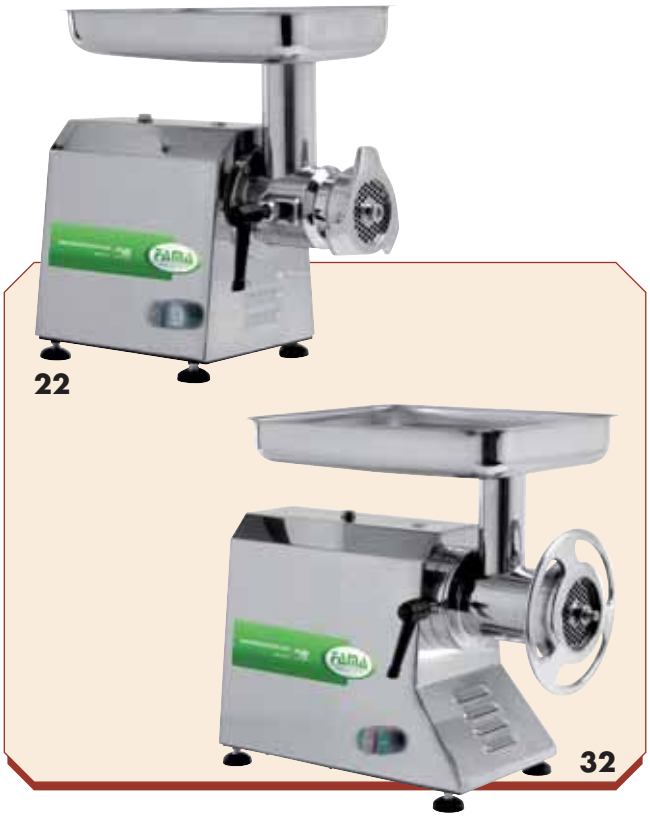
Ⓝ **GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, praktisch en eenvoudig schoon te maken en ideaal voor de kleinere keuken, roestvrijstalen mes en plaat van het genormaliseerde systeem "ENTERPRISE", met verlichte aan/uit schakelaar**

Ⓔ MEAT MINCER - non-rusting material, easy to clean and ideal for the smaller kitchen, with stainless steel knife and plate system "ENTERPRISE", illuminated main switch

Ⓕ HACHOIR VIANDE - en matériaux non-oxydable, montage et démontage simple et entretien aisé, faible encombrement dans les cuisines de dimensions limitées, plaque à trous et couteau de système "ENTERPRISE" en inox, interrupteur arrêt-marche lumineux

Ⓓ FLEISCHWOLF - aus nichtrostendem Material, leicht auseinanderzunehmen und zu reinigen, ideal für die kleinere Küche, System "ENTERPRISE", Lochscheibe und Messer aus CNS, beleuchteten Ein/Aus-Schalter

No.	Type	cm	V	W	EURO
*410.009	**8**	36(H)x26x27	230	380	475,00
*410.012	**12**	44(H)x22x37	230	750	715,00



Ⓝ **GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, gemakkelijk uit elkaar te nemen en schoon te maken, voorzien van overload beveiliging, stopper en opvangbak, roestvrijstalen mes en plaat van "ENTERPRISE" systeem, met verlichte aan/uit schakelaar**

Ⓔ MEAT MINCER - stainless material, machine can be taken apart for easy cleaning, equipped with overload protection, hopper and collection tray, with stainless steel knife and plate from "ENTERPRISE" system, illuminated main switch

Ⓕ HACHOIR VIANDE - matériau inoxydable, montage et démontage simple, entretien aise, couteau et plaque à trous inox système normalisé "ENTERPRISE", interrupteur arrêt-marche lumineux

Ⓓ FLEISCHWOLF - rostfreies Material, leicht auseinander zu nehmen und zu reinigen, rostfreies Messer mit Lochscheibe System "ENTERPRISE", beleuchteten Ein/Aus-Schalter

No.	Type	cm	V	W	EURO
*410.022	**22**	44(H)x44x21,5	230	1100	975,00
*410.122	**22**	44(H)x44x21,5	400	1100	975,00
*410.132	**32**	51(H)x50x22,5	400	1500	1525,00

Ⓝ **ELECTRISCHE MESSENSLIJPER - makkelijk te gebruiken, veilige, compacte uitvoering, positie 1: ruwe korrel slijpschijf voor het slijpen van zeer botte messen, positie 2: fijne korrel slijpschijf voor een extra fijn slijpen, men dient elke kant van het blad afwisselend te verscherpen**

Ⓔ ELECTRIC KNIFESHARPENER - easy to use, safe, compact size, position 1: rough grain grinding wheel for sharpening very blunt knives, position 2: fine grain grinding wheel for an extra fine cutting edge, you need to alternately sharpen each side of the blade

Ⓕ AIGUISEUR ELECTTIQUE - facile à utiliser, sans risque et peu encombrant, position 1: disque d'aiguisage à gros grain qui permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé. position 2: disque d'affilage à grain fin pour donner le tranchant, il est nécessaire d'effectuer l'aiguisage et l'affilage alternativement de chaque coté de la lame

Ⓓ ELEKTRISCH MESSERSCHLEIFGERAT - leichte Handhabung, sicher und Platz sparend, Position 1: Grobschleifscheibe zum Abtragen von Material, wenn das Messer stumpf ist, Position 2: Feinschleifscheibe zum Abziehen, um dem Messer einen scharfen Biss zu verleihen, das Schärfen und Abziehen muss abwechselnd auf beiden Seiten der Klinge durchgeführt werden

EURO	No.	cm	V	W
108,00	*084.010	7(H)x22x9	230	50



Scangrind

Ⓝ **SLIJPMACHINE - natslijpen, een eeuwenoud beproefd systeem, sparen Uw gereedschap en geven uiterst scherpe snede, water spat niet weg en blijft met het slijpstof in de bak, steen kan in beide richtingen draaien waardoor bramen gemakkelijk worden verwijderd, dubbele isolatie, fijn-korrelige steen met maximum slijpvermogen**

Ⓔ KNIFE- AND TOOLGRINDER - the old, approved system of grinding on a wet stone, spares your tools and gives an extremely sharp cutting edge, no splashing: water and grinding dust stay in the tub, reversing system enables running in both directions, thus burrs can be easily removed, double insulation, fine-grained wet grindstone for maximum grinding efficiency

Ⓕ MACHINE À AIGUISER LES COUTEAUX - pour meulage à l'eau, isolation double, meule à fin grain pour efficacité d'aiguisage maximale, pas d'éclaboussures: l'eau et la poussière restent dans le bac, système réverseur permet la rotation dans deux directions, ainsi éloignement aisé de barbes

Ⓓ MESSERSCHLEIF-MASCHINE - mit Schleifstein für Wasserbetrieb, doppelt isoliert, feinkörniger Stein mit maximalem Schleifvermögen, kein verspritzen vom Wasser, das mit dem Schleifstaub im Behälter bleibt, Stein kann in beide Richtungen drehen, also mühelos Abgraten

EURO	No.	**steen**/stone meule/Stein **mm**	cm	V	W
247,00	*414.005	152x40x20	19(H)x20x33	230	85
289,00	*414.006	200x45x20	21(H)x22x40	230	85



Ⓝ **SLIJPMACHINE - ABS kunststof huis, geschikt voor elk mes d.m.v. de instelbare slijpstenen, eenvoudig in gebruik**

Ⓔ KNIFE- AND TOOLGRINDER - ABS material, can be adapted to any knife by means of the adjustable grinding wheels

Ⓕ MACHINE À AIGUISER LES COUTEAUX - boîtier en plastique ABS, approprié pour chaque lame à l'aide d'les meules réglables, faciles à utiliser

Ⓓ MESSERSSCHLEIF-MASCHINE - Gehäuse aus ABS-Material, geeignet zum Schleifen von Messern aller Art, mittels der verstellbaren Schleifsteine

EURO	No.	cm	V	W
238,00	*403.050	17(H)x23x23	230	150





Ⓝ **MESSENSLIJPER - met roestvrijstalen voet voor montage op een werkblad, gemakkelijk in gebruik en door slijpmechanisme van extra gehard staal geschikt voor alle soorten messen**

Ⓔ KNIFE SHARPENER - with stainless steel base for table mounting, adapted to all work methods because it is easily manipulated by hand, due to the exceptionnal hardness of the steel it will sharpen all knives

Ⓕ AIGUISEUR RAPIDE - appareil avec socle inox, convient à toutes les méthodes de travail, avec une dureté exceptionnelle de trempe l'acier l'affilage de tous les coutaux est possible

Ⓓ MESSERSCHLEIF GERÄT - mit CNS Fuss für mehrere Arbeitsmethoden, bedienungsfreundlich und ausgeführt mit gehartet Stahl gibt die möchlichkeit fast alle Messer zu schleifen

No.	cm	EURO
020.050	18(H)x22x15	82,00



Ⓝ **MESSENSLIJPER - 2 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle**

Ⓔ KNIFE SHARPENER - 2 steps to sharpen your knifes, with Ergonomic handle and non slip pads for control

Ⓕ AIGUISEUR RAPIDE -2 étapes pour affûter vos couteaux, avec une poignée ergonomique et patins anti dérapant pour contrôle

Ⓓ MESSERSCHLEIF GERÄT - 2 Schritte zum schärfen Ihre Messer, mit ergonomischen Griff und Anti-Rutsch-Pads für die Kontrolle

No.	cm	EURO
085.010	6(H)x19x5	8,95

WESTMARK



Ⓝ **MESSENSLIJPER - slechts 3 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle**

Ⓔ KNIFE SHARPENER - just 3 steps to sharpen your knifes, with Ergonomic handle and non slip pads for control

Ⓕ AIGUISEUR RAPIDE - seulement 3 étapes pour affûter vos couteaux, avec une poignée ergonomique et patins anti dérapant pour contrôle

Ⓓ MESSERSCHLEIF GERÄT - nur 3 Schritte zum schärfen Ihre Messer, mit ergonomischen Griff und Anti-Rutsch-Pads für die Kontrolle

No.	cm	EURO
016.160	7(H)x20x5	21,55

SEVERIN



Ⓝ **ELECTRISCH MES - met beveiligde schuifschakelaar en vingerbescherming, ontgrendelingsknop voor de messen (20 cm), messen vaatwasmaschine bestendig**

Ⓔ ELECTRIC KNIFE - with safety on/off switch and finger protection, release button for blades (20 cm), blades dishwasher safe

Ⓕ COUTEAU ÉLECTRIQUE - avec interrupteur de securité et protégé doights, bouton ejecteur des lames (20 cm), lames résistances de lave-vaisselle

Ⓓ MESSER ELEKTRISCH - mit Sicherheits-Schalter und Fingerschutz. Entriegelungsknopf fur die Messer (20 cm), die Messer sind Spulmachinebestandig

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*910.040	47	230	100	31,00

HACCP

Ⓝ **INSECTENVANGER - twee onbreekbare neonlampen, lokken de insecten die vervolgens onontkoombaar worden vastgehouden door een kleefplaat. Vervaardigd in overeenstemming met de vereiste HACCP normen. Geschikt voor wand- en plafondbevestiging**

Ⓔ INSECT-EXTERMINATOR - two unbreakable neon lamps, attract insects, holding them unable to escape on a glue board. Manufactured in accordance with the requirements of the HACCP regulations. Suitable for attachment to the wall or the ceiling

Ⓕ EXTERMINATEUR D'INSECTES - deux tubes incassables au néon attirent les insectes qui en-suite sont retenus inéluctablement sur un carton enduit avec un adhésif. Fabrication conformément les conditions requises HACCP. Retenu pour attachement à paroi ou plafond

Ⓓ INSEKTENVERNICHTER - zwei unzerbrechliche Neonlampen locken die Insekten an und werden auf einer Klebe-Matte festgehalten. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP. Geeignet für Befestigung an der Wand oder Decke



WANDMODEL/WALLMODEL
MODELLE A PAROI/WANDMODEL

EURO	No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
155,00	*505.701	**10~12 m**	16(H)x40x12	230	**40**
29,00	505.395	**doos à 10 kleefplaten**/box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten			
7,45	505.915	**lamp los**/tube only/tube seul/Lamp allein			**15**



PLAFONDMODEL/CEILINGMODEL
MEDELLE PLAFOND/ DECKMODEL

EURO	No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
169,00	*505.700	**10~12 m**	12(H)x44x40	230	**40**
29,00	505.395	**doos à 10 kleefplaten**/box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten			
7,45	505.915	**lamp los**/tube only/tube seul/Lamp allein			**15**



STANDAARD

EURO	No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
378,00	*505.397	**15~18 m**	24(H)x65,5x39	230	**40**
73,00	505.375	**doos à 10 kleefplaten**/box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten			
43,50	505.901	**lamp los**/tube only/tube seul/Lamp allein			**40**

MOET CRI CRI

Ⓝ **INSECTENVERDELGER - de apparaten zijn vervaardigd uit slagvast, kunststof materiaal dat voor perfecte isolatie zorgt tussen de interne, onder spanning staande, delen en de buitenzijde van het apparaat, de CRI-CRI is geconstrueerd naar de CEI veiligheidsnormen en staat voortdurend onder controle van de grootste Europese instituten voor veiligheid en kwaliteit**

Ⓔ INSECT-EXTERMINATORS - the appliances are made of unbreakable, plastic, which perfectly insulates the inner parts under electric tension from the outer parts. CRI-CRI was constructed in compliance with the safety regulations of the Central Electricity Institute and remains under the supervision of the largest European institutes for safety and quality control

Ⓕ DÉSINSECTISEUR - Ils sont construits d'une matière plastique anti-choc et, effectuante une isolation parfaite entre les pieces intérieures sous tension et la paroi extérieure. Ces appareils sont construits selon les normes de sécurité CEI et sons sous la supervision permanente des instutions européennes, chargées de contrôle de la securité et de la qualité des articles électriques les plus importantes.

Ⓓ INSEKTENVERNICHTER - Die Geräte sind aus einem schlagfesten, Kunststoff hergestellt der eine perfekte Isolation zwischen den inneren, stromführenden Teilen und der Aussenwand des Gerätes. CRI-CRI gewährt Geräte sind nach CEI-Sicherheits-normen konstruiert und stehen fortwährend unter der Aufsicht der wichtigsten europäischen Sicherheits- und Qualitäts-Institutionen



No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.304	**8~10 m**	32(H)x36x16	230	**35**	125,00
*505.309	**10~12 m**	32(H)x36x16	230	**45**	149,00
505.915	**lamp los**/tube only/tube seul/Lamp allein			**15**	7,45



No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.305	**10~12 m**	38(H)x69x20	230	**45**	195,00
*505.307	**12~15 m**	38(H)x69x20	230	**65**	219,00
505.920	**lamp los**/tube only/tube seul/Lamp allein			**20**	8,25



80 Watt (2x 40 Watt)

No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.308	**15~18 m**	38(H)x69x20	230	**95**	230,00
505.940	**lamp los**/tube only/tube seul/Lamp allein			**40**	11,50

Ⓝ **INSECTENVANGER - kunststof, op hygiënische wijze maken de lamp en een ventilator korte metten met allerlei vliegende insecten, deze zeer geluidsarme apparaten zijn uitgerust met een filter en een opvangbak die zich bij het uitnemen automatisch sluit**

Ⓔ INSECT-EXTERMINATOR - plastic, in a hygienic way the lamp combined with a ventilator give short shrift to all kinds of flying insects, these low-sound appliances are equipped with a filter and a drawer for dead insects which closes itself auto-matically when taken out of the appliance

Ⓕ DÉSINSECTISEUR - plastique, d'une manière hygiénique la lampe en combinaison avec un ventilateur liquident des insectes volants de toutes sortes, ces appareils presque silencieux ont un filtre et un tiroir pour les insectes morts qui se ferme quand tiré de l'appareil

Ⓓ INSEKTENVERNICHTER - Kunststoff, der Lamp, kombiniert mit einem Ventilator machen kurzen Prozess mit allerhand fliegenden Insekten, diese geräuscharmen Geräte verfügen über ein Filter und eine Schublade für die Aufname der durch Stromschlag getöteten Insekten, die sich beim herausnehmen automatisch schliesst

INSECTIVORO

EURO	No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
109,00	*505.360	**14~16 m**	34(H)x25x22	230	**55**
19,75	505.902	**lamp los**/tube only/tube seul/Lamp allein			**32**

KYOTO

94,00	*505.361	**8~10 m**	34(H)x25x19	230	**35**
7,45	505.915	**lamp los**/tube only/tube seul/Lamp allein			**15**

Ⓝ **INSECTENVANGER - fraai design, ontworpen om te plaatsen in ruimtes waar men insektenverdelgers niet hoort te zien of te horen. De neonverlichting lokt de insect welke daarna wordt vastgehouden door een kleefplaat. Geschikt voor wandbevestiging**

Ⓔ INSECT EXTERMINATOR - attractive model, designed to used in spaces where insect-exterminators normally are not to be seen or heard. The neonlamp attracts the insect holding it then on a glue board. Wallmodel

Ⓕ DÉSINSECTISEUR - attractif design, développer spéciale per usages d'espaces ou normallement l'exterminateur de insect ne peut pas écouter et voir. Le tube au neon attirent le insect et ils sont retenus sur un carton adhesif. Pour attachement à paroi

Ⓓ INSEKTENVERNICHTER - schönes Design, spezial entwickelt fur Räume wo normal mann der Insectenvernichter nicht sehen oder hören möchte. Der Neonlampe lockt die Insect und die werd auf einer Klebematte festgehalten. Wandausführung

KUNSTSTOF/PLASTIC/PLASTIQUE/KUNSTSTOFF

EURO	No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
113,00	*505.399	**3~5 m**	27(H)x40x17	230	**20**

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

148,00	*505.400	**3~5 m**	27(H)x40x15	230	**20**
29,00	505.395	**doos à 10 kleefplaten**/box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten			
34,50	505.903	**lamp los**/tube only/tube seul/Lamp allein			**20**

32 W 1x Incl.

ABS KUNSTSTOFF



INSECTIVORO

15 W 1x Incl.

PP POLYPROPY.



KYOTO

20 W 1x Incl.



PS POLYSTYROL

MOET

DRAGONFLY

ABS KUNSTSTOFF

8 W 2x Incl.





15 W 2x Incl.



20 W 2x Incl.



Ⓝ **INSECTENVERDELGER - de apparaten zijn vervaardigd uit slagvast, kunststof materiaal dat voor perfecte isolatie zorgt tussen de interne, onder spanning staande, delen en de buitenzijde van het apparaat**

Ⓔ INSECT-EXTERMINATORS - the appliances are made of unbreakable, plastic, which perfectly insulates the inner parts under electric tension from the outer parts

Ⓕ DÉSINSECTISEUR - Ils sont construits d'une matière plastique anti-choc et, effectuante une isolation parfaite entre les pieces intérieures sous tension et la paroi extérieure

Ⓓ INSEKTENVERNICHTER - Die Geräte sind aus einem schlagfesten, Kunststoff hergestellt der eine perfekte Isolation zwischen den inneren, stromführenden Teilen und der Aussenwand des Gerätes

No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.716	**12~14 m**	28(H)x37x14	230	**22**	N.M.L.
505.808	**lamp los**/tube only/tube seul/Lamp allein			**8**	7,95

No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.720	**16~18 m**	32(H)x52x14	230	**36**	N.M.L.
505.815	**lamp los**/tube only/tube seul/Lamp allein			**15**	7,70

No.	**werkbereik**/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.740	**18~20 m**	32(H)x69x14	230	**45**	N.M.L.
505.820	**lamp los**/tube only/tube seul/Lamp allein			**20**	10,00

CaterRacks®

Complete Ware Handling System







Ⓝ **De open opzetrand wordt gebruikt voor meer onderlinge afstand, wanneer volle rekken op elkaar worden gestapeld**
Ⓔ The open extender adds height to protect glassware when loaded racks are stacked one upon another
Ⓕ La rehausse non cloisonnée augmente la hauteur afin de protéger les verres quand les casiers chargés sont empilés l'un sur l'autre
Ⓓ Der Aufsteckrahmen ohne Facheinsatz schafft mehr Höhe und beschützt so die Gläser beim Stapeln der gefüllten Körbe

Ⓝ **Het kliksysteem zorgt ervoor, dat schroeven of andere bevestigingsmiddelen overbodig zijn. Eenmaal aangebracht laten de randen niet meer los**
Ⓔ The extender system allows fast, simple assembly without loose screws or other fasteners. Extenders will not separate once installed
Ⓕ Le système fixer permet un assemblage simple et rapide sans vis détachées ou autres moyens de fixation; après le montage les rehausses et les casiers sont devenu inséparables
Ⓓ Das Befestigungsystem ermöglicht eine einfache Zusammensetzung ohne lose Schrauben oder sonstige Befestigungsmittel. Einmal montiert kann man den Aufsteckrahmen nicht wieder entfernen

Ⓝ **De opzetranden met vakindeling verschaffen een maximale afscheiding en bescherming tussen de glazen onderling en zorgen voor grotere hoogte**
Ⓔ The compartment extenders provide maximum separation and protection between glassware while adding height
Ⓕ Les rehausses cloisonnés réalisent une séparation et protection maximal entre les verres et une augmentation de la hauteur
Ⓓ Die Aufsteckrahmen mit Facheinsatz verwirklichen eine gegenseitige Trennung und Schutz zwischen den Gläsern und schaffen mehr Höhe

Ⓝ **De dubbelwandige constructie zorgt voor een grote soliditeit en biedt extra bescherming tijdens het wasproces en transport c.q. opslag**
Ⓔ The double wall construction adds strength and durability and cushions washing action and shock of handling
Ⓕ La construction à double paroi augmente la solidité et longevité et amortit des chocs pendant le lavage et le maniement
Ⓓ Die doppelwandige Konstruktion ergibt eine grössere Solidität und längere Lebensdauer und funktioniert als Stosspolster während des Waschvorganges und Transports

CATERRACKS®

Complete Ware Handling System

Ⓝ **CATERRACKS VAATWASKORVEN - bieden voor al het vaatwerk een efficiënte oplossing. De robuuste vaatwaskorven verkleinen de kans op breuk, zijn ruimtebesparend en door de extra grote maaswijdte wordt optimaal wasresultaat verkregen. De CATERRACKS korven zijn geheel vervaardigd van speciaal polypropyleen en garanderen een jarenlange, probleemloze levensduur. De korven zijn in een groot aantal uitvoeringen leverbaar en worden kant en klaar afgeleverd**

Ⓔ CATERRACKS DISHWASHING RACKS - offer an efficient solution for all kinds of problems, connected with ware-handling. These sturdy racks reduce breaking, save space and increase productivity. Their open profile allows maximum exposure to washing action and facilitates washing and drying. Made from the best materials, CATERRACKS is designed for many years of trouble-free life. CATERRACKS are delivered assembled and ready for use

Ⓕ Les CASIERS CATERRACKS - offrent une solution efficiente de tous les problèmes, liés avec le lavage et le stockage de vaisselle, verres et couverts. Ces casiers robustes permettent de limiter considérablement la casse et l'usure et d'économiser de la surface. Le treillage des casiers CATERRACKS est composé de grandes mailles et offre un resultat de lavage optimal. Fabriqués d'une matière synthétique meilleur, les casiers CATERRACKS sont développés pour des années de utilisation sans problèmes. Les casiers avec leur multitude des possibilités de composition sont livrés montés et prêts à l'emploi

Ⓓ Die CATERRACKS SPÜLKÖRBE - bieten eine zweckmässige Lösung für alle Probleme, die mit dem Spülen und Lagern von Geschirr zusammenhängen. Diese robusten Körbe reduzieren wesentlich Bruch und Verschleiss, brauchen weniger Raum und steigern die Produktivität. Das weitmaschige Gitter der Körbe bietet ein optimales Spülresultat. Hergestellt aus Qualitäts granulat-Kunststoff dient das System dem Benützer viele Jahre problemlos. Die CATERRACKS Spülkörbe mit ihren fast unbegrenzten Kombinationsmöglichkeiten werden gebrauchsfertig montiert geliefert

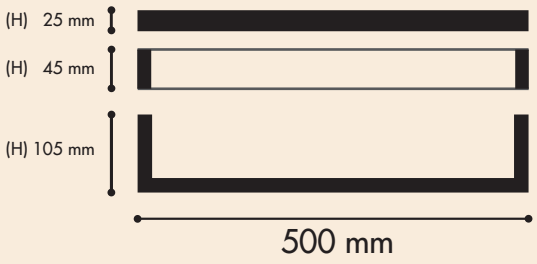


Ⓝ **CATERRACKS wordt geassembleerd geleverd, voor latere uitbreiding zijn extra opzetranden leverbaar**

Ⓔ CATERRACKS is delivered already assembled, for future additional wishes, extra extenders are available

Ⓕ CATERRACKS est déjà assemblé à la livraison, pour des extensions supplémentaires des réhausses sont disponibles

Ⓓ CATERRACKS wird zusammengebaut geliefert, für zukünftige Erweiterungen, sind zusätzliche Aufsteckrahmen verfügbar



Zie pagina 588 / See page 588
Voir page 588 / Siehe Seite seite 588

CATERRACKS®

Ⓝ **KOPPENKORF - de koppenkorf CR 20 bevat 20 vakken, elk vak is 89x112 mm en is voorzien van een schuinzetstrip voor het uitlekken**

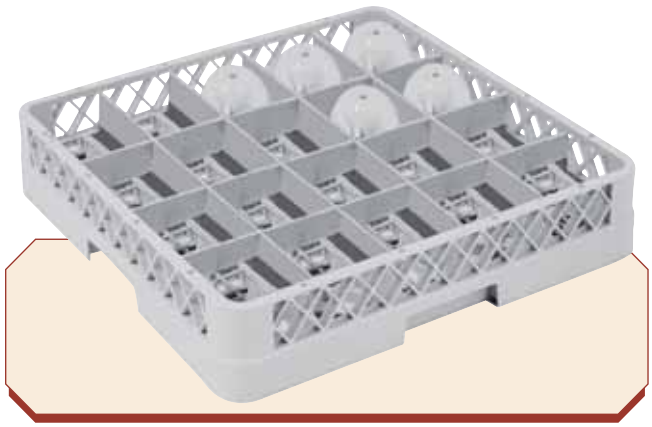
Ⓔ CUP RACK - the cup rack CR 20 has 20 compartments of 89x112 mm, each compartment with a tilt bar for drainage

Ⓕ CASIER À TASSES - le casier CR 20 pour lavage et stockage des tasses en position inclinée à 20 tasses de 89x112 mm

Ⓓ TASSENKORB - der Tassenkorb CR 20 hat 20 Abteile von 89x112 mm für Schrägstellung der Tassen zwecks völliges trocknen

20 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max.cm	H.max.cm
17,95	*CR2000	CR 20	10(H)x50x50	9x11,2	8,5



Ⓝ **KOPPENKORF - verhoogd, o.a. geschikt voor chocolademokken en melkbekers**

Ⓔ CUP RACK - high, especially for hot chocolate mugs

Ⓕ CASIER À TASSES - plus haut, conseillé pour des moques (tasses à chocolat par exemple)

Ⓓ TASSENKORB - hoch, empfohlen für Schokoladebecher

+1

EURO	No.	Type	cm	max.cm	H.max.cm
24,50	*CR2001	CR 20-A	14(H)x50x50	9x11,2	11,5



Ⓝ **DIENBLADENKORF - de open dienbladenkorf is speciaal ontworpen voor grote dienbladen**

Ⓔ TRAY RACK - this open tray rack is specifically designed for those extra large trays and platters

Ⓕ CASIER À GRAND PLATEAUX AVEC UN CÔTÉ OUVERT - ce casier est concu spécifiquement pour le lavage des plats et plateaux de grandes dimensions

Ⓓ TABLETTKORB - dieser Fingerkorb ist ein Spezialentwurf zum Spülen von grossen Platten und Tabletts

EURO	No.	Type	cm
14,20	*CR5000	CR 50	10(H)x50x50



CATERRACKS®



Ⓝ **UNIVERSEELKORF - de universeelkorf heeft een grofmazige bodem en zijkanten, daardoor wordt er een zo groot mogelijke watercirculatie verkregen, welke ook zorgt voor gedegen en droog vaatwerk**

Ⓔ OPEN RACK - with an open bottom and sidewall design which permits maximum water circulation for thorough washing and drying

Ⓕ CASIER NON CLOISONNE POUR OBJETS CREUX - avec une treillage du fond et des cotés à grandes mailles profilées permettant une excellente circulation d'eau lors du lavage et sèchage

Ⓓ UNIVERSALKORB - ergibt perfektes Spülergebnis durch offene Konstruktion von Boden und Seitenwanden

No.	Type	cm	EURO
*CR0100	CR 1	10(H)x50x50	13,95



Ⓝ **BESTEKKORF - de bestekkorf heeft een fijnmazige bodem die doeltreffend werkt voor bestek**

Ⓔ FLATWARE RACK - with a fine mesh design surface allowing maximum water circulation for efficient washing and drying

Ⓕ CASIER À COUVERTS - casier à treillage serré pour le lavage des couverts placés en vrac

Ⓓ BESTECKKORB - mit engmaschigem Boden besonders geeignet für Bestecke

No.	Type	cm	EURO
*CR0200	CR 2	10(H)x50x50	13,95



Ⓝ **BORDENKORF - de bordenkorf kenmerkt zich door ingegoten pennen welke geschikt zijn voor borden en dienbladen**

Ⓔ PLATE RACK - features molded-in pegs designed to hold plates and trays

Ⓕ CASIER À ASSIETTES - casier à doigts pour le lavage des assiettes, plats et plateaux

Ⓓ TELLERKORB - Mit Kunststoff-Vorsprüngen zum Halten von Tellern, Platten und Tabletts

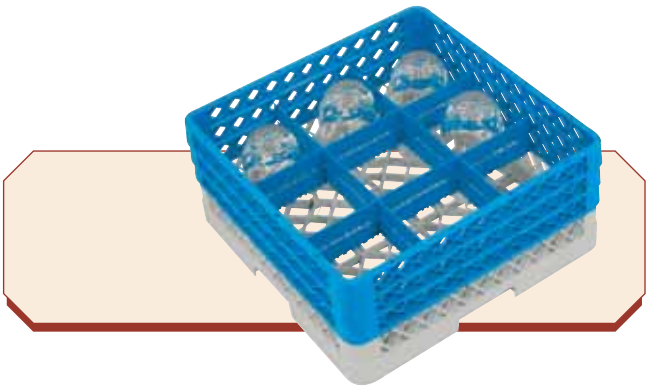
No.	Type	cm	EURO
*CR0300	CR 3	10(H)x50x50	13,95

A-type Glass Racks

Ⓝ **BEKERGLAZENKORVEN**
Ⓔ TUMBLER RACKS
Ⓕ CASIERS CLOISONNÉS POUR DES VERRES SANS-PIEDS
Ⓓ KÖRBE FÜR GLÄSER OHNE STIEL

9 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
15,20	*CR0910	CR 09-0A	10(H)x50x50	15	8
21,50	*CR0911	CR 09-1A	14(H)x50x50	15	12
29,00	*CR0912	CR 09-2A	18(H)x50x50	15	16
37,00	*CR0913	CR 09-3A	22(H)x50x50	15	20
43,00	*CR0914	CR 09-4A	26(H)x50x50	15	24



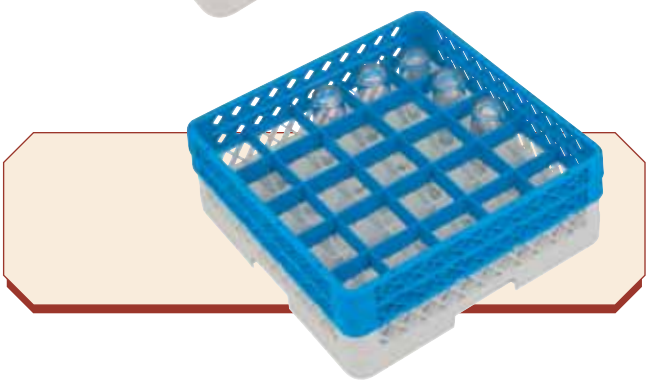
16 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
16,50	*CR1610	CR 16-0A	10(H)x50x50	11,2	8
23,00	*CR1611	CR 16-1A	14(H)x50x50	11,2	12
30,00	*CR1612	CR 16-2A	18(H)x50x50	11,2	16
38,00	*CR1613	CR 16-3A	22(H)x50x50	11,2	20
44,00	*CR1614	CR 16-4A	26(H)x50x50	11,2	24



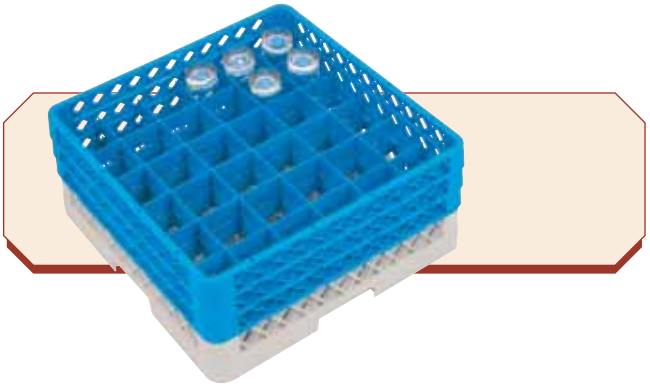
25 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
17,25	*CR2510	CR 25-0A	10(H)x50x50	9	8
24,00	*CR2511	CR 25-1A	14(H)x50x50	9	12
32,00	*CR2512	CR 25-2A	18(H)x50x50	9	16
39,50	*CR2513	CR 25-3A	22(H)x50x50	9	20
47,00	*CR2514	CR 25-4A	26(H)x50x50	9	24



36 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
18,50	*CR3610	CR 36-0A	10(H)x50x50	7,4	8
25,50	*CR3611	CR 36-1A	14(H)x50x50	7,4	12
33,00	*CR3612	CR 36-2A	18(H)x50x50	7,4	16
41,00	*CR3613	CR 36-3A	22(H)x50x50	7,4	20
49,00	*CR3614	CR 36-4A	26(H)x50x50	7,4	24



49 COMPART.

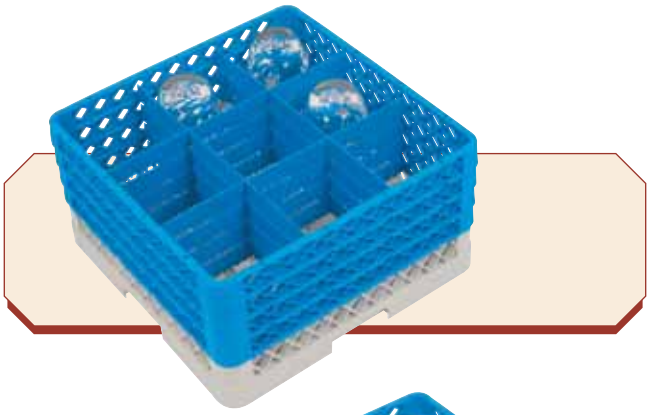
EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
19,75	*CR4910	CR 49-0A	10(H)x50x50	6,3	8
27,00	*CR4911	CR 49-1A	14(H)x50x50	6,3	12
35,00	*CR4912	CR 49-2A	18(H)x50x50	6,3	16
43,00	*CR4913	CR 49-3A	22(H)x50x50	6,3	20
51,00	*CR4914	CR 49-4A	26(H)x50x50	6,3	24



CATERRACKS®

Z-type Glass Racks

Ⓝ **VOETGLAZENKORVEN**
Ⓔ STEMWARE RACKS
Ⓕ CASIERS CLOISONNES POUR DES VERRES A PIED
Ⓓ KÖRBE FÜR GLÄSER MIT STIEL



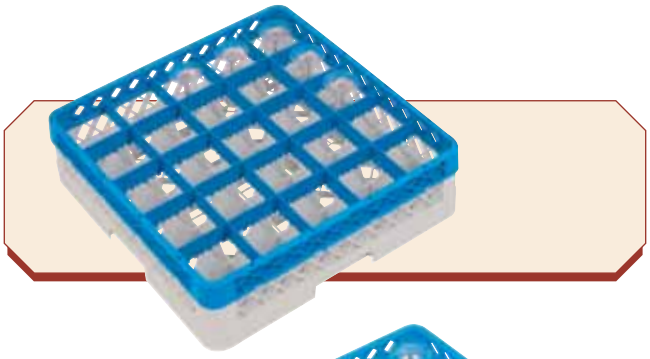
9 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR0921	CR 09-1Z	14(H)x50x50	15	12	22,00
*CR0922	CR 09-2Z	18(H)x50x50	15	16	30,00
*CR0923	CR 09-3Z	22(H)x50x50	15	20	37,00
*CR0924	CR 09-4Z	26(H)x50x50	15	24	44,00



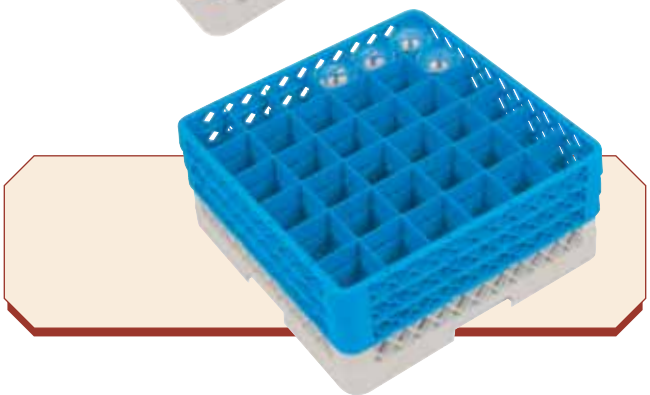
16 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR1621	CR 16-1Z	14(H)x50x50	11,2	12	23,00
*CR1622	CR 16-2Z	18(H)x50x50	11,2	16	31,00
*CR1623	CR 16-3Z	22(H)x50x50	11,2	20	38,00
*CR1624	CR 16-4Z	26(H)x50x50	11,2	24	45,00



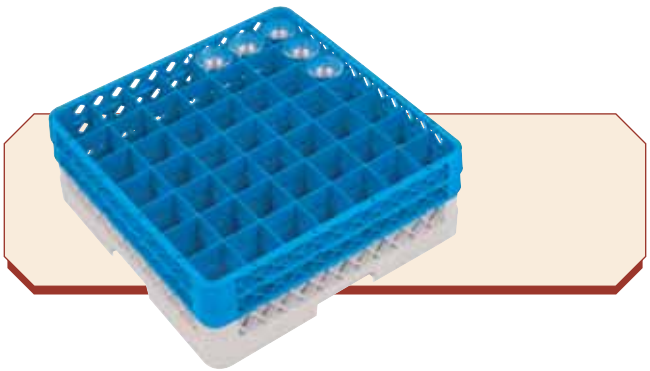
25 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR2521	CR 25-1Z	14(H)x50x50	9	12	25,00
*CR2522	CR 25-2Z	18(H)x50x50	9	16	33,00
*CR2523	CR 25-3Z	22(H)x50x50	9	20	40,00
*CR2524	CR 25-4Z	26(H)x50x50	9	24	48,00



36 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR3621	CR 36-1Z	14(H)x50x50	7,4	12	27,00
*CR3622	CR 36-2Z	18(H)x50x50	7,4	16	35,00
*CR3623	CR 36-3Z	22(H)x50x50	7,4	20	43,00
*CR3624	CR 36-4Z	26(H)x50x50	7,4	24	50,00



49 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR4921	CR 49-1Z	14(H)x50x50	6,3	12	28,00
*CR4922	CR 49-2Z	18(H)x50x50	6,3	16	36,00
*CR4923	CR 49-3Z	22(H)x50x50	6,3	20	45,00
*CR4924	CR 49-4Z	26(H)x50x50	6,3	24	53,00

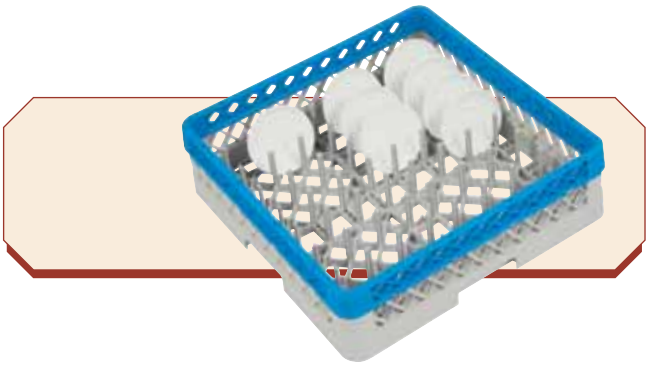
CATERRACKS®

(N) BORDENKORF MET OPZETRANDEN - Deze zijn verkrijgbaar in 4 verschillende hoogten en telkens oplopend met 4 cm. De korven zijn voor opslag en transport van borden en schotels

(E) PLATE RACK WITH EXTENDERS - Available in 4 different heights, 4 cm higher each time. For stocking and transport of plates and saucers

(F) CASIER À ASSIETTES AVEC RÉHAUSSES - Livrable en 4 hauteurs différentes, 4 cm de plus chaque fois. Pour stockage et transport d'assiettes, des plats et des soucoupes

(D) TELLERKORB MIT AUFSTECKRAHMEN - Lieferbar in 4 verschieden Höhen, jedesmal 4 cm höher. Zum Lagern und Transportieren von Tellern, Platten und Untertassen



+1

EURO	No.	Type	cm	max. H cm
21,00	*CR0301	CR 3-1	14(H)x50x50	12



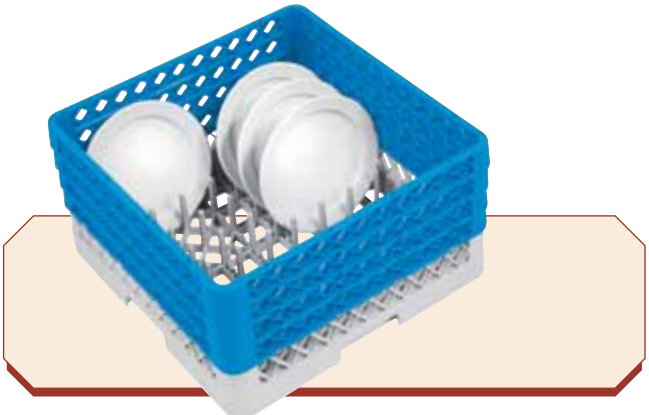
+2

EURO	No.	Type	cm	max. H cm
27,00	*CR0302	CR 3-2	18(H)x50x50	16



+3

EURO	No.	Type	cm	max. H cm
34,00	*CR0303	CR 3-3	22(H)x50x50	20



+4

EURO	No.	Type	cm	max. H cm
40,00	*CR0304	CR 3-4	26(H)x50x50	24

CATERRACKS®











Ⓝ UNIVERSEELKORF MET OPZETRANDEN - deze zijn verkrijgbaar in vijf verschillende hoogten telkens oplopend met 4 cm

Ⓔ OPEN RACK WITH EXTENDERS - available in five different sizes, 4 cm higher each time

Ⓕ CASIER DE BASE AVEC RÉHAUSSES - livrable en cinq hauteurs différentes, 4 cm de plus chaque fois

Ⓓ UNIVERSALKORB MIT AUFSTECKRAHMEN - lieferbar in fünf verschiedenen Höhen, jedesmal 4 cm höher

+1

No.	Type	cm	max. H cm	EURO
*CR0101	CR 1-1	14(H)x50x50	12	21,00

+2

No.	Type	cm	max. H cm	EURO
*CR0102	CR 1-2	18(H)x50x50	16	27,00

+3

No.	Type	cm	max. H cm	EURO
*CR0103	CR 1-3	22(H)x50x50	20	34,00

+4

No.	Type	cm	max. H cm	EURO
*CR0104	CR 1-4	26(H)x50x50	24	40,00

+5

No.	Type	cm	max. H cm	EURO
*CR0105	CR 1-5	30(H)x50x50	28	47,00

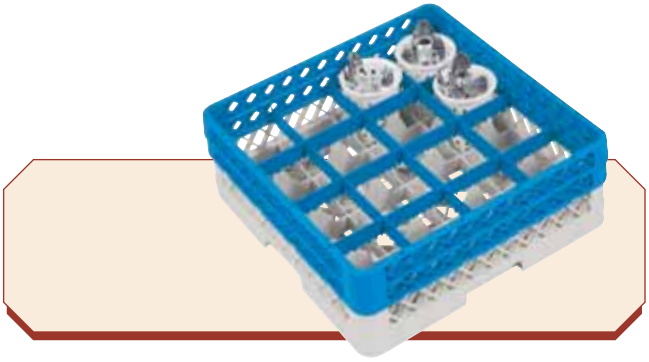
CATERRACKS®

(N) BESTEKKORF MET OPZETRANDEN - voor gebruik met bestekkorfjes, de basis van deze bestekkorf bestaat uit korf CR 16 en een standaard opzetrand met vakverdeling van 112 x 112 mm, voor transport en opslag worden de korven verhoogd met open opzetranden

(E) FLATWARE RACK WITH EXTENDERS - to be used with flatware holders, the base of this flatware rack is rack CR 16 with a standard divided extender with 112 mm square compartments, for stocking and transport height is added by means of open extenders

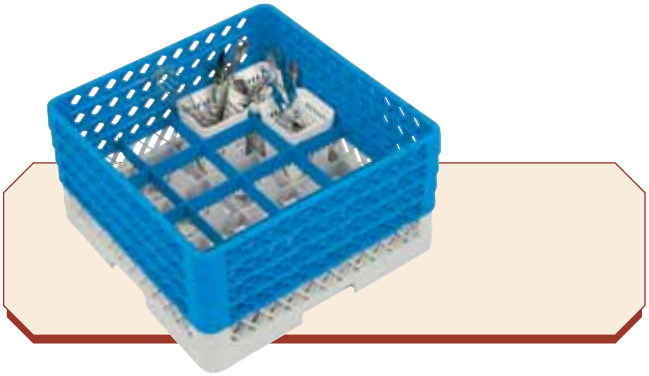
(F) CASIER AVEC RÉHAUSSES - pour des COUVERTS placés dans des godets, le casier de base de ce casier est le CR 16 avec rehausse cloisonnée standard à compartiments de 112 x 112 mm, pour le stockage et transport la hauteur est augmentée moyennant rehausses non cloisonées

(D) BESTECKKORB MIT AUFSTECKRAHMEN - für Gebrauch mit Besteck-Köchern, der Grundkorb ist hier CR 16 mit Standard- Aufsteckrahmen mit Fächern von 112 mm, zum Lagern und Transport werden die Körbe mittels Aufsteckrahmen ohne Facheinteilung erhöht



+2

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
30,50	*CR1602	CR 16-2	18(H)x50x50	11,2x11,2	16



+4

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
43,00	*CR1604	CR 16-4	26(H)x50x50	11,2x11,2	24



+5

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
49,50	*CR1605	CR 16-5	30(H)x50x50	11,2x11,2	28

(N) BESTEKBEKER - polyethyleen

(E) CUTLERY BEAKER - polyethylene

(F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - polyéthylène

(D) BESTECKKÖCHER - Polyethylen



EURO	No.	Type	cm	H cm
2,15	023.001	**rond**/round/ronde/rund	Ø 10	14
2,15	023.021	**vierkant**/square/carré/viereckig	11x11	14



(N) Bij CaterRacks kan gebruik worden gemaakt van het coderingssysteem m.b.v. kleur clips

(E) CaterRacks also has a very efficient and unique coding system to identify the contents of the various racks by means of colour clips

(F) CaterRacks possède un système de codage efficace afin d'identifier instantanément le contenu des casiers à l'aide de clips de couleur

(D) CaterRacks verfügt auch über ein sehr zweckmässiges Codiersystem zur mühelosen Identifizierung des Inhalts der verschiedenen Körbe mittels farbe Clips



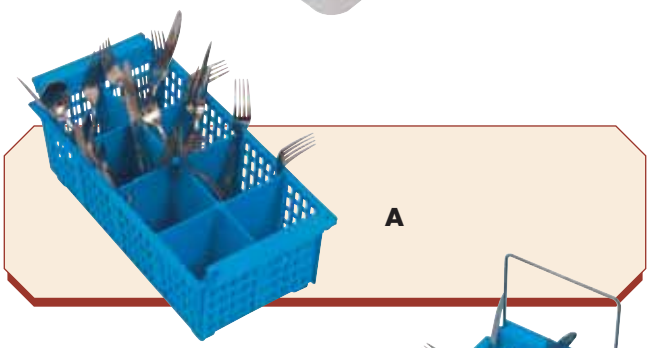
EURO	No.	**kleur**/color/couleur/Farbe
0,65	*CR1001	**wit**/white/blanc/weiss
0,65	*CR1002	**rood**/red/rouge/rot
0,65	*CR1003	**oranje**/orange/orange/orange
0,65	*CR1004	**groen**/green/vert/grün
0,65	*CR1005	**geel**/yellow/jaune/gelb
0,65	*CR1006	**zwart**/black/noir/schwarz

CATERRACKS®



(N) DEKSEL VOOR VAATWASKORVEN
(E) COVER FOR DISHWASHING RACKS
(F) COURVERCLE POUR CASIERS
(D) DECKEL FÜR SPÜLKÖRBE

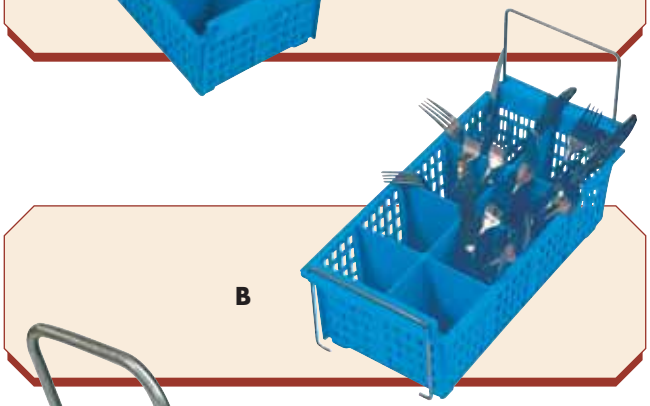
No.	cm	EURO
*CR5500	2,5(H)x50x50	10,75



A

(N) BESTEKINZET- EN DRAAGKORF
(E) FLATWARE BASKET
(F) CASIER À COUVERTS
(D) KASTEN FÜR BESTECKE (ZUM WASCHEN UND LAGERN)

No.	Type	cm	EURO
*CR6000	**A**	14(H)x43x20,5	11,00



B

(N) BESTEKINZET-EN DRAAGKORF - met wegklapbare grepen
(E) FLATWARE BASKET - with folding handles
(F) CASIER À COUVERTS - avec des poignées escamotables
(D) KASTEN FÜR BESTECKE - mit hochklappbaren Handgriffen

No.	Type	cm	EURO
*CR6500	**B**	14(H)x43x20,5	14,25



(N) KORVEN TRANSPORTWAGEN - met duwbeugel
(E) RACK DOLLY - with handle
(F) CHARIOT À CASIERS - avec barre poussoir
(D) KÖRBEWAGEN - mit Lenkstange

No.	cm	EURO
*CR7000	92(H)x55x55	121,00



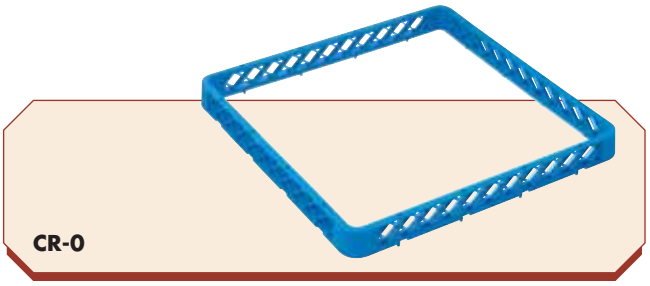
(N) KORVEN TRANSPORTWAGEN
(E) RACK DOLLY
(F) CHARIOT À CASIERS
(D) KÖRBE-FAHRGESTELL

No.	cm	EURO
*CR7500	21(H)x55x55	74,00

CATERRACKS®

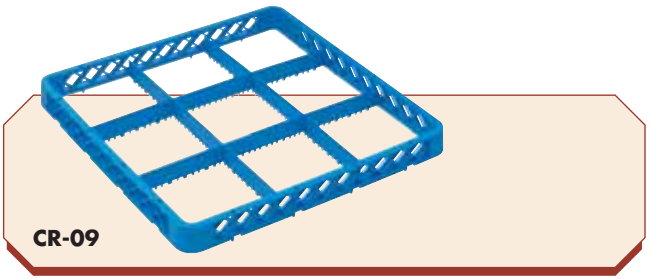
Ⓝ OPZETRAND - extra
Ⓔ EXTENDER - additional
Ⓕ REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire
Ⓓ AUFSTECKRAHMEN - zusätzlich

EURO	No.	cm
7,50	*CR-0	4,5(H)x50x50


CR-0

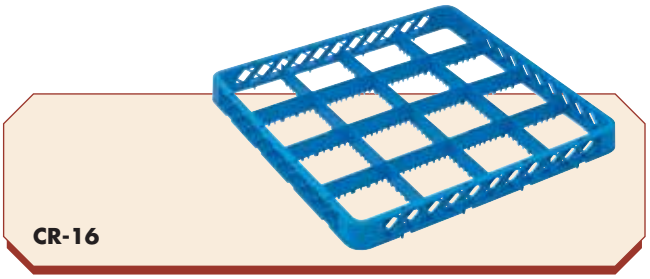
Ⓝ OPZETRAND - extra
Ⓔ EXTENDER - additional
Ⓕ REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire
Ⓓ AUFSTECKRAHMEN - zusätzlich

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
7,50	*CR-09	**9**	4,5(H)x50x50	15,0


CR-09

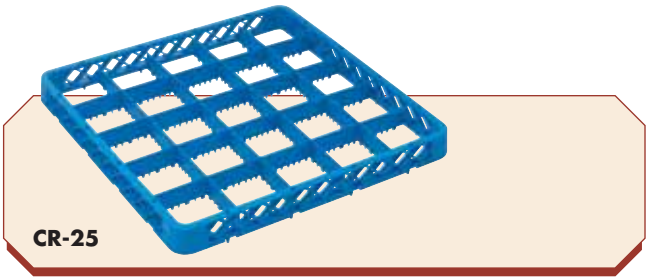
Ⓝ OPZETRAND - extra
Ⓔ EXTENDER - additional
Ⓕ REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire
Ⓓ AUFSTECKRAHMEN - zusätzlich

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
7,50	*CR-16	**16**	4,5(H)x50x50	11,2


CR-16

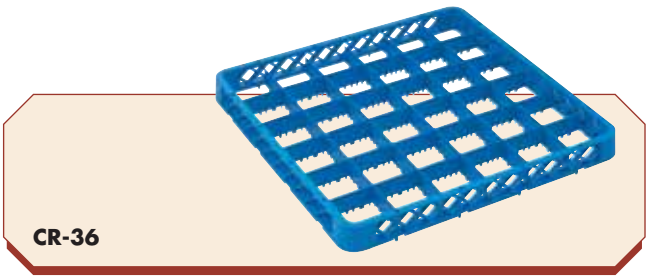
Ⓝ OPZETRAND - extra
Ⓔ EXTENDER - additional
Ⓕ REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire
Ⓓ AUFSTECKRAHMEN - zusätzlich

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
7,50	*CR-25	**25**	4,5(H)x50x50	9,0


CR-25

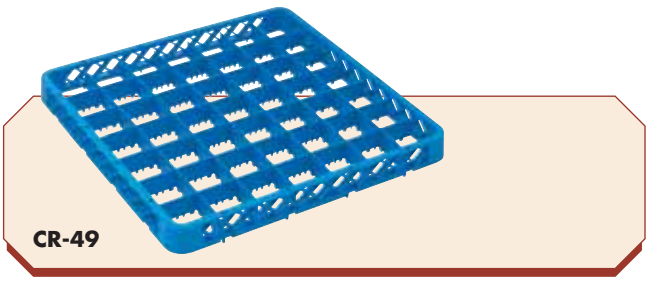
Ⓝ OPZETRAND - extra
Ⓔ EXTENDER - additional
Ⓕ REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire
Ⓓ AUFSTECKRAHMEN - zusätzlich

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
7,50	*CR-36	**36**	4,5(H)x50x50	7,4


CR-36

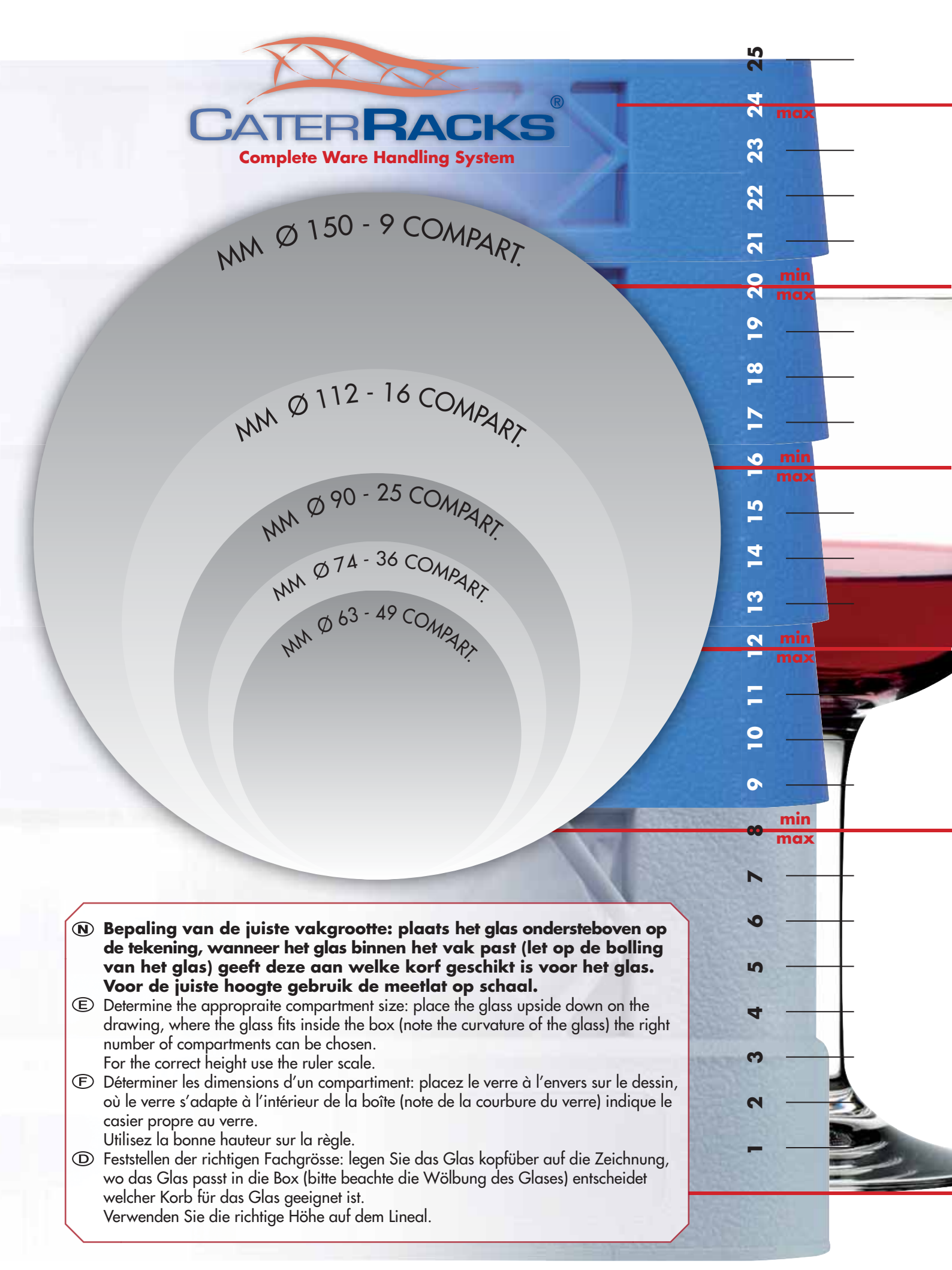
Ⓝ OPZETRAND - extra
Ⓔ EXTENDER - additional
Ⓕ REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire
Ⓓ AUFSTECKRAHMEN - zusätzlich

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
7,50	*CR-49	**49**	4,5(H)x50x50	6,3


CR-49

CATERRACKS®

Complete Ware Handling System



Ⓝ **Bepaling van de juiste vakgrootte: plaats het glas ondersteboven op de tekening, wanneer het glas binnen het vak past (let op de bolling van het glas) geeft deze aan welke korf geschikt is voor het glas. Voor de juiste hoogte gebruik de meetlat op schaal.**

Ⓔ Determine the appropraite compartment size: place the glass upside down on the drawing, where the glass fits inside the box (note the curvature of the glass) the right number of compartments can be chosen.
For the correct height use the ruler scale.

Ⓕ Déterminer les dimensions d'un compartiment: placez le verre à l'envers sur le dessin, où le verre s'adapte à l'intérieur de la boîte (note de la courbure du verre) indique le casier propre au verre.
Utilisez la bonne hauteur sur la règle.

Ⓓ Feststellen der richtigen Fachgrösse: legen Sie das Glas kopfüber auf die Zeichnung, wo das Glas passt in die Box (bitte beachte die Wölbung des Glases) entscheidet welcher Korb für das Glas geeignet ist.
Verwenden Sie die richtige Höhe auf dem Lineal.

elettrobar

(N) De vaatwasmachines van ELETTROBAR zijn gefabriceerd uit roestvrijstaal. De vaatwasmachines hebben een volledig automatische vaatwascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boilerelementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de deur. De sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken. Wateraansluiting Ø 3/4"

(E) The dishwashers of ELETTROBAR are made of stainless steel. With full automatic operation. Separate thermostatic regulation of heating elements for washing and rinsing. With safety microswitch on door, rinse arms are removable to facilitate cleaning. Waterconnection 3/4"

(F) Les lave-vaisselles de ELETTROBAR aux inox. Les résistances de lavage et de rinçage, fonctionnent séparément, sont réglées par thermostat. Avec micro-interrupteur pour la porte, les bras rotatifs sont amovibles en vue d'un nettoyage aisé. Connection d'eau 3/4"

(D) ELETTROBAR Geschirrspülmaschinen aus CNS. Separat funktionierende Heizkörper für Waschbecken und Nachspülwarmwasserspeicher werden thermostatisch reguliert. Die rotierenden Spülarme sind zwecks leichter Reinigung abnehmbar. Mikroschalter für Türe. Wasseranschluss 3/4"

(N) GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE - controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/ start-schakelaar. Wastijd 90 en 120 seconden. Met gepatenteerde kunststof sproeiarmen. Met naglans doseerder, wordt geleverd met 2 universeelkorven en 1 bestekbeker

(E) GLASS AND CUP WASHER - control panel with mainswitch and program/push switch. Washing time 90 and 120 seconds. With new washing unit patent registered. Rinse aid dispenser included and delivered with 2 open racks and 1 cutlery beaker

(F) LAVE VERRES ET TASSES - avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt. Durée cycle de lavage 90 et 120 secondes. Avec les bras rotatifs nouveaux breuet déposé. Doseur de produit de rinçage incorporé. Avec 2 cassier tasse et 1 godet pour couverts

(D) GLÄSER UND TASSENSPÜLMASCHINE - mit Schalt-Tasten Ein-Aus Schalter. Wasch-Zyklusdauer 90 und 120 Sekunden. Mit neuer rotierenden Spülarme patent angemeldet. Eingebauten Nachspülmitteldosiergerät. Wird geliefert mit 2 Universalkörben und 1 Besteckbecher

		Fast 30	Fast 40
(N)	**- afmeting korven:**	**: 35 x 35 cm**	**39 x 39 cm**
	- vulhoogte	**: 25 cm max.**	**30 cm max.**
	- boiler capaciteit	**: 2,6 liter 2,6 kW**	**2,6 liter 2,6 kW**
	- tankinhoud	**: 7 liter 0,6 kW**	**8 liter 0,6 kW**
(E)	- dimensions racks	: 35 x 35 cm	39 x 39 cm
	- loading height	: 25 cm max.	30 cm max.
	- boiler capacity	: 2,6 liter 2,6 kW	2,6 liter 2,6 kW
	- capacity tank	: 7 liter 0,6 kW	8 liter 0,6 kW
(F)	- dimensions casiers	: 35 x 35 cm	39 x 39 cm
	- hauteur de remplissage	: 25 cm max.	30 cm max.
	- capacité du chauffe-eau	: 2,6 Litre 2,6 kW	2,6 Litre 2,6 kW
	- capacité cuve	: 7 Litre 0,6 kW	8 Litre 0,6 kW
(D)	- Abmessungen Körbe	: 35 x 35 cm	39 x 39 cm
	- Nutzhöhe	: 25 cm max.	30 cm max.
	- Fassungsvermögen Boiler	: 2,6 Liter 2,6 kW	2,6 Liter 2,6 kW
	- Fassungsvermögen Becken	: 7 Liter 0,6 kW	8 Liter 0,6 kW



Fast 30



Fast 40

EURO	No.	Type	cm	V	W
1450,00	*570.035	**Fast 30**	60(H)x41x49	230	3500
1595,00	*570.040	**Fast 40**	67(H)x44x54	230	3500



elettrobar

230V 3,5 kW | 400V 6,8 kW







Ⓝ **VAATWASSER ELETTROBAR - controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/startschakelaar, wastijd 60, 90 of 180 seconden, met naglansdoseerder, wordt geleverd met 1 universeelkorf, 1 bordenkorf en 1 bestekbeker**

Ⓔ DISHWASHER ELETTROBAR - with control panel with main switch program/push switch, washing time 60, 90 or 180 seconds, rinse aid dispenser included and delivered with 1 open rack, 1 plate rack and 1 cutlerybeaker

Ⓕ LAVE-VAISSELLES ELETTROBAR - avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt, durée cycle de lavage 60, 90 ou 180 secondes, doseur de produit de rinçage oncorporé, avec 1 cassier tasse, 1 cassier assiettes et 1 godet pour couverts

Ⓓ GESCHIRRSPÜLMASCHINEN ELETTROBAR - Mit Hauptschalter und Schalt-Tasten. Wasch-Zyklusdauer 60, 90 oder 180 Sekunden. Eingebauten Nachspülmitteldosiergerät. Wird geliefert mit 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 1 Besteckbecher

Ⓝ **- instelbare wastijd, 60, 90 of 180 seconden**
- waterverbruik per wascyclus ± 2,1 liter
- boilercapaciteit 6 liter, 3 kW (Fast 60: 4,9 kW)
- tankcapaciteit 20 liter, 2,1 kW (Fast 60: 1,4 kW)
- afmeting korven 50x50 cm
- vulhoogte 36,5 cm

Ⓕ - durée cycle de lavage réglable, 60, 90 ou 180 secondes
- consommation d'eau par cycle de lavage ± 2,1 liter
- capacité du chauffe-eau 6 litre, 3 kW (Fast 60: 4,9 kW)
- capacité cuve 20 litre, 2,1 kW (Fast 60: 1,4 kW)
- dimension casier 50x50 cm
- hauteur de rempliss

Ⓔ - washing cycle time adjustable, 60, 90 or 180 secondes
- waterconsumption per washing cycle ± 2,1 liter
- boiler capacity 6 liter 3 kW (Fast 60: 4,9 kW)
- capacity tank 20 liter 2,1 kW (Fast 60: 1,4 kW)
- dimension racks 50x50 cm
- loading height 36,5 cm

Ⓓ - Wasch-Zyklusdauer einstellbar, 60, 90 oder 180 Sekunden
- Wasserverbrauch pro Wasch-Zyklus ± 2,1 Liter
- Fassungsvermögen Boiler 6 Liter, 3 kW (Fast 60: 4,9 kW)
- Fassungsvermögen Becken 20 Liter, 2,1 kW (Fast 60: 1,4 kW)
- Abmessungen Körbe 50x50 cm
- Nutzhöhe 36,5 cm

No.	Type	cm	V	W	EURO
*570.050	**Fast 60M**	82(H)x58x60	230	3500	2095,00
*570.051	**Fast 60**	82(H)x58x60	400	6800	2295,00
570.055	**Fast 60M DE**	82(H)x58x60	230	3500	2475,00
570.056	**Fast 60 DE**	82(H)x58x60	400	6800	2495,00

* **met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser** / with built-in drain pump + detergent dispenser
avec pompe de vidange intégré + distributeur détergent / mit integrierte Abfluss-Pumpe + Reinigungsmittelspender

Ⓝ **ONDERSTEL - met verstelbare poten**
Ⓔ BASE UNIT - with adjustable legs
Ⓕ SOUBASSEMENT - avec des pieds réglables
Ⓓ UNTERSCHRANK - mit höhenverstellbaren Füssen

No.	cm	EURO
*570.010	38(H)x58x60	233,00

Ⓝ **Deze vaatwassers zijn ontwikkeld met het oog op energiezuinigheid door minimaal verbruik van water, stroom en was/naglansmiddel, bijna geruisloos door dubbelwandige constructie en speciaal ontworpen wasarmen en diepgetrokken wastank waardoor deze machines nog schoner wassen**

Ⓔ These dishwashers are specially developed in order to reduce the consumption of water, energy and chemical products, further are the machine very silent due to the double walled construction and special washing-arms and deep drawn seamless washing tank for better and cleaner washing results

Ⓕ Ces lave-vaisselles sont développés pour usage minimal de l'eau, énergie et produit chimiques aussi ils sont très silencieux con le construction à double paroi, les bras rotatifs conçevoir spécial et la cuve moulle pour lavage plus proper

Ⓓ Dieser Geschirrspülmaschinen sind Spezial entwickelt für minimales Wasserverbrauch, Energie und Chemikalien. Sehr leise durch Doppelwandige Ausführung, Spezial entwickelten Spülarme und tiefgezogener Becken wodurch der Maschine noch sauberer wascht

modular

Ⓝ **VAATWASSER - roestvrijstaal, controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/start schakelaar**

Ⓔ DISHWASHER - stainless steel, controlpanel with main switch, program and starbutton

Ⓕ LAVE-VAISSELLE - inox, panneau de control avec bouton marche-arrêt et interrupteur march-arrêt

Ⓓ GESCHIRRSPÜLMACHINE - CNS, Kontroll-einheit mit Hauptschalter und Program/Start Schalt-tasten

DWD 51

EURO	No.	Type	cm	V	W
2495,00	*316.555*	**50x50 cm**	82(H)x60x63	400	5150

* **met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser**
with built-in drain pump + detergent dispenser
avec pompe de vidange intégré + distributeur de lessive
mit integrierte Abfluss-Pumpe + Reinigungsmittelspender



Ⓝ **VAATWASSER - roestvrijstaal, controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/start schakelaar, keuze uit 7 programma's, wastijd tussen 60 en 600 seconden, met naglansdoseerder, geschikt voor korven 50x50 cm, vulhoogte 38,5 cm, geleverd met 1 bordenkorf, 1 bestekbeker en 1 universeelkorf**

Ⓔ DISHWASHER - stainless steel, controlpanel with main switch, program and starbutton, choice of 7 programs, washing time between 60 and 600 seconds, rinse aid dispenser included, suitable for racks 50x50 cm, usable opening 38,5 cm, delivered with 1 plate rack, 1 cutlery beaker and 1 open rack

Ⓕ LAVE-VAISSELLE - inox, panneau de control avec bouton marche-arrêt et interrupteur march-arrêt, choix de 7 programmes, temps de lavage entre 60 et 600 secondes, doseur de produit de rinçage incorporé, propre pour casiers 50x50 cm, hauteur de remplissage 38,5 cm, avec 1 cassier assietes, 1 godet pour couverts et 1 casier universel

Ⓓ GESCHIRRSPÜLMACHINE - CNS, Kontroll-einheit mit Hauptschalter und Program/Start Schalt-tasten, Auswahl von 7 Programmen, Waschzeit zwischen 60 und 600 Sekunden, eingebauten Nachspülmitteldosiergerät, geeignet für Korben 50x50 cm, Nutzhöhe 38,5 cm, geliefert mit 1 Tellerkorb, 1 Besteckbecher und 1 Universalkörb

elettrobar
niagara

Niagara 62M DE

EURO	No.	Type	cm	V	W
3090,00	*570.075*	**50x50 cm**	82(H)x60x60	230	3500

Niagara 62 DE

EURO	No.	Type	cm	V	W
3090,00	*570.076*	**50x50 cm**	82(H)x60x60	400	7900

* **met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser**
with built-in drain pump + detergent dispenser
avec pompe de vidange intégré + distributeur de lessive
mit integrierte Abfluss-Pumpe + Reinigungsmittelspender



(N) De MODULAR vaatwasmachines zijn volledig gefabriceerd uit roestvrijstaal met volledig diep getrokken wastank, hebben een volledig automatische wascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boilerelementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de deur, de volledig roestvrijstalen sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken, met controlepaneel, hoofdschakelaar en programma/start-schakelaar, 2 wastijden, met naglans doseerder

(E) The dishwashers of MODULAR are made of stainless steel with entirely seamless wash tank, with full automatic operation, separate thermostatic regulation of heating elements for washing and rinsing, with safety micros witch on door, the stainless steel rinse arms are removable to facilitate cleaning, control panel with mainswitch and program/push switch, 2 washing times, rinse aid dispenser included

(F) Lave-vaisselles de MODULAR sont entièrement fabriqués en acier inoxydable avec cuve moulée, avoir un cycle de lavage entièrement automatique, les résistances de lavage et de rinçage sont réglées par thermostat, avec micro-interrupteur pour la porte, les bras rotatifs sont amovibles en vue d'un nettoyage aisé, avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt, 2 cycle de lavage, doseur de produit de rinçage incorporé

(D) MODULAR Geschirrspülmaschinen aus CNS mit tiefgezogen Waschtank, separat funktionierende Heizkörper für Waschbecken und Nachspülwarmwasserspeicher werden thermostatisch reguliert, die CNS rotierenden Spül arme sind zwecks leichter Reinigung abnehmbar, Mikroschalter für Türe, mit Schalt-Tasten Ein-Aus Schalter, 2 Waschdauer, eingebauten Nachspülmitteldosiergerät

modular



(N) GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE wordt geleverd met 1 universeelkorf, 1 bestekbeker en 1 schotelrek

(E) GLASS AND CUP WASHER - delivered with 1 open rack, 1 plate rack and 1 cutlerybeaker
LAVE VERRES ET TASSES - avec 1 casier universel, 1 godets pour couverts et 1 support soucoupes

(D) GLÄSER UND TASSENSPÜLMASCHINE - geliefert mit 1 Universalkörb, 1 Besteckbecher und 1 Tellerhalter

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.530	35/35	66(H)x42x50,2	230	3200	1330,00



(N) GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE wordt geleverd met 2 universeelkorven, 1 bestekbeker en 1 schotelrek

(E) GLASS AND CUP WASHER - delivered with 2 open racks, 1 plate rack and 1 cutlerybeaker

(F) LAVE VERRES ET TASSES - avec 2 casiers universel, 1 godets pour couverts et 1 support soucoupes

(D) GLÄSER UND TASSENSPÜLMASCHINE - geliefert mit 2 Universalkörben, 1 Besteckbecher und 1 Tellerhalter

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.540	40/40	70(H)x48x52	230	3200	1495,00



(N) VAATWASSER - wordt geleverd met 1 universeelkorf, 1 bordenkorf en 2 bestekbekers

(E) DISHWASHER - delivered with 1 open rack, 1 plate rack and 2 cutlerybeakers

(F) LAVE-VAISSELLES - avec 1 cassier tasse,1 cassier assiettes et 2 godets pour couverts

(D) GESCHIRRSPÜLMASCHINEN - geliefert mit 1 Universalkörb, 1 Tellerkorb und 2 Besteckbechern

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.550	50/50	82(H)x60x63	230	3650	1850,00

(N) AAN- OF AFVOERTAFEL - roestvrijstaal, met onderbouw voor korven

(E) SUPPLY OR EXIT TABLE - stainless steel with undershelf for baskets

(F) TABLE DU ADDUCTION / ÉCOULEMENT ET TABLE DE SORTIE - inox, avec soubassement pour casiers

(D) ANFÜHRTISCH / AUSGANGTISCH - CNS, mit Bodenablage für Körbe



EURO	No.	L cm
465,00	*316.572	**80**
495,00	*316.573	**120**



(N) SPOELTAFEL - roestvrijstaal, met achteropstand en onderplank, afmeting spoelbak 50x40x25 cm

(E) PRE-RINSE TABLE - stainless steel, with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 50x40x25 cm

(F) TABLE DE PRÉ-RINÇAGE - inox, avec dosseret et soubassement, dimensions bac 50x40x25 cm

(D) VORSPÜLTISCH - mit Aufkantung und Bodenablage, Abmessungen Becken 50x40x25 cm



EURO	No.	Type	model/modèle/Modell	L cm
1025,00	*316.574	**R**	**rechts**/right/à droite/rechts	**120**
1025,00	*316.575	**L**	**links**/left/à gauche/links	**120**

(N) SPOELBAK FILTER - roestvrijstaal

(E) SINK GRID - stainless steel

(F) GRILLE POUR PLONGE - inox

(D) SPÜLROST - CNS



EURO	No.	cm
99,00	*317.255	8(H)x38x38

(N) RUBBER AFKLOPRING - voor afvalgat voorspoeltafel

(E) RUBBER KNOCKING-OFF RING - for hole in pre-rinse table

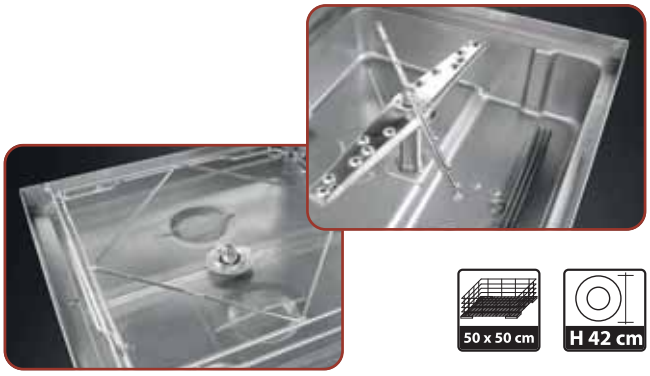
(F) BAGUE DE BATTEMENT EN CAOUTCHOUC - pour l'évidement d'épluchures dans la table de pré-rinçage

(D) GUMMI-ABKLOPFRING - für Abfallöffnung im Vorspültisch



EURO	No.	Ø cm	H cm
73,50	*317.502	16	10

modular





(N) DOORSCHUIF-VAATWASMACHINE
De MODULAR vaatwasmachines zijn volledig gefabriceerd uit roestvrijstaal, met volledig diep getrokken wastank, hebben een volledig automatische wascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boilerelementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de kap. De volledig roestvrijstalen sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken.
Controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/startschakelaar, 2 wastijden, met naglansdoseerder.
Wordt geleverd met 1 universeelkorf en 2 bordenkorven
- 3,5 liter waterverbruik per wascyclus
- boilercapaciteit 6,9 liter, 8 kW
- tankinhoud 36 liter, 3 kW
- afmeting korven 50x50 cm
- vulhoogte 42 cm

(E) DISHWASHER HOOD-TYPE - The MODULAR dishwashers are completely stainless steel, with moulded tank, with full automatic operation, thermostatic regulation of heating elements, automatic water level control and with safety micro switch on cover, wash/rinse arms are completely made of stainless steel, easy to disassemble for cleaning.
Control panel with main switch and program/push switch, 2 wash times, rinse aid dispenser included.
Delivered with 1 open rack and, 2 plate rack
- water consumption per washing cycle 3,5 liter
- boiler capacity 6,9 lit., 8 kW
- capacity tank 36 lit., 3 kW
- dimensions racks 50x50 cm
- loading height 42 cm

(F) LAVE-VAISSELLE - Lave-vaisselles de MODULAR sont entièrement fabriqués en inox, avec cuve moulée, avoir un cycle de lavage entièrement automatique, les résistances de lavage et de rinçage sont réglées par thermostat. Avec micro-interrupteur pour le copot, les bras rotatifs sont amovibles en vue d'un nettoyage aisé.
Avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt, 2 cycle de lavage, doseur de produit de rinçage incorporé.
Avec 1 cassier tasses et 2 cassiers assiettes
- consommation d'eau par cycle de lavage 3,5 litre
- capacité du chauffe-eau 6,9 lit., 8 kW
- capacité cuve 36 lit., 3 kW
- dimensions casiers 50x50 cm
- hauteur de remplissage 42 cm

(D) DURCHSCHUB-SPÜLMASCHINE - MODULAR
Geschirrspülmaschinen aus CNS, mit tiefgezogen Waschtank, separat funktionierende Heizkörper für Waschbecken und Nachspülwarmwasserspeicher werden thermostatisch reguliert, die CNS rotierenden Spül arme sind zwecks leichter Reinigung abnehmbar, Mikroschalter für Haube, mit Schalt-Tasten Ein-Aus Schalter,
2 Waschdauer, eingebauten Nachspülmitteldosiergerät.
Wird geliefert mit, 1 Universalkörben und 2 Tellerkörben
- Wasserverbrauch pro Wasch-Zyklus 3,5 Liter
- Fassungsvermögen Boiler 6,9 Lit., 8 kW
- Fassungsvermögen Becken 36 Lit., 3 kW
- Abmessungen Körbe 50x50 cm
- Nutzhöhe 42 cm

No.	cm	V	W	EURO
*316.570	188/141(H)x72x91	400	8750	3295,00



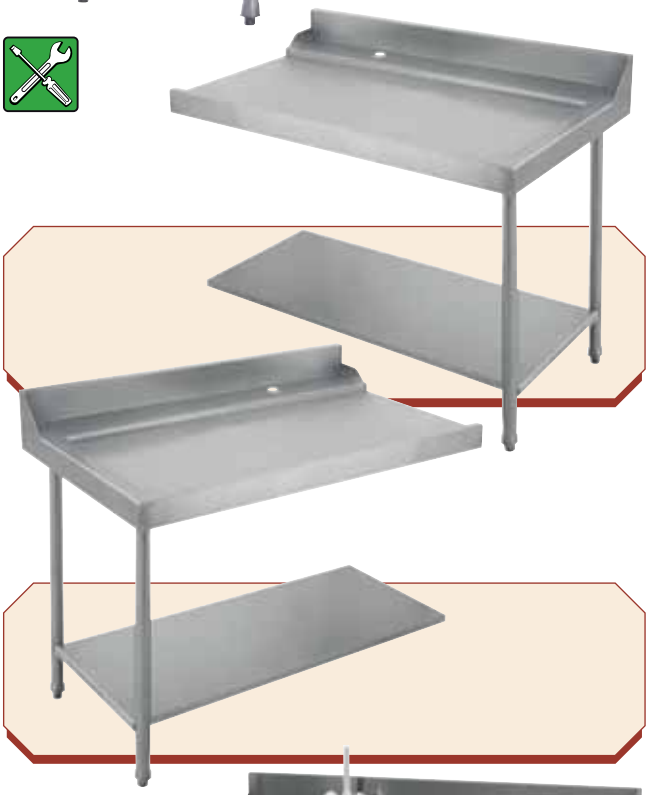
(N) AAN- OF AFVOERTAFEL - roestvrijstaal, met onderbouw voor korven

(E) SUPPLY OR EXIT TABLE - stainless steel with undershelf for baskets

(F) TABLE DU ADDUCTION / ÉCOULEMENT ET TABLE DE SORTIE - inox, avec soubassement pour casiers

(D) ANFÜHRTISCH / AUSGANGTISCH - CNS, mit Bodenablage für Körbe

EURO	No.		L cm
364,00	*570.110		**70**



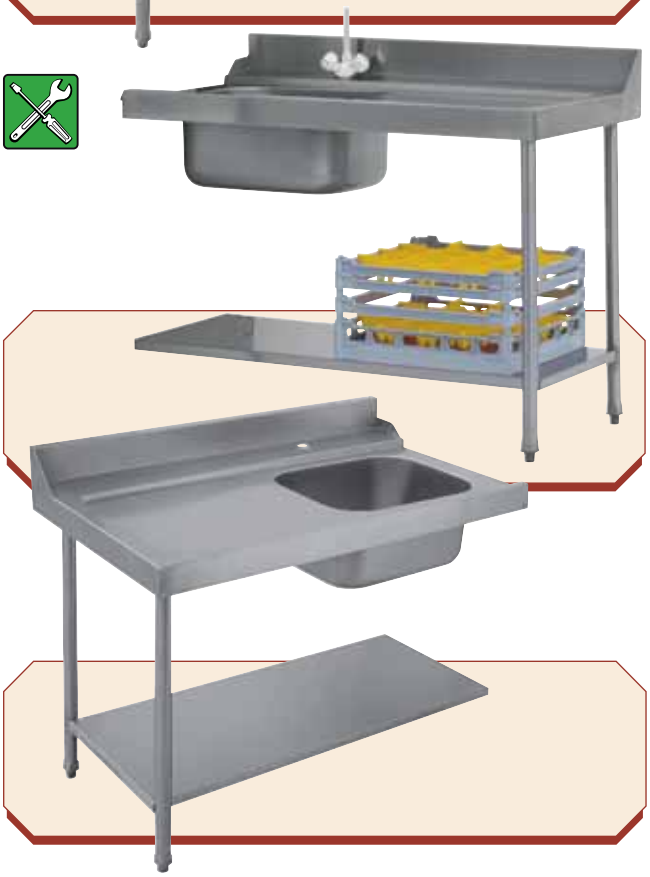
(N) AAN- OF AFVOERTAFEL - roestvrijstaal, met onderbouw voor korven

(E) SUPPLY OR EXIT TABLE - stainless steel with undershelf for baskets

(F) TABLE DU ADDUCTION / ÉCOULEMENT ET TABLE DE SORTIE - inox, avec soubassement pour casiers

(D) ANFÜHRTISCH / AUSGANGTISCH - CNS, mit Bodenablage für Körbe

EURO	No.		L cm
658,00	*570.111	**rechts**/right/à droite/rechts	**120**
658,00	*570.112	**links**/left/à gauche/links	**120**



(N) SPOELTAFEL - roestvrijstaal, met achteropstand en onderplank, afmeting spoelbak 50x50x30 cm

(E) PRE-RINSE TABLE - stainless steel, with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 50x50x30 cm

(F) TABLE DE PRÉ-RINÇAGE - inox, avec dosseret et soubassement, dimensions bac 50x50x30 cm

(D) VORSPÜLTISCH - mit Aufkantung und Bodenablage, Abmessungen Becken 50x50x30 cm

EURO	No.		L cm
1038,00	*570.120	**rechts**/right/à droite/rechts	**120**
1038,00	*570.121	**links**/left/à gauche/links	**120**

FAST 80

elettrobar







Ⓝ **DOORSCHUIFVAATWASMACHINE - roestvrijstaal, met "soft-touch" bedieningspaneel.**
De diepgetrokken wastank met ronde hoeken laat zich eenvoudig schoonmaken.
De vaatwasmachine heeft de keuze uit 4 programma's tussen 60 of 180 seconden, automatische naglans en een veiligheidsschakelaar die de machine stopt indien de bovenkap geopend wordt.
Wordt geleverd met 1 bordenkorf, 1 bestekbeker en 1 universeelkorf

Ⓔ DISHWASHER - stainless steel, soft-control panel. With moulded tank with rounded edges for optimal hygiene, choice of 4 programs between 60 or 180 seconds, automatic rinse operating, self-emptying wash pump and a security switch for stopping the machine the moment the hood is opened. Delivered with 1 plate rack, 1 cutlery beaker and 1 open rack

Ⓕ LAVE-VAISSELLE - inox, panneau commandes "soft-touch". Cuve moulée pour une hygiène maximale. Choix de 4 programmes entre 60 ou 180 secondes, rinçage final automatique, pompe de lavage verticale, un bras de lavage et de rinçage indépendants et rotatifs en inox et interrupteur de sûreté arrêtant la machine quand le capot se lève. Avec 1 cassier assiettes, 1 godet pour couverts et 1 casier universel

Ⓓ GESCHIRRSPÜLMASCHINE - CNS, "soft-touch" Bedienungsblende. Tiefgezogener Becken mit abgerundeten Ecken für höchste Hygieneansprüche. Auswahl aus 4 Programmen zwischen 60 oder 180 Sekunden, automatischem Klarspülgang am Ende, Selbtstenleerende Spülpumpe und einem Sicherheitsschalter, der den Zyklus unterbricht, falls die Haube geöffnet wird. Wird geliefert mit, 1 Tellerkörben, 1 Bestechbecher und 1 Universalkörb

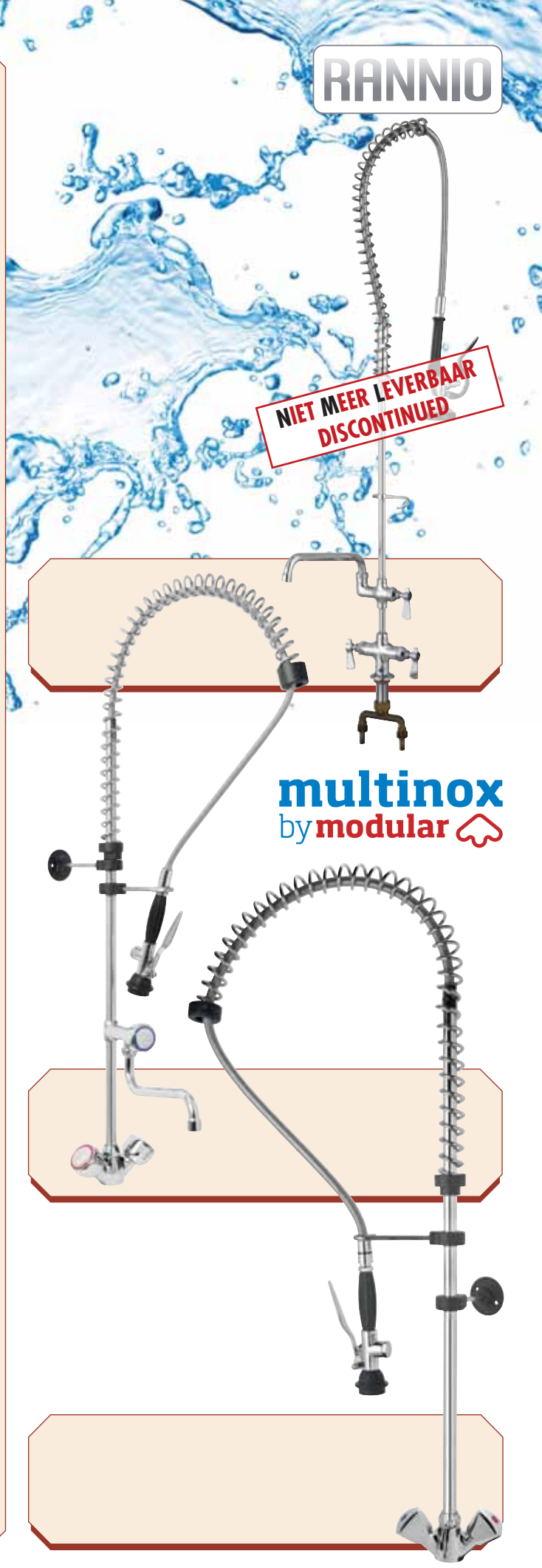
Ⓝ **- 3 liter waterverbruik per wascyclus**
- boilercapaciteit 6 liter, 7 kW
- tankinhoud 15 liter, 2,1 kW
- afmeting korven 50x50 cm
- vulhoogte 44 cm

Ⓔ - water consumption per washing cycle 3liter
- boiler capacity 6 lit., 7 kW
- capacity tank 15 lit., 2,1 kW
- dimensions racks 50x50 cm
- loading height 44 cm

Ⓕ - consommation d'eau par cycle de lavage 3 litre
- capacité du chauffe-eau 6 lit., 7 kW
- capacité cuve 15 lit., 2,1 kW
- dimensions casiers 50x50 cm
- hauteur de remplissage 44 cm

Ⓓ - Wasserverbrauch pro Wasch-Zyklus 3 Liter
- Fassungsvermögen Boiler 6 Lit., 7 kW
- Fassungsvermögen Becken 15 Lit., 2,1 kW
- Abmessungen Körbe 50x50 cm
- Nutzhöhe 44 cm

No.	cm	V	W	EURO
*570.180	201/153(H)x64x75	400	9600	3975,00



Ⓝ **VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud en aparte kraan**
Ⓔ PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold and separate tap
Ⓕ DOUCHE PRE-RINÇAGE - chaud/froid avec robinet supplémentaire
Ⓓ GESCHIRR/WASCHBRAUSE - heiss/kalt und Sonderhahn

EURO	No.
N.M.L.	*325.005

Ⓝ **VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud en aparte kraan**
Ⓔ PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold and separate tap
Ⓕ DOUCHE PRE-RINÇAGE - chaud/froid avec robinet supplémentaire
Ⓓ GESCHIRR/WASCHBRAUSE - heiss/kalt und Sonderhahn

EURO	No.
464,00	*317.146

Ⓝ **VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud**
Ⓔ PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold
Ⓕ DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - chaud/froid
Ⓓ GESCHIRR WASCHBRAUSE - heiss/kalt

EURO	No.
380,00	*317.145

multinox
by modular



(N) MENG-ZWENK-KRAAN - één-gats uitvoering
(E) MIXING TAP WITH SWIVEL ARM - one-hole type
(F) ROBINET MÉLANGEUR PIVOTANT - type un trou
(D) EIN-LOCH-MISCHBATTERIE MIT SCHWENKARM

No.	EURO
*317.140	83,00



(N) MENG-ZWENK-KRAAN - één-gats uitvoering
(E) MIXING TAP WITH SWIVEL ARM - one-hole type
(F) ROBINET MÉLANGEUR PIVOTANT - type un trou
(D) EIN-LOCH-MISCHBATTERIE MIT SCHWENKARM

No.	EURO
*317.141	166,00



(N) SCHORT - waterbestendig, PU gecoat en zeer geschikt voor de afwaskeuken
(E) APRON - water resistant, PU coated thus very suitable for washing kitchen
(F) TABLIER - résistant à l'eau, revêtement PU donc très approprié dans zone de lavage
(D) SCHÜRZE - Wasserbeständig, PU-beschichtet und sehr gut geeignet in der Spülküche

No.	cm	EURO
806.005	120x90	26,50



(N) WATERONTHARDER - o.a. geschikt voor vaatwassers
(E) WATERSOFTENER - fit for dishwashers
(F) ADOUCISSEUR D'EAU - propre aux lave-vaisselles
(D) WASSERENTHÄRTER - geeignet für Geschirrspülmaschinen

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
*340.001	24	42	8	104,00
*340.002	24	52	12	121,00
*340.003	24	62	16	165,00
*340.004	24	71	20	197,00

Ⓝ SPOELTAFEL - met achteropstand, onderplank en onderbouw geschikt voor plaatsing vaatwasmachine, afmeting spoelbak 25(H)x50x50 cm

Ⓔ SINK - with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 25(H)x50x50 cm, underframe offers possibility for placing a dishwasher

Ⓕ PLONGE - avec dosseret et étagère basse, dimensions bac 25(H)x50x50 cm, soubassement propre à encastrer lave-vaisselle

Ⓓ SPÜLTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite und Bodenablage, Abmessungen Becken 25(H)x50x50 cm, Unterbau geeignet für Geschirrspülmaschine

EURO	No.	**bak**/bowl/bac/Becken	L cm
723,00	*317.120	**links**/left/gauche/links	**120**
723,00	*317.121	**rechts**/right/droite/rechts	**120**



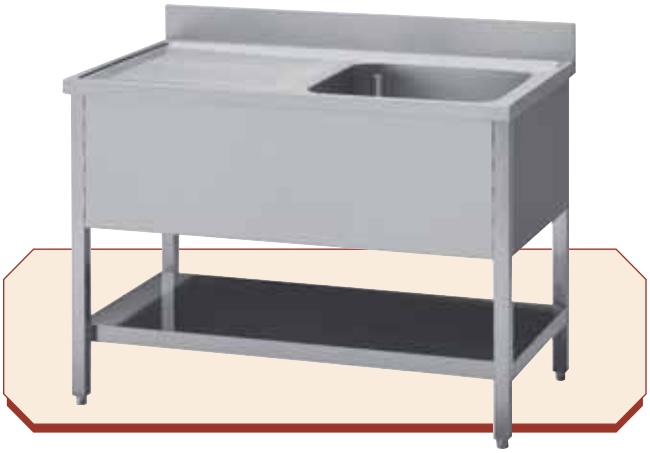
Ⓝ SPOELTAFEL - met achteropstand en onderplank, afmeting spoelbak 25(H)x50x50 cm

Ⓔ SINK - with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 25(H)x50x50 cm

Ⓕ PLONGE - avec dosseret et étagère basse, dimensions bac 25(H)x50x50 cm

Ⓓ SPÜLTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite und Bodenablage, Abmessungen Becken 25(H)x50x50 cm

EURO	No.	**bak**/bowl/bac/Becken	L cm
784,00	*317.122	**links**/left/gauche/links	**120**
784,00	*317.123	**rechts**/right/droite/rechts	**120**



Ⓝ SPOELTAFEL - voorzien van achteropstand, onderplank en twee spoelbakken

Ⓔ SINK - with rear upstand, undershelf and two bowls

Ⓕ PLONGE - avec dosseret, étagère basse et deux bacs

Ⓓ SPÜLTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite, Bodenablage und zwei Becken

EURO	No.	**bak**/bowl/bac/Becken **cm**	L cm
1354,00	*317.125	25(H)x50x50 cm	**200**
1530,00	*317.126	32(H)x60x50 cm	**250**



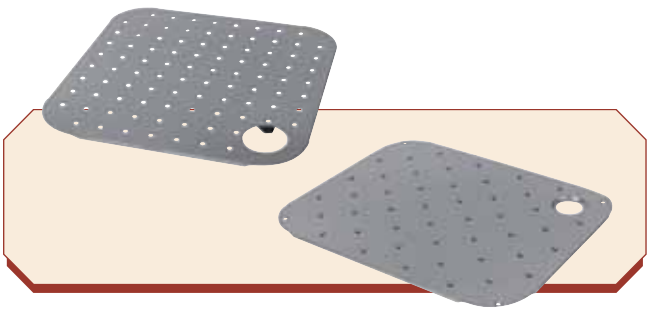
Ⓝ SPOELBAK ROOSTER

Ⓔ SINK GRID

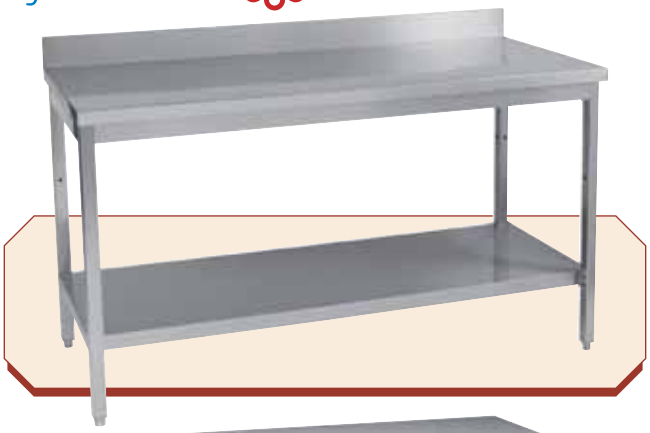
Ⓕ GRILLE POUR PLONGE

Ⓓ SPÜLROST

EURO	No.	cm
118,00	*317.147	50x50
142,00	*317.148	60x50



multinox
by modular











Ⓝ WERKTAFEL - voorzien van achteropstand en onderplank

Ⓔ PREPARATION TABLE - with upstand and undershelf

Ⓕ TABLE DE PRÉPARATION - avec dosseret et étagère basse

Ⓓ ARBEITSTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite und Bodenablage

No.	cm	EURO
*317.001	87(H)x **80**x70	474,00
*317.002	87(H)x**100**x70	514,00
*317.003	87(H)x**120**x70	556,00
*317.004	87(H)x**140**x70	590,00
*317.005	87(H)x**160**x70	640,00
*317.006	87(H)x**180**x70	670,00
*317.007	87(H)x**200**x70	715,00

Ⓝ WERKTAFEL - met onderplank, zonder achteropstand

Ⓔ PREPARATION TABLE - with undershelf, without rear upstand

Ⓕ TABLE DE PRÉPARATION - sans dosseret, avec étagère basse

Ⓓ ARBEITSTISCH - mit Bodenablage, ohne Aufkantung an der Rückseite

No.	cm	EURO
*317.020	87(H)x**140**x70	545,00
*317.021	87(H)x**200**x70	650,00

Ⓝ GASTRONORMBAKKEN-UNIT 1/1 GN - voorzien van geleiders t.b.v. gastronorm roosters en/of bakken, bestemd voor werktafels

Ⓔ STORAGE RACK FOR GASTRONORM GRIDS AND/OR FOODPANS 1/1 GN - for working tables

Ⓕ ARMOIRE À GUIDES POUR DES GRILLES ET/OU CONTENEURS GN 1/1 GN - pour les tables de préparation

Ⓓ AUFBEWAHRUNGSREGAL FÜR GN-ROSTE UND/ODER BEHÄLTER 1/1 GN - für Arbeidstischen

No.	cm	EURO
*317.045	55(H)x40x64	350,00

Ⓝ LADENBLOK 1/1 GN - bestemd voor werktafels

Ⓔ DRAWERSET 1/1 GN - for working tables

Ⓕ TIROIRS 1/1 GN - pour les tables de préparation

Ⓓ SCHUBLADENBLOCK 1/1 GN - für Arbeidstischen

No.	cm	laden/drawers/tiroirs/Schubladen	EURO
*317.040	18(H)x40x64	**1**	180,00
*317.041	55(H)x40x64	**2**	390,00
*317.042	55(H)x40x64	**3**	525,00

Ⓝ WIELENSET - 4 wielen waarvan 2 met rem

Ⓔ SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake

Ⓕ SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied

Ⓓ SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst

No.	H cm	EURO
*317.500	11	124,00

(N) TOONBANK "SNEEZE-GUARD" DISPLAY - speciaal ontworpen om vitrineruimte op hygiënische wijze uit te breiden

(E) COUNTER SNEEZE-GUARD DISPLAY - designed to extend display space on a hygienic way

(F) PROTECTEUR DE MARCHE - développé pour agrandir la capacité de présentation d'une façon hygiénique

(D) THEKE KLARSICHT-SCHUTZAUFSATZ - entwickelt zur Vergrösserung der Auslegekapazität auf hygienischer Weise

EURO	No.	Type	cm
66,00	*880.050	**50**	19,5(H)x 50x30
95,00	*880.055	**100**	19,5(H)x100x30



(N) PLANKSTANDAARD - 1 verdieping, t.b.v. de werktafels

(E) SHELF STAND - one shelf, for preparation tables

(F) ÉTAGÈRE - un étage, pour les tables de préparation

(D) AUFSATZREGAL - ein Bord, für Arbeitstische

EURO	No.	cm
216,00	*317.070	35(H)x**120**x30
267,00	*317.071	35(H)x**180**x30

multinox by modular



(N) PLANKSTANDAARD - 2 verdiepingen, t.b.v. de werktafels

(E) SHELF STAND - two shelfs, for preparation tables

(F) ÉTAGÈRE - deux étages, pour les tables de préparation

(D) AUFSATZREGAL - zwei Borde, für Arbeitstische

EURO	No.	cm
396,00	*317.072	70(H)x**120**x30
495,00	*317.073	70(H)x**180**x30



(N) VERHITTINGS ELEMENT - kan onder de plankstandaards worden geplaatst

(E) HEATING ELEMENT - can be placed under shelf stands

(F) ÉLÉMENT CHAUFFANT - se laisse placer sous les étagères

(D) HEIZKÖRPER - kann unter Aufsatzregale angebracht werden

EURO	No.	cm	V	W
269,00	*317.075	6(H)x**120**x30	230	1200
370,00	*317.076	6(H)x**180**x30	230	1600



(N) HETELUCHT BORDENWARMKAST - zonder achteropstand

(E) HOT AIR HEATED CUPBOARD - without rear upstand

(F) CHAUFFE-ASSIETTES À AIR PULSÉ - sans dosseret

(D) TELLERWÄRMER MIT UMLUFTGEBLÄSE - ohne Rückaufkantung

EURO	No.	cm	V	W
1295,00	*317.062	87(H)x**140**x70	230	2500

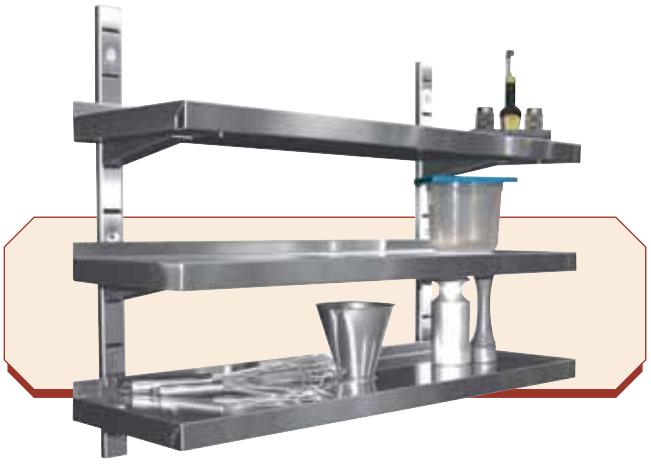


multinox
by modular



(N) WANDKAST - voorzien van tussenplank en schuifdeuren
(E) WALL CUPBOARD - with centre shelf and sliding doors
(F) ARMOIRE MURALE - avec étagère intermédiaire et portes glissantes
(D) WANDSCHRANK - mit Zwischenboden und Schiebetüren

No.	cm	EURO
*317.095	63(H)x**120**x40	549,00
*317.096	63(H)x**140**x40	618,00
*317.097	63(H)x**160**x40	660,00
*317.098	63(H)x**180**x40	693,00
*317.099	63(H)x**200**x40	735,00



(N) WANDPLANK - met achteropstand
(E) WALL SHELF - with rear upstand
(F) ÉTAGÈRE - avec dosseret
(D) WANDBORD - mit Rückaufkantung

No.	cm	EURO
*317.080	100x30	91,00
*317.081	120x30	102,00
*317.082	140x30	115,00
*317.083	160x30	126,00
*317.084	180x30	138,00
*317.085	200x30	149,00

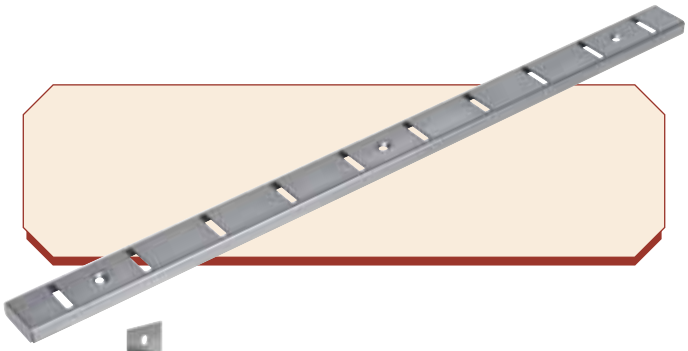


(N) OPHANGSYSTEEM - voor planken
(E) SUSPENSION SYSTEM - for shelves
(F) SYSTEME DE SUSPENSION - pour étagères
(D) AUFHÄNGESYSTEM - für Wandborde



(N) PLANKDRAGER - voor dragerhouder
(E) BRACKET - for bracketholder
(F) SUPPORT - pour porte-support
(D) TRÄGER - für Trägerhalter

No.	L cm	EURO
*317.092	**30**	31,00



(N) DRAGERHOUDER
(E) BRACKET HOLDER
(F) PORTE-SUPPORT
(D) TRÄGERHALTER

No.	L cm	EURO
*317.091	**75**	31,00



(N) PLANKDRAGER - opschroefbaar
(E) WALL SHELF BRACKET - can be screwed on
(F) SUPPORT ETAGERE - se laisse visser
(D) WANDBORDTRÄGER - zum festschrauben an der Wand

No.	L cm	EURO
*317.090	**30**	31,00

multinox by modular

Ⓝ WASBAK MET ONDERGEBOUWDE SPOELBAK - compleet met mengkraan en rooster
Ⓔ WASH HAND BASIN OVER SINK - with mixing tap and grid
Ⓕ LAVE-MAINS AU-DESSUS PLONGE - avec robinet mélangeur et grille
Ⓓ WASCHBECKEN UND SPÜLE - mit Mischbatterie und Rost

EURO	No.	cm
995,00	*317.130	85(H)x50x70



Ⓝ WASBAK OP ZUIL - wordt geleverd zonder kraan
Ⓔ WASH HAND BASIN ON PEDESTAL - delivered without tap
Ⓕ LAVE-MAINS SUR PIÉDESTAL - livré sans robinet
Ⓓ WASCHBECKEN AUF SÄULE - Auslieferung ohne Hahn

EURO	No.	cm
379,00	*317.131	85(H)x50x30



Ⓝ WASBAK - wandbevestiging, compleet met zwenkkraan en kniebediening
Ⓔ HAND WASH-BASIN - wall mounted, complete with swivel arm and knee operated tap
Ⓕ LAVE MAINS - modèle mural, complet avec robinet pivotant et groupe de commande a genou
Ⓓ WASCHBECKEN - Wandmodell, Komplet mit Hahn mit Schwenkarm und Knie Bedienung

EURO	No.	cm
590,00	*317.132	24(H)x50x35

Ⓝ WASBAK-UNIT - compleet met zwenkkraan en pedaalbediening
Ⓔ WASH HAND BASIN - tap, pedal-operated, on swivel arm
Ⓕ LAVE-MAINS - robinet pivotant, actionné par pédale
Ⓓ WASCHBECKEN - Hahn mit Schwenkarm und Fussbedienung

EURO	No.	cm
990,00	*317.135	85(H)x50x35



multinox
by modular



(N) VERRIJDBARE AFVALCONTAINER - roestvrijstaal, met deksel en handgrepen

(E) DISPOSAL BIN - stainless steel, movable, with cover and grips

(F) POUBELLE - inox, roulante, avec couvercle et anses

(D) ABFALLEIMER - CNS, Fahrbar, mit Deckel und Handgriffen

No.	Ø cm	H cm	EURO
*317.116	40	60	277,00

(N) VERRIJDBARE AFVALCONTAINER - roestvrijstaal, met deksel, handgrepen en pedaalbediening

(E) DISPOSAL PEDAL BIN - stainless steel, mobile with lid and grips

(F) POUBELLE A PEDAL - inox, roulante avec couvercle et des anses

(D) PEDALABFALLEIMER - CNS, fahrbar mit Deckel und Handgriffen

No.	Ø cm	H cm	EURO
*317.017	40	60	367,00



(N) INLAS SPOELBAK - roestvrijstaal

(E) INSET SINK - stainless steel

(F) ÉVIER ENCASTRÉ - inox

(D) EINBAUSPÜLE - CNS

No.	cm	H cm	EURO
*953.800	**40x40**	25	94,00
*953.801	**40x40**	30	110,00
*953.802	**50x50**	25	133,00
*953.803	**50x50**	30	137,00
*953.810	**50x40**	25	110,00
*953.811	**60x50**	30	161,00



(N) STANDPIJP COMPLEET - roestvrijstaal

(E) OVERFLOW TUBE COMPLETE - stainless steel

(F) TUBE DE TROP-PLEIN COMPLET - inox

(D) ÜBERLAUFROHR KOMPLETT - CNS

No.	H cm	EURO
*953.815	25	26,00
*953.816	30	27,00



(N) WASBAK-UNIT - roestvrijstaal, wandbevestiging, compleet met zwenkkraan en pedaalbediening

(E) WASH HAND BASIN - stainless steel, wall-mounted, tap, pedal-operated, with swivel arm

(F) LAVE-MAINS - inox, modèle mural, robinet pivotant, actionné par pédale

(D) WASCHBECKEN - CNS, Wandmodell, Hahn mit Schwenkarm und Fussbedienung

No.	cm	EURO
*953.825	101,5(H)x36x42	790,00

modular 600 compact

Professionele Capaciteit in Compacte vormgeving

GAS GAZ

ELEKTRA ELECTRIQUE

Ⓝ MODULAR 600 COMPACT

De Modular 600 Compact Line bestaat geheel uit onderling verwisselbare modules en neemt door de zeer compacte vorm weinig oppervlakte in beslag.
Compact maar met professionele capaciteit, roestvrijstaal en onderling koppelbaar.
De onderbouw is leverbaar in diverse uitvoeringen en het spreekt voor zich dat de Modular 600 Compact Line ook als tafelmodel zeer geschikt is.

Ⓔ MODULAR 600 COMPACT

The Modular 600 Compact Line stands for mutually interchangeable modules and as a result of the compact gastronorm system MODULAR takes up very little space.
Compact but with professional capacity, stainless steel and can be inter-connected.
The base units can be supplied in various models
Modular 600 Compact Line is also suitable as table or counter top unit

Ⓕ MODULAR 600 COMPACTE

Capacité professionnelle pour un modèle compacte.
Le Modular 600 Ligne compacte est equipé de modules interchangeables et de par cette forme compacte prend peu de place.
Compacte mais d' une capacité professionnelle, inox avec modules assemblables.
Le soubassement est livrable dans différents modèles et il s' en va de soi que le Modular ligne 600 est aussi parfaitement adapté pour un modèle de table.

Ⓓ MODULAR 600 COMPACT

Das System MODULAR Modular 600 Compact besteht aus gegenseitig auswechselbaren Elementen (Modulen).
Die Das kompakte Gastronorm-System verlangt nur minimale Stellflächen.
Kompakt, aber berufliche Leistungsfähigkeit, CNS und ist Interoperabilität.
Unterbauten sind in verschiedenen Ausführungen lieferbar.
selbstverständlich sind die Modular 600 Compact auch sehr beliebt als tisch- oder theken-modelle

Ⓝ **ELECTRISCHE APPARATUUR** Ⓔ ELECTRICAL EQUIPMENT Ⓕ APPAREILLAGE ELECTRIQUE Ⓓ ELEKTRO-GERÄTE	**607-609,615**
Ⓝ **NEUTRALE UNITS, ONDERBOUW EN ACCESSOIRES** Ⓔ NEUTRAL UNITS, BASE UNITS AND ACCESSORIES Ⓕ ELEMENTS, SOUBASSEMENTS ET ACCESSOIRES NEUTRES Ⓓ NEUTRALE ELEMENTE, UNTERBAUEN UND ZUBEHÖR	**612,614**
Ⓝ **GAS APPARATUUR** Ⓔ GAS EQUIPMENT Ⓕ APPAREILS À GAZ Ⓓ GAS-GERÄTE	**610-613,615**



modular 600 compact









Ⓝ FRITEUSE - voorzien van geperste frituurbak met afgeronde hoeken, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar, controlelampjes en extra veiligheidsthermostaat, inhoud per bak 10 liter, frituurmand met kunststof greep, voorzien van kruimelvangers en koude zone, element is opklapbaar bij reiniging

Ⓔ FRYER - stamped pan with rounded corners, built-in draining tap with discharge outlet, variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light, additional safety thermostat, capacity of pan 10 litres, frying basket with plastic grip, with cold zone and crumb sieves, element collapsible during cleaning of fryer

Ⓕ FRITEUSE - cuve à coins arrondis, robinet de vidange incorporém thermostat de sécurité additionel, capacité de la cuve 10 litres, panier à manche plastique, avec zone froide et corbeille pour miettes, résistance escamotable pendant le nettoyage

Ⓓ ELEKTRO FRITEUSE - Becken mit abgerundeten Ecken, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat, Inhalt Becken 10 Liter, Backkorb mit Kunststoff griff, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, Heizkörper zur Reinigung aufklappbar

30 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.654	60/30 FRE	28(H)x30x60	400	7500	875,00

60 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.655	60/60 FRE	28(H)x60x60	400	15000	1575,00

316.852	mand/basket/panier/Korbe **1/2 10L**	61,00
316.853	mand/basket/panier/Korbe **1/1 10L**	69,00

Ⓝ BAIN MARIE - gastronorm, dubbelwandig, geschikt voor gastronormbakken van maximaal 10 cm diep, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, vlakke, van geperforeerd rooster voorziene bodem met ingebouwd element. Voorzien van traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje

Ⓔ BAIN MARIE - gastronorm, double- walled, for gastronorm pans of maximally 10 cm depth, draining tap and discharge pipe, flat bottom with built-in element and extra perforated grid. Thermostat with built-in On/Off switch and indicator light

Ⓕ BAIN MARIE - pour bacs gastronorm, avec profondeur jusqu'a 10 cm, à double paroi, robinet et tuyau de vidage encastrés, filtre égouttoir en inox perforé au-dessus de sole plate avec résistance encastrée. Thermostat à opération continue avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

Ⓓ BAIN-MARIE - für Gastronorm Behälter bis 10 cm Tiefe. Doppelwandig, Ablaufhahn gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden, eingebauter Heizkörper. Stufenloser Thermostat mit eingebautem Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe

30 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.664	60/30 BME	28(H)x30x60	230	1500	570,00

60 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.665	60/60 BME	28(H)x60x60	230	3000	695,00

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer korte opwarmtijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelamp, bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal met extra grote, ingebouwde, vetopvanglade**

Ⓔ GRIDDLE - plate surface can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, griddle made of smoothed, special quality cast steel, extra large built-in fat dripping tray

Ⓕ PLAQUE GRILL - surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, thermostat à opération continue avec interrupteur marche-arrêt encastré et voyant lumineux, plaque en fonte lissée, avec tiroir de propreté et ramasse-jus extra-grand

Ⓓ GRILLPLATTE - Bratfläche vollständig benutzbar, sehr kurze Aufheizzeit, stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe, Bratfläche aus flachgeschliffenem Guss, mit extra-grosser Fettauffangschale



30 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
795,00	*316.632	60/30 FTE	28(H)x30x60	230	3000
1095,00	*316.642	60/30 FTE21-CR	28(H)x30x60	230	3000

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt



30 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
950,00	*316.638	60/30 FTRE2	28(H)x30x60	230	3000

plaat gegroefd/plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt



Ⓝ **De 60 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

Ⓔ The 60 cm modules have two independently adjustable heating zones

Ⓕ Les modules 60 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants

Ⓓ Die 60 cm-Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet



60 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
1025,00	*316.639	60/60 FTE	28(H)x60x60	400	6000
1429,00	*316.643	60/60 FTE-CR	28(H)x60x60	400	6000

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

modular 600 compact









(N) PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan, wordt zonder manden geleverd

(E) PASTA COOKER - variable thermostat, indicator light and drainage tap, delivered without baskets

(F) CUISEUR À PÂTES - thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange, livrée sans paniers

(D) TEIGWARENKOCHER - stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn, geliefert ohne Korben

30 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.660	60/30 CPE	28(H)x30x60	230	3000	824,00
316.848	mand/basket/panier/Korbe **CP/C8**				89,00
316.849	mand/basket/panier/Korbe **CP/C2/8**				135,00

(N) KOOKPLAAT - zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaars en controlelampje per kookplaat

(E) COOKING PLATE - heavy cast iron "EGO" cooking plates of Ø 22 cm with stainless steel rim, 6-position regulators and indicator light for each cooking plate

(F) PLAQUE DE CUISSON - plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateurs à 6 allures de chauffe par plaque

(D) ELEKTRO-KOCHER - schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm mit CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

30 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.605	60/30 PCE	28(H)x30x60	230	3000	427,00

60 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.608	60/60 PCE	28(H)x60x60	400	6000	677,00

(N) KOOKPLAAT - keramische kookplaat, voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaars en controlelampje per kookplaat

(E) COOKING PLATE - vitro-ceramic cooking plate, stainless steel rim, 6-position regulators and indicator light for each cooking plate

(F) PLAQUE DE CUISSON - cuiseur vitro-céramique, bordure inox, commutateurs à 6 allures de chauffe par plaque

(D) ELEKTRO-KOCHER - glas-keramisch platte, CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

30 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.662	60/30 PVE	28(H)x30x60	400	3600	1145,00

(N) GASFRITEUSES - voorzien van thermostatische veiligheidsklep en electrische eindbeveiliging, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. 2 vlampijpen per pan, inhoud per pan 8 liter, voorzien van koudezone en kruimelvanger, per unit een ingebouwde aftapkraan traploze thermostaat, piëzo elektrische ontsteking en frituurmand met kunststof greep, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) GAS FRYERS - with thermostatical safety valve and thermal cut-out, right temperature reached within a few minutus by means of 2 blow pipes for each pan, capacity of pan 8 liters, with cold zone and crumb sieves, built- in draining tap; variable operation thermostat; piezo electric ignition, frying baskets with plastic grip, standard units for natural gas; units for propane also available

(F) FRITEUSES À GAZ - thermostat à réglage continu avec soupape de sécurité et thermostat de sécurité additionel; 2 brûleurs à tubes par cuve, ainsi temps de préchauffage très bref; capacité par cuve 8 litres; avec zône froide et corbeille à miettes, par cuve robinet de vidange incorporé, thermostat à réglage continu, igniteur piézo-électrique et panier avec poignée plastique, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel mais sûr demande aussi livrable avec brûleurs à gaz propane

(D) GAS-FRITEUSEN - stufenloser Thermostat mit Sicherheits-ventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat; 2 Heiz-rohre pro Wanne ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit; Inhalt pro Wanne 8 Liter, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenlosem Thermostat, Piezo-Zündung und Backkorb mit Kunststoff Stiel je Wanne, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas



30 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1025,00	*316.650	60/30 FRG	28(H)x30x60	6,8
1025,00	*316.651	60/30 FRG-GPL	**propaan**/propane/Propan	



60 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1725,00	*316.652	60/60 FRG	28(H)x60x60	13,6
1725,00	*316.653	60/60 FRG-GPL	**propaan**/propane/Propan	
69,00	316.851	mand/basket/panier/Korbe **1/1 8L**		
61,00	316.852	mand/basket/panier/Korbe **1/2 8L**		

(N) FRITUURVET/OLIE KWALITEITS TEST-SET - geeft aan wanneer vet of olie moet worden vervangen

(E) FRYING OIL QUALITY ASSURANCE TEST-SET - to be used to confirm oil discard time has arrived

(F) TEST-SET POUR DÉTERMINER LA QUALITE D'HUILÉ DE FRITURE - pour fixer le moment que l'huile doit être remplacée

(D) FRITTIER-ÖL TEST-SET - zur Feststellung wenn das Frittieröl ersetzt werden soll



EURO	No.
26,50	909.010

GAS
GAZ

modular 600
compact









(N) GAS BAK/GRILLPLAAT - bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal, maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. een dubbele gasbrander per zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, piëzo electrische ontsteking en extra grote, ingebouwde, vetopvanglade, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) GAS GRIDDLE - griddle made of smoothed, special quality cast steel, plate surface can be fully used, very short heating-up time by means of a double burner for each, thermostatically controlled, zone, equipped with thermostatical safety valve, thermo couple, piezo electric ignition and extra large, built-in dripping tray, standard units for natural gas, units for propane also available

(F) PLAQUE GRILL À GAZ - surface utile maximale, double brûleurs par zône, controlée par thermostat, ainsi temps de préchauffage très bref, plaque en fonte lissée, avec soupape thermostatique, thermo-couple, igniteur piézo-électrique et tiroir de propreté et ramasse-jus extra grand, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

(D) GAS-GRILLPLATTE - Bratfläche maximal benutzbar, Gasdoppelbrenner je thermostatisch kontrollierter, Heizzone ergibt sehr kurze Aufheizzeit, Bratfläche aus flach-geschliffenem Guss, mit thermostatischem Sicherheitsventil, Thermokreuz, Piezo-Zündung und extra-grosser Fett-Auffangschale, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas, jedoch ebenfalls lieferbar mit Düsen für Propangas

30 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.630	60/30 FTG	28(H)x30x60	5,2	790,00
*316.645	60/30 FTG-CR	28(H)x30x60	5,2	1145,00
*316.631	60/30 FTG-GPL	**propaan**/propane/Propan		790,00

60 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.634	60/60 FTG	28(H)x60x60	10,4	1145,00
*316.646	60/60 FTG-CR	28(H)x60x60	10,4	1595,00
*316.637	60/60 FTG-GPL	**propaan**/propane/Propan		1145,00

(N) BAKPLAATSCHRAPER
(E) GRIDDLE SCRAPER
(F) BROSSE A RACLOIR
(D) GRIDDLE SCHABER

No.	L. cm	EURO
316.780	30	9,50
316.781	**set van 10 mesjes los**/set of 10 knives separately set 10 lames seul/Satz von 10 Klingen separat	3,95



GAS GAZ

modular compact 600

Ⓝ LAVASTENEN
Ⓔ LAVAGRILLSTONES
Ⓕ PIERRES DE LAVE
Ⓓ LAVASTEINE

EURO	No.	kg
6,35	580.005	**3**

Ⓝ LAVASTEENGRILL GAS - met gietijzeren grillrooster. Voorzien van piëzo electrische ontsteking, thermokoppel, roestvrijstalen branders en waterbak. Compleet met lavastenen
Ⓔ GAS LAVASTONE GRILL - Grid cast iron. With piezo electric ignition, thermo-couple, stainless steel burners and watertray. Complete with lavastones
Ⓕ GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - Grille en fonte. Avec igniteur piézo-électrique, thermo-couple, brûleurs inox et bac à l'eau. Complète avec des pierres de lave
Ⓓ GAS-LAVASTEINGRILL - Rost aus Gusseisen. Mit Piezo-Zündung, Thermokreuz, CNS Brenner und Wasserbehälter. Komplett mit Lavasteinen



30 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
945,00	*316.640	60/30 GRL	28(H)x30x60	5,5
945,00	*316.641	60/30 GRL-GPL	**propaan**/propane/Propan	

Ⓝ WERK-UNITS - voorzien van roestvrijstalen opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt is voor opleg nylon snijblad
Ⓔ WORK-UNIT - with stainless steel storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board
Ⓕ MODULES NEUTRE - avec tiroir de rangement, inox, plan de travail inox sûr lequel peut être une planche à découper en nylon
Ⓓ ARBEITSPLATTEN - mit Schublade aus CNS, auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon-Schneideplatte gelegt werden



30 cm module

EURO	No.	Type	cm
336,00	*316.667	60/30 PLC	28(H)x30x60

60 cm module

EURO	No.	Type	cm
490,00	*316.668	60/60 PLC	28(H)x60x60

Ⓝ SNIJPLANK VOOR WERK UNIT - kunststof, wit
Ⓔ CUTTING BOARD FOR WORKTOP - plastic, white
Ⓕ PLANCHE À DÉCOUPER POUR MODULE NEUTRE - plastique, blanc
Ⓓ SCHNEIDPLATTE FÜR ARBEITSPLATTE - Kunststoff, weiss



EURO	No.	Type	cm
27,50	316.685	60/30T	2(H)x29x52
55,00	316.687	60/60T	2(H)x59x52

GAS GAZ

modular 600 compact

(N) GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van piëzo electrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware branders en morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) GAS COOKERS - with piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy top burners and spillover trays, standard units for natural gas, units for propane also available

(F) RÉCHAUDS À GAZ - avec allumages piézo-électriques, thermo-couples, brûleurs extra-forts et cuvettes, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

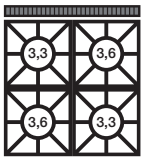
(D) GAS-KOCHER - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern und Auffangschalen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propangas



(N) GASKOOKTOESTEL - 2 branders
(E) GAS COOKER - 2 burners
(F) RÉCHAUD À GAZ - 2 brûleurs
(D) GAS-KOCHER - 2 Brenner

30 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.601	60/30 PCG/P	28(H)x30x60	6,9	580,00
*316.611	60/30 PCG/P-GPL	**propaan**/propane/Propan		580,00

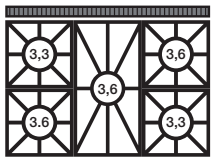




(N) GASKOOKTOESTEL - 4 branders
(E) GAS COOKER - 4 burners
(F) RÉCHAUD À GAZ - 4 brûleurs
(D) GAS-KOCHER - 4 Brenner

60 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.602	60/60 PCG/P	28(H)x60x60	13,8	890,00
*316.612	60/60 PCG/P-GPL	**propaan**/propane/Propan		890,00





(N) GASKOOKTOESTEL - 5 branders
(E) GAS COOKER - 5 burners
(F) RÉCHAUD À GAZ - 5brûleurs
(D) GAS-KOCHER - 5 Brenner

90 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.603	60/90 PCG/P	28(H)x90x60	17,4	1095,00
*316.613	60/90 PCG/P-GPL	**propaan**/propane/Propan		1095,00

(N) ONDERKASTEN - volledig uit roestvrijstaal, bestaan uit: ommanteling, onderschap en verstelbare poten, welke met deuren compleet gemaakt kunnen worden

(E) BASE UNITS - completely made of stainless steel. Consist of: side and top panels, base plate and adjustable feet, which can be completed with doors

(F) SOUBASSEMENT - construites en inox, sont composés de l'habillage, une étagère basse et des pieds réglables. Pour les compléter il y a des portes

(D) UNTERSCHRÄNKE - komplett aus Edelstahl, bestehend aus Verkleidung, Zwischenboden und höhen verstellbaren Füssen, welche mit Türen Komplettiert werden kann



30 cm module

EURO	No.	Type	cm
243,00	*316.670	60/30B	57(H)x**30**x49



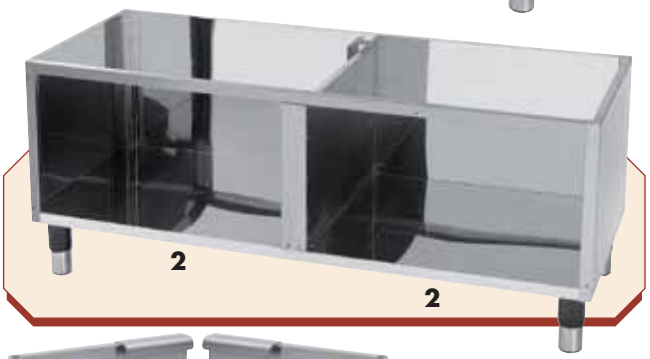
60 cm module

EURO	No.	Type	cm
289,00	*316.671	60/60B	57(H)x**60**x49



90 cm module

EURO	No.	Type	cm
349,00	*316.672	60/90B	57(H)x**90**x49



120 cm module

EURO	No.	Type	cm
412,00	*316.673	60/120B	57(H)x**120**x49

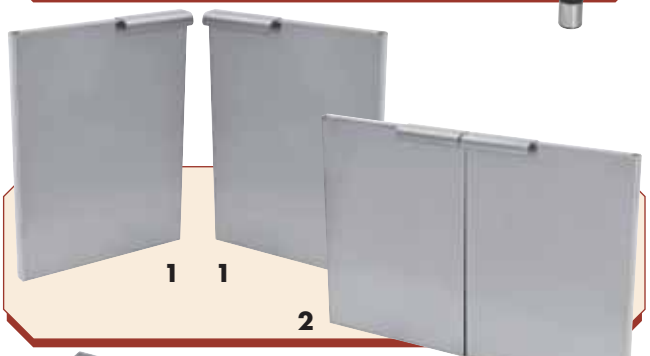
(N) DEUR - voor compartimenten van 30 of 60 cm, dubbelwandig

(E) DOOR - for compartments of 30 or 60 cm, double-walled

(F) PORTE -pour compartiments de 30 ou 60 cm, à double paroi

(D) TÜR - für Abteile von 30 oder 60 cm, doppelwandig

EURO	No.	Type	Module	
130,00	316.675	60/30 PDX	30	rechts/right/droit/rechts
130,00	316.676	60/30 PSX	30	links/left/gauche/links
209,00	316.678	60/60 P2	60	



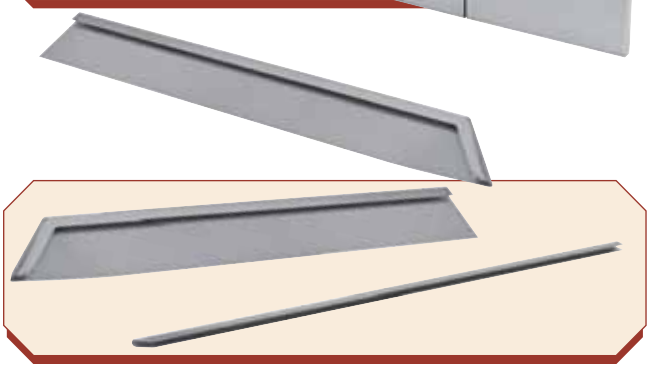
(N) VERBINDINGSSTRIP - laag of hoog model

(E) CONNECTING STRIP - low or high model

(F) BARETTE D'ASSEMBLAGE - modèle bas ou haut

(D) VERBINDUNGSSTEG - niedriges oder hohes Modell

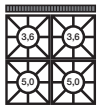
EURO	No.	Type	H cm	
44,50	316.681	60/CGFT DX	8	rechts/right/droit/rechts
44,50	316.682	60/CGFT SX	8	links/left/gauche/links
23,50	316.680	60/CG	1,5	



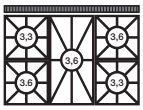
GAS GAZ

modular 600 compact





Oven 2,5 kW



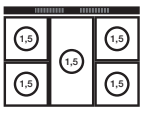
Oven 3,0 kW







Oven 2,3 kW



Oven 3 kW



(N) GASFORNUIZEN - voorzien van piëzo electrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware branders en morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) GAS RANGES - with piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy top burners and spillover trays, standard units for natural gas, units for propane also available

(F) FOURNEAUX À GAZ - avec allumages piézo-électriques, thermo-couples, brûleurs extra-forts et cuvettes, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERDE - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern und Auffangschalen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

(N) GASFORNUIS - 4 branders + gasoven + elektrische grill

(E) GAS RANGE - 4 burners + gas oven + electric grill

(F) FOURNEAU À GAZ - 4 brûleurs + four à gaz + grill électrique

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 4 Brenner + Gasofen + Elektrogrill

60 cm module

No.	Type	cm	V	GkW	EURO
*316.690	60/60 CFG	85(H)x60x60	230	14,7	1795,00

(N) GASFORNUIS - 5 branders + gasoven + elektrische grill

(E) GAS RANGE - 5 burners + gas oven + electric grill

(F) FOURNEAU À GAZ - 5 brûleurs + four à gaz + grill électrique

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 5 Brenner + Gasofen + Elektrogrill

90 cm module

No.	Type	cm	V	GkW	EURO
*316.691	60/90 CFG	85(H)x90x60	230	15,5	2125,00

(N) ELEKTRISCH FORNUIS - 4 kookplaten + elektrische oven

(E) ELECTRIC RANGE - 4 cooking plates + electric oven

(F) FOURNEAU À ÉLECTRIQUE - 4 plaques de cuisson + four à électrique

(D) ELECTRO-WIRTSCHAFTSHERD - 4 Kochplatten + Elektro-ofen

60 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.693	60/60 CFE	85(H)x60x60	400	8300	1640,00

(N) ELEKTRISCH FORNUIS - 5 kookplaten + elektrische oven

(E) ELECTRIC RANGE - 5 cooking plates + electric oven

(F) FOURNEAU À ÉLECTRIQUE - 5 plaques de cuisson + four à électrique

(D) ELECTRO-WIRTSCHAFTSHERD - 5 Kochplatten + Elektro-ofen

90 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.694	60/90 CFE	85(H)x90x60	400	10500	1930,00

modular 650

GAS / GAZ — ELEKTRA / ELECTRIQUE

(N) **MODULAR bestaat geheel uit onderling verwisselbare modules. De onderbouw is leverbaar in diverse uitvoeringen. MODULAR omvat een leveringsprogramma dat praktisch alle wensen op bak en braad gebied vervult. Door het compacte gastronorm systeem neemt MODULAR zeer weinig vloeroppervlak in beslag. De ommanteling van deze range is geheel van roestvrijstaal vervaardigd. De diverse apparaten zijn onderling koppelbaar door lage of hoge verbindingsstrippen. HET SPREEKT VOOR ZICH DAT DE MODULAR APPARATUUR OOK ALS TAFELMODEL GESCHIKT IS!**

(E) MODULAR, stands for mutually interchangeable modules. The base units can be supplied in various models. MODULAR, forms a supply programme that fulfills practically all wishes in the field of cooking. As a result of the compact gastronorm system MODULAR takes up very little space. All units are made of stainless steel. The various units can be inter-connected by low or high type connecting strips. AS A MATTER OF COURSE MODULAR APPLIANCES ALSO ENJOY A GREAT POPULARITY AS TABLE OR COUNTER TOP UNIT

(F) Le système MODULAR se compose d'élements (modules) mutuellement échangeables. Les soubassements sont livrables en types différents. L'assortiment MODULAR va audevant des désirs existants dans le domaine de frire et rôtir. Le système MODULAR gastronorme est compact et ne demande q'un encombrement limité. L'habillage des modules est en acier inoxydable. Les appareils divers sont accouplables moyennant des barettes de composition basses ou hautes. C'EST EVIDENT QUE LES APPAREILS MODULAR SONT AUSSI TRES RECHERCHES COMME MODELES DE TABLE OU COMPTOIR

(D) Das System MODULAR besteht aus gegenseitig auswechselbaren Elementen (Modulen). Die Unterbauten sind in verschiedenen Ausführungen lieferbar. Das MODULAR-Assortiment kommt allen Wünschen auf dem Gebiete von Backen und Braten entgegen. Das kompakte Gastronorm-System verlangt nur minimale Stellflächen. Die Verkleidung der Geräte ist aus Chromnickelstahl. Die Verbindung der verschiedenen Geräten untereinander erfolgt durch einfach aufzusteckende Klemmstege. SELBSTVERSTÄNDLICH SIND DIE MODULAR-GERÄTE AUCH SEHR BELIEBT ALS TISCH- ODER THEKEN-MODELLE

(N) **ELECTRISCHE APPARATUUR** (E) ELECTRICAL EQUIPMENT (F) APPAREILLAGE ELECTRIQUE (D) ELEKTRO-GERÄTE	**617-621**
(N) **NEUTRALE UNITS, ONDERBOUW EN ACCESSOIRES** (E) NEUTRAL UNITS, BASE UNITS AND ACCESSORIES (F) ELEMENTS, SOUBASSEMENTS ET ACCESSOIRES NEUTRES (D) NEUTRALE ELEMENTE, UNTERBAUEN UND ZUBEHÖR	**626-627**
(N) **GAS APPARATUUR** (E) GAS EQUIPMENT (F) APPAREILS À GAZ (D) GAS-GERÄTE	**622-625,628,629**



ELEKTRA ELECTRIQUE

modular 650





MIROIL



Ⓝ **FRITEUSE - voorzien van geperste frituurbak met afgeronde hoeken, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar, controlelampjes en extra veiligheidsthermostaat, inhoud per bak 10 liter, frituurmand met kunststof greep, voorzien van kruimelvangers en koude zone, element is opklapbaar bij reiniging**

Ⓔ FRYER - stamped pan with rounded corners, built-in draining tap with discharge outlet, variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light, additional safety thermostat, capacity of pan 10 litres, frying basket with plastic grip, with cold zone and crumb sieves, element collapsible during cleaning of fryer

Ⓕ FRITEUSE - cuve à coins arrondis, robinet de vidange incorporém thermostat de sécurité additionel, capacité de la cuve 10 litres, panier à manche plastique, avec zone froide et corbeille pour miettes, résistance escamotable pendant le nettoyage

Ⓓ ELEKTRO FRITEUSE - Becken mit abgerundeten Ecken, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat, Inhalt Becken 10 Liter, Backkorb mit Kunststoff griff, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, Heizkörper zur Reinigung aufklappbar

40 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.042	65/40 FRE	28(H)x40x65	400	7500	1150,00

70 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.044	65/70 FRE	28(H)x70x65	400	15000	1990,00

316.853	mand/basket/panier/Korbe **1/1 10L**	69,00
316.852	mand/basket/panier/Korbe **1/2 10L**	61,00

Ⓝ **FRITUURVET/OLIE KWALITEITS TEST-SET - geeft aan wanneer vet of olie moet worden vervangen**

Ⓔ FRYING OIL QUALITY ASSURANCE TEST-SET - to be used to confirm oil discard time has arrived

Ⓕ TEST-SET POUR DÉTERMINER LA QUALITE D'HUILÉ DE FRITURE - pour fixer le moment que l'huile doit être remplacée

Ⓓ FRITTIER-ÖL TEST-SET - zur Feststellung wenn das Frittieröl aus gesundheitschädlichen Gründen ersetzt werden soll

No.	EURO
909.010	26,50

(N) BAIN MARIE - geschikt voor gastronormbakken van maximaal 10 cm diep, dubbelwandig, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, vlakke, van geperforeerd rooster voorziene bodem met ingebouwd element. Voorzien van traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje

(E) BAIN MARIE - for gastronorm pans of maximally 10 cm depth, double- walled, draining tap and discharge pipe, flat bottom with built-in element and extra perforated grid, thermostat with built-in On/Off switch and indicator light

(F) BAIN MARIE - pour bacs gastronorm avec profondeur jusqu'à 10 cm, à double paroi, robinet et tuyau de vidage encastrés, filtre égouttoir en inox perforé au-dessus de sole plate avec résistance encastrée, thermostat à opération continue avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

(D) BAIN-MARIE - geeignet für Gastronormbehälter von maximal 10 cm tiefe, Doppelwandig, Ablaufhahn gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden, eingebauter Heizkörper, Stufenloser Thermostat mit eingebautem Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe

MAX 1/1



40 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
819,00	*316.022	65/40 BME	28(H)x40x65	230	1500

MAX 2/1



70 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
1050,00	*316.024	65/70 BME	28(H)x70x65	400	3000

(N) FRITES WARMHOUDAPPARAAT - voorzien van infrarood keramisch element en speciaal fritesrooster in 1/1 gastronorm uitlekbak van 15 cm diep, thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje

(E) HEATED CHIP SCUTTLE - overhead infrared warmer, with perforated sloping bottom plate, thermostat with built-in On/Off switch and indicator light

(F) RÉSERVE À FRITES - chauffage par résistance céramique infrarouge et avec filtre égouttoir dans bac gastronorm avec profondeur de 15 cm, thermostat avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

(D) ELEKTRO-FRITEN-WANNE - mit Keramik-Heizstrahler und gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt, in einem 1/1 Gastronorm-Becken 15 cm tief, Ein/Aus-Schalter mit Kontroll-Lampe eingebaut



40 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
742,00	*316.130	65/40 SPE	28(H)x40x65	230	1000

ELEKTRA ELECTRIQUE

modular 650









Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer korte opwarmtijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelamp, bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal met extra grote, ingebouwde, vetopvanglade**

Ⓔ GRIDDLE - plate surface can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, griddle made of smoothed, special quality cast steel, extra large built-in fat dripping tray

Ⓕ PLAQUE GRILL - surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, thermostat à opération continue avec interrupteur marche-arrêt encastré et voyant lumineux, plaque en fonte lissée, avec tiroir de propreté et ramasse-jus extra-grand

Ⓓ GRILLPLATTE - Bratfläche vollständig benutzbar, sehr kurze Aufheizzeit, stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe, Bratfläche aus flachgeschliffenem Guss, mit extra-grosser Fettauffangschale

40 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.032	65/40 FTE	28(H)x40x65	400	4500	935,00
*316.122	65/40 FTE-CR	28(H)x40x65	400	4500	1415,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt					
*316.034	65/40 FTRE	28(H)x40x65	400	4500	1075,00
plaat gegroefd/plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt					

Ⓝ **De 70 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

Ⓔ The 70 cm modules have two independently adjustable heating zones

Ⓕ Les modules 70 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants

Ⓓ Die 70 cm-Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

70 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.036	65/70 FTE	28(H)x70x65	400	9000	1350,00
*316.126	65/70 FTE-CR	28(H)x70x65	400	9000	1990,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt					
*316.038	65/70 FTRE	28(H)x70x65	400	9000	1495,00
plaat 2/3 glad - 1/3 gegroefd / plate 2/3 plain -1/3 grooved plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée / Bratfläche 2/3 glatt - 1/3 gerillt					

Ⓝ **De 100 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

Ⓔ The 100 cm modules have two independently adjustable heating zones

Ⓕ Les modules 100 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants

Ⓓ Die 100 cm-Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

100 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.039	65/100 FTE	28(H)x100x65	400	12000	1725,00
*316.129	65/100 FTE-CR	28(H)x100x65	400	14000	2345,00
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt					

ELEKTRA ELECTRIQUE

modular 650

(N) PASTAKOOKAPPARAAT - 1/1 Gastronorm, fijnmazige mandjes (optioneel), zodat bijv. ook rijst kan worden gekookt, uitgerust met een vulkraan, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan

(E) PASTA COOKER - 1/1 Gastronorm, suitable for fine mesh baskets (optional) so it can also be used for rice, water(filling)tap, variable thermostat, indicator light and drainage tap

(F) CUISEUR À PÂTES - 1/1 Gastronorm, pour paniers à mailles fines (optionnel), le cuiseur se laisse utiliser aussi pour cuire du riz, avec robinet, thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange

(D) TEIGWARENKOCHER - 1/1 Gastronorm, für engmaschigen Körben (nicht mitgeliefert), so dass es auch für Reis geeignet ist, mit Wasserhahn, stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn



40 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
995,00	*316.165	65/40 CPE	28(H)x40x65	400	6000
95,00	316.844	mand/basket/panier/Korbe **CP/C4**			
139,00	316.847	mand/basket/panier/Korbe **CP/C2/4**			

(N) WERK-UNITS - voorzien van roestvrijstalen, gastronorm opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt is voor opleg nylon snijblad (zie accessoires)

(E) WORK-UNIT - with stainless steel, gastronorm storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board (see accessories)

(F) MODULES NEUTRE - avec tiroir de rangement gastronorm, inox, plan de travail inox sûr lequel peut être une planche à découper en nylon (voyez accessoires)

(D) ARBEITSPLATTEN - mit Gastronorm Schublade aus CNS, auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon-Schneideplatte gelegt werden (siehe Zubehör)



40 cm module

EURO	No.	Type	cm
480,00	*316.052	65/40 PLC	28(H)x40x65

70 cm module

EURO	No.	Type	cm
645,00	*316.054	65/70 PLC	28(H)x70x65

(N) SNIJPLANK VOOR WERK UNIT - kunststof, wit

(E) CUTTING BOARD FOR WORKTOP - plastic, white

(F) PLANCHE À DÉCOUPER POUR MODULE NEUTRE - plastique, blanc

(D) SCHNEIDPLATTE FÜR ARBEITSPLATTE - Kunststoff, weiss



EURO	No.	Type	cm
40,00	316.153	65/40T	2(H)x39x57
71,00	316.155	65/70T	2(H)x69x57

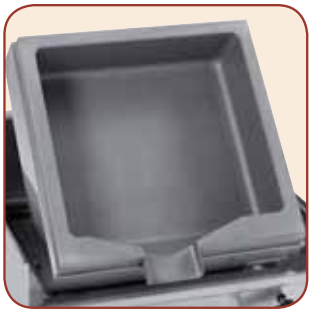
ELEKTRA
ELECTRIQUE

modular 650





ELEKTRA
ELECTRIQUE





Ⓝ **KOOKPLAAT - zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaars en controlelampje per kookplaat**

Ⓔ COOKING PLATE - heavy cast iron "EGO" cooking plates of Ø 22 cm with stainless steel rim, 6-position regulators and indicator light for each cooking plate

Ⓕ PLAQUE DE CUISSON - plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateurs à 6 allures de chauffe par plaque

Ⓓ ELEKTRO-KOCHER - schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm mit CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

40 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.012	65/40 PCE	28(H)x40x65	400	5200	623,00

70 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.014	65/70 PCE	28(H)x70x65	400	10400	1090,00

Ⓝ **KANTELBARE BRAADPAN - voorzien van zware roestvrijstalen pan van 30 liter welke kantelt d.m.v. een inklapbaar, slingermechanisme, thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampjes**

Ⓔ TILTING BRATT PAN - equipped with heavy, stainless steel pan of 30 liter tilted over by a cranked handle mechanism, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator lights

Ⓕ SAUTEUSE BASCULANTE - avec cuve inox extra-fort de 30 litres , basculement manuelle moyennant manivelle, thermostat avec commutateur marche-arrêt encastré et avec témoins lumineux

Ⓓ KIPPBRATPFANNE - mit schwerer Pfanne von 30 Litern aus rostfreiem Stahl, das Kippen erfolgt mittels eines Kurbel-Mechanismus, Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampen

70 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.150	65/70 BRE	28(H)x70x65	400	6300	2690,00

GAS
GAZ

Ⓝ **GASFRITEUSES - voorzien van thermostatische veiligheidsklep en electrische eindbeveiliging, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. 2 vlampijpen per pan, inhoud per pan 8 liter, voorzien van koudezone en kruimelvanger, per unit een ingebouwde aftapkraan traploze thermostaat, piëzo elektrische ontsteking en frituurmand met kunststof greep, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**

Ⓔ GAS FRYERS - with thermostatical safety valve and thermal cut-out, right temperature reached within a few minutus by means of 2 blow pipes for each pan, capacity of pan 8 liters, with cold zone and crumb sieves, built- in draining tap; variable operation thermostat; piezo electric ignition, frying baskets with plastic grip, standard units for natural gas; units for propane also available

Ⓕ FRITEUSES À GAZ - thermostat à réglage continu avec soupape de sécurité et thermostat de sécurité additionel; 2 brûleurs à tubes par cuve, ainsi temps de préchauffage très bref; capacité par cuve 8 litres; avec zône froide et corbeille à miettes, par cuve robinet de vidange incorporé, thermostat à réglage continu, igniteur piézo-électrique et panier avec poignée plastique, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel mais sûr demande aussi livrable avec brûleurs à gaz propane

Ⓓ GAS-FRITEUSEN - stufenloser Thermostat mit Sicherheits-ventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat; 2 Heiz-rohre pro Wanne ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit; Inhalt pro Wanne 8 Liter, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenlosem Thermostat, Piezo-Zündung und Backkorb mit Kunststoff Stiel je Wanne, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas



40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1240,00	*316.043	65/40 FRG	28(H)x40x65	6,3
1240,00	*316.143	65/40 FRGP-GPL	**propaan**/propane/Propan	



70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2095,00	*316.045	65/70 FRG	28(H)x70x65	12,6
2095,00	*316.145	65/70 FRGP-GPL	**propaan**/propane/Propan	
69,00	316.851	mand/basket/panier/Korbe **1/1 8L**		
61,00	316.852	mand/basket/panier/Korbe **1/2 8L**		

GAS GAZ

modular 650









(N) GAS BAK/GRILLPLAAT - bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal, maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. een dubbele gasbrander per zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, piëzo electrische ontsteking en extra grote, ingebouwde, vetopvanglade, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) GAS GRIDDLE - griddle made of smoothed, special quality cast steel, plate surface can be fully used, very short heating-up time by means of a double burner for each, thermostatically controlled, zone, equipped with thermostatical safety valve, thermo couple, piezo electric ignition and extra large, built-in dripping tray, standard units for natural gas, units for propane also available

(F) PLAQUE GRILL À GAZ - surface utile maximale, double brûleurs par zône, controlée par thermostat, ainsi temps de préchauffage très bref, plaque en fonte lissée, avec soupape thermostatique, thermo-couple, igniteur piézo-électrique et tiroir de propreté et ramasse-jus extra grand, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

(D) GAS-GRILLPLATTE - Bratfläche maximal benutzbar, Gasdoppelbrenner je thermostatisch kontrollierter, Heizzone ergibt sehr kurze Aufheizzeit, Bratfläche aus flach-geschliffenem Guss, mit thermostatischem Sicherheitsventil, Thermokreuz, Piezo-Zündung und extra-grosser Fett-Auffangschale, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas, jedoch ebenfalls lieferbar mit Düsen für Propangas

40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.031	65/40 FTG	28(H)x40x65	5,7	940,00
*316.121	65/40 FTG-CR	28(H)x40x65	5,7	1495,00
*316.131	65/40 FTGP-GPL	**propaan**/propane/Propan		940,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

(N) De 70 en 100 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones

(E) The 70 and 100 cm modules have two heating zones regulable independently

(F) Les modules 70 et 100 cm ont deux zônes de chauffage réglable indépendamment

(D) Die 70 und 100 cm Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.035	65/70 FTG	28(H)x70x65	11,4	1315,00
*316.125	65/70 FTG-CR	28(H)x70x65	11,4	2095,00
*316.135	65/70 FTGP-GPL	**propaan**/propane/Propan		1315,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

*316.037	65/70 FTRG	28(H)x70x65	11,4	1495,00
*316.137	65/70 FTRGP-GPL	**propaan**/propane/Propan		1495,00

plaat 2/3 glad - 1/3 gegroefd / plate 2/3 plain - 1/3 grooved plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée / Bratfläche 2/3 glatt - 1/3 gerillt

100 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.040	65/100 FTG	28(H)x100x65	11,4	1825,00
*316.128	65/100 FTG-CR	28(H)x100x65	11,4	2520,00
*316.140	65/100 FTGP-GPL	**propaan**/propane/Propan		1825,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

(N) LAVASTEENGRILL GAS - met gietijzeren grillrooster. Voorzien van piëzo electrische ontsteking, thermokoppel, roestvrijstalen branders en waterbak. Het 70 cm model heeft twee onafhankelijke verhittingszones. Compleet met lavastenen

(E) GAS LAVASTONE GRILL - Grid cast iron. With piezo electric ignition, thermo-couple, stainless steel burners and watertray. The 70 cm model has two independently regulable heating zones. Complete with lavastones

(F) GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - Grille en fonte. Avec igniteur piézo-électrique, thermo-couple, brûleurs inox et bac à l'eau. Le modèle 70 cm a deux zônes de chauffage réglable indépendamment. Complète avec des pierres de lave

(D) GAS-LAVASTEINGRILL - Rost aus Gusseisen. Mit Piezo-Zündung, Thermokreuz, CNS Brenner und Wasserbehälter. Das Modell 70 cm ist mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet. Komplett mit Lavasteinen



40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1375,00	*316.310	65/40 GRL	28(H)x40x65	5,5

70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1930,00	*316.311	65/70 GRL	28(H)x70x65	11

(N) LAVASTENEN

(E) LAVAGRILLSTONES

(F) PIERRES DE LAVE

(D) LAVASTEINE



EURO	No.	kg
6,35	580.005	**3**

(N) GAS-GRILL - met gietijzeren grillrooster, voorzien van piëzo electrische ontsteking, thermokoppel, brander en vetopvangschaal van roestvrijstaal. De modellen van 70 cm hebben twee onafhankelijk instelbare verhittingszones

(E) GAS-GRILL - with cast iron grid. With piezo electric ignition, thermo couple, burner and dripping tray in stainless steel. The 70 cm modules have two heating zones, independently regulable

(F) GRILL À GAZ - avec grille en fonte. Avec igniteur piézo-électrique et thermo-couple. Brûleur et tiroir ramasse-jus en acier inox. Avec deux zônes de chauffage, réglable indépendamment

(D) GAS-GRILL - mit Guss-Rost. Mit Piezo-Zündung und Thermokreuz. Brenner und Fettauffangschale aus CNS. Zwei Heizzonen, unabhängig einstellbar



40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1195,00	*316.005	65/40 GRG	28(H)x40x65	7,5

70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1680,00	*316.006	65/70 GRG	28(H)x70x65	15,0



GAS GAZ

modular 650









(N) GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van piëzo electrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware koperen branders en geëmailleerde morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) GAS COOKERS - with piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy copper top burners and enamelled spillover trays, standard units for natural gas, units for propane also available

(F) RÉCHAUDS À GAZ - avec allumages piézo-électriques, thermo-couples, brûleurs extra-forts en cuivre et cuvettes émaillées, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

(D) GAS-KOCHER - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern aus Kupfer und emaillierten Auffangschalen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

(N) GASKOOKTOESTEL - 2 branders

(E) GASCOOKER - 2 burners

(F) RÉCHAUD À GAZ - 2 brûleurs

(D) GAS-KOCHER - 2 Brenner

40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.002	65/40 PCG	28(H)x40x65	8,6	725,00
*316.102	65/40 PCGP-GPL	**propaan**/propane/Propan		725,00

(N) GASKOOKTOESTEL - 4 branders

(E) GASCOOKER - 4 burners

(F) RÉCHAUD À GAZ - 4 brûleurs

(D) GAS-KOCHER - 4 Brenner

70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.004	65/70 PCG	28(H)x70x65	17,2	1225,00
*316.104	65/70 PCGP-GPL	**propaan**/propane/Propan		1225,00

(N) GASKOOKTOESTEL - uitgerust met één grote brander en een werkrooster van 40x40 cm, voorzien van geëmailleerde morspan, waakvlam en thermokoppel

(E) GAS COOKER - with one large burner and 40x40 cm pan grid, enamelled spillover tray, pilot flame and thermo-couple

(F) RÉCHAUD À GAZ - avec un brûleur extra-fort et surface utile 40x40 cm, avec des cuvette émaillées, veilleuse et thermo-couple

(D) GAS-KOCHER - mit einem grossen Brenner und einem Arbeitsrost von 40x40 cm, mit emaillierter Auffangschale, Zündflamme und Thermokreuz

40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.400	65/40 PG/40P	28(H)x40x65	7,5	845,00

(N) PANROOSTER VERKLEINER

(E) GAS RING REDUCER

(F) RÉDUCTEUR DE GRILLE

(D) REDUZIERSTERN

No.	cm	EURO
316.160	26x26	N.M.L.

(N) ONDERKASTEN - bestaan uit: ommanteling, onderschap en verstelbare poten. Met o.a. deuren, laden, tussenplanken, roosters en gastronormgeleiderekken kunnen de kasten compleet gemaakt worden

(E) BASE UNITS - consist of: side and top panels, base plate and adjustable feet. The base units can be completed with doors, drawers, shelves, grids and container guides

(F) SOUBASSEMENT - sont composés de l'habillage, une étagère basse et des pieds réglables. Pour les compléter il y a des portes, des tiroirs, des étageres, des grilles et des guides gastronormes

(D) UNTERSCHRÄNKE - bestehend aus Verkleidung, Zwischenboden und höhenverstellbaren Füssen. Mit Türen, Schubladen, Tablare, Rosten und Gastronorm-Führungsschienen lassen sie sich dem individuellen Bedarf anpassen

40 cm module

EURO	No.	Type	cm
320,00	*316.063	65/40B	57(H)x**40**x54

70 cm module

EURO	No.	Type	cm
369,00	*316.064	65/70B	57(H)x**70**x54

80 cm module

EURO	No.	Type	cm
420,00	*316.065	65/80B	57(H)x**80**x54

100 cm module

EURO	No.	Type	cm
477,00	*316.068	65/100B	57(H)x**100**x54

110 cm module

EURO	No.	Type	cm
495,00	*316.066	65/110B	57(H)x**110**x54

140 cm module

EURO	No.	Type	cm
550,00	*316.067	65/140B	57(H)x**140**x54

(N) DEUR - voor compartimenten van 40 of 70 cm, dubbelwandig

(E) DOOR - for compartments of 40 or 70 cm, double-walled

(F) PORTE -pour compartiments de 40 ou 70 cm, à double paroi

(D) TÜR - für Abteile von 40 oder 70 cm, doppelwandig

EURO	No.	Type	H cm	
175,00	316.082	65/40 PR	40	rechts/right/droit/rechts
175,00	316.083	65/40 PL	40	links/left/gauche/links
270,00	316.084	65/70 P	70	

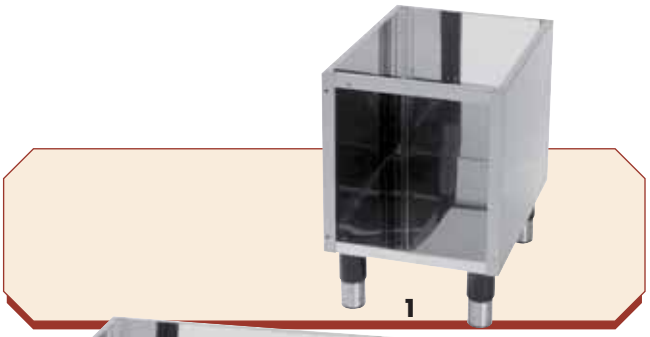
(N) VERBINDINGSSTRIP - laag of hoog model

(E) CONNECTING STRIP - low or high model

(F) BARETTE D'ASSEMBLAGE - modèle bas ou haut

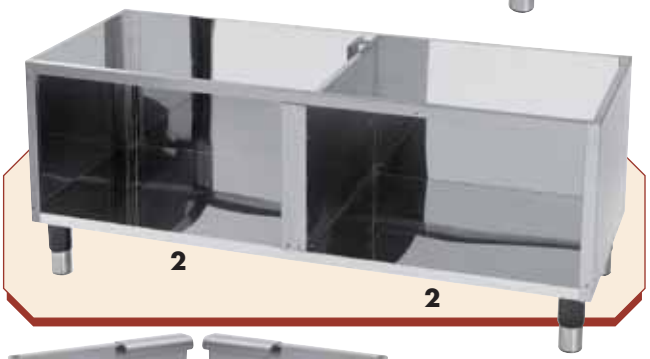
(D) VERBINDUNGSSTEG - niedriges oder hohes Modell

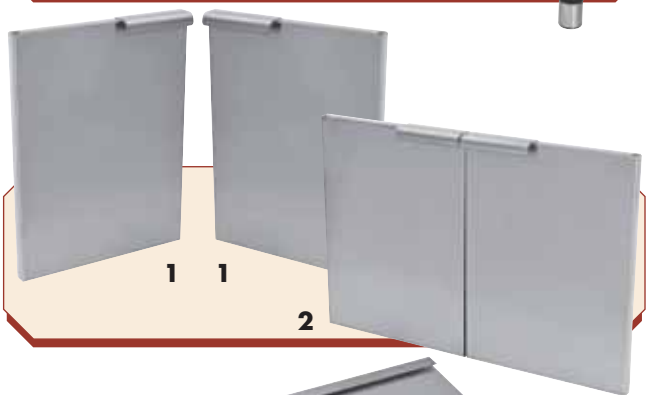
EURO	No.	Type	H cm	
53,00	316.097	65/CGFT DX	8	rechts/right/droit/rechts
53,00	316.098	65/CGFT SX	8	links/left/gauche/links
38,00	316.095	65/CG	1,5	













modular 650



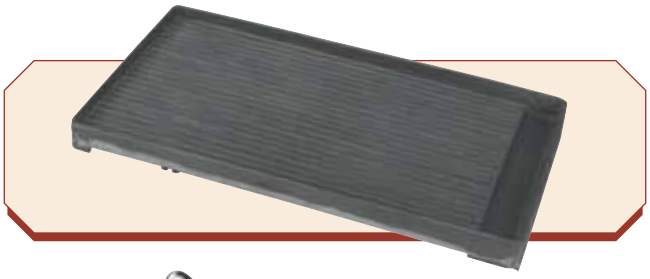
(N) PLAAT - voor 1 brander
(E) PLATE - for 1 flame
(F) PLAQUE - pour 1 brûleur
(D) PLATTE - für 1 Brenner

No.	Type	cm	EURO
316.175	PL1F	1,5(H)x32x27	131,00



(N) WARMHOUD-ELEMENT INBOUW-UNIT - t.b.v onderkast in fornuis met 6 branders
(E) BUILT-IN HEATING-ELEMENT UNIT - for cupboard in 6-burner gasrange
(F) ÉLÉMENT CHAUFFANT ENCASTRABLE - pour soubassement du fourneau à gaz à six brûleurs
(D) ELEKTRO-HEIZKÖRPEREINHEIT - zum Einbau in den Unterschrank des 6-Flammigen Gas-Wirtschaftsherd

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.417	65/40 GR	5(H)x31x53	230	500	244,00



(N) GRILLPLAAT GERIBBELD - voor 2 branders
(E) GROOVED PLATE - for 2 flames
(F) PLAQUE NERVURÉE - pour 2 brûleurs
(D) GERILLTE PLATTE - für 2 Brenner

No.	Type	cm	EURO
316.170	PB2F	5(H)x32x56	212,00



(N) PANROOSTER VERKLEINER
(E) GAS RING REDUCER
(F) RÉDUCTEUR DE GRILLE
(D) REDUZIERSTERN

No.	cm	EURO
316.160	26x26	N.M.L.



(N) FRITES UITSCHEPBAK - wandmodel, roestvrijstaal met ophangbeugel
(E) CHIPS SCUTTLE - stainless steel, with wall bracket
(F) RÉSERVE À FRITES - inox, avec support mural
(D) FRITEN-AUSSCHÖPFWANNE - CNS, mit Wandhalterung

No.	cm	EURO
*921.700	19,6(H)x **40**x32,5	N.M.L.
*921.701	19,6(H)x **70**x32,5	N.M.L.
*921.702	19,6(H)x**100**x32,5	N.M.L.
*921.703	19,6(H)x**120**x32,5	N.M.L.



(N) FRITES UITSCHEPBAK - 1/1 GN, roestvrijstaal met gebogen, geperforeerde inlegplaat
(E) CHIPS SCUTTLE - 1/1 GN, stainless steel, with perforated, sloping bottom plate
(F) RÉSERVE À FRITES - 1/1 GN, inox, avec filtre égouttoir en pente
(D) FRITEN-AUSSCHÖPFWANNE - 1/1 GN, CNS, mit gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt

No.		cm	EURO
*953.700	**compl.**/komplett	15(H)x53x32,5	95,00
953.701	**rooster**/inlay/plat/Einsatz		55,00

(N) GASFORNUIZEN - voorzien van geëmailleerde oven met uitneembare geleiders, oven thermostaat, lekbak, piëzo elektrische ontsteking, thermo-koppels, zware koperen branders, geëmailleerde morspannen, verstelbare poten, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) GAS RANGES - equipped with enamelled ovens with removable rails, oven thermostat, dripping tray, piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy copper top burners, enamelled spillover trays, adjustable legs, standard units for natural gas, also available on propane

(F) FOURNEAUX À GAZ - intérieur des fours émaillé avec des guides amovibles, tiroir de propreté et ramasse-jus, température du four réglée par thermostat, allumeurs piézo-électriques, thermo-couples, brûleurs fortes en cuivre avec cuvettes émaillées, pied réglables, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel mais aussi livrables avec brûleur à gaz propane

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERDE - Backofeninnenräume emailliert, mit ausnehmbaren Führungsschienen, Fettauffangpfanne, Thermostatische Temperaturregelung, mit Piezo-Zündungen, schweren Brennern aus Kupfer mit emaillierten Auffangpfannen und Thermokreuzen, mit höhenverstellbaren Füssen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas, auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas



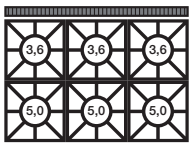
Oven 5,0 kW

(N) GASFORNUIS - 4 branders + gasoven

(E) GAS RANGE - 4 burners + gas oven

(F) FOURNEAU À GAZ - 4 brûleurs + four à gaz

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 4 Brenner + Gasofen



Oven 5,0 kW

70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2075,00	*316.015	65/70 CFG	85(H)x70x65	22,2
29,50	316.021	rooster/grid/grille/Rost **53x53cm**		



(N) GASFORNUIS - 6 branders + gasoven + kast

(E) GASFORNUIS - 6 burners + gas oven + cabinet

(F) FOURNEAU À GAZ - 6 brûleurs + four à gaz + placard

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 6 Brenner + Gasofen + Schrank

110 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
3050,00	*316.017	65/110 CFG	85(H)x110x65	30,8
29,50	316.021	rooster/grid/grille/Rost **53x53cm**		



Oven 3,96 kW

(N) GASFORNUIS MET ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN - 1/1 gastronorm

(E) GAS RANGE WITH ELECTRIC CONVECTION OVEN 1/1 gastronorm

(F) FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR À AIR PULSÉ ÉLECTRIQUE - 1/1 gastronorm

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD MIT HEISSLUFTOFEN 1/1 gastronorm

70 cm module

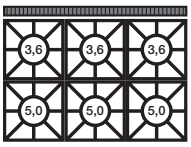
EURO	No.	Type	cm	V	GkW
2575,00	*316.215	65/70 CFGE	85(H)x70x65		17,2
		oven/four/Ofen		400	3,96

110 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	GkW
3575,00	*316.217	65/110 CFGE	85(H)x110x65		25,8
		oven/four/Ofen		400	3,96

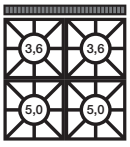
GAS GAZ

modular 650

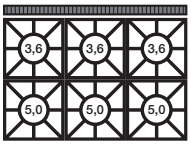


Oven 7,5 kW











Ⓝ GASFORNUIS - voorzien van een extra grote oven met een binnenafmeting van 38(H)x80x54 cm, de oven is uitgerust met uitneembare geleiders, thermostaat, piëzo-electrische ontsteking en thermokoppels, voorzien van 6 koperen branders, geëmailleerde morspannen, piëzo-electrische ontsteking, thermokoppels en zware verstelbare poten

Ⓔ GAS RANGE - large size oven 38(H)x80x54 cm with removable guides, thermostat, dripping tray, piezo-electric ignition and thermo-couple, with 6 copper burners, enamelled spillover trays, piezo-electric ignition and heavy adjustable feet

Ⓕ FOURNEAU À GAZ - four grande taille 38(H)x80x54 cm avec guides, thermostat, et ramasse-jus, ignition piézo-électrique et thermo-couple, avec 6 brûleurs en cuivre, cuvettes émaillées, ignition piézo-électrique, thermocouples, sur pieds réglables

Ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERD - extra grosser 38(H)x80x54 cm Ofen mit ausnehmbaren Führungsschienen, Thermostat, Piezozündung und Thermokreuzen, mit 6 Brenner aus Kupfer und emaillierten Auffangpfannen, Piezozündung, schwere Stellfüsse

110 cm module

No.	Type	cm	tot. GkW	EURO
*316.018	65/110 CFGG	85(H)x110x65	33,3	2945,00
316.020	rooster/grid/grille/Rost **76x53cm**			39,00

Ⓝ GASKOOKTAFELS - voorzien van zware koperen branders, geëmailleerde morspannen en thermokoppel

Ⓔ GAS COOKING TABLES - heavy copper burners and enamelled spillover trays, with thermo-couples

Ⓕ TABLE DE CUISSON À GAZ - brûleurs extra-forts en cuivre et cuvettes émaillées, avec thermo-couples

Ⓓ GAS-TISCHHERD - mit grossen Brenner aus Kupfer und emaillierten Auffangschalen, mit Thermokreuzen

70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.224	65/70 CEG	85(H)x70x65	17,2	1295,00
*316.324	65/70 CEGP-GPL **propaan**/propane/Propan			1295,00

110 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.226	65/110 CEG	85(H)x110x65	25,8	1725,00
*316.326	65/110 CEGP-GPL **propaan**/propane/Propan			1725,00

modular 700

GAS ELEKTRA
GAZ ELECTRIQUE

(N) **De 700 serie van MODULAR omvat een compleet programma die elke wens in de professionele keuken vervult. De gehele 700 serie wordt gefabriceerd volgens de zwaarste normen. De ommanteling is geheel van roestvrijstaal vervaardigd en de staande modules worden onderling gekoppeld met koppelstrips. I.v.m. het uitgebreide assortiment van kookketels en kantelbare braadpannen in de 700 serie van MODULAR, worden op verzoek prijzen en documentatie naar u verzonden**

(E) The MODULAR 700 SERIE has a complete program fulfilling every wish in the professional kitchen. The complete serie is manufactured in accordance with the severest norms. The housing is all stainless steel and the stand up modules are connected by means of adaptor bars. Because of the vast extent of the assortment of boiling pans and tilting bratt pans in the MODULAR 700 serie, prices and documentation are available on request

(F) Les SERIES MODULAR 700 ont un programme complet, réalisant tous les voeux dans la cuisine professionelle. Les séries complètes sont fabriquées conforme aux normes les plus sevères. L'habillage est entièrement en acier inoxydable et les modules debouts se laissent accoupler moyennant des barettes de composition. À cause du volume de l'assortiment en marmites et sauteuses basculantes dans les série 700 de Modular, des prix et de la documentation sont disponibles sur demande

(D) Die SERIEN MODULAR 700 haben ein komplettes Programm, das allen Wünschen in der Großküche entgegenkommt. Die vollständigen Serien werden den strengsten Normen gemäß hergestellt. Die Verkleidung ist vollständig aus CNS und die Standmodule werden beidseitig gekuppelt, mittels Verbindungsstegen. Wegen dem Umfang des Sortiments an Kochkesseln und Kippbratpfannen der MODULAR-Serien 700 sind Preise und Dokumentation auf Anfrage erhältlich



(N) **FORNUIZEN** (E) GAS RANGES (F) FOURNEAUX A GAZ (D) GAS-WIRTSCHAFTSHERDE	**636-638** (700 serie)
(N) **WERK UNITS** (E) WORK UNIT (F) MODULES NEUTRES (D) ARBEITSPLATTEN	**634** (700 serie)
(N) **BAK/GRILLPLATEN & BAIN MARIE'S + FRITEUSES + ACC.** (E) GRIDDLES & BAIN MARIES + FRYERS + ACC. (F) PLAQUES A GRILLER ET ROTIR & BAIN MARIES + FRITEUSES + ACC. (D) GRIDDLE-PLATTEN & ELEKTRO-BAIN-MARIES + FRITEUSEN + ZUB.	**631-633,636,639** (700 serie)

ELEKTRA ELECTRIQUE

modular 700





Ⓝ **FRITEUSE 700 - geperste frituurbak met ingebouwde vetafvoer, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje, extra veiligheidsthermostaat. Voorzien van kruimelvanger en koude zone**

Ⓔ FRYER 700 - stamped steel pan with built-in draining tap and outlet. Variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light. With cold zone and crumb sieves

Ⓕ FRITEUSE ÉLECTRIQUE 700 - Cuve estampée avec robinet à vidange incorporé. Thermostat et commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle. Thermostat de sécurité additionel. Avec zone froide et corbeille pour miettes

Ⓓ ELEKTRO-FRITEUSE 700 - Tiefgezogen Becken mit eingebautem Ablaufhahn. Stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe. Mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat. Mit Kaltzone und Brosamenkorb

40 cm module

No.	Type	cm	V	kW	EURO
*316.735	70/40 FRE10	85(H)x40x70	400	7,5	1845,00

70 cm module

No.	Type	cm	V	kW	EURO
*316.736	70/70 FRE10+10	85(H)x70x70	400	15,0	2850,00

316.853	mand/basket/panier/Korbe **1/1 10L**	69,00
316.852	mand/basket/panier/Korbe **1/2 10L**	61,00

Ⓝ **FRITEUSES GAS 700 - geperste frituurbak met ingebouwde vetafvoer. Zeer snelle verhittingstijd d.m.v. vlampijpen. Met kruimelvangers, koude zone, thermostatische veiligheidsklep, electrische eindbeveiliging, traploze thermostaat, piëzo electrische ontsteking. Aardgas uitvoering. Ook leverbaar op propaangas**

Ⓔ GAS FRYER 700 - stamped steel pan with built-in draining tap and discharge outlet. With thermostatical safety valve and thermal cut-out. Right temperature reached within a few minutes by means of blow pipes. With crumb sieves, cold zone, variable operation thermostat, temperaturemeter and piezo electric ignition.For natural gas. Propane also available on demand

Ⓕ FRITEUSE À GAZ 700 - cuve estampée avec robinet à vidange incorporé. Avec soupape de sécurité réglée thermostatiquement et thermo-stat de sécurité additionel. Avec afficheur de température et igniteur piézo-électrique. Brûleurs à tubes, ainsi temps de préchauffage très bref. zone froide. Brûleurs gaz natural, aussi livrable avec brûleurs gaz propane

Ⓓ GAS-FRITEUSE 700 - mit eingebaute Ablaufhahn. Stufenloser Thermostat mit Sicherheitsventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat.Mit Temperaturanzeiger und Piezo-Zündung. 2 Heizkörper pro Becken ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit. Mit Kaltzone und Brosamen-Korb. Ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.730	70/40 FRG13	85(H)x40x70	11,0	1975,00

70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.731	70/70 FRG13+13	85(H)x70x70	22,0	3625,00

316.855	mand/basket/panier/Korbe **1/1 13L**	79,00
316.854	mand/basket/panier/Korbe **1/2 13L**	75,00

GAS GAZ

modular 700

Ⓝ **LAVASTEENGRILL 700 - compleet met onderbouw. Met grillrooster en voorzien van piëzo-electrische ontsteking, waakvlam, thermo-koppeling, roestvrijstalen branders en waterbak. De lavasteengrill heeft twee onafhankelijke verhittingszones. Compleet met lavastenen. Aardgas uitvoering. Ook leverbaar op propaangas**

Ⓔ GAS LAVASTONE GRILL 700 - complete with base unit. With grid, piezo electric lighting, pilot flame, thermo-couple, stainless steel burners and watertray. The Gas Lavastone Grill has two independently regulable heating zones. Complete with lavastones. For natural gas. Propane also available on demand

Ⓕ GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ 700 - complet avec soubassement, grille, ignition piézo-électrique, thermo-couple, veilleuse pour l'allumage, brûleurs inox et bac à l'eau. Le grill aux pierres de Lava gaz a deux zones de chauffage réglable indépendamment. Complète avec des pièrres de lave. Brûleurs gaz natural, aussi livrable avec brûleurs gaz propane

Ⓓ GAS-LAVASTEIN-GRILL 700 - Komplett mit Unterbau. Mit Rost, Piezo Zündung mit einer Zündflamme, Thermokreuz, CNS-Brenner und Wasserbehälter. Gas-Lavastein-Grill ist ausgestattet mit zwei unabhängig einstellbaren Heiz-zonen. Komplett mit Lavasteinen. Ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch mit Düsen für Propangas lieferbar





40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1875,00	*316.770	70/40 GTPL	85(H)x40x70	7,5

80 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2895,00	*316.772	70/80 GRL	85(H)x80x70	15,0

Ⓝ **LAVASTENEN**
Ⓔ LAVAGRILLSTONES
Ⓕ PIERRES DE LAVE
Ⓓ LAVASTEINE

EURO	No.	kg
6,35	580.005	**3**



ELEKTRA ELECTRIQUE

modular 700



GAS GAZ





Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT 700 - bakplaat van glad geslepen gietstaal met maximaal benutbaar bakoppervlak, zeer snelle verhittingstijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar, met grote ingebouwde vetopvanglade**

Ⓔ GRIDDLE 700 - griddle surface of smoothed cast steel can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, with extra-large built-in dripping tray

Ⓕ PLAQUE GRILL 700 - plaque en fonte lissée avec surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, avec thermostat à opération continue et interrupteur marche-arrêt encastré, avec tiroir de propreté et ramasse-jus

Ⓓ ELEKTRO-GRILLPLATTE 700 - Bratfläche aus flach-geschliffenem Guss, maximal benutzbar, sehr kurze Aufheiz-zeit, mit stufenlosem Thermostat, eingebautem EIN/AUS-Schalter und einer Fett-Auffangschale

40 cm module

No.	Type	cm	V	kW	EURO
*316.725	70/40 FTE	85(H)x40x70	400	4,5	1390,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

70 cm module

No.	Type	cm	V	kW	EURO
*316.726	70/70 FTE	85(H)x70x70	400	9,0	1875,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

*316.729	70/70 FTRE	85(H)x70x70	400	9,0	2045,00

2/3 glad - 1/3 gegroefd / 2/3 plain - 1/3 grooved
2/3 lisse - 1/3 rainurée / 2/3 glatt - 1/3 gerillt

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT GAS 700 - dubbele gasbrander per thermostatisch geregelde zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, piëzo-electrische ontsteking en ingebouwde vetopvanglade**

Ⓔ GAS GRIDDLE 700 - double burner for each thermostatically controlled zone, equipped with thermostatical safety valve, thermocouple, piezo electric ignition and built-in dripping tray

Ⓕ PLAQUE GRILL À GAZ 700 - deux brûleurs par zone, controlée par thermostat, ainsi temps de préchauffage très bref, avec soupape thermostatique, thermocouple, igniteur piézo-électrique et tiroir de propreté et ramasse-jus

Ⓓ GAS-GRILLPLATTE 700 - Gasdoppelbrenner je thermostatisch kontrollierter Heizzone ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit, mit thermostatischen Sicherheitsventilen, Thermokreuz, Piezo-Zündung und einer Fettauffangschale

40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.720	70/40 FTG	85(H)x40x70	5,7	1375,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.721	70/70 FTG	85(H)x70x70	11,4	1885,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

*316.728	70/70 FTRG	85(H)x70x70	11,4	2025,00

2/3 glad - 1/3 gegroefd / 2/3 plain - 1/3 grooved
2/3 lisse - 1/3 rainurée / 2/3 glatt - 1/3 gerillt

BAKPLAATSCHRAPER/GRIDDLE SCRAPER
BROSSE A RACLOIR/GRIDDLE SCHABER

No.	L. cm	EURO
316.780	30	9,50
316.781	**set van 10 mesjes los**/set of 10 knives separately set 10 lames seul/Satz von 10 Klingen separat	3,95

modular 700

(N) WERK-UNIT 700 - voorzien van roestvrijstalen gastronorm opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt zijn voor nylon snijbladen

(E) WORK UNIT 700 - with stainless steel gastronorm storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board

(F) MODULE NEUTRE 700 - avec tiroir de rangement gastronorm inox, plan de travail inox sur lequel peut être une planche à découper en nylon

(D) ARBEITSPLATTE 700 - mit Gastronorm Schublade aus CNS. Auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon Schneideplatte gelegt werden



40 cm module

EURO	No.	Type	cm
894,00	*316.750	70/40 PLC	85(H)x40x70

70 cm module

EURO	No.	Type	cm
1190,00	*316.751	70/70 PLC	85(H)x70x70

(N) SNIJBLADEN VOOR WERK UNITS - kunststof, wit

(E) CUTTING BOARDS FOR WORKTOPS - plastic, white

(F) PLANCHES À DÉCOUPER - plastique, blanc

(D) SCHNEIDEPLATTEN - Kunststoff, weiss



EURO	No.	Type	cm
43,50	316.755	70/40 T	2(H)x39x62
77,00	316.756	70/70 T	2(H)x69x62

(N) PASTAKOOKAPPARAAT 700 - 1/1 GN, geschikt voor diverse maten fijnmazige mandjes (optioneel), zodat bijv. ook rijst kan worden gekookt, uitgerust met een vulkraan, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan

(E) PASTA COOKER 700 - 1/1 GN, suitable for fine mesh baskets (optional) so it can also be used for rice, water(filling)tap, variable thermostat, indicator light and drainage tap

(F) CUISEUR À PÂTES 700 - 1/1 GN, pour plusieurs paniers à mailles fines (optionnel), dont le cuiseur se laisse utiliser aussi pour cuire du riz, avec robinet, thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange

(D) TEIGWARENKOCHER 700 - 1/1 GN, für mehreren engmaschigen Körben (nicht mitgeliefert), so dass es auch für Reis geeignet ist, mit Wasserhahn, stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn

ELEKTRA
ELECTRIQUE



EURO	No.	Type	cm	V	W
2190,00	*316.765	70/40 CPE	85(H)x40x70	400	7600



mand los/basket only/corbeille seul/Korb einzeln

99,00	316.846	1/6 GN	20(H)x14x14
152,00	316.843	1/3 GN	20(H)x29x16
182,00	316.842	1/2 GN	20(H)x24x29
263,00	316.841	1/1 GN	20(H)x29x49

ELEKTRA ELECTRIQUE

modular 700



Ⓝ **FRITES WARMHOUDAPPARAAT - voorzien van infrarood keramisch element en speciaal fritesrooster in 1/1 GN uitlekbak van 15 cm diep. Thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje**

Ⓔ HEATED CHIP SCUTTLE - overhead infrared heat. With perforated sloping bottom plate. Thermostat with built-in On/Off switch and indicator light

Ⓕ RÉSERVE À FRITES - chauffage par résistance céramique infrarouge et avec filtre égouttoir dans bac gastronorme avec profondeur de 15 cm. Thermostat avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

Ⓓ ELEKTRO-FRITEN-WANNE - mit Keramik-Heizstrahler und gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt, in einem 1/1 GN-Becken 15 cm tief. Ein/Ausschalter mit Kontroll-Lampe eingebaut

40 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.738	70/40 SPE	85(H)x40x70	230	1000	1095,00



MAX 1/1

Ⓝ **BAIN MARIE 700 - 1x 1/1 of 2/1 gastronorm, dubbelwandig, geschikt voor gastronormbakken van maximaal 10 cm diep. Ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, vlakke, van extra geperforeerd rooster voorziene bodem met ingebouwd element. Voorzien van een traploze thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar en controle-lampje**

Ⓔ BAIN MARIE 700 - 1x 1/1 or 2/1 gastronorm, doublewalled, for gastronorm pans of maximally 10 cm depth. Built-in draining tap and discharge pipe. Flat bottom with built-in element and extra perforated grid. Thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light

Ⓕ BAIN MARIE 700 - pour des bacs gastronormes 1x 1/1 ou 2/1 + avec profondeur jusqu'à 10 cm. A double paroi, robinet et tuyau de vidange encastrés. Filtre égouttoir en inox perforé au-dessus de la sole plate avec résistance encastrée. Thermostat à opération continue avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

Ⓓ ELEKTRO-BAIN-MARIE 700 - für GN-Behälter 1x 1/1 oder 2/1 bis 10 cm Tiefe. Doppelwandig, Ablaufhahn eingebaut. Gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden mit eingebautem Heizkörper. Stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe

40 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.740	70/40 BME	85(H)x40x70	230	1500	1346,00



MAX 2/1

70 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.742	70/70 BME	85(H)x70x70	400	3000	1690,00

modular 700

Ⓝ **GASKOOKTAFELS 700 - zonder oven met geëmailleerde morspannen, koperen branders, thermokoppel en verstelbare poten alsmede een waakvlam. De afmeting per branderdeel is 31 x 31 cm. Standaard uitvoering op aardgas**

Ⓔ GAS COOKING TABLES 700 - with enamelled spillover, heavy copper burners, thermocouple and adjustable legs as well as a pilot flame for automatic ignition. Each burner with pan of 31 x 31 cm. Standard units for natural gas

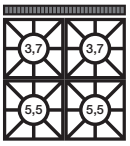
Ⓕ TABLE DE CUISSON À GAZ 700 - Avec cuvettes émaillées, des brûleurs forts en cuivre, thermo-couple et pieds réglables ainsi qu'une veilleuse. Chaque brûleur avec grille de 31 x 31 cm. Livrés standard avec brûleurs à gaz naturel

Ⓓ GAS-HERD 700 - Mit emaillierten Fettauffangpfannen, schweren Brennern aus Kupfer, Thermokreuzen und verstellbaren Füssen sowie Zündflamme. Jeder Brenner mit Pfannenrost von 31x 31 cm. Serienmässig ausgestattet für Erdgas-Düsen



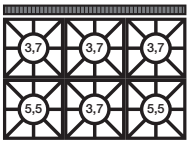
40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1190,00	*316.700	70/40 PCG	85(H)x40x70	9,2



70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1630,00	*316.701	70/70 PCG	85(H)x70x70	18,4





110 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2595,00	*316.702	70/110 PCG	85(H)x110x70	25,8

modular 700

GAS GAZ

SERIE 700 GROOTKEUKENFORNUIZEN

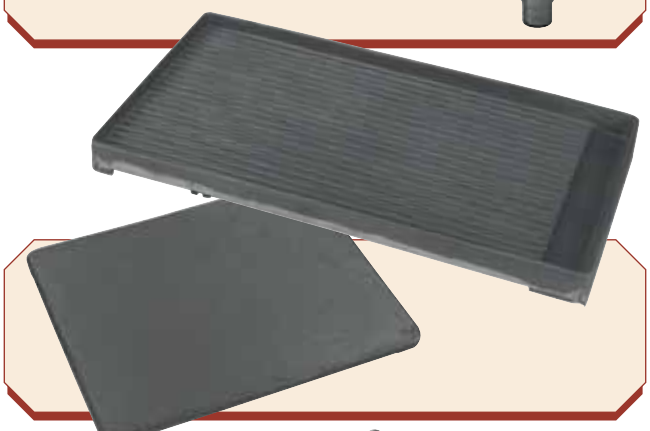
Ⓝ **De serie 700 GASFORNUIZEN zijn voorzien van geëmailleerde morspannen, koperen branders, thermokoppel en verstelbare poten alsmede een waakvlam. De ovens in de fornuizen 700 zijn voorzien van een oventhermostaat, piëzo-electrische ontsteking, thermokoppel, waakvlam, en uitneembare geleiders. Binnenafmeting gasoven: 28(H)x53x53 cm. Standaard worden alle gasfornuizen geleverd in aardgas uitvoering. Op aanvraag ook leverbaar op propaangas**

Ⓔ The GAS RANGES 700 are equipped with enamelled spillover trays, heavy copper burners, thermocouple and adjustable legs as well as a pilot flame for automatic ignition. The ovens have thermostat, piezo electric ignition and pilot flame, thermocouple and removable rails. Internal dimension: 28(H)x53x53 cm. Standard units are for natural gas. Units for propane gas are availble on demand

Ⓕ FOURNEAUX À GAZ 700 avec cuvettes émaillées, des brûleurs fortes en cuivre, thermo-couple et pieds réglables ainsi qu'une veilleuse au lieu d'un igniteur piézo-électrique. Les fours des fourneaux de la série 700 ont un thermostat, un igniteur piézo-électrique et une veilleuse, un thermo-couple et des guides removibles. Dimension intérieure de la four: 28(H)x53x53 cm. Livrés, standard a gaz naturel mais sûr demande aussi livrables a gaz propane

Ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERDE 700 mit emaillierten Fettauffangpfannen, schweren Brennern aus Kupfer, Thermokreuzen und verstellbaren Füssen sowie Zündflamme. Die Öfen in diesen Herden der 700 Serie haben einen Thermostat, eine Piezo-Zündung und eine Zündflamme, ein Thermokreuz und ausnehmbare Führungsschienen. Innere Abmessung des Öfen: 28(H)x53x53 cm. Serienmässig ausgestattet für Erdgas, jedoch auf Wunsch auch lieferbar für Propangas







Ⓝ GASFORNUIS 700 - met gasoven
Ⓔ GAS RANGE 700 - with gas oven
Ⓕ FOURNEAU À GAZ 700 - avec four à gaz
Ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERD 700 - mit Gasofen

70 cm module

No.	Type	cm	branders	GkW	EURO
*316.705	70/70 CFG	85(H)x70x70	**4**	23,4	2490,00

110 cm module

No.	Type	cm	branders	GkW	EURO
316.706	70/110 CFG	85(H)x110x70	**6**	30,8	3645,00

* **voorzien van een kast**/with cupboard
avec placard/mit Schrank

Ⓝ GRILLPLAAT - voor 2 branders
Ⓔ GROOVED PLATE - for 2 flames
Ⓕ PLAQUE NERVURÉE - pour 2 brûleurs
Ⓓ GERILLTE PLATTE - für 2 Brennern

No.	Type	cm	EURO
316.170	PB2F	5(H)x32x56	212,00

Ⓝ PLAAT - voor 1 brander
Ⓔ PLATE - for 1 flame
Ⓕ PLAQUE - pour 1 brûleur
Ⓓ PLATTE - für 1 Brenner

No.	Type	cm	EURO
316.175	PL1F	1,5(H)x32x27	131,00

Ⓝ PANROOSTER VERKLEINER
Ⓔ GAS RING REDUCER
Ⓕ RÉDUCTEUR DE GRILLE
Ⓓ REDUZIERSTERN

No.	cm	EURO
316.160	26x26	N.M.L.

ELEKTRA ELECTRIQUE

modular 700



Ⓝ **KOOKPLATEN 700 - met zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaar en controlelampje per kookplaat**

Ⓔ COOKING PLATES 700 - with heavy cast iron "EGO" cooking plates of Ø 22 cm with stainless steel rim, 6-position regulator and indicator light for each cooking plate

Ⓕ PLAQUES DE CUISSON 700 - avec plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateur à 6 allures de chauffe par plaque

Ⓓ ELEKTRO-KOCHER 700 - mit schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm mit CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

40 cm module

EURO	No.	Type	**platen**/plates plaques/Platten	cm	V	W
990,00	*316.710	70/40 PCE	**2**	85(H)x40x70	400	5200

70 cm module

EURO	No.	Type	**platen**/plates plaques/Platten	cm	V	W
1425,00	*316.711	70/70 PCE	**4**	85(H)x70x70	400	10400



Ⓝ **FORNUIS, HETELUCHTOVEN MET KOOKPLATEN 700 - heeft dezelfde kenmerken als de kookplaten maar met een geëmailleerde 1/1 gastronorm heteluchtoven als onderbouw, de heteluchtoven is voorzien van uitneembare geleiders, rooster, lekbak, thermostaat en controlelampje**

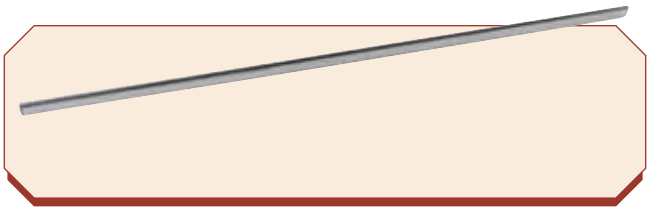
Ⓔ RANGE, CONVECTION OVEN WITH COOKING PLATES 700 - same as the cooking plates but with an enamelled 1/1 gastronorm convection oven with removable guides, grid, dripping tray, thermostat and indicator light

Ⓕ FOURNEAU, FOUR À AIR PULSÉ ET PLAQUES DE CUISSON 700 - comme plaques électriques mais aussi avec une four à air pulsé, 1/1 Gastronorme, émaillé et avec des glissières amovibles, grille, tiroir de propreté, thermostat et voyant de contrôle

Ⓓ ELEKTRO-WIRTSCHAFTSHERD MIT ELEKTRO-KOCHER UND HEISSLUFTOFEN 700 - wie Elektro-Kocher, jedoch mit einem Heissluftofen, 1/1 Gastronorm, emailliert, mit ausnehmbaren Führungsschienen, Thermostat und Kontroll-Lampe

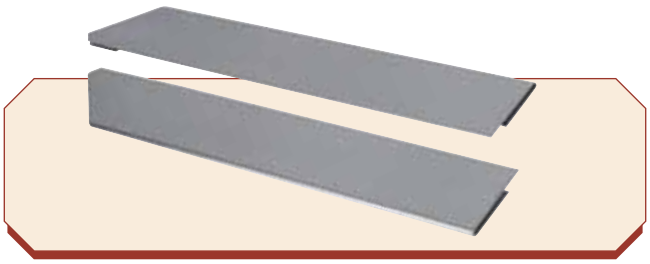
70 cm module

EURO	No.	Type	**platen**/plates plaques/Platten	cm	V	W
2625,00	*316.715	70/70 CFE	**4**	85(H)x70x70	400	14360



(N) VERBINDINGSSTRIPS - laag model
(E) CONNECTING STRIPS - low model
(F) BARETTE DE COMPOSITION - modèle bas
(D) VERBINDUNGSSTEG - niederiges Modell

No.	Type	**st**/pcs/Stk	EURO
316.790	70/CG	1	40,00



(N) VERBINDINGSSTRIPS - hoog model, voor bakplaten
(E) CONNECTING STRIPS - high model, for griddles
(F) BARETTE D'ASSEMBLAGE - modèle haut, pour placques à griller
(D) VERBINDUNGSSTEG - hohes Modell, für Griddle-Platten

No.	Type	**st**/pcs/Stk	EURO
316.792	70/CGFT	**set: 1 links+1 rechts** set: 1 left+1 right set: 1 gauche+ 1 droite Satz: 1 links+1 rechts	134,00



(N) WARMHOUD-ELEMENT INBOUW-UNIT t.b.v. onderkast in fornuis met 6 branders
(E) BUILT-IN HEATING-ELEMENT UNIT - for cupboard in 6-burner gas range
(F) ELEMENT CHAUFFANT ENCASTRABLE - pour soubassement du fourneau à gaz à six brûleurs
(D) ELEKTRO-HEIZKÖRPEREINHEIT - zum Einbau in den Unterschrank des 6-Flammigen Gas-Wirtschaftsherd

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.417	65/40GR	5(H)x31x53	230	500	244,00



(N) DEUR - enkel, voor compartimenten van 40 cm, dubbelwandig
(E) DOOR - single, for compartments of 40 cm, double-walled
(F) PORTE - simple, pour compartiments de 40 cm, à double paroi
(D) EINZELTÜR - für Abteile von 40 cm, doppelwandig

No.	Type		EURO
316.797	70/40 PDX	**rechts**/right/droit	192,00
316.798	70/40 PSX	**links**/left/gauche	192,00



(N) DEUR - dubbel (2x35 cm), voor compartimenten van 70 cm, dubbelwandig
(E) DOOR - double (2x35 cm), for compartments of 70 cm, double-walled
(F) PORTE - double (2x35 cm), pour compartiments de 70 cm, à double paroi
(D) DOPPELTÜR - (2x35 cm) für Abteile von 70 cm, doppelwandig

No.	Type	EURO
316.799	70/70 P2	298,00

Modular PRATIKA 700-900-serie

it's not just cooking

(F) **PRATIKA** est née pour offrir quelque chose de plus que les cuisines professionnelles traditionnelles. Un produit qui répond aux besoins de puissance, de fiabilité et de sécurité en offrant, en même temps, un design élégant et impressionnant. Les lignes harmonieuses des plans de travail simplifient le nettoyage de l'équipement, tandis que la forme et l'inclinaison des boutons les rendent confortables et faciles à utiliser. la vaste gamme de la série **PRATIKA** de **MODULAR**, les prix et la documentation vous seront envoyés sur demande

(D) **PRATIKA** ist geboren, um mehr zu bieten als traditionelle Profiküchen. Ein Produkt, das die Anforderungen an Leistung, Zuverlässigkeit und Sicherheit erfüllt und gleichzeitig ein schlankes und beeindruckendes Design bietet. Die harmonische Linienführung der Arbeitsplatten vereinfacht die Reinigung der Geräte, während die Form und Neigung der Knöpfe die Bedienung komfortabel und einfach macht. Durch das umfangreiche Sortiment der **MODULAR PRATIKA** Serien, Preise und Dokumentationen erhalten Sie auf Anfrage



Design
Funcionality
and elegance



Grids
cast iron with long spokes
also suitable for small pans

GAS GAZ ELEKTRA ELECTRIQUE

Modular PRATIKA 700-900-serie

it's not just cooking

(N) **PRATIKA serie is geboren om iets meer te bieden dan traditionele professionele keukens. Een product dat voldoet aan de behoeften van kracht, betrouwbaarheid en veiligheid door tegelijkertijd een strak en indrukwekkend ontwerp te bieden. De harmonieuze lijnen van de werkbladen vereenvoudigen het reinigen van de apparatuur, terwijl de vorm en de helling van de knoppen ze comfortabel en gemakkelijk te gebruiken maken.**
I.v.m. het uitgebreide assortiment in de serie PRATIKA van MODULAR, worden op verzoek prijzen en documentatie naar u verzonden

(E) **PRATIKA** is born to offer something more than traditional professional kitchens. A product that meets the needs of power, reliability and safety by offering, at the same time, a a sleek and impressive design. The harmonious lines of the worktops, simplifies the cleaning of the equipment, while the shape and inclination of the knobs make them comfortable and easy to use. Due to the extensive range in the **MODULAR PRATIKA** serie, prices and documentation will be sent to you on request





High quality
Stainless steel tops, high thickness

Ergonomic
Ergonomic and High power

COOK & HOLD oven

CaterChef® Professional Supplies

Ⓝ **COOK & HOLD OVEN - uit- en inwendig geheel roestvrijstaal, speciaal voor langzaam garen, regenereren, ontdooien, warmhouden, geschikt voor 1/1 gastronorm en 60x40 cm 3 niveaus, met ingebouwde kerntemperatuurmeter, eenvoudig digitaal bedieningspaneel, temperatuurbereik 30-120°C**

Ⓔ COOK & HOLD OVEN - external and internal whole stainless steel, especially for slow cooking, regenerate, thawing, keep warm, suitable for 1/1 gastronorm and 60x40 cm, 3 levels, built-in core probe, simple digital control panel, temperature range 30-120°C

Ⓕ FOUR COOK & HOLD - externe et interne en inox entièrement, surtout pour une cuisson lente, régénération, décongélation, maintien au chaud, adapté aux niveaux de 60x40 cm et les gastronorm 1/1, 3 étages, avec sonde de température à coeur intégrée, panneau de contrôle digital simple, température 30-120°C

Ⓓ COOK & HOLD ÖFEN - aussen- und interne ganz CNS, speziell für langsames Kochen, regenerieren, Auftauen, Warmhalten, geeignet für 1/1 Gastronorm und 60x40 cm, Etagen mit integrierter Sonde, einfache digitale Bedienungsfeld, Temperaturbereich 30-120°C



EURO	No.	cap.	cm	V	W
995,00	*688.100	**3x (1/1GN - 60x40)**	42(H)x50x69	230	1200

Ⓝ **HETELUCHTOVEN - geheel roestvrijstalen mantel, geëmailleerde ovenruimte, tijdschakelaar, binnenverlichting, controlelampjes, thermostaat, maximaal beveiliging en dubbele beglazing**

Ⓔ CONVECTION OVEN - all stainless steel exterior, enameled oven interior, with interior lighting, timer, indicator lights, thermostat, thermal cut-out and double glass

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - corps est tout inox, avec intérieur du four émaillé, avec éclairage intérieur, minuterie, voyants lumineux, thermostat, thermostat de sécurité et avec vitre double

Ⓓ HEISSLUFTÖFEN - Gehäuse aus CNS, Emaillierter Ofenraum, Zeitschalter, Innenbeleuchtung, Kontroll-Lampen, Thermostat, Sicherheitsthermostat sowie Doppelverglasung



EURO	No.	cap.	cm	V	W
545,00	*688.001	**4x (43x32)**	59(H)x60x59	230	2670
14,50	596.301	bakplaat/baking tray/plaque de four/Backblech			
14,50	596.350	rooster/wire rack/grille/Backrost			

Ⓝ **PIZZA OVEN - roestvrijstaal, bakruimte voorzien van 2 pizza stenen, timer 60 min., thermostaat, temperatuurbereik 60-300°C**

Ⓔ PIZZA OVEN - stainless steel, baking space with 2 pizza stones, timer 60 min., thermostat, temperature range 60-300°C

Ⓕ FOUR A PIZZA - inox, chambre de cuisson avec 2 pierres à pizza, minuterie 60 min., thermostat, température réglable 60-300°C

Ⓓ PIZZA-OFEN - CNS, Backraum mit 2 Pizzasteinen, Timer 60 min., Thermostat, Temperaturbereich 60-300°C



2 ETAGES

EURO	No.	cap.	ext.cm	V	W
395,00	*688.175	**2x (8(H)x36,5x36,5)**	42(H)x61x56	230	3000

ROLLER GRILL



CaterChef Professional Supplies



STEAM



Ⓝ **HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, dubbelglazen deur, tijdschakelaar, controlelampje, thermostaat, 2 roosters**

Ⓔ CONVECTION OVEN - stainless steel, compact design, double glass door, timer, pilot light, thermostat, 2 grids

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - stainless steel, compact design, porte à double vitre, interrupteur d' horaire, signal lumineux, thermostat, 2 grilles

Ⓓ HEISSLUFTOFEN - HEISSLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, Doppelglastür, Timer, Kontrollleuchte, Thermostat, 2 Gitter

COMPACT

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*304.090	**5x (1/2GN)**	49,5(H)x37x53,5	230	1500	615,00

Ⓝ **HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, compleet met rooster en bakplaat, tijdschakelaar, thermostaat en controlelampje**

Ⓔ CONVECTION OVEN - stainless steel, compact design, complete with grid and tray, timer, thermostat and indicator light

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - inox, dessein compacte, avec grille et plaque, minuterie, thermostat et voyant témoin

Ⓓ HEISSLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, mit Rost und Blech, Zeitschaltuhr, Thermostat und Kontrolllampe

FORNETTO

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*688.011	**4x (40x25)**	31,6(H)x52,7x48,6	230	2500	430,00
688.900	rooster/wire rack/grille/Backrost				24,00
688.901	bakplaat/baking tray/plaque de four/Backblech				24,00

Ⓝ **HETELUCHTOVEN - met stoomfunctie, 2/3 GN, geheel roestvrijstaal, dubbelglazen deur, standenschakelaar met convectie, stoom of een combinatie van deze twee, aparte ontdooifunctie, 1 rooster 2/3 GN, lekbak en stoomafvoerpijp, watertank met zichtbaar waterniveau (1,3 liter), thermostaat max. 200°C, tijdklok 120 minuten en continu-stand, controlelampjes**

Ⓔ CONVECTION OVEN - with steamfunction, 2/3 GN, stainless steel, double glass door, position switch for convection, steam or combination steam/convection and defrost function, 1 grid 2/3 GN, dripping tray and steam-outlet, watertank with level-indicator (1,3 liter), thermostat max. 200°C, timer 120 minutes with stay-on position, indicator lights

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - avec function vapeur, 2/3 GN, inox, porte à double vitre, avec interrupteur de position à convection, vapeur ou une combinaison des deux, fonction décongélation, 1 grille 2/3 GN, réservoir d'eau avec niveau d'eau visible (1,3 liter), thermostat 200°C max., minuterie 120 min et position de continue, voyant temoine

Ⓓ HEISSLUFTOFEN - mit Dampf-funktion, 2/3 GN, CNS, Doppelglass, kochen mittels Konvektion, Dampfgarung oder beides kombiniert und Auftaufunktion, 1 Roste 2/3 GN, Wassertank mit sichtbaren Wasserniveau (1,3 liter), Thermostat 200ºC max. und Zeitschaltuhr 120 Min mit Dauergebrauch-position, Kontrolllampe

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*688.150	**4x (2/3GN)**	39(H)x55x55	230	2500	595,00
596.300	rooster/wire rack/grille/Backrost				29,50



1/1 GastroNorm & BakeryNorm 60x40

CaterChef® Professional Supplies

2 VENTILATOREN



ALLE MODELLEN RONDOM RVS
ALL TYPES STAINLESS STEEL EXTERIOR

Ⓝ **HETELUCHTOVEN 1/1 GASTRONORM OF BAKERYNORM - De BakeryNorm is ideaal voor het afbakken van stokbrood etc. Capaciteit 4 roosters 60x40 cm. Het GastroNorm model biedt ruimte aan 4 roosters 53x32,5 cm. Beide modellen zijn uitgerust met een geheel roestvrijstalen buitenmantel (ook achterzijde en onderzijde), geëmailleerde ovenruimte (type standaard), tijdschakelaar, binnenverlichting, controlelampje, thermostaat, maximaalbeveiliging, 4 roosters en dubbele beglazing. Voorzien van twee verhittingselementen en twee ventilatoren welke zorgen voor een perfecte verspreiding van de hetelucht**

Ⓔ CONVECTION OVEN 1/1 GASTRONORM OR BAKERYNORM - BakeryNorm model is ideal for "baguettes" etc. Capacity: 4 grids 60x40 cm. GastroNorm model has 4 grids 53x32,5 cm. Both types with all stainless steel exterior, enamelled oven interior with light, timer, indicator lights, thermostat, thermal cut-out 4 grids and double glass. With two heating elements and two ventilators for perfect spreading of hot air

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ 1/1 GASTRONORM OU BAKERYNORM - Modèle BakeryNorm est ideal pour achever des baguettes etc. Capacité: 4 grilles 60x40 cm. Le GastroNorm-4 grilles 53x32,5 cm. Le corps des deux modèles est tout acier inoxydable. Avec intérieur du four émaillé et illuminé, minuterie, voyants lumineux, thermostat, thermostat de sécurité, quatre grilles et avec vitre double. Avec deux résistances dans le four et deux ventilateurs pour éloigner l'air superflue

Ⓓ HEISSLUFTOFEN 1/1 GASTRONORM ODER BAKERYNORM - BakeryNorm ist besonders geeignet zum aufbacken von "Baguettes" etc. Kapazität: 4 Roste 60x40 cm. GastroNorm-4 Roste 53x32,5 cm. Beide Modellen haben ein Gehäuse vollständig aus CNS (auch unten und hinten), emailliertem Ofenraum, Zeitschalter, Innenbeleuchtung, Kontroll-Lampe, Thermostat, Sicherheitsthermostat, 4 Roste sowie Doppelglas. Mit zwei Heizkörpern und zwei leistungfähigen Ventilatoren

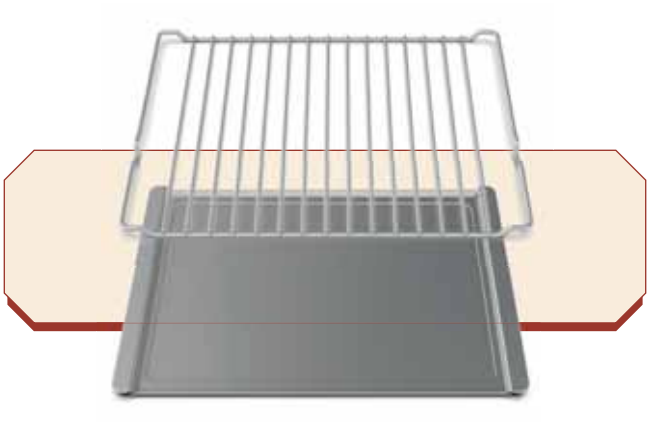
STANDAARD / STANDARD MODEL

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1975,00	*680.015	**4x (1/1GN)**	58,5(H)x**88,5**x67	230	3400
1995,00	*680.016	**4x (60x40)**	58,5(H)x**88,5**x67	230	3400

MET RVS OVENRUIMTE EN VOCHTINJECTIE / WITH STAINLESS STEEL CHAMBER AND HUMIDIFIER

EURO	No.	cap.	cm	V	W
2275,00	*680.017	**4x (1/1GN)**	58,5(H)x**88,5**x67	400	5400
2295,00	*680.018	**4x (60x40)**	58,5(H)x**88,5**x67	400	5400









Ⓝ **HETELUCHTOVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, compact maar groots in prestaties en optimaal geïsoleerd, met timer- en temperatuurknop 260°C en controlelampje, voorzien van dubbele beglazing (cold touch)**

Ⓔ CONVECTION OVEN - stainless steel housing and oven chamber, compact but large in performance and optimally insulated, with timer and temperature button 260°C and indicator light, equipped with double glass (cold touch)

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - boîtier et chambre de cuisson en inox, compacts mais de grande performance et isolés de manière optimale, avec minuterie et bouton de température 260°C et voyant, équipé de double vitrage (touche froide)

Ⓓ HEISSLUFTOFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum, kompakt, aber leistungsstark und optimal isoliert, mit Timer und Temperaturknopf 260°C und Kontrollleuchte, Doppelglas (Cold Touch)

ROBERTA - UNOX 5

Compleet met 3 bakplaten
Complete with 3 baking trays
Complet avec 3 plaques à four
Komplet mit 3 Backblechen

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.060	**3x (34,2x24,2)**	40,2(H)x48x52,3	230	2700	610,00

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt
596.360 34,2x24,2 14,75

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium
596.361 34,2x24,2 14,75

LISA - UNOX 10

Compleet met 3 bakplaten
Complete with 3 baking trays
Complet avec 3 plaques à four
Komplet mit 3 Backblechen

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.062	**3x (46x33)**	40,2(H)x60x58,7	230	2700	660,00

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt
596.340 46x33 17,00

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium
596.341 46x33 17,00

Ⓝ **HETELUCHTOVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, compact maar groots in prestaties en optimaal geïsoleerd, met timer- en temperatuurknop 260°C en controlelampje, voorzien van dubbele beglazing (cold touch)**

Ⓔ CONVECTION OVEN - stainless steel housing and oven chamber, compact but large in performance and optimally insulated, with timer and temperature button 260°C and indicator light, equipped with double glass (cold touch)

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - boîtier et chambre de cuisson en inox, compacts mais de grande performance et isolés de manière optimale, avec minuterie et bouton de température 260°C et voyant, équipé de double vitrage (touche froide)

Ⓓ HEISSLUFTOFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum, kompakt, aber leistungsstark und optimal isoliert, mit Timer und Temperaturknopf 260°C und Kontrollleuchte, Doppelglas (Cold Touch)

Compleet met 4 roosters
Complete with 4 wire racks
Complet avec 4 grilles
Komplet mit 4 Backroste



BakeryNorm

ANNA - UNOX 20

EURO	No.	cap.	cm	V	W
725,00	*596.065	**4x (46x33)**	47,2(H)x60x58,7	230	3000

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt
17,00 596.340 46x33

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium
17,00 596.341 46x33



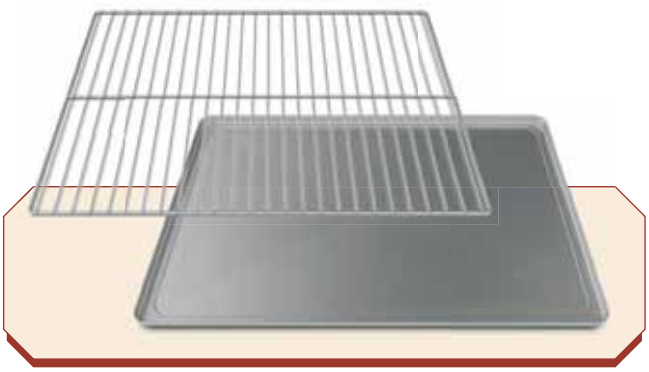
Geleverd zonder roosters of bakplaten
Delivered without grids or trays
Livrée sans grilles ou plaques
Geliefert ohne Roste oder Blechen

DOMENICA - UNOX 60

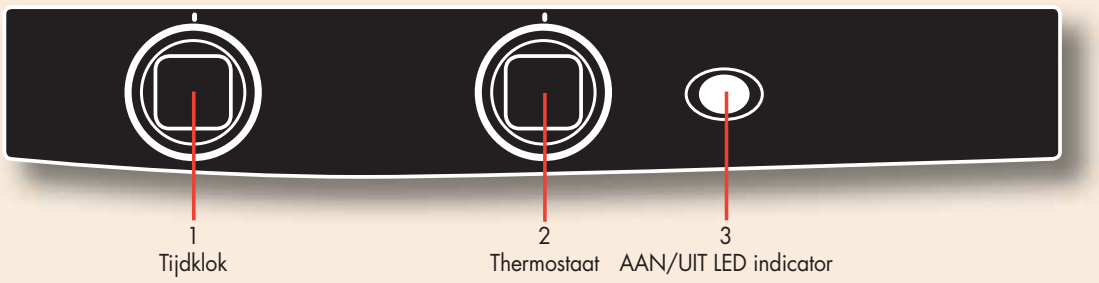
EURO	No.	cap.	cm	V	W
1245,00	*596.070	**4x (60x40)**	47,2(H)x80x70,6	400	5300

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt
26,50 596.320 60x40

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium
34,00 596.321 60x40



Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type **Manual** avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebfeld

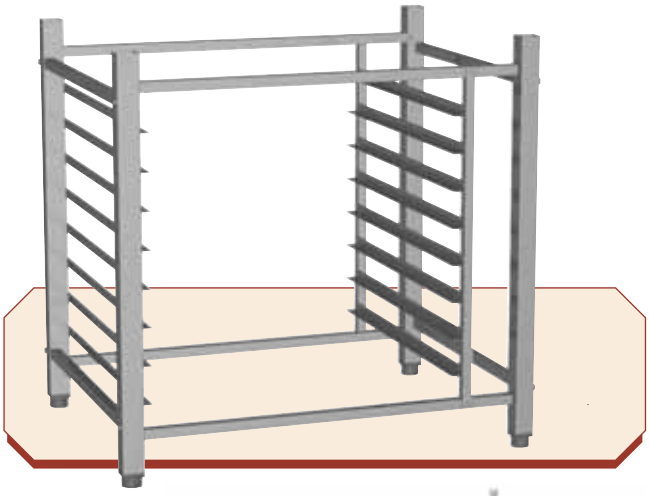


UNOX® LineMiss™ Manual

BakeryNorm









Ⓝ **HETELUCHTOVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal en optimaal geïsoleerd, met timer- en temperatuurknop 260°C, controlelampje en handmatige bevochtiger, voorzien van dubbele beglazing (cold touch) wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

Ⓔ CONVECTION OVEN - stainless steel housing and oven chamber and optimally insulated. With timer and temperature 260°C button, indicator light and manual humidifier, equipped with double glass (cold touch) is supplied without grids or trays

Ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - boîtier et chambre de cuisson en inox et isolation optimale, avec minuterie et bouton de température à 260°C, indicateur et humidificateur manuel, equipé de double vitrage (cold-touch) livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ HEISSLUFTOFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum und optimal isoliert, mit Timer und Temperaturknopf 260°C, Kontrollleuchte und manuellem Luftbefeuchter, ausgestattet mit Doppelverglasung (Cold Touch) geliefert ohne Roste oder Blechen

XFT 183 - ELENA Manual

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.111	**3x (60x40)**	42,9(H)x80x77,4	230	3300	1330,00

XFT 193 - ROSSELLA Manual

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.116	**4x (60x40)**	50,9(H)x80x77,4	400	6500	1660,00

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

596.320 60x40 26,50

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321 60x40 34,00

stoomcondensor/steam condenser
condenseur de vapeur/Dampfkondensor

No.	cm	V	W	EURO
*596.775	17(H)x33,9x23,4	230	8	430,00

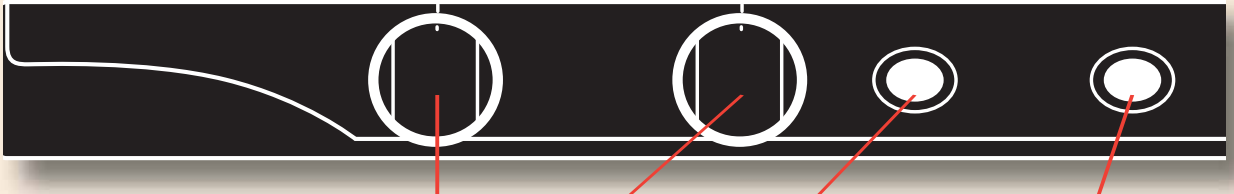
onderstel/stand/soubassement/Untergestell

*596.126 cap. **8x (46x33)** 78,2(H)x59,8x51,8 430,00
*596.128 cap. **8x (60x40)** 78,2(H)x79,8x59,9 465,00

wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen

596.125 170,00

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type **Manual** avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebfeld



UNOX ChefLux™ Manual

Ⓝ **ANALOGE COMBI OVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, met timer- en temperatuurknop 260°C, controlelampje en stoom regelaar voor directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten**

Ⓔ ANALOG COMBI OVEN - stainless steel housing and oven chamber, with timer and temperature button 260°C, indicator light and steam regulator for direct water injection Steam.Plus and the choice of 2 ventilation speeds, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, delivered without racks or trays

Ⓕ ANALOG COMBI FOUR - boîtier et chambre de cuisson en inox, avec minuterie et bouton de température 260°C, voyant et régulateur de vapeur pour l'injection directe d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, livré sans étagères ni plateaux

Ⓓ ANALOG COMBI OFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum, mit Timer und Temperaturknopf 260°C, Kontrollleuchte und Dampfregler zur direkten Feuchtigkeitsinjektion Steam.Plus und der Wahl von 2 Lüftungsstufen, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Kontrolle der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, Lieferung ohne Roste oder Blechen



1/1 GastroNorm



XV 393 - ChefLux Manual

EURO	No.	cap.	cm	V	W
2550,00	*596.724	**5x (1/1GN)**	77,2(H)x75x77,3	400	7100

XV 593 - ChefLux Manual

EURO	No.	cap.	cm	V	W
3400,00	*596.734	**7x (1/1GN)**	93,2(H)x86x88,2	400	10500

XV 893 - ChefLux Manual

EURO	No.	cap.	cm	V	W
4900,00	*596.744	**12x (1/1GN)**	125,2(H)x86x88,2	400	15800

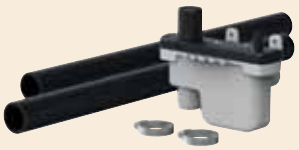
rooster roestvrijstaal/wire rack stainless steel
grille inox/Backrost CNS
37,50 596.309 1/1 GN

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium
45,00 596.311 1/1 GN

installatie-kit/installation-kit/kit de installation/Installations-kit
190,00 *596.285

schoonmaak kit/cleaning kit/kit de nettoyage/Reinigungsset
148,00 *596.131

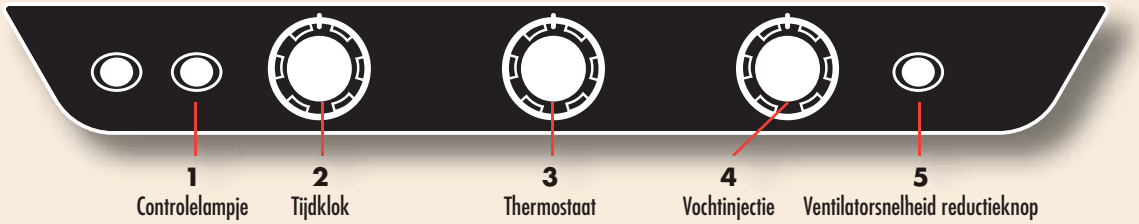
596.285



596.131



Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type **Manual** avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebfeld



UNOX BakerLux™ Manual

BakeryNorm





(N) BAKE-OFF OVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, met timer- en temperatuurknop 260°C, controlelampje en stoom regelaar voor directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en drogen van producten, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

(E) BAKE-OFF OVEN - stainless steel housing and oven chamber, with timer and temperature button 260°C, indicator light and steam regulator for direct water injection Steam.Plus and the choice of 2 ventilation speeds, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, delivered without racks or trays

(F) FOUR BAKE OFF - boîtier et chambre de cuisson en inox, avec minuterie et bouton de température 260°C, voyant et régulateur de vapeur pour l'injection directe d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, livré sans étagères ni plateaux

(D) BAKE-OFF OFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum, mit Timer und Temperaturknopf 260°C, Kontrollleuchte und Dampfregler zur direkten Feuchtigkeitsinjektion Steam.Plus und der Wahl von 2 Lüftungsstufen, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Kontrolle der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, Lieferung ohne Roste oder Blechen

XB 693 - BakerLux Manual

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.834	**6x (60x40)**	93(H)x86x88,2	400	10500	3400,00

XB 893 - BakerLux Manual

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.844	**10x (60x40)**	125,2(H)x86x88,2	400	15800	4900,00

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

596.320	60x40	26,50

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321	60x40	34,00

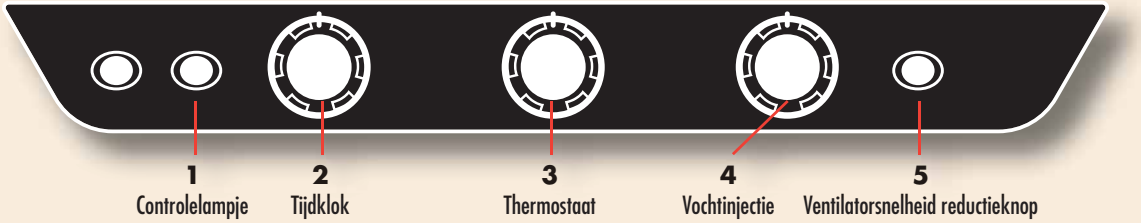
onderstel/stand/soubassement/Untergestell

*596.550	(XV393)	69,2(H)x73,2x54,6	550,00
*596.650		69,2(H)x84,2x66,5	614,00

wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen

596.284		252,00

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type **Manual** avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebfeld



UNOX BAKERLUX SHOP.Pro



GO

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO is a pure convection oven. A tireless oven that was designed specifically for baking frozen croissants or for finishing prebaked frozen bread. Perfectly suited to the typical needs of cafés, snack bars, and smaller retail shops that don't need to bake delicate items.



LED

The BAKERLUX SHOP.Pro™ LED model is the first port of call for anyone who needs an easy-to-use convection oven that also gives you the option of adding humidity during the baking cycle as well as reducing fan speed to facilitate baking, such as large frozen loaves of bread, or frozen puff pastry products. The ability to control the BAKERLUX SHOP.Pro™ Prover from the control panel allows the oven to be stacked on top of it, creating a complete baking station. The hoods available for the BAKERLUX SHOP.Pro™ LED model are the water-supply-connected high-filtration steam-condensing BAKERLUX SHOP.Pro™ ventless hood or the BAKERLUX SHOP. Pro™ waterless hood, which requires no water supply.



TOUCH

The BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH model offers all the advantages of + a 2.4 inch LCD display that allows you to store and name baking programs with pictures, as well as offering quick and intuitive programming. It is available with either a drop down door or in the Matic version, with a side opening door that opens automatically when the baking cycle is complete. The optional internet connection allows you to check actual use and remotely control every oven in every one of your shops directly from your PC or smartphone. The BAKERLUX SHOP. Pro™ TOUCH is specifically equipped for the installation of the BAKERLUX SHOP.Pro™ ventless or waterless hoods and for controlling the prover directly from the oven's control panel. The MASTER control panel is the highest level of technological evolution that excels in baking performance, automatic programs, artificial intelligence and internet connection.



MASTER

The BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, with its 6 inch control panel , is equipped with CHEFUNOX automatic baking programs, MULTI.Time technology - allowing you to bake up to 10 different item types at the same time - and the READY.Bake function, allowing even users with no experience to get perfect results. AUTO.Matic intelligent automatic door opening as standard, DDC.Stats report with usage statistics directly viewable from the display, and an optional Internet connection allowing you to remotely control your ovens from your PC and smartphone. Ventless hood, waterless hood and prover all controllable from the display.

UNOX BAKERLUX SHOP.Pro



GO

Eenvoudig, essentieel, snel en concreet.
BAKERLUX SHOP.Pro™ in de versie GO is een onvermoeibare convectie-oven die specifiek is ontwikkeld voor het afbakken van diepgevroren croissants of voor het goudbruin afbakken van diepgevroren brood.
Deze oven is geschikt voor de typische behoeften van cafés, snackbars en supermarkten van kleine omvang waar geen delicate bakprocessen of bakprocessen met vocht worden verricht.



LED

BAKERLUX SHOP.Pro™ in de versie LED is een convectie-oven die u de mogelijkheid biedt om tijdens het bakken vocht toe te voegen en de ventilatie te beperken zodat u ook de meeste bakprocessen kunt verrichten. De LED-versie is de perfecte oplossing voor iedereen die op zoek is naar een gebruiksvriendelijk instrument dat prestaties kan leveren die de banketbakkerswereld benadert. De mogelijkheid om de rijsoven vanaf het bedieningspaneel te controleren maakt de installatie in een kolom die een volledig bakstation vormt mogelijk.
Op de LED-versie kan de ventless-stoomcondensatiekap met een hoog filtervermogen of de waterless-kap, waar geen wateraansluiting voor nodig is, worden geïnstalleerd.



TOUCH

BAKERLUX SHOP.Pro™ in de versie TOUCH is voorzien van een lcd-display van 2.4 inch waar u op intuïtieve wijze programma's op kunt opslaan aan de hand van afbeeldingen.
De oven kan verticaal - van boven naar beneden of horizontaal - van rechts naar links worden geopend.
De horizontale opening kan handbediend of MATIC plaatsvinden. In het laatste geval wordt de oven automatisch aan het einde van de bereiding geopend.
BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH kan worden voorzien van een internetverbinding die u kunt gebruiken om direct met de pc of de smartphone alle ovens van uw winkel te programmeren.
Op de TOUCH-versie kan de ventless-kap of de waterless-kap worden geïnstalleerd.



MASTER

Het MASTER-bedieningspaneel is de meest volledige technologische evolutie van BAKERLUX SHOP.Pro™-ovens waarbij de aandacht is gericht op de bakprestaties, automatische programma's, kunstmatige intelligentie en een internetverbinding. BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER met een visueel lcd-display van 6 inch beschikt over de automatische CHEFUNOX-bakprogramma's, MULTI.Time-technologie voor gelijktijdig bakken van 10 verschillende producten en de READY.Bake-functie die een onmiddellijk gebruik mogelijk maakt, ook door minder ervaren personeel.
De automatische intelligente opening AUTO.Matic is standaard aanwezig, rapporten met DDC.Statsgebruiks-statistieken die direct op het display weergegeven kunnen worden en een optionele internetverbinding voor de controle van de ovens op afstand met behulp van de pc of smartphone. Ventless-kap, waterless-kap en rijsoven kunnen vanaf het display worden gecontroleerd.

UNOX BAKERLUX SHOP.Pro

Ⓝ **BAKE-OFF OVEN GO/LED - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een digitaal bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur 260°C, aantal stappen in te stellen en 99 programma's op te slaan, bij de LED: mogelijkheid om hoeveelheid vocht in te stellen met de vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, de Arianna wordt geleverd met 4 bakplaten**

Ⓔ BAKE-OFF OVEN GO/LED - stainless steel housing and oven chamber, equipped with a digital control panel with the possibility to set time, temperature 260°C, number of steps and to store 99 programs, with the LED: possibility to adjust the amount of moisture with the Steam.Plus moisture injection and the choice of 2 ventilation speeds, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, the Arianna is supplied with 4 baking trays

Ⓕ FOUR BAKE-OFF GO/LED - boîtier et chambre de cuisson en inox, équipé d'un panneau de commande numérique avec la possibilité de régler la durée, la température 260°C, le nombre d'étapes et de stocker 99 programmes, avec la LED: possibilité de régler la quantité d'humidité avec l'injection d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, le Arianna est fourni avec 4 plaques

Ⓓ BAKE-OFF OFEN GO/LED - CNS-Gehäuse und Ofenraum, ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit der Möglichkeit, Zeit, Temperatur 260°C und Anzahl der Schritte einzustellen und 99 Programme zu speichern, mit der LED: Möglichkeit, die Feuchtigkeitsmenge mit dem Steam.Plus-Feuchtigkeitsinjektion und der Wahl von 2 Lüftungsgeschwindigkeiten einzustellen, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Steuerung der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, der Arianna wird mit 4 Backblechen geliefert

XEFT 04HS EGDN - ARIANNA GO

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1230,00	*596.173	**4x (46x33)**	49,1(H)x60x66,9	230	3500

XEFT 04HS ELDV - ARIANNA LED

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1430,00	*596.174	**4x (46x33)**	49,1(H)x60x66,9	230	3500

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

17,00 596.340 46x33

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

17,00 596.341 46x33

XEFT 03EU EGDN - ELENA GO

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1700,00	*596.191	**3x (60x40)**	41,6(H)x80x81,1	230	3500

XEFT 03EU ELDV - ELENA LED

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1820,00	*596.192	**3x (60x40)**	41,6(H)x80x81,1	230	3500

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

26,50 596.320 60x40

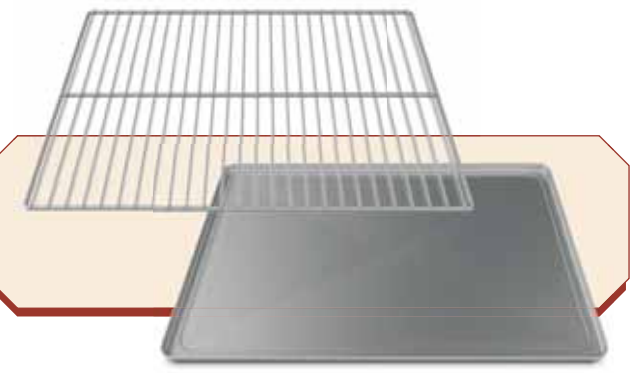
bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

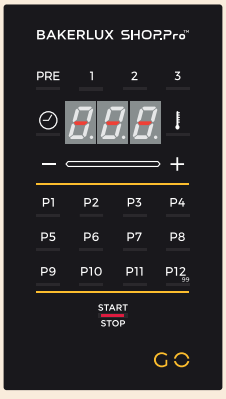
34,00 596.321 60x40



BakeryNorm







GO

BAKING PARAMETERS

1/3 3 BAKING STEPS

0 - inf TIMER

50 - 260°C TEMPERATURE

QUICK FUNCTIONS

99 PROGRAMS

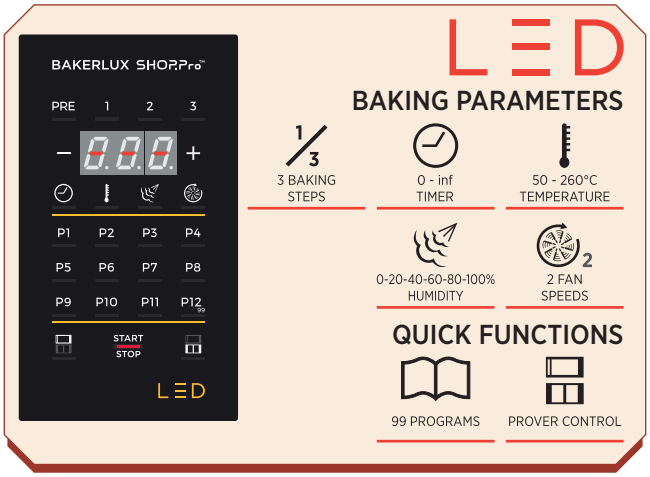
UNOX BAKERLUX SHOP.Pro

BakeryNorm









LED

BAKING PARAMETERS

- 1/3 — 3 BAKING STEPS
- 0 - inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURE
- 0-20-40-60-80-100% HUMIDITY
- 2 — 2 FAN SPEEDS

QUICK FUNCTIONS

- 99 PROGRAMS
- PROVER CONTROL

(N) BAKE-OFF OVEN GO/LED - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een digitaal bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur, aantal stappen in te stellen en 99 programma's op te slaan, bij de LED: mogelijkheid om hoeveelheid vocht in te stellen met de directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters

(E) BAKE-OFF OVEN GO/LED - stainless steel housing and oven chamber, equipped with a digital control panel with the possibility to set time, temperature 260°C, number of steps and to store 99 programs, with the LED: possibility to adjust the amount of moisture with the Steam.Plus moisture injection and the choice of 2 ventilation speeds, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, delivered without baking trays or racks

(F) FOUR BAKE-OFF GO/LED - boîtier et chambre de cuisson en inox, équipé d'un panneau de commande numérique avec la possibilité de régler la durée, la température 260°C, le nombre d'étapes et de stocker 99 programmes, avec la LED: possibilité de régler la quantité d'humidité avec l'injection d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, livrée sans grilles ou plaques

(D) BAKE-OFF OFEN GO/LED - CNS-Gehäuse und Ofenraum, ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit der Möglichkeit, Zeit, Temperatur 260°C und Anzahl der Schritte einzustellen und 99 Programme zu speichern, mit der LED: möglichkeit, die Feuchtigkeitsmenge mit dem Steam.Plus-Feuchtigkeitsinjektion und der Wahl von 2 Lüftungsgeschwindigkeiten einzustellen, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Steuerung der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, Lieferung ohne Roste oder Blechen

XEFT 04EU EGDN - ROSSELLA GO

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.193	**4x (60x40)**	49,1(H)x80x81,1	400	6900	2100,00

XEFT 04EU ELDV - ROSSELLA LED

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.194	**4x (60x40)**	49,1(H)x80x81,1	400	6900	2330,00

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt
596.320 60x40 — 26,50

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium
596.321 60x40 — 34,00

onderstel/stand/soubassement/Untergestell
*596.137 46x33 — 480,00
*596.138 60x40 — 515,00

wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen
596.136 — 252,00

BAKERY.Pure waterontharder/water softener
adoucisseur d'eau/wasserenthärter
*596.913 — 140,00

BAKERY.Pure navulling/refill/recharge/Nachfüllung
*596.914 — 72,50

Ⓝ **BAKE-OFF OVEN LED - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een digitaal bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur 260°C, aantal stappen, hoeveelheid vocht met de directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, het is mogelijk om tot 99 programma's op te slaan, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

Ⓔ BAKE-OFF OVEN LED - stainless steel housing and oven chamber, equipped with a digital control panel with the possibility to set time, temperature 260°C, number of steps, possibility to adjust the amount of steam with the Steam.Plus moisture injection and the choice of 2 ventilation speeds, it is possible to save up to 99 programs, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, delivered without baking trays or racks

Ⓕ FOUR BAKE-OFF LED - boîtier et chambre de cuisson en inox, équipé d'un panneau de commande numérique avec l'option de temps, température 260°C, nombre de pas, quantité d'humidité avec l'injection directe d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, il est possible de sauvegarder jusqu'à 99 programmes, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ BAKE-OFF OFEN LED - CNS-Gehäuse und Ofenraum, ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit der Möglichkeit von Zeit, Temperatur 260°C, Anzahl der Schritte einzustellen, Feuchtigkeitsmenge mit der direkten Feuchtigkeitsinjektion Steam.Plus und der Wahl von 2 Lüftungsgeschwindigkeiten, es können bis zu 99 Programme gespeichert werden, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Steuerung der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, Lieferung ohne Roste oder Blechen



BakeryNorm



XEFT 06EU ELRV - VITTORIA LED

EURO	No.	cap.	cm	V	W
3520,00	*596.196	**6x (60x40)**	68,2(H)x80x81,1	400	10100

XEFT 10EU ELRV - CAMILLA LED

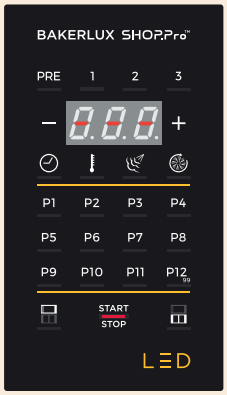
EURO	No.	cap.	cm	V	W
4930,00	*596.198	**10x (60x40)**	95,2(H)x80x81,1	400	15500

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

26,50	596.320	60x40

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

34,00	596.321	60x40



LED

BAKING PARAMETERS

1/3 3 BAKING STEPS

0 - inf TIMER

50 - 260°C TEMPERATURE

0-20-40-60-80-100% HUMIDITY

2 2 FAN SPEEDS

QUICK FUNCTIONS

99 PROGRAMS

PROVER CONTROL

UNOX® BAKERLUX SHOP.Pro



BakeryNorm



Ⓝ **BAKE-OFF OVEN MASTER - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een 6 inch LCD display met de mogelijkheid om tijd, temperatuur 260°C, aantal stappen, hoeveelheid vocht met de directe vochtinjectie Steam.Plus en ventilatie snelheid in te stellen, het is mogelijk om tot 99 programma's op te slaan, de oven beschikt o.a. over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, automatische CHEFUNOX bakprogramma's en MULTI.Time technologie, geleverd zonder bakplaten of roosters**

Ⓔ BAKE-OFF OVEN MASTER - stainless steel housing and oven chamber, equipped with a 6 inch LCD display with the possibility to set time, temperature 260°C, number of steps, amount of steam with the direct steam injection Steam.Plus and ventilation speed, it is possible to save up to 99 programs, the oven has, among other things, the Dry.Plus system for controlling the amount of steam and the drying of products, automatic CHEFUNOX baking programs and MULTI.Time technology, delivered without baking trays or racks

Ⓕ FOUR BAKE-OFF MASTER - boîtier et chambre de cuisson en inox, équipé d'un écran LCD de 6 pouces avec la possibilité de régler l'heure, la température 260°C, le nombre d'étapes, quantité d'humidité avec l'injection directe d'humidité Steam.Plus et la vitesse de ventilation, il est possible de sauvegarder jusqu'à 99 programmes, le four est équipé, entre autres, du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et le séchage des produits, des programmes de cuisson automatiques CHEFUNOX et de la technologie MULTI.Time, livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ BAKE-OFF OFEN MASTER - CNS-Gehäuse und Ofenraum, ausgestattet mit einem 6 Zoll LCD-Display mit der Möglichkeit, Zeit, Temperatur 260°C, Anzahl der Schritte, Feuchtigkeitsmenge mit der direkten Dampfinjektion Steam.Plus und Belüftungsgeschwindigkeit einzustellen, es können bis zu 99 Programme gespeichert werden, der Ofen verfügt unter anderem über das Dry.Plus-System zur Steuerung der Feuchtigkeitsmenge und des Trocknens von Produkten, automatische CHEFUNOX-Backprogramme und die MULTI.Time-Technologie, Lieferung ohne Roste oder Blechen

XEFT 06EU EMRV - VITTORIA MASTER

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.197	**6x (60x40)**	68,2(H)x80x81,1	400	10300	4710,00

XEFT 10EU EMRV - CAMILLA MASTER

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*596.199	**10x (60x40)**	95,2(H)x80x81,1	400	15500	6460,00

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

596.320 60x40 26,50

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321 60x40 34,00

BAKING PARAMETERS

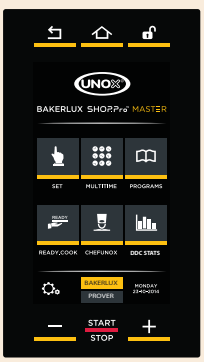
- 9 BAKING STEPS
- 0 - inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURE
- 0-20-40-60-80-100% HUMIDITY
- 2 FAN SPEEDS

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

- ADAPTIVE.COOKING
- AUTO.SOFT
- SMART.PREHEATING
- AUTO.MATIC
- DATA DRIVEN COOKING

QUICK FUNCTIONS

- 896 PROGRAMS
- PROVER CONTROL
- PRECONFIG. WI-FI & LAN
- MULTI.TIME
- AUTOMATIC BAKING



MASTER

Ⓝ INSTALLATIE-KIT - alleen voor Camilla and Vittoria modellen
Ⓔ INSTALLATION-KIT - only for models Camilla and Vittoria
Ⓕ KIT DE INSTALLATION - uniquement pour les modèles Camilla et Vittoria
Ⓓ INSTALLATIONS-KIT - nur für Camilla und Vittoria Modelle

EURO	No.
162,00	*596.163



Ⓝ INSTALLATIE + SCHOONMAAK KIT - alleen voor Camilla and Vittoria modellen
Ⓔ INSTALLATION + CLEANING KIT - only for models Camilla and Vittoria
Ⓕ KIT DE INSTALLATION + NETTOYAGE - uniquement pour les modèles Camilla et Vittoria
Ⓓ INSTALLATION + REINIGUNGSSET - nur für Camilla und Vittoria Modelle

EURO	No.
390,00	*596.164



Ⓝ SPRAYCLEANER - 750 ml
Ⓔ SPRAYCLEANER - 750 ml
Ⓕ DÉTERGENT SPRAY&RINSE - 750 ml
Ⓓ SPRAYCLEANER - 750 ml

EURO	No.
9,15	*596.592
110,00	*596.594 doos met 12/box 12/carton 12/Karton 12



Ⓝ WATERONTHARDER - UNOX.Pure
Ⓔ WATER SOFTENER - UNOX.Pure
Ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - UNOX.Pure
Ⓓ WASSERENTHÄRTER - UNOX.Pure

EURO	No.
340,00	*596.915
230,00	*596.916 navulling/refill/recharge/Nachfüllung





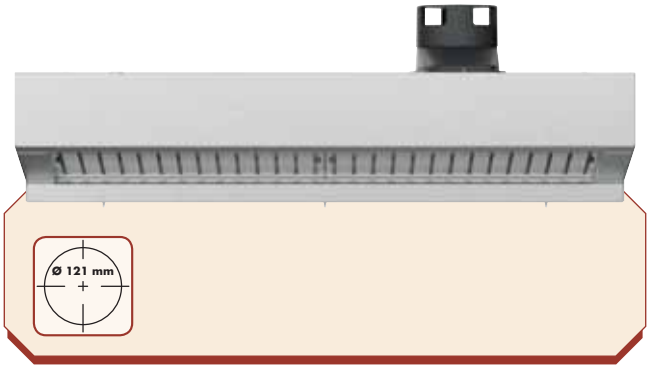
(N) STOOMCONDENSOR - voor BakerLux SHOP.Pro modellen

(E) STEAM CONDENSER - for BakerLux SHOP.Pro models

(F) CONDENSEUR DE VAPEUR - pour les modèles BakerLux SHOP.Pro

(D) DAMPFKONDENSOR - für BakerLux SHOP.Pro Modelle

No.	cm	V	W	EURO
*596.160	19,2(H)x47,1x32	230	8	570,00



(N) AFZUIGKAP MET STOOMCONDENSOR - voor BakerLux SHOP.Pro LED/MASTER 600x400 ovens

(E) HOOD WITH STEAM CONDENSER - for BakerLux SHOP.Pro LED/MASTER 600x400 ovens

(F) HOTTE AVEC CONDENSEUR DE VAPEUR - pour fours BakerLux SHOP.Pro LED/MASTER 600x400

(D) HAUBE MIT INTEGRIERTEM DAMPFKONDENSATOR - für BakerLux SHOP.Pro LED/MASTER 600x400 elektro öfen

No.	cm	V	W	EURO
*596.161	27,6(H)x80x86,3	230	200	1310,00



(N) ONDERSTEL - roestvrijstaal

(E) STANDS - stainless steel

(F) SOUBASSEMENTS - inox

(D) UNTERGESTELLEN - CNS

hoog model/high model/modèle haut/hohes Modell

No.	Type	cm	EURO
*596.138	**(60x40)**	73,8(H)x78,2x67,5	515,00

wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen

No.	EURO
596.136	252,00



(N) ONDERSTEL - roestvrijstaal

(E) STANDS - stainless steel

(F) SOUBASSEMENTS - inox

(D) UNTERGESTELLEN - CNS

laag model/low model/modèle bas/niedriges Modell

No.	Type	cm	EURO
*596.134	**(60x40)**	35,5(H)x79,4x68,8	400,00



vloer model/floor stand/pietement/Bodenständer

No.	Type	cm	EURO
*596.139	**(60x40)**	15(H)x79,4x68,8	218,00

MIND.Maps MASTER.Touch O N E

De kracht van uw creatieve instinct.

The power of your creative instincts.



Revolutionaire functies in een intuïtief ontwerp. Creatieve vrijheid en precisie.

Revolutionary features in an intuitive design. Creative freedom meets precision.

(N) Eenvoudig en effectief, het bedieningspaneel van uw MIND.Maps™ ONE biedt een snelle en nauwkeurige programmering.

Eenvoudig beheer van uw kookprogramma's met één druk op de knop, en volledige controle over elke aangesloten MAXI. Link accessoires. Het 9,5 inch bedieningspaneel MIND.Maps™ ONE geeft u de vrijheid in uw keuze: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™ -technologie om uw kookprogramma te tekenen met behulp van de praktische Master Touch-pen.



Interface MASTER.Touch O N E

(E) Simple and effective, the control panel of your MIND.Maps™ ONE offers fast and precise programming.

The easy management of your cooking programs at the touch of a button, and complete control of any connected MAXI.Link accessories. With its 9.5 inch touch screen, the MIND.Maps™ ONE control panel gives you the freedom of choice: create a new program, save it in your personalised recipe library, or use the revolutionary MIND.Maps™ visual technology to draw your cooking program using the practical Master Touch pen

MIND.Maps MASTER.Touch PLUS

Het plezierige gevoel van totale controle.

The pleasure of being in control.

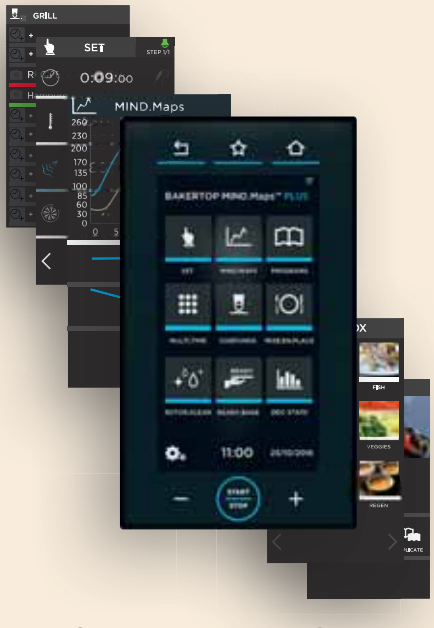


Geavanceerde functies, hoge snelheid.
U bent goed tegen elke uitdaging opgewassen.

Advanced features, high speed.
Rising to the challenge is easy.

(N) Innovatief en toch eenvoudig - het is de nieuwe grens van communicatie tussen u en uw oven.

De controle van uw MIND.Maps™ PLUS-oven is het resultaat van verschillende revolutionaire ideeën en gebruiksgemak. Het 9,5 inch bedieningspaneel van uw MIND.Maps™ PLUS biedt u een ongekende keuze: creëer vrijuit een programma, gebruik één van de beschikbare automatische bereidingsprocessen en beheer maximaal 10 bereidingen tegelijkertijd. Maak gerust uw keuze.
MIND.Maps™ PLUS staat altijd voor u klaar.



Interface MASTER.Touch PLUS

(E) *Innovative yet simple - it's the new frontier of communication between you and your oven.*

The control panel of your MIND.Maps™ PLUS is the result of combining revolutionary ideas with ease of use. With its 9.5 inch touch screen, the MIND.Maps™ PLUS control panel gives you maximum possibility of choice: create your own program, use one of the many automatic cooking programs available and manage up to 10 timers simultaneously. The choice is yours.
MIND.Maps™ PLUS will always be ready.

UNOX®

BAKERTOP CHEFTOP MIND Maps™ ONE & PLUS

Ⓔ Innovation, quality, ease of use.

Unox technologies for CHEFTOP BAKERTOP MIND.Maps™

Unox Intensive Cooking

You chose not to settle for less. Maximum cooking intensity.

Thanks to its technology, your CHEFTOP MIND.Maps™ oven is the most efficient and evolved cooking instrument in your kitchen, capable of guaranteeing extremely high performance levels and noticeable savings in terms of time, energy and labour in each one of its applications. Perfect cooking, uniformity in each pan inserted into the oven, saturated and dense steam in a few seconds or complete extraction of humidity, intense or gentle air flows. The combination oven taken to its maximum expression. But that's not all: UNOX INTENSIVE.Cooking also allows you to use your CHEFTOP MIND.Maps™ for cooking that is normally carried out with traditional equipment such as static or convection ovens.

DRY.Maxi™

Humidity gives way to flavour.

Humidity is extracted, removed, eliminated. In part or completely, you decide. Give your preparations perfect consistency, colour and crunchiness every time. Well defined and subtle flavours, never mixed together. Meat, fish and vegetables maintain their identity and enhance their characteristics even when cooked at the same time. DRY.Maxi™ is the technology you'll never go without; the absence of humidity gives your more flavourful preparations even greater concentration. Ending a cooking process with DRY.Maxi™ will be like signing your masterpiece. Get used to doing great things.

STEAM.Maxi™

The power of steam is in your hands.

The continuous and rigorous control and precise calculation of the humidity changes in the cooking chamber make STEAM.Maxi™ your best ally in your cooking processes. From a hot dense cloud that envelops your food, to partial humidity. From 35 to 260 degrees. Everything you want. As you want it. STEAM.Maxi™ adapts to high cooking performance and at the same time guarantees energy and water savings thanks to the on-demand production of steam that is regulated by precise algorithms. Perfection. Density and Intensity.

AIR.Maxi™

Conducts, unites, transforms.

The high-flow multi-fan AIR.Maxi™ system offers reliable results in every application. Powerful air flows capable of pushing heat into the depth of food, shortening cooking times for meat, fish and vegetables, grilled, fried or roast food, but which also provide controlled and gentle ventilation for gentle cooking, dehydration, delicate browning and overnight cooking. AIR.Maxi™ technology guarantees the best uniformity of cooking in every load condition for every kind of food thanks to the rotation reversals that occur according to the load and food type. Choose not to settle for less.

EFFICIENT.Power™

Power and efficiency.

High-efficiency heating elements or SPIDO.GAS™ forced air burners system with patented symmetrical heat exchangers: whichever power source you choose for your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, you're always guaranteed maximum performance and efficiency. Maximum speed of temperature rise and precisely maintaining it, energy savings ensured by the triple-glazed door and high performance insulating materials. In figures? From 60 to 260°C in 300 seconds in both electric and gas models. Category leading efficiency in combi mode, dry air and steam according to ENERGY STAR certification.







BAKERTOP CHEFTOP MIND Maps™ ONE & PLUS

Ⓝ Innovatie, kwaliteit, gebruiksgemak.

Unox-technologieën voor CHEFTOP BAKERTOP MIND.Maps™

Unox Intensive Cooking

U wilt meer: maximale bereidingsintensiteit

Dankzij de technologieën is uw CHEFTOP MIND.Maps™ oven het meest efficiëntie en geavanceerde instrument in uw keuken dat zeer hoge prestaties en bij elke toepassing waarneembare besparingen op het gebied van tijd, energie en arbeidskosten kan waarborgen. Perfecte bereidingen, uniformiteit op elke tray, stoom binnen een enkele seconde of een volledige verwijdering van het vocht, intense of delicate luchtstromen. Het beste op het gebied van combi ovens. Maar dit is niet alles: UNOX INTENSIVE.Cooking biedt u de mogelijkheid om uw CHEFTOP MIND.Maps™ oven ook te gebruiken voor bereidingen die normaal gesproken met traditionele ovens, zoals statische elektrische ovens of convectie-ovens, worden verricht

DRY.Maxi™

Vochtigheid maakt ruimte voor smaak.

Vochtigheid geëxtraheerd, verwijderd, geëlimineerd. Deels of volledig, de keuze is aan u. Zorg ervoor dat uw gerechten altijd consistent perfect gebraden en perfect krokant zijn. Uitgesproken maar delicate smaken die zich nooit vermengen. Gemengde bereidingen van vlees, vis of groenten die hun identiteit behouden en hun eigenschappen benadrukken. DRY.Maxi™ is de technologie waar u naar op zoek bent. De afwezigheid van vocht zorgt ervoor dat uw smakelijkste gerechten geconcentreerder zijn. Een bereiding afsluiten met DRY.Maxi™ komt overeen met het aanbrengen van uw signatuur op een kunstwerk. Bereid u voor op grote resultaten.

STEAM.Maxi™

U heeft de kracht van stoom in uw handen.

Dankzij de continue en rigoureuze controle en exacte berekening van de schommelingen in de vochtigheid in de ovenruimte wordt STEAM.Maxi™ uw beste bondgenoot tijdens uw bereidingsprocessen. Van een dichte, warme wolk die uw gerechten omringt tot een gedeeltelijke vochtigheid. Van 35 naar 260 graden. Waar u ook naar op zoek bent en hoe u maar wilt. Met STEAM.Maxi™ raakt u gewend aan hoge bereidingsprestaties, terwijl u tegelijkertijd energie en water bespaart dankzij de on-demand-productie van stoom die door exacte algoritmen wordt geregeld. Perfectie, dichtheid en intensiteit.

AIR.Maxi™

Stuurt, combineert, transformeert.

Het AIR.Maxi™-systeem met high flow multi-ventilatoren waarborgt een uitstekend resultaat bij elke applicatie. Krachtige luchtstromen die de warmte tot diep in het voedsel laten binnendringen, de bereidingstijd voor vlees, vis en groenten, gegrilde, gefrituurde of gebraden gerechten verkorten, maar tevens een gecontroleerde, delicate en rustige ventilatie voor zachte bereidingen, drogingsprocessen, delicaat braden of bereidingen die de hele nacht duren. De AIR.Maxi™-technologie waarborgt een uitstekend gelijkmatige bereiding bij elke belasting en voor elk type voedsel dankzij de omkering van de draairichting die afhankelijk van de belasting en het voedsel plaatsvindt. U wilt meer.

EFFICIENT.Power™

Vermogen en efficiëntie.

Hoog rendement elementen of het SPIDO.Gas™-systeem met geventileerde branders en gepatenteerde symmetrische warmtewisselaars: voor welk type u ook kiest, met uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS worden altijd de maximale prestaties en efficiëntie gewaarborgd. Maximaal snelle temperatuurstijging en precisie in het behoud van de temperatuur, energiebesparing dankzij driedubbelglas en hoogwaardige isolatiematerialen. Wilt u cijfers? Een overgang van 60°C naar 260°C in 300 seconden voor zowel de elektrische versie als de gasversie. Topefficiëntie binnen de categorie gecombineerde werking, droge lucht en stroom overeenkomstig het ENERGY STAR certificaat.







BAKERTOP MASTER.Touch O N E

U kunt elke uitdaging aan...

N

INSTELLING Eenvoudig. Volledig. Intuïtief.

De vrijheid om elk bereidingsproces duidelijk en intuïtief te kunnen instellen. Al uw parameters op één scherm: u kunt de uren, minuten en seconden instellen of kiezen voor een oneindige bereidingswijze of het 's nachts warmhouden. Kies de gewenste temperatuur, het klimaat en de ventilatiesnelheid voor elk bereidingstype. Creëer maximaal 9 verschillende instellingen die automatisch geprogrammeerd kunnen worden om alles dat u wilt te kunnen bereiden.

PROGRAMMA'S Uw meesterwerk. Vandaag, morgen, altijd.

Al uw bereidingen zijn uniek en kunnen herhaald worden dankzij de persoonlijke bibliotheek waar u uw bereidingsprogramma's in kunt opslaan en ordenen. CHEFTOP MIND.Maps™ biedt de mogelijkheid om maximaal 380 programma's op te slaan en ze te organiseren in 16 verschillende groepen. De recepten kunnen dus worden ingedeeld naar aanleiding van de chef-koks die ze gebruiken of op type levensmiddel, zoals vlees, vis, groenten en desserts. De oven wordt het referentiepunt van uw keuken.

MIND.Maps™ Kies geen bereiding, maar ontwerp de uwe.

Voeg uw master touch toe. Vrijuit, wanneer u dit wilt. Maak uw creativiteit herhaalbaar. De MIND.Maps™-technologie met visuele taal biedt u de mogelijkheid om met slechts een aantal handelingen op het display zelfs de meest ingewikkelde bereidingen te realiseren.
Met de pen die in de handgreep van uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS is opgenomen kunt u de meest ingewikkelde bereidingsprocessen met maximale creativiteit uittekenen en oproepen wanneer u dit wilt. U bedenkt, de oven voert uit.

UNOX.CARE PROGRAMMA Bescherm de prestatie die je verdient.

DET & Rinse™ is het reinigings- en glansmiddel ontworpen om elke dag maximale hygiëne te garanderen, lagere verbruikscijfers en duurzaamheid van elk onderdeel van uw CHEFTOP MIND. Maps™ -oven met het automatisch was systeem Rotor.KLEAN™ U kunt kiezen tussen de dubbele concentratie DET & Rinse™ PLUS voor moeilijk te verwijderen vuil of DET & Rinse™ ECO voor dagelijkse reiniging en maximale milieuvriendelijkheid.



BAKERTOP MASTER.Touch PLUS

...en overtreft uw eigen verwachtingen

CHEFUNOX Kies wat u wilt bereiden. Start. Dat is alles.

Stel u voor dat u kunt beschikken over een bibliotheek aan afgemeten bereidingsprogramma's waarmee u het maximale resultaat kunt behalen zonder tijd en grondstoffen te verspillen. Kies het type bereiding, kies het soort voedsel, stel de gewenste bereidingsgraad in en uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS doet de rest. CHEFUNOX is het antwoord op de vraag naar hoge en herhaaldelijke kwaliteitsnormen. In elke situatie.

MULTI.Time Multitasking waar u altijd van heeft gedroomd.

De gejaagdheid van een service op het drukste moment, de orders, de druk, de warmte en de spanning. Maar ook de noodzaak om binnen zo kort mogelijke tijd alles te regelen. Op nette en georganiseerde wijze. Dit is het moment waarop de MULTI. Time-technologie zich het beste uit door u de mogelijkheid te bieden om maximaal 10 bereidingen tegelijkertijd te beheren en altijd alles met een enkele blik onder controle te houden.

MISE.EN.PLACE We gaan verder dan de organisatie van een keuken.

We hebben het onmogelijke mogelijk gemaakt. Met MISE.EN.PLACE wordt uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven nog waardevoller en intelligenter. Dankzij een unieke en intuïtieve functie stelt de oven de volgorde en de correcte tijden waarop de trays in de ovenruimte geplaatst moeten worden voor, zodat uw gerechten op exact hetzelfde moment gereed zullen zijn. Punctueel zijn was nooit eerder zo eenvoudig.

ADAPTIVE.Cooking™ Altijd perfecte resultaten.

De ADAPTIVE.Cooking™-technologie transformeert uw oven in een intelligent instrument dat uw instellingen kan interpreteren en het gewenste resultaat begrijpt. Aan de hand van sensoren registreert uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS de schommelingen in de vochtigheid en de temperatuur, begrijpt het hoeveel voedsel daadwerkelijk in de oven is geplaatst en regelt het automatisch de bereiding door in te grijpen op alle parameters en de gecombineerde werking van de INTENSIVE.Cooking™-technologieën te moduleren, zodat u elke keer weer een identiek en perfect resultaat behaalt. Precies zoals u in gedachten had.



Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

LONG.Life4 – registreer U oven op internet
Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren.
Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.

BAKERTOP MASTER.Touch ONE

You rise to meet every challenge...

SET Simple. Comprehensive. Intuitive.

The freedom to create any cooking program, in a clear and intuitive way. All of your parameters appear on one screen. You can set hours, minutes and seconds, or choose infinity cooking mode or even an overnight program. Choose the temperature you want, choose the climatic conditions and the fan speed. Create up to 9 steps in your cooking program, to cook anything that you want, exactly as you want it.

PROGRAMS Your masterpieces. Today, tomorrow, forever.

All of your creations are unique and repeatable thanks to your personal recipe book which allows you to save and organise your cooking programs. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS allows you to save over 380 programs and to organise them into 16 different groups, so you can group your recipes according to who will use them or according to type of food, such as meat, fish, vegetables and deserts. It will become an invaluable tool in your kitchen.

MIND.Maps™ Don't select a cooking program, draw your own.

Add your Touch of Brilliance. Freely, whenever you want. Make your creativity repeatable. The MIND.Maps™ visual language technology allows the most elaborate cooking processes to be created by hand on the control panel. With the pen set in the handle of your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS you can draw even the most complex cooking processes with the utmost creative freedom and then repeat them whenever you want. You create, the oven works.

UNOX.CARE PROGRAM Protect the performance you deserve.

DET&Rinse™ is the detergent and rinse aid especially designed to ensure every day maximum hygiene levels, lower consumption rates and the durability of every component of your CHEFTOP MIND.Maps™ oven with the automatic washing system Rotor.KLEAN™ You can choose between double concentration DET&Rinse™ PLUS for harder to shift dirt or DET&Rinse™ ECO for daily cleaning and maximum eco friendliness.



BAKERTOP MASTER.Touch PLUS

...and exceed your own expectations

CHEFUNOX Choose what you want to cook. Start. That's it.

Imagine you have full use of a library of cooking programs calibrated to achieve the best results with zero waste of time and raw material. Choose the cooking method, select the food category, set the degree of cooking required and your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS oven will do the rest. CHEF.UNOX is the answer to the demand for high and repeatable quality standards.
In every situation.

MULTI.Time Multitasking you've always dreamed of.

The frenzy of service at peak times, shouting out orders, pressure, heat, tension.
The need to manage everything in the shortest time possible. Orderly and organised.
This is the moment in which MULTI.Time technology comes into play, giving you the possibility of managing up to 10 cooking processes at the same time and always having maximum control at a glance.

MISE.EN.PLACE We've gone further than kitchen organisation.

The incredible possible. With MISE. EN.PLACE, your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS oven acquires even more value and intelligence. Thanks to a unique and intuitive function, it recommends the correct order and times to insert each pan into the cooking chamber so that all your products are ready at the same time. Being on time has never been so simple.

ADAPTIVE.Cooking™ Perfect results. Every time.

The ADAPTIVE.Cooking™ technology transforms your oven into an intelligent tool capable of interpreting your settings and understanding your desired result. Through its sensors and intelligence, your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS registers changes in humidity and temperature. It effectively understands the quantity of food inserted into the oven to then automatically regulate the cooking process by acting on all the parameters and modulating the combined action of the INTENSIVE.Cooking™ technologies, guaranteeing you an identical and perfect result every time. Exactly as you imagined.



For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

LONG.Life4 – register your oven on internet
and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours.
This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

Ⓝ **BAKE-OFF OVEN - het 9,5 inch bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, met DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean en Auto.Pure-antikalkfilter, afstand tussen de roosters is 80mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten**

Ⓔ BAKE-OFF OVEN - the 9,5 inch control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, with DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean and Auto.Pure anti-scale filter, distance between the racks is 80 mm, supplied without racks or baking trays

Ⓕ FOUR BAKE-OFF - le panneau de commande de 9,5 pouces vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, avec la technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean et filtre anti-tartre Auto.Pure, la distance entre les grilles est de 80 mm, livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ BAKE-OFF OVEN - das 9,5-Zoll-Bedienfeld gibt Ihnen die Freiheit, ein neues Programm zu erstellen, es in Ihrer personalisierten Rezeptbibliothek zu speichern oder die revolutionäre visuelle MIND.Maps™-Technologie zu verwenden, mit DRY.Maxi-Technologie für ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für perfektes Dämpfen, Air.Maxi für perfekte Heißluftzirkulation, automatischem Reinigungssystem Rotor.Klean und Auto.Pure-Antikalkfilter, der Abstand zwischen den Racks beträgt 80 mm und wird ohne Roste oder Blechen geliefert

XEBC-04EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
4450,00	*596.420	**4x (60x40)**	67,5(H)x86x96,7	400	7,4

XEBC-04EU-E1L - BakerTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
4750,00	*596.422*	**4x (60x40)**	67,5(H)x86x96,7	400	7,4

* **Greep links**/Handle left/Poignée gauche/Griff links

XEBC-04EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
5400,00	*596.424	**4x (60x40)**	67,5(H)x86x96,7	400	10,6

XEBC-06EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
5550,00	*596.430	**6x (60x40)**	84,3(H)x86x96,7	400	10,1

XEBC-06EU-E1L - BakerTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
5850,00	*596.432*	**6x (60x40)**	84,3(H)x86x96,7	400	10,1

* **Greep links**/Handle left

XEBC-06EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
7600,00	*596.434	**6x (60x40)**	84,3(H)x86x96,7	400	14,0

UNOX BakerTop MIND Maps™ ONE & PLUS



Mind.Maps ONE



Mind.Maps PLUS



BakeryNorm





BakeryNorm



Ⓝ **BAKE-OFF OVEN**
Ⓔ BAKE-OFF OVEN
Ⓕ FOUR BAKE-OFF
Ⓓ BAKE-OFF OFEN

XEBC-10EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.440	**10x (60x40)**	116,3(H)x86x96,7	400	14,9	8000,00

XEBC-10EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.444	**10x (60x40)**	116,3(H)x86x96,7	400	21,0	10750,00

XEBL-16EU-E1RS - BakerTop MindMaps ONE

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
596.451	**16x (60x40)**	187,5(H)x89,2x101,8	400	35,5	14050,00

* **inclusief inrijwagen 16x 60x40 cm**
trolley 16x 60x40 cm included
chariot 16x 60x40 cm inclus
inklusief Regalwagen 16x 60x40 cm

XEBL-16EU-YPRS - BakerTop MindMaps PLUS

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
596.453	**16x (60x40)**	187,5(H)x89,2x101,8	400	38,5	19600,00

* **inclusief inrijwagen 16x 60x40 cm**
trolley 16x 60x40 cm included
chariot 16x 60x40 cm inclus
inklusief Regalwagen 16x 60x40 cm

Ⓝ **AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensor, voor BakerTop MindMaps ovens**

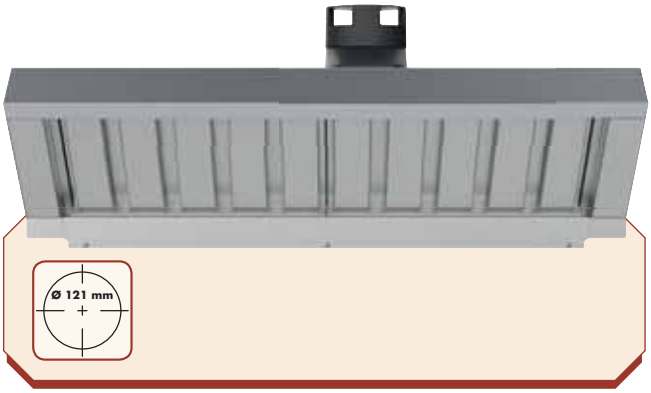
Ⓔ HOOD - stainless steel with steam condensor, for BakerTop MindMaps ovens

Ⓕ HOTTE - inox avec condenseur de vapeur, pour les fours BakerTop MindMaps

Ⓓ DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensor, für BakerTop MindMaps Öfen

XEBHC-HCEU

EURO	No.	cm	V	W
1720,00	*596.410	25,8(H)x86x114,5	230	100

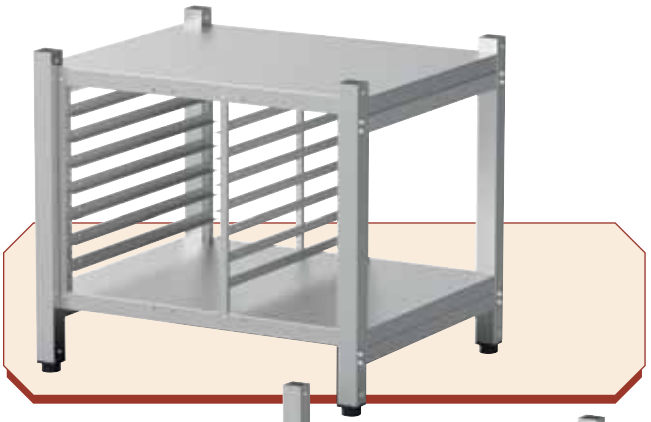


Ⓝ **ONDERSTELLEN - roestvrijstaal, voor BakerTop MindMaps ovens**

Ⓔ STANDS - stainless steel, suitable for BakerTop MindMaps ovens

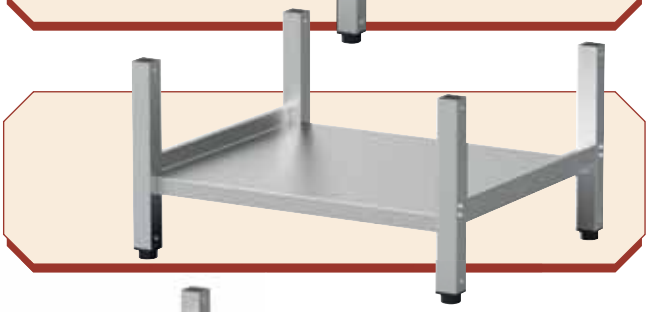
Ⓕ SOUBASSEMENTS - inox, adapté pour les fours BakerTop MindMaps

Ⓓ UNTERGESTELLEN - CNS, geeignet für BakerTop MindMaps Öfen



XWARC-07EF-H - hoog model/high model
modèle haut/hohes Modell

EURO	No.	cm	**voor/**for/pour/für
720,00	*596.490	75,2(H)x84,2x71,3	BakerTop MindMaps



XWARC-00EF-M - tussen model/intermediate model
modèle intermédiaire/zwischen Modell

EURO	No.	cm	**voor/**for/pour/für
460,00	*596.482	46,2(H)x84,2x71,3	BakerTop MindMaps



XWARC-00EF-L - laag model/low model
modèle bas/niedriges Modell

EURO	No.	cm	**voor/**for/pour/für
425,00	*596.483	30,5(H)x84,2x71,3	BakerTop MindMaps



XWALC-00EF-F - vloer model/floor stand
pietement/Bodenständer

EURO	No.	cm	**voor/**for/pour/für
364,00	*596.489	11,3(H)x84,2x71,3	BakerTop MindMaps

Ⓝ **WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. MindMaps onderstellen**

Ⓔ SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the MindMaps stands

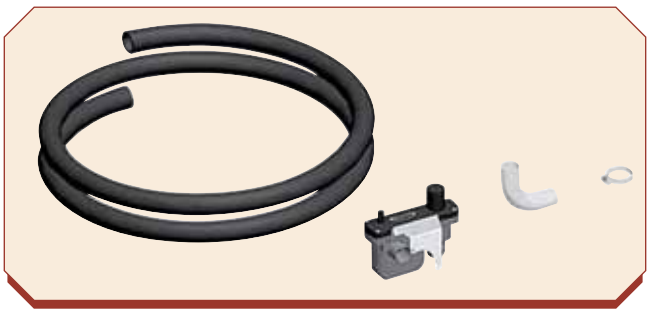
Ⓕ SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements MindMaps

Ⓓ SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen MindMaps

EURO	No.	H cm
252,00	596.136	11



UNOX® MIND Maps™ ACCESSOIRES



Ⓝ **INSTALLATIE-KIT - onmisbaar voor perfecte werking en installatie van de MindMaps ovens**
Ⓔ INSTALLATION-KIT - indispensable for perfect functioning and installation of the MindMaps ovens
Ⓕ KIT DE INSTALLATION - indispensable pour un fonctionnement irréprochable et l'installation des fours MindMaps
Ⓓ INSTALLATIONS-KIT - Unverzichtbar für die einwandfreie Funktion und Installation der MindMaps Öfen

XUC001

No.	EURO
*596.285	190,00



Ⓝ **VOORSPOELDOUCHE - compleet**
Ⓔ RINSING SHOWER - complete
Ⓕ DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - complet
Ⓓ VORSPÜLDUSCHE - Komplett

XHC001

No.	EURO
*596.596	148,00



A

B

Ⓝ **OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor MindMaps ovens**
Ⓔ OVEN DETERGENT & RINSE - only for MindMaps ovens
Ⓕ DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - seul pour les four MindMaps
Ⓓ OFENREINIGER UND GLANZ - allein für MindMaps Öfen

DB 1015

No.	**Fles**/Bottle/Bouteille/Flasch	Type	EURO
*596.591	**1 x 1 Ltr.**	**A**	11,70
*596.593	**10 x 1 Ltr.**		114,00

DB 1018 - ECO

No.	**Fles**/Bottle/Bouteille/Flasch	Type	EURO
*596.598	**1 x 1 Ltr.**	**B**	11,95
*596.599	**10 x 1 Ltr.**		118,00



Ⓝ **WATERONTHARDER - geschikt voor de MindMaps ovens**
Ⓔ WATER SOFTENER - suitable for MindMaps ovens
Ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours MindMaps
Ⓓ WASSERENTHÄRTER - geeignet für MindMaps Öfen

TYPE Pure

No.	H cm	Type	Ø cm	EURO
*596.915	55,7	XHC003	14,4	340,00

Ⓝ **WATERONTHARDER - navulling**
Ⓔ WATER SOFTENER - refill
Ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - recharge
Ⓓ WASSERENTHÄRTER - Nachfüllung

No.	H cm	Type	Ø cm	EURO
*596.916	55,7	XHC004	14,4	230,00

BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch ONE

U kunt elke uitdaging aan...

N

UITDAGING 1 **SELECTEER GEEN BAKPROGRAMMA MAAR STEL UW EIGEN BAKPROGRAMMA SAMEN.**
Met de MIND.Maps™-technologie voor visuele taal kunt u zelfs de meest gecompliceerde bakprocessen met een paar eenvoudige handbewegingen op het scherm tot een goed einde brengen.

UITDAGING 2 **LEG UW VLEUGJE GENIALITEIT VAST VOOR HERHAALDELIJK GEBRUIK.**
Met MIND.Maps™ kunt u al uw bakprocessen opslaan en deze omzetten in een schat aan ervaring waarvan al uw medewerkers gebruik kunnen maken. Uw vleugje genialiteit kan zo vaak worden toegepast als u wilt, met één druk op de knop.

UITDAGING 3 **BLADERDEEG, BISCUITGEBAK, SOEZENDEEG EN NOG VEEL MEER.**
Welke bakmethode u ook wilt gebruiken en welk luchtvochtigheidsniveau u ook nodig hebt, DRY.Maxi™ en STEAM.Maxi™ regelen de luchtvochtigheid in de oven zodat resultaten van de allerhoogste kwaliteit worden bereikt.

UITDAGING 4 **EIS ALTIJD MAXIMALE KWALITEIT, BIJ ELKE HOEVEELHEID.**
De AIR.Maxi™-technologie circuleert de lucht op een perfect uniforme manier. Wat de hoeveelheid ook is: u krijgt altijd maximale kwaliteit en uniformiteit, van de laagste tot de hoogste pan.

UITDAGING 5 **WERK IN EEN VEILIGE OMGEVING.**
Het Protek.SAFE™-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werktemperatuur.

UITDAGING 6 **VERSPIL UW EIGEN TIJD OF DE TIJD VAN UW MEDEWERKERS NIET.**
De AIR.Maxi™-technologie vermindert de baktijd met wel 40% vergeleken met de voorgaande CHEFTOP™-ovens. Dankzij het automatische Rotor.KLEAN™-reinigingssysteem in combinatie met het DET&Rinse™-reinigingsmiddel houdt u meer tijd over zodat u nieuwe uitdagingen in de keuken kunt aannemen.

UITDAGING 7 **BEHAAL EEN SNELLER RENDEMENT OP UW INVESTERING DOOR ENERGIE TE BESPAREN.**
De Spido.GAS+™- (alleen voor PLUS-modellen) en Protek.SAFE™-systemen zorgen voor een hogere efficiëntie van het bakproces met het dubbele voordeel van respect voor het milieu en lagere bedrijfskosten.

UITDAGING 8 **EIS EEN BETROUWBARE OVEN DIE NIET VAN OPHOUDEN WEET. NET ALS U.**
Innovatieve maar betrouwbare technologieën gecombineerd met robuuste productiedetails. Unox is niet bang voor tijd en maakt het mogelijk om uw productgarantie* tot maximaal 4 jaar of 10.000 bedrijfsuren te verlengen.



BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch PLUS

...en overtreft uw eigen verwachtingen

UNOX®

N



GAS OP AANVRAAG

De MIND.Maps PLUS ovens

garanderen ook de volgende uitdagingen

UITDAGING 9 **WERK MET EEN INTELLIGENTE OVEN.**
Het ADAPTIVE.Cooking™-systeem weet welke resultaten u wenst, interpreteert uw bakparameters, legt de veranderingen in de luchtvochtigheid en temperatuur tijdens het bakproces vast, en stelt de beste manier voor om precies dat resultaat te bereiken dat u wenst.

UITDAGING 10 **BEGIN MET BAKKEN, ZELFS ALS U DE OVEN NIET KENT.**
Als u wilt delegeren, helpt ChefUnox u met een breed scala aan populaire bakprogramma's. Alle ervaring van Unox is met één druk op de knop beschikbaar.

UITDAGING 11 **BAK VERSCHILLENDE GERECHTEN, ALLEMAAL OP HETZELFDE MOMENT.**
Met het MULTI.Time programma kunt u op hetzelfde moment maximaal 10 verschillende producten bakken. Elke heeft een timer toegewezen die de status van het bakproces aangeeft en adviseert u wanneer het klaar is

UITDAGING 12 **BEREID VERSCHILLENDE MAALTIJDONDERDELEN EN LAAT ZE ALLEMAAL OP DEZELFDE TIJD KLAAR ZIJN.**
Het MISE.EN.PLACE-programma geeft u de exacte tijden waarop en de volgorde waarin u producten met verschillende baktijden in de oven moet plaatsen, zodat ze allemaal op dezelfde tijd klaar zijn.

Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

LONG.Life4 – registreer U oven op internet
Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren.
Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.

BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch ONE

You rise to meet every challenge...

E

CHALLENGE 1 **DON'T SELECT A COOKING PROGRAM. DRAW YOUR OWN.**
The MIND.Maps™ visual language technology allows you to achieve even the most elaborate cooking processes with a few simple hand-drawn gestures on the screen.

CHALLENGE 2 **MAKE YOUR MASTER TOUCH REPEATABLE.**
With MIND.Maps™ you can save all your cooking processes and transform them into a patrimony of experience for all of your collaborators to use. Your touch of brilliance can be repeated as many times as you wish, at the touch of a button.

CHALLENGE 3 **GRILL, FRY, STEAM, AND SO MUCH MORE.**
AIR.Maxi™ technology distributes the air in a perfectly uniform manner. Whatever the load size you always have maximum quality and uniformity, from the lowest to the highest pan.

CHALLENGE 4 **ALWAYS DEMAND MAXIMUM QUALITY, WHATEVER THE LOAD.**
Protek.SAFE™ insulation material keeps the external temperature of the oven at a safe working temperature.

CHALLENGE 5 **WORK IN A SAFE ENVIRONMENT.**
Het Protek.SAFE™-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werktemperatuur.

CHALLENGE 6 **DON'T WASTE YOUR TIME, OR YOUR TEAM'S TIME.**
AIR.Maxi™ technology reduces the cooking time by up to 40% compared to the previous CHEFTOP™ ovens. The Rotor.KLEAN™ automatic washing system together with DET&Rinse™ detergent leaves you with more free time to take on new challenges in the kitchen.

CHALLENGE 7 **GET A FASTER RETURN ON YOUR INVESTMENT BY SAVING ENERGY.**
The Spido.GAS+™ (only for PLUS models) and Protek.SAFE™ systems increase the efficiency of the cooking process with the double advantage of respect for the environment and reduced running costs.

CHALLENGE 8 **DEMAND A RELIABLE AND TIRELESS OVEN. JUST LIKE YOU.**
Innovative yet dependable technologies combined with robust manufacturing details. Unox does not fear time and allows you to extend your product warranty* up to 4 years or 10.000 hours on-time.



BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch PLUS

...and exceed your own expectations



GAS ON DEMAND

The MIND.Maps PLUS ovens

also guarantee the following challenges

CHALLENGE 9 **WORK WITH AN INTELLIGENT OVEN.**
The ADAPTIVE.Cooking™ system understands the results that you want, interprets your cooking parameters, records variations in humidity and temperature during the cooking process, and proposes the best way to give you exactly the result that you desire.

CHALLENGE 10 **START COOKING, EVEN IF YOU DON'T KNOW THE OVEN.**
When you want to delegate, ChefUnox is at hand with a wide range of popular cooking programs. All the experience of Unox at the touch of a button.

CHALLENGE 11 **COOK DIFFERENT FOOD, ALL AT THE SAME TIME.**
With the MULTI.Time program you can cook at the same time or in order up to 10 different products. Each of these is assigned with a timer that shows the status of the cooking process and advises you when it is ready.

CHALLENGE 12 **COOK DIFFERENT ITEMS AND HAVE ALL OF THEM READY AT THE SAME TIME.**
The MISE.EN.PLACE program gives you the exact timing and sequence with which you need to place products with different cooking times into the oven, so that they will all be ready at the same time.

For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

LONG.Life4 – register your oven on internet
and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours.
This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

UNOX ChefTop MIND Maps™ ONE & PLUS

Ⓝ **COMBISTEAMER - het 9,5 inch bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean en Auto.Pure-antikalkfilter, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten**

Ⓔ COMBISTEAMER - the 9,5 inch control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, standard with core temperature probe, DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean and Auto.Pure anti-scale filter, distance between the shelves is 67 mm, supplied without racks or baking trays

Ⓕ COMBI-FOURS - le panneau de commande de 9,5 pouces vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, standard avec capteur de température à coeur, technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean et filtre anti-tartre Auto.Pure, la distance entre les étagères est de 67 mm, livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ COMBI-DAMPFER - mit einer digitalen Touch-screen Steuerung für verschiedene Kochprogramme, die ChefTop MindMaps Öfen haben ein System direkter Wassereinspritzung und die Dry-Maxi- System für die Kontrolle der Luftfeuchtigkeit und Trocknung der Produkte, ist serienmässig mit Kerntemperatur-Fühler und dem Rotor Klean™ Washing System ausgestattet (5 Programmen). Besonderes geeignet zum Kochen Sous-vide, Pochieren, Schmoren, Konservieren, Blanchieren, Regenerieren, Backen oder Braten. Geliefert ohne Roste oder Blechen



Mind.Maps ONE



Mind.Maps PLUS

2/3 GastroNorm



XECC-0523-E1R - ChefTop MindMaps ONE COMPACT

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
4350,00	*596.231	**5x (2/3GN)**	64,9(H)x53,5x72	230	3,0

XECC-0523-E1R - ChefTop MindMaps ONE COMPACT

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
4350,00	*596.233*	**5x (2/3GN)**	64,9(H)x53,5x72	400	5,2

* **Power Version**

XECC-0523-E1L - ChefTop MindMaps ONE COMPACT

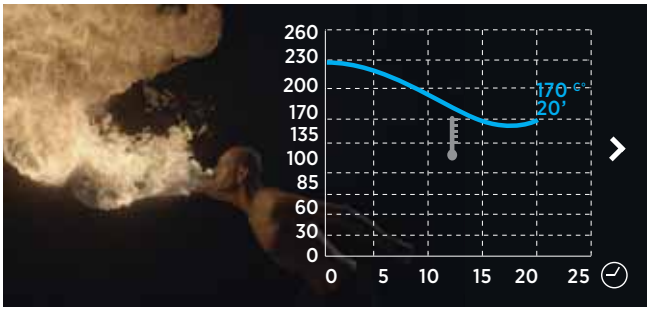
EURO	No.	cap.	cm	V	kW
4650,00	*596.227*	**5x (2/3GN)**	64,9(H)x53,5x72	400	5,2

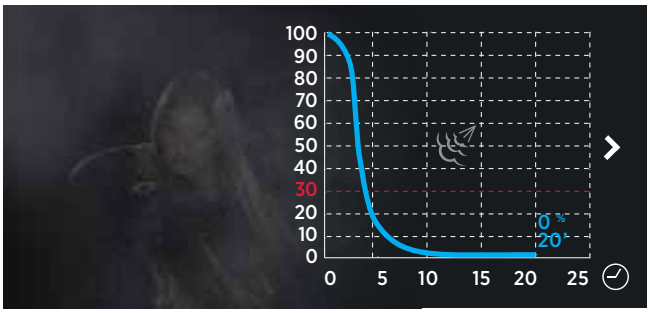
* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

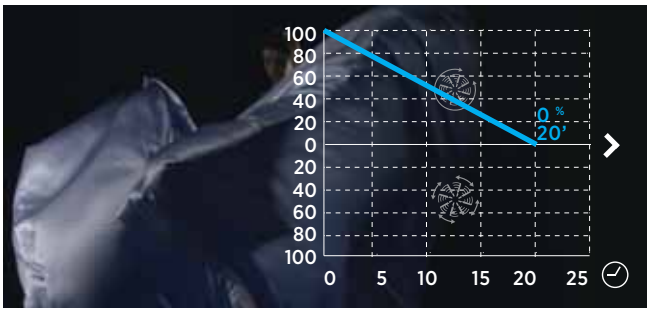
XECC-0523-EPR - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
5050,00	*596.239	**5x (2/3GN)**	64,9(H)x53,5x72	400	5,2









1/1 GastroNorm



UNOX® ChefTop MIND Maps™ ONE & PLUS



Mind.Maps ONE



Mind.Maps PLUS

Ⓝ **COMBISTEAMER**
Ⓔ COMBISTEAMER
Ⓕ COMBI-FOURS
Ⓓ COMBIDÄMPFER

XEVC-0311-E1R - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.210	**3x (1/1GN)**	53,8(H)x75x78,3	230	3,0	3700,00

XEVC-0311-E1R - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
596.212	**3x (1/1GN)**	53,8(H)x75x78,3	400	5,0	3700,00

* **Power Version**

XEVC-0311-E1L - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
596.213	**3x (1/1GN)**	53,8(H)x75x78,3	400	5,0	4000,00

* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

XEVC-0311-EPR - ChefTop MindMaps PLUS

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.214	**3x (1/1GN)**	53,8(H)x75x78,3	400	5,0	4350,00

XEVC-0311-EPL - ChefTop MindMaps PLUS

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
596.211	**3x (1/1GN)**	53,8(H)x75x78,3	400	5,0	4650,00

* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

UNOX ChefTop

MIND Maps™ ONE & PLUS

Ⓝ **COMBISTEAMER - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten**

Ⓔ COMBISTEAMER - the control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, standard with core temperature probe, DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean, distance between the shelves is 67 mm, supplied without racks or baking trays

Ⓕ COMBI-FOURS - le panneau de commande vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, standard avec capteur de température à coeur, technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean, la distance entre les étagères est de 67 mm, livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ COMBI-DAMPFER - das Bedienfeld gibt Ihnen die Freiheit, ein neues Programm zu erstellen, es in Ihrer personalisierten Rezeptbibliothek zu speichern oder die revolutionäre visuelle MIND.Maps™ -Technologie zu verwenden. Serienmäßig mit Kerntemperatursensor, DRY.Maxi-Technologie für die ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für das perfekte Dämpfen, Air.Maxi für die perfekte Heissluftzirkulation, automatisches Reinigungssystem Rotor.Klean, abstand zwischen den Fachböden beträgt 67 mm, und wird ohne Roste oder Blechen geliefert



Mind.Maps PLUS

1/1 GastroNorm

Plus Compact



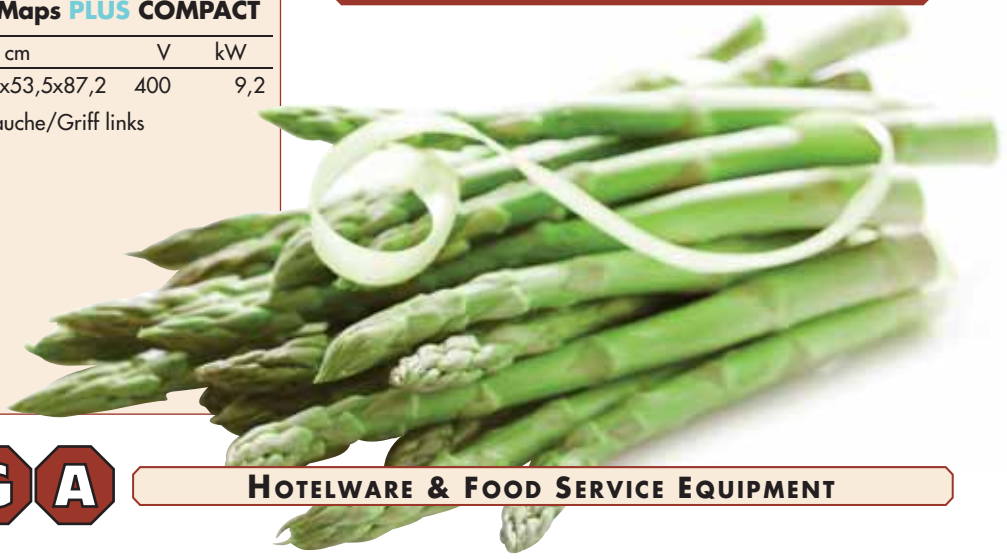
XECC-0513-EPR - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
5650,00	*596.237	**5x (1/1GN)**	64,9(H)x53,5x87,2	400	9,2

XECC-0513-EPL - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
5950,00	*596.228*	**5x (1/1GN)**	64,9(H)x53,5x87,2	400	9,2

* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links



1/1 GastroNorm



UNOX ChefTop MIND Maps™ ONE & PLUS



Mind.Maps ONE

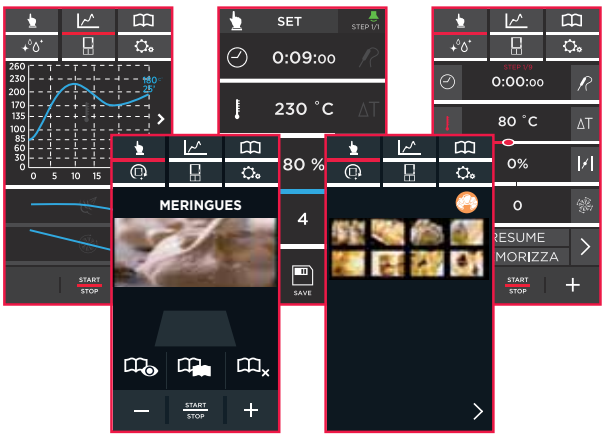


Mind.Maps PLUS

Ⓝ **COMBISTEAMER**
Ⓔ COMBISTEAMER
Ⓕ COMBI-FOURS
Ⓓ COMBIDÄMPFER

1/1 GastroNorm





XEVC-0511-E1R - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.230	**5x (1/1GN)**	67,5(H)x75x78,3	230	3,0	4350,00

XEVC-0511-E1L - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
596.236	**5x (1/1GN)**	67,5(H)x75x78,3	230	3,0	4650,00

* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

XEVC-0511-E1R - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
596.232	**5x (1/1GN)**	67,5(H)x75x78,3	400	9,3	4350,00

* **power version**

XEVC-0511-E1L - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
596.235	**5x (1/1GN)**	67,5(H)x75x78,3	400	9,3	4650,00

* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

XEVC-0511-EPR - ChefTop MindMaps PLUS

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.234	**5x (1/1GN)**	67,5(H)x75x78,3	400	9,3	5300,00

XEVC-0511-EPL - ChefTop MindMaps PLUS

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
596.229	**5x (1/1GN)**	67,5(H)x75x78,3	400	9,3	5600,00

* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

UNOX ChefTop MIND Maps™ ONE & PLUS

Ⓝ **COMBISTEAMER - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten**

Ⓔ COMBISTEAMER - the control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, standard with core temperature probe, DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean, distance between the shelves is 67 mm, supplied without racks or baking trays

Ⓕ COMBI-FOURS - le panneau de commande vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, standard avec capteur de température à coeur, technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean, la distance entre les étagères est de 67 mm, livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ COMBI-DAMPFER - das Bedienfeld gibt Ihnen die Freiheit, ein neues Programm zu erstellen, es in Ihrer personalisierten Rezeptbibliothek zu speichern oder die revolutionäre visuelle MIND.Maps™ -Technologie zu verwenden. Serienmäßig mit Kerntemperatursensor, DRY.Maxi-Technologie für die ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für das perfekte Dämpfen, Air.Maxi für die perfekte Heissluftzirkulation, automatisches Reinigungssystem Rotor.Klean, abstand zwischen den Fachböden beträgt 67 mm, und wird ohne Roste oder Blechen geliefert



Mind.Maps ONE



Mind.Maps PLUS



1/1 GastroNorm

XEVC-0711-E1R - ChefTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
5650,00	*596.240	**7x (1/1GN)**	84,3(H)x75x78,3	400	11,7

XEVC-0711-E1L - ChefTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
5950,00	*596.242*	**7x (1/1GN)**	84,3(H)x75x78,3	400	11,7

* **Greep links**/Handle left/Poignée gauche/Griff links

XEVC-0711-EPR - ChefTop MindMaps PLUS

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
7500,00	*596.244	**7x (1/1GN)**	84,3(H)x75x78,3	400	11,7

XEVC-0711-EPL - ChefTop MindMaps PLUS

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
7800,00	*596.245*	**7x (1/1GN)**	84,3(H)x75x78,3	400	11,7

* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links





1/1 GastroNorm



UNOX® ChefTop

MIND Maps™ ONE & PLUS



Mind.Maps ONE



Mind.Maps PLUS

Ⓝ **COMBISTEAMER**
Ⓔ COMBISTEAMER
Ⓕ COMBI-FOURS
Ⓓ COMBIDÄMPFER

XEVC-1011-E1R - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.250	**10x (1/1GN)**	101(H)x75x78,3	400	18,5	7150,00

XEVC-1011-E1L - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
596.251	**10x (1/1GN)**	101(H)x75x78,3	400	18,5	7450,00

* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

XEVC-1011-EPR - ChefTop MindMaps PLUS

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
*596.254	**10x (1/1GN)**	101(H)x75x78,3	400	18,5	10000,00

XEVC-1011-EPL - ChefTop MindMaps PLUS

No.	cap.	cm	V	kW	EURO
596.255	**10x (1/1GN)**	101(H)x75x78,3	400	18,5	10350,00

* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links



UNOX ChefTop

MIND Maps™ ONE & PLUS

1/1 GastroNorm BIG COMBI OVEN





Ⓝ **COMBISTEAMER - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten**

Ⓔ COMBISTEAMER - the control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, standard with core temperature probe, DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean, distance between the shelves is 67 mm, supplied without racks or baking trays

Ⓕ COMBI-FOURS - le panneau de commande vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, standard avec capteur de température à coeur, technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean, la distance entre les étagères est de 67 mm, livrée sans grilles ou plaques

Ⓓ COMBI-DAMPFER - das Bedienfeld gibt Ihnen die Freiheit, ein neues Programm zu erstellen, es in Ihrer personalisierten Rezeptbibliothek zu speichern oder die revolutionäre visuelle MIND.Maps™ -Technologie zu verwenden. Serienmäßig mit Kerntemperatursensor, DRY.Maxi-Technologie für die ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für das perfekte Dämpfen, Air.Maxi für die perfekte Heissluftzirkulation, automatisches Reinigungssystem Rotor.Klean, abstand zwischen den Fachböden beträgt 67 mm, und wird ohne Roste oder Blechen geliefert

XEVL-2011-E1RS - ChefTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap.	cm	V	kW
14050,00	*596.261*	**20x (1/1GN)**	187,5(H)x89,2x101,8	400	35,5

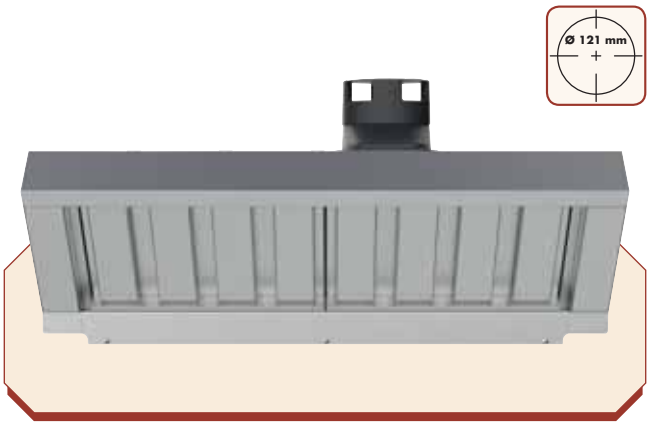
* **inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN**
trolley 20x 1/1 GN included
chariot 20x 1/1 GN inclus
inklusief Regalwagen 20x 1/1 GN

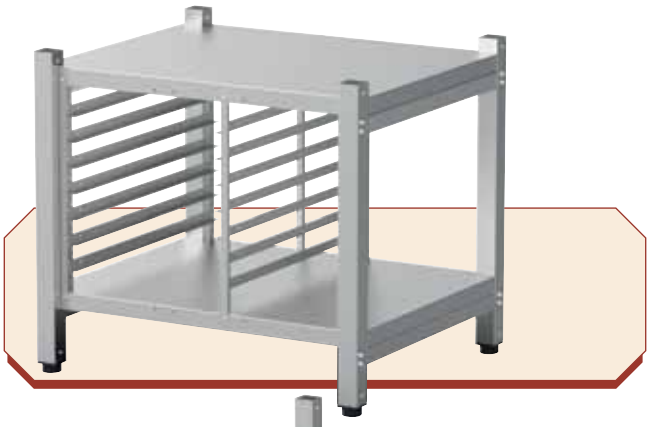
XEVL-2011-YPRS - ChefTop MindMaps PLUS

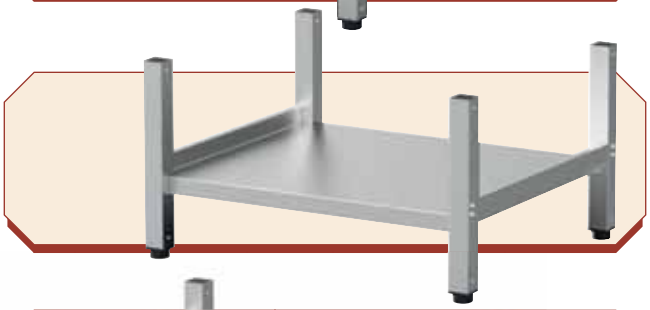
EURO	No.	cap.	cm	V	kW
19600,00	*596.265*	**20x (1/1GN)**	187,5(H)x89,2x101,8	400	38,5

* **inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN**
trolley 20x 1/1 GN included
chariot 20x 1/1 GN inclus
inklusief Regalwagen 20x 1/1 GN

UNOX MIND Maps™ ACCESSOIRES













Ⓝ **AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensor, voor ChefTop MindMaps ovens**
Ⓔ HOOD - stainless steel with steam condensor, for ChefTop MindMaps ovens
Ⓕ HOTTE - inox avec condenseur de vapeur, pour les fours ChefTop MindMaps
Ⓓ DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensor, für ChefTop MindMaps Öfen

XEVHC-HC11

No.	**voor/**for/pour/für	cm	V	W	EURO
*596.200	1/1 GN ONE & PLUS	26(H)x75x96	230	100	1650,00

XECHC-HC23

No.	**voor/**for/pour/für	cm	V	W	EURO
*596.205	2/3 GN ONE & PLUS	34(H)x54x82	230	100	1560,00

XECHC-HC13

No.	**voor/**for/pour/für	cm	V	W	EURO
*596.206	1/1 GN PLUS COMPACT	34(H)x54x102	230	100	1560,00

Ⓝ **ONDERSTELLEN - roestvrijstaal, voor de ChefTop MindMaps ovens**
Ⓔ STANDS - stainless steel, suitable for the ChefTop MindMaps ovens
Ⓕ SOUBASSEMENTS - inox, adapté pour les fours ChefTop MindMaps
Ⓓ UNTERGESTELLEN - CNS, geeignet für den ChefTop MindMaps Öfen

XWVRC-0011-H - hoog model/high model
modèle haut/hohes Modell

No.	cm	cap.	EURO
*596.290	75,2(H)x73,2x54,6	7x (1/1 GN)	640,00

XWVRC-0011-M - tussen model/intermediate model
modèle intermédiaire/zwischen Modell

No.	cm	**voor/**for/pour/für	EURO
*596.282	46,2(H)x73,2x54,6	ChefTop MindMaps	400,00

XWVRC-0011-L - laag model/low model
modèle bas/niedriges Modell

No.	cm	**voor/**for/pour/für	EURO
*596.283	30,5(H)x73,2x54,6	ChefTop MindMaps	364,00

XWVRC-0011-F - vloer model/floor stand
pietement/Bodenständer

No.	cm	**voor/**for/pour/für	EURO
*596.289	11,3(H)x73,2x54,6	ChefTop MindMaps	310,00

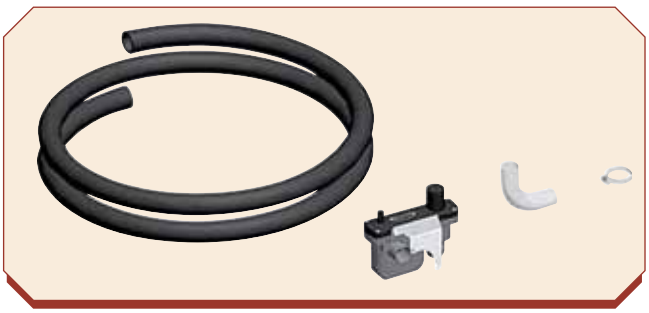
Ⓝ **WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. MindMaps onderstellen**
Ⓔ SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the MindMaps stands
Ⓕ SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements MindMaps
Ⓓ SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen MindMaps

No.	H cm	EURO
*596.139	11	218,00

Ⓝ **INSTALLATIE-KIT - onmisbaar voor perfecte werking en installatie van de MindMaps ovens**
Ⓔ INSTALLATION-KIT - indispensable for perfect functioning and installation of the MindMaps ovens
Ⓕ KIT DE INSTALLATION - indispensable pour un fonctionnement irréprochable et l'installation des fours MindMaps
Ⓓ INSTALLATIONS-KIT - Unverzichtbar für die einwandfreie Funktion und Installation der MindMaps Öfen

XUC001

EURO	No.
190,00	*596.285



Ⓝ **VOORSPOELDOUCHE - compleet**
Ⓔ RINSING SHOWER - complete
Ⓕ DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - complet
Ⓓ VORSPÜLDUSCHE - Komplett

XHC001

EURO	No.
148,00	*596.596



Ⓝ **OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor MindMaps ovens**
Ⓔ OVEN DETERGENT & RINSE - only for MindMaps ovens
Ⓕ DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - seul pour les four MindMaps
Ⓓ OFENREINIGER UND GLANZ - allein für MindMaps Öfen

DB 1015

EURO	No.	**Fles**/Bottle/Bouteille/Flasch	Type
11,70	*596.591	**1 x 1 Ltr.**	**A**
114,00	*596.593	**10 x 1 Ltr.**	



DB 1018 - ECO

EURO	No.	**Fles**/Bottle/Bouteille/Flasch	Type
11,95	*596.598	**1 x 1 Ltr.**	**B**
118,00	*596.599	**10 x 1 Ltr.**	



Ⓝ **WATERONTHARDER - geschikt voor de MindMaps ovens**
Ⓔ WATER SOFTENER - suitable for MindMaps ovens
Ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours MindMaps
Ⓓ WASSERENTHÄRTER - geeignet für MindMaps Öfen

TYPE Pure

EURO	No.	H cm	Type	Ø cm	
340,00	*596.915	55,7	XHC003		14,4

Ⓝ **WATERONTHARDER - navulling**
Ⓔ WATER SOFTENER - refill
Ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - recharge
Ⓓ WASSERENTHÄRTER - Nachfüllung

EURO	No.	H cm	Type	Ø cm	
230,00	*596.916	55,7	XHC004		14,4





Ⓝ **OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor Evolution ovens**
Ⓔ OVEN DETERGENT & RINSE - only for Evolution ovens
Ⓕ DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - seul pour les four Evolution
Ⓓ OFENREINIGER UND GLANZ - allein für Evolution Öfen

DB 1016

No.	Lit.	EURO
*596.595	**1x 5**	45,00
*596.597	**2x 5**	89,00



Ⓝ **WERKTAFEL tevens ONDERSTEL - roestvrijstaal, met verstelbare poten, maximaal 10 regalen**
Ⓔ WORKING TABLE also STAND - stainless steel, with adjustable feet, for max. 10 guide racks
Ⓕ TABLE DE PRÉPARATION aussi SOUBASSEMENT - en acier inox, avec pieds réglables, de max. 10 guides
Ⓓ ARBEITSTISCH ebenfalls geeignet als UNTERGESTELL - CNS, mit verstellbaren Füssen, max. 10 Führungsschienen

No.	Type	cm	EURO
*921.010	**1/1 GN**	90(H)x **90**x70	835,00
*921.011	**60x40**	90(H)x**100**x70	895,00

Ⓝ **De getoonde modellen zijn een groot deel van de UNOX MIND.Maps ovens. Meer informatie over de complete serie UNOX MIND.Maps ovens of afwijkende uitvoeringen kunt vinden op www.emga.com of opvragen via info@emga.com. Prijzen van modellen die niet in deze catalogus staan kunnen we u dan op aanvraag aanbieden.**

Ⓔ The showed models are a big part of the UNOX MIND.Maps ovens.
More info of the complete range of UNOX MIND.Maps ovens or other versions can be find on www.emga.com or via info@emga.com.
Prices of models not listed in this catalogue can be offered on request.

Ⓕ Les modèles présentés ici sont partie de la collection UNOX. Vous pouvez trouver davantage d'informations sur la collection UNOX MIND.Maps concernant ces modèles ou autres sur notre site www.emga.com ou demandé par info@emga.com.
Vous pouvez si vous le désirez vous informer auprès de nous sur les prix des modèles qui n'apparaissent pas sur cette catalogue.

Ⓓ Die Mustern sind ein großer Teil der UNOX MIND.Maps. Weitere Informationen zu diesen UNOX MIND.Maps Kollektion oder anderen Öfen finden Sie auf www.emga.com oder über info@emga.com. Preise der Modelle, die nicht in diesem Katalog aufgeführt, können wir auf Anfrage anbieten.

Ⓝ GRILLPLAAT- aluminium, teflon coated
Ⓔ GRILLPLATE - aluminium, teflon coated
Ⓕ PLAQUE GRILL - aluminium, teflon coated
Ⓓ GRILLPLATTE - Aluminium, teflon coated

EURO	No.	Type	mm
179,00	729.011	1/1 GN	530x325



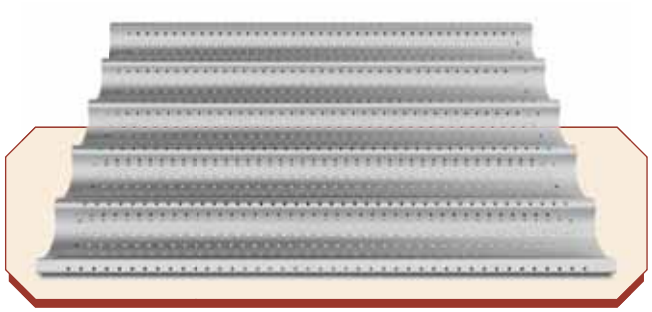
Ⓝ GRILL ROOSTER - aluminium, teflon coated
Ⓔ GRILL RACK - aluminium, teflon coated
Ⓕ GRILLE - aluminium, avec anti-adhésif
Ⓓ GRILL ROST - Aluminium, miy Teflon Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	Type	mm
148,00	596.315	1/1 GN	530x325



Ⓝ STOKBROOD ROOSTER - geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden
Ⓔ BAGUETTE WIRERACK - perforated aluminium, for 5 baguettes
Ⓕ GRILLE BAGUETTE - aluminium perforée, pour 5 baguettes
Ⓓ BAGUETTE ROST - perforiertem Aluminium, für 5 Baguettes

EURO	No.	Type	mm
56,00	596.328	Bakerynorm	600x400



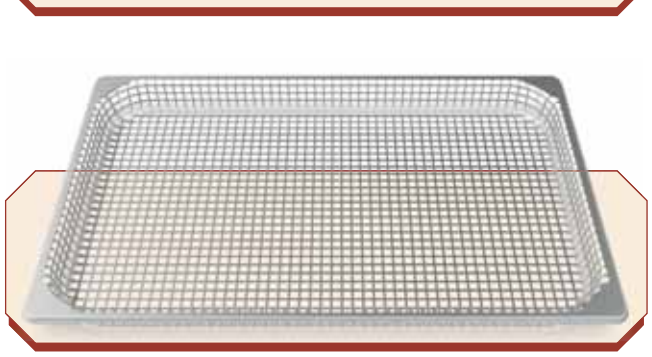
Ⓝ STOKBROOD ROOSTER - zwart, non-stick geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden
Ⓔ BAGUETTE WIRERACK - black, non-stick Perforated aluminium, for 5 baguettes
Ⓕ GRILLE BAGUETTE - noir, aluminium perforée anti-adhésive, pour 5 baguettes
Ⓓ BAGUETTE ROST - schwartz, Antihaft-perforiertem Aluminium, für 5 Baguettes

EURO	No.	Type	mm
68,00	596.329	Bakerynorm	600x400



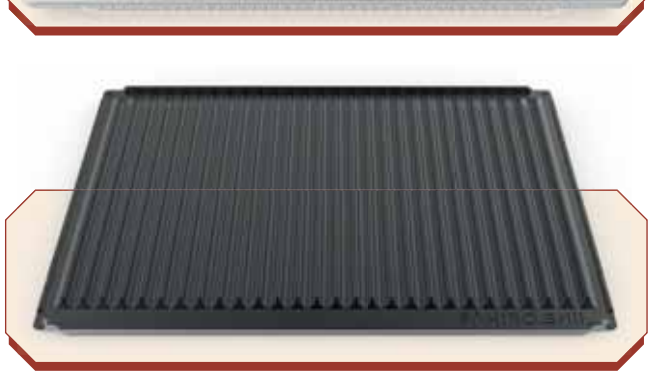
Ⓝ ROOSTER - roestvrijstaal, voor o.a. patat
Ⓔ WIRERACK - stainless steel, for a.o. chips
Ⓕ GRILLE - inox, pour e.a. pommes frites
Ⓓ ROST - CNS, für u.a. Fritten

EURO	No.	Type	mm
95,00	596.330	1/1 GN	530x325



Ⓝ GRILLPLAAT - aluminium/teflon, grillen van verschillende soorten voedsel in zeer korte tijd
Ⓔ GRILLPLATE - aluminium/teflon, to grill differant types of food in a very short time
Ⓕ PLAQUE GRILL - aluminium/Teflon, griller des aliments divers dans un temps très court
Ⓓ GRILLPLATTE - Aluminium/Teflon, grillen von verschiedene Lebensmittel in sehr kurzen Zeit

EURO	No.	Type	mm
206,00	596.333	1/1 GN	530x325





(N) GRILLPLAAT- aluminium, teflon coated

(E) GRILLPLATE - aluminium, teflon coated
(F) PLAQUE GRILL - aluminium, teflon coated
(D) GRILLPLATTE - Aluminium, teflon coated

No.	mm	Type	EURO
729.001	380x265	**gegroefd**/grooved/rainures/gerillt	56,50
729.002	530x325	**glad**/plain/lisse/Glatt	47,50





(N) ROOSTER - 1/1 gastronorm, verchroomd

(E) WIRE RACK - 1/1 gastronorm, chromed
(F) GRILLE - 1/1 gastronorme, chromée
(D) BACKROST - 1/1 Gastronorm, verchromt

No.	mm	**draad**/wire/fil/Draht	EURO
958.011	530x325	**kort**/short/court/kurz	N.M.L.
958.111	530x325	**lang**/long/long/lang	N.M.L.

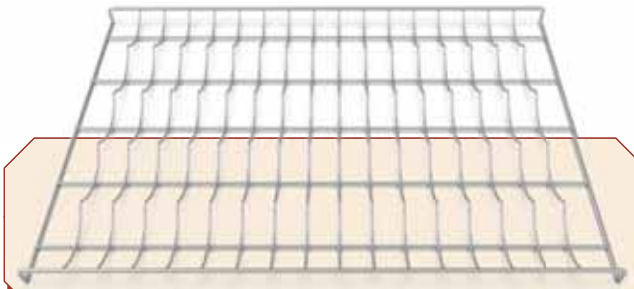


(N) ROOSTER - roestvrijstaal

(E) WIRE RACK - stainless steel
(F) GRILLE - inox
(D) BACKROST - CNS

No.	Type	mm	EURO
596.300	2/3 GN	354x325	29,50
596.309	1/1 GN	530x325	37,50
596.320*	bakerynorm	600x400	26,50

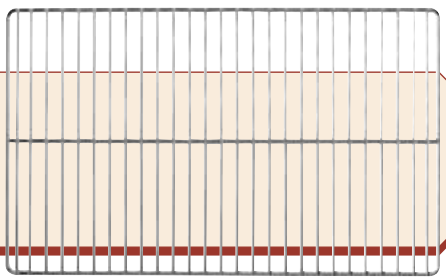
* **verchroomd**/chromed/chromée/verchromt



(N) STOKBROOD ROOSTER - verchroomd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat

(E) WIRE RACK FOR FRENCH LOAVES - chromed, patented model for optimal baking results
(F) GRILLE POUR BAGUETTES - chromée, modèle bréveté pour des résultats de la cuisson de pain optimals
(D) BACKROST FÜR PARISER BROT - chromiertes, patentiertes Modell für optimale Backresultate

No.	Type	mm	EURO
596.326	bakerynorm	600x400	34,00
596.346		460x330	27,00



(N) ROOSTER - roestvrijstaal

(E) WIRE RACK - stainless steel
(F) GRILLE - inox
(D) BACKROST - CNS

No.	Type	mm	EURO
720.316	1/1 GN	530x325	13,25
720.318	bakerynorm	600x400	16,30

(N) BAKPLAAT - plaatstaal
(E) BAKING TRAY - stamped steel
(F) PLAQUE DE FOUR - tôle d'acier
(D) BACKBLECH - Stahlblech

EURO	No.	Type	mm
25,50	921.012	1/1 GN	**12**(H)x530x325
29,50	921.013	bakerynorm	**12**(H)x600x400



(N) BAKPLAAT - aluminium
(E) BAKING TRAY - aluminium
(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium
(D) BACKBLECH - Aluminium

EURO	No.	Type	mm
45,00	596.311	1/1 GN	**15**(H)x530x325
34,00	596.321	bakerynorm	**20**(H)x600x400



(N) BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd
(E) BAKING TRAY - aluminium, perforated
(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium, perforée
(D) BACKBLECH - Aluminium, perforiert

EURO	No.		mm
74,00	596.313	1/1 GN teflon coated	**15**(H)x530x325
39,00	596.322	bakerynorm	**15**(H)x600x400
51,00	596.323	bakerynorm + teflon coated	**15**(H)x600x400



(N) BAKPLAAT - aluminium met teflon anti aanbaklaag
(E) BAKING TRAY - aluminium Teflon coated
(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium avec intérieur Teflon
(D) BACKBLECH - Aluminium mit Teflon Antihaftbeschichtung

EURO	No.	Type	mm
26,00	729.126	1/2 GN	**20**(H)x325x265
29,00	729.125	1/2 GN	**40**(H)x325x265
34,00	729.124	1/2 GN	**65**(H)x325x265
31,50	729.156	2/3 GN	**20**(H)x354x325
35,00	729.155	2/3 GN	**40**(H)x354x325
41,00	729.154	2/3 GN	**65**(H)x354x325
42,50	729.116	1/1 GN	**20**(H)x530x325
47,00	729.115	1/1 GN	**40**(H)x530x325
56,00	729.114	1/1 GN	**65**(H)x530x325



(N) BAKPLAAT - aluminium
(E) BAKING TRAY - aluminium
(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium
(D) BACKBLECH - Aluminium

EURO	No.	Type	mm
69,00	720.207	1/1 GN	**16**(H)x530x235





Ⓝ GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal, met vlakke rand, mat

Ⓔ GASTRONORM TRAY - stainless steel, flad edge, matt
Ⓕ BAC GASTRONORME - inox, bord plat, mat
Ⓓ GASTRONORM-SCHALE - CNS, Rand flach, mattiert

No.	Type GN	mm	EURO
953.311	1/1	20(H)x530x325	14,70
953.312	1/1	40(H)x530x325	16,65
953.313	1/1	65(H)x530x325	19,00



Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, geperforeerd

Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, perforated
Ⓕ BAC ALIMENTAIRE GASTRONORME - inox, perforé
Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, perforiert

No.	Type GN	H mm	EURO
953.537	2/3	20	13,50
953.536	2/3	40	17,10
953.534	2/3	65	23,10
953.533	2/3	100	28,00
953.532*	2/3	150	34,50
953.531*	2/3	200	42,00
953.517	1/1	20	18,45
953.516	1/1	40	20,90
953.514	1/1	65	28,50
953.513	1/1	100	38,00
953.512*	1/1	150	49,50
953.511*	1/1	200	63,00

* **ook perforatie op de hoeken**/also perforation on the corners
aussi perforation sur les coins/auch Perforation an den Ecken



Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal

Ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel
Ⓕ BAC ALIMENTAIRE GASTRONORME - inox
Ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS

No.	Type GN	H mm	EURO
953.248	2/4	20	13,85
953.247	2/4	40	14,95
953.244	2/4	65	16,50
953.243	2/4	100	20,30
953.242	2/4	150	26,00
953.658	2/3	20	10,95
953.659	2/3	40	13,95
953.234	2/3	65	17,35
953.233	2/3	100	21,75
953.232	2/3	150	27,00
953.231	2/3	200	30,50
953.353	1/1	20	14,70
953.354	1/1	40	16,65
953.114	1/1	65	23,50
953.113	1/1	100	27,50
953.112	1/1	150	39,50
953.111	1/1	200	47,00



(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd
(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled
(F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée
(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

EURO	No.	H mm
16,45	953.713	**20**
17,25	953.712	**40**
18,25	953.711	**65**



(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd
(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled
(F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée
(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

EURO	No.	Type GN	mm
28,50	316.800	2/3	**20**(H)x354x325
32,50	316.801	2/3	**40**(H)x354x325
34,00	316.802	2/3	**60**(H)x354x325
32,50	316.803	1/1	**20**(H)x530x325
35,00	316.804	1/1	**40**(H)x530x325
38,00	316.805	1/1	**60**(H)x530x325



(N) OVENWANTEN - suède, per paar
(E) OVEN MITTS - suède, per pair
(F) MOUFLES DE PATISSIER - suède, par paire
(D) BACKHANDSCHUHE - Wildleder, pro Paar

EURO	No.	L cm
10,25	079.020	44



(N) VEILIGHEIDSWANTEN - hittebestendig, per paar
(E) PROTECTION MITTS - heat resistant, per pair
(F) MOUFLES DE SÉCURITÉ - résistant à la chaleur, par paire
(D) SCHUTZHANDSCHUHE - Hitzebeständig, pro Paar

BEIGE

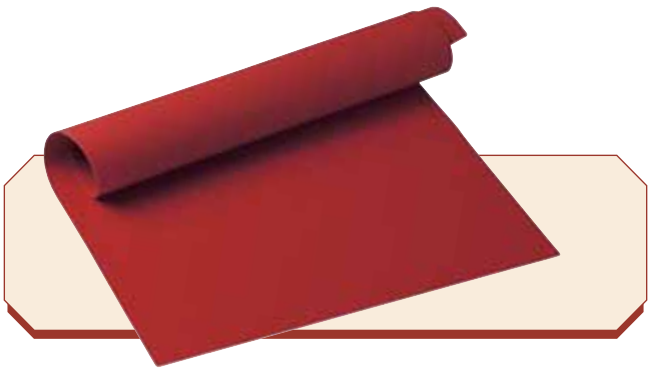
EURO	No.	L cm
12,95	079.001	42
10,25	079.002	25



ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	L cm
12,95	079.101	42
10,25	079.102	25





(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT
(E) NON-STICK BAKING MAT
(F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES
(D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT

SILICONFLEX -60° / +230°C

No.	Type	mm	EURO
090.053	1/1 GN	530x325	13,45
090.060	Bakerynorm	600x400	18,45



(N) BAKPLAATVELLEN - PTFE coating
(E) LINING SHEETS - PTFE coated
(F) FEUILLES DE CUISSON - revêtues PTFE
(D) BACKTRENNFOLIE - PFTE beschichtet

20 VELLEN/20 SHEETS/20 FEUILLES/20 STÜCK

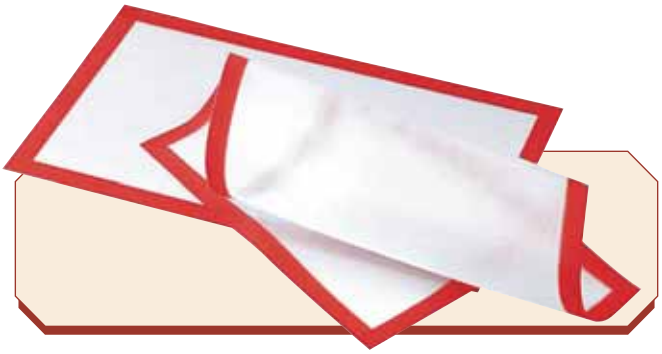
No.	Type	mm	EURO
957.011	1/1 GN	515x312	66,50
957.060	Bakerynorm	590x390	92,00



(N) BAKPAPIER - tweezijdig silicone, anti-aanbak
(E) BAKING RELEASE PAPER - greaseproof, siliconized
(F) PAPIER SILICONE - papier siliconé, double face, anti-adhésif
(D) BACKTRENNPAPIER - beidseitig silikonisiert

DOOS 500 VEL/BOX 500 SHEETS
BOÎTE 500 FEUILLES/SCHACHTEL 500 STÜCK

No.	Type	mm	EURO
050.070	1/1 GN	530x325	30,00
050.072	Bakerynorm	600x400	42,00



(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT
(E) NON-STICK BAKING MAT
(F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES
(D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT

-50° / +250°C

No.	Type	mm	EURO
160.040	1/2 Bakerynorm	400x300	12,75
160.041	Bakerynorm	600x400	19,95
160.042	1/1 GN	530x325	16,25



(N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT - extra zwaar
(E) NON-STICK BAKING MAT - heavy duty
(F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES - extra forte
(D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT - schwere Ausführung

-50° / +250°C

No.	Type	mm	EURO
070.040	1/2 Bakerynorm	400x300	17,70
070.041	Bakerynorm	600x400	21,95
070.042	1/1 GN	530x325	18,45

60 40 sessanta quaranta®

Ⓝ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/ bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig**

Ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe

Ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

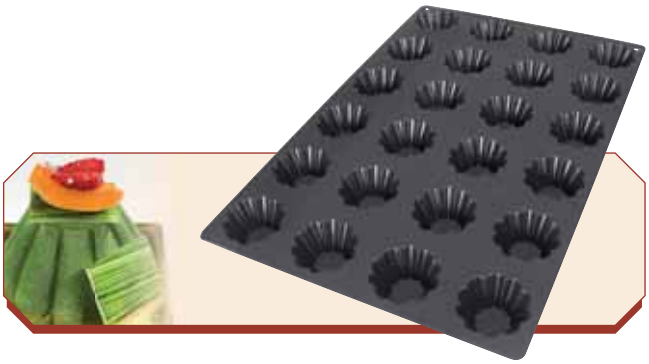
Ⓓ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



Ⓝ **BAKMAT BakeryNorm 60x40cm**
Ⓔ BAKING MOULD BakeryNorm 60x40cm
Ⓕ MOULE BakeryNorm 60x40cm
Ⓓ BACKFORM BakeryNorm 60x40cm

BRIOCHETTE - 24x

EURO	No.	Ø mm	H mm
55,00	070.601	79	35



MADELEINE - 44x

EURO	No.	mm	H mm
55,00	070.605	77x45	18



MINI-CAKE - 30x

EURO	No.	mm	H mm
55,00	070.606	99x49	30



MUFFIN - 24x

EURO	No.	Ø mm	H mm
55,00	070.609	69	39

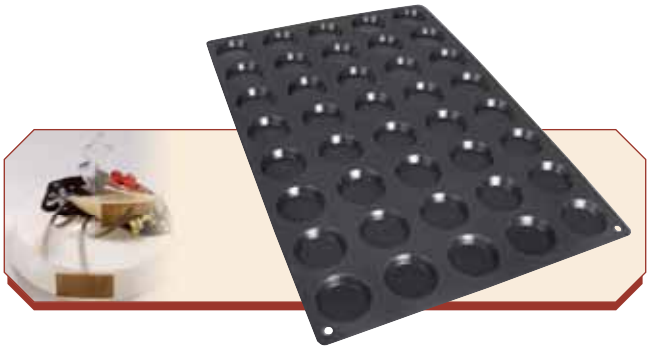




Ⓝ **BAKMAT BakeryNorm 60x40cm**
Ⓔ BAKING MOULD BakeryNorm 60x40cm
Ⓕ MOULE BakeryNorm 60x40cm
Ⓓ BACKFORM BakeryNorm 60x40cm

HALF-SPHERE - 28x

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.603	70	35	55,00



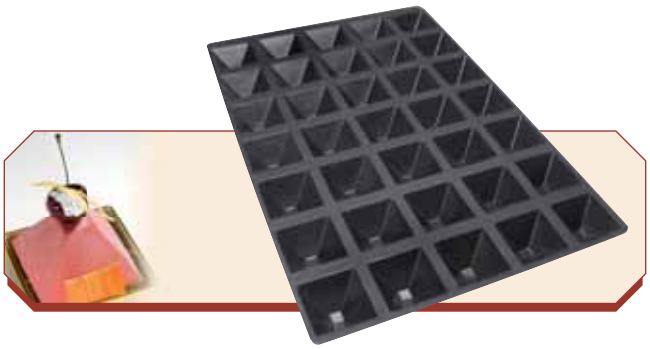
TARTELLETTES - 40x

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.604	60	11	55,00



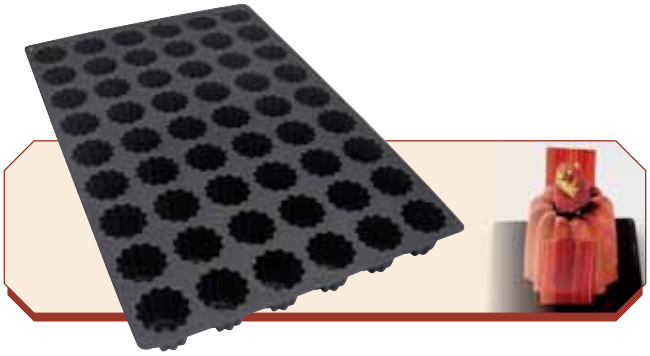
FLORENTINS - 35x

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.607	60	12	55,00



PYRAMIDS - 35x

No.	mm	H mm	EURO
070.610	65x65	35	55,00



CANNELES - 54x

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.602	56	50	55,00

Ⓝ FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabiliteitsring
Ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring
Ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation
Ⓓ FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring





Ⓝ BAKVORM CAKE
Ⓔ BAKING MOULD CAKE
Ⓕ MOULE À CAKE
Ⓓ BACKFORM CAKE

EURO	No.	cm	H cm
10,50	070.085	24x10	7
10,50	070.086	26x10	7
11,50	070.084	30x10	7



Ⓝ BAKVORM TAART - kartel
Ⓔ BAKING MOULD FLAN - star
Ⓕ MOULE À TARTE - cannalées
Ⓓ BACKFORM KUCHEN - Stern

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,50	070.087	24	3
10,50	070.088	26	3
11,50	070.089	28	3



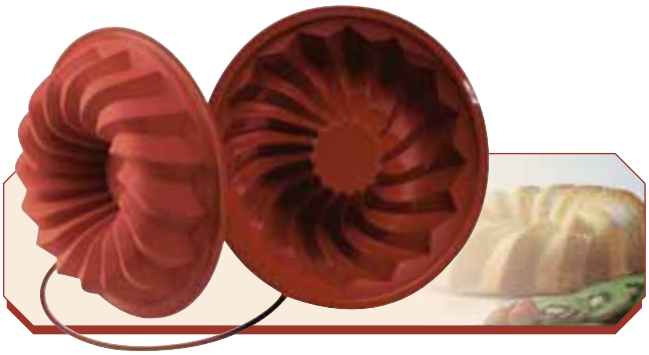
Ⓝ BAKVORM TAART - glad
Ⓔ BAKING MOULD FLAN - smooth
Ⓕ MOULE À TARTE - lisse
Ⓓ BACKFORM KUCHEN - Glatt

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,50	070.090	20	4
10,50	070.091	24	4
11,50	070.092	28	5



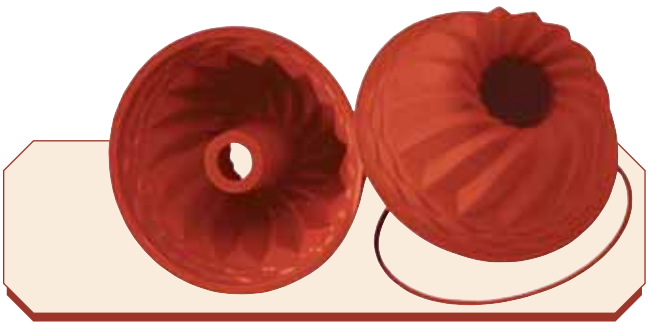
Ⓝ BAKVORM SAVARIN
Ⓔ BAKING MOULD SAVARIN
Ⓕ MOULE À SAVARIN
Ⓓ BACKFORM SAVARIN

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,50	070.094	24	6



Ⓝ BAKVORM TULBAND
Ⓔ BAKING MOULD TURBAN
Ⓕ MOULE À GÂTEAU DE SAVOI
Ⓓ BACKFORM GUGELHUPF

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,50	070.095	22	11



-60°C
+230°C

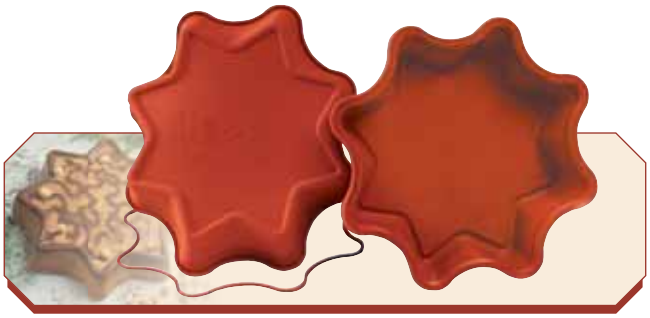
UNI FLEX

Ⓝ **FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabiliteitsring**
Ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring
Ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation
Ⓓ FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring



Ⓝ **BAKVORM MARGUERITE**
Ⓔ BAKING MOULD MARGUERITE
Ⓕ MOULE À MARGUERITE
Ⓓ BACKFORM MARGUERITE

No.	Ø cm	H cm	EURO
070.083	22	5	10,50



Ⓝ **BAKVORM GROTE STER**
Ⓔ BAKING MOULD BIG STAR
Ⓕ MOULE À GRANDE ÈTOILE
Ⓓ BACKFORM GROSSER STERN

No.	Ø cm	H cm	EURO
070.082	26	5	10,45



Ⓝ **BAKVORM SAVARIN CAKE**
Ⓔ BAKING MOULD SAVARIN CAKE
Ⓕ MOULE À CAKE SAVARIN
Ⓓ BACKFORM SAVARIN CAKE

No.	Ø cm	H cm	EURO
070.098	24	6	10,50



Ⓝ **BAKVORM BRIOCHE**
Ⓔ BAKING MOULD BRIOCHE
Ⓕ MOULE À BRIOCHE
Ⓓ BACKFORM BRIOCHE

No.	Ø cm	H cm	EURO
070.096	22	8	10,50



Ⓝ **BAKVORM TAART**
Ⓔ BAKING MOULD FLAN
Ⓕ MOULE À TARTE
Ⓓ BACKFORM KUCHEN

No.	cm	H cm	EURO
070.093	28x22	4	11,50
070.099	23x23	4	11,50

SILICON FLEX

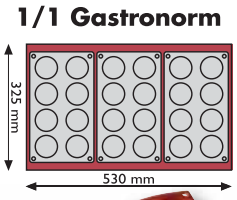
(N) FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

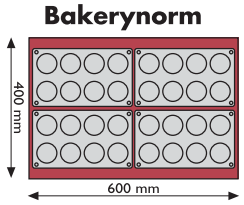
(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe

(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

(D) FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig







(N) BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking
(E) BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack
(F) MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister
(D) BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

TARTELETTA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.050	**A**	SF014	50	15

MINI SEMISFERA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.051	**B**	SF005	40	20

SMALL OVAL

EURO	No.	Type		mm	H mm
9,35	070.052	**C**	SF017	55x33	20

MINI TARTELETTA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.053	**D**	SF013	45	10

MADELEINE

EURO	No.	Type		mm	H mm
9,35	070.054	**E**	SF032	68x45	17

POMPONETTE

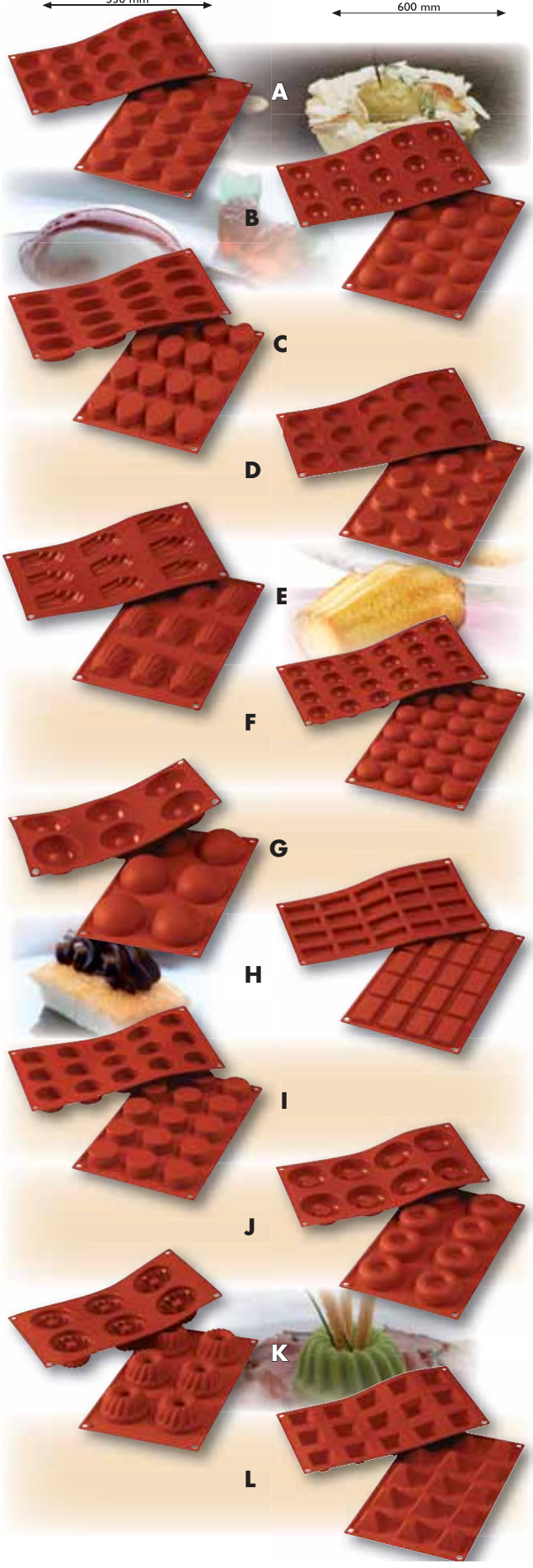
EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.055	**F**	SF009	34	16

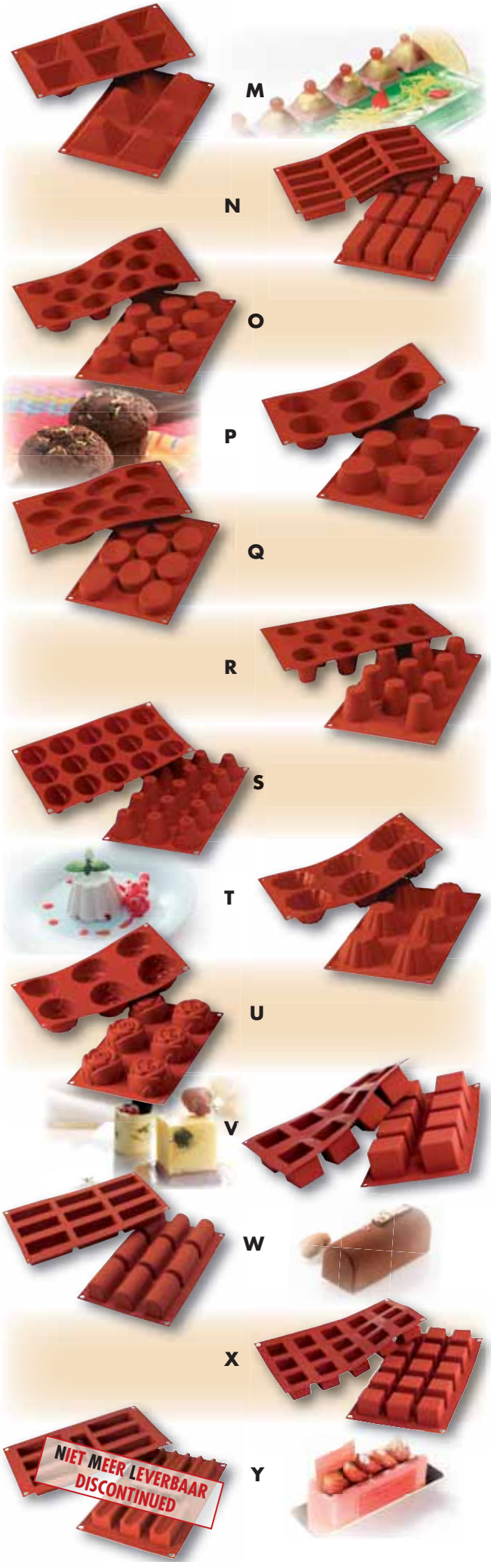
SEMISFERA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,35	070.056	**G**	SF002	70	35

FINANZIERE

EURO	No.	Type		mm	H mm
9,35	070.057	**H**	SF025	49x26	11





Ⓝ BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking
Ⓔ BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack
Ⓕ MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister
Ⓓ BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

PETIT FOUR

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.058	**I**	SF027	40	20	9,35

MEDIUM SAVARIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.059	**J**	SF011	65	21	9,35

GUGELHUPF

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.060	**K**	SF058	70	36	9,35

MINI PYRAMID

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.061	**L**	SF008	36x36	22	9,35

PYRAMID

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.062	**M**	SF007	71x71	40	9,35

CAKE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.063	**N**	SF026	79x29	30	9,35

MINI MUFFIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.064	**O**	SF022	51	28	9,35

MUFFIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.065	**P**	SF023	69	35	9,35

MEDIUM OVALI

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.071	**Q**	SF018	70x50	20	9,35

MEDIUM BABA

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.072	**R**	SF020	45	48	9,35

MEDIUM VULCANO

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.073	**S**	SF094	52	44	9,35

BRIOCHETTE

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.074	**T**	SF034	79	37	9,35

ROSE

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.075	**U**	SF077	76	40	9,35

CUBE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.076	**V**	SF0104	50x50	50	9,75

MIDI BÛCHE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.077	**W**	SF130	84x35	32	9,75

CUBE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.078	**X**	SF105	35x35	35	9,75

MARSIGLIESE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.079	**Y**	SF114	95x25	35	N.M.L.

(N) TEMPERATUURMETER/TIMER - met roestvrijstalen insteekvoeler en draad, kunststof, magneetbevestiging, klapbaar display, instelbaar temperatuurtijdbereik en timer met waarschuwingssignaal

(E) THERMOMETER/TIMER - with stainless steel plug sensor wire, plastic, with magnetic attachment, folding display, adjustable temperature and timer time range with tone

(F) THERMOMETRE/MINUTERIE - avec inox fil capteur, plastique, avec fixation magnétique, pliage affichage, gamme temps température et minuterie réglable avec ton

(D) THERMOMETER/ZEITUHR - mit Edelstahl-plug - Sensorkabel, Kunststoff, mit magnetischen Anlage, faltbare Display, einstellbare Temperatur und Timer-Zeitbereich mit Ton



EURO	No.	L cm sonde	min. / max.
17,25	*598.250	11	**0°C / +250°C**

(N) TEMPERATUURMETER/TIMER - met roestvrijstalen insteekvoeler en draad, kunststof, magneetbevestiging, klapbaar display, instelbaar temperatuurtijdbereik en timer met waarschuwingssignaal

(E) THERMOMETER/TIMER - with stainless steel plug sensor wire, plastic, with magnetic attachment, folding display, adjustable temperature and timer time range with tone

(F) THERMOMETRE/MINUTERIE - avec inox fil capteur, plastique, avec fixation magnétique, pliage affichage, gamme temps température et minuterie réglable avec ton

(D) THERMOMETER/ZEITUHR - mit Edelstahl-plug - Sensorkabel, Kunststoff, mit magnetischen Anlage, faltbare Display, einstellbare Temperatur und Timer-Zeitbereich mit Ton



EURO	No.	L cm sonde	min. / max.
13,50	*843.005	14	**0°C / +250°C**

(N) THERMOMETER - digitaal, kunststof, met roestvrijstalen insteekvoeler, inclusief batterij

(E) THERMOMETER - digital, plastic, with stainless steel probe, battery included

(F) THERMOMÈTRE - digital, plastique, avec sonde inox, batterie incluses

(D) THERMOMETER - digital, Kunststoff schwarz, mit CNS Fühler, inklusiv Batterie



EURO	No.	L cm sonde	min. / max.
12,25	*843.006	14	**-50°C / +300°C**

(N) THERMOMETER - digitaal, zwart kunststof, met clipbevestiging en kunststof beschermhuls, met roestvrijstalen insteekvoeler

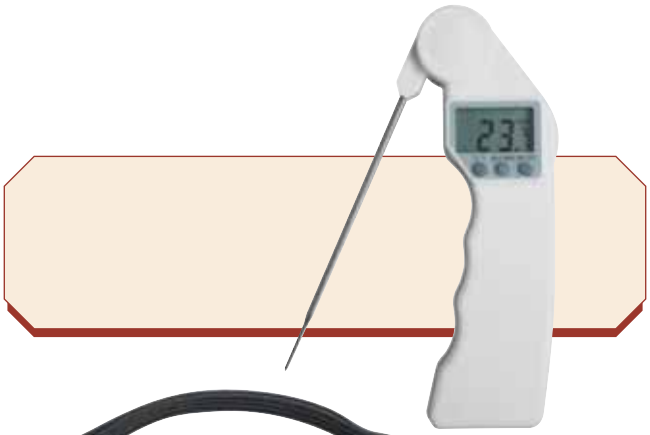
(E) THERMOMETER - digital, black plastic, with pocket-clip and plastic sleeve, with stainless steel probe

(F) THERMOMÈTRE - digital, plastique noir, avec clip de poche, avec sonde inox

(D) THERMOMETER - digital, Kunststoff schwarz, mit CNS Fühler



EURO	No.	L cm sonde	min. / max.
12,95	*598.363	11	**-10°C / +200°C**



(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler

(E) THERMOMETER - digital, with stainless steel retractable sensor

(F) THERMOMÈTRE - digital, avec capteur pivotant en acier inox

(D) THERMOMETER - digital, mit einziehbarem Sensor aus Edelstahls

No.	L cm sonde	min. / max.	EURO
*208.073	11,5	**-50°C / +300°C**	16,95



(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler

(E) THERMOMETER - digital, with stainless steel retractable sensor

(F) THERMOMÈTRE - digital, avec capteur pivotant en acier inox

(D) THERMOMETER - digital, mit einziehbarem Sensor aus Edelstahls

No.	L cm sonde	min. / max.	EURO
*208.072	11,5	**-50°C / +300°C**	23,95



(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler

(E) THERMOMETER - digital, with stainless steel retractable sensor

(F) THERMOMÈTRE - digital, avec capteur pivotant en acier inox

(D) THERMOMETER - digital, mit einziehbarem Sensor aus Edelstahls

No.	L cm sonde	min. / max.	EURO
*926.010	7	**-30°C / +220°C**	69,00



(N) THERMOMETER - digitaal, voorzien van vaste roestvrijstalen voeler, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet

(E) THERMOMETER - digital, with fixed stainless steel handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers

(F) THERMOMÈTRE - digital, avec filet inox, le thermomètre et d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse

(D) THERMOMETER - digital, mit festen CNS Fühler, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

TTX 110

No.	L cm sonde	min. / max.	EURO
*926.008	9	**-50°C / +350°C**	86,00



(N) THERMOMETER - digitaal, voorzien van hittebestendige voelerkabel en handvat, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet

(E) THERMOMETER - digital, with heat resistant cable and handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers

(F) THERMOMÈTRE - digital, avec filet et manche resistant chaud, le thermomètre et d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse

(D) THERMOMETER - digital, mit hitzebeständige Draht und Griff, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

TTX 200

No.	L cm sonde	min. / max.	EURO
*926.007	12	**-30°C / +200°C**	142,00

MEMORY EN DATA HOLD FUNCTIE

(N) THERMOMETER - digitaal, met roestvrijstalen voeler, spatwaterdicht en voorzien van displayverlichting, zijbevestiging voeler op de unit

(E) THERMOMETER - digital, with stainless steel probe, splash-proof and with illuminated display, probe attached to side panel

(F) THERMOMÈTRE - digital, avec sonde inox, étanche aux projections, la fenêtre montrant les degrés est illuminée, la sonde est attachée au côté latéral de l'appareil

(D) THERMOMETER - digital, mit CNS Fühler, spritzwassersicher, das Fenster, das die Temperatur anzeigt, ist beleuchtet. Der Fühler wird an der Seite des Geräts befestigt

EURO	No.	L cm sonde	display mm	min. / max.
N.M.L.	*501.300	12	42x22	**-40°C / +200°C**



(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler

(E) THERMOMETER - digital, with fold back probe made of stainless steel

(F) THERMOMÈTRE - digital, avec capteur pivotant en inox

(D) THERMOMETER - digital, mit schwenkbarem Fühler aus CNS

TLC 1598

EURO	No.	L cm sonde	min. / max.
209,00	*926.002	10,5	**-50°C / +200°C**



(N) DUO THERMOMETER - infrarood, met inklapbare roestvrijstalen voeler

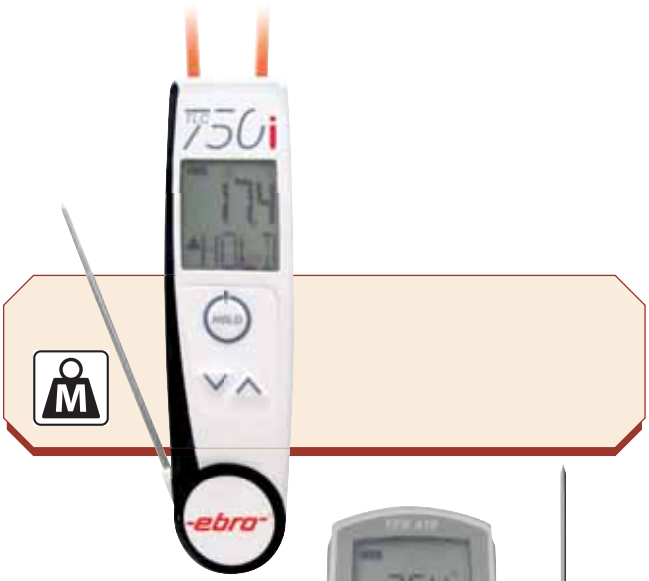
(E) DUO THERMOMETER - infrared, with fold back probe made of stainless steel

(F) THERMOMÈTRE DUAL - infrarouge, avec capteur pivotant en acier inox

(D) THERMOMETER DUO - infrarot, mit schwenkbarem Fühler aus CNS

TLC 730

EURO	No.	L cm sonde	min. / max.
197,00	*926.005	10	**-50°C / +250°C**



(N) THERMOMETER - digitaal, voorzien van hitte bestendige voelerkabel en handvat, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet

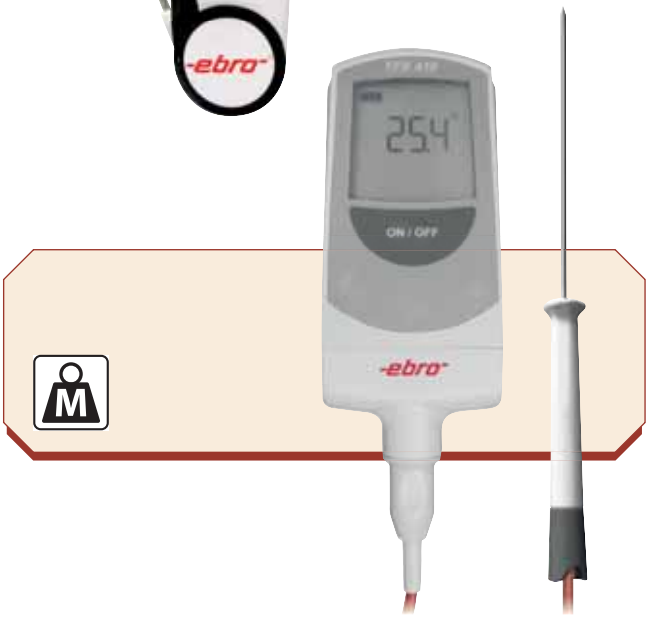
(E) THERMOMETER - digital, with heat-resistant cable and handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers

(F) THERMOMÈTRE - digital, avec filet et manche resistant chaud, le thermomètre et d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse

(D) THERMOMETER - digital, mit Hitzebeständige Draht und Griff, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

TFX 410

EURO	No.	L cm sonde	min. / max.
284,00	*926.001	12	**-50°C / +300°C**





(N) THERMOMETER - infrarood, inclusief etui
(E) THERMOMETER - infrared, with pouch
(F) THERMOMÈTRE - infrarouge, poche inclus
(D) THERMOMETER - infrarot, mit Tasche

No.	min. / max.	EURO
*208.070	**-60°C / +500°C**	41,00



(N) KOEL/VRIESTHERMOMETER - met temperatuur alarm, magneetbevestiging, inclusief batterij
(E) COLD STORAGE THERMOMETER - with temperature alarm with magnetic attachment, battery included
(F) THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - avec sonnette d'alarm, avec fixation magnétique, batterie incluses
(D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - mit Temperaturalarm, Magnethalterung, inklusiv Batterie

No.	min. / max.	EURO
*598.342	**-50°C / +70°C**	11,95



(N) KOOKWEKKER - met magneetbevestiging, inclusief batterij
(E) COOKING TIMER - with magnetic attachment, battery included
(F) MINUTEUR - avec fixation magnétique, batterie incluses
(D) ZEITMESSER - Magnethalterung, inklusiv Batterie

No.	cm	min.	EURO
*598.310	7(H)x5,3x0,8	**99**	6,25



(N) KOOKWEKKER - staand of met magneetbevestiging, inclusief batterij
(E) COOKING TIMER - standing or with magnetic attachment, battery included
(F) MINUTEUR - debout ou avec fixation magnétique, batterie incluses
(D) ZEITMESSER - zu hängen und stellen Magnethalterung, inklusiv Batterie

No.	cm	min.	EURO
*598.312	7(H)x8x2,5	**99**	9,55



(N) KOOKWEKKER - roestvrijstaal/kunststof
(E) COOKING TIMER - stainless steel/plastic
(F) MINUTEUR - inox/plastique
(D) ZEITMESSER - CNS/Kunststoff

No.	cm	min.	EURO
*016.054	3,6(H)x6 Ø	**60**	10,85



(N) KOOKWEKKER - inclusief batterij
(E) COOKING TIMER - battery included
(F) MINUTERIE - batterie incluses
(D) ZEITMESSER DIGITAL - inklusiv Batterie

No.	cm	min.	EURO
*598.315	7(H)x6,5 Ø	**99**	5,50

CaterChef gastrolley

(N) **Deze serie regaalwagens en voedseltransportwagens in Gastronorm maatvoering zijn leverbaar in diverse uitvoeringen, open, 3-zijdig gesloten of volledig gesloten dubbelwandig en dubbelwandig verwarmd. Vervaardigd van hoogwaardig (thermo) kunststof materialen en metaal geëpoxeerd frame, voorzien van duwbeugels, zware aluminium geleiders en verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen met stootbumper waarvan 2 met rem**

(E) This series of trolleys and food transport trolleys in Gastronorm dimensions are available in various designs, open, 3-sided closed or fully closed double-walled and double-walled heated. Made from high-quality (thermo) plastic materials, metal-coated frame, equipped with push handles, heavy aluminium guide rails and mobile by means of 4 swivel wheels with bumper, 2 with brakes

(F) Cette série de chariots et de chariots de transport de nourriture aux dimensions gastronomiques est disponible en différentes versions: ouverte, à 3 côtés, fermée ou totalement fermée, à double paroi et à double paroi chauffante. En matériaux (thermo) plastiques de haute qualité, cadre revêtu de métal, équipé de poignées de poussée, rails de guidage en aluminium lourds et mobile au moyen de 4 roues pivotantes avec pare-chocs, 2 avec freins

(D) Diese Wagen- und Speisentransportwagen Serien in Gastronorm-Abmessungen ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich, offen, 3-seitig geschlossen oder vollständig geschlossen, doppelwandig und doppelwandig beheizt. Aus hochwertigem (Thermo-) Kunststoff gefertigt, metallepoxiert Rahmen, ausgestattet mit Schiebegriffen, schwere aluminium führungsschienen und mobil mittels 4 Lenkräder mit Stoßstange, 2 mit Bremsen





(N) REGAALWAGENS - vervaardigd van hoogwaardig (thermo) kunststof materialen en metaal geëpoxeerd frame, voorzien van duwbeugels en verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen met stootbumper waarvan 2 met rem

(E) RACKTROLLEY - from high-quality (thermo) plastic materials, metal-coated frame, equipped with push handles and mobile by means of 4 swivel wheels with bumper, 2 with brakes

(F) ECHELLE - en matériaux (thermo) plastiques de haute qualité, cadre revêtu de métal, équipé de poignées de poussée et mobile au moyen de 4 roues pivotantes avec pare-chocs, 2 avec freins

(D) REGALWAGEN - aus hochwertigem (Thermo-) Kunststoff gefertigt, metallepoxiert Rahmen, ausgestattet mit Schiebegriffen und mobil mittels 4 Lenkräder mit Stoßstange, 2 mit Bremsen

(N) OPEN UITVOERING

(E) OPEN VERSION

(F) VERSION OUVERTE

(D) OFFENE VERSION

1/1 GASTRONORM

No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	EURO
*640.011	1/1 GN	99(H)x57x71	**15**	305,00
*640.013	1/1 GN	174(H)x58x71	**30**	395,00



(N) 3 ZIJDEN GESLOTEN

(E) 3 SIDES CLOSED

(F) 3 FACE FERMÉE

(D) 3 SEITIG GESCHLOSSEN

1/1 GASTRONORM

No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	EURO
*640.021	1/1 GN	99(H)x57x71	**15**	335,00
*640.023	1/1 GN	174(H)x57x71	**30**	624,00

CaterChef gastrolley

Ⓝ **REGAAL/VOEDSELTRANSPORTWAGENS - volledig gesloten en dubbelwandig, van hoogwaardig (thermo) kunststof materialen en metaal geëpoxeerd frame. Voorzien van duwbeugels en verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen met stootbumper waarvan 2 met rem**

Ⓔ RACKTROLLEY/FOOD TRANSPORT TROLLEYS - fully closed double-walled and double-walled heated, made from high-quality (thermo) plastic materials, metal-coated frame. Equipped with push handles and mobile by means of 4 swivel wheels with bumper, 2 with brakes

Ⓕ ECHELLE/CHARIOTS DE TRANSPORT DE NOURRITURE - totalement fermée, à double paroi, en matériaux (thermo) plastiques de haute qualité, cadre revêtu de métal. Équipé de poignées de poussée et mobile au moyen de 4 roues pivotantes avec pare-chocs, 2 avec freins

Ⓓ REGAL/SPEISENTRANSPORTWAGEN - vollständig geschlossen, doppelwandig, aus hochwertigem (Thermo-) Kunststoff gefertigt, metallepoxiert Rahmen. Ausgestattet mit Schiebegriffen und mobil mittels 4 Lenkräder mit Stoßstange, 2 mit Bremsen

Ⓝ **GESLOTEN UITVOERING**
Ⓔ CLOSED VERSION
Ⓕ VERSION FERMEE
Ⓓ GESCHLOSSENE VERSION

1/1 GASTRONORM

EURO	No.	Type	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen
595,00	*640.031	1/1 GN	99(H)x57x71	**15**
825,00	*640.032	1/1 GN	149(H)x57x71	**25**
1025,00	*640.033	1/1 GN	174(H)x57x71	**30**









CaterChef gastrolley

Ⓝ **VOEDSEL TRANSPORTWAGEN - voor o.a. banket of catering, maakt het mogelijk de keuken naar de klant te brengen, een gegarandeerde levering van uw gerechten op een temperatuur boven de 65°C, door de uitstekende isolatie wordt de gewenste temperatuur sneller bereikt en langer vastgehouden, vervaardigd van dubbelwandig hoogwaardig (thermo) kunststof materialen en metaal geëpoxeerd frame. Verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen met stootbumper waarvan 2 met rem, met duwbeugel, aan- en uitschakelaar, spiraalsnoer en regelbare digitale thermostaat van 0°C tot 90°C**

Ⓔ CUPBOARDS FOR BANQUETS - for a.o. banquet or catering, makes it possible to bring the kitchen to the customer, guaranteed delivery of your meals at a temperature above 65°C, by the excellent insulation, the desired temperature is reached faster and longer detained, made from high-quality (thermo) plastic materials, metal-coated frame. Mobile by means of 4 swivel wheels with bumper, 2 with brakes, on and off switch, coiled cord and adjustable digital thermostat from 0°C to 90°C

Ⓕ ARMOIRES POUR BANQUETS - pour banquet ou restauration, ce qui permet d'apporter la cuisine au client, une livraison garantie de vos plats à température au-dessus de 65°C, grâce à une excellente isolation, une température désirée est atteinte plus rapidement et conservée plus - longtemps, muni d'une poignée, en matériaux (thermo) plastiques de haute qualité, cadre revêtu de métal. Mobile au moyen de 4 roues pivotantes avec pare-chocs, 2 avec freins et 1 interrupteur, câble spirale et thermostat digital réglable de 0°C à 90°C

Ⓓ SPEISEN TRANSPORTWAGEN - für Bankett- oder Catering, macht es möglich, die Küche an den Kunden zu bringen mit eine garantierte Lieferung Ihrer Mahlzeiten bei einer Temperatur über 65°C, durch die hervorragende Isolierung wird die gewünschte Temperatur schneller erreicht und länger gehalten. aus hochwertigem (Thermo-) Kunststoff gefertigt, metallepoxiert Rahmen. Mobil mittels 4 Lenkräder mit Stoßstange, 2 mit Bremsen, Ausgestattet mit Handgriff, Ein/Aus Schalter, Spiralkabel und einstellbare digitale Thermostat von 0°C bis 90°C

Ⓝ **VERWARMDE UITVOERING**
Ⓔ HEATED VERSION
Ⓕ VERSION CHAUFFÉE
Ⓓ BEHEIZTE VERSION

1/1 GASTRONORM

No.	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	V	W	EURO
*640.041	99(H)x57x79	**15**	230	1075	1072,00
*640.042	124(H)x57x79	**20**	230	1200	1240,00
*640.043	174(H)x57x79	**30**	230	1300	N.M.L.

UNOX ChefTop

MIND Maps™ ZERO

ALL NEW!



Mind.Maps ZERO

1/1 GastroNorm



Ⓝ **COMBISTEAMER - Mind.Maps ZERO heeft een digitale bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur, vocht, 2 ventilatie snelheden, 3 bakstappen in te stellen en tot 99 programma's op te slaan. De oven beschikt over Steam.Plus technologie voor het toevoegen van vocht aan het bakproces vanaf 35°C in stappen van 20%, Air.Plus voor een perfecte heteluchtcirculatie en de Dry.Plus technologie zorgt voor afvoer van vocht uit de ovenruimte en het drogen van producten voor een optimaal bakresultaat**

Ⓔ COMBISTEAMER - Mind.Maps ZERO have a digital control panel with the possibility to set time, temperature, humidity, 2 fan speeds, 3 baking steps and to store up to 99 programs. The oven has Steam.Plus technology for adding humidity to the baking process from 35°C in steps of 20%, Air.Plus for perfect hot air circulation and Dry.Plus technology ensures extraction of humidity and drying of products for an optimal baking result

Ⓕ COMBI-FOURS - Mind.Maps ZERO a un panneau de commande numérique avec la possibilité de régler l'heure, la température, l'humidité, 2 vitesses de ventilation, 3 étapes de cuisson et de stocker jusqu'à 99 programmes. Le four est doté de la technologie Steam.Plus pour ajouter de l'humidité au processus de cuisson à partir de 35°C par pas de 20%, Air.Plus pour une circulation parfaite de l'air chaud et la technologie Dry.Plus assure l'extraction de l'humidité et le séchage des produits pour un résultat de cuisson optimal

Ⓓ COMBI-DAMPFER - Mind.Maps ZERO hat ein Bedienung des digitalen Bedienfeldes mit der Möglichkeit Zeit, Temperatur, Feuchtigkeit, 2 Lüftergeschwindigkeiten, 3 Backstufen einzustellen und bis zu 99 Programme zu speichern. Der Ofen verfügt über die Steam.Plus-Technologie zur Befeuchtung des Backprozesses ab 35°C in 20 %-Schritten, Air.Plus für perfekte Heißluftzirkulation und Dry.Plus-Technologie sorgt für Luftfeuchtigkeitsabzug und Trocknung der Produkte für ein optimales Backergebnis

XEVC-0511-EZRM - ChefTop MindMaps ZERO

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3200,00	*596.273	**5x 1/1 GN**	67,5(H)x75x78,3	400	9,3

XEVC-0711-EZRM - ChefTop MindMaps ZERO

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4200,00	*596.275	**7x 1/1 GN**	84,3(H)x75x78,3	400	11,7

XEVC-1011-EZRM - ChefTop MindMaps ZERO

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
5650,00	*596.278	**10x 1/1 GN**	101,0(H)x75x78,3	400	18,5



Ⓝ **HYPERSMOKER - maakt het mogelijk gerookt eten klaar te maken in uw Cheftop Mindmaps oven, het werkt met de meeste rookwaren**

Ⓔ HYPERSMOKER - allows you to prepare smoked foods within your Cheftop Mindmaps oven, it works with the most common smoking materials

Ⓕ HYPERSMOKER - pour le fumage d`aliments directement dans les Cheftop Mindmaps fours, fonctionne avec les copeaux de bois ou pellets

Ⓓ HYPERSMOKER - macht es möglich Räuchern vorbereiten für Cheftop Mindmaps Öfen, Er funktioniert mit allen häufig verwendeten Materialien

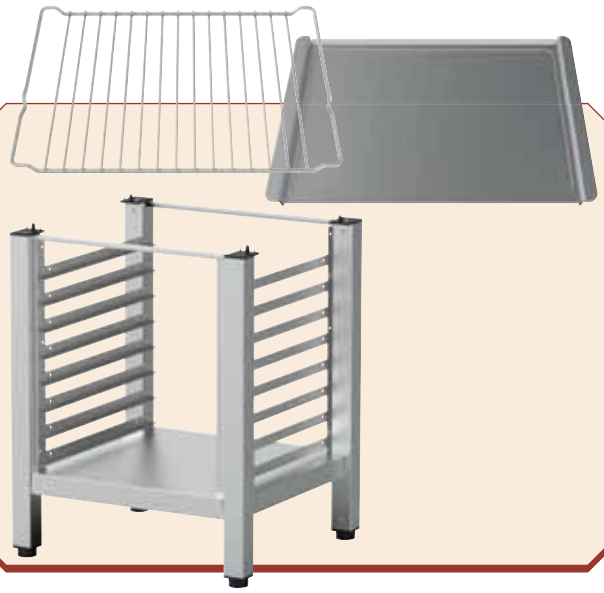
EURO	No.
200,00	*596.925

UNOX® BAKERLUX SPEED.Pro

NEW!







Ⓝ **BAKERLUX SPEED.PRO - de innovatieve UNOX Bakerlux SPEED.Pro verwarmt snel elk voedsel door het combineren van convectie, geleiding en magnetron. De oven blijft zelfs tijdens de stand-by-fase op bedrijfstemperatuur. Dankzij de speciale SPEED-Plate (45x33 cm oppervlak) kunt u bijvoorbeeld tot 4 sandwiches tegelijk bakken in 75 seconden. In de BAKE-modus kunt u uw bakprogramma's uitvoeren die uit verschillende stappen bestaan of de automatische CHEFUNOX-programma's gebruiken.**

Ⓔ BAKERLUX SPEED.PRO - the innovative UNOX Bakerlux SPEED.Pro quickly heats any food by combining convection, conduction and microwave. The oven remains at operating temperature even during the standby phase. Thanks to the special SPEED-Plate (45x33 cm surface) you can, for example, bake up to 4 sandwiches at the same time in 75 seconds. In BAKE mode, you can run your multi-step baking programs or use the automatic CHEFUNOX programs.

Ⓕ BAKERLUX SPEED.PRO - l'innovant UNOX Bakerlux SPEED.Pro chauffe rapidement n'importe quel aliment en combinant convection, conduction et micro-ondes. Le four reste à température de fonctionnement même pendant la phase de veille. Grâce à la SPEED-Plate spéciale (surface de 45x33 cm), vous pouvez, par exemple, cuire jusqu'à 4 sandwichs en même temps en 75 secondes. En mode BAKE, vous pouvez exécuter vos programmes de cuisson en plusieurs étapes ou utiliser les programmes automatiques CHEFUNOX.

Ⓓ BAKERLUX SPEED.PRO - der innovative UNOX Bakerlux SPEED.Pro erhitzt durch die Kombination von Konvektion, Wärmeleitung und Mikrowelle schnell alle Speisen. Der Backofen bleibt auch während der Standby-Phase auf Betriebstemperatur. Dank der speziellen SPEED-Plate (45x33 cm Fläche) backen Sie zum Beispiel bis zu 4 Sandwiches gleichzeitig in 75 Sekunden. Im BAKE-Modus können Sie Ihre mehrstufigen Backprogramme ausführen oder die automatischen CHEFUNOX-Programme verwenden.

XESW-03HS-EDDN - SpeedPro

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.010	**3x (46x33)**	54,1(H)x61,2x74,6	400	6600	7490,00

rooster verchroomd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

596.340	46x33	17,00

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.341	46x33	17,00

onderstel/stand/soubassement/Untergestell

*596.137	46x33	480,00

GAS
GAZ

ALL NEW!

Ⓝ GASKOOKTOESTEL - tafelmodel, roestvrijstalen behuizing, voorzien van thermokoppel, gietijzeren panrooster en hoge rendementsbrander, voorzien van roestvrijstalen morspan

Ⓔ GASCOOKER - table model, stainless steel housing, with safety thermocouple, cast iron pan grid and high efficiency burner, fitted with stainless steel drip tray

Ⓕ RECHAUD À GAZ - modèle table, châssis inox, avec thermocouples, grille de casserole en fonte et brûleur à haut rendement, équipé d'un bac de récupération en inox

Ⓓ GAS-KOCHER - Tabelle Modell, CNS gehäuse, ausgestattet mit Thermoelement, gusseiserner Pfannenroste und leistungsstarke brenner, ausgestattet mit CNS Tropfschale



AARDGAS/NATURAL GAS/GAZ NATUREL/ERDGAS

EURO	No.	**branders**/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
360,00	*305.001	**1**	20(H)x38,5x40	7,0
635,00	*305.002	**2**	20(H)x71,0x40	14,0



PROPAAN/PROPANE/PROPANE/PROPAAN

EURO	No.	**branders**/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
360,00	*305.101	**1**	20(H)x38,5x40	7,0
635,00	*305.102	**2**	20(H)x71,0x40	14,0



WOKRING/WOKRING/PORTE WOK/STÄNDER WOK

EURO	No.	H cm	Ø cm
40,00	305.100	7,5	25

DOORKOOKPLAAT/COOKER HOB
PLAQUE DE FOUR/BACKBLECH

EURO	No.	cm
57,00	305.105	6(H)x32,5x29,5



Ⓝ HOKKER/GASBRANDER - robuuste behuizing en panrooster van roestvrijstaal, met extra grote krachtige brander met waakvlam en thermokoppel, voorzien van roestvrijstalen morspan en open onderkast

Ⓔ INDUSTRIAL GAS BURNER - housing and pan grid made of stainless steel, with extra large powerful burner with pilot light and thermocouple, with stainless steel drip tray and open base cabinet

Ⓕ BRÛLEUR INDUSTRIEL - boîtier et grille de casserole en inox, avec brûleur puissant extra-large avec veilleuse et thermocouple, avec bac d'égouttage en inox et armoire de base ouverte

Ⓓ GAS-HOCKERKOCHER - gehäuse und Pfannenroste aus Edelstahl, mit extra großem leistungsstarkem Brenner mit Zündflamme und Thermoelement, mit CNS Auffangschale und offenem Unterschrank

GAS
GAZ



AARDGAS/NATURAL GAS/GAZ NATUREL/ERDGAS

EURO	No.	cm	GkW
430,00	*305.010	67(H)x50x62,5	9

PROPAAN/PROPANE/PROPANE/PROPAAN

EURO	No.	cm	GkW
430,00	*305.110	67(H)x50x62,5	9

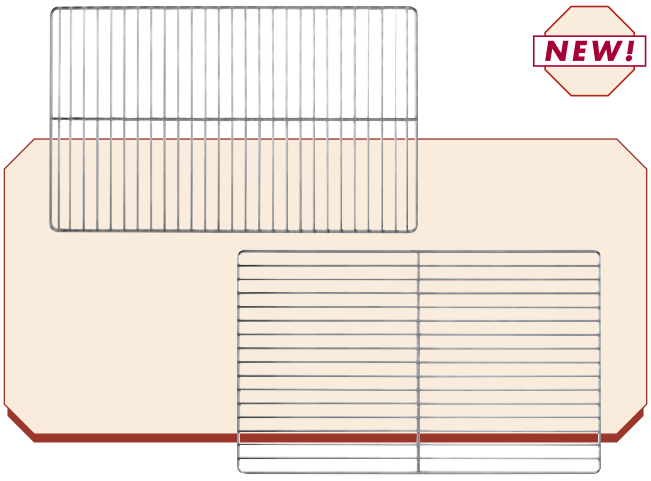
CaterChef gastrolley

NEW!





NEW!



Ⓝ **VOEDSEL TRANSPORTWAGEN - voor o.a. banket of catering, maakt het mogelijk de keuken naar de klant te brengen, een gegarandeerde levering van uw gerechten op een temperatuur boven de 65°C, door de uitstekende isolatie wordt de gewenste temperatuur sneller bereikt en langer vastgehouden, vervaardigd van dubbelwandig hoogwaardig (thermo) kunststof materialen en metaal geëpoxeerd frame. Verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen met stootbumper waarvan 2 met rem, met duwbeugel, aan- en uitschakelaar, spiraalsnoer en regelbare digitale thermostaat van 65°C tot 90°C**

Ⓔ CUPBOARDS FOR BANQUETS - for a.o. banquet or catering, makes it possible to bring the kitchen to the customer, guaranteed delivery of your meals at a temperature above 65°C, by the excellent insulation, the desired temperature is reached faster and longer detained, made from high-quality (thermo) plastic materials, metal-coated frame. Mobile by means of 4 swivel wheels with bumper, 2 with brakes, on and off switch, coiled cord and adjustable digital thermostat from 65°C to 90°C

Ⓕ ARMOIRES POUR BANQUETS - pour banquet ou restauration, ce qui permet d'apporter la cuisine au client, une livraison garantie de vos plats à température au-dessus de 65°C, grâce à une excellente isolation, une température désirée est atteinte plus rapidement et conservée plus - longtemps, muni d'une poignée, en matériaux (thermo) plastiques de haute qualité, cadre revêtu de métal. Mobile au moyen de 4 roues pivotantes avec pare-chocs, 2 avec freins et 1 interrupteur, câble spirale et thermostat digital réglable de 65°C à 90°C

Ⓓ SPEISEN TRANSPORTWAGEN - für Bankett- oder Catering, macht es möglich, die Küche an den Kunden zu bringen mit eine garantierte Lieferung Ihrer Mahlzeiten bei einer Temperatur über 65°C, durch die hervorragende Isolierung wird die gewünschte Temperatur schneller erreicht und länger gehalten. aus hochwertigem (Thermo-) Kunststoff gefertigt, metallepoxiert Rahmen. Mobil mittels 4 Lenkräder mit Stoßstange, 2 mit Bremsen, Ausgestattet mit Handgriff, Ein/Aus Schalter, Spiralkabel und einstellbare digitale Thermostat von 65°C bis 90°C

1/1 GASTRONORM

No.	cm	**regalen**/levels étages/Auflagen	V	W	EURO
*640.044	149(H)x57x79	**25**	230	1300	1475,00
*640.041	99(H)x57x78	**15**	230	300	1072,00
*640.042	124(H)x57x78	**20**	230	300	1240,00

Ⓝ **ROOSTER - 1/1 gastronorm, verchroomd**

Ⓔ WIRE RACK - 1/1 gastronorm, chromed

Ⓕ GRILLE - 1/1 gastronorme, chromée

Ⓓ BACKROST - 1/1 Gastronorm, verchromt

No.	mm	**draad**/wire/fil/Draht	EURO
958.010	530x325	**kort**/short/court/kurz	19,00
958.110	530x325	**lang**/long/long/lang	19,00

NEW!

MILANTOAST
Power for good food

(N) TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, de quartzbuizen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren en grillen, dit wordt nog eenvoudiger door de opklapbare achterzijde, voorzien van tijdklok, lekbak, 3 tostiklemmen

(E) SANDWICH TOASTER - stainless steel, the quartz heating elements are separately controllable therefore suitable for au gratin and grilling, this is made even easier by the rear wall that can be dismount, equipped with timer, drip tray, 3 tongs

(F) GRILLE PAIN SANDWICH/CROQUE MONSIEUR - inox, les éléments chauffants en quartz sont réglables séparément pour, par exemple, gratiner et griller, ceci est encore plus facile par la paroi arrière qui peut être démontée, avec minuterie, bac d'égouttage, 3 pinces

(D) SANDWICH-TOASTER - CNS, die Quarz Heizelemente können separat betrieben werden und somit sehr gut zum Gratinieren und Grillen geeignet, noch einfacher wird dies durch die demontierbare Rückwand, mit Timer, Tropfschale, 3 Zangen



1 ETAGE

EURO	No.	cm	V	W
209,00	*420.100	23(H)x43x23	230	1850

NEW!

(N) TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, de quartzbuizen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren en grillen, dit wordt nog eenvoudiger door de opklapbare achterzijde, voorzien van tijdklok, lekbak, 6 tostiklemmen

(E) SANDWICH TOASTER - stainless steel, the quartz heating elements are separately controllable therefore suitable for au gratin and grilling, this is made even easier by the rear wall that can be dismount, equipped with timer, drip tray, 6 tongs

(F) GRILLE PAIN SANDWICH/CROQUE MONSIEUR - inox, les éléments chauffants en quartz sont réglables séparément pour, par exemple, gratiner et griller, ceci est encore plus facile par la paroi arrière qui peut être démontée, avec minuterie, bac d'égouttage, 6 pinces

(D) SANDWICH-TOASTER - CNS, die Quarz Heizelemente können separat betrieben werden und somit sehr gut zum Gratinieren und Grillen geeignet, noch einfacher wird dies durch die demontierbare Rückwand, mit Timer, Tropfschale, 6 Zangen



2 ETAGES

EURO	No.	cm	V	W
276,00	*420.200	35(H)x43x23	230	2700

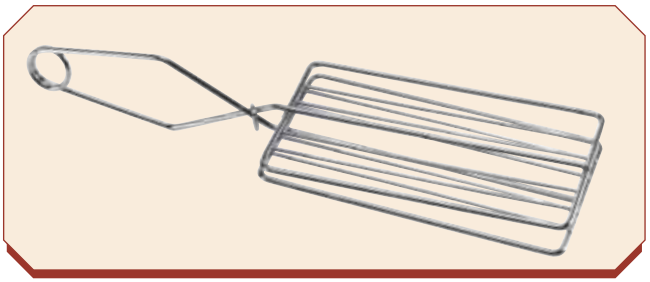
(N) TOSTI-KLEM

(E) SANDWICH HOLDER

(F) PINCE À SANDWICH

(D) SANDWICH-KLEMMMZANGE

EURO	No.
6,25	958.001



CaterChef INDUCTION DeepFryer

NEW!





8+8

Ⓝ **INDUCTIE FRITEUSE - met roestvrijstalen behuizing en voorzien van speciale standen thermostaat, controlelampje, aan/uit schakelaar, maximaal-beveiliging, kruimelvanger, aftapkraan en met diepgetrokken binnenpan, wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt. Zeer korte opwarm/hersteltijd en uitstekende temperatuurbeheersing door de zeer snelle inductieverhitting**

Ⓔ INDUCTION FRYER - stainless steel housing and equipped with special set positions-thermostat, thermal cut-out, indicator light, on/off switch, crumb sieve, drainage tap and inner seamless pan for easy maintenance and cleaning. Short pre/recovery heating and control due to the induction heating system

Ⓕ FRITEUSE À INDUCTION - boîtier en inox et équipé d'un thermostat à positions spéciales, voyant de contrôle, interrupteur, sécurisé au maximum, avec ramasse-miettes, vanne de vidange et cuve intérieure profonde qui simplifie son nettoyage et entretien. Temps cours de chauffement/récupération et parfait contrôle de la température grâce au très rapide chauffement par induction

Ⓓ INDUKTIONSFRITTEUSE - Gehäuse CNS und Spezialthermostat, Kontrollleuchte, Ein-/Ausschalter, Sicherheitsthermostat, Brosamen-Korb, Ablaufhahn, tiefgezogenen Becken, was Wartung und Reinigung vereinfacht. Sehr kurze Aufwärm-/Erholungszeit und ausgezeichnete Temperaturkontrolle aufgrund der sehr schnellen Induktionserwärmung

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.218	**8+8**	41,8(H)x**57,8**x43,7	2x230	2x3500	725,00
688.918	**mand los**/basket only/panier seul/Korbe allein				29,00

Neumärker

NEW!



Ⓝ **WAFELBAKAPPARAAT - compleet met set vaste gietijzeren platen, thermostaat en controlelampje**

Ⓔ WAFFLE BAKING APPLIANCE - complete with set of fixed cast iron plates, with thermostat, and control light

Ⓕ GAUFRIER - complet avec une jeu de plaques en fonte fixes, avec thermostat et voyant de contrôle

Ⓓ WAFFELEISEN - komplett mit einem Satz von festen Gusseisenplatten, Thermostat und Kontrolllampe

"STROOP" WAFELS

No.	cm	V	W	EURO
*308.171	25(H)x31x34	230	2200	960,00

"WAFELS OP STOK"

No.		cm	V	W	EURO
*308.173		25(H)x31x34	230	2200	960,00
308.175	**stokjes**/wooden sticks bâttonets de bois/Holzsticks **1200 st.**				89,00

Ⓝ **KEUKENMACHINE - de bekende KitchenAid keukenmachine wordt standaard geleverd met platte mengarm, deeghaak en roestvrijstalen garde en mengkom, welke is voorzien van een professioneel lift systeem. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid.**

Ⓔ KITCHEN MACHINE - the well-known KitchenAid kitchen machine comes with flat beater, dough hook, stainless steel whisk and bowl with professional lift-up system. The 10-speed planetary action system makes a more thorough mixing of all ingredients used possible. It revolves not only around its own basis but also rotates in a wide circle within the basin. The use of accessories is facilitated by the special attachment hub socket

Ⓕ MACHINE DE CUISINE - le fameux batteur-mélangeur KitchenAid est livré standard avec batteur plat, crochet, fouet inox et bol inox avec une système d'élevage verticale de la cuvé. Le sélecteur de 10 vitesses permet de travailler à vitesse idéale pour pétrir, battre et mélanger. Grâce au mouvement planétaire, l'outil fait le tour du bol en tournant sur lui-même, mélangeant ainsi du centre vers le bord et étendant son action à tout le volume du bol. Avec prise accessoires pour échanger les outils resp. accessoires en un tour de main

Ⓓ KÜCHENMASCHINE - die Weltbekannte Universal-Küchenmaschine von KitchenAid wird standard geliefert mit Flachrührer, Knethaken, CNS Rührbesen and Rührschüssel, sowie einem professionellen Vertikal-Hebe-System. Das Planetenrührsystem mit 10 Geschwindigkeitsstufen erlaubt eine gründliche Mischung des gesamten Kesselinhalts. Mit Aufstecknabe, um Arbeitswerkzeuge bzw. Ansteckgeräte mühelos zu wechseln

K 5

EURO	No.	Lit.	**kleur**/color couleur/Farbe	cm	V	W
795,00	*521.007	**4,8**	**zwart**/black noir/schwarz	41(H)x26x34	230	315

ACCESSOIRES/ACCESSOIRIES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

EURO	No.	
59,00	521.051	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen
47,50	521.052	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken
47,50	521.053	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer

K7 HEAVY DUTY

EURO	No.	Lit.	**kleur**/color couleur/Farbe	cm	V	W
960,00	*521.203	**6,9**	**zwart**/black noir/schwarz	42(H)x29x37	230	500

ACCESSOIRES/ACCESSOIRIES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

EURO	No.	
72,00	521.211	**garde**/wire whisk/fouet/Rührbesen
41,00	521.212	**deeghaak**/dough hook/crochet/Knethaken
41,00	521.213	**K-arm**/flat beater/batteur plat/Flachrührer

NEW!

KitchenAid



NEW!

KitchenAid



ALL NEW!



Ⓝ **STAAFMIXER - krachtig, snel en efficient, 2 snelheden en mengbeker met deksel**

Ⓔ HAND MIXER - powerful, fast and efficient, 2 speed and graduated blending jar with lid

Ⓕ MIXER PLONGEUR - rapide et équipée avec 2 vitesses et avec bol de mélange gradué avec couvercle

Ⓓ STABMIXER - stark, schnell und effizient, 2 Geschwindigkeiten, Mixerkrug mit Skala und Deckel

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*521.160	**41,4**	230	180	138,00

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*521.162	**41,4**	230	180	138,00



Ⓝ **STAAFMIXER SET - gecombineerde staafmixer en garde met variabele snelheidsregelaar, wordt geleverd met hakmolen, panbeschermer en mengbeker van 1L**

Ⓔ HAND MIXERSET - combined hand blender and whisk with variable speed controller, comes with chopper, pan guard and 1L mixing cup

Ⓕ SET DE MIXER PLONGEUR - mixeur plongeant combiné et fouet avec variateur de vitesse, livré avec hachoir, protecteur antirayure et bol mélangeur 1L

Ⓓ STABMIXERSET - kombinierter Stabmixer und Schneebesen mit stufenlosem Geschwindigkeitsregler, wird mit Zerkleinerer, Topfschutz und 1L Mixbecher geliefert

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*521.161	**41,4**	230	180	198,00

CRÈME/CREAM/CRÈME/CREME

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*521.163	**41,4**	230	180	198,00

ALL NEW!

SEVERIN



(N) CITRUSPERS - met hefboom van gegoten aluminium, met fruitpulpregelaar om de pulpinhoud te regelen, de roestvrijstalen filterzeven zijn verstelbaar en uitneembaar, gemakkelijk te reinigen en vaatwasmachinebestendig

(E) JUICER - with die-cast aluminum lever arm, with fruit pulp regulator to regulate the pulp content, the stainless steel filter screens are adjustable and removable, easy to clean and dishwasher safe

(F) PRESSE-AGRUMES - avec levier en aluminium moulé sous pression, avec régulateur de pulpe de fruits pour réguler la teneur en pulpe, les tamis filtrants en acier inoxydable sont réglables et amovibles, faciles à nettoyer et lavables au lave-vaisselle

(D) SAFTPRESSE - mit Hebelarm aus Aluminium-Druckguss, mit Fruchtfleisch-Regulator zur Regulierung des Fruchtfleischanteils, die Edelstahl-Siebe sind verstellbar und entnehmbar, Einfache Reinigung und spülmaschinengeeignete Einzelteile

EURO	No.	cm	V	W
79,00	*910.034	29,5(H)x28x20	230	160

SEVERIN



(N) CRÊPESBAKAPPARAAT - kunststof/roestvrijstaal behuizing, 30 cm plaat met anti-aanbaklaag, verwijderbare grillplaat voor eenvoudig reiniging, temperatuurregelaar, controlelampje, houten beslagspreider en spatel

(E) CREPESMAKER - plastic/stainless steel housing, 30 cm plate with anti-stick coating, plate detachable for easy cleaning, temperature control, pilot light, wooden spatula and turning stick

(F) CRÊPIÈRE - habillage plastique/inox, 30 cm plaque anti-adhésif, plaque amovible pour nettoyage facile, thermostat réglable, voyant lumineux, spatule à crêpe et répartiteur de pâte en bois

(D) CRÊPES-EISEN - Gehäuse Kunststoff/CNS, 30 cm Grillplatte Antihaftbeschichtet, abnehmbare Grillplatte fur einfache Reinigung, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Teigspatel und Crêpeswender aus Holz

EURO	No.	cm	v	W
43,50	*910.054	8(H)x30,5x34,5	230	1000

SEVERIN



(N) EIERKOOKAPPARAAT - voor 1 tot 6 eieren, in te stellen voor hard, medium of zachtgekookte eieren, met transparante kap, maatbeker en eierprikker

(E) EGG BOILER - for 1 to 6 eggs, with switch for 3 different degrees of hardness, with transparant lid, measuring cup with egg piercer

(F) CUISEUR À OEUFS - pour 1 à 6 oeufs, avec commutateur pour 3 degrés différents de dureté, avec couvercle transparant, tasse de mesure et perforateur d'oeufs

(D) EIERKOCHER - für 1 bis 6 Eier mit Schalter für 3 verschiedene Grade an Härte, mit transparant Kappe und messender Schale mit Eibohrer

EURO	No.	cm	V	W
44,00	*910.143	15,7(H)x20x18,5	230	420

SANTOS

ALL NEW!



Ⓝ **BLENDER - met metalen motorblok en 2,4 liter kunststof mengbeker, tiptoets bediend LCD display, geluidsarm door kunststof afdekkap, machine stopt als deze geopend wordt, voorzien van hoofdschakelaar en antislipvoetjes**

Ⓔ BLENDER - metal engine block and 2,4 liter plastic beaker, touchpad control panel, silent motor, no air flow, sound enclosure, machine stops when opened

Ⓕ BLENDER - bloc moteur metal et bol en plastique 2,4 litre, panneau de commande tactile équipée d'un écran de contrôle LCD, moteur silencieux, cloche d'insonorisation et tapis antivibratoire, avec bouton marche-ârret

Ⓓ BLENDER - Motorblock aus Metall, 2,4 Liter Kunststoffbecher, Bedienfeld, Gerauschlos mit kunststoff Abdeckhaube, mit Hauptschalter und Gummifüssen

BLENDER 66

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*408.166	2,4	39,3(H)x19,7x23,3	230	1005	1195,00

BESTRON®



Ⓝ **WATERKOKER - hittebestendige zwart kunststof, aan/uit schakelaar, snoerloos en droogkookbeveiliging**

Ⓔ WATERCOOKER - heat-resistant black plastic, on/off switch, cordless and boil-dry protection

Ⓕ BOUILLORE À EAU - plastique noir résistant à la chaleur, interrupteur marche/arrêt, protection sans fil et anti-ébullition

Ⓓ WASSERKOCHER - hitzebeständiger schwarzer Kunststoff, Ein / Aus-Schalter, kabelloser und trockener Schutz

No.	cap.Lit.	cm	V	W	EURO
*920.017	1,7	23(H)x21x14	230	2200	17,50



Ⓝ **TERRASVERWARMER - geëpoxeerd, voorzien van piezo-electrische ontsteking, traploos regelbare vlam en automatische veiligheidsinrichting**

Ⓔ PATIO HEATER - powder coated, piezo electric ignition, phaseless flame adjustment, automatic safety mechanism

Ⓕ CHAUFFE DE TERRASSE - expoxée, allumage piezoélectrique, réglage continu de la flamme, dipositif de sécurité automatique

Ⓓ PATIO-HEIZUNG - epoxiert, Piezo-Zündung, Flamme stufenlos regelbar, automatische Sicherheits-Vorrichtung

No.	cm	Kw	EURO
*514.040	28(H)x26,5x20	1,3	N.M.L.

GASBUS/GAS CONTAINER/RÉCIPIENT À GAZ /GASDOSE

No.	gr	EURO
*514.002	220	2,15
*514.028	**doos met 28 bussen**/box with 28 containers boîte avec 28 récipients/Karton mit 28 Blechdosen	54,50

ALL NEW!



Ⓝ KOELKAST - tafelmodel, met 4 sterren vriesvak, type *905.106 zonder vriesvak, voor beide types geldt: 1 groentelade, verplaatsbare roosters, diverse opbergvakken in de deur

Ⓔ REFRIGERATOR - table top, with 4 stars freezer compartment, type *905.106 without freezer compartment, both types with 1 vegatable drawer, adjustable grids

Ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - modèle de table, avec 4 astre compartment de congelateur, type* 905.106 sans compartement de congelateur,a vec 1 tiroir et grilles

Ⓓ KÜHLSCHRANK - Tischmodell, mit 4 Sterne-Gefrierfach, Type *905.106 ohne Gefrierfach, mit 1 Schublade und verstellbaren Rosten

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
325,00	*905.105	**101+14**	85(H)x55x58	230	100
325,00	*905.106	**127**	85(H)x55x58	230	90

COOLDISPLAY



Ⓝ FLESSENKOELER - elektro thermisch gekoeld (Peltier), regelbare temperatuur van 5°~18°C, verlichting, LCD display, door de vitrine zijn de flessen goed zichtbaar

Ⓔ BOTTLES COOLER - electro-thermal cooling (Peltier), adjustable temperature of 5°~18°C, inner lighting, LCD display, the bottles are visible by display

Ⓕ REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES – refroidissement électrothermique (Peltier), régulateur de température de 5°~18°C, éclairage intérieur, display LCD, les bouteilles sont bien visibles sur display

Ⓓ FLASCHENKÜHLER - elektrothermisch gekühlt (Peltier), einstellbarer Temperatur von 5°~18°C, Beleuchtung, LCD-Display, die Flaschen sind durch die Vitrine gut sichtbar

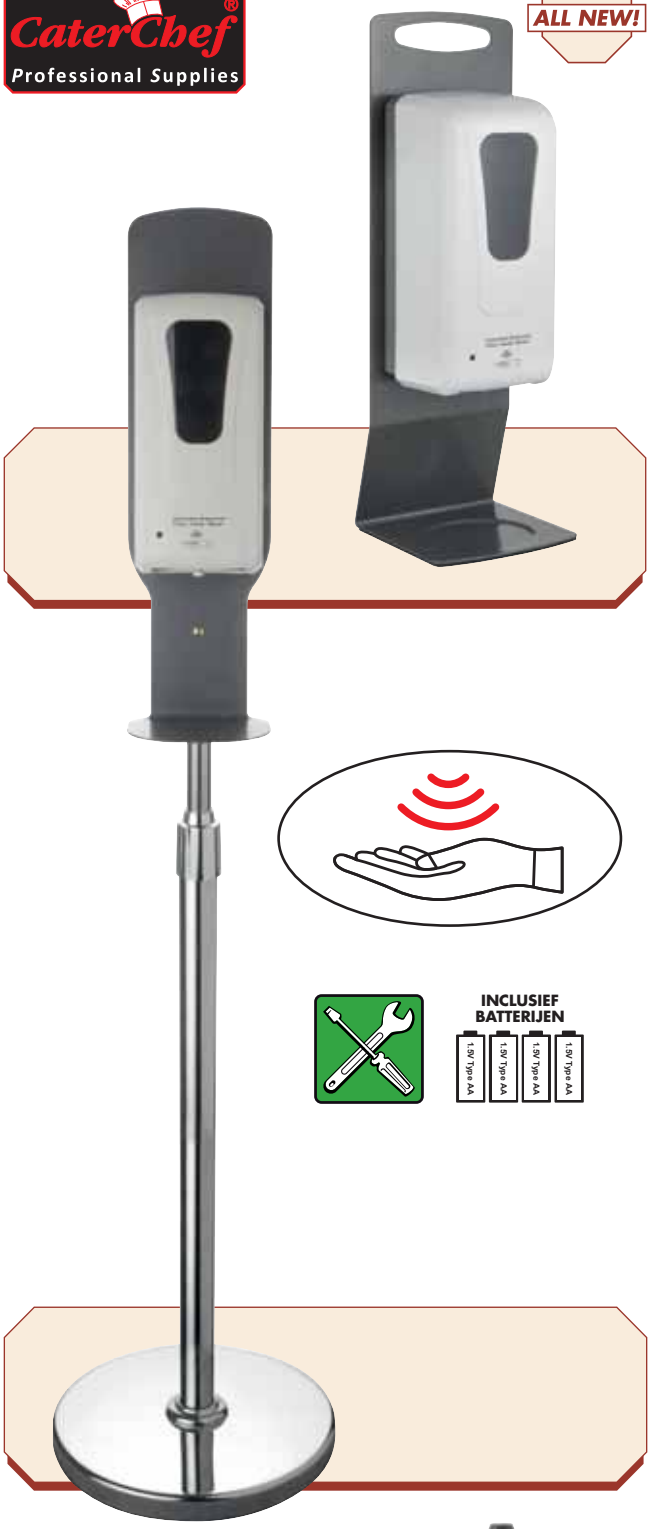
ROOD/RED/ROUGE/ROT

EURO	No.	cap.	cm	V	W
275,00	*605.012	**2**	26(H)x29x26	230	50
295,00	*605.014	**4**	26(H)x48x26	230	50



CaterChef Professional Supplies

ALL NEW!





Ⓝ **HANDDESINFECTIE DISPENSER - geschikt voor ontsmettingsmiddelen op alcoholbasis, eenvoudig na te vullen en werkt automatisch met infrarood sensor, inhoud 1 liter, werkt opbatterijen (type AA, inclusief)**

Ⓔ HAND DISINFECTION DISPENSER - suitable for alcohol-based disinfectants, easy to refill and works automatically with infrared sensor, capacity 1 liter, works on batteries (type AA, included)

Ⓕ DISTRIBUTEUR DE DÉSINFECTION DES MAINS - convient aux désinfectants à base d'alcool, facile à remplir et fonctionne automatiquement avec capteur infrarouge, capacité 1 litre, fonctionne sur piles (type AA, incluses)

Ⓓ HÄNDEDESINFEKTIONSSPENDER - geeignet für Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis, leicht nachzufüllen und arbeitet automatisch mit Infrarotsensor, Fassungsvermögen 1 Liter, funktioniert mit Batterien (Typ AA, enthalten)

TAFELMODEL/TABLETOP MODEL
MODÈLE DE TABLE/TISCHMODELL

No.	cm	Lit.	EURO
*445.001	43,5(H)x15x15	**1**	69,00

STAAND MODEL/STANDING MODEL
MODÈLE DEBOUT/STANDMODELL

No.	cm	Lit.	EURO
*445.010	90~150(H)x32x32	**1**	98,00

Ⓝ **DESINFECTIE VLOEISTOF - vulling voor handdesinfectie dispenser, fles 1 Liter, 80% alcohol**

Ⓔ DISINFECTION LIQUID - refill for hand disinfection dispenser, bottle 1 Liter, 80% alcohol

Ⓕ LIQUIDE DÉSINFECTANT - remplissage pour distributeur de désinfection des mains, flacon 1 litre, 80% alcool

Ⓓ DESINFEKTIONSFLÜSSIGKEIT - Nachfüllpackung für Händedesinfektionsspender, Flasche 1 Liter, 80% Alkohol

No.	Lit.	EURO
*445.015	**1**	11,50

ALL NEW!

ProSuP TABLEWARE

(N) SERVEERPLATEAU - leisteen bord
(E) SERVING TRAY - slate plate
(F) PLATEAU À SERVIR - assiette en ardoise
(D) SERVIERPLATTE - Schiefer Teller

RECHTHOEKIG/RECTANGULAR
RECTANGULAIRE/RECHTECKIG

EURO	No.	cm	
5,95	072.361	30x20	
8,70	072.362	40x25	
4,55	072.365	20x20	
7,60	072.366	30x30	
8,70	072.367	40x12	
5,10	072.364	10x10	**4 st.**/pcs./pcs./Stk.



ROND/ROUND/RONDE/RUND

EURO	No.	Ø cm
7,60	072.360	30
10,25	072.363	35



(N) GRILLPLAAT- aluminium, teflon coated, inclusief 8 satepennen 29 cm
(E) GRILLPLATE - aluminium, teflon coated, 8 skewers included 29 cm
(F) PLAQUE GRILL - aluminium, teflon coated, avec 8 brochettes 29 cm
(D) GRILLPLATTE - Aluminium, teflon coated, inklusiv 8 Spiesse 29 cm

EURO	No.	cm	Type
58,00	729.005	47x26	**gegroefd**/grooved/rainures/gerillt



roltex

(N) DIENBLAD - melamine laminaat, bevat geen hout, sigaret- en krasbestendig, droog stapelen
(E) SERVING TRAY - laminated melamine, does not contain wood, cigarette burns and scratch resistant, dry stacking
(F) PLATEAU - stratifié mélaminé, ne contient pas du bois, résiste au brûlures de cigarettes et aux rayures, sécher avant empiler
(D) SERVIERTABLETT - Schichtstoff Melamine-beschichtung, ohne Holz, unempfindlich gegen Zigarettenglut und kratzfest, trocken stapeln

EURO	No.	Type	cm
26,00	518.009	Hotel	60,0x40,0

ANTI-SLIP/NON-SLIP SURFACE
SURFACE ANTIDERAPANTE/RUTSCHFEST

EURO	No.	Type	cm
29,50	518.109	Hotel	60,0x40,0



ProSuP
TABLEWARE

ALL NEW!



(N) SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - acaciahout
(E) SERVING/PRESENTATION TRAY - acacia wood
(F) PLATEAU À SERVIR/PRÉSENTATION - bois d'acacia
(D) SERVIER/PRÄSENTIERPLATTE - Akazienholz

No.	Ø ca. cm	EURO
072.063	37 ~ 42	18,50



(N) SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - acaciahout, met leren handvatten
(E) SERVING/PRESENTATION TRAY - acacia wood, with leather handles
(F) PLATEAU À SERVIR/PRÉSENTATION - bois d'acacia, avec poignées en cuir
(D) SERVIER/PRÄSENTIERPLATTE - Akazienholz, mit Ledergriffen

No.	L cm	B cm	EURO
072.068	46	23	24,50

ProSuP
TABLEWARE



(N) SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - acaciahout, inclusief leisteen Ø30 cm, met houten voetjes en vingergat
(E) SERVING/PRESENTATION TRAY - acacia wood,including slate Ø30 cm, with wooden feet and finger hole
(F) PLATEAU À SERVIR/PRÉSENTATION - bois d'acacia, y compris ardoise Ø30 cm, avec pieds en bois et trou pour les doigts
(D) SERVIER/PRÄSENTIERPLATTE - Akazienholz, mit Schiefer Ø30 cm, mit Holzfüßen und Griffloch

No.	Ø ca. cm	EURO
072.260	37 ~ 42	27,50



(N) SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - acaciahout, inclusief leisteen 30x20 cm, met houten voetjes en vingergat
(E) SERVING/PRESENTATION TRAY - acacia wood,including slate30x20 cm, with wooden feet and finger hole
(F) PLATEAU À SERVIR/PRÉSENTATION - bois d'acacia, y compris ardoise 30x20 cm, avec pieds en bois et trou pour les doigts
(D) SERVIER/PRÄSENTIERPLATTE - Akazienholz, mit Schiefer 30x20 cm, mit Holzfüßen und Griffloch

No.	L cm	B cm	EURO
072.261	40	25	32,00

ALL NEW!



Ⓝ PAPIERBAK MET ASBAK - roestvrijstaal
Ⓔ WASTEPAPERBASKET WITH ASHTRAY - stainless steel
Ⓕ CENDRIER/CORBEILLE À DÉCHETS - inox
Ⓓ ASCHER UND ABFALLBEHÄLTER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
66,00	*541.025	25	61



Ⓝ VLEES BRAAD GEWICHT - gegoten aluminium
Ⓔ GRIDDLE PRESS - cast aluminium
Ⓕ PRESSE ALIMENT - en fonte d'alu
Ⓓ GRILL PRESSE - Aluguss

EURO	No.	cm	kg
22,00	721.925	6(H)x22,9x11,4	**0,6**



Ⓝ DEEGROL - oven gedroogd beukenhout, gelagerd
Ⓔ ROLLING PIN - beechwood oven-dried, with ball bearings
Ⓕ ROULEAU À PATE - hêtre, seche au four, roulement à billes
Ⓓ ROLLHOLZ - Buchenholz ofengetrocknet, mit Kugellagern

EURO	No.	**rol**/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm
11,75	877.025	25,5	5,5



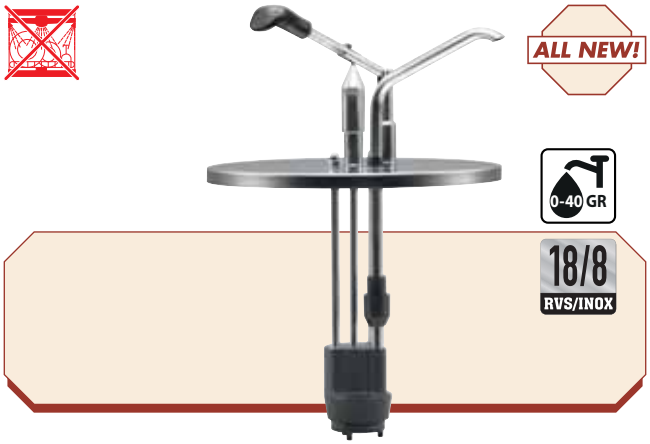
Ⓝ THERMOMETER - digitale kern-thermometer met roestvrijstalen insteekvoeler, voorzien van groot display en zijbevestiging voeler op de unit
Ⓔ THERMOMETER - digital thermometer with stainless steel probe, equipped with large display and side mounting for probe on the unit
Ⓕ THERMOMÈTRE - thermomètre numérique avec sonde en inox, équipé d'un grand écran et d'un montage latéral pour la sonde sur l'unité
Ⓓ THERMOMETER - Digitalthermometer mit Edelstahlfühler, ausgestattet mit großem Display und seitlicher Befestigung für Fühler am Gerät

EURO	No.	L cm	display mm	min. / max.
32,00	*501.301	100	30x30	**-50°C / +300°C**



Ⓝ GASBUS - vulling voor Kisag gasbranders, rechauds en aanstekers
Ⓔ GAS CONTAINER - for burners and gas plate-warmers
Ⓕ RÉCIPIENT À GAZ - pour brûleurs et rechauds chauffe-plat
Ⓓ GASDOSE - für Gas-Brenner und -Plattenwärmer

EURO	No.	ml
7,45	*204.054	600
109,00	*204.055	**doos met 15 bussen**/box with 15 containers boîte avec 15 récipients/Karton mit 15 Blechdosen



(N) EMMER DISPENSER - roestvrijstaal, geschikt voor koude sauzen tot 35°C

(E) PAIL DISPENSER - stainless steel, (suitable for) cold sauces up to 35°C

(F) DISTRIBUTEUR DE SEAU - inox, convient à sauces froides jusqu'à 35°C

(D) EIMERDISPENSER - CNS, geeignet für) kalte Saucen bis zu 35°C

No.	Ø cm	**voor emmer**/for pail pour seau/für Eimer	EURO
*865.210	27,4	**10 Lit.**	163,00



(N) PIZZA BEZORGTAS - cap. 4 pizza's, de nauwe sluiting van super sterk klittenband zorgen voor goede isolatie tijdens voedseltransport

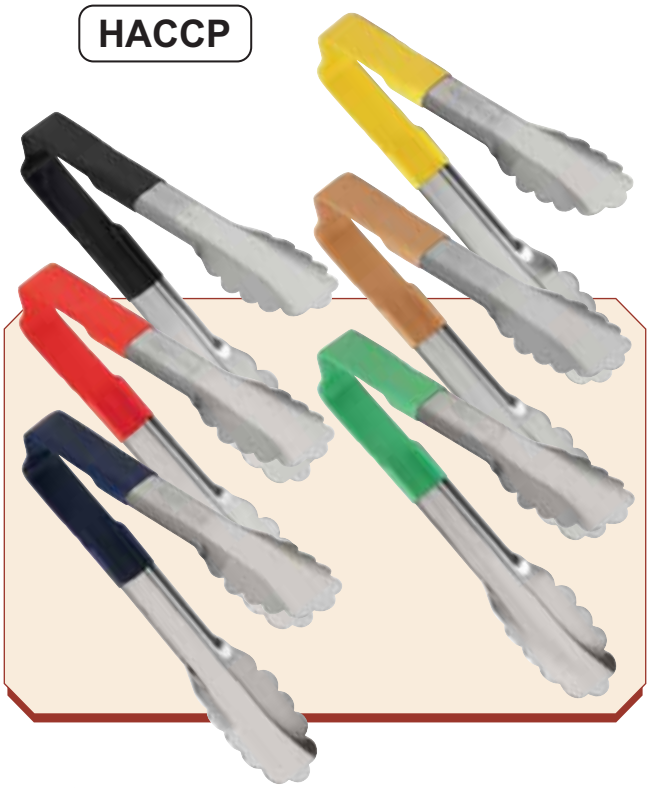
(E) PIZZA DELIVERY BAG - cap. 4 pizzas, the close closure of super strong Velcro ensures good insulation during food transport

(F) SAC DE LIVRAISON DE PIZZA - cap. 4 pizzas, la fermeture fermée du velcro super résistant assure une bonne isolation pendant le transport des aliments

(D) PIZZA-LIEFERBEUTEL - Kap. 4 Pizzas, der dichte Verschluss aus superstarkem Klettband sorgt für eine gute Isolierung beim Lebensmitteltransport

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	cm	EURO
072.230	**rood**/red/rouge/rot	14(H)x45x45	25,00
072.232	**blauw**/blue/bleu/blau	14(H)x45x45	30,00

HACCP



(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal, met hittebestendig kunststof handvat

(E) SERVING TONG - stainless steel, with heat resistant plastic handle

(F) PINCE À SERVICE - inox, avex poignée plastique résistant température chaud

(D) SERVIERZANGE - CNS, mit Kunststoff Griff hitze beständig

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	L cm	EURO
721.901	**zwart**/black/noir/schwarz	15	9,25
721.902	**rood**/red/rouge/rot	15	9,25
721.903	**blauw**/blue/bleu/blau	15	9,25
721.904	**geel**/yellow/jaune/gelb	15	9,25
721.906	**beige**/beige/beige/beige	15	9,25
721.907	**groen**/green/vert/grün	15	9,25
721.911	**zwart**/black/noir/schwarz	24	10,95
721.912	**rood**/red/rouge/rot	24	10,95
721.913	**blauw**/blue/bleu/blau	24	10,95
721.915	**beige**/beige/beige/beige	24	10,95
721.917	**groen**/green/vert/grün	24	10,95



(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal, met hittebestendig kunststof handvat

(E) SERVING TONG - stainless steel, with heat resistant plastic handle

(F) PINCE À SERVICE - inox, avex poignée plastique résistant température chaud

(D) SERVIERZANGE - CNS, mit Kunststoff Griff hitze beständig

No.	**kleur**/color/couleur/Farbe	L cm	EURO
721.921	**zwart**/black/noir/schwarz	30	11,25

ALL NEW!

WÜSTHOF

(N) KEUKENMES
(E) KITCHEN KNIFE
(F) COUTEAU DE CUISINE
(D) KÜCHENMESSER

EURO	No.	Type	**lemmet**/blade/lame/Klinge L cm
51,00	150.438	4130/16	16



(N) MESSENBLOK - inhoud: tourneermes 6 cm, groentemes 10 cm, broodmes 20 cm, koksmes 18 cm, aanzetstaal 23 cm en messenblok
(E) KNIFEBLOCK - content: peeling knife 6 cm, paring knife 10 cm, bread knife 20 cm, chefs knife 18 cm, sharpening steel 23 cm and knife block
(F) BLOC À COUTEAUX - contenu: couteau à légumes 6 cm, couteau à légumes 10 cm, couteau à pain 20 cm, couteau de chef 18 cm, fusil 23 cm et bloc à couteau
(D) MESSERBLOCK - Inhalt: Schälmesser 6cm, Gemüsmesser 10cm, Brotmesser 20cm, Kochmesser 18cm, Wetzstahl 23cm und Messerblock

EURO	No.	Cap.
168,00	150.499	5



(N) STAALBORSTEL - met schraper
(E) STEEL BRUSH - with scraper
(F) BROSSE À FIL METALLIQUE - avec racloir
(D) DRAHTBÜRSTE - mit Schaber

EURO	No.	L cm	**L cm borstel**/brush/brosse/Bürste
6,95	803.002	29	13



(N) VLEESVERMALSER - kunststof, maakt het vlees malser, lekkerder en bespaart kooktijd, met 51 roestvrijstalen messen (3 rijen)
(E) MEAT TENDERIZER - plastic, makes the meat more tender, tastier and saves cooking time, with 51 stainless steel blades (3 rows)
(F) ATTENDRISSEUR À VIANDE - plastique, rendez votre viande plus tendre, plus savoureuse et gagnez du temps de cuisson, avec 51 lames inox (3 rangées)
(D) FLEISCH ZARTMACHER - Kunststoff, macht das Fleisch zarter, schmackhafter und spart Kochzeit, mit 51 CNS Klingen (3 Reihen)

EURO	No.	cm
12,35	021.011	17(H)x15x3



A

a-board 367
accessoires modular 627
accessoires noodlemaker 349
adapter..... 376, 377
adaptor bar 242, 247, 320, 437
adhesive textsigns 366
air pot 80-81
alligator 336
apple corer 221
apple divider 195, 197
apple peeler, corer & slicer 337
apron 189, 599
apron acid resistant 189
apw/wyott overhead warmers 446
araven 262-265, 275-279, 354-356
ash collector 32
ashtray 32-33, 362, 364
ashtray, wall model 365
attachments imperia 348-349
attachments kenwood 534-538
attachments kitchenaid 539-543

B

bain-marie 434-440, 606, 618, 635
bain-marie trolley 438-439
bake-off oven 666-667
bakers knife 213, 215, 216, 218
baking mat 689
baking mat non-stick 177
baking mould 170-175, 178-179, 690-695
baking release paper 177, 689
baking tray 254, 686
bakkery sieve 162
bar keep 95
bar spoon 93
barrier rope 368
barrier stand 368
bartender set 93
base unit modular..... 614, 626
basin 181-182
basin kitchen bowl 182-183
basket 122-124
basket mini 56
basket roll top 122
basting spoon 141
batons cutter 560, 562
baume sugarmeter 206
beef knife 216, 226
beer serving tray 110
beer skimmer 90
beverage container/dispenser 354
bill tray 46
bistro serving pan 297
blender 528-531, 713
blender "santosafe" 530
blinis fry pan 286
blow torch 328-329
boning knife 217, 220
bottle brush 281
bottle opener 102
bottle scraper 159
bottles cooler 412, 714
bouillon cup and saucer 270
bouillon strainer 153
bowl 74, 270, 272
bowl strainer 152-153
bracket 603
bracket holder 603
braising pan 299, 305
bread basket 48-49, 122-124
bread cutting board 239-240
bread knife 212, 216, 220, 226
bread roller 163
bread slicer 231
bread toaster 469-472
bright spark 327-329, 331
brunoise slicer 340
brush 160, 280-281, 370-371
bucket 282-283
buffet counter top cutlery dispenser 126
buffet counter top dispenser 126
buffet display refrigerated 120-121, 395
buffet etagère 122
buffet serving flatware 138-140, 140, 326
buffet stand 126
buffet tray 119
buffet trolly 383
buffet unit 421-422
buffet/salad-bar 421-422
buffet-cold drink dispenser 312
buffet-line, melamine 324
built-in bain marie..... 435
built-in heating element unit modular 627, 639
burners for canned heat 313-314
butchers block brush 203
butchers saw 203
butter pot 62
butter spreader 26

C

cacao pourer 43
cake divider 162
cake fork 27
cake mould 178-179, 690-693
cake plate 72
cake ring 170
cake server 132
cake stand 128-132
cake tong 136
can opener 192, 344-345
candle holder 47
canned heat 318-319
caramel cream mould 180
caramelizer 328, 329
card holder 29-30
carving aid 203
carving board 238, 240
casserole 60, 288, 294
caterchef cutting board 234-238
caterchef oven 642-644
caterchef serving tray 108-110
catercool 403, 413-416, 422
caterflame 318, 319, 329
catering induction hob 490
catering wok induction hob 490
cateringbox 211, 390-395, 398
caterracks 578-589
caution sign 370

centrifugal juicer 525-526
ceramic contact grill 478-479
ceramic lyonnaise fry pan 291-292
ceramic salamander 494-495
chafing dish 313-317
chalk marker 29, 367
champagne bottle stopper 97
champagne bowl 85, 88
check presenter 46
cheese cutter 231, 350
cheese cutting wire 230
cheese cuttingboard 231
cheese grater 195
cheese grinder 195, 557, 561-562
cheese knife 217, 230
cheese scraper 350
cheese shaker 148
cheese slicer 230
cheese slicer, warm 351
cheese/pate cutter 231, 350
chef's attache 221, 223
chef's knife 213-214, 219, 227
chef's whisk 144-145
cherry stoner 201
chicken grill 494
chinese chefs knife 218
chips bagger 148
chips basket 149
chips scuttle 627
chips shovel 146, 149
chips tray 150
chocolate paste dispenser 355
chocolate mould 176
chocolate warmer 431-432
citrus juicer 94
cleaner for wallboard 367
cleaning kit unox 656
climatisation cabinet for wine bottles 412
clingfilm 233
clingfilm dispenser 233
clip caterrack 586
clip platemate 104
cloche 72
cloth microfiber 189
cocktail shaker 93
cocktail strainer 93
cocotte 60-61
coffee brewer 423, 427-428
coffee decanter 78, 423
coffee grinder 425
coffee grounds receptacle 424
coffee pot 76-77
coffee spoon 17, 27
colander 284-285, 302
colander mini 56
colander with handle 285
cold drink dispenser 422
cold press juicer 527
cold storage thermometer 206, 699
combi microwave 464-465
combined mixer and beater 552-554
combisteamer unox 674-680, 704
computing scale 379
condiment set 36-38
condiments tray 94
confectionery funnel 161
conical basin 183
conical strainer 153-154
connecting strip 614, 626, 639
contact grill 478-481
contact sandwich toaster 476
convection oven 638, 642-649, 652-655, 666-667
conveyor toaster 470-472
cook & hold oven 642
cooking appliance 441
cooking plate 488, 609, 621, 638
cooking spoon 157, 158
cooking thermometer 206
cooking timer 699
cooks apron 189
cooks chopper 220
cool pack 390
coolhead 417-419
cooling elements 211, 394
cooling lid 390
cooling table 419
cooling top thermo box 391
copper cleaner 368
coquille shell 66
cork screw 98-99, 101
cork screw sleeve 98
cornetstand 210
cornflakes-dispenser 310-311
counter display sneeze guard 602
counter top cutlery dispenser 127
counter tray 267-268
cover basket 72
cover, dishwashing rack 587
cover, gastronorm 250-251, 257, 259
cream jug 76-77
cream whipper 346
cream whipper chargers 346
crêpe suzettes pan 286, 290, 295-296
crêpesmaker 477, 712
cri-cri 574-577
crumb scoop 146
cubes disc 562
cup and saucer 69, 270-271
cup coffee filters 423
cup dispenser 185
cup rack 580
cup warmer 429
cupboards for banquets 389, 702-703, 707
cutlery basket 125, 274
cutlery beaker 127, 273, 586
cutlery bin 125, 274
cutlery bistro 15-17
cutlery dispenser 127
cutlery paris 25-26
cutlery pro-sup alida 23-24
cutlery pro-sup barcelona 18-19
cutlery pro-sup canada 21-22
cutlery pro-sup economy line 19-20
cutlery pro-sup hotel extra 20-21
cutlery pro-sup madrid 22-23
cutlery pro-sup nice 24-25
cutlery pro-sup ps1 line 20-21
cutlery pro-sup ps2 line 22-23
cutlery rest 141, 325
cutlery sydney 24-25

cutlet chopper 220
cutter 556-557
cutting board 58, 234-238, 240-241
cutting board unit 238
cutting board, worktop 612, 620, 634

D

de buyer 286-290
decanting pourer 97
decorating knife 215
decoration bottle 186-187
decoration green 147
digital thermometer 696-699
dining serving pieces 56
discs gam vegetable cutter 562
discs santos vegetable cutter 560
dish 73-75, 113, 397
dishbrush 280, 371
dishwasher 590-597
dishwasher rack 580-589
dispenser 42, 233, 310-311, 352-357
dispenser unit 355-356
display cooler 413
display plateau 118
display tray 112-113, 268, 275
disposal bags for giant 362
disposal bin 357-363, 605
dolly rubbermaid 357
dough cutter 163
dough cutter set 164-165
dough ruler 162
dough scraper 164, 502
drawerset 601
dreizack 212-224
drip rack 162
drip tray 252, 275, 385
drip tray, gastronorm 252
dualit 444, 469, 474, 486
dust pan 281, 370
dutch fritters griddle 486-487
dynamic 343, 550-554

E

egg container 278
egg cup 65, 272
egg dish 64
egg frying ring 170
egg separator 201
egg slicer 196-197
egg spoon 65, 272
eggs cooker 504, 712
electric heating chafing dish 315-317
electric knive 573
electric kebab slicer 570
electric range 615
electric slicer 566-570
elettrobar 590-592, 596-598
espresso coffee grinder 425
espresso machine 424
etagère 50, 54-55, 129
evolutionmix 532-533
exhaust hood 515
exhaust hood unox 657, 668, 681
exit table 594, 596
extender dishwashing racks 588

F

fancy cutter set 164
fat skimmer 146
fat thermometer 205
filing pin 232
fillet knife 213
finger bowl 68
fingerfood sticks 204
fish dish 113
fish fillet knife 220
fish fry pan 287
fish fryer 509-511
fish lifter 142
fish scaler 227
flatware 272
flatware basket 587
flatware rack 581
flatware rack with extenders 586
floor cleaner 280, 371
floor mat 370
flour sifter 162
foil 233
food box 278
food box, gastronorm 260-265
food container 279, 356-357
food display hot unit 456-459
food dryer 559
food spatula 156-157
food packaging vacuum machine 518, 519
food warmer 433, 442-446
freezer 408-410
french cheese guillotine 231, 350
french fry bag holder 57
french fry cutter 333-335
french fry disc 562
french fry dish 57
french fry dripping tray 150
french fry paper bag holder 148
french loaf basket 124
fried ice machine 399-400
frikandel cutter 149
frontloader thermo 392-393
fruit basket 522
fruit slicer 195, 339-341
fruit/vegetable wedger 332
fry pan 61, 290
fryer 504-513, 606, 610, 616, 622, 630
fryer colander mini 56, 150
fryer fat filter 151, 514
frying basket paper 57
frying oil quality assurance test-set 610, 616
fuel paste 318, 319
funnel 184

G

gam 562-564
game hook 203
gamel 396
garlic grater 194
garlic press 199-200
garnishing tubes 168
gas blow lamp 328-329
gas container 327-331, 718
gas cooker 330-331, 492, 613, 615, 625, 706

gas cooking table 629, 636
gas fryer 610, 622, 630
gas griddle 482, 611, 623, 633
gas grill 624
gas lavastone grill 493, 612, 624, 632
gas lighter 327
gas range 615, 628, 637
gas range with electric convection oven 628
gas ring reducer 625, 627, 637
gastronorm food box 260-265
gastronorm pan 242-249, 256-259, 320-325, 687
gastronorm pan, cover 250-251, 257-258
gastronorm pan, melamine 266, 324
gastronorm pan, perforated 248
gastronorm pan, polycarbonate 256-258
gastronorm pan, with handles 249
gastronorm silicone band 252
gastronorm tray 253, 687
glass and cup washer 590, 593
glass cleaning brush 91
glass cloth 190
glass drippingtray 90
glasses, polycarbonate 104-105
grape fruit knife 225
grated cheese bowl 44
grater 194-195
gratin dish 63-64
grating disc 560, 562
gravy boat 64
grease brush 160
grease collector and conveyor 151, 514
grease filter cone rack 151, 514
grease filter cones 151, 514
grid 414
griddle 482-483, 608, 611, 619, 623, 633
griddle fat brush 160
griddle plate 297
griddle scraper 482, 611, 633
grill tong 136
grilling skewer 204
grillpan 287, 295
grillplate 684, 716
grooved plate 627, 637

H

ham slicer 216
ham slicing stand 347
hamburger maker 202
hand disinfection dispenser 715
hand dryer 374
hand mixer 548-555, 710
hand meat slicer 564
handle 280, 371-373
hanging knife rack 230
heat shade 450-455
heated chip scuttle 618, 635
heating element for shelf stand 602
heating plate 448-449
herb scissors 192
honey dispenser 42
hood unox 657, 668, 681
hot air heated cupboard 460, 602
hot buffet unit 448-449
hot chocolate dispenser 430
hot cupboard 460-461, 602
hot dispenser 432
hot foodwarmers 462
hot plate 393, 447-449, 451, 462
hot plate unit 330
hot pot soup kettle 442-445
hot tray warmer 330
hot water kettle 308
hot water urn 429
hotdog warmer 483, 488
hypersmoker 704

I

ice cream basin 211, 398
ice cream dipper 207
ice cream maker 400-401
ice cream portioner 208-209
ice cream portioner container 207
ice cream spatula 156, 210
ice cream thermobox 211, 398
ice crusher 404-405
ice cube machine 402-403
ice cube pail 88-89
ice cube tray 90
ice spaghetti machine 403
ice teppanyaki 399-400
ice tong 88, 136
icing tubes 167-168
imperia 348-349
induction cooker 489-491
industrial fryer 509, 709
industrial burner 492-493, 706
infrared themometer 698-699
ingredients container 279, 356
insect-exterminator 574-577
inset sink 605
installation-kit unox 656, 669, 682
insulated food container 396

J

janitor cart 372-373
jigger 92
juice extractor 527
juicer 94, 332, 334, 521-524, 712
julienne slicer 336

K

kai 223
kayser 346
kebab cutter & spitter 203, 570
kenwood accessoiries 534-538
kenwood 528, 534-538, 548
key-ring 143, 229
kisag 327, 330
kitchen bowl 181-183
kitchen cloth 189-190
kitchen fork 212, 214, 219, 227
kitchen knife 214, 720
kitchen machine 534-538, 540-543, 546-547, 710
kitchen machine induction 537-538
kitchen roll holder 227
kitchen scissors 193, 217
kitchen tool rack 142, 158
kitchen wallet 221
kitchenaid accessoiries 539-543

kneader 544-546, 547-548
knife and tool grinder 572
knife bags 221, 223
knife block 222-223, 720
knife rolls 223-224
knife sharpener 214, 219, 227, 229, 572-573
knife units/pushers 334-335
knife wallet 221
knife, electric 573
knocking off ring 594

L

ladle 142-143, 268-269, 326
lamp for heat shade 449-450, 453-454
lavagrillstones 493, 612, 624, 632
lavastone grill 493, 632
lavastone grill gas 493, 612, 624, 632
lemon decorator 224-225
lemon peeler 224-225
lemon slice squeezer 94
lemon stirrers 94
lid disposal bin 357
lid ice-cream basin 211,398
lime juicer 94
lime squeezer 93
linen trolley 281, 369
lining sheets 177, 689
lobster cracker 67
lobster pick 67
lune 454
lyonnaise fry pan 287-288, 290-292, 295-296, 300

M

mach bain marie 435
mach cutter 557
magnetic knife rack 230
mandoline 340-341
marinating syringe 203
marker food box 263-265
marmalade spoon 27
master frost ice cube machine 402
max pro 313-314, 420, 432-434, 460
max pro bain marie 432, 436, 438
max pro hand mixer 555
measure jug 185
measure master 95
measuring liquor pourer 95
measuring pourer 96
meat fork 212, 214, 219, 227
meat hammer 202
meat hook 203
meat mincer 571
meat pounder 202
meat roast weight 202, 718
meat tenderizer 202, 570, 720
meat thermometer 205
meat tray 150, 268, 275-276
melamine 65, 73-75, 266-270, 272, 324
melon baller 224
menu sleeve 28
menu stand 28-29
microwave 464-467
milan-toast 472, 474
milk and sugarset 42
milk frother 424
milk jug 77
milkshake mixer 520
mincing knife 221
miroil 151, 514, 610, 616
mixer 544-546, 547, 553
mixing bowl 181-183
mixing glass 93
mixing paddle 158, 269
mixing smoking shavings 558
mixing tap with swivel arm 599
mobile racks 386-387
mobile racks cover 388
mobile racks for dishwashing racks 385
modular 600 function/compact 606-615
modular 650 function 616-629
modular 700 function 630-639
modular 700-900 pratika 640-641
mo-el 374, 574-577
mop 372
mop bucket 372
mortar 205
motor 349
mozzarella cutter 197
mug 69, 72, 271-272
multinox by modular 589-605
multi-opener 102
multiple wheel dough cutter 163
multi-purpose spatula 133
mushroom cutter 196
mussel pan 52, 293
musso 400-401

N

napkin holder 45
nesting basket set 147
neumärker 484-485, 486
non-stick bakingsheet 689
noodle machine 348-349
noodle maker 348-349
nut grater 194

O

octalux 449
oil bottle 36
oil spray 44
olives spoon 26
omelette fry pan 288
omelette knife 228
onion peeler 336
onion slicer 333, 336
open extender 588
open hopper bins 125, 274
open rack 581
open rack with extenders 585
oriental cooks knife 213, 217, 219
outdour ashtray 33
oval fish fry pan 287
oven detergent & rinse 669, 682-683
oven dish 63
oven gloves 191
oven mitts 191, 688
oven thermometer 206
oven tray 253, 688
overflow tube 605
overhead warmer 446

oyster fork 67
oyster opener 221, 344

P

paella pan 287
pail dispenser 352, 719
pail mini 50, 56-57
pancake plate 71
pan covers 299
pan strainer 302
pan with handle 308
parcel scale 375
parer 225
paring knife 212, 215-216, 218, 224, 225
party couvert 26
pasta cooker 516-518, 609, 620, 634
pasta cookpot 301
pastry bag 166
pastry bag disposable 166
pastry bag holder 167
pastry bag silicone 166
pastry server 132
pate mould 188
patio heater 365, 713
pedal bin 358-360, 363
peeling knife 212, 215, 218
pepper grinder 39-41
pepper shaker 34-35, 148-149
percolator 426
persjuicer froid 527-528
pitabasket 48
pitcher 82-83
pizza box 395, 719
pizza cutter 502
pizza ladle 140, 500
pizza oven 500-501, 642
pizza ovenbrush 503
pizza ovenbrush with scraper 503
pizza peel 140, 502-503
pizza plate 71-72
pizza scissors 193, 503
pizza shovel 140, 502
placemat 71
plate 69-72, 270-271, 397
plate couscous 70
plate cover 273
plate mate clip 104
plate mate 380-382
plate rack 380-383, 581
plate rack with extenders 584
plate transport trolley 383
platemate clip 104
platters with slate-look 59
plunger 282
poffertjes fry pan 286
polishing plane 239
polycarbonate, glasses 104-105
popcorn machine 558
porcelain 57, 59, 62-66, 69-72
portioner 161
potato croquette maker 198
potato masher 333, 143
potato peeler 196, 200, 224
potato ricer 198
potato spiral cutter 198
potato spiral cutting machine 337
pottery 60-61
poultry shears 193
pourer 96-97
powdered sugar pourer 43, 148
powdered sugar sifter 162
pre rinse spray unit 598
pre rinse table 594, 596
preparation table 418, 601
preparation unit 420
presentation tray 58-59
pressure cooker 302
protection cover plate rack 382
protection mitts 191, 688
pudding mould 180
pujadas 286–295, 298-301, 303-308
pyrogel 318

Q

quartz grill 499

R

rack dolly 587
rack for 6 discs 560
raclette appliance 351
radish decorator 196
ramekin 62-63, 75
range 638
range ring hook 147
reception bell 103
refrigerated counter 413, 415-417
refrigerated display 120, 120, 413-416
refrigerator 406-407, 409-411, 714
regas 60-61
rest tray 182, 275, 279
rethermaliser 445
revol 59, 62-64, 66, 72, 77
rice cooker 463
rice portioner 163
rinsing shower, unox 669, 682
roast pot 292-294
roasting pan 295, 303
rolling pin 169, 718
rolltop cover 116-117, 122, 125
roltex 104-108
rotpunkt 81
rubbermaid 281, 357-358, 364-365, 369-370, 373

S

sabatier 227
salad bowl 58, 182
salad dryer 343
salad fork 268-269
salad spoon 268-269
saladette 418
salamander 494-498
salmon slicer 213, 217, 220
salt grinder 39-41
salt shaker 34-35, 148-149
sammic french fried cutter 335
sandwich holder 473-475, 499
sandwich toaster 473-476, 708
santoku 213
sateh dish 112

sauce dispenser 352-357
sauce ladle 138-141, 269
sauce pan 296, 300, 306-308
sauce spoon 141
sauce strainer 153
sauce warmer 431-433
sausage stuffer 570
sausage warmer 483, 488
sauteuse 296, 300-301
scale 375-379
scissors sharpener 229, 572
scoop 155
scraper 159
scraping knife 228
seafood plate 55
self extinguishing wastepaper bin 363
serving bistro pan 51-52, 297
serving bucket 50
serving cloth 190
serving dish 55, 118
serving pan 51-52, 297
serving pincer 135
serving skewers rack 51, 53
serving snack warmer 53, 330
serving spatula 132
serving stand 50, 54-55
serving tong 133, 135-137, 272, 719
serving tray ... 58-59, 106-112, 114-118, 267, 716-717
serving trolley 384-385
set of wheels, multinox 601
set of wheels, unox 657, 668, 681
shaker 92
sharp microwave 466
sharpening steel 214, 219, 227
shelf stand 602
shell 66
sherbet dish 210
shipsbell 103
shoe-cleaning machine 369
showcase roll top 119
silverware basket 273
sink 600
sink grid 594, 600
sink, inset 605
sitram 293, 296, 302
skewer 53, 204
skimmer 140, 142, 146
slicer 213-214, 564
slotted turner 228, 269
small sauce pan 331
smokers' pole 364
smoking oven 558-559
snail dish 66
snail fork 67
snail plate 66
snail tong 67
sorbet spoon 27
sorbetiere 400-401
soup bowl 68
soup kettle 442-445
soup ladle 269
soup tureen 68
sous vide 440-442
spaghetti bowl 64
spaghetti tong 134-135
spanisch mop 372
spatula 157, 228
spirit pourer 96
speed.pro 705
spoon 157-158
spoon drop 187
spraycleaner, unox 656
spray-nozzle 91
spring 316, 368
spring cake tin 170
springform pan 170
squeeze bottle 186-187
squeeze bottle station 187
stacking container 276-278, 500
stacking kit, unox 682
stand, unox 657, 668, 681
stand for wine-bucket 86
steak fork 15-17
steak knife 15-17, 215
steak tartare mould 202
steam condenser, unox 657
steam cooker 298, 302
steel brush 147, 720
stemware racks 583
step stool 369, 281
stew pan 293-294, 299, 305, 308
stirring spoon 157-158
stirring stick 269
stock pot with tap 298
stöckel 207-209
stockpot 299, 304, 308
storage container 279
storage rack for cutting boards 237, 239
storage rack with gn-grids 601
strawberry slicer 197
sugar bowl 42, 44, 76-77
sugar density meter 206
sugar pourer 43
sugar sifter 162
sugar scale 42
sugar thermometer 206
sugar tong 136
supply table 594, 596
suspension system shelves 603
sword skewer 53, 204

T

tab-grabber 232
table cloth clip 45
table crumber 47
table numbers 30
table signs 31
table-tidy 44
tabletop can opener 344-345
tabletop plate rack 380
tammy cloth 190
tartare mould 202
tea box 43
tea pot 76-77
tea spoon 27
tecnoinox 404, 495-497, 498
tellier 335, 342
terrine mould 188
text sign 366
themometer 696-699, 718

thermal granulate 318
thermo future box 120, 211, 390-398
thermoblender 532-534
thermometer 696-698
thermometer infrared 698-699
tilting bratt pan 621
timbal mould 180
timer 696-699
t-legs stand 446
toilet brush 282
tomato corer 197
tomato knife 212, 215, 218
tomato slicer 225, 336, 338
tool-rack 142, 158
top 390
tote bin 125, 274
towel 190
tray 112, 267, 272
tray rack 580
triturator 342
tumbler racks 582
turning spatula 228

U

universal tong 133-135
unox accessoires 656, 657, 669, 681-688
unox bakerlux shop.pro 652-655
unox mindmaps 666, 667, 674-680
unox oven manual 645-649
utility knife 212, 215, 226
utz 251, 259

V

vacuum jug 78-81
vacuum machine 518-520
vacuum pump 100
vacuum sealer bags 520
vegetable cutter 339-341, 556-557, 561-563
vegetable cutter mandoline 340-341
vegetable dish 58, 68
vegetable grater 194
vegetable peeler 200
vegetable slicer 201, 336, 339-341, 556
vegetable strainer 154, 342
vinegar bottle 36
vinegar spray 44
vitro-ceramic cooker 488
vouchers holder 232

W

waca 65, 268-272
waffle baking appliance 485, 709
waffle iron 484-486
waiters corkscrew 98-99
wall bracket 95, 380
wall cupboard 603
wall shelf 603
wall shelf bracket 603
wallboard 367
warehouse scale 378
wash hand basin 604-605
wastebin 359, 363, 718
wastepaperbasket with ashtray 362
water jug 76-77
water softener 599, 656, 669, 682
waterboiler 428-429
watercooker 428, 713
wedding cake stand 128
weisser 344
whetting stone 229
whipped cream bowl 42
whisk 144-145
window cleaner 281
wine aerator 100
wine bucket 84-85, 87-88
wine bucket table top bracket 86
wine cooler bag 85
wine decanter 100
wine decanter funnel 100
wine set 99
wire glass rack 101
wire rack 255, 414, 420, 684-685, 707
wire rack for french loaves 255, 684-685
wok 289, 292
wok induction cooker 490
work unit 612, 620, 634
workbrush 280, 371
working table for ovens 683
wüsthof 212-224

Z

zassenhaus 40-41
zesteur 224-225
zojirushi 80

A

abat jour pour lampe chauffante infra rouge 450-455
accessoires imperia 348-349
accessoires kenwood 534-538
accessoires kitchenaid 539-543
accessoires modular 614, 625-627, 639
adapteur pour balance 376-377
adoucisseur d'eau 599, 656, 669, 682
aide au tranchage 203
aiguiseur électrique 572-573
aiguiseur rapide 229, 573
aimant de couteau 230
alligator 336
allume-gaz 327
aplatisseur de viande 202
appareil à couper et enfiler sateh et kebab 203, 570
appareil à crême chantilly 346
appareil à popcorn 558
appareil croque monsieur 473-476, 499
appareil croquette 198
appareils à raclette 351
apw/wyott chauffe mets infrarouges 446
araven 262-265, 275, 278-279, 354-356
armoire chauffante 460
armoire de climatisation à vin 412
armoire murale 603
armoires chauffantes ventilees 462
armoires pour banquets 389, 702-703, 707
assiette 69-72, 270-271, 397
assiette à couscous 70
assiette à crêpe 71-72
assiette à pasta 70
assiette à pizza 71-72
assiette à steak 59
assiette d'entree 70
atomiseur à huile 44
atomiseur à vinaigre 44
attendrisseur à viande 202, 570, 720
autocuiseur 302

B

bac à bec 125, 274
bac à débarasser 125, 274
bac à frites 150
bac à glaçons 90
bac à restes 182, 275, 279
bac à viande 150, 268, 275-276
bac égouttoir 275
bac empilable 125, 274-278, 500
bac gastronorme 242-249, 253, 266-267, 320-325
bac gastronorme avec poignées 249
bac gastronorme perforé 248
bac gastronorme polycarbonate 256-258, 265
bac gastronorme polyropylène 259-261
bac gastronorme transparant 256-257, 265
bac pour marc de café 424
bac présentation buffet.....320-323
bague caoutchouc amortisseur 594
bain-marie 434-440, 606, 618, 635
bain-marie, caterchef 434, 437, 439
bakertop accessoires 668-669, 681-682
balance 375-379
balance électronique 375-379
balance électronique/ordinator 379
balance mécanique 375
balance pour colis 378
balayette 281, 370
bar keep 95
barette d'assemblage 614, 626, 639
barette de montage pour bain-marie 321, 437
barre de montage pour bain-marie 242, 247, 320
bassine de cuisine 181-183
bassine de cuisine fond plat 183
bassine de cuisine hémisphérique 182
batterie chauffe plats 462
batteur mélangeur 544-548
bec verseur 96
bec verseur décanteur 97
beurrier 62
blender 528-531, 713
blender "santosafe" 530
bloc à couteaux 222-223, 720
bloc eutectiques 211, 120-121, 394, 398
boîte à aliments 260-264, 278-279, 356-357
boîte à epices à glace 94
boîte de découpoirs 164-165
boîte de thé 43
bol 74, 270, 272
bol à bouillon et soustasse 270
bol à pâtisserie 181-183
bol à soupe 68
bol à spaghetti 64
bol, mélamine 74-75
bouchon de champagne 97
bouchon verseur 96-97
bougeoir 47
bouilleur 429
bouilloire à eau 308, 428, 713
bouteille de dosage 186-187
braisière 292, 294, 299, 305
bright spark 327-329, 331
broc 82-83
broche épée 53, 204
brochette à kebab 53, 204
brochette à sateh 53, 204
bross vaisselle 280, 371
brosse 280, 371
brosse à fil metallique 147, 720
brosse à laver 280, 371
brosse à laver les verres 91
brosse a racloir 482, 611
brosse à toilette 282
brosse en fils d'acier 203
brosse pour four à pizza 503
brosserie 280, 371
broyeur à glaçons 404-405
brûleur industriel 492-493, 706
brûleur pour pate combustible 313-314
brunoise, coupe légumes 340
burette pour huile 36
burette pour vinaigre 36

C

cafetière 76-78, 423
capuchons porte assiettes 382
carafe à decanter 100
cartouches 346
casier à assiettes 581-584
casier à couverts 125, 273-274, 581, 587

casier à grand plateaux avex un côté ouvert 580
casier à tasses 580
casier à verres 582
casier à verres à pied 583
casier avec réhausses 586
casier de bas 581
casier de base avec réhausses 585
casse-pattes homard 67
casserole 60
casserole à friture 149
casserole avec manche 308
casserole/marmite 296, 300, 306-308
cassolette à beure 331
cater chef four 642-644
caterchef planches à découper 234-238
caterchef plateau 108-110
catercool 403, 413-416, 422
caterflame 318, 319, 329
caterracks 580-588
cendrier 32-33, 362, 718
cendrier mural 365
cendrier pour l'exterieur 33
centrifugeuse pour fruits 525-526
cercle à oeuf au plat 170
cercle à tarte 170
chafing dish 313-317
chafing dish electrique 316-317
chalumeau 328-329
chariot à casiers 587
chariot à linge 369
chariot bain marie 438-439
chariot d'assiettes 383
chariot de lavage 372
chariot de nettoyage 372-373
chariot de service 384-385
chariot de service et de débarrassage 384-385
chariot porte assiettes dressées 382
chariot pour porte plateaux 383
chariot pour porte ramasse couverts 383
chauffage de terrasse 365, 713
chauffage électrique chafing dish 315-317
chauffe assietes 460-461
chauffe assietes à air pulsé 602
chauffe chocolat 431-433
chauffe hotdog 483, 488
chauffe mets 433-434, 442
chauffe mets infrarouges 446
chauffe sauce 431-433
chauffe saucisses 483, 488
chauffe soupe au bain marie 442-445
chauffe tasses 429
chevalet 367
chinois 154
chocolatière 430
cireuse à chaussures 369
ciseaux à fines herbes 192
ciseaux à pizza 193, 503
ciseaux de cuisine 193, 217
ciseaux de gibier 193
clip platemate 104
clip pour caterracks 586
cloche 72
cloche couvre-assiette 273
cloche maritime 103
cocotte 60-61, 293
coffee queen espresso machine 424
cold press juicer 527-528
collecteur à cendre 32
collecteur à cigarettes 364
combi-four unox 674-680, 704
comptoir garniture réfrigeré 418
comptoir réfrigerée 419
condenseur de vapeur unox 657
congélateur 408-410
console murale porte assiettes 380
contact-grill 478-481
contact-grill panini 480-481
contact-grill vitroceramique 478-479
container/distributeur de boisson 354
conteneur de garniture 420
conteneur de transport 211, 390-395, 398
conteneur de transport de glace 211, 398
conteneur de transport de pizza 395, 719
conteneur empilable 276-278
cool pack 390
coolhead 418-419
coquetier 65, 272
coquille saint-jacques, nature 66
corbeille 122-124
corbeille à baguette 49, 124
corbeille à déchets 362, 718
corbeille à déchets auto extincteur 363
corbeille à fruits 522
corbeille à pain 48-49, 122-124
corbeille à pita 48
corbeille couvercle roulant 122
corbeille mini 56
corde d'ornement 368
cornet à frites 57
coupe à glace 210
coupe champignons 196
coupe de fromage 231
coupe de pommes frites 57
coupe fraise 197
coupe fricadelle 149
coupe frites 333-335
coupe fromage 230-231
coupe fromage/foie gras 231, 350
coupe fruits 195, 339-340
coupe julienne 336
coupe légumes 194-195, 201, 336-341, 561-562
coupe légumes mandoline 340-341
coupe légumes universel gam 563-564
coupe mozzarella 197
coupe oeufs 196-197
coupe oignons 336
coupe pommes 197
coupe roquefort 231, 350
coupe volaille 193
coupe-fruits/légumes 332
coupelle 62, 73-75, 397
coupelle à creme chantilly 42
coupelle à sucre 42
couperet 220
coupe-tomates 336, 388
couteau à beurre 26
couteau à décorer 215
couteau à désosser 217, 220
couteau à fromage 217, 230
couteau à huîtres 221

couteau à jambon 216
couteau à légumes 212, 215-216, 218
couteau à pain 212, 216, 220, 226
couteau à pamplemousse 225
couteau à saumon 213, 217, 220
couteau à steak 15-17, 215
couteau à tomates 212, 215, 218
couteau à viande 213-214, 226
couteau chef chinois 218
couteau coude à crêpes 228
couteau d'office 212, 215, 218, 226
couteau de chef 213-214, 219, 227, 720
couteau de cuisine 214, 227
couteau de patissier 213, 215
couteau filet 213
couteau filet de poisson 220
couteau japonais 213, 217, 219
couteau scie 216, 218
couteau scie à tomates 225
couteau, électrique 573
couvercle 299
couvercle cuvettes à glace 211, 398
couvercle passoire 302
couvercle poubelle 357
couvercle pour bac gastronorme 250-251, 257, 259
couvercle refroidissement 390
couvercle roll-top 120, 125, 274, 395
couvercle roulant 116-117
couvercle, casiers 587
couvert amuse bouche 26
couvert bistro 15-17
couvert de buffet 138-140, 326
couverts mélamine 272
couverts paris 25-26
couverts pro-sup alida 23-24
couverts pro-sup barcelona 18-19
couverts pro-sup canada 21-22
couverts pro-sup economy line 19-20
couverts pro-sup hotel extra 20-21
couverts pro-sup madrid 22-23
couverts pro-sup nice 24-25
couverts pro-sup ps1 line 20-21
couverts pro-sup ps2 line 22-23
couverts sydney 24-25
couvre-plat 72
crêpière 286, 290, 296, 477, 712
cri-cri 574-577
crochet "esse" 203
cruche 83
cuillère 157-158, 269
cuillère à arroser 141-143, 326
cuillère à bouillon 269
cuillère à cafe 27
cuillère à cocktail 93
cuillère à dessert 27
cuillère à glace 207
cuillère à oeuf 65, 272
cuillère à pommes parisiennes 224
cuillère à salade 268-269
cuillère à sauce 141, 269
cuillère à thé 27
cuillère d'olive 26
cuillère en bois 157
cuillère plume 187
cuillère portionneuse 208-209
cuiseur à induction 489-491
cuiseur à induction de wok grand cuisine 490
cuiseur à induction grand cuisine 490
cuiseur à oeufs 504, 712
cuiseur à pâtes 516-518, 609, 620, 634
cuiseur à riz 463
cuiseur à vapeur 301-302
curette à homard 67
cutter 557
cuvette à rincer cuilleres portionneuses 207
cuvettes à glace 211, 398

D

de buyer 286-289
débouchoir 282
décapsuleur 102
décore-citron 224-225
décore-radis 196
déco-spirale pour pommes de terre farcies 198
découpoirs décoratifs 164-165
demi traiteur 299, 305, 308
dénoyauteur à cerises 201
dérouleur à essuie-tout 227
désinsectiseur 574-577
dessiccateur de nourriture 559
display presentoire 126
disque pour gam coupe légumes 562
disque santos 560
distributeur 310-311, 352-353, 355-357, 719
distributeur de boisson réfrigérée 312, 422
distributeur de condiments 279, 356
distributeur de désinfection des mains 715
distributeur de muesli 310-311
distributeur de sauces 354
distributeur de seau 352
distributeur film alimentaire 233
diviseur à gateaux 162
dolly 357
doseur 42-43, 96
doseur de miel 42
doseur pour boissons 95-96
douche pré-rinçage 598
douche pré-rinçage unox 669, 682
douilles 167-168
dreizack 212-224
dualit 444, 469, 474, 486
dynamic mixer 550-554

E

ecailleur à poisson 227
echelle 386-387, 701
echelle à casiers 385
ecriteau 366
écumoire 140, 142
écumoire à biere 90
écumoire à friture 146
écumoire à gras 146
égouttoir de verre 90
égouttoir gastronorme 252
égouttoir pommes frites 150
élément chauffant 602
élément chauffant encastrable 627, 639
elettrobar 590-592, 596-598
émulsionneur de lait 424
ensemble de couteaux 224

entonnoir 161, 184
entonnoir carafe de vin 100
entonnoir de pommes frites 148
éplucheur 196, 200, 224-225
éplucheur de pommes 337
escabeau 281
essoreuse à salade/légumes 343
étagère 50, 54-55, 122, 129, 602-603
étagère de buffet 122
étamine 190
évier encastré 605
evolutionmix thermoblender 532-533

F

faitout 292-294, 299, 305
feuille d'aluminium 233
feuille de cuisson 177, 689
feuille de cuisson anti-adhesives 177, 689
feutre 254, 263
feutre-craie 29, 367
fil à fromage 230
film 233
film alimentaire 233
filtre à huile 151, 514
filtres pour cafetières 423
fouet 144-145
fouet marmite 144
four à air pulse modular 638
four à air pulsé 642-655, 666-667, 674-680
four à pizza 500-501, 642
four bake-off unox 652-655, 666-667
four cook & hold 642
four micro-ondes 464-467
four micro-ondes avec grill et four à air pulsé 465
fourchette à escargots 67
fourchette à gateaux 27
fourchette à huîtres 67
fourchette à salade 268-269
fourchette à steak 15-16
fourchette à viande 212, 214, 219, 227
fourchette de cuisine 212, 214, 219, 227
fourneau 638
fourneau à électrique 615, 638
fourneau à gaz 615, 628-629, 637
fourneau à gaz avec four électrique 628
fried ice machine 399
friteuse 504-513, 606, 610, 616, 622, 630, 709
friteuse à gaz 610, 622, 630
friteuse à poissons 510-511
fromagère de bar 44
frontloader 392-393
fumoir 558-559
fusil de chef 214, 219, 227

G

gam 562-564
gants de patissier 191
gateau pate distributeur 161
gaufrier 484-486, 709
gel combustible 318-319
gel nettoyant cuivre 368
girolle 350
gobelet mixer pour cocktails 93
gobelet verre mixer pour cocktails 93
godet couverts 127, 273
godet pour lavage couverts 127, 273, 586
granules thermiques 318
grattoir pour pâte 164, 502
grill à gaz 624
grill aux pierres de lave à gaz 493, 612, 624, 632
grille 255, 414, 420, 684-685, 707
grille avec pieds 162
grille pain 469-472
grille pain sandwich 473-475, 708
grille plastifiée 255, 420
grille pour baguettes 255, 685
grille pour plonge 594, 600
grille rilsan 255, 420
grilles/poussoir 334-335

H

hachoir berceuse 221
hachoir viande 220, 571
hot dispenser 432
hotte 515, 657, 668, 681
housse chariot porte assiettes 382
housse jetable pour chariot 388
hypersmoker 704

I

ice teppanyaki 399
imperia 348-349
indicatif adhésif 366
intermediaire refroidissement 390-391

K

kai 223
kayser 346
kenwood 528, 534-538, 548
kenwood accessoires 534-538
kisag 327, 330
kit de installation unox 648, 656, 669, 682
kit de nettoyage unox 656
kitchenaid 468, 529, 539-543, 549, 556
kitchenaid accessoires 539-543

L

l'aérateur à vin 100
lait et le sucre ont placé 42
lampe 453, 454
lampe abat-jour 450-455
lave mains 604-605
lave-vaisselle 591-593, 595, 597-598
lave-vaisselle verres et tasses 590, 593
légumier 58, 68
louche 142-143, 268, 326
louche à pizza 140, 500
lune 454

M

mach bain marie 435
mach cutter 557
machine à aiguiser les couteaux 572
machine à café 423, 427
machine à café espresso 424
machine à emballer sous vide 518-519
machine a glacee spaghetti 403
machine à glaçons 402-403
machine à hamburgers 202

machine à pâte 348-349
machine à piler les glaçons 404-405
machine à saucisse 570
machine de cuisine 534-543, 556, 710
machine de découpage de pommes de terre 337
mallette de chef 221, 223
manche pour mop 280, 371
manche tire-bouchon 98
mandoline 201, 341
marmite à moule 52, 293
marmite traiteur à pâtes 301-302
marteau à viande 202
master frost 402
max pro 314, 420, 432-433, 460
max pro bain marie 313, 432, 438, 436
max pro mixer plongeur 555
measure master 95
mélamine 65, 73-75, 266-272, 324
mélangeur 528-531
ménagère 36-38
menu pochette 28
mesure 185
mesure à boisson 92
milan-toast 472, 474
mini brochettes 204
minuteur 699
miroil 151, 514, 610, 617
mixer à boissons 520
mixer de bar 528-531
mixer plongeant 548-555, 711
modular 600 function/compact 606-615
modular 650 function 616-629
modular 700 function 630-639
modular 700-900 pratika 640-641
module neutre 612, 620, 634
mo-el 374, 574-577
mop 372
mop espagnol 372
moque 69, 72, 271-272
mortier 205
moteur pour appareil à pâte 349
moufles de patissier 191, 688
moufles de sécurité 191, 688
moule à cake 170-173, 690-693
moule à charnière 170
moule à chocolat 176
moule à flan 171, 180
moule à patisserie 170-176, 178, 179
moule à pudding 180
moule à silicone 172-176, 178-179, 690-695
moule à steak hâché 202
moule à terrine 188
moulin à café 425
moulin à poivre 39-41
moulin à sel 39-41
moulin broyeur 154, 342
multinox by modular 589-605
musso 400-401

N

nettoyant pour ardoise 367
neumärker 484-485, 486
nid à friture 147
numéros de table 30

O

octalux 449
ordinateur et balance électronique 379
outil torche multi-fonctions 328-329
ouvre boîtes 192, 344-345
ouvre huîtres 344
ouvreur multi-usage 102

P

palette-raclette 159
palette-spatule 228
palette-triangle 228
panneau d'avertissement 370
papier friture 57
papier silicone 177, 689
passe-sauce 153-154
passoire 152-153, 284-285, 302
passoire à cocktail 93
passoire à farine 162
passoire à sauce 153
passoire demi-sphérique 152
passoire mini 56
passoire pommes frites mini 56
passoire sucre en poudre 162
pate combustible 318
pèle pommes trancheur 337
pelle 228
pelle à farine 155
pelle à friture 149
pelle à glace 210
pelle à pizza 140, 502-503
pelle à poisson 142
pelle à servir 132
pelle à tartes 132
pelle ajourée 228, 269
pelle ménagère 281, 370
penderie de cuisine 142
percolateur 426
pèse-sirop 206
pierre à affuter 229
pierres de lave 493, 612, 624, 632
pilon à pommes de terre 143
pilon à tonic 94
pince à escargots 67
pince à gâteaux 136
pince à glace 88, 136
pince à griller 136
pince à homard 67
pince à salade 135
pince à sandwich 473-475, 499
pince à service 133, 135-137, 272, 719
pince à spaghetti 134
pince à sucre 136
pince universelle 133-135
pinceau 160
pinceaux plaques grill 160
pince-nappe 45
pincettes alimentaires 135
pique a barbecue 204
pique-fiches 232
piques à brochette 204
placemat 71
planche à découper .. 58, 238, 240-241, 612, 620, 634
planche à pain 239-241

planche à trancher 238, 240
planches à découper 234-238
plaque modular 637
plaque chauffante 393, 447-448, 451
plaque de cuisson 609, 621, 638
plaque de four 253-254, 686, 688
plaque grill 482-483, 608, 611, 619, 623, 633, 684, 716
plaque grill à gaz 482, 611, 623, 633
plaque grille 297, 331
plaque nervurée 627, 637
plaque poffertjes 486-487
plaques de cuisson électriques 488
plat 52, 57, 112-113, 118, 267, 297, 325
plat à asperges 57
plat à escargots 66
plat à four 63
plat à four gastronorme 253-254
plat à gratin 63, 64
plat à oreilles 64
plat à poisson 113
plat à rôtir 303
plat à sateh 112
plat d'étalage 112-113, 267-268, 272, 275
plate mate 380, 382
plateau 106-110, 716
plateau à buffet 119, 131
plateau à presentation 58-59
plateau à servir 58-59, 106-112, 114-118, 267, 716-717
plateau à tarte 128-132
plateau à tarte pour mariage 128
plateau de service 55, 106-112
plateau fruits de mer 55
plateau pour verres à bière 110
platemate clip 104
plonge 600
poche pâtissière 166
poche pâtissière jetable 166
poche pâtissière silicone 166
poêle à blinis 286
poêle à crêpes 286, 290, 295-296
poêle à frire 288, 290
poêle à frire céramique 291
poêle à grill 287, 295
poêle à paëlla 287
poêle à poffertjes 286
poêle à poissons ovale 287
poêle à servir 297
poêle grill 287
poêle lyonnaise 287-288, 290-292, 295-296, 300
poêlon 61
poivrière 34-35, 148-149
polycarbonate 104-105
pompe à vide 100
porcelaine 57, 59, 62-66, 69-72
porte-addition 46
porte-assiettes 383
porte-assiettes dressées 380-382
porte-carte 29-30
porte-clés 143, 229
porte-couteaux 230
porte-couteaux magnétique 230
porte-disques pour 6 disques 560
porte-fiches 232
porte-filtre à l'huile 151, 514
porte-gobelets 185
porte-louches 158
porte-manger isotherme 396
porte-menu 28-29
porte-oeufs 278
porte-planches à découper 237, 239
porte-ramasse couvert 126-127
porte-seau à champagne 86
porte-serviettes 45
porte-support 603
portionneur à riz 163
pot à crême 76-77
pot à eau 76
pot à lait 76-77
pot à pompe 80-81
pot de thé 76-77
pot isothermique 78-81
potelet à corde 368
potelet à sangle 368
poterie 60-61
poubelle 279, 359-363, 605
poubelle à pedale 358-360, 363
poudreuse à fromage 148
présentoir 50, 54-55
présentoir à sachets de pommes frites 148
presse-agrumes 521-524, 712
presse-agrumes à main 94, 332, 334
presse-ail 199-200
presse-citron 93
presse-fruits 521-524, 526-527
presse-purée 198, 333
presse-tranche-citron 94
presse à griller 202, 718
protecteur de marche 602
pujadas 286-295, 298-308
pyrogel 318

Q

quartz grill 499
quirler à tonic 94

R

rabot polissoir 239
rack à verres 101
raclette 351, 502
raclette pour sol 280, 371
raclette vitre 281
racloir à bocal 159
ramasse-couverts 125, 274
ramasse-miettes 47
ramequin 62-63, 75
râpe 194-195, 560, 562
râpe à ail 194
râpe à fromage 195, 557, 561
râpe à noix 194
râpe à parmesan 560, 562
ravier 63
réceptacle à dechets de table 44
réchaud 330
réchaud à gaz 330-331, 492, 706
récipient à gaz 327-331, 718
récipient de bord silicone de gastronorm 252
récipient de gras et seau de transport 151, 514
réducteur de grille 625, 627, 637
réfrigérateur 406-407, 409-411, 714
réfrigerateur présentoire 413

refroidisseur à vin 85
refroidisseur de bouteilles 412, 714
regas 60-61
règle à pâte 162
rehausse pour casier 588
repose cuillère 141, 325
réserve à frites 618, 627, 635
revol 59, 62-64, 66, 72, 77
rethermaliser 445
rince-bouteille 281
rince-doigts 68
rince-verres 91
robinet mélangeur pivotant 599
roltex 104-108
rôtissoire 494
rotpunkt 81
rouleau à pate 163, 169, 718
rouleau à pate extensible 163
rouleau à pointiller 163
roulette à pizza 502
rubbermaid 281, 357-358, 364-365, 369-373

S

sabatier 227
sac de pommes frites 57
sac poubelle pour giant 362
sac refroidisseur à vin 85
sacs sous vide 520
salad'bar 421-422
saladette 418-419
saladier 182
salamandre 494-498
salière 34-35, 148-149
sammic coupe frites 335
santoku 213, 217, 219
santos, disque 560
saucière 64
saupoudreuse 43, 148
sauteuse 296, 300-301
sauteuse basculante 621
sautoir 288
scie de boucher 203
sciure à fumer mixte 558
seau 282-283
seau à bouteille 84-85
seau à champagne 87-88
seau à glaçons 88-89
seau de lavage 372
seau mini 50, 56-57
sèche mains electronique 374
seche-aliments 559
separe-oeufs 201
seringue à marinade 203
serre-jambon 347
service de table mini 56
service à vin 99
serviette de service 190
servir chauffe plat 53, 330
servir poêle à bistro 51, 52
servir porte brochettes 51, 53
set à barman 93
set de douilles 168
set de roues, multinox 601
set de roues, unox 668, 681
shaker 92-93
sharp 466
sign de table 31
siphon crème chantilly 346
sitram 293, 296, 302
sommelier 98-99
sonnette de reception 103
sorbetière 400-401
soubassement 512, 614, 626, 657, 668, 681
soupière 68
sous vide 440-442
spatule 133, 156-158, 269
spatule multi-usage 133
speed.pro 705
spraycleaner unox 656
spring 316, 368
standard cornet de glace 210
station bouteille de dosage 187
stylo à craie 29
stöckel 207, 209
sucrier 42, 76-77
sucrier de bar 44
sucrier-doseur 43
support pour porte-support 603
support de sac pommes frites 57, 148
support etagere 603
support mural 95
support pour poches dresser 167
systeme de suspension 603

T

table à découper/filer 241
table de cuisson à gaz 629, 636
table de préparation 601, 683
table de pré-rinçage 594, 596
table de sortie 594, 596
table pour découper 238
tablier 189, 599
tablier résistant aux acides 189
tamis 162
tapis de sol 370
tasse et soustasse 69, 270-271
tecnoinox 404, 495-497, 498
tellier 335, 342
terrine à paté 188
test-set pour déterminer la qualité d'huile 610, 616
théière 76-77
thermo future box 120-211, 390-395, 398
thermoblender 532-534
thermomètre 696-698, 718
thermomètre à cuisson 206
thermomètre à huile 205
thermomètre à sucre 206
thermomètre congélateur 206, 699
thermomètre de four 206
thermomètre digital 697
thermomètre infrarouge 696-699
thermomètre sonde 205
timbale à pudding 180
tire-bouchon 98-99
tire-bouchon de comptoir 101
tiroir de propreté 385
tiroirs 1/1 gastronorm 601
tisonnier 147
t-legs stand 446
toaster convoyeur 470-472

torchon de cuisine 189-190
torchon essuie-verre 190
torchon microfibre 189
traiteur 299, 304, 308
traiteur avec robinet 298
tranche-fromage chaud 351
tranche-fromage fraise 350
trancheur 564-570
trancheur électrique 566-570
trancheuse électrique de kebab 570
rolley 392
trousse à couteaux 221, 223
trousse souple 221
tube de trop-plein 605

U

unox bakerlux shop.pro 652-655
unox four manual 645-649
unox mindmaps 666, 667, 674-680
unox accessoires 656, 657, 669, 681-688
utz 251, 259

V

verdure décoration 147
verre polycarbonate 104-105
verseur 96
vide pomme 221
vide tomate 197
vitrine bain-marie chauffante 436
vitrine chauffante 456-459
vitrine chauffante gastronorme 456-457
vitrine couvercle roulant 119
vitrine réfrigérée 120-121, 413-418
voute chauffante 448-449

W

waca 65, 268-270, 272
weisser 344
wok 289, 292
wok induction 490
wüsthof 212-224

Z

zassenhaus 40-41
zesteur 224-225
zojirushi 80

A

abdeckungskorb 72
abfallbehälter 279, 357-363, 718
abfalleimer 605
abfallsack für giant 362
abgießhilfe 302
abklopfring 594
abraumbehälter 125, 274
absperrständer 368
abtropfrost 252
abtropfrost, gastronorm 252
abwiegeschauffel 155
abziehstahl 214, 219, 227
accessoires unox mind maps 669, 682
adapter 376, 377
alkoholmass 92
alleswender 133
alligator 336
allzweck-bürste 280, 371
allzweck-flammenzünder 327
anführtisch 594, 596
ansatzgeräte imperia 348-349
ansatzgeräte kenwood 534-538
ansatzgeräte kitchenaid 539-543
ansatzgeräte modular 614, 620, 625-627, 639
apfelentkerner 221
apfelschälmaschine 337
apfelsinenschäler 224-225
apfelteiler 197
apw/wyott 446
araven 262-65, 275, 278-279, 354-356
arbeitsplatte modular 612, 620, 634
arbeitstisch 601, 683
aschenbecher 32-33
aschensammler 32
ascherbehälter 362, 718
aufbewahrungsregal 601
auffangschale 385
aufhängesystem 603
aufsatzregal 602
aufsatzteil 390
aufschnitt-maschine 564-570
aufschnitt-messer 214
aufsteckrahmen 588
ausbeinmesser 217, 220
ausgangtisch 594, 596
ausgiesser 96-97
auslageplatte 112-113, 267-268, 272, 275
ausrol-nudelmaschine 348, 349
ausstecher-satz 164-165
austernbrecher 344
austerngabel 67
austernöffner 221

B

backblech 254, 686
bäckerei siebe 162
bäckermesser 213, 216, 218
backform 170-175, 178-179, 690-695
backhandschuhe 191, 688
backkelle 146
backlineal 162
backofen-pfanne, gastronorm 253, 688
backrost 255, 684-685, 707
backrost für pariser brot 255, 685
backtrenn folie 177, 689
backtrenn mat 689
backtrenn mat antihaft 177
backtrenn papier 177, 689
bain-marie 434-439, 607, 618, 635
bain-marie suppenkessel 442-444
bain-marie wagen 438-439
bain-marie, caterchef 434
bar keep 95
bar löffel 93
barmannset 93
barmixer 531
becher 271-272
becher-spender 185
behältersytem 126
beilagenbehälter 94
besteck 15-27, 272
besteck bistro 15-17
besteck paris 25-26
besteck pro-sup alida 23-24
besteck pro-sup barcelona 18-19
besteck pro-sup canada 21-22
besteck pro-sup economy line 19-20
besteck pro-sup hotel extra 20-21
besteck pro-sup madrid 22-23
besteck pro-sup nice 24-25
besteck pro-sup ps1 line 20-21
besteck pro-sup ps2 line 22-23
besteck sydney 24-25
besteck-ablage 141, 325
besteck-ausgabeunit 127
besteck-ausgeber 127
besteck-behälter 125, 274
besteck-kocher 127, 273, 586
besteck-korb 125, 274
besteck-korb caterracks 581
besteckkorb, mit aufsteckrahmen 586
besteck-tragkorb 273
bierglasbürstenständer 91
bierglasträger 110, 111
bierschaumabstreifer 90
bistro servierpfanne 297
blender 528-531, 713
blender "santosafe" 530
blinispfanne 286
blockbürste 203
bodenmatte 370
bon-aufspiesser 232
bon-halter 232
bratenlöffel 141
bratenspiess 53, 204
bratenthermometer 205
bratentopf 293-294, 299, 305
bratpfanne 288, 290-295, 303
brenner für brennpaste 313-314
brennpaste 318-319
bright spark 327-329, 331
brotkorb 48-49, 122-124
brotmesser 212, 216, 220, 226
brotröster 468-472
brotschneider 231
brotschneidplatte 239-240
brunoise schneider 340
buffet-ausgeber 126, 383

buffet-kanne 82-83
buffet-besteckausgeber 126-127
buffet-gestel 122
buffet-salat gerät 421-422
buffet-servierbesteck 138-140, 140, 326
buffet-speisenwärmer 448-449
buffet-tablett 119, 131
buffet-tortenständer 130-131
bürsten 280, 371
buttermesser 26
buttertöpfchen 62

C

cakesform 170-172, 690-693
casserole 60
caterchef ofen 642-644
caterchef schneideplatte 234-238
caterchef servier tablett 108-111
catercool 403, 413-416, 422
caterflame 318-319, 329
catering induktionkocher 490
catering transportbehälter 211, 390-395, 398
caterracks 580-588
chafing dish 313-317
champagneflaschenverschliesser 97
champignon-schneider 196
chefs brenner 328-329
chefschürze 189
chinesisches kochmesser 218
clip platemate 586
cloche 72
cocktailsieb 93
cocotte 60-61
coffee queen 424
cold press juicer 527-528
combidämpfer unox 666-667, 674-680, 704
cook & hold öfen 642
cool pack 390
coolhead 417-419
crêpes-eisen 477, 484, 712
crêpe-suzette-pfanne 286, 290, 295-296
crêpe-teller 72
cri-cri 574-577
cutter 556-557

D

dampfkocher 302
dampfkochtopf 298, 302
dampfkondensor unox 657
de buyer 286-289
deckel, gastronorm-behälter 310-311, 252-255
deckel, pfanne 299
deckel, speise-eisbehälter 211, 398
deckel, spülkörbe 587
dekorationflasche 186
dekorationlöffel 187
dekorationsgrün 147
digital-thermometer 696-699
dispenser 352-353, 356-357
dolly 357
dosenöffner 192, 344-345
dosier-ausgiesser 95-96
dosier-kanne 42
drahtbürste 147, 720
dreizack 212-224
dualit 444, 469, 474, 486
dunstabzughaube 515, 668, 681
durchlauf-toaster 470-472
durchschub-spülmaschine 595, 597
dynamic stabmixer 550-554

E

eidotter-trenner 201
eierbecher 65, 272
eierbehälter 278
eierkocher 504, 712
eierlöffel 65, 272
eierplatte 64
eierteiler 196-197
eimer 282-283
eimer mini 50, 56-57
eimerdispenser 352, 719
einbauspüle 605
einweg-sahnekapseln 346
einweg-spritzbeutel 166
eisspaghetti 403
eisdipper 207
eishorn standard 210
eismaschine 400-401
eisportionierer 208-209
eisportioniererspüle 207
eisschale 210
eisspaten 210
eistransportbehälter 211, 398
eiswürfelbehälter 88-90
eiswürfelmaschine 402-403
eiswürfelzange 88, 136
eiszerkleinerer 404-405
elektrische kebab-schneider 570
elektro-friten wanne 618, 635
elektro-friteuse 607, 617, 631
elektro-griddle platten 482, 608, 619, 633
elektro-heizkörpereinheit 627, 639
elektro-heizung chafing dish 315-317
elektro-herd 615, 628, 638
elektro-kocher 488, 609, 621, 638
elektro-wärmeschrank 460, 602
elektro-wirtschaftsherd 615, 628, 638
elettrobar 590-592, 596-598
erdbeerschneider 197
erdnussenlöffel 26
espresso-kaffeemühle 425
espresso-maschine 424
essige zerstäuber 44
essigflasche 36
etagère 50, 54-55, 129
evolutionmix 532-533

F

fensterwischer 281
fettauffang transporteimer 151, 514
fettschaumlöffel 146
filetiermesser 213
fingerfood sticks 204
fingerschale 68
fischbackpfanne 287
fischbackschaufel 228
fischentschupper 227
fischfiletiermesser 220
fischfriteuse 510-511

fischheber 142
fischplatte 113
flaschenbürste 281
flaschenkühler 85, 412, 714
flaschenkühler tasche 85
flaschenöffner 102
flaschenreiniger 159
fleischgabel 212, 214, 219, 227
fleischhaken 203
fleischhammer 202
fleischklopfer 202
fleischmesser 214, 226
fleischmulde 150, 268, 275-276
fleischwolf 571
fleischzartmacher 202, 570, 720
folien 233
folien abreissvorrichtung 233
fondanttrichter 161
food wärmeschrank 462
fried ice machine 399
frikandellenschneider 149
friteuse 504-513, 606, 610, 616, 622, 630, 709
fritten-ausschöpfwanne 150, 627
frittier öl test-set 610, 616
frittierkorbpapier 57
fritüre korb 149
fritüre-schaumlöffel 146, 149
fritüre-krumenschaufel 146
friture-ölfilter 151, 514
frontloader 392-393
früchtekorb 522
fruchten/gemuseschneider 195, 332
fruchtpresse 522-524
fruchtschneider 339-340
futteral 221

G

gam scheiben 562
gamel 396
garnierausstecher-satz 164-165
garnierbehälter 420
garniermesser 215
garniertüllen 168
gasdose 327-331, 718
gas-friteuse 610, 622, 630
gas-grillplatte 482, 611, 623, 633
gas-herd 615, 628-629, 636-637
gas-hockerkocher 492-493, 706
gas-kocher 492-493, 613, 625, 706
gas-rechaud 330-331
gas-tischherd 629, 636
gastronorm-behälter 243-249, 256-266, 320-325
gastronorm-behälter, deckel 250-251
gastronorm-behälter, gelocht 248
gastronorm-behälter, mit griffen 249
gastronorm-behälter, polycarbonat 256-258
gastronorm-schale 253, 267, 325
gas-wirtschaftsherd 615, 628-629, 637
gas-wirtschaftsherd, heissluftofen 615, 637, 628, 629
gazesieb 153-154
gebäckgabel 27
gebäckzange 136
geflügelschere 193
gefrierschrank 408-410
gemüsemesser 215-216, 218
gemüseschneider 201, 336, 339-341, 556
gemüseschneider-maschine 561-562, 563-564
gemüseschüssel 58, 68
gemüseseiher 284-285, 302
gemüsesieb 154
geschirr waschbrause 598
geschirrbürste 280, 371
geschirrspülmaschine 591-593, 595, 597
getränke-dispenser 312, 422
getranke-kontainer/spender 354
getränkemixer 520
gewürzkasten 279, 356
giesslöffel 141
gitter für kühl vitrine 414
glasabtropfrost 90
gläser und tassenspülmaschine 590, 593
gläser, polykarbonat 104-105
gläsernachspülgerät 91
gläserschiene 101
gläsertuch 190
grapefruitmesser 225
gratinierplatte 63-64
griddle schaber 482, 611, 633
grill rost 684
grillbürste 147
grillpfanne 287, 295
grillplatte 482-483, 608, 611, 619, 623, 633, 716
grillplatten-fettpinsel 160
grillpresse 202, 718
grillspiess 53, 204
grillzange 136
grossküchensieb 152

H

hackbeil 220
hackmesser 220
hähnchengrill 494
hamburgermaker 202
händedesinfektionsspender 715
händetrockner 374
hand-saftpresse 94, 332, 334
haube unox 657, 668, 681
heissluftofen 642-649, 652-655, 666-667
heisswasserkocher 428-429
heizkörper 602
hochzeitstortenständer 128
holzlöffel 157
honigbrine 42
hot dispenser 432
hotdog wärmer 483, 488
hummergabel 67
hummerknacker 67
hypersmoker 704

I

ice teppanyaki 399-400
imperia 348-349
induktionkocher 489-491
insektenvernichter 574-577
installations-kit unox 648, 656, 669, 682
isolierkanne 78-81
isolierter transportbehälter 211, 390-395, 398

J

jakobsmuschel 66
japanisches kochmesser 213, 217, 219
julienneschneider 336

K

kaffeefiltrierpapier 423
kaffeekanne 76-78, 423
kaffeelöffel 27
kaffeemaschine 423, 427
kaffeemühle 425
kaffeesatz auffangbehälter 424
kai 223
kakaostreuer 43
kanne 82-83
karamelleform 180
kartenhalter 29-30
kartoffelausstecher 224
kartoffelpresse 198, 333
kartoffelschälmesser 225
kartoffelspirale 198
kartoffelspirale-ausschnitt-maschine 337
kartoffelstampfer 143
käse/pate schneider 231, 350
käsedose 44
käsehobel 230
käsemesser 217, 230
käsereibe 195, 557, 561
käseschaber 350
käseschneidebrett 231
käseschneidedraht 230
käseschneider 231, 350, 561
käseschneider warm 351
käsestreuer 148
kasserolle 292, 294
kasten für bestecke 587
kayser 346
kehrgarnitur 281, 370
kellenhalter 142, 158
kellnermesser 98-99
kellnermesser stecketui 98
kenwood 528, 534-538, 548
keramik lyonerpfanne 291-292
kerzenständer 47
kesselbesen 144
kippbratpfanne 621
kirschenensteiner 201
kisag 327, 330
kitchenaid 468, 529, 539-543, 549, 556
klammer platemate 104
klimatisierter weinschrank 412
klingel 103
knetmaschine 544-546, 547
knoblauchpresse 199-200
knoblauchreibe 194-195
knochensäge 203
kochkoffer 221, 223
kochlöffel 157-158
kochmesser 213-214, 219, 227
kochthermometer 206
kochtopf 299, 304-305, 308
kochtopf, mit ablaufhahn 298
kombiöffner 102
konditormesser 213, 215
konfitüre löffel 27
kontakt grill 478-481
korb 122-124
korb filtrierpapier 423
korb mini 56
korb rolldeckel 122
körbe für gläser mit stiel 583
körbe für gläser ohne stiel 582
körbewagen 587
korkenzieher 98-99, 101
kräuterschere 192
kreidemarker 29, 367
kreidetafel 367
krokettengerät 198
krümefeger 47
küchenherdplattenringhaken 147
küchenmaschine 534-536, 540-543, 546, 710
küchenmaschine induktion 537-538
küchenmesser 214, 720
küchenmesser set 224
küchenrollenhalter 227
küchenschere 193, 217
küchenschüssel 181-183
küchentuch 189-190
kühl aufsatzvitrine 417-418
kühlakkus 120, 121, 390, 394
kühlaufsatzteil 391
kühldeckel 390
kühlraum-thermometer 206, 699
kühlschrank 406-407, 409-411, 714
kühltisch 418-419
kühlvitrine 120-121, 413-418
kupfer-reinigungpaste 368

L

lachmesser 213, 217, 220
lamp 449--454
lampenschirm für infrarot wärmelampe 450-455
lavasteine 493, 612, 624, 632
lavasteingrill 493, 612, 624, 632
lebensmittelbehälter 279, 356-357
lebensmittelbehälter, gastronorm 260-265
lebensmittelbox 278
lebensmitteltrockner 559
lochtüllen 167-168
löffel 158, 269
löffelschaber 159
lune 454
lyonerpfanne 287-292, 295-296, 300

M

mach bain marie 435
mach cutter 557
magazinschaufel 155
magnet-messerhalter 230
mandoline 340-341
marinierspritze 203
master frost 402
max pro 355, 420, 432-434, 460
max pro bain marie 313-314, 432, 436,438
max pro stabmixer 555
measure master 95
meer-delikatessenplatte 55
mehlsiebe 162
melamin 65, 73-75, 266-272, 324

menage 36-38
messbecher 185
messer, elektrisch 573
messerblock 222-223, 720
messereinsatze/stempelfrites schneider 334, 355
messerfutteral 221
messerhalter 230
messerschleif gerät 229, 572, 573
messertaschen 223
microfasertuch 189
mikrowelle 464-467
milan-toast 472, 474
milch und zuckersatz 42
milchaufschäumer 424
milchbecher 69, 72
milchkanne 76-77
millecroquettes 198
miroil 151, 514, 610, 616
mischbatterie 599
mischmaschine 544-547
mixbecher 93
mixer und rührwerk 553-555
mixerschüssel 181-183
mixglas 93
modular 600 compact 606-615
modular 650 616-629
modular 700 630-639
modular 700-900 pratika 640-641
mo-el 374, 574-577
mop 372
mörser 205
motor nudelgerät 349
mozzarellaschneider 197
multi-hacker 201
multinox by modular 589-605
muscheltopf 52, 293
müsli-spender 310-311
musso eismachine 400-401

N

nestbacklöffel 147
neumärker 484-485, 486
nudelgerät 348-349
nussreibe 194

O

octalux speisenwärmer 449
ofenthermometer 206
officemesser 212, 215, 226
ölfilter 151, 514
ölfilterhälter 151, 514
ölflasche 36
ölthermometer 205
ölzerstäuber 44
olivenlöffel 26
omelettenpfanne 288

P

paellapfanne 287
paketwaage 375
palette 157, 228
pan 61
pariser brotkorb 124
parmesan reibscheibe 560, 562
party platte 114, 115
partybesteck 26
passiergerät 342
passiersieb 153
passiertuch 190
patio-heizung 365, 713
pedal abfallbehälter 358-363
pedaleimer 605, 358-363
perkolator 426
pfeffermühle 39-41
pfefferstreuer 34-35, 148-149
pinsel 160
pitakorb 48
pizza-ofen 500-501, 642
pizza-ofen-bürste 503
pizza-schaufel 140, 502-503
pizza-schere 193, 503
pizza-schneiderad 502
pizza-spachtel 140, 502
pizza-teller 71, 72
pizza-transportbehälter 395, 719
placemat 71
plate mate 380, 382
platemate klammer 104
platte für gas herd 627, 637
platte 55, 57, 62-63, 112-113, 118
platte in schiefer-optik 59
platte, gerillt 627, 637
plattenwärmer 330
poffertjes pfanne 286
poffertjes platte 486, 487
polierhobel 239
polykarbonat glaser 104-105
pommes-frites seiher mini 56
pommes-frites-beutelhalter 57
pommes-fritesmulde 150
pommes-frites-schale 57
pommes-frites-schneider 333-335
pommes-frites-seiher 150
pommes-frites-trichter 148
pommes-frites-tütenstander 148
popcorn-maschine 558
portionierer 208-209
porzellan 59, 62-66, 68-72, 267
potterie 60-61
präsentierplatte 58-59
puddingform 180
puderzuckersiebe 162
puderzuckerstreuer 43, 148
pujadas 286, 288-292, 294-295, 298-308
pumpkanne 80-81
putzeimer 372
putzwagen 372-373
pyrogel brennpaste 318

Q

quartz grill 473, 499
quetschflasche 186-187
quetschflasche station 187

R

raclette-gerät 351
radieschenverzierer 196
rahmkanne 76-77
ramekin 62-63, 75

räuchergerät 558
räuchermehlmischung 558
räucherofen 558-559
receptionsschelle 103
rechaud batterie 462
rechnungs-behälter 46
reduzierstern 625, 627, 637
regalwagen 386-387, 701
regalwagen staubschutzhaube 388
regalwagen, für spülkörbe 385
regas 60-61
reibe 194-195
reiniger für kreidetafeln 367
reinigungsset unox 648, 656
reis/speisenformer 163
reiskocher 463
restenbehälter 182, 275, 279
rethermaliser 445
revol 59, 62-64, 66, 72, 77
riffelscheidescheibe 560
rollholz 169, 718
rolltop deckel, vitrine 119, 120
rolltop hauben 116-118
roltex 104-108
rost 684
rostbratenplatte 63
roste 255, 420
rotpunkt 81
rubbermaid 281, 357-358, 364-365, 369-370
rührbesen 144-145
rührmaschine 544-547
rührschüssel 181-183
rührspaten 156-158, 269

S

sabatier 227
saftpresse 94, 521-524, 527-528, 712
sahnegerät 346
sahneschale 42
saladette 418-419
salamander 494-498
salatgabel 268-269
salatlöffel 268-269
salatschleuder 343
salatschüssel 182
salzmühle 39-41
salzstreuer 34-35, 148-149
sammic 335
sandwich toaster 473-476, 708
sandwich-klemmzange 473-475, 499
santoku messer 213
santos, scheiben 560
satehplatte 112
satz rollen, multinox 601
satz rollen, unox 668, 681
sauce warmer 431-433
saucen-dispenser 352-354, 356-357
saucen-löffel 141, 269
saucen-sieb 153
sauciere 64
sauteuse 296, 300-301
schaber 159
schale 73-75
schälmesser 212, 215, 218
schaschlik sateh-schneider 203, 570
schaschlikplatte 112
schaschlikspiess 53, 204
schaumkelle 146
schaumlöffel 140, 142
scheiben, gam 562
scheiben, santos 560
scheuerbesen 280, 371
schild "nicht rauchen bitte" 366
schinkenmesser 213, 216
schinkenspanner 347
schleifstein 229
schlüsselring 143
schneckengabel 67
schneckenpfanne 66
schneckenplatte 66
schneckenzange 67
schneeschlagkessel 181-183
schneidebrett 58, 238, 240
schneidebrett-tisch 241
schneideplatte, modular 612, 620, 634
schneideplatte 234-238, 240-241
schneideplatten-ständer 237, 239
schneideplatte-tisch 238
schokolade wärmer 431-433
schokoladenform 176
schokoladenmilch erhitzer 430
schöpflöffel 140-143, 268, 326, 500
schubladenblock 1/1 gastronorm 601
schuhputzmachine 369
schürze 189, 599
schürze säurebeständig 189
schüssel 74-75, 270, 272
schutzhandschuhe 191, 688
schutzhauben teller regal 382
seiher mini 56
sektflaschenverschliesser 97
selbstlöschender papierkorb 363
servier bistropfanne 52
servier eimer 50
servier korb 56
servier pfanne 297
servier pinzette 135
servier platte 55, 58-59, 112, 118, 716-717
servier schaufel 132
servier snack wärmer 53, 330
servier spargelplatte 57
servier spiessenträger 51, 53
servier standaard 54
servier stücke mini 56, 57
servier tablett 106-118, 267, 716
servier tuch 190
servier und abräumwagen 384, 385
servier wagen 384-385
servier zange 133, 135-137, 272, 719
serviettenausgeber 127
serviettenständer 45
shaker 92
sharp microwelle 466
sichtlagerkästen 125, 274
sitram 293, 296, 302
sorbetiere 400-401
sorbetlöffel 27
sossenpfännchen 331
sossenschüssel 64
sous vide 440-442

spachtel 228
spaghettischale 64
spaghettizange 134
spanischer mop besen 372
sparschäler 196, 200, 224-225
speed.pro 705
speise-eisbehälter 211, 398
speisekarten halter 28-29
speisekarten tasche 28
speisen warmhaltestrahler 446
speisentransportwagen 389, 702-703, 707
speisentrockner 559
speisenwarmhalte-gerät 432-433, 442-445
spender 310-311
spender-einheit 355-356
spickmesser 218, 226
spiegeleier-backring 170
spitzsieb 153-154
spraycleaner unox 656
spring 316, 368
springform 170
spritzbeutel 166
spritzbeutel silikon 166
spritzbeutel-absetzständer 167
spüle, einbau 605
spülkörbe 579-589
spülrost 594, 600
spültisch 594, 596, 600
stabmixer 548-555, 711
stampfer 282
ständer, für 6 scheiben 560
standfüsse 446
stapelbehälter 125, 274-277, 500
steakgabel 15-17
steakmesser 15-17, 215
sterntüllen 167
stiel 280, 371
stielkasserolle 296, 300, 306-308
stift 263-265
stilfer 456, 488, 510-511, 515-516
stipprolle 163
stöckel 207, 209
stopfen und ausgissen 97
strang 368
suppenkessel 442-444
suppenlöffel 142, 143, 269
suppenschüssel 68
suppentasse 68
suppentasse und untertasse 270
suppenterrine 68

T

tablettkorb 580
tartarform 202
tasse und untertasse 69, 270-271
tassenkorb 580
tassenwärmer 429
tecnoinox 404, 495-498
teebox 43
teekanne 76-77
teelöffel 27
teigportionierer 161
teigrädchen 163
teigroller 169
teigschaber 164, 502
teigschneider 163
teigstecher 164
teigwaren kochtopf 301
teigwarenkocher 516-517, 609, 620, 634
teilgerät 337
teller 69-70, 72, 270-271, 397
teller couscous 70
teller regal 381-382
tellerdeckel 273
tellerkorb 581
tellerkorb, mit aufsteckrahmen 584
tellerstapler 383
tellerwagen 383
tellerwärmer 460-461, 602
tellier 335, 342
terrassen heizstraler 365
terrassen-aschenbecher 33
terrinenform 188
terrinen-pressform 188
text schilder 366
theke klarsicht schutzaufsatz 602
thekenklingel 103
thermisches granulat 318
thermo behälter 396
thermo frontloader 392-393
thermo future box 120, 211, 390-395, 398
thermoblender 532-534
thermometer 205-206, 696-698, 718
thermometer, infrarot 698-699
timbalform 180
tischabfallbehälter 44
tischnummer 30
tischschild 31
tischtuchklammer 45
toilettengarnitur 282
tomatenmesser 212, 215, 218, 225
tomatenschneider 336, 338
tomatenstrunk-entferner 197
tonic-quirler 94
topf mit griff 308
tortenheber 132
tortenplatte 128-132
tortenring 170
tortenständer 128-132
tortenteiler 162
träger 603
trägerhalter 603
tranchierbrett 238, 240
tranchierhilfe 203
trichter 184
tritthocker 281
trolley für thermobox 392
tropfschale 275
tüllen 167-168
türtextschilder 366

U

überlaufrohr 605
überzugsgitter 162
universalkorb 581
universalkorb, mit aufsteckrahmen 585
universalreibe 194
universalzange 133-136
unox accessoires 656, 657, 669, 681-688
unox bakerlux shop.pro 652-655

unox mindmaps.....666,667, 674-680
unox ofen manual.....645-649
untergestell, unox 668, 681
unterlage 52, 59, 297
unterschrank 512, 614, 626
utz 251, 259

V

vakuumbeutels 519
vakuummaschine 518-519
vakuumpumpe 100
verbindungssteg, modular 614, 626, 639
verbindungssteg, bain marie 242, 247, 320, 437
vorbereitungstische 418
vorratsbehälter 279
vorsicht zeigen 370
vorspültisch 594, 596

W

waage 375-379
waage mit rechner 379
waca 65, 268-270, 272
waffeleisen 484-486, 709
wand-aschenbecher 365
wandbord 603
wandbordträger 603
wandhalterung 95
wandkapselheber 102
wandkonsole, plate mate 380
wandschrank 603
wärmeplatte 393, 447-448, 451
warmhaltevitrine 456-459
waschbecken 604-605
wasche wagen 281, 369
wasserenthärter 599, 656, 669, 682
wasserkanne 76-77
wasserkessel 308
wasserkocher 428, 429, 713
wasserschieber 280, 371
wc-garnitur 282
wegwerf-spritzbeutel 166
weinbelüfter 100
weindekanter 100
weindekanter trichter 100
weinkühler 84-85, 87-88
weinkühlerhalter 86
weinkühlerständer 86
weisser 344
wender 269
werbeaufsteller 367
wetzstahl 214, 219, 227
wetzstein 229
wiegemesser 221
winkelpalette 228
wok 289, 292
wurstfüllmaschine 570
wurstwärmer 483, 488
wüsthof 212-224

Z

zassenhaus 40-41
zeitmesser 699
zentrifuge 525-527
zigaretten kollektor 364
zitronendekormesser 224-225
zitronenpresse 93
zitronenschaber 224-225
zitronenschnitzpresse 94
zitronenverzierer 196
zojirushi 80
zuckerdose 42, 44, 76-77
zuckerschale 42
zuckerstreuer 43
zuckerthermometer 206
zuckerwaage 206
zuckerzange 136
zwiebelschneider 336

000...

001.001 287
001.002 287
001.003 287
001.004 287
001.005 287
001.006 287
001.007 287
001.008 287
001.009 287
001.010 287
001.012 287
001.021 286
001.022 286
001.023 286
001.024 286
001.025 286
001.026 286
001.033 287
001.041 287
001.042 287
001.044 287
001.051 286
001.053 286
001.054 286
001.056 289
001.058 289
001.060 289
001.062 289
001.065 289
001.070 287
001.072 287
001.075 287
001.082 288
001.083 288
001.084 288
001.100 340
001.150 340
001.213 286
001.216 286
002.003 288
002.005 288
002.006 288
002.007 288
002.008 288
002.009 288
002.010 288
002.011 288
002.012 288
002.013 288
002.025 288
002.026 288
002.027 288
002.028 288
002.029 288
002.030 288
002.031 288
002.033 288
002.220 ..52,297
002.224 ..52,297
002.250 ..52,297
002.251 ..52,297
002.320 ..52,297
002.324 ..52,297
003.001 225
003.004 225
003.007 228
003.008 228
003.010 227
003.013 225
003.017 228
003.018 228
003.020 226
003.021 226
004.010 225
004.011 225
004.012 225
004.013 225
005.007 227
005.022 227
005.024 227
005.026 227
005.028 227
006.042 225
006.043 225
006.045 226
006.047 226
007.001 228
007.002 228
007.003 228
007.004 228
007.005 228
007.006 228
007.008 228
007.015 221
008.005 223
008.008 225
008.015 229
008.025 193
008.080 202
012.001 98
013.001 228
013.002 228
014.008 205
014.030 337
014.050 86
015.001 192,344
015.002 102
015.003 137
015.005 102
015.007 98
015.008 159
015.010 137
015.018 ..53,204
015.029 ..53,204
015.030 169
015.050 192
015.055 204
015.060 204
015.062 204
015.064 204
016.001 196
016.002 135
016.003 135
016.005 196
016.006 140
016.007 133
016.008 133
016.009 133
016.010 133
016.011 197
016.012 133
016.013 196
016.014 154
016.015 67
016.016 67
016.017 198
016.018 196
016.019 340
016.021 155
016.023 202
016.024 206
016.027 44
016.028 132
016.029 170
016.030 227
016.032 193
016.033 343
016.034 135
016.036 64
016.037 203
016.038 203
016.039 201
016.040 200
016.042 200
016.043 197
016.044 197
016.045 196
016.047 331
016.048 201
016.050 199
016.052 221
016.054 699
016.055 230
016.058 202
016.059 202
016.065 162
016.072 201
016.077 194
016.080 192
016.085 161
016.090 341
016.092 200
016.094 200
016.095 94
016.100 201
016.101 197
016.102 197
016.105 228
016.106 228
016.115 205
016.120 57
016.140 302
016.145 334
016.150 194
016.151 194
016.152 194
016.155 194
016.160 229,573
016.170 336
016.210 171
016.211 171
016.214 171
016.215 171
016.217 171
016.218 171
016.225 375
017.004 155
017.005 155
017.006 155
017.007 155
017.008 155
017.009 155
018.002 192
018.005 101
018.010 101
018.030 345
018.031 345
018.032 345
018.040 345
019.001 230
019.002 230
020.001 347
020.005 232
020.010 347
020.040 231,350
020.043 231,350
020.050 229,573
021.010 202,570
021.011 720
022.002 147
022.010 152
022.011 152
022.012 152
022.014 45
022.018 147
022.020 144
022.021 144
023.001 273,586
023.004 279
023.005 279
023.013 273
023.017 273
023.018 273
023.019 273
023.020 273
023.021 273,586
023.130 383
023.150 383
023.170 383
023.200 383
023.220 383
023.250 383
023.280 383
023.320 383
024.001 169
024.002 169
024.003 169
024.030 233
024.031 233
024.045 233
024.046 233
024.050 388
024.051 388
024.052 388
024.054 388
025.001 163
025.002 163
026.001 164
026.010 165
026.015 165
026.020 165
027.001 185
027.002 185
027.003 185
027.004 185
027.005 185
027.006 184
027.007 184
027.008 184
027.009 184
027.011 155
027.012 155
027.013 155
027.014 155
027.020 185
027.021 185
027.022 185
027.111 155
030.024 301
030.100 150
030.124 301
030.150 150
032.001 157
032.002 157
032.003 157
032.004 157
032.005 157
032.006 157
032.008 157
032.010 157
032.011 157
032.012 157
032.013 157
032.014 157
032.016 157
032.019 157
032.020 58
032.030 157
032.031 157
032.050 58
032.051 58
033.004 208
033.008 208
033.010 208
033.012 208
033.016 208
033.020 208
033.024 208
033.030 208
033.040 208
033.050 208
033.060 208
033.070 208
033.100 208
033.114 208
033.120 208
033.130 208
033.140 208
033.561 140,326
033.562 140,326
033.563 140,326
033.564 140,326
035.024 160
035.026 163
035.027 163
035.030 162
035.031 162
035.039 158
035.041 164
035.042 164
035.043 164
035.044 164
035.046 181
035.048 181
035.049 181
035.050 181
035.053 162
037.001 344
038.111 259
038.112 259
038.113 259
038.115 251,259
038.121 259
038.122 259
038.123 259
038.125 251,259
038.131 259
038.132 259
038.133 259
038.135 251,259
038.141 259
038.142 259
038.145 251,259
038.161 259
038.162 259
038.163 259
038.165 251,259
038.191 259
038.195 251,259
038.231 259
038.233 259
038.235 251,259
040.000 209
040.001 209
040.002 209
040.003 209
040.004 209
040.005 209
040.006 209
040.007 209
040.008 209
040.009 209
040.010 209
040.011 209
040.012 209
040.013 209
040.014 209
040.111 207
040.114 207
040.115 207
040.212 209
040.216 209
040.220 209
040.224 209
040.230 209
040.236 209
040.240 209
040.245 209
040.250 209
040.260 209
040.270 209
040.300 209
040.308 209
040.310 209
040.320 209
040.330 209
040.340 209
040.350 209
040.360 209
040.399 209
040.400 232
040.401 232
040.402 232
041.001 93
041.002 93
041.010 93
041.011 93
041.015 93
041.025 93
041.030 26
041.035 147
041.041 502
041.045 503
041.050 156
041.052 156
041.054 156
041.060 130
041.061 130
042.001 151,514
042.002 151,514
043.001 207
043.002 207
043.003 207
043.004 207
044.001 193
046.001 316
046.002 316
046.004 318
046.006 318
046.008 318
046.010 368
046.011 368
046.015 318
046.105 223
047.001 160
047.002 160
047.003 160
047.004 160
048.001 206
050.000 166
050.001 166
050.002 166
050.003 166
050.004 166
050.005 166
050.006 166
050.007 166
050.008 166
050.009 166
050.010 166
050.011 166
050.012 191
050.014 160
050.016 160
050.025 131
050.026 131
050.030 128
050.031 128
050.032 128
050.040 161
050.041 161
050.045 161
050.050 128
050.052 128
050.070 177,689
050.072 177,689
050.082 284
051.021 170
051.022 170
051.023 170
051.072 170
051.073 170
051.074 170
051.080 170
051.082 170
051.084 170
051.264 165
051.274 165
051.500 86
054.100 168
054.101 168
055.001 183
055.002 183
055.003 183
055.004 183
055.005 183
055.006 183
055.007 183
055.010 185
055.011 185
055.012 185

055.060 130
057.010 98
059.010 46
059.012 46
059.015 82
059.018 83
059.020 158
059.021 158
059.022 158
059.023 158
059.024 158
059.026 158
059.030 163
059.031 163
059.032 163
059.040 181
059.041 181
059.042 181
059.043 181
059.044 181
059.050 277
059.051 277
059.055 277
059.080 370
059.085 370
059.086 281
059.088 282
059.090 155
059.091 155
059.092 155
059.093 155
059.094 155
059.100 184
059.101 184
059.102 184
059.103 184
060.001 75
060.002 75
060.003 75
060.004 75
060.005 75
060.008 75
060.009 75
060.010 74
060.011 74
060.012 74
060.013 74
060.041 267
060.060 267
060.110 74
060.111 74
060.112 74
060.113 74
060.180 271
060.181 271
060.183 271
060.184 271
060.186 271
060.187 271
060.311 266,324
060.312 266,324
060.313 266,324
060.321 266,324
060.322 266,324
060.323 266,324
060.326 266,324
060.327 266,324
060.333 266,324
060.343 266
060.363 266
060.411 266,324
060.412 266,324
060.413 266,324
060.421 266,324
060.422 266,324
060.423 266,324
060.427 266,324
060.433 266,324
060.443 266
060.463 266
061.002 210
062.001 89
062.002 89
062.003 89
062.004 89
062.005 89
062.007 67
064.001 154
064.002 154
064.003 154
064.004 154
064.005 154
064.006 154
064.010 154
064.015 200
064.021 183
064.022 183
064.023 183
064.031 285
064.032 285
064.033 285
064.036 285,302
064.038 285,302
064.040 89
064.042 89
064.055 230
065.001 188
065.002 188
065.004 188
065.008 188
065.010 188
065.011 188
065.012 188
065.013 188
065.018 188
065.019 188
068.001 159
068.005 67
070.031 176
070.032 176
070.033 176
070.034 176
070.035 176
070.036 176
070.037 176
070.040 177,689
070.041 177,689
070.042 177,689
070.045 166
070.050 174,694
070.051 174,694
070.052 174,694
070.053 174,694
070.054 174,694
070.055 174,694
070.056 174,694
070.057 174,694
070.058 175,695
070.059 175,695
070.060 175,695
070.061 175,695
070.062 175,695
070.063 175,695
070.064 175,695
070.065 175,695
070.071 175,695
070.072 175,695
070.073 175,695
070.074 175,695
070.075 175,695
070.076 175,695
070.077 175,695
070.078 175,695
070.079 175,695
070.082 173,693
070.083 173,693
070.084 172,692
070.085 172,692
070.086 172,692
070.087 172,692
070.088 172,692
070.089 172,692
070.090 172,692
070.091 172,692
070.092 172,692
070.093 173,693
070.094 172,692
070.095 172,692
070.096 173,693
070.098 173,693
070.099 173,693
070.100 128
070.150 167
070.300 128
070.500 394
070.501 394
070.502 391,394
070.551 388
070.552 388
070.601 178,690
070.602 179,691
070.603 179,691
070.604 179,691
070.605 178,690
070.606 178,690
070.607 179,691
070.609 178,690
070.610 179,691
070.710 333
070.712 333
070.714 333
070.720 333
070.721 333
070.722 333
070.723 333
072.001 94
072.002 94
072.004 94
072.010 82
072.015 148
072.016 137
072.017 137
072.025 32
072.030 160
072.031 160
072.032 160
072.033 160
072.035 160
072.040 207
072.041 207
072.042 207
072.043 207
072.044 207
072.050 132
072.052 132
072.060 58
072.061 58
072.062 58
072.065 58
072.067 58
072.069 58
072.070 187
072.071 187
072.072 187
072.073 187
072.075 186
072.080 187
072.081 187
072.082 187
072.083 187
072.085 186
072.090 30
072.094 46
072.095 46
072.101 240
072.103 240
072.110 240
072.120 74
072.121 74
072.125 74
072.126 74
072.130 267
072.131 267
072.140 75
072.141 75
072.150 75
072.151 75
072.152 75
072.153 75
072.154 75
072.220 343
072.230 719
072.232 719
072.260 717
072.261 717
072.360 716
072.361 716
072.362 716
072.363 716
072.364 716
072.365 716
072.366 716
072.367 716
073.006 90
074.003 44
074.006 36
074.015 43
074.016 43
074.017 36
074.023 36
074.024 36
074.030 ..53,204
074.031 ..53,204
074.032 ..53,204
074.033 ..53,204
074.034 184
074.035 184
074.036 184
074.037 184
074.038 35
074.039 35
074.044 36
075.001 233
075.002 233
075.003 233
075.010 233
075.011 233
075.012 233
075.030 233
075.045 233
075.060 233
078.001 150
079.001 191,688
079.002 191,688
079.008 191
079.011 191
079.020 191,688
079.101 191,688
079.102 191,688
080.001 96
080.002 96
080.007 28
080.010 103
080.015 182
080.020 97
080.040 96
080.041 96
080.102 96
081.015 39
081.016 39
081.025 35
081.026 35
081.028 34
081.030 43
081.031 42
081.032 42
081.033 42
081.035 42
081.045 44
081.076 39
081.100 43
084.010 572
085.010 229,573
085.040 89
085.042 ..88,136
085.050 183
085.051 183
085.052 183
085.053 183
085.054 183
085.055 183
085.060 183
085.061 183
085.062 183
085.063 183
085.070 183
085.071 183
085.073 183
085.074 183
085.080 154
085.082 154
085.084 154
085.100 86
085.120 88
085.140 87
085.145 87
085.150 112
085.160 283
085.161 283
085.162 283
085.170 284
085.171 284
085.172 284
085.200 313,314
085.270 284
085.271 284
085.272 284
085.520 113
085.525 113
085.530 113
085.535 113
085.540 113
085.545 113
085.550 113
085.555 113
085.560 113
088.752 43
088.760 37
088.761 37
088.767 37
088.768 37
088.820 38
088.821 38
088.822 38
088.823 38
088.824 38
088.911 35
088.914 35
090.020 168
090.053 177,689
090.060 177,689
093.001 454
093.002 454
093.021 454
093.022 454
093.024 454
093.025 454
093.040 453
093.041 453
093.100 232
093.101 232
093.102 232
093.103 232
093.104 232
093.500 449,454
093.510 449,454

100...

105.001 103
105.010 103
105.015 103
110.001 144
110.002 144
110.003 144
110.004 144
110.005 144
110.006 144
110.050 101
110.055 101
110.080 53
110.100 239
110.145 86
110.150 86
115.001 34
115.002 34
115.008 30
115.010 48
115.020 45
115.030 33
115.036 110
115.037 110
115.040 110
115.041 ..53,330
115.042 ..53,330
115.044 110
115.050 57
115.055 54
115.058 87
115.060 87
115.062 88
115.065 88
115.067 88
115.070 89
115.072 92
115.115 315
120.015 98
120.200 99
120.205 99
125.001 49
125.002 49
125.005 103
125.006 226
125.010 103
125.012 46
125.015 141,325
125.020 252
125.021 252
125.022 252
125.033 230
125.040 49
125.041 49
125.045 49
125.046 49
125.050 232
125.055 123
125.056 123
125.057 123
125.065 123
125.066 123
125.068 123
125.075 232
125.080 122
125.081 122
125.083 122
125.084 122
125.086 125,274
125.090 123
125.092 123
125.095 122
125.096 122
125.098 122
125.099 120,395
125.100 232
125.110 135
125.112 135
125.114 135
125.116 135
125.120 137
125.121 137
125.122 137
125.123 137
125.124 137
125.125 137
125.130 137
125.131 137
125.132 137
125.133 137
125.134 137
125.135 137
125.145 230
125.160 230

125.200 239
125.210 33
125.211 33
125.221 56
125.225 ..56,150
125.240 56
125.241 56
125.242 56
125.244 56
125.246 56
125.247 56
125.248 56
125.250 50
125.251 50
125.252 50
125.411 25
125.412 25
125.413 25
125.414 25
125.415 25
125.416 25
125.417 25
125.418 25
125.419 25
125.421 25
125.422 25
125.611 26
125.612 26
125.613 26
125.614 26
125.615 26
125.616 26
125.617 26
125.618 26
125.619 26
125.620 26
125.621 26
130.010 49
130.012 49
130.030 48
130.032 48
130.045 45
130.050 424
130.060 84
130.065 90
130.101 126
130.102 126
130.103 126
130.104 126
130.106 50
130.108 50
130.115 310
130.116 33
130.118 33
130.120 362
130.130 47
130.145 29
130.150 315
130.155 85
130.157 85
130.160 120
130.161 120
130.172 131
130.175 45
130.176 131
130.183 130
130.184 130
130.185 130
130.190 45
130.192 45
130.195 227
130.200 114
130.205 114
130.210 114
130.220 112
130.222 112
130.225 112
130.252 84
130.255 85
130.257 85
130.300 115
130.301 115
130.305 116
130.310 116
130.325 114
130.330 114
130.340 115
130.342 115
130.350 115
130.553 522
130.611 267,325
130.612 267,325
130.613 267,325
130.713 47
130.715 47
140.002 330
140.003 330
140.005 330
140.008 199
140.010 134
140.012 134
140.015 134
140.017 134
140.030 141
140.031 141
140.032 141
140.041 89
140.043 89
140.045 143
140.050 199
140.055 200
140.110 168
140.125 169
140.133 169
142.005 72
142.007 72
142.010 284
142.012 284
142.021 153
142.023 153
142.031 152
142.032 152
142.033 152
142.034 152
142.041 146
142.043 146
142.044 146
142.045 146
144.017 82
144.025 83
144.030 82
144.036 82
144.040 83
144.050 84
144.051 84
144.053 84
144.060 131
145.050 73
145.052 73
145.053 73
145.060 73
145.101 141,325
145.102 141,325
145.105 232
145.110 121
145.140 161
145.162 310
145.165 311
145.168 311
145.170 311
145.200 117
145.201 117
145.205 118
145.206 118
145.210 117
145.215 116,118
145.220 117
145.221 117
145.225 119
145.226 119
145.230 118
145.231 118
145.235 119
145.236 119
145.240 116,118
145.245 118
145.250 116
145.251 116
145.255 121
145.256 121
145.257 121
145.258 121
145.264 71
145.265 71
145.266 71
145.270 73
145.271 73
145.280 75
145.281 75
145.290 33
145.291 33
145.300 129
145.301 129
145.302 129
145.303 129
150.002 218
150.006 218
150.009 218
150.010 218
150.012 218
150.016 218
150.017 218
150.022 220
150.023 220
150.026 220
150.027 220
150.028 220
150.032 220
150.036 220
150.074 219
150.076 219
150.078 219
150.080 219
150.082 219
150.090 219
150.092 219
150.102 220
150.110 219
150.112 219
150.116 219
150.140 221
150.142 221
150.146 221
150.147 221
150.149 223
150.165 218
150.171 219
150.172 219
150.182 219
150.190 219
150.192 219
150.202 218
150.205 218
150.210 220
150.212 220
150.216 220
150.230 221
150.236 221
150.237 221
150.240 224
150.242 224
150.244 224
150.246 224
150.248 224
150.250 224
150.252 224
150.260 224
150.264 221
150.265 221
150.266 224
150.268 224
150.270 224
150.302 212
150.303 212
150.304 212
150.305 212
150.307 212
150.310 212
150.312 212
150.315 212
150.320 213
150.321 213
150.322 213
150.323 213
150.324 213
150.330 213
150.335 213
150.337 213
150.340 213
150.342 213
150.345 213
150.350 224
150.402 216
150.403 215
150.404 215
150.405 216
150.406 216
150.408 215
150.410 215
150.411 214
150.412 214
150.413 215
150.414 215
150.416 215
150.417 215
150.418 215
150.420 217
150.421 217
150.426 216
150.428 216
150.431 216
150.434 214
150.436 214
150.437 214
150.438 720
150.439 214
150.446 215
150.451 217
150.460 216
150.462 216
150.465 216
150.470 217
150.471 217
150.472 214
150.474 214
150.476 214
150.478 214
150.480 214
150.482 217
150.484 217
150.485 217
150.486 214
150.488 214
150.491 214
150.492 214
150.497 222
150.498 222
150.499 720
150.510 222
150.515 222
159.010 102
160.040 177,689
160.041 177,689
160.042 177,689
180.001 34
180.002 34
180.015 522
180.020 112
180.024 72
180.026 72
180.030 89
180.040 .. 52,293
180.042 .. 52,293
180.045 .. 52,293
180.060 183
180.061 183
180.062 183
180.190 127

200...

202.001 341
202.003 341
202.004 338
202.005 338
202.006 338
202.010 53
202.012 51
202.015 187
202.020 339
202.022 339
202.070 351
202.075 351
202.100 341
202.120 339
203.001 334
203.002 334
203.003 334
203.004 334
203.005 334
203.015 338
203.020 202,570
203.030 332
203.031 332
203.050 350
203.060 570
203.101 334
204.025 330
204.050 327,330
204.051 327,330
204.054 718
204.055 718
204.060 327
204.065 159
204.066 159
206.005 332
206.015 345
206.016 345
206.017 345
206.100 521
207.001 349
207.002 349
207.004 349
207.010 348
207.013 349
207.030 348
207.050 349
207.220 348
207.221 348
207.222 348
207.224 348
207.226 348
207.420 348
208.001 198
208.002 194
208.005 161
208.010 342
208.011 342
208.012 342
208.013 342
208.020 342
208.021 342
208.022 342
208.023 342
208.025 163
208.030 342
208.031 342
208.032 342
208.033 342
208.034 342
208.035 342
208.040 342
208.041 342
208.042 342
208.043 342
208.044 342
208.045 342
208.050 345
208.055 102
208.058 375
208.060 377
208.061 377
208.062 377
208.063 377
208.065 377
208.066 377
208.068 377
208.069 377
208.070 699
208.072 697
208.073 697
208.075 345
208.076 345
208.077 345
208.078 336
208.080 336
208.085 336
208.100 201
208.101 57
208.102 57
208.106 335
208.108 335
208.110 335
208.113 335
208.114 335
208.115 231,350
208.116 231,350
208.118 350
208.120 231
208.206 335
208.208 335
208.210 335
208.213 335
208.214 335
208.306 335
208.307 335
208.308 335
208.309 335
208.310 335
208.311 335
208.312 335
208.313 335
208.314 335
209.050 376
209.060 376
220.001 44
220.002 34
220.006 85
220.007 85
220.010 332
220.015 205
220.020 100
220.021 100
220.022 100
220.026 98
220.030 92
220.032 193
220.035 101
220.042 97
220.044 97
220.046 102
220.055 100
220.056 100
220.058 241
220.060 231
220.061 241
220.062 55
220.064 55
220.065 83
220.070 99
220.075 99
220.078 99
220.090 347
220.092 347
230.001 104
230.002 104
230.005 104
230.010 104
230.011 104
230.013 105
230.014 105
230.015 105

230.020 105
230.022 105
230.025 105
230.026 105
230.028 105
230.029 105
230.035 104
235.001 390
235.002 390
235.003 390
235.004 390
235.005 390
235.012 391
235.014 391
235.022 390
235.023 390
235.025 393
235.026 390
235.028 211,398
235.030 211,398
235.032 211,398
235.034 211,398
235.038 395
235.041 395
235.042 395
235.048 392
235.050 393
235.051 393
235.052 392
235.055 392
235.080 120,395
235.085 120,395
235.090 390
235.100 391
235.101 391
235.102 391
235.103 391
235.104 391
235.110 391
235.121 390,394
235.122 391,394
235.131 390,394
235.200 396
235.202 397
235.211 397
235.212 397
235.213 397
235.214 397
235.215 397
235.221 397
235.222 397
235.223 397
235.224 397
235.225 397
235.230 397
235.231 397
235.232 397
235.235 397
235.236 397
235.237 397
245.001 119
245.005 119
245.010 119
245.020 119
245.050 131
250.001 346
250.002 346
250.003 346
250.006 346
250.010 346
250.024 346
250.050 346

300...

300.010 503
300.012 503
300.015 503
302.010 464
304.006 499
304.010 499
304.015 499
304.020 471
304.025 477
304.041 486
304.042 486
304.045 482
304.046 482
304.047 482
304.061 480
304.062 480
304.063 480
304.070 558
304.080 462
304.085 462
304.090 643
304.111 512
304.112 512
304.113 512
304.125 495
304.150 492
304.151 492
304.152 492
304.171 422
304.180 422
304.246 482
304.247 482
304.300 456
304.400 456
304.401 456
304.851 512
304.853 512
305.001 706
305.002 706
305.010 706
305.099 125,274
305.100 706
305.101 706
305.102 706
305.105 706
305.110 706
308.021 486
308.025 486
308.070 485
308.071 485
308.074 485
308.075 485
308.078 485
308.079 485
308.081 485
308.082 485
308.170 485
308.171 709
308.172 485
308.173 709
308.175 485
308.185 485
310.001 469
310.002 469
310.003 469
310.004 469
310.007 474
310.008 444
310.011 486
311.060 378
311.062 378
314.008 558
316.002 625
316.004 625
316.005 624
316.006 624
316.012 621
316.014 621
316.015 628
316.017 628
316.018 629
316.020 629
316.021 628
316.022 618
316.024 618
316.031 623
316.032 619
316.034 619
316.035 623
316.036 619
316.037 623
316.038 619
316.039 619
316.040 623
316.042 616
316.043 622
316.044 616
316.045 622
316.052 620
316.054 620
316.063 626
316.064 626
316.065 626
316.066 626
316.067 626
316.068 626
316.082 626
316.083 626
316.084 626
316.095 626
316.097 626
316.098 626
316.102 625
316.104 625
316.121 623
316.122 619
316.125 623
316.126 619
316.128 623
316.129 619
316.130 618
316.131 623
316.135 623
316.137 623
316.140 623
316.143 622
316.145 622
316.150 621
316.153 620
316.155 620
316.160 625,637
316.165 620
316.170 627,637
316.175 627,637
316.215 628
316.217 628
316.224 629
316.226 629
316.300 493
316.301 493
316.310 624
316.311 624
316.324 629
316.326 629
316.400 625
316.417 627,639
316.530 593
316.540 593
316.550 593
316.555 592
316.570 595
316.572 594
316.573 594
316.574 594
316.575 594
316.601 613
316.602 613
316.603 613
316.605 609
316.608 609
316.610 410
316.611 613
316.612 613
316.613 613
316.620 410
316.630 611
316.631 611
316.632 608
316.634 611
316.637 611
316.638 608
316.639 608
316.640 612
316.641 612
316.642 608
316.643 608
316.645 611
316.646 611
316.650 610
316.651 610
316.652 610
316.653 610
316.654 606
316.655 606
316.660 609
316.662 609
316.664 606
316.665 606
316.667 612
316.668 612
316.670 614
316.671 614
316.672 614
316.673 614
316.675 614
316.676 614
316.678 614
316.680 614
316.681 614
316.682 614
316.685 612
316.687 612
316.690 615
316.691 615
316.693 615
316.694 615
316.700 636
316.701 636
316.702 636
316.705 637
316.706 637
316.710 638
316.711 638
316.715 638
316.720 633
316.721 633
316.725 633
316.726 633
316.728 633
316.729 633
316.730 630
316.731 630
316.735 630
316.736 630
316.738 635
316.740 635
316.742 635
316.750 634
316.751 634
316.755 634
316.756 634
316.765 634
316.770 632
316.772 632
316.780 482,611
316.781 482,633
316.785 482
316.786 482
316.790 639
316.792 639
316.797 639
316.798 639
316.799 639
316.800 253,688
316.801 253,688
316.802 253,688
316.803 253,688
316.804 253,688
316.805 253,688
316.806 253
316.807 253
316.808 253
316.842 634
316.843 634
316.844 620
316.846 634
316.847 620
316.848 609
316.849 609
316.851 610,622
316.852 606,616
316.853 606,630
316.854 630
316.855 630
317.001 601
317.002 601
317.003 601
317.004 601
317.005 601
317.006 601
317.007 601
317.017 605
317.020 601
317.021 601
317.040 601
317.041 601
317.042 601
317.045 601
317.062 602
317.070 602
317.071 602
317.072 602
317.073 602
317.075 602
317.076 602
317.080 603
317.081 603
317.082 603
317.083 603
317.084 603
317.085 603
317.090 603
317.091 603
317.092 603
317.095 603
317.096 603
317.097 603
317.098 603
317.099 603
317.116 605
317.120 600
317.121 600
317.122 600
317.123 600
317.125 600
317.126 600
317.130 604
317.131 604
317.132 604
317.135 604
317.140 599
317.141 599
317.145 598
317.146 598
317.147 600
317.148 600
317.255 594
317.500 601
317.502 594
320.200 424
320.905 ..78,423
321.201 492
321.202 492
321.211 492
321.212 492
321.216 494
325.005 598
330.002 423
330.003 ..78,423
330.005 423
330.006 423
330.010 555
330.012 555
330.015 555
340.001 599
340.002 599
340.003 599
340.004 599
340.007 335
340.008 335
340.009 335
340.010 335
340.011 335
340.012 335
340.020 376
340.022 376
340.026 379
350.002 446
350.003 446
350.004 446
350.005 446
350.006 446
350.007 446
350.008 446
350.009 446
350.011 446
350.061 446
350.076 446
350.091 446
350.107 446
350.122 446
350.137 446
350.152 446
350.168 446
350.183 446
350.900 446
370.001 466
370.002 466
385.107 63
385.109 63
385.112 63
385.118 64

400...

403.002 566
403.003 567
403.004 567
403.005 567
403.007 566
403.008 566
403.009 567
403.010 567
403.030 557
403.050 572
403.110 570
403.120 570
403.250 565
403.300 565
403.310 565
403.320 565
406.001 401
406.002 401
406.003 400
406.006 400
406.010 400
408.001 425
408.002 557
408.004 425
408.005 404
408.006 523
408.007 522
408.010 522
408.011 524
408.012 425
408.013 523
408.015 547
408.016 557
408.018 557
408.019 557
408.020 557
408.021 557
408.022 557
408.023 557
408.045 530
408.047 530
408.048 530

408.049 530
408.050 526
408.052 545
408.053 530
408.055 530
408.056 530
408.058 530
408.060 531
408.061 531
408.062 531
408.065 520
408.070 523
408.071 422
408.072 422
408.073 422
408.077 526
408.079 526
408.095 405
408.105 404
408.106 523
408.120 528
408.152 524
408.166 713
408.200 562
408.210 560
408.211 560
408.212 560
408.213 560
408.214 560
408.215 560
408.216 560
408.217 560
408.218 560
408.219 560
408.220 560
408.221 560
408.222 560
408.223 560
408.224 560
408.225 560
408.226 560
408.235 560
408.252 524
408.901 522,524
408.902 522,524
408.903 522,524
408.904 523
408.905 523
408.907 545
408.908 545
408.909 545
408.910 545
408.911 547
408.912 547
408.913 520
408.914 520
408.915 531
408.917 531
410.009 571
410.012 571
410.022 571
410.122 571
410.132 571
414.005 572
414.006 572
415.010 564
415.020 548
415.110 562
415.111 562
415.112 562
415.113 562
415.114 562
415.115 562
415.120 562
415.122 562
415.124 562
415.126 562
415.128 562
415.129 562
415.130 562
415.131 562
415.132 562
415.133 562
415.134 562
417.003 430
417.005 430
417.013 430
417.023 430
417.105 430
417.110 430
420.001 474
420.002 474
420.004 474
420.012 474
420.025 472
420.050 472
420.100 708
420.200 708
425.010 525
430.028 110
430.036 110
430.040 110
430.045 110
430.110 110
430.132 108
430.135 108
430.151 109
430.152 109
430.153 109
430.154 109
430.155 109
430.161 109
430.162 109
430.163 109
430.164 109
430.165 109
430.171 109
430.172 109
430.173 109
430.174 109
430.175 109
430.330 111
430.336 111
430.340 111
430.360 111
430.430 111
430.436 111
430.440 111
430.530 111
430.536 111
430.540 111
440.015 240
445.001 715
445.010 715
445.015 715
450.010 533
450.100 534
480.001 369
480.002 369

500...

501.300 698
501.301 718
502.004 496
502.005 496
502.040 497
502.060 497
502.080 497
502.300 498
502.305 498
502.500 404
504.001 522
505.215 374
505.245 374
505.304 575
505.305 575
505.307 575
505.308 575
505.309 575
505.360 576
505.361 576
505.375 574
505.395 574,576
505.397 574
505.399 576
505.400 576
505.700 574
505.701 574
505.716 577
505.720 577
505.740 577
505.808 577
505.815 577
505.820 577
505.901 574
505.902 576
505.903 576
505.915 574,576
505.920 575
505.940 575
508.005 488
508.008 488
508.015 451
508.016 451
508.020 452
508.021 452
508.022 452
508.023 452
508.024 452
508.025 516
508.026 452
508.030 434
508.040 434
508.050 447
508.100 447
508.108 504
508.112 513
508.115 462
508.120 462
508.122 462
508.124 513
508.125 516
508.128 504
508.200 493
508.210 493
508.212 513
508.224 513
508.843 516
508.844 516
508.851 505
508.852 504,505
508.853 505
508.854 513
513.030 365
513.035 365
514.002 328,331
514.005 328
514.006 328
514.010 329
514.011 331
514.012 331
514.018 329
514.020 328
514.028 328,331
514.031 327
514.032 327,329
514.040 713
515.040 166
515.055 166
515.065 166
516.020 518
516.030 518
516.040 518
517.001 405
518.001 106
518.002 106
518.003 106
518.004 106
518.005 106
518.006 106
518.007 106
518.008 106
518.009 716
518.010 106
518.020 108
518.021 108
518.022 108
518.024 108
518.025 108
518.026 108
518.102 106
518.103 106
518.104 106
518.105 106
518.108 106
518.109 716
518.132 107
518.133 107
518.151 108
518.152 108
518.154 108
518.155 108
518.232 107
518.233 107
518.332 107
518.333 107
518.432 107
518.433 107
518.812 106
518.813 106
518.814 106
518.815 106
518.816 106
518.817 106
520.020 302
520.028 302
521.004 540
521.005 541
521.007 710
521.008 541
521.011 539
521.012 539
521.015 539
521.016 539
521.020 539
521.041 540
521.042 540
521.043 540
521.045 540
521.050 541
521.051 541
521.052 541
521.053 541
521.060 549
521.062 549
521.070 549
521.075 549
521.080 549
521.081 549
521.090 468
521.091 468
521.092 468
521.110 541
521.160 711
521.161 711
521.162 711
521.163 711
521.200 542
521.201 542
521.202 542
521.203 710
521.211 542,543
521.212 542
521.213 542
521.214 542
521.215 542,543
521.310 529
521.312 529
521.315 529
521.400 556
521.402 556
521.410 556
521.420 556
521.430 556
521.500 543
521.501 543
521.502 543
521.512 543
521.513 543
523.001 520
523.010 405
523.901 520
523.902 520
527.009 510
527.010 436
527.012 436
527.020 511
527.022 511
527.026 510
527.049 516
527.109 511
527.112 510
527.115 511
527.126 511
527.151 488
527.152 488
527.209 510
527.212 510
527.250 515
527.255 515
527.309 511
527.312 511
527.315 511
527.318 456
527.319 456
527.412 511
527.841 516
527.842 516
527.851 510,511
527.853 511
527.854 510,511
527.856 511
528.002 330
528.003 330
530.004 32
530.010 279
530.025 95
530.026 95
530.102 186
530.103 186
530.136 110
530.140 110
532.010 83
532.011 83
532.015 83
532.016 83
532.020 182
532.021 182
532.022 182
532.023 182
532.025 182
532.030 273
532.031 273
532.032 273
532.033 273
532.040 271
532.041 271
532.042 271
532.048 271
532.145 271
532.146 271
532.150 118
532.152 118
534.011 95
534.012 95
534.016 95
534.017 95
534.100 95
534.135 95
534.136 95
534.150 95
534.151 95
535.001 384
535.002 384
535.020 386
535.025 386
535.030 386
535.040 386
535.042 386
537.001 546
537.004 312
537.005 558
537.006 312
537.008 312
537.010 312
537.012 312
537.025 529
537.100 546
537.105 444
537.108 444
537.109 444
537.110 444
537.112 444
537.115 442
537.140 337
537.141 337
537.150 337
537.300 429
537.901 546
537.902 546
537.903 546
537.904 546
537.921 546
537.922 546
537.923 546
537.924 546
540.001 60
540.002 60
540.010 60
540.011 60
540.012 60
540.013 60
540.020 61
540.101 60
540.102 60
540.110 60
540.111 60
540.112 60
540.113 60
540.120 61
540.121 61
540.130 60
540.131 60
540.132 60
540.140 61
540.141 61
541.003 363
541.005 363
541.010 363
541.025 718
542.007 403
542.008 403
542.009 403
542.010 403
542.021 520
542.022 520
542.901 520
542.902 520
546.010 372
546.011 372
546.012 372
546.014 372
551.000 553
551.001 553
551.002 553
551.003 553
551.005 343
551.006 553
551.010 343
551.020 551
551.022 553
551.025 554
551.030 521
551.050 550
551.054 554
551.060 550
551.083 551
551.086 553
551.091 551
551.092 551
551.095 550

551.250 554
551.450 552
551.460 552
551.461 552
551.462 552
551.465 552
552.060 515
552.090 515
552.100 515
553.005 362
556.001 380
556.002 380
556.003 380
556.004 380
556.005 380
556.010 380
556.011 380
556.012 380
556.013 380
556.014 380
556.030 382
556.031 382
556.032 382
556.033 382
556.034 382
556.036 382
556.100 104
560.010 35
560.012 35
560.023 137
560.024 159
560.030 137
560.034 159
560.040 137
560.042 159
560.124 159
560.134 159
560.142 159
560.224 159
560.234 159
560.242 159
560.324 159
560.334 159
560.342 159
562.001 344
562.002 344
562.003 344
562.005 344
562.006 344
562.007 344
570.010 592
570.035 590
570.040 590
570.050 592
570.051 592
570.055 592
570.056 592
570.075 592
570.076 592
570.110 596
570.111 596
570.112 596
570.120 596
570.121 596
570.180 598
580.005 493,632
585.003 199
585.403 199
595.001 79
595.005 79
595.008 79
595.010 79
595.015 79
595.020 81
595.025 81
595.030 81
595.050 79
595.052 79
595.055 79
595.057 79
595.060 78
595.061 78
595.062 78
596.010 705
596.040 478
596.045 478
596.050 478
596.055 478
596.060 645
596.062 646
596.065 646
596.070 646
596.111 647
596.116 647
596.125 647
596.126 647
596.128 647
596.131 648
596.134 657
596.136 653,681
596.137 653
596.138 653,657
596.139 657
596.160 657
596.161 657
596.163 656
596.164 656
596.173 652
596.174 652
596.191 652
596.192 652
596.193 653
596.194 653
596.196 654
596.197 655
596.198 654
596.199 655
596.200 681
596.205 681
596.206 681
596.210 675
596.211 675
596.212 675
596.213 675
596.214 675
596.227 674
596.228 676
596.229 677
596.230 677
596.231 674
596.232 677
596.233 674
596.234 677
596.235 677
596.236 677
596.237 676
596.239 674
596.240 678
596.242 678
596.244 678
596.245 678
596.250 679
596.251 679
596.254 679
596.255 679
596.261 680
596.265 680
596.271 704
596.273 704
596.275 704
596.278 704
596.282 681
596.283 681
596.284 649
596.285 648,682
596.289 681
596.290 681
596.300 255,685
596.301 642
596.309 255,685
596.311 254,686
596.313 686
596.315 684
596.320 255,685
596.321 254,686
596.322 254,686
596.323 254,686
596.326 255,685
596.328 684
596.329 684
596.330 684
596.333 684
596.340 646,652
596.341 646,652
596.350 642
596.360 645
596.361 645
596.410 668
596.420 666
596.422 666
596.424 666
596.430 666
596.432 666
596.434 666
596.440 667
596.444 667
596.451 667
596.453 667
596.482 668
596.483 668
596.489 668
596.490 668
596.550 649
596.591 669,682
596.592 656
596.593 669,682
596.594 656
596.595 683
596.596 669,682
596.597 683
596.598 669,682
596.599 669,682
596.650 649
596.724 648
596.734 648
596.744 648
596.775 647
596.834 649
596.844 649
596.913 653
596.914 653
596.915 656,682
596.916 656,669
596.925 704
598.250 696
598.310 699
598.312 699
598.315 699
598.342 699
598.363 696

600...

600.002 276
600.004 276
600.005 281
600.010 275
600.011 275
600.012 275
600.013 275
600.014 275
600.020 283
600.021 283
600.022 283
600.023 283
600.025 372
600.038 182
600.040 182
600.041 182
600.042 182
600.043 182
600.044 182
600.048 361
600.049 361
600.050 361
600.051 361
600.052 361
600.060 363
600.061 363
600.062 363
600.072 359
600.074 359
600.075 360
600.076 360
600.077 360
600.085 363
600.086 363
600.087 363
600.088 363
600.089 363
600.090 363
600.091 363
600.092 363
600.093 363
600.094 363
600.095 372
600.100 372
600.110 372
600.120 372
600.200 278
600.201 278
600.202 278
600.250 125,274
600.330 264
600.340 264
600.350 264
600.370 264
600.380 264
600.390 264
600.400 264
600.410 264
600.420 264
600.430 264
600.440 264
600.450 264
600.470 264
600.480 264
600.490 264
600.510 264
600.520 264
600.530 264
600.540 264
600.550 264
600.600 264
600.903 90
600.920 282
605.002 412
605.004 412
605.012 714
605.014 714
610.001 91
620.036 293
620.224 293
620.228 293
635.002 76
635.003 76
635.004 76
635.005 76
635.007 76
635.008 76
635.009 76
635.010 76
635.012 76
635.015 76
635.016 76
635.017 76
640.011 701
640.013 701
640.021 701
640.023 701
640.031 702
640.032 702
640.033 702
640.041 703
640.042 703
640.043 703
640.044 707
650.005 360
650.007 360
650.045 359
650.050 361
680.009 505
680.010 505
680.011 493
680.015 645
680.016 645
680.017 645
680.018 645
680.025 487
680.045 457
680.050 458
680.058 505
680.070 459
680.071 459
680.072 459
680.073 459
680.080 559
680.081 457
680.082 457
680.085 570
680.100 473
680.105 442
680.110 442
680.118 476
680.120 476
680.125 487
680.130 476
680.150 423
680.151 423
680.195 569
680.200 473
680.209 505
680.250 487
680.255 487
680.300 441
680.308 441
680.311 441
680.315 559
680.425 566
680.430 566
680.433 566
682.001 416
682.004 416
682.010 416
685.004 319
685.015 329
685.024 319
685.072 319
685.100 319
685.104 319
688.001 642
688.003 498
688.005 507
688.008 508
688.010 465
688.011 643
688.014 469
688.015 510
688.016 469
688.018 509
688.020 475
688.021 475
688.022 475
688.025 434
688.027 434
688.030 437
688.031 437
688.032 437
688.033 437
688.034 437
688.040 437
688.042 455
688.043 455
688.044 455
688.045 455
688.046 455
688.050 461
688.051 461
688.052 461
688.055 507
688.060 490
688.061 491
688.062 489
688.064 489
688.065 490
688.066 489
688.067 489
688.070 447
688.075 447
688.076 458
688.078 458
688.081 459
688.082 477
688.084 477
688.085 463
688.087 463
688.090 427
688.091 427
688.092 427
688.095 472
688.100 642
688.103 440
688.105 442
688.106 439
688.107 504
688.120 429
688.130 520
688.133 520
688.134 520
688.145 498
688.150 643
688.151 422
688.152 422
688.160 498
688.164 490
688.165 490
688.170 501
688.172 501
688.175 501,642
688.190 429
688.191 429
688.192 429
688.193 429
688.200 472
688.208 508
688.210 467
688.212 467
688.213 467
688.215 467
688.217 466
688.218 709
688.240 518
688.242 518
688.245 518
688.250 450
688.251 450
688.252 450
688.253 450
688.255 451
688.256 451
688.260 450
688.261 450
688.262 450
688.263 450
688.265 453
688.266 453
688.267 453
688.300 472
688.320 569
688.325 569
688.330 569
688.400 481
688.405 481
688.410 481
688.415 481
688.420 481
688.425 481
688.450 479
688.455 479
688.460 479
688.500 483
688.510 483

688.515 483
688.550 483
688.552 483
688.554 483
688.600 448
688.610 448
688.620 448
688.630 448
688.808 509
688.828 509
688.900 643
688.901 643
688.902 432
688.903 439
688.904 439
688.905 507
688.906 440
688.907 440
688.908 508
688.915 510
688.918 509

700...

700.025 567
700.200 142
700.515 132
700.520 132
700.525 132
700.530 142
700.560 388
700.565 388
705.011 47
705.012 47
705.013 47
705.014 47
705.050 30
705.051 30
705.052 30
705.053 30
705.054 30
705.055 30
705.060 31
705.062 31
705.075 31
705.085 148
705.086 148
705.090 127
705.091 127
705.092 127
705.095 127,273
705.200 366
705.201 366
705.202 366
705.203 366
705.204 366
705.205 366
705.206 366
705.207 366
705.208 366
705.209 366
705.210 366
705.211 366
705.212 366
705.214 366
705.215 366
705.216 366
705.217 366
705.218 366
705.250 366
705.300 150
705.310 283
705.315 283
705.320 283
705.325 283
705.402 210
705.403 210
705.404 210
705.448 101
705.468 101
706.025 402
706.040 402
706.060 402
710.020 447
710.021 447
710.022 447
710.052 439
710.053 439
710.054 439
710.060 460
710.062 460
710.100 389
710.105 389
710.110 451
710.120 389
710.125 389
710.200 449
710.205 449,454
710.206 450,453
710.220 449
710.300 449
710.330 449
710.400 449
712.010 418
712.011 413
712.012 418
712.013 413
712.015 418
712.017 418
712.020 416
712.021 418
712.022 418
712.024 416
712.025 418
712.027 418
712.030 414
712.032 414
712.036 414
712.038 400
712.040 400
712.045 400
712.060 416
712.065 416
712.068 417
712.100 418
712.115 419
712.120 419
712.125 418
712.140 418
712.510 419
720.001 299
720.002 299
720.003 299
720.004 299
720.005 299
720.006 299
720.007 299
720.008 299
720.009 299
720.010 299
720.011 299
720.012 299
720.015 299
720.016 299
720.017 299
720.018 299
720.019 299
720.020 299
720.021 299
720.022 299
720.023 299
720.024 299
720.025 299
720.026 299
720.027 299
720.028 299
720.029 299
720.030 299
720.031 299
720.032 299
720.033 299
720.039 300
720.040 300
720.041 300
720.042 300
720.043 300
720.044 300
720.045 300
720.050 300
720.051 300
720.052 300
720.055 300
720.056 300
720.064 285
720.070 299
720.071 299
720.072 299
720.073 299
720.074 299
720.075 299
720.076 299
720.077 299
720.078 299
720.079 299
720.080 299
720.081 299
720.085 289
720.091 290
720.092 290
720.093 290
720.094 290
720.095 290
720.096 290
720.097 290
720.098 290
720.100 300
720.101 300
720.102 300
720.103 300
720.104 300
720.106 300
720.110 300
720.111 300
720.112 300
720.113 300
720.114 300
720.120 301
720.121 301
720.123 301
720.124 301
720.130 285
720.135 285
720.140 285
720.145 285
720.150 285
720.161 303
720.162 303
720.163 303
720.167 303
720.168 303
720.171 303
720.172 303
720.173 303
720.175 290
720.180 298
720.181 298
720.182 298
720.183 298
720.200 303
720.201 303
720.202 303
720.203 303
720.207 254,686
720.220 298
720.221 298
720.280 298
720.281 298
720.282 298
720.283 298
720.305 148
720.310 47
720.316 255,685
720.317 255
720.318 255,685
720.326 255,420
720.327 255,420
720.400 141
720.404 142
720.405 142
720.407 142
720.408 142
720.409 142
720.411 142
720.413 142
720.415 142
720.416 142
720.421 142
720.423 142
720.425 142
720.427 142
720.429 142
720.430 142
720.431 143,326
720.433 143,326
720.435 142
720.436 142
720.440 143,326
720.441 143,326
720.442 143,326
720.443 143,326
720.444 143,326
720.445 143,326
720.446 143,326
720.455 143
720.501 153
720.502 153
720.503 153
720.505 153
720.506 153
720.507 153
720.511 153
720.512 153
720.513 153
720.515 153
720.516 153
720.521 154
720.522 154
720.531 152
720.532 152
720.555 86
720.558 210
720.560 304
720.561 304
720.562 305
720.563 305
720.564 305
720.565 305
720.566 305
720.567 305
720.568 305
720.570 304
720.571 304
720.572 305
720.573 305
720.574 305
720.575 305
720.576 305
720.577 305
720.578 305
720.580 304
720.581 304
720.582 305
720.583 305
720.584 305
720.585 305
720.586 305
720.587 305
720.588 305
720.590 304
720.591 304
720.592 305
720.593 305
720.594 305
720.595 305
720.596 305
720.597 305
720.598 305
720.605 308
720.606 308
720.607 308
720.608 308
720.609 308
720.611 308
720.612 308
720.613 308
720.615 308
720.616 308
720.617 308
720.618 308
720.619 308
720.620 308
720.621 308
720.623 308
720.630 308
720.631 308
720.632 308
720.633 308
720.655 180
720.656 180
720.657 180
720.679 308
720.680 308
720.681 308
720.685 285
720.686 285
720.687 285
720.688 285
720.689 285
720.690 308
720.692 308
720.700 290
720.701 290
720.702 290
720.703 290
720.704 290
720.705 290
720.706 290
720.707 290
720.710 291
720.711 291
720.712 291
720.713 291
720.745 290
720.746 290
720.750 291
720.751 291
720.752 291
720.753 291
720.754 291
720.755 291
720.756 291
720.757 291
720.758 291
720.785 289
720.790 292
720.791 292
720.792 292
720.793 292
720.810 288
720.811 288
720.812 288
720.813 288
720.814 288
720.815 288
720.825 162
720.826 162
720.827 162
720.840 162
720.841 162
720.842 162
720.870 291
720.871 291
720.872 291
720.873 291
720.875 291
720.876 291
720.877 291
720.878 291
720.880 291
720.881 291
720.882 291
720.883 291
720.885 291
720.886 291
720.887 291
720.888 291
720.890 289
720.895 286
720.900 295
720.901 295
720.902 295
720.903 295
720.906 295
720.908 295
720.910 295
720.912 292
720.915 295
720.920 295
720.921 295
720.922 295
720.930 292
720.931 292
720.932 292
720.935 292
720.936 292
720.938 292
720.940 294
720.941 294
720.942 294
720.943 294
720.944 294
720.945 294
720.946 294
720.950 294
720.951 294
720.952 294
720.953 294
720.954 294
720.955 294
720.956 294
720.960 307
720.961 307
720.963 306
720.964 306
720.965 306
720.968 307
720.970 307
720.971 307
720.973 306
720.974 306
720.975 306
720.978 307
720.980 307
720.981 307
720.983 306
720.984 306
720.985 306
720.988 307
720.990 307
720.991 307
720.993 306
720.994 306
720.995 306
720.998 307
721.010 192,344
721.012 223
721.015 252
721.025 252
721.035 252
721.040 334
721.065 252
721.110 445
721.115 445
721.125 98
721.223 242,320
721.224 242,320
721.233 242,320
721.234 242,320
721.237 242,320
721.238 242,320
721.253 242,320
721.254 242,320

721.290 242,320
721.291 242,320
721.313 244,322
721.314 244,322
721.315 244,322
721.323 244,322
721.324 244,322
721.325 244,322
721.333 244,322
721.413 245,323
721.414 245,323
721.423 245,323
721.424 245,323
721.514 245,323
721.524 245,323
721.901 719
721.902 719
721.903 719
721.904 719
721.906 719
721.907 719
721.911 719
721.912 719
721.913 719
721.915 719
721.917 719
721.921 719
721.925 718
721.930 145
721.931 145
721.932 145
721.933 145
721.934 145
721.950 145
721.951 145
721.952 145
721.953 145
721.954 145
721.956 145
721.957 145
721.958 145
722.001 384
722.002 384
725.005 141
725.006 141
725.010 136
725.015 136
725.025 180
725.050 133
725.112 142
727.001 17
727.002 17
727.003 17
727.004 17
727.070 17
727.074 17
727.075 17
729.001 685
729.002 685
729.005 716
729.011 684
729.114 254,686
729.115 254,686
729.116 254,686
729.124 686
729.125 686
729.126 686
729.154 686
729.155 686
729.156 686
733.001 367
733.002 367
733.003 367
733.012 367
733.020 .. 29,367
733.025 .. 29,367
733.026 .. 29,367
733.028 367
733.030 28
733.032 29
733.033 29
733.042 28
733.044 28
733.060 367
733.061 367
735.001 72
735.002 72
735.003 72
735.004 72
735.010 72
735.028 72
735.045 72
735.060 64
735.061 64
735.062 64
735.063 64
735.070 64
735.071 64
735.072 64
735.121 63
735.122 63
735.150 62
735.190 63
735.191 63
735.192 63
735.193 63
735.290 37
735.321 77
735.410 66
735.516 62
735.517 62
735.541 59
735.544 59
735.551 59
735.555 59
735.565 59
735.572 59
735.620 63
735.630 63
735.631 63
735.632 63
735.780 66
735.785 66
735.901 55
735.902 55
744.001 16
744.002 16
744.005 26
744.011 17
744.015 .. 88,136
744.020 48
744.025 17
744.030 16
744.032 16
744.035 16
744.040 15
744.045 15
744.050 15
744.060 15
744.070 15
744.080 15
744.081 15
744.090 27
744.095 27
744.100 226
744.111 19
744.112 19
744.113 19
744.114 19
744.115 19
744.116 19
744.117 19
744.118 19
744.119 19
744.211 21
744.212 21
744.213 21
744.214 21
744.215 21
744.216 21
744.217 21
744.218 21
744.219 21
744.411 22
744.412 22
744.413 22
744.414 22
744.415 22
744.416 22
744.417 22
744.418 22
744.419 22
744.511 24
744.512 24
744.513 24
744.517 24
744.518 24
744.519 24
744.711 23
744.712 23
744.713 23
744.714 23
744.715 23
744.716 23
744.717 23
744.718 23
744.719 23
744.811 25
744.812 25
744.813 25
744.814 25
744.815 25
744.816 25
744.817 25
744.818 25
744.819 25
744.821 25
744.823 25
765.001 71
765.002 71
765.005 70
765.010 70
765.011 70
765.020 70
765.021 70
765.030 69
765.031 69
765.032 69
765.035 69
765.050 69
765.051 69
765.052 69
765.053 69
765.054 69
765.055 69
765.068 69
765.070 71
765.071 71
765.072 71
765.075 71
765.077 71
767.030 26
767.035 26
767.050 27
767.065 26
767.070 26
767.201 140
767.202 140
767.204 140,326
767.205 140
767.206 140
767.207 140
767.208 140
767.209 140
767.212 140,326
767.213 140,326
767.214 140
767.215 140
767.216 140
780.040 500
780.044 500
780.045 500

800...

801.001 102
802.002 193
803.001 147
803.002 720
804.002 45
806.001 189
806.005 189,599
807.001 228
807.002 228
807.003 228
807.011 228
807.012 228
807.013 228
809.001 49
809.002 49
809.010 124
809.015 124
809.020 124
809.021 124
809.025 124
812.001 112
813.001 229
813.002 229
814.001 66
815.021 76
815.022 76
815.023 76
815.026 76
815.027 76
815.030 92
815.031 92
815.032 92
815.037 66
815.039 64
815.040 64
815.045 29
815.046 29
815.047 29
815.048 65
815.311 23
815.312 23
815.313 23
815.317 23
815.318 23
815.319 23
815.322 23
816.001 225
818.001 230
820.001 283
820.002 283
820.003 283
820.011 283
820.012 283
820.013 283
820.017 151,514
820.125 181
820.140 181
821.001 282
821.002 282
822.001 226
824.001 91
824.002 91
824.003 91
824.004 91
824.005 281
824.008 97
824.011 91
824.018 282
824.020 282
824.101 96
824.102 96
825.012 32
827.002 205
827.075 206
828.001 147
828.010 147
829.001 203,570
832.080 202
832.100 202
832.150 202
833.001 149
833.002 149
833.010 149
833.020 43
833.025 43
836.001 203
837.020 276
837.040 276
839.001 153
839.002 153
839.003 153
839.004 153
839.005 153
840.000 113,275
840.001 113,275
840.003 113,275
840.005 113,275
840.007 113,275
840.009 113,275
842.001 153
842.002 153
843.001 206
843.002 206
843.003 205
843.004 206
843.005 696
843.006 696
845.001 16
845.002 16
846.030 368
846.031 368
846.040 368
846.044 368
848.005 203
849.001 230
849.189 164
850.001 125,274
850.002 125,274
850.005 125,274
850.021 90
852.020 .. 53,204
852.025 .. 53,204
852.030 .. 53,204
852.035 .. 53,204
852.084 203
852.104 203
852.125 203
852.146 203
852.166 203
852.188 203
852.210 203
852.280 203
853.011 258
853.012 258
853.013 258
853.014 258
853.021 258
853.022 258
853.023 258
853.024 258
853.031 258
853.032 258
853.033 258
853.034 258
853.042 258
853.043 258
853.044 258
853.062 258
853.063 258
853.064 258
853.090 258
853.091 258
853.822 261
853.823 261
853.827 251,261
853.830 261
853.831 261
853.832 261
853.833 261
853.837 251,261
853.838 261
853.839 261
853.840 261
853.841 261
853.842 261
853.843 261
853.847 251,261
853.848 261
853.849 261
853.850 261
853.851 261
853.852 261
853.853 261
853.857 251,261
853.858 261
853.859 261
853.860 260
853.861 260
853.862 260
853.863 260
853.867 251,260
853.868 260
853.869 260
853.870 260
853.871 260
853.872 260
853.873 260
853.877 251,260
853.878 260
853.879 260
853.880 260
853.881 260
853.887 251,260
853.888 260
853.889 260
857.001 32
857.011 68
857.012 68
857.013 68
857.014 68
857.021 194
857.026 92
857.027 92
857.051 68
857.052 68
857.053 68
857.071 68
859.104 375
859.112 375
859.301 376
859.306 376
859.315 376
859.320 376
859.415 378
859.425 378
859.435 378
859.505 379
859.510 379
859.715 378
859.725 378
859.735 378
861.001 77
861.002 77
861.003 77
861.004 77
861.005 77
861.006 77
861.007 77
861.008 77
861.009 77
861.010 77
861.011 77
861.012 77
861.013 77
861.014 77
861.016 77
861.017 77
861.018 77
861.019 77
861.020 77
861.021 77
861.022 77
861.023 77
861.024 77
861.025 77
861.031 64
861.032 64
861.033 64
861.035 42

861.036 42
861.041 65
861.045 345
861.046 345
861.047 345
861.050 68
861.055 94
861.060 48
861.061 48
861.070 444
861.075 112
861.090 444
861.100 316
861.106 77
861.110 434
861.120 316
861.130 317
861.132 317
861.135 317
861.144 121,394
861.146 310
861.147 310
861.148 310
861.150 310
861.152 311
861.180 420
861.182 420
861.184 420
861.186 420
861.200 317
861.220 113
861.225 113
861.230 113
861.235 113
861.240 113
861.245 113
861.250 113
861.255 113
861.261 113
861.280 368
861.285 368
861.310 315
861.500 57
861.501 57
861.502 57
861.510 51
861.512 51
861.515 51
861.600 360
861.601 360
861.602 360
861.603 360
862.072 302
862.073 302
862.224 293
862.328 293
862.332 293
862.600 296
862.610 296
862.620 296
862.621 296
862.622 296
862.623 296
862.635 296
864.112 351
865.000 352
865.001 352
865.002 352
865.010 352
865.011 352
865.012 352
865.013 352
865.020 352
865.021 352
865.022 352
865.024 354
865.028 354
865.035 354
865.037 354
865.038 354
865.039 354
865.040 353
865.060 353
865.061 353
865.062 353
865.063 353
865.064 353
865.065 353
865.075 353
865.100 354
865.101 354
865.102 354
865.200 352
865.201 352
865.202 352
865.210 719
866.001 558
866.006 558
866.007 558
866.008 558
869.315 81
869.320 81
869.325 81
875.010 54
875.011 54
875.015 54
875.016 54
875.050 55
875.055 55
875.075 57
875.110 54
875.115 54
875.150 55
875.155 55
875.175 57
876.011 160
876.012 160
876.013 160
876.014 160
877.025 718
877.033 169
877.038 169
877.046 169
878.001 190
878.005 189
878.006 189
878.007 189
878.008 189
878.009 190
878.010 190
878.012 190
878.013 190
878.015 190
878.025 189
878.026 189
878.027 189
878.028 189
878.035 189
878.060 189
878.110 190
878.112 190
878.113 190
878.202 190
880.001 28
880.002 28
880.006 210
880.011 28
880.012 28
880.015 28
880.016 28
880.020 31
880.021 31
880.030 31
880.032 31
880.040 31
880.050 602
880.055 602
880.060 366
880.110 30
880.111 30
880.112 30
880.113 30
880.114 30
881.011 102
882.001 234
882.002 234
882.003 234
882.004 234
882.005 234
882.006 234
882.011 234
882.012 234
882.013 234
882.014 234
882.015 234
882.016 234
882.021 241
882.025 238
882.026 238
882.030 169
882.031 169
882.032 169
882.033 169
882.050 156
882.051 156
882.052 156
882.053 156
882.054 156
882.055 156
882.057 156
882.070 239
882.075 239
882.080 156
882.085 347
882.090 237
882.091 237
882.092 237
882.093 237
882.094 237
882.095 237
882.096 237
882.099 237
882.100 156
882.105 239
882.110 239
882.115 236
882.120 156
882.140 156
882.150 156
882.151 156
882.152 156
882.153 156
882.154 156
882.160 156
882.180 156
882.190 236
882.191 236
882.192 236
882.193 236
882.215 236
882.241 234
882.242 234
882.250 59
882.251 234
882.252 234
882.255 59
882.261 234
882.262 234
882.271 234
882.272 234
882.281 234
882.282 234
882.291 234
882.292 234
882.315 236
882.341 234
882.342 234
882.351 234
882.352 234
882.361 234
882.362 234
882.371 234
882.372 234
882.381 234
882.382 234
882.391 234
882.392 234
882.415 236
882.441 235
882.442 235
882.451 235
882.452 235
882.461 235
882.462 235
882.471 235
882.472 235
882.481 235
882.482 235
882.491 235
882.492 235
882.515 236
882.541 235
882.542 235
882.551 235
882.552 235
882.561 235
882.562 235
882.571 235
882.572 235
882.581 235
882.582 235
882.591 235
882.592 235
882.600 237
882.610 238
882.611 238
882.615 236
882.620 238
882.621 238
882.630 238
882.631 238
882.641 235
882.642 235
882.651 235
882.652 235
882.661 235
882.662 235
882.671 235
882.672 235
882.681 235
882.682 235
882.691 235
882.692 235
882.700 239
882.741 236
882.751 236
882.761 236
882.771 236
882.815 236
882.915 236
885.027 275
885.028 275
885.029 275
885.043 230
885.060 231
885.061 231
885.071 230
887.007 155
887.008 155
887.009 155
887.015 180
887.058 32
887.075 92
890.001 163
890.002 163
890.011 162
892.001 40
892.002 40
892.003 40
892.004 40
892.005 41
892.008 41
892.049 40
892.050 40
892.090 240
892.092 240
892.095 240
892.101 40
892.102 40
892.103 40
892.104 40
892.105 41
892.108 41
892.113 40
892.149 40
892.150 40
892.160 39
892.161 39
892.162 39
892.163 39
892.170 39
892.171 39
892.201 41
892.202 41
892.203 41
892.204 41
892.249 41
892.250 41
893.001 142
893.002 142
893.011 141
893.021 182
893.022 182
893.023 182
893.024 182
893.025 182
893.026 182
893.027 182
893.031 136
893.032 134
893.039 67
893.070 45
893.071 136
893.075 67
893.080 146
893.094 ..88,136
893.095 208
893.105 94
894.001 162
894.002 151,514
894.003 146
894.004 146
894.005 146
894.007 146
894.008 146
894.009 146
894.010 146
894.012 146
894.015 149
894.016 149
894.017 149
894.018 149
894.019 149
894.020 149
894.021 149
894.022 149
894.023 149
894.024 149
894.026 143
894.027 143
894.040 148
894.045 146
894.101 146
894.110 147
895.006 170
895.007 170
895.008 170
895.009 170
895.010 164
895.011 164
895.012 164
895.018 303
895.020 303
895.023 303
895.024 303
895.085 148
895.100 167
895.101 167
895.102 167
895.103 167
895.104 167
895.105 167
895.106 167
895.107 167
895.108 167
895.109 167
895.110 167
895.111 167
895.112 167
895.113 167
895.114 167
895.115 167
895.116 167
895.118 167
895.120 167
895.125 167
895.126 167
895.127 167
895.128 167
895.129 167
895.130 167
895.131 167
895.132 167
895.133 167
895.134 167
895.135 167
895.136 167
895.137 167
895.138 167
895.139 167
895.140 167
895.141 167
895.200 167
895.201 167
895.885 33
895.887 33
895.890 33
898.030 384
898.035 385
898.036 385
898.046 358
898.050 358
898.051 358
898.052 358
898.435 385
898.436 385
899.002 435
899.003 435
899.060 149
899.070 241
899.100 32
899.101 435
899.102 435
899.103 435
899.104 435
899.148 158
899.149 158
899.151 185
899.310 170
899.312 170
899.314 170
899.316 170
899.360 424

900...

900.045 435
901.025 375
901.030 571
901.150 515
901.151 515
901.400 538
901.410 538
901.411 538
901.412 538
901.413 538
901.414 538
901.417 538
901.603 536
901.690 536
901.691 536
901.692 536

901.693 536
901.760 548
901.820 538
901.821 538
901.902 534
901.906 535
901.922 538
901.927 538
901.932 538
901.938 538
901.940 535
901.941 534
901.961 534
901.962 534
901.963 534
901.971 535
901.972 535
901.973 535
901.990 528
905.001 408
905.005 406
905.006 406
905.008 408
905.010 406
905.011 406
905.012 406
905.013 406
905.105 714
905.106 714
905.250 408
905.301 407
905.302 407
905.303 407
905.305 407
905.401 409
905.403 409
905.411 413
905.422 413
905.433 413
905.510 411
905.520 411
905.610 403
905.625 403
909.001 151,514
909.002 151,514
909.003 151,514
909.004 151,514
909.005 151,514
909.006 151,514
909.007 151,514
909.008 151,514
909.010 610,616
910.001 463
910.002 428
910.003 428
910.005 428
910.006 428
910.009 428
910.010 488
910.011 488
910.013 491
910.015 428
910.016 428
910.019 427
910.022 475
910.025 424
910.030 548
910.032 521
910.033 525
910.034 712
910.035 528
910.038 569
910.039 469
910.040 573
910.041 469
910.043 504
910.044 477
910.045 465
910.048 528
910.050 464
910.052 464
910.054 712
910.060 548
910.065 465
910.068 412
910.070 412
910.100 401
910.143 712
911.025 362
915.014 80
915.020 80
915.030 80
915.031 80
915.032 80
915.033 80
915.040 80
915.041 80
915.042 80
919.001 191
919.002 191
920.017 713
920.100 547
920.911 547
920.912 547
920.913 547
920.914 547
920.915 547
921.010 683
921.011 683
921.012 254,686
921.013 254,686
921.014 126
921.015 126
921.020 357
921.030 127
921.034 126
921.036 383
921.038 126
921.060 387
921.061 387
921.062 387
921.063 387
921.065 387
921.066 387
921.067 387
921.068 387
921.069 387
921.076 383
921.090 420
921.091 420
921.110 313
921.116 313
921.119 314
921.125 313
921.130 313
921.132 313
921.145 314
921.150 314
921.151 385
921.153 385
921.155 385
921.170 315
921.175 315
921.210 362
921.212 362
921.235 460
921.250 436
921.251 436
921.252 436
921.350 439
921.351 439
921.421 357
921.422 357
921.425 357
921.431 357
921.451 434
921.452 434
921.453 434
921.454 434
921.461 432
921.462 432
921.463 432
921.510 433
921.520 433
921.530 432
921.540 432
921.551 432
921.552 432
921.700 627
921.701 627
921.702 627
921.703 627
926.001 698
926.002 698
926.005 698
926.007 697
926.008 697
926.010 697
927.004 154
927.012 297
927.013 297
930.027 55
930.028 55
930.035 48
930.121 113
931.002 62
931.005 68
931.010 62
931.017 65
935.001 301
935.002 301
935.003 301
935.004 301
935.101 503
935.104 503
935.105 140,502
935.106 140,502
935.110 193,503
935.112 164,502
935.113 502
935.114 140,500
935.115 140,502
935.116 140,502
937.114 ..65,272
937.132 269
937.138 269
937.141 272
937.152 269
937.153 272
937.154 269
937.155 272
937.157 272
937.160 158
937.162 158
937.164 158
937.181 33
937.185 33
937.220 158,269
937.225 269
937.228 269
937.230 269
937.240 269
937.245 269
937.250 269
937.255 269
937.304 272
937.611 272
937.615 269
937.625 269
937.640 268
937.641 268
937.642 268
937.643 268
937.644 268
937.650 268
937.651 268
937.652 268
937.653 268
937.660 268
937.661 268
937.671 268
937.672 268
937.680 268
937.681 268
937.685 268
937.686 268
937.726 270,272
937.736 272
937.768 272
937.786 270
937.806 32
937.810 32
937.830 270
937.862 270
937.864 270
937.915 268
937.924 270
937.926 270
937.928 270
937.932 ..65,272
937.934 272
937.938 270
940.020 78
940.025 78
940.050 81
940.055 81
941.001 97
942.001 198
942.003 195
942.005 195
942.010 195
942.012 241
942.015 327
943.016 280,371
943.026 280,371
943.057 280,371
943.058 280,371
943.061 280,371
943.062 280,371
943.065 281
943.066 281
943.067 281
943.080 280,371
943.081 280,371
943.082 280,371
953.001 257
953.002 257
953.006 251,257
953.007 252,257
953.011 257
953.012 257
953.013 257
953.014 257
953.015 251,257
953.016 251,257
953.017 252,257
953.018 251,257
953.021 257
953.022 257
953.023 257
953.024 257
953.025 251,257
953.026 251,257
953.027 252,257
953.028 251,257
953.031 257
953.032 257
953.033 257
953.034 257
953.035 251,257
953.036 251,257
953.037 252,257
953.041 256
953.042 256
953.043 256
953.044 256
953.045 251,256
953.046 251,256
953.047 252,256
953.061 256
953.062 256
953.063 256
953.064 256
953.065 251,256
953.066 251,256
953.067 252,256
953.068 251,257
953.090 256
953.091 256
953.095 251,256
953.096 251,256
953.111 247,687
953.112 247,687
953.113 247,687
953.114 247,325
953.115 250
953.116 250
953.118 250
953.121 246
953.122 246
953.123 246,325
953.124 246,325
953.125 250
953.126 250
953.128 250
953.131 246
953.132 246
953.133 246,325
953.134 246,325
953.135 250
953.136 250
953.138 250
953.141 246
953.142 246
953.143 246
953.144 246
953.145 250
953.146 250
953.147 357
953.161 246
953.162 246
953.163 246
953.164 246
953.165 250
953.166 250
953.170 277,500
953.171 277,500
953.172 277,500
953.175 277,500
953.185 246
953.190 246
953.191 246
953.195 250
953.196 250
953.211 247
953.212 247
953.213 247
953.214 247
953.231 247,687
953.232 247,687
953.233 247,687
953.234 247,687
953.235 250
953.236 250
953.242 247,687
953.243 247,687
953.244 247,687
953.245 250
953.246 250
953.247 253,687
953.248 253,687
953.311 253,687
953.312 253,687
953.313 253,687
953.321 253
953.351 253
953.352 253
953.353 115,687
953.354 253,687
953.411 249
953.412 249
953.413 249
953.414 249
953.415 250
953.421 249
953.422 249
953.423 249
953.424 249
953.431 249
953.432 249
953.433 249
953.434 249
953.435 250
953.441 249
953.442 249
953.443 249
953.444 249
953.445 250
953.451 249
953.452 249
953.453 249
953.454 249
953.455 250
953.461 249
953.462 249
953.463 249
953.464 249
953.465 250
953.471 249
953.472 249
953.473 249
953.474 249
953.475 250
953.511 248,687
953.512 248,687
953.513 248,687
953.514 248,687
953.515 250
953.516 248,687
953.517 248,687
953.521 248
953.522 248
953.523 248
953.524 248
953.525 250
953.526 248
953.527 248
953.531 248,687
953.532 248,687
953.533 248,687
953.534 248,687
953.535 250
953.536 248,687
953.537 248,687
953.541 248
953.542 248
953.543 248
953.544 248
953.545 250
953.546 248
953.547 248
953.554 248
953.555 250
953.556 248
953.557 248
953.565 252
953.575 252
953.585 252
953.595 252
953.601 275
953.602 275
953.603 275
953.648 247,437
953.649 247,437
953.650 247,437
953.651 247,437
953.652 253
953.653 253
953.654 253
953.655 253
953.656 253
953.657 253
953.658 253,687
953.659 253,687
953.700 627
953.701 627
953.711 253,688
953.712 253,688
953.713 253,688
953.800 605
953.801 605
953.802 605

953.803 605
953.810 605
953.811 605
953.815 605
953.816 605
953.825 605
953.835 261
953.845 261
953.855 261
953.865 260
953.875 260
953.940 211,398
953.941 211,398
953.942 211,398
953.944 211,398
953.945 211,398
953.946 211,398
953.948 211,398
953.950 210
953.951 210
953.953 210
953.954 210
954.030 158
954.040 158
954.050 158
956.001 279,356
956.002 279,356
956.003 279,356
956.010 277
956.011 277
956.012 277
956.013 277
956.014 277
956.015 277
956.020 283
956.021 283
956.022 283
956.030 184
956.031 184
956.032 184
956.033 184
956.034 184
956.035 184
956.036 184
956.037 184
956.040 185
956.041 185
956.042 185
956.045 155
956.047 284
956.049 276
956.050 282
956.051 282
956.052 282
956.053 282
956.113 277
956.114 277
956.150 359
957.011 177,689
957.060 177,689
958.001 473,499
958.010 707
958.011 255,685
958.110 707
958.111 255,685
959.011 27
959.012 27
959.100 16
959.211 21
959.212 21
959.213 21
959.214 21
959.215 21
959.216 21
959.217 21
959.218 21
959.219 21
959.223 21
959.225 21
959.911 27
959.915 27
961.001 396
961.002 396
961.003 396
961.010 396
961.011 396
961.012 396
961.013 396
961.020 180
961.021 180
961.022 180
961.023 180
962.005 275
962.010 275
962.030 359
962.040 186
962.041 186
962.050 356
962.060 83
962.065 354
962.070 279,356
962.071 279,356
962.072 279,356
962.073 279,356
962.076 356
962.078 356
962.080 186
962.081 186
962.090 186
962.091 186
962.110 278
962.122 263
962.132 263
962.142 262
962.150 356
962.152 356
962.155 356
962.157 356
962.162 262
962.200 278
962.201 278
962.202 278
962.205 278
962.206 278
962.207 278
962.231 263
962.232 263
962.311 263
962.312 263
962.313 263
962.321 263
962.322 263
962.323 263
962.324 263
962.332 263
962.333 263
962.334 263
962.342 262
962.343 262
962.344 262
962.362 262
962.363 262
962.364 262
962.392 262
962.393 262
962.394 262
962.400 263,265
962.401 263,265
962.411 265
962.412 265
962.413 265
962.414 265
962.421 265
962.422 265
962.423 265
962.424 265
962.431 265
962.432 265
962.433 265
962.434 265
962.442 265
962.443 265
962.444 265
962.462 265
962.463 265
962.464 265
965.055 166
966.001 20
966.002 20
966.003 20
966.004 20
966.005 20
966.016 87
966.025 44
966.030 84
966.050 148
966.051 148
966.052 148
966.116 153
966.118 153
966.120 153
966.122 153
966.124 153
966.126 153
967.001 90
967.020 96
967.035 96
967.040 96
967.050 96
969.001 144
969.003 143
969.010 143
969.040 145
969.041 145
969.042 145
969.043 145
969.044 145
969.045 145
969.070 94
969.080 144
969.081 144
969.082 144
969.083 144
969.325 144
969.330 144
969.601 144
969.602 144
969.603 144
969.604 144
969.605 144
969.702 139,326
969.703 139
969.704 139,326
969.705 139
969.706 139
969.707 139,143
969.708 139,326
969.709 139,326
969.710 139
969.720 145
969.725 139,145
969.730 145
969.830 145
969.835 145
969.840 145
969.845 145
969.850 145
969.855 145
969.860 145
975.010 ..52,293
975.015 ..52,293
975.020 ..52,293
975.025 ..52,293

CR...

CR-0 588
CR0100 581
CR0101 585
CR0102 585
CR0103 585
CR0104 585
CR0105 585
CR0200 581
CR0300 581
CR0301 584
CR0302 584
CR0303 584
CR0304 584
CR-09 588
CR0910 582
CR0911 582
CR0912 582
CR0913 582
CR0914 582
CR0921 583
CR0922 583
CR0923 583
CR0924 583
CR1001 586
CR1002 586
CR1003 586
CR1004 586
CR1005 586
CR1006 586
CR-16 588
CR1602 586
CR1604 586
CR1605 586
CR1610 582
CR1611 582
CR1612 582
CR1613 582
CR1614 582
CR1621 583
CR1622 583
CR1623 583
CR1624 583
CR2000 580
CR2001 580
CR-25 588
CR2510 582
CR2511 582
CR2512 582
CR2513 582
CR2514 582
CR2521 583
CR2522 583
CR2523 583
CR2524 583
CR-36 588
CR3610 582
CR3611 582
CR3612 582
CR3613 582
CR3614 582
CR3621 583
CR3622 583
CR3623 583
CR3624 583
CR-49 588
CR4910 582
CR4911 582
CR4912 582
CR4913 582
CR4914 582
CR4921 583
CR4922 583
CR4923 583
CR4924 583
CR5000 580
CR5500 587
CR6000 587
CR6500 587
CR7000 587
CR7500 587

RM...

RM1040 358
RM1050 358
RM1060 358
RM2609 357
RM2610 357
RM2619 357
RM2620 357
RM2631 357
RM2632 357
RM2640 357
RM3526 357
RM3527 357
RM3530 357
RM3536 357
RM3539 357
RM3600 357
RM3800 364
RM3801 364
RM3802 364
RM3804 365
RM3806 365
RM3808 364
RM3820 364
RM3825 364
RM9090 373
RM9109 373
RM9115 373
RM9146 373
RM9152 373
RM9153 373
RM9154 373
RM9155 373
RM9240 369
RM9241 369
RM9245 369
RM9246 369
RM9300 281,369
RM9374 370
RM9375 370
RM9588 370
RM9721 281,369
RM9912 370

N

Deze nieuwste EMGA Catalogus bevat de sterkste artikelen van de belangrijkste fabrikanten van alle continenten.
Artikelen welke EMGA niet kan vinden in het standaard assortiment, worden in speciale opdracht van EMGA ontwikkeld en geproduceerd door fabrikanten welke de beste prijs/kwaliteit verhouding bieden.
Uiteraard is er naast het Nederlands, zeker ook i.v.m. de vele internationale afnemers, weer gebruik gemaakt van Engelse, Franse en Duitse tekst.
Voortdurend wordt gestreefd naar een optimale aanpassing van de EMGA collectie aan de wensen van de professionele gebruiker. Afwijkingen in ontwerp, uitvoering en kleur van de in de EMGA Catalogus getoonde artikelen zijn derhalve in sommige gevallen mogelijk.
Binnen de Benelux kunnen EMGA artikelen uitsluitend via de groothandel worden betrokken.

De Algemene verkoop-, leverings- en betalingsvoorwaarden van EMGA International B.V. kunnen wij u op verzoek toesturen.
De genoemde prijzen in deze catalogus zijn exclusief B.T.W.

Nederlandse index bladzijde 6 – 14
en de numerieke index bladzijde 745 - 755

E

This latest EMGA Catalogue shows the most successful products of known manufacturers from various parts of the world.
If our clients require products which is not included in the standard assortment, EMGA will search or gives special orders to manufacturers to develop and produce these items in a best price/quality ratio.
In close cooperation with manufacturers and clients, EMGA constantly seeks an optimal adjustment of all EMGA articles to the demands of the professional user and the market.
This may cause deviations in design, execution and colour from the illustration and description in this catalogue.
For our considerable number of international clients we again made use of English, French and German texts next to Dutch.

For index in English, please consult pages 721 - 728
and numerically index pages 745 - 755

F

Ce nouveau catalogue EMGA vous présente les meilleurs produits des meilleurs fabricants du monde entier.
Au cas où nos clients auraient besoin d'articles en dehors de notre gamme standard, EMGA charge les fabricants de développer et de réaliser ces articles spécialement pour eux au meilleur rapport qualité/prix.
Au regard de nos nombreux clients internationaux, nous proposons en dehors des textes néerlandais, des traductions en anglais, français et allemand.
Nous nous efforçons d'adapter et d'optimaliser la gamme EMGA aux besoins du professionnel.
Les produits photographiés dans le catalogue EMGA peuvent en réalité différer en conception, réalisation et couleur.
A l'intérieur du BENELUX, nos produits sont exclusivement vendus par des grossistes.

Pour l'index Français veuillez consulter les pages 729 - 736
Voir l'index numérique aux pages 745 - 755

D

Dieser neueste EMGA-Katalog zeigt die erfolgreichsten Erzeugnisse wichtiger Fabrikanten aus der ganzen Welt.
Wenn unsere Abnehmer Erzeugnisse, die im Sortiment fehlen, brauchen, wird EMGA spezielle Aufträge zur Entwicklung und Herstellung dieser Erzeugnisse erteilen.
Es spricht für sich, dass dies zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis passiert.
In engster Zusammenarbeit mit Abnehmern und Herstellern strebt EMGA ständig danach, ihre Artikel auf optimale Art und Weise den Wünschen und Bedürfnissen der gewerblichen Kunden anzupassen. Deswegen können Gestaltung, Ausführung und Farbe manchmal von den im EMGA-Katalog aufgeführten Artikeln abweichen.
Um unserer immer wachsender Zahl internationaler Abnehmer bestens dienen zu können, stellen wir unsere Texte nicht nur im Niederländischen, sondern auch wieder im Englischen, im Deutschen und im Französischen zur Verfügung.

Den Deutschen Index finden Sie auf den Seiten 737 – 744
und den Index nach Artikelnummern auf den Seiten 745 - 755