



Kortrijkstraat 53 • B-8770 Ingelmunster  
Tel. 051 33 77 90 • [info@goldmannv.be](mailto:info@goldmannv.be)  
[www.goldmannv.be](http://www.goldmannv.be)





1 0 0 0 m<sup>2</sup> S h o w r o o m



10.000 m<sup>2</sup> Warehouse + 1000 m<sup>2</sup> 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 en onze Handelspartner.

Centraal in Nederland vindt U in Mijdrecht de sfeervolle **Oriëntatie-Showroom** van ca. 1000 M<sup>2</sup> met meer dan 7000 artikelen, als importeur/distributeur heeft EMGA deze artikelen praktisch allemaal ruim op voorraad in de meer dan 10.000 M<sup>2</sup> 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!***



## 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

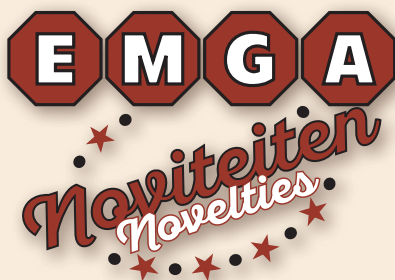
**info@emga.com**  
algemene vragen  
general questions/remarks  
questions generales - algemene Fragen

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



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



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



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





K

**Tafelgerei Tableware**

**Pag. 15-77**



E

**Server Bar Buffet benodigheden Serving Bar Buffet supplies**

**Pag. 78-132**



Y

**Keukenmateriaal en gereedschappen Kitchen equipment and tools**

**Pag. 133-241+332-355**



I

**Gastronorm bakken Gastronorm pans**

**Pag. 242-267**



Z

**Pannen Cookware**

**Pag. 286-308**



D

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

**Pag. 310-331**



E

X





**Cooling equipment** **Koeling apparatuur**

**Pag. 399-422**



**Warming equipment** **Warmhoud apparatuur**

**Pag. 423-462**



**Small kitchen equipment** **Kleinkeuken apparatuur**

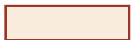
**Pag. 463-577**



**Dishwashers + racks**

**Vaatwas-  
machines  
+ korven**

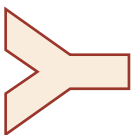
**Pag. 578-605**



**Professional kitchen equipment**

**Groot  
keuken  
apparatuur**

**Pag. 606-641**



**Bake-Off  
Ovens  
Combi  
Steamers**

**Bake-Off  
Ovens  
Combi  
Steamers**

**Pag. 642-695**





**A**

aanvoertafel .....	594, 596
aanzetstaal .....	214, 219, 227
aanzetsteen .....	229
arbeiontkroner .....	197
aardappel spiraal-snijmachine .....	337
aardappelboor .....	224
aardappelmess .....	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
afdruijpmat .....	90
afdruijprek .....	162
afgietrooster .....	302
afklopbak .....	424
afklopring .....	594
afruimbak .....	125, 274
afvalbak .....	359-363
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
appelverdelers .....	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, gastronom .....	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
bedruijpepel .....	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
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
cakeketting .....	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
cater racks .....	578-589
caterschaal .....	114-117
chafing dish .....	313-317
champagneafsluiter .....	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
citroenschijfnijper .....	93-94
citroentrekker .....	224-225
citruspers .....	521-524, 527-528
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
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
crème-brulée brander .....	328-329
crêpesbakapparaat .....	477, 484
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
deegschrapper .....	164, 502
deegsnijder .....	163
deegsteker .....	164-165
dekschaal .....	68
deksel, gastronom .....	250-251, 257, 259
deksel, ijsuitschepbak .....	398, 211
deksel, pan .....	299
deksel, vaatwaskorf .....	587
dessertbord .....	70
dienblad .....	106-111
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
dweilroogwagen .....	372-373
dynamic .....	550-554

**E**

eierbak-pan .....	286
eierbak-ring .....	170
eierbewaardoos .....	278
eierdopje .....	65, 272
eierkookapparaat .....	504
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
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
flessen koelkast .....	411, 413
flessenontkurker .....	98-99
flessenschrapper .....	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
gasfornuis .....	615, 628-629
gasfriteuse .....	610, 622, 630
gasgrill .....	493, 624
gaskooktafel .....	629
gaskooktoestel .....	492, 613, 625, 636
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
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
handdroger .....	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
hokker, caterchef .....	493
honingdispenser .....	42
hot dispenser .....	432
hotdog warmer .....	483, 488
hotpot .....	433
hulpstukken imperia .....	348-349

**I**

ice teppanyaki .....	399
ijs spaghetti machine .....	403
ijsblokjesbak .....	90
ijsblokjesemmer .....	88-89
ijsblokjesmachine .....	402-403
ijsblokjestang .....	88, 136
ijscoupe .....	210
ijsdipper .....	207
ijschoornstandaard .....	210
ijsknijper .....	208-209
ijsportioneerlepel .....	208-209
ijsportioneerlepelbak .....	207
ijsstschep .....	210
ijs spatel .....	210
ijstransportbox .....	211, 398
ijsuitschepbak .....	211, 398
ijsvergruizer .....	404-405
imperia .....	348-349
inbouw bain-marie .....	435
inductiekookplaat .....	489-491
inductie friteuse .....	509
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
kaastrooier .....	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
keukenmachine inductie .....	537-538
keukenmes .....	214
keukenmessenset .....	224
keukenrollhouder .....	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
koelement .....	120-121, 211, 394, 398
koelkast .....	406-407, 409-411
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
krijfstift .....	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 knipper .....	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
messenfoudraal .....	221, 223
messenmagneet .....	230
messenrek .....	230
messen-set .....	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
ontkirkapparaat .....	101
ontschubber .....	227
ophangbeugel .....	142
ophangrek .....	158
ophangstelsysteem/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
pizzadeeg-bollenbak .....	277, 500
pizzaovenborstel met schraper .....	503
pizzaschaar .....	193, 503
pizzaschep .....	140, 502-503
pizzaschepspeen .....	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
regaalwagen beschermhoes .....	388
regas .....	60-61
rek voor 6 schijven .....	560
rekening map .....	46
rekening schaalte .....	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
rooster stokbrood .....	255

rooster, rilsan ..... 255, 420  
 rotpunt ..... 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  
 sambal trekker ..... 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  
 schenkan ..... 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  
 servere bistropan ..... 51, 52  
 servere gerei ..... 50-59  
 servere lepel ..... 140, 326  
 servere pan ..... 51, 52, 297  
 servere pincet ..... 135  
 servere plateau ..... 58-59, 112-118, 267  
 servere schaal gekoeld ..... 120  
 servere schaal ..... 55  
 servere schep ..... 132  
 servere schotel ..... 112, 118  
 servere snackwarmer ..... 53, 330  
 servere spiesenstandaard ..... 51, 53  
 servere standaard ..... 50, 54-55  
 servere tang ..... 133, 135-137, 272  
 serverewagen ..... 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  
 sommeliernes ..... 98-99  
 sommeliernes etui ..... 98  
 sorbetiere ..... 400-401  
 sorbetlepel ..... 27  
 sous vide ..... 440-442  
 spaanse mop ..... 372  
 spaghetti bowl ..... 64  
 spaghetti tang ..... 134  
 spatel ..... 157-158  
 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



staalborstel .....	147
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
suikertermometer .....	206
suikertip .....	42
suikerweger .....	206

**T**

taartplateau .....	131
taartkring .....	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
terrine vorm .....	188
theedoek .....	189-190
theekist .....	43
theekop .....	69
theelepels .....	27
theepot .....	76-77
thermisch granulaat .....	318
thermo future box .....	120, 211, 390-395, 398
thermoblender .....	532-534
thermometer .....	696-699
thermoskan .....	78-81
timbaal .....	180
t-legs stand .....	446
toilet borstel .....	282
tomatenmes .....	212, 215, 218, 225
tomatenontkroener .....	197
tomatensnijder .....	336, 338

tonic stamper .....	94
toonbank display .....	602
tosti klem .....	473-475, 499
tosti-apparaat .....	473-476, 499
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
vefilter .....	151, 514
vefilterhouder .....	151, 514
vetopvang transportemmer .....	151, 514
vetspaans .....	146
vetthermometer .....	205
vijzel .....	205
visbakfriteuse .....	510-511
visfileermes .....	220
visontschubber .....	227
vispan .....	287
visschotel .....	113
visspaan .....	142
vitrine roll top .....	119
vitrienschotel .....	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
vleesvork .....	212, 214, 219, 227
vloermat .....	370
vloertrekker .....	280, 371
voedsel warmhoudkast .....	462
voedselbak .....	278

voedselcontainer .....	279, 356-357
voedseldoos, gastronom .....	259-265
voedseldroger .....	559
voedselkap .....	72
voedseltransportwagen .....	389
voetglazenkorf .....	583
vogelnestbaklepel .....	147
voorbereidingtafel gekoeld .....	418
voorgerechtigbord .....	70
voorraad stapelbak .....	125, 274
voorraad container .....	279
voorspoel douche .....	598, 669, 682
vriestkast .....	408-410
vriesthermometer .....	699
vruchtenpers .....	522-524

**W**

waarschuwbord .....	370
waca .....	65, 268-270, 272
wafelbakapparaat .....	484-486
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
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**

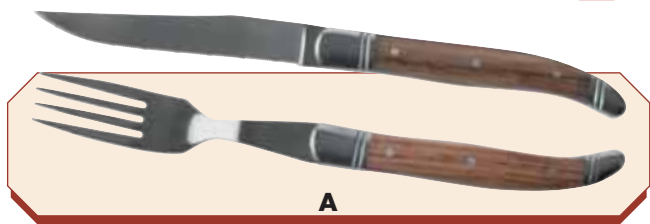
zalmmes .....	213, 217, 220
zassenhaus .....	40-41
zeef .....	152-154, 162
zelfdovende papierbak .....	363
zesteermes .....	224-225
zøjirushi .....	80
zoutmolen .....	39-41
zoutstrooier .....	34-35, 148-149

**COPYRIGHT ©**

- (N)** Niets uit deze EMGA catalogus mag worden veeelvoudigd 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. Ausdrücke in diesem Katalog gibt keine Garantie dafür dass Warenmarken eventuell nicht von Dritten beansprucht werden könnten.

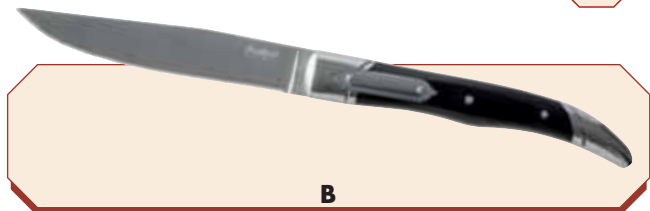


**NEW!**



**A**

**NEW!**



**B**

**NEW!**



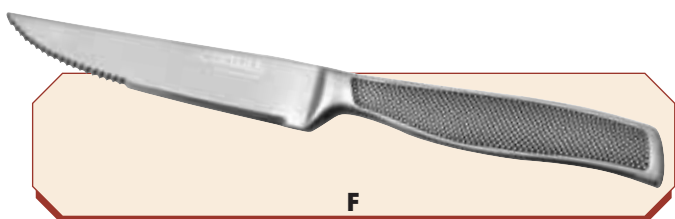
**C**



**D**



**E**



**F**

**(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal, microkartel**

- (E) BISTRO CUTLERY - stainless steel, micro serrated blade
- (F) COUVERT BISTRO - inox, lame micro dentée
- (D) BISTROBESTECK - CNS, micro Wellenschliff

No.	Type	L cm	EURO
744.080	<b>A</b> <b>steakmes</b> /steak knife couteau à steak/Steakmesser	22	4,95
744.081	<b>A</b> <b>steakvork</b> /steak fork fourchette à steak/Steakgabel	20	4,95

**(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel**

- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade
- (F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff

No.	Type	L cm	EURO
744.070	<b>B</b>	23	5,95

**(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel**

- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade
- (F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff

No.	Type	L cm	EURO
744.040	<b>C</b>	23	4,95

**(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel**

- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade
- (F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff

No.	Type	L cm	EURO
744.060	<b>D</b>	23	5,95

**(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel**

- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade
- (F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff

No.	Type	L cm	EURO
744.050	<b>E</b>	23	6,45

**(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel, gewelfd handvat**

- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated blade, curved handle
- (F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée, poignée incurvée
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff, gebogenem Griff

**RAMBO**

No.	Type	L cm	EURO
744.045	<b>F</b>	23	3,95

**(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal**

(E) BISTRO CUTLERY - stainless steel

(F) COUVERT BISTRO - inox

(D) BISTROBESTECK - CNS

EURO	No.	Type	L cm
1,95	744.030	<b>G</b> <b>steakmes</b> /steak knife couteau à steak/Steakmesser	22
1,95	744.032	<b>G</b> <b>steakvork</b> /steak fork fourchette à steak/Steakgabel	20



**ProSuP**  
TABLEWARE

**(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal**

(E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel

(F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox

(D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS

EURO	No.	Type	L cm
0,95	959.100	<b>H</b>	22



**ProSuP**  
TABLEWARE

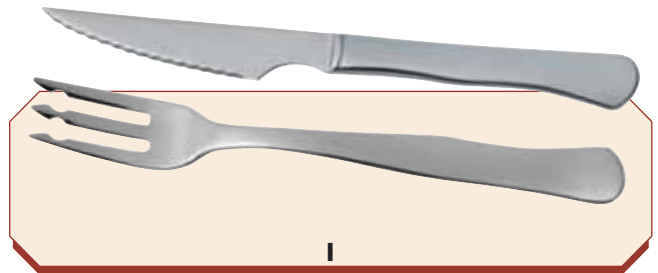
**(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal, microkartel, uit één stuk vervaardigd**

(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
1,65	744.001	<b>I</b> <b>steakmes</b> /steak knife couteau à steak/Steakmesser	22
1,65	744.002	<b>I</b> <b>steakvork</b> /steak fork fourchette à steak/Steakgabel	20



**(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
2,50	744.035	<b>J</b>	23



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

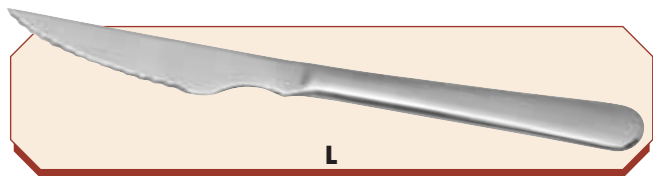
(E) BISTRO CUTLERY - stainless steel, micro serrated blade, seamless

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

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

EURO	No.	Type	L cm
3,85	845.001	<b>K</b> <b>steakmes</b> /steak knife couteau à steak/Steakmesser	22
2,90	845.002	<b>K</b> <b>steakvork</b> /steak fork fourchette à steak/Steakgabel	20





L



M

## TRAMONTINA



N



O



P

### **(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

No.	Type	L cm
744.025	L	23

EURO
1,15

### **(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, microkartel, zwart gegoten heft**

- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, micro serrated edge, black molded handle
- (F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, lame micro dentée, poignée en fonte noir
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, micro Wellenschliff, schwarzer gegossener Griff

No.	Type	L cm
744.011	M	22

EURO
0,65

### **(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal**

- (E) BISTRO CUTLERY - stainless steel
- (F) COUVERT BISTRO - inox
- (D) BISTROBESTECK - CNS

### **POLYWOOD**

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

EURO
1,95
1,95
1,95
1,45

### **(N) BISTRO-BESTEK - roestvrijstaal**

- (E) BISTRO CUTLERY - stainless steel
- (F) COUVERT BISTRO - inox
- (D) BISTRO BESTECK - CNS

### **GAUCHO**

No.	Type	L cm
727.070	O steakvork/steak fork fourchette à steak/Steakgabel	21
727.074	O steakmes/steak knife couteau à steak/Steakmesser	23

EURO
2,25
2,25

### **(N) BISTRO/STEAKMES - roestvrijstaal, gewelfd handvat**

- (E) BISTRO/STEAK KNIFE - stainless steel, curved handle
- (F) COUTEAU BISTRO À STEAK - inox, poignée incurvée
- (D) BISTRO/STEAKMESSER - CNS, gebogenem Griff

### **JUMBO**

No.	Type	L cm
727.075	P	25

EURO
3,85





Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

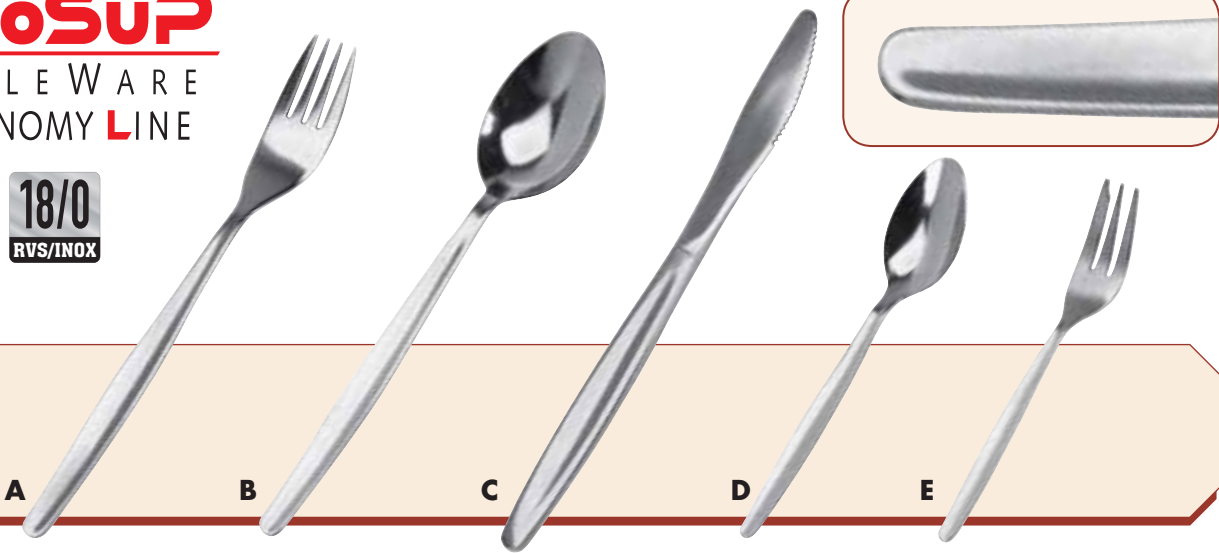
ⓓ BESTECK - CNS

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
1,90	744.111	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	20
1,90	744.112	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	20
2,35	744.113	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	22
1,80	744.114	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19
1,80	744.115	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	19
2,10	744.116	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	20
1,20	744.117	<b>G koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
1,00	744.118	<b>H theelepel</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11
1,20	744.119	<b>I gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	14

# ProSUP

TABLEWARE  
ECONOMY LINE

18/0  
RVS/INOX



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

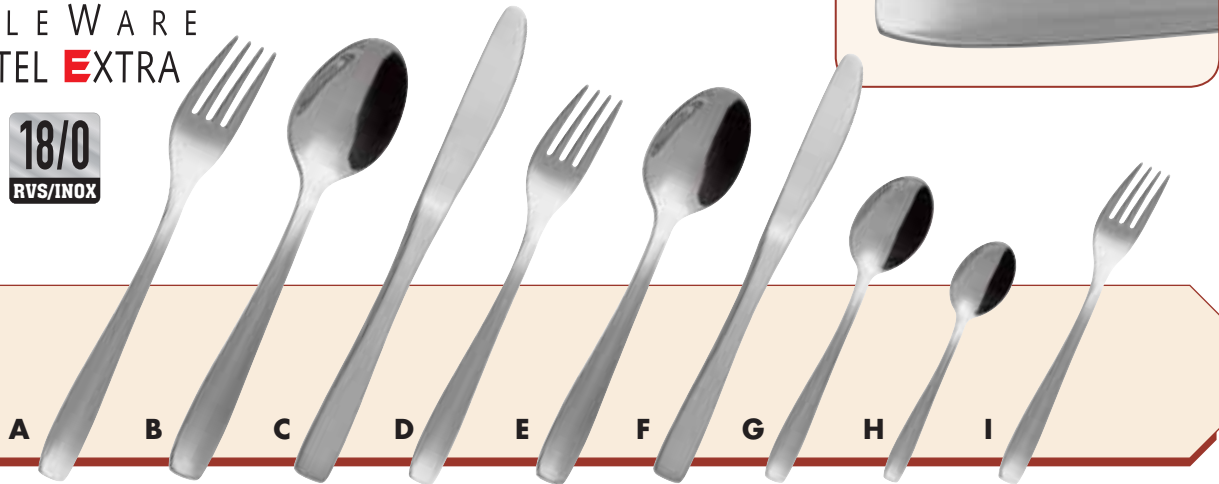
ⓓ BESTECK - CNS

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
966.001	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	19	0,28
966.002	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	19	0,28
966.003	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	20	0,45
966.004	<b>D koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeeöffel	14	0,15
966.005	<b>E gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gateaux	Gebäckgabel	14	0,15

# 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	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	20	0,65
744.212	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	20	0,65
744.213	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	22	1,15
744.214	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	18	0,60
744.215	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertöffel	18	0,60
744.216	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	19	1,05
744.217	<b>G koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeeöffel	14	0,50
744.218	<b>H theelepel</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11	0,40
744.219	<b>I gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gateaux	Gebäckgabel	15	0,50



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

ⓓ BESTECK - CNS

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
1,80	959.211	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	20
1,80	959.212	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	20
2,20	959.213	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	22
1,60	959.214	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19
1,60	959.215	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	19
1,95	959.216	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	21
0,95	959.217	<b>G koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	13
0,90	959.218	<b>H theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12
0,95	959.219	<b>I gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	16
1,60	959.223	<b>J visvork</b>	fish fork	fourchette à poisson	Fischgabel	20
1,60	959.225	<b>K vismes</b>	fish knife	couteau à poisson	Fischmesser	21

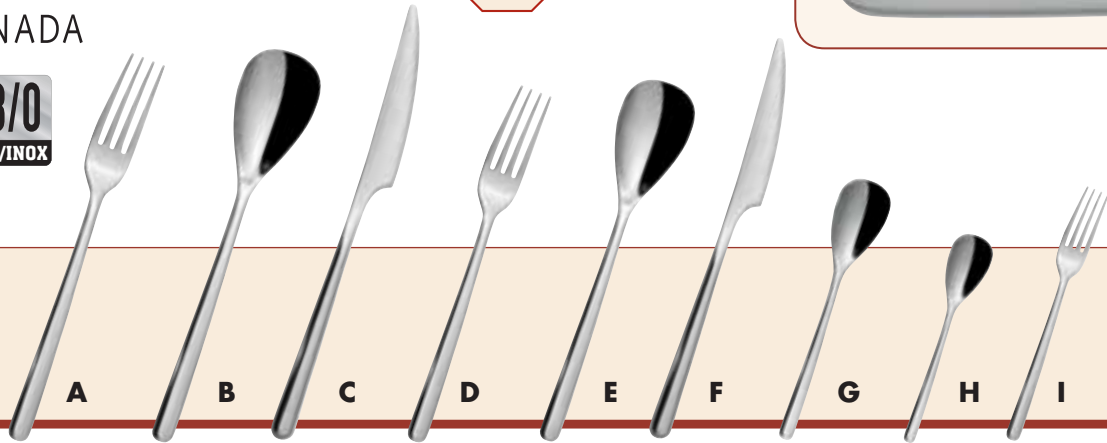


# ProSUP

TABLEWARE  
CANADA

**NEW!**

**18/0**  
RVS/INOX



**(N) BESTEK - roestvrijstaal**

**(E) CUTLERY - stainless steel**

**(F) COUVERTS - inox**

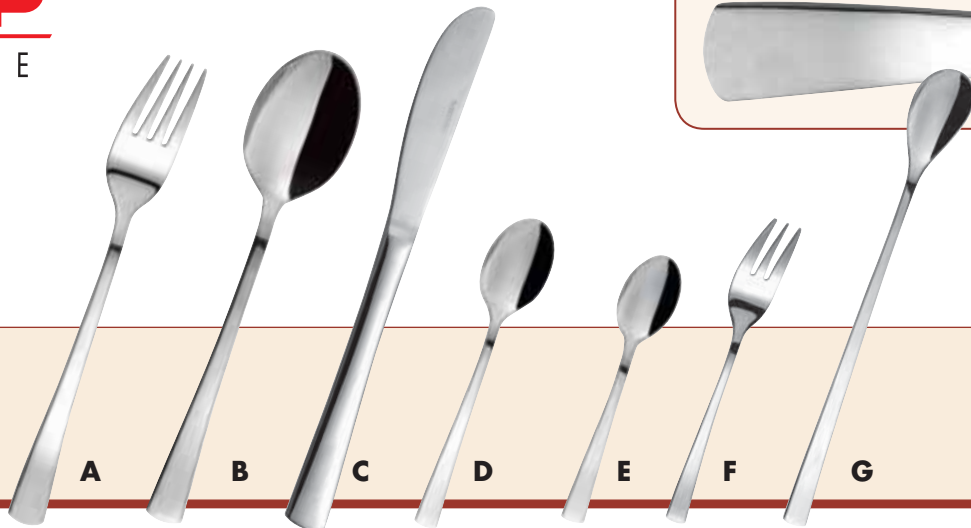
**(D) BESTECK - CNS**

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
744.411	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	20	1,35
744.412	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	21	1,35
744.413	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	23	1,95
744.414	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	18	1,20
744.415	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	19	1,20
744.416	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	21	1,85
744.417	<b>G koffie/puddinglepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	15	0,80
744.418	<b>H theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12	0,75
744.419	<b>I gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	0,80

# ProSUP

TABLEWARE  
PS 2 LINE

**18/10**  
RVS/INOX



**(N) BESTEK - roestvrijstaal**

**(E) CUTLERY - stainless steel**

**(F) COUVERTS - inox**

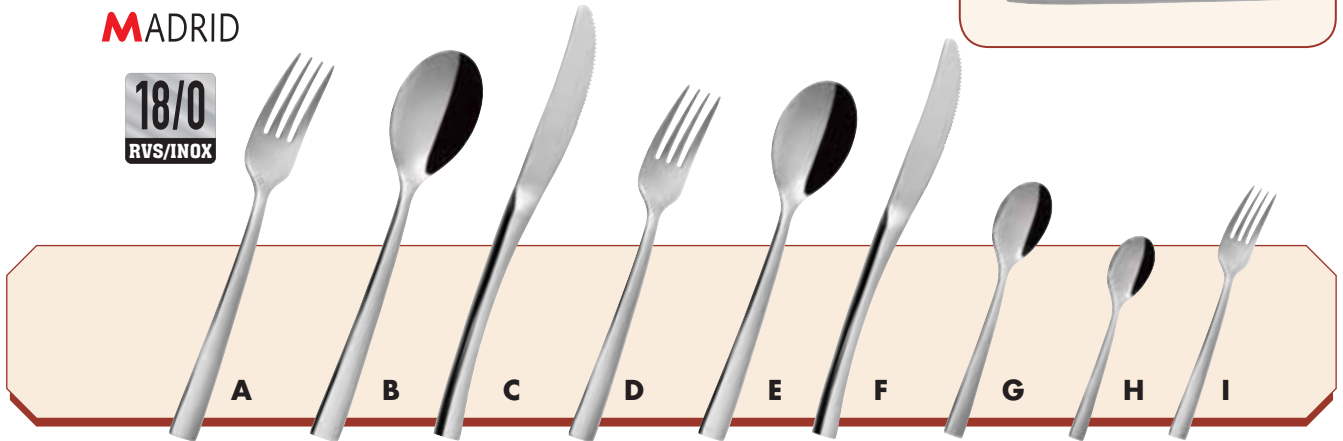
**(D) BESTECK - CNS**

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
815.311	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	20	2,20
815.312	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	20	2,35
815.313	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	21	2,45
815.317	<b>D koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	13	1,25
815.318	<b>E theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11	1,15
815.319	<b>F gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	1,30
815.322	<b>G sorbetlepel</b>	sorbet spoon	cuillère à sorbet	Sorbetlöffel	22	2,20

# ProSUP

TABLEWARE  
MADRID

18/0  
RVS/INOX



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

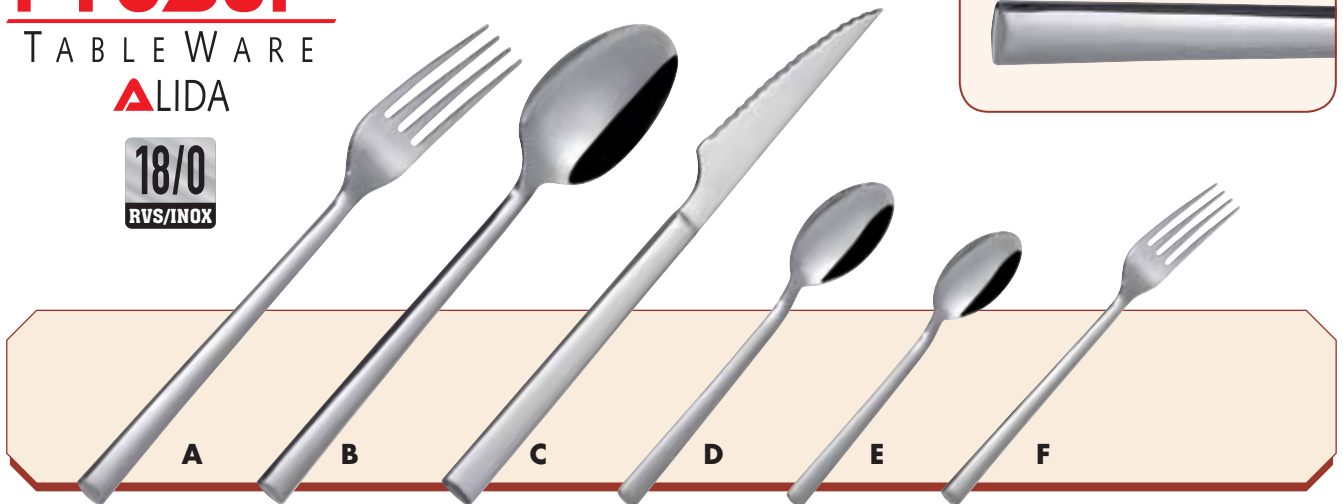
ⓓ BESTECK - CNS

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
1,05	744.711	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	21
1,05	744.712	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	21
1,80	744.713	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	22
1,00	744.714	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19
1,00	744.715	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18
1,60	744.716	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	20
0,70	744.717	<b>G koffie/puddinglepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
0,65	744.718	<b>H theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	11
0,70	744.719	<b>I gebaksvork</b>	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
0,75	744.511	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	22
0,75	744.512	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	21
1,10	744.513	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	23
0,55	744.517	<b>D koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
0,50	744.518	<b>E theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12
0,55	744.519	<b>F gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

ⓓ BESTECK - CNS

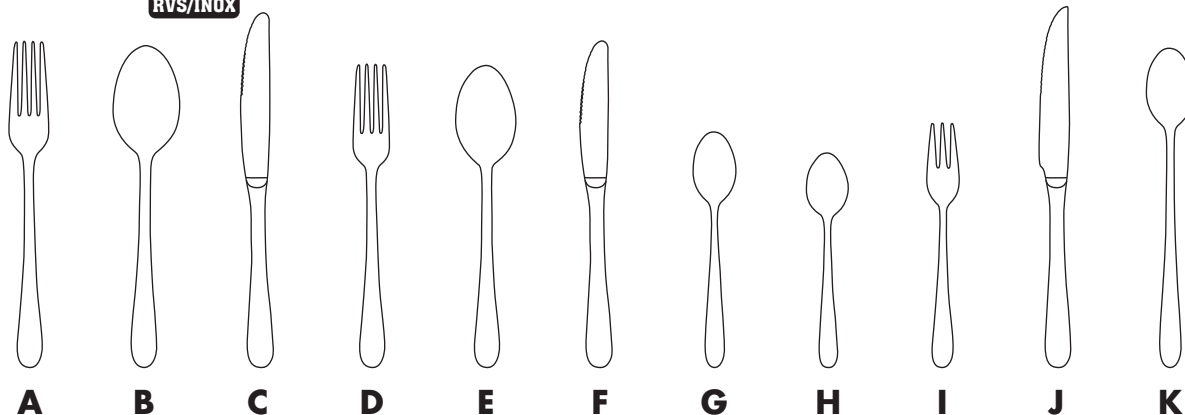
No.	N	E	F	D	L cm	EURO
744.811	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	21	1,30
744.812	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	21	1,30
744.813	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	23	1,85
744.814	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	18	1,25
744.815	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	18	1,25
744.816	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	19	1,80
744.817	<b>G koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeeöffel	15	0,90
744.818	<b>H theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	10	0,85
744.819	<b>I gebakvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	0,90
744.821	<b>J pizzavork</b>	pizza fork	fourchette à pizza	Pizzagabel	20	1,30
744.823	<b>K pizzames</b>	pizza knife	couteau à pizza	Pizzamesser	20	1,85

# sydney

## trenton™



18/0  
RVS/INOX



Ⓝ **BESTEK - roestvrijstaal**

ⓔ CUTLERY - stainless steel

ⓕ COUVERTS - inox

ⓓ BESTECK - CNS

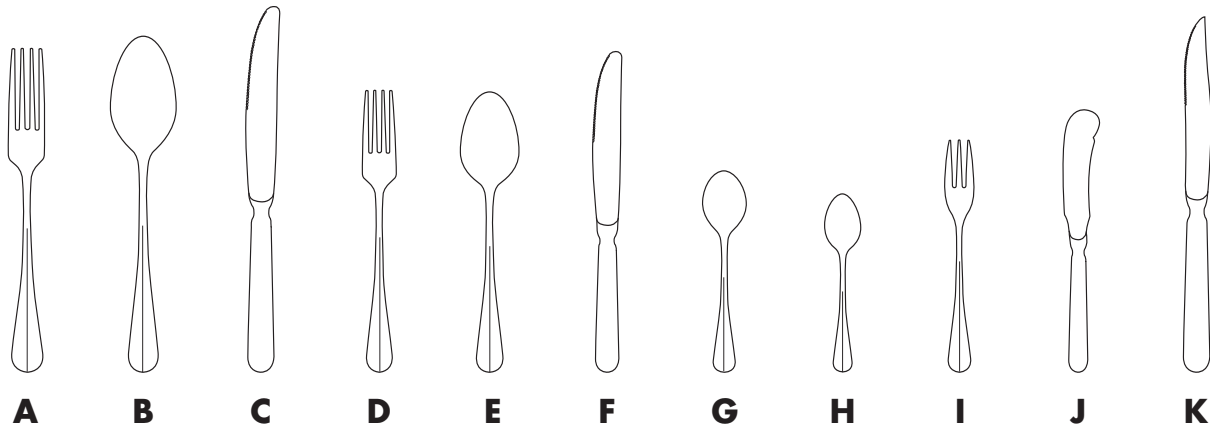
EURO	No.	N	E	F	D	L cm
0,95	125.411	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	20
0,95	125.412	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	20
1,45	125.413	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	22
0,80	125.414	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19
0,80	125.415	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	19
1,30	125.416	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	20
0,45	125.417	<b>G koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeelöffel	14
0,45	125.418	<b>H theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	13
0,50	125.419	<b>I gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15
1,45	125.421	<b>J steakmes</b>	steak knife	couteau à steak	Steakmesser	22
0,85	125.422	<b>K sorbetlepel</b>	sorbet spoon	cuillère à sorbet	Sorbetlöffel	20



# 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	<b>A tafelvork</b>	table fork	fourchette de table	Menügabel	22	1,95
125.612	<b>B tafellepel</b>	table spoon	cuillère de table	Menüöffel	22	1,95
125.613	<b>C tafelmes</b>	table knife	couteau de table	Menümesser	25	2,25
125.614	<b>D dessertvork</b>	dessert fork	fourchette à dessert	Dessertgabel	19	1,70
125.615	<b>E dessertlepel</b>	dessert spoon	cuillère à dessert	Dessertlöffel	19	1,70
125.616	<b>F dessertmes</b>	dessert knife	couteau à dessert	Dessertmesser	22	1,95
125.617	<b>G koffielepel</b>	coffee spoon	cuillère à café	Kaffeeöffel	13	1,15
125.618	<b>H theelep</b>	tea spoon	cuillère à thé	Teelöffel	12	0,95
125.619	<b>I gebaksvork</b>	cake fork	fourchette à gâteaux	Gebäckgabel	15	1,15
125.620	<b>J botermes</b>	butter knife	couteau à beurre	Buttermesser	17	1,50
125.621	<b>K steakmes</b>	steak knife	couteau à steak	Steakmesser	24	2,15

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

EURO	No.	L cm
1,60	744.005	22



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

EURO	No.	L cm
2,45	041.030	19



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

**AMUSE VORK/PARTY FORK**  
**FOURCHETTE AMUSE BOUCHE/PARTYGABEL**

EURO	No.	L cm
2,60	767.030	11



**AMUSE LEPEL/PARTY SPOON**  
**CUILLÈRE AMUSE BOUCHE/PARTYLÖFFEL**

EURO	No.	L cm
2,60	767.035	12



**AMUSE LEPEL/PARTY SPOON**  
**CUILLÈRE AMUSE BOUCHE/PARTYLÖFFEL**

EURO	No.	L cm
3,70	767.070	10



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

EURO	No.	L cm
4,25	767.065	20



**NEW!****(N) THEELEPEL - roestvrijstaal**

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

No.	L cm
744.095	12

EURO
0,25

**NEW!****(N) ESPRESSOLEPEL - roestvrijstaal**

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

No.	L cm
744.090	10

EURO
0,15

**ProSuP**  
TABLEWARE**(N) GEBAKSVORK - roestvrijstaal**

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

No.	L cm
959.915	12

EURO
6,50

**kunststof box met 60 stuks**  
plastic box with 60 pcs.  
boîte plastique avec 60 pcs.  
Kunststoff Behälter mit 60 Stk.

**ProSuP**  
TABLEWARE**(N) KOFFIELEPEL - roestvrijstaal**

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

No.	L cm
959.012	13

EURO
1,50

**12 stuks/12 pcs./12 Stück**

**ProSuP**  
TABLEWARE**(N) THEELEPEL - roestvrijstaal**

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

No.	L cm
959.011	11

EURO
1,05

**kunststof box met 120 stuks**  
plastic box with 120 pcs.  
boîte plastique avec 120 pcs.  
Kunststoff Behälter mit 120 Stk.

10,95

**(N) CONFITURE/SORBETLEPEL - roestvrijstaal**

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

No.	L cm
767.050	20

EURO
3,75

**(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
7,95	733.030	<b>A5</b>	23(H)x20x10



**(N) MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas**

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

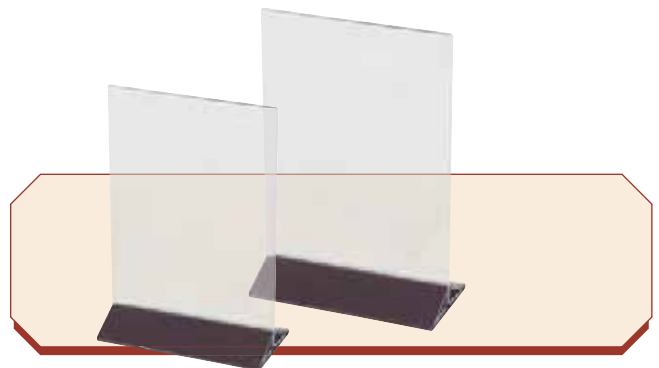
EURO	No.	cm
3,25	880.002	8(H)x10
3,50	880.001	8(H)x12



**(N) MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas**

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

EURO	No.	Type	cm
5,90	880.011		17(H)x13
6,65	880.012	<b>A5</b>	21(H)x15



**(N) MENUSTANDAARD - transparant, plexiglas**

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

EURO	No.	Type	Model	cm
9,85	880.015	<b>A4</b>	<b>A</b>	32,5(H)x21
9,30	880.016	<b>A4</b>	<b>B</b>	31,0(H)x21



**(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	8(H)x7



**(N) MENU INSTEKMAP - transparant, universeel**

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

EURO	No.	Type	cm
2,95	733.042	<b>A5</b>	21(H)x15
3,95	733.044	<b>A4</b>	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
733.032	<b>A5</b>	23(H)x20x10
733.033	<b>A4</b>	32(H)x27x12

EURO
8,85
13,45



**(N) KRIJSTIFT - eenvoudig afneembaar**

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

No.	Type	kleur/color/couleur/Farbe	Ø mm
733.020	<b>A</b>	wit/white/blanc/Weiss	6
733.025	<b>B</b>	wit/white/blanc/Weiss	15

EURO
2,40
4,55

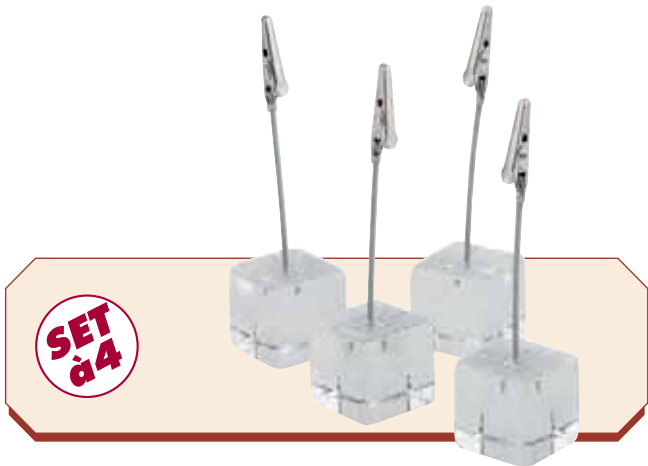


**(N) KRIJSTIFT - eenvoudig afneembaar**

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

No.	kleur/color/couleur/Farbe
733.026	<b>assorti</b>

EURO
4,50

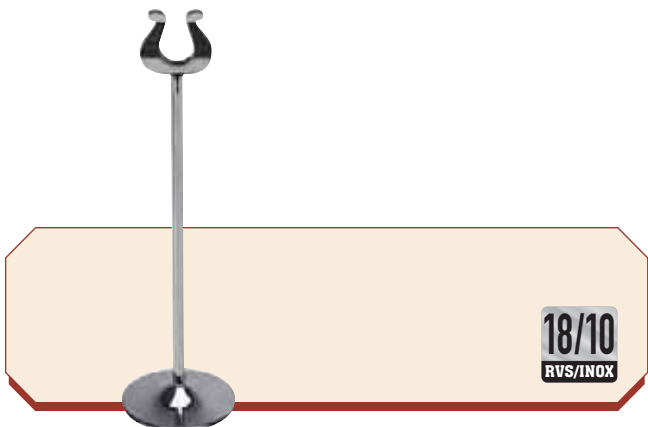


**(N) KAARTJESSTANDAARD - incl. 20 beschrijfbare kaartjes**

- (E) CARD HOLDER - 20 writable cards included
- (F) PORTE-CARTE - livraison avec 20 cartes
- (D) KARTENHALTER - wird mit 20 Karten geliefert

No.	H cm
130.145	12

EURO
8,55



**(N) KAARTJESSTANDAARD - roestvrijstaal**

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

No.	H cm
815.045	14
815.046	29
815.047	46

EURO
4,95
5,75
6,50

**(N) KAARTJESSTANDAARD - roestvrijstaal**

(E) CARD HOLDER - stainless steel

(F) PORTE-CARTE - inox

(D) KARTENHALTER - CNS

EURO	No.	cm
4,45	115.008	4(H)x4x4



**(N) KAARTJESSTANDAARD - kunststof, zwart**

(E) CARD HOLDER - plastic, black

(F) PORTE-CARTE - plastique, noir

(D) KARTENHALTER - Kunststoff, schwarz

EURO	No.	cm
0,40	072.090	2(H)x8



**(N) TAFELNUMMERS - kunststof, zwart, 2 zijdig bedrukt**

(E) TABLENUMBERS - plastic, black, both sides printed

(F) NUMÉROS DE TABLE - plastique, noir, imprime bilaterament

(D) TISCHNUMMER - Kunststoff, schwarz, doppelseitig bedrukt

EURO	No.	Set No.	cm
6,75	880.110	1 - 10	4(H)x4
6,75	880.111	11 - 20	4(H)x4
6,75	880.112	21 - 30	4(H)x4
6,75	880.113	31 - 40	4(H)x4
6,75	880.114	41 - 50	4(H)x4



**(N) TAFELNUMMERS - roestvrijstaal, 2 zijdig bedrukt**

(E) TABLENUMBERS - stainless steel, both sides printed

(F) NUMÉROS DE TABLE - inox, imprime bilaterament

(D) TISCHNUMMER - CNS, doppelseitig bedrukt

EURO	No.	Set No.	cm
8,90	705.050	1 - 10	3,5(H)x5,5
8,90	705.051	11 - 20	3,5(H)x5,5
8,90	705.052	21 - 30	3,5(H)x5,5
8,90	705.053	31 - 40	3,5(H)x5,5
8,90	705.054	41 - 50	3,5(H)x5,5
46,00	705.055	51 - 100 (set à 50)	3,5(H)x5,5

ROESTVRIJSTAAL 18/10  
INOX 18/10



ROESTVRIJSTAAL 18/10  
INOX 18/10

GERESERVEERD

RESERVE



no smoking  
please  
nicht rauchen  
bitte

niet roken  
a.u.b.  
ne pas fumer  
s.v.p.

gereserveerd

GERESERVEERD

réservé

gereserveerd

**(N) TAFELBORDJES - roestvrijstaal, 2 zijdig bedrukt**

(E) TABLE SIGNS - stainless steel, both sides printed

(F) SIGNE DE TABLE - inox, imprime bilaterament

(D) TISCHSCHILD - CNS, doppelseitig bedrukt

**GERESERVEERD**

No.	cm
705.060	4,5(H)x10

EURO
1,95

**RESERVE**

No.	cm
705.062	4,5(H)x10

EURO
1,95

**NO SMOKING**

No.	cm
705.075	4,5(H)x5,5

EURO
1,45

**(N) TAFELBORDJES - kunststof, 2 zijdig bedrukt**

(E) TABLE SIGNS - plastic, both sides printed

(F) SIGNE DE TABLE - plastique, imprime bilaterament

(D) TISCHSCHILD - Kunststoff, doppelseitig bedrukt

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

No.	cm
880.040	6,5(H)x13

EURO
1,85

**gereserveerd**

No.	cm
880.020	4(H)x13

EURO
1,20

**GERESERVEERD**

No.	cm
880.021	5(H)x20

EURO
2,95

**réservé**

No.	cm
880.030	4(H)x13

EURO
1,25

**gereserveerd/réservé (COMBI)**

No.	cm
880.032	4(H)x13

EURO
1,25

**(N) ASBAK - roestvrijstaal**

(E) ASHTRAY - stainless steel

(F) CENDRIER - inox

(D) ASCHENBECHER - CNS

EURO	No.	Ø cm
1,50	857.001	14
1,95	887.058	16



**(N) ASBAK - melamine**

(E) ASHTRAY - melamin

(F) CENDRIER - melamine

(D) ASCHENBECHER - Melamin

EURO	No.	Ø cm
1,50	072.025	14



**(N) ASBAK - melamine, stapelbaar**

(E) ASHTRAY - melamin, stackable

(F) CENDRIER - melamine, empilable

(D) ASCHENBECHER - Melamin, stapelbar

EURO	No.	Ø cm
2,80	937.806	10,0
3,85	937.810	12,5



**(N) ASBAK - melamine**

(E) ASHTRAY - melamin

(F) CENDRIER - melamine

(D) ASCHENBECHER - Melamin

EURO	No.	Ø cm
1,35	530.004	10



**(N) ASBAK - vernikkeld**

(E) ASHTRAY - nickel-plated

(F) CENDRIER - nickelé

(D) ASCHENBECHER - vernickelt

EURO	No.	cm
1,10	825.012	12x12



**(N) ASVERZAMELAAR - roestvrijstaal**

(E) ASH COLLECTOR - stainless steel

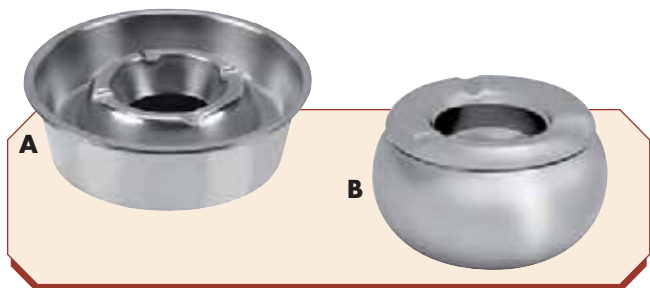
(F) COLLECTEUR A CENDRE - inox

(D) ASCHENSAMMLER - CNS

EURO	No.	cm
16,50	899.100	9(H)x21x14





**NEW!**

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

No.	kleur/color/couleur/Farbe	Ø cm
145.290	wit/white/blanc/weiss	10
145.291	zwart/black/noir/schwarz	10

EURO
3,45
3,45

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

No.	kleur/color/couleur/Farbe	Ø cm
937.181	wit/white/blanc/weiss	10
937.185	zwart/black/noir/schwarz	10

EURO
4,50
4,50

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

No.	kleur/color/couleur/Farbe	Ø cm
130.116	wit/white/blanc/Weiss	12
130.118	zwart/black/noir/Schwarz	12

EURO
4,55
4,55

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

No.	Type	Ø cm
895.885	A	14
895.887	A	16
895.890	B	10

EURO
2,85
3,35
3,35

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

No.	Ø cm
125.210	9
125.211	11

EURO
4,25
5,70

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

No.	H cm	Ø cm
115.030	8	11

EURO
3,70

**(N) PEPPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal**

(E) PEPPER AND SALT SHAKER - stainless steel

(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - inox

(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - CNS

EURO	No.	H cm
9,50	115.001	8



**(N) PEPPER 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 - Porzellan, Kappe CNS

EURO	No.	H cm
7,80	115.002	10



**(N) PEPPER EN ZOUTSTROOIER - porselein met schaalkje**

(E) PEPPER AND SALT SHAKER - porcelain with dish

(F) POIVRIÈRE ET SALIÈRE - porcelaine, avec le plat

(D) PFEFFER UND SALZSTREUER - Porzellan mit Platte

EURO	No.	H cm
8,25	220.002	7



**(N) PEPPER 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
2,20	081.028	5(H)x3x3



**(N) PEPPER EN ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal met schroefdob**

(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
3,95	180.001	<b>Model "S" zoutstrooier</b> /salt shaker salière/Salzstreuer	10
3,95	180.002	<b>Model "P" peperstrooier</b> /pepper shaker poivrière/Pfefferstreuer	10





- Ⓝ **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
088.911	7

EURO
1,40



- Ⓝ **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
088.914	10

EURO
2,15



- Ⓝ **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
081.025	<b>Model "S" zoutstrooier/salt shaker</b> salière/Salzstreuer	7
081.026	<b>Model "P" peperstrooier/pepper shaker</b> poivrière/Pfefferstreuer	7

EURO
1,10
1,10



- Ⓝ **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
074.038	<b>zoutstrooier/salt shaker</b> salière/Salzstreuer	8
074.039	<b>peperstrooier/pepper shaker</b> poivrière/Pfefferstreuer	8

EURO
9,25
9,25



- Ⓝ **PEPER/ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ PEPPER/SALT SHAKER - stainless steel, glass
- ⓕ POIVRIÈRE/SALIÈRE - inox, verre
- ⓓ PFEFFER/SALZSTREUER - CNS, Glas

#### CLASSIC

No.	Type	H cm
560.010	<b>p.st./p.pcs./p.pcs./p.St.</b>	12
560.012	<b>12 in doosje/box of 12pcs.</b> boîte à 12 pcs./12 St. in Schachtel	12

EURO
0,60
6,95

- Ⓝ **MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	H cm
3,95	074.023	<b>peper &amp; zout</b> pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	11



- Ⓝ **MENAGE 3-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 3 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ MÉNAGÈRE 3 PIÈCES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 3-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	H cm
12,50	074.024	<b>peper, zout, mosterd</b> pepper, salt, mustard poivre, sel, moutarde Pfeffer, Salz, Senf	15



- Ⓝ **MENAGE 5-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 5 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ MÉNAGÈRE 5 PIÈCES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 5-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	H cm
16,95	074.006	<b>peper, zout, mosterd, olie, azijn</b> pepper, salt, mustard, oil, vinegar poivre, sel, moutarde, huile, vinaigre Pfeffer, Salz, Senf, Öl, Essig	17



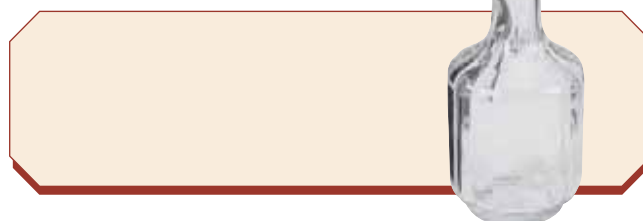
- Ⓝ **MENAGE 2-DELIG - roestvrijstaal, glas**
- ⓔ CONDIMENT SET 2 PIECES - stainless steel, glass
- ⓕ MÉNAGÈRE 2 PIÈCES - inox, verre
- ⓓ MENAGE 2-TEILIG - CNS, Glas

EURO	No.	Type	H cm
5,95	074.017	<b>olie, azijn</b> oil, vinegar huile, vinaigre Öl, Essig	17



- Ⓝ **OLIE- AZIJNFLES - met stop, glas**
- ⓔ OIL- VINEGAR BOTTLE - with stopper, glass
- ⓕ BURETTE POUR HUILE-VINAIGRE - avec bouchon, verre
- ⓓ ÖL- ESSIGFLASCHE - mit Stöpsel, Glas

EURO	No.	cl
1,75	074.044	15







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

No.	schaalkje/dish/plat/platte cm	H cm
735.290	11x7,3	8

EURO
8,95



- (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**

No.	Type	H cm
088.767	<b>peper &amp; zout</b> pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	11

EURO
3,35



- (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**

No.	Type	H cm
088.768	<b>peper &amp; zout</b> pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	13

EURO
3,25



- (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**

No.	Type	H cm
088.761	<b>olie &amp; azijn</b> oil & vinegar huile & vinaigre Öl & Essig	22

EURO
5,25



- (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**

No.	Type	H cm
088.760	<b>peper, zout, olie, azijn</b> pepper, salt, oil, vinegar poivre, sel, huile, vinaigre Pfeffer, Salz, Öl, Essig	22

EURO
6,25

- (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	H cm
3,35	088.820	<b>peper &amp; zout</b> pepper & salt poivre & sel Pfeffer & Salz	12



- (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	H cm
4,40	088.821	<b>peper, zout, tandenstokerhouder</b> pepper, salt, toothpick holder poivre, sel, porte-cure-dents Pfeffer, Salz, Zahnstocherhalter	12



- (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	H cm
5,25	088.822	<b>peper, zout, mosterd</b> pepper, salt, mustard poivre, sel, moutarde Pfeffer, Salz, Senf	12



- (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	H cm
6,95	088.823	<b>olie &amp; azijn</b> oil & vinegar huile & vinaigre Öl & Essig	19



- (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	H cm
9,95	088.824	<b>peper, zout, olie, azijn</b> pepper, salt, oil, vinegar poivre, sel, huile, vinaigre Pfeffer, Salz, Öl, Essig	19





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

No.	Type	H cm
081.015	<b>peper</b> /pepper/poivre/Pfeffer	11
081.016	<b>zout</b> /salt/sel/Salz	11

EURO
8,75
8,75



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

No.	H cm
081.076	14

EURO
19,95

**SET à 2**



**ALL NEW!**

**ZASSENHAUS**

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

No.	Type	H cm
892.160	<b>peper</b> /pepper/poivre/Pfeffer	14
892.161	<b>zout</b> /salt/sel/Salz	14

EURO
19,50
19,50



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

No.	Type	H cm
892.162	<b>peper</b> /pepper/poivre/Pfeffer	18
892.163	<b>zout</b> /salt/sel/Salz	18

EURO
21,95
21,95



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

No.	Type	H cm
892.170	<b>peper</b> /pepper/poivre/Pfeffer	13
892.171	<b>zout</b> /salt/sel/Salz	13

EURO
23,50
23,50

Ⓝ **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
21,00	892.001	12
26,00	892.002	18
30,00	892.003	24
32,00	892.004	30

Ⓝ **ZOUTMOLEN**

ⓔ SALT GRINDER

ⓕ MOULIN À SEL

ⓓ SALZMÜHLE

**DONKER/DARK/SOMBRE/DUNKEL**

EURO	No.	H cm
21,00	892.049	12
26,00	892.050	18

Ⓝ **PEPERMOLEN**

ⓔ PEPPER GRINDER

ⓕ MOULIN À POIVRE

ⓓ PFEFFERMÜHLE

**BLANK/NATURAL/BLANC/BLANK**

EURO	No.	H cm
21,00	892.101	12
26,00	892.102	18
30,00	892.103	24
32,00	892.104	30

Ⓝ **ZOUTMOLEN**

ⓔ SALT GRINDER

ⓕ MOULIN À SEL

ⓓ SALZMÜHLE

**BLANK/NATURAL/BLANC/BLANK**

EURO	No.	H cm
21,00	892.149	12
26,00	892.150	18
30,00	892.113	24



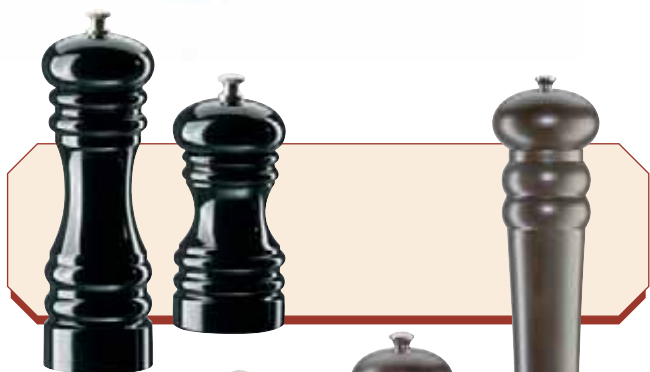




- Ⓝ **PEPERMOLEN**
- ⓔ PEPPER GRINDER
- ⓕ MOULIN À POIVRE
- ⓓ PFEFFERMÜHLE

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	H cm	EURO
892.201	12	23,50
892.202	18	27,50
892.203	24	31,50
892.204	30	35,00



- Ⓝ **ZOUTMOLEN**
- ⓔ SALT GRINDER
- ⓕ MOULIN À SEL
- ⓓ SALZMÜHLE

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	H cm	EURO
892.249	12	23,50
892.250	18	27,50

**NEW!**



- Ⓝ **PEPERMOLEN**
- ⓔ PEPPER GRINDER
- ⓕ MOULIN À POIVRE
- ⓓ PFEFFERMÜHLE

**DONKER/DARK/SOMBRE/DUNKEL**

No.	H cm	EURO
892.005	50	63,00
892.008	80	104,00

- Ⓝ **PEPERMOLEN**
- ⓔ PEPPER GRINDER
- ⓕ MOULIN À POIVRE
- ⓓ PFEFFERMÜHLE

**BLANK/NATURAL/BLANC/BLANK**

No.	H cm	EURO
892.105	50	63,00
892.108	80	104,00

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

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

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

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

EURO	No.	cl
6,95	081.031	28



**(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
19,45	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
9,50	081.033	15	14

18/10  
RVS/INOX



**(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
16,95	081.035	11	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.	Ø cm
0,50	861.035	6,5
1,10	861.036	10





**WESTMARK**



**(N) SUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas**

(E) SUGAR POURER - stainless steel, glass

(F) SUCRIER-DOSEUR - inox, verre

(D) ZUCKERSTREUER - CNS, Glas

No.	cl	H cm
088.752	26	14

EURO
2,35

**(N) SUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas**

(E) SUGAR POURER - stainless steel, glass

(F) SUCRIER-DOSEUR - inox, verre

(D) ZUCKERSTREUER - CNS, Glas

No.	cl	H cm
074.015	26	15

EURO
2,95

**(N) SUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas**

(E) SUGAR POURER - stainless steel, glass

(F) SUCRIER-DOSEUR - inox, verre

(D) ZUCKERSTREUER - CNS, Glas

No.	cl	H cm
081.030	28	15

EURO
3,95

**(N) POEDERSUIKERSTROOIER - roestvrijstaal, glas**

(E) POWDERED SUGAR POURER - stainless steel, glass

(F) SAUPOUDREUSE - inox, verre

(D) PUDERZUCKERSTREUER - CNS, Glas

No.	cl	H cm
074.016	26	12

EURO
2,35

**(N) CACAO/POEDERSUIKER STROOIER - aluminium, met opdruk**

(E) CACAO/POWDERED SUGAR POURER - aluminium, with inscription

(F) SAUPOUDREUSE À CACAO/SUCRE - aluminium, avec inscription

(D) KAKAO/PUDERZUCKER STREUER - Aluminium, mit Aufschrift

No.	Type	Ø cm	H cm
833.020	<b>A - "Cacao in polvere"</b>	7	9
833.025	<b>B - "Zucchero a velo"</b>	7	9

EURO
5,15
5,15

**(N) THEEKIST - bamboe, met 8 compartimenten voor een overzichtelijke presentatie van thee zakjes, met magneetsluiting, (excl. theezakjes)**

(E) TEA BOX - bamboo, with 8 compartments for the arrangement of tea bags, with magnetic seal (excl. tea bags)

(F) BOÎTE DE THÉ - bambou, avec 8 compartiments pour une présentation de sachets de thé, avec fermeture magnétique, (excl. sachets de thé)

(D) TEEBOX - Bambus, mit 8 Fächern zur übersichtlichen Aufbewahrung von Teebeuteln, mit Magnetverschluss (ohne Teebeutel)

No.	cm
081.100	9(H)x28x16

EURO
19,50

- (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
7,85	081.045	14,5	12



- (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
6,25	074.003	7	11,5



- (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
7,25	220.001	16	5	15



- (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
13,75	016.027	18	4	10

**NEW!**

**WESTMARK**

**SET à 2**



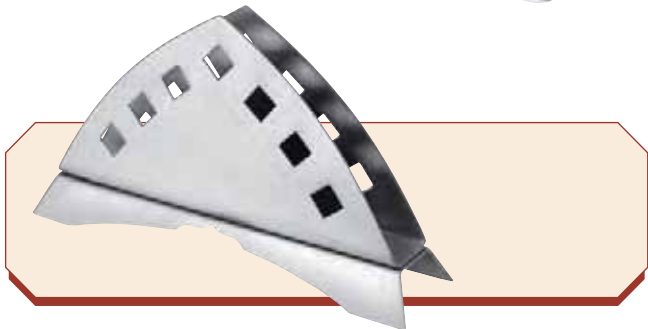
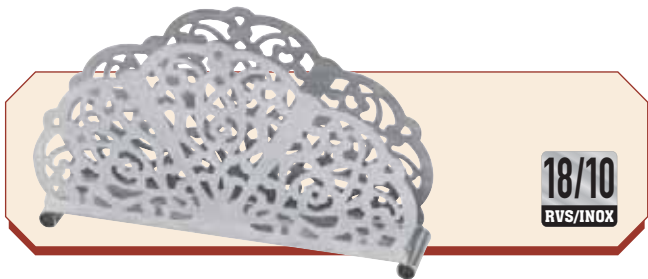
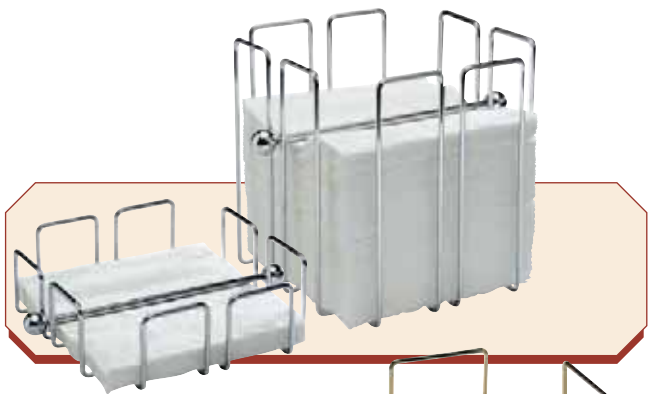
- (N) TAFELBOY - roestvrijstaal, met klapdeksel**

- (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
7,50	966.025	19	12







**(N) SERVETSTANDAARD - verchromd**

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

No.	cm	EURO
130.190	7(H)x19x19	5,25
130.192	19(H)x19x19	8,75
130.175	7(H)x14x14	5,25

**(N) SERVETSTANDAARD - messing**

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

No.	cm	EURO
022.014	19(H)x19x19	12,95

**(N) SERVETSTANDAARD - roestvrijstaal**

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

No.	cm	EURO
893.070	8(H)x14x2,5	10,25

**(N) SERVETSTANDAARD - roestvrijstaal**

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

No.	cm	EURO
130.045	7(H)x17x3,0	6,25

**(N) SERVETSTANDAARD - roestvrijstaal**

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

No.	cm	EURO
115.020	11(H)x17x2,8	3,95

**(N) TAFELKLEM - roestvrijstaal**

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

No.	cm	EURO
804.002	per stuk/one piece/une pièce/per Stück	0,45

**(N) REKENING SCHAAL - roestvrijstaal, met klem**

(E) BILL TRAY - stainless steel, with spring

(F) PORTE-ADDITION - inox, avec le ressort

(D) RECHNUNGS-BEHÄLTER - CNS, mit Frühling

EURO	No.	cm
3,60	125.012	18x14



**(N) REKENING MAP**

(E) CHECK PRESENTER

(F) PORTE-ADDITION

(D) RECHNUNGS-BEHÄLTER

EURO	No.	cm
2,45	072.094	14x27



**(N) REKENING SCHAAL - kunststof**

(E) BILL TRAY - plastic

(F) PORTE-ADDITION - plastique

(D) RECHNUNGS-BEHÄLTER - Kunststoff

EURO	No.	cm
1,25	072.095	20x13



**(N) REKENING SCHAAL - kunststof, met klem**

(E) BILL TRAY - plastic, with spring

(F) PORTE-ADDITION - plastique, avec le ressort

(D) RECHNUNGS-BEHÄLTER - Kunststoff, mit Frühling

EURO	No.	cm
1,20	059.010	18x12



**(N) REKENING SCHAAL - kunststof, met klem**

(E) BILL TRAY - plastic, with spring

(F) PORTE-ADDITION - plastique, avec le ressort

(D) RECHNUNGS-BEHÄLTER - Kunststoff, mit Frühling

EURO	No.	Ø cm
1,20	059.012	13





**(N) KANDELAAR - verzilverd**

(E) CANDLE HOLDER - silver plated

(F) BOUGEOIR - argent plaqué

(D) KERZENSTÄNDER - versilbert

No.	H cm	voet/foot pied/Fuss Ø cm	armen branches/Arme
130.713	24	10,0	3
130.715	24	10,0	5

EURO

21,40

27,00



**(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
705.011	40	14,0	5
705.012	60	17,5	5
705.013	80	19,0	5
705.014	100	22,5	5

EURO

31,00

39,00

57,00

79,00



**(N) KRUISELVEGER - roestvrijstaal, hol heft**

(E) TABLE CRUMBER - stainless steel, hollow handle

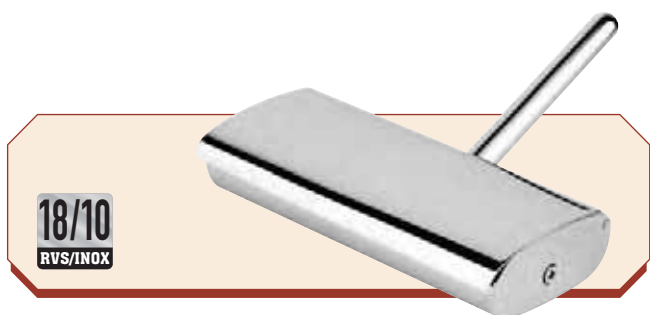
(F) RAMASSE-MIETTES - inox, manche creux

(D) KRÜMEFEGER - CNS, Rohrgrif

No.	cm
130.130	22x6,5

EURO

13,65



**(N) KRUISELVEGER - roestvrijstaal**

(E) TABLE CRUMBER - stainless steel

(F) RAMASSE-MIETTES - inox

(D) KRÜMEFEGER - CNS

No.	cm
720.310	15x7

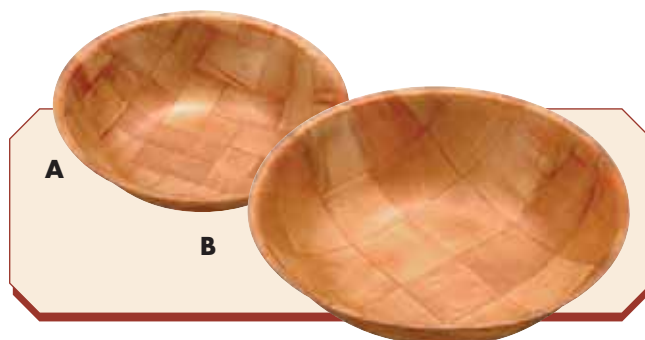
EURO

11,50

18/10  
RVS/INOX

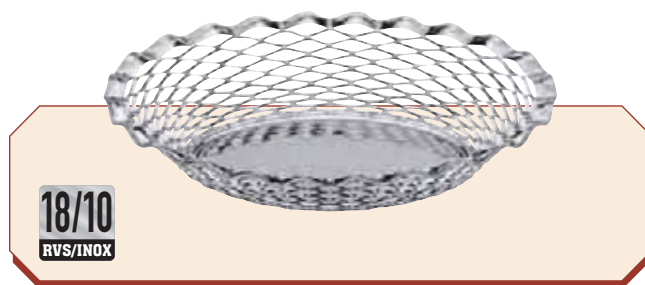
- Ⓝ **PITA/BROODMAND - hout**
- ⓔ PITA/BREAD BASKET - wooden
- ⓕ CORBEILLE À PITA/PAIN - en bois
- ⓓ PITA/BROTKORB - Holz

EURO	No.	Type	cm
0,80	861.060	<b>A rond</b> /round/ronde/rund	4(H)x15 Ø
1,40	861.061	<b>B rond</b> /round/ronde/rund	5(H)x20 Ø



- Ⓝ **BROODMAND - roestvrijstaal**
- ⓔ BREAD BASKET - stainless steel
- ⓕ CORBEILLE À PAIN - inox
- ⓓ BROTKORB - CNS

EURO	No.	Type	cm
6,35	930.035	<b>ovaal</b> /oval/ovale/oval	4(H)x25x18



- Ⓝ **BROODMAND - roestvrijstaal**
- ⓔ BREAD BASKET - stainless steel
- ⓕ CORBEILLE À PAIN - inox
- ⓓ BROTKORB - CNS

EURO	No.	Type	cm
4,95	744.020	<b>rond</b> /round/ronde/rund	8(H)x20 Ø



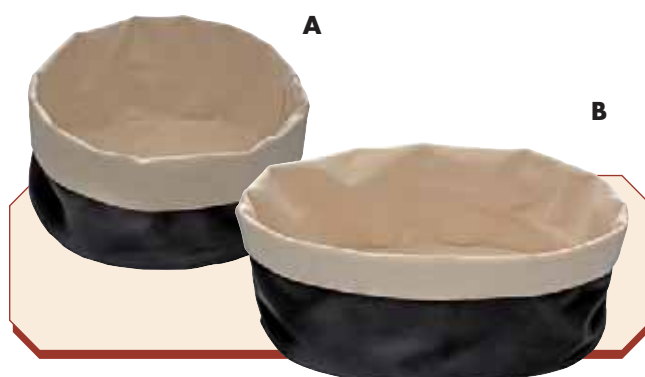
- Ⓝ **BROODMAND - roestvrijstaal**
- ⓔ BREAD BASKET - stainless steel
- ⓕ CORBEILLE À PAIN - inox
- ⓓ BROTKORB - CNS

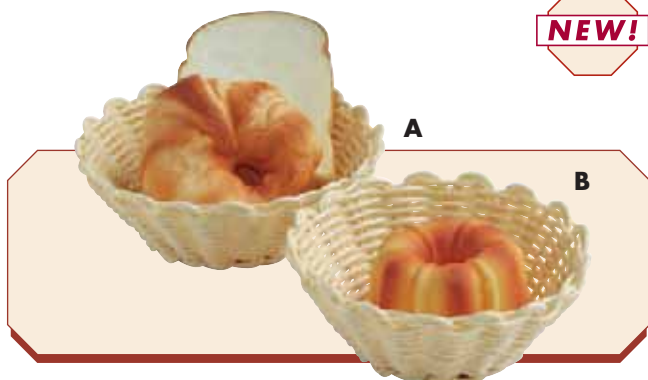
EURO	No.	Type	cm
6,25	115.010	<b>rond</b> /round/ronde/rund	8(H)x20 Ø



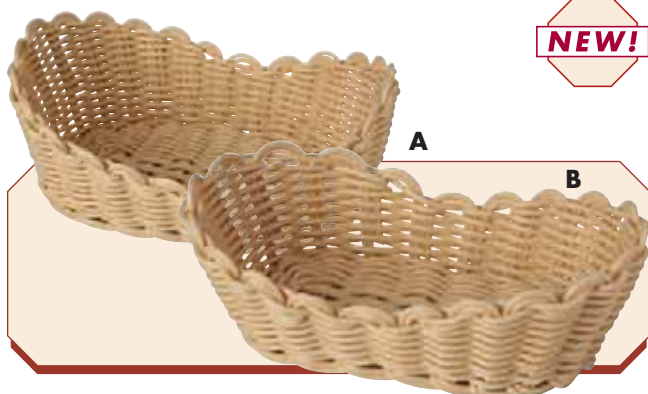
- Ⓝ **BROODMAND - katoen, wasmachine tot 40°C**
- ⓔ BREAD BASKET - cotton, washing machine till 40°C
- ⓕ CORBEILLE À PAIN - coton, lavable en machine à 40°C
- ⓓ BROTKORB - Baumwolle, Waschmaschine bis 40°C

EURO	No.	Type	cm
6,95	130.030	<b>A rond</b> /round/ronde/rund	20 Ø
6,75	130.032	<b>B ovaal</b> /oval/ovale/oval	20x15

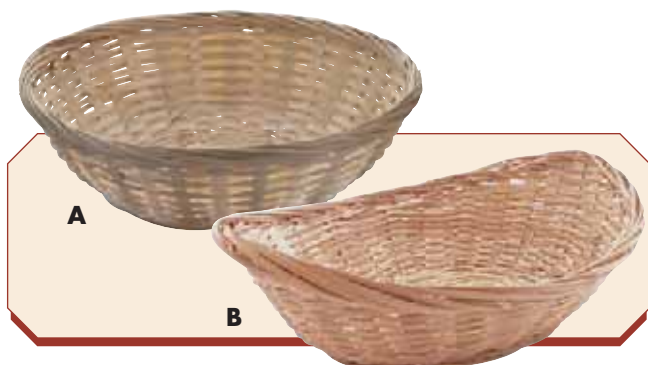


**NEW!****(N) BROODMAND - polypropyleen****(E) BREAD BASKET - polypropylen****(F) CORBEILLE À PAIN - polypropylène****(D) BROTKORB - Polypropylen**

No.	Type	cm	EURO
125.040	<b>A rond</b> /round/ronde/rund	18 Ø	2,20
125.041	<b>B rond</b> /round/ronde/rund	20 Ø	2,45

**NEW!****(N) BROODMAND - polypropyleen****(E) BREAD BASKET - polypropylen****(F) CORBEILLE À PAIN - polypropylène****(D) BROTKORB - Polypropylen**

No.	Type	cm	EURO
125.045	<b>A ovaal</b> /oval/ovale/oval	23x13	2,75
125.046	<b>B ovaal</b> /oval/ovale/oval	28x17	3,70

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

No.	Type	cm	EURO
809.001	<b>A rond</b> /round/ronde/rund	22 Ø	1,45
809.002	<b>B ovaal</b> /oval/ovale/oval	22x17	1,45

**(N) BROODMAND - kunststof "riet"****(E) BREAD BASKET - plastic "wicker"****(F) CORBEILLE À PAIN - plastique "vannerie"****(D) BROTKORB - Kunststoff "geflecht"**

No.	Type	cm	EURO
125.001	<b>A rond</b> /round/ronde/rund	20 Ø	1,60
125.002	<b>B ovaal</b> /oval/ovale/oval	24x18	1,60

**(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	<b>A rond</b> /round/ronde/rund	20 Ø	6,95
130.012	<b>B ovaal</b> /oval/ovale/oval	20x15	6,75



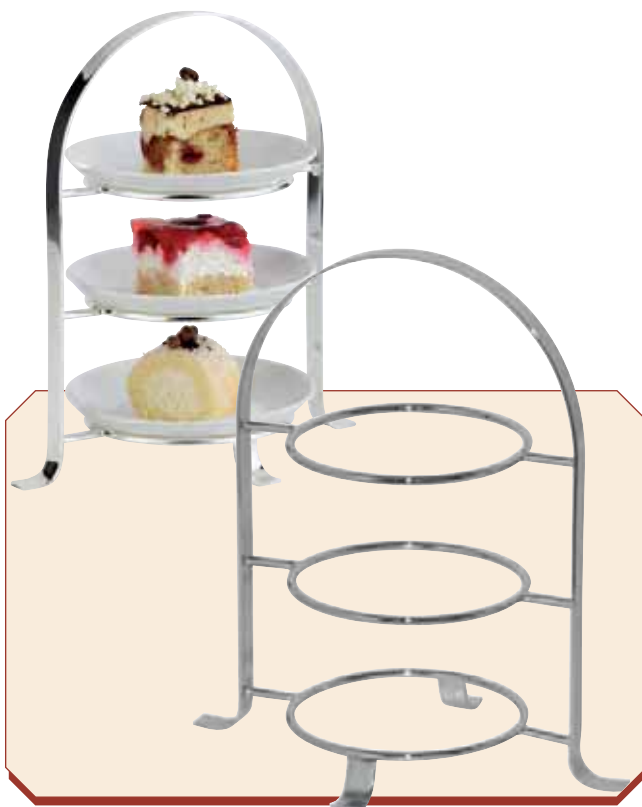
Ⓝ **ÉTAGERE/SERVEERSTANDAARD - de hoogglans verchromde metalen serveerstandaard biedt plaats aan drie borden, voor de presentatie van kleine gerechten en b.v. Petit Fours. Wordt zonder borden geleverd**

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

ⓕ ÉTAGÈRE/PRÉSENTOIR - cette presentoir métal chromé sont idéal 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	H cm
25,00	130.106	<b>17,0</b>	26
39,00	130.108	<b>26,0</b>	43



Ⓝ **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
5,75	125.250	7,5	7,5

ALL NEW!



Ⓝ **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
6,75	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
9,25	125.252	13	12,5



ALL NEW!



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

- (E) SERVING BISTRO PAN - cast iron pan Ø14cm, on wooden tray included
- (F) SERVIR POËLE À BISTRO - poêle en fonte Ø14cm, avec plat en bois inclus
- (D) SERVIER BISTROPFANNE - Gusseisen Pfanne Ø14cm, mit Holzunterlage inklusiv

No.	cm
861.510	4,5(H)x15x20

EURO  
7,25



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

- (E) SERVING BISTRO PAN - cast iron pan 17x12cm, on wooden tray included
- (F) SERVIR POËLE À BISTRO - poêle en fonte 17x12cm, avec plat en bois inclus
- (D) SERVIER BISTROPFANNE - Gusseisen Pfanne 17x12cm, mit Holzunterlage inklusiv

No.	cm
861.512	5,5(H)x16x31

EURO  
7,75



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

- (E) SERVING BISTRO PAN - cast iron pan Ø22cm, on wooden tray included
- (F) SERVIR POËLE À BISTRO - poêle en fonte Ø22cm, avec plat en bois inclus
- (D) SERVIER BISTROPFANNE - Gusseisen Pfanne Ø22cm, mit Holzunterlage inklusiv

No.	cm
861.515	4(H)x24x27

EURO  
10,50

NEW!



**(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
202.012	24,5(H)x47x12

EURO  
27,00

**(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 POËLE À BISTRO - fer forgeable, très bien usable pour servir des menus en une poêle, avec le plat de bois, livrable séparément sur demande, qu'on peut placer sous la poêle si bien que cela-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**



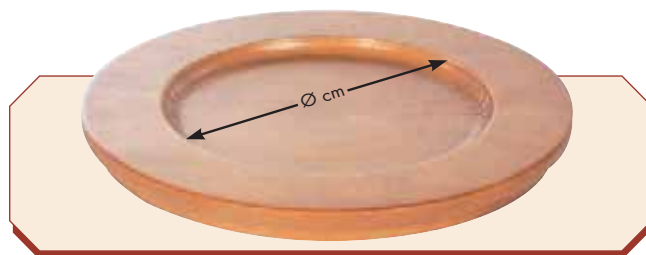
**MET GEBOGEN STEEL/WITH BENT HANDLE  
AVEC POIGNÉE COURBÉ/MIT SCHNABELSTIEL**

EURO	No.	Ø cm
21,00	002.220	20
23,50	002.224	24



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

EURO	No.	Ø cm
21,00	002.320	20
23,50	002.324	24



**(N) ONDERBORD - hout**

**(E) TRAY - wood**

**(F) PLAT - en bois**

**(D) UNTERLAGE - Hartholz**

EURO	No.	voor/for/pour/für	Ø cm
15,75	002.250	002220 - 002320	16,0
18,25	002.251	002224 - 002324	19,5

**(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
10,45	180.040	18	1,0
12,50	180.042	20	2,0
15,50	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 emailiert mit Edelstahlrinne**

EURO	No.	Ø cm	Kg
5,25	975.010	12	0,5
6,95	975.015	18	1,0
8,95	975.020	20	2,0
12,95	975.025	24	4,0



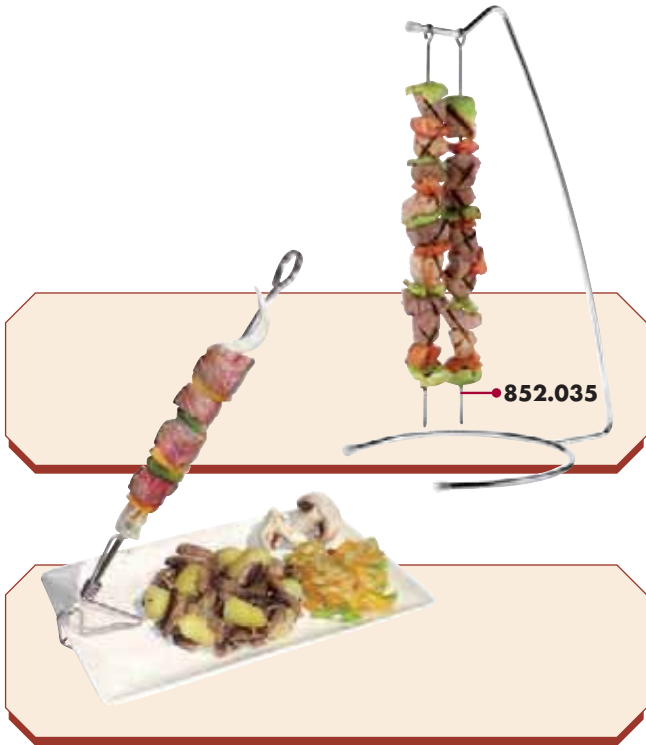


**(N) SERVEER SNACK WARMER - roestvrijstaal, aluminium bovenplaat kan/dient eerst voorverwarmd te worden**

- (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

No.	Type	cm
115.041	<b>A</b>	12(H)x30x15
115.042	<b>B</b>	12(H)x38x19

EURO
39,00
49,00



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

- (E) SERVING SKEWERS RACK - stainless steel, including 2 skewers 35 cm, suitable for plates from 25 cm
- (F) SERVIR PORTE BROCHETTES - inox, 2 brochettes 35 cm inclus, appropriés d'assiette à 25 cm
- (D) SERVIER SPIESSENTRÄGER - CNS, Inklusiv 2 Spiesse von 35 cm, passend für Platten ab 25 cm

No.	cm
110.080	47(H)x28x23

EURO
7,95

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

- (E) SERVING SKEWERS RACK - stainless steel, set 6 holders and 6 skewers (max.) 25 cm (excl. plate)
- (F) SERVIR PORTE BROCHETTES - inox, kit comprenant 6 porte et 6 brochettes (max.) 25 cm (excl. assiette)
- (D) SERVIER SPIESSENTRÄGER - CNS, Satz bestehend aus 6 Inhaber und 6 Spiesse (max.) 25 cm (excl. Teller)

No.
202.010

EURO
34,00

**(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**

No.	L cm	zakje/bag/sachet/Beutel
074.031	20	<b>12</b>
074.032	25	<b>12</b>
074.030	30	<b>12</b>
074.033	35	<b>12</b>

EURO
4,50
5,20
5,95
6,80

**PER STUK/ONE PIECE/UNE PIECE/PER STUCK**

No.	L cm
852.020	20
852.025	25
852.030	30
852.035	35

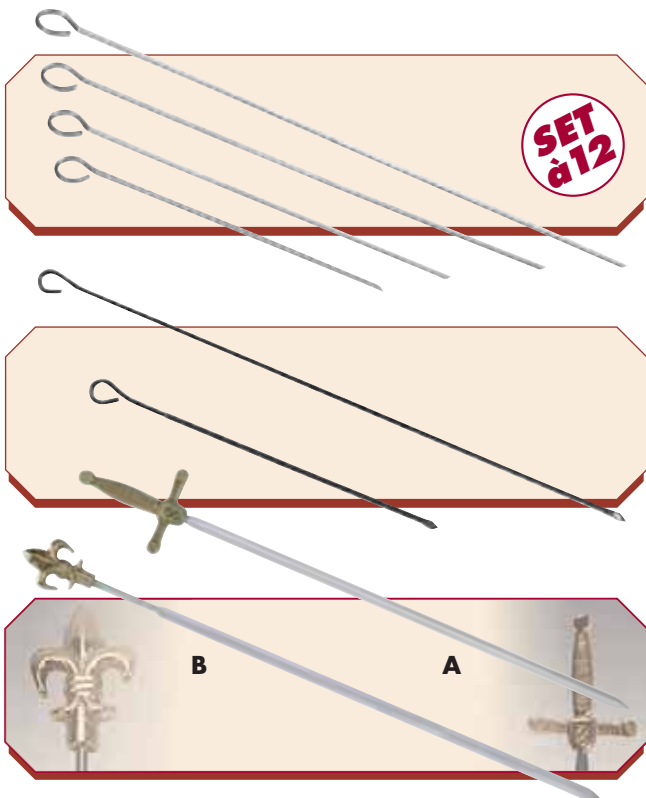
EURO
0,45
0,50
0,55
0,60

**(N) SERVEER PEN - roestvrijstaal/messing**

- (E) SERVING SKEWER - stainless steel/brass
- (F) SERVIR HATELET - inox/laiton
- (D) SERVIER SPIESS - CNS/Messing

No.	L cm	Type
015.018	32	<b>A</b>
015.029	30	<b>B</b>

EURO
6,75
4,35





Ⓝ **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-funkioneel 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 inclus. Le combinaison 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. Porzellanen Schalen sind inklusief. Die verschiedene Combinationen machen diesen Etageren Multi-Funkionell und dadurch nahezu überall zu benützen

#### ÉTAGÈRE DE RAMEKIN

EURO	No.	Type	H cm
31,00	875.010	<b>4x Ramekin 10 cm</b>	31
11,00	875.110	<b>étagère los/etagere only</b> étagère seul/etagere allein	31

#### ÉTAGÈRE DE LEGUMES

EURO	No.	Type	H cm
34,50	875.015	<b>3x Legumier 14 cm</b>	37
11,00	875.115	<b>étagère los/etagere only</b> étagère seul/etagere allein	37

#### RAMEKIN & LEGUMIER

EURO	No.	Type	Ø cm
4,95	875.011	<b>A = Ramekin</b>	10
8,25	875.016	<b>B = Legumier</b>	14

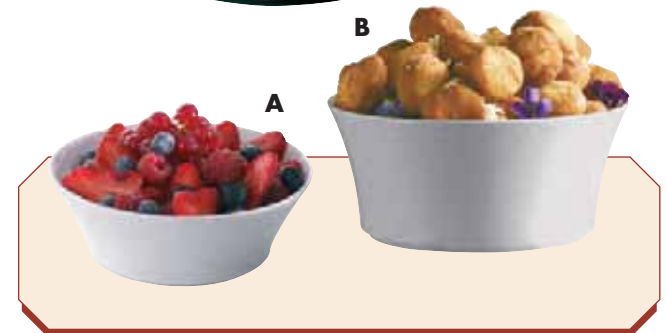
Ⓝ **SERVEERSTANDAARD - roestvrijstaal, met 3 vaste schalen**

ⓔ **SERVINGSTAND** - stainless steel, with 3 fixed bowls

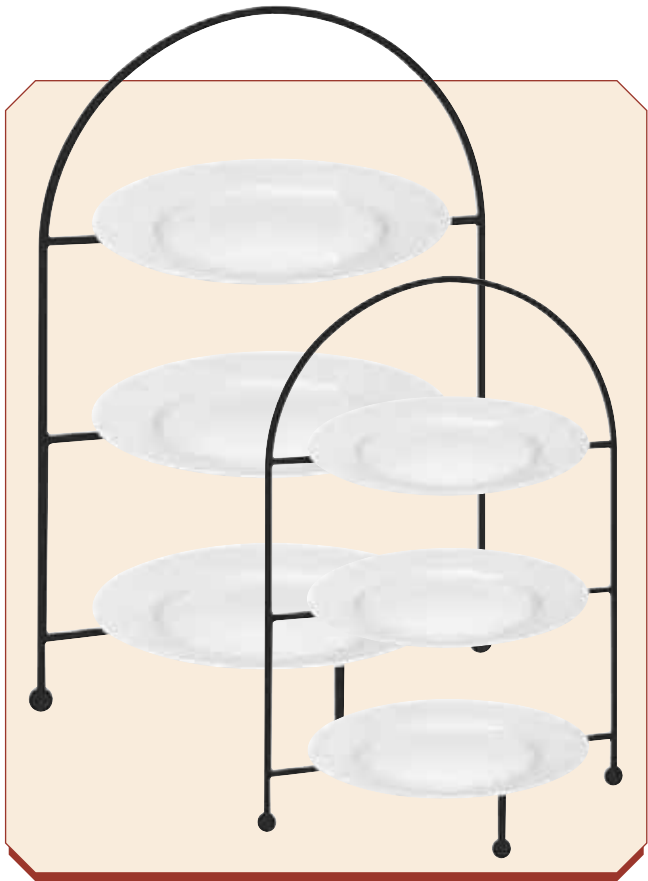
ⓕ **PRÉSENTOIR** - inox, avec 3 bacs fixes

ⓓ **SERVIERSTANDARD** - CNS, mit 3 festen Schalen

EURO	No.	Ø schaal/bowl/bac/schale cm	cm
13,25	115.055	9, 10, 11	18(H)x21x19







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

ⓔ SERVINGSTAND/ETAGÈRE - this rustic epoxy servingstand is delivered with three porcelain plates, perfect for serving and presentation of small dishes

ⓕ SERVIRPORTE/ÉTAGÈRE - cette présentoir rustique époxyée avec trois assiettes sont idéal pour servir des petit plats ou hors d'oeuvres, les assiettes porcelaine sont inclus

ⓓ SERVIERSTANDARD/ETAGÈRE - diesen rustiek epoxierten Standards mit drei Teller sind ideal für 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	<b>21,0</b>	26		19,90
875.150	<b>standaard los/stand only</b> présentoir seul/standard allein	26		11,00
735.901	<b>bord los/plate only</b> assiette seul/Teller allein		21,0	2,80
875.055	<b>26,5</b>	44		23,50
875.155	<b>standaard los/stand only</b> présentoir seul/standard allein	44		14,00
735.902	<b>bord los/plate only</b> assiette seul/Teller allein		26,5	3,50



Ⓝ **SERVEERSCHAAL "FRUITS DE MER"** - roestvrijstaal

ⓔ SERVING SEAFOOD DISH - stainless steel

ⓕ SERVIR PLATEAU FRUITS DE MER - inox

ⓓ SERVIER MEER-DELIKATESSENPLATTE - CNS

No.		H cm	Ø cm	EURO
930.027			36	16,95
930.028	<b>serveerstandaard/servingstand</b> servirporte/serviergestell	20	25	6,15

**ALL NEW!**



Ⓝ **SERVEERSCHAAL - porselein**

ⓔ SERVING DISH - porcelain

ⓕ SERVIR PLAT - porcelaine

ⓓ SERVIER PLATTE - Porzellan

No.	L cm	B cm	EURO
220.062	26	26	7,50



Ⓝ **SERVEERSCHAAL - porselein, met bamboe snijplank**

ⓔ SERVING DISH - porcelain, with bamboo cutting board

ⓕ SERVIR PLAT - porcelaine, avec planche à découper bambou

ⓓ SERVIER PLATTE - Porzellan, mit Sneiderplatte Bambus

No.	L cm	B cm	EURO
220.064	29	29	16,45

**(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
11,75	125.240	8(H)x12x10
13,50	125.241	8(H)x14x11
14,25	125.242	5(H)x16x10

**(N) SERVEER MAND**

- (E) SERVING BASKET
- (F) SERVIR CORBEILLE
- (D) SERVIER KORB

EURO	No.	H cm	Ø cm
11,95	125.244	8	9

**(N) SERVEER EMMER**

- (E) SERVING PAIL
- (F) SERVIR SEAU
- (D) SERVIER EIMER

EURO	No.	H cm	Ø cm
2,70	125.246	7	7
3,25	125.247	9	9
5,95	125.248	12	12

**(N) SERVEER VERGIET**

- (E) SERVING COLANDER
- (F) SERVIR PASSOIRE
- (D) SERVIER SEIHER

EURO	No.	H cm	Ø cm
2,65	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
19,75	125.225	10	26



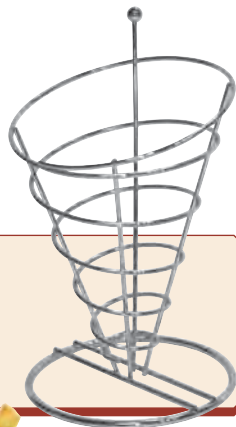


**NEW!**

**SET  
à 1000**



**NEW!**



**WESTMARK**



**(N) FRITUURMAND PAPIER - vetvrijpapier**

- (E) FRYING BASKET PAPER - greaseproof paper
- (F) PAPIER FRITURE - papier alimentaire ingraissable
- (D) 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	74,00

**(N) SERVEER EMMER - porselein**

- (E) SERVING PAIL - porcelain
- (F) SERVIR SEAU - porcelaine
- (D) SERVIER EIMER - Porzellan

No.	H cm	Ø cm	EURO
861.500	6	8	1,50
861.501	10	10	2,95
861.502	12	12	3,85

**(N) SERVEER PATAT-FRITESZAK - porselein, verchromde standaard**

- (E) SERVING FRENCH FRIES DISH - porcelain, chrome stand
- (F) SERVIR CORNET À FRITES - porcelaine, support chromé
- (D) SERVIER POMMES-FRITES SCHALE - Porzellan, verchromten Halter

No.	H cm	boven/upper/supérieur/oben Ø cm	EURO
875.075	23	12	9,75

875.175\* **standaard los/holder only**  
support seul/Behälter allein

**\* ook geschikt voor papieren friteszak**

also suitable for paper bags  
aussi également pour sachet de papier  
auch geeignet für Papiertüten

**(N) SERVEER PATAT-FRITESZAK - roestvrijstaal**

- (E) SERVING FRENCH FRIES DISH - stainless steel
- (F) SERVIR CORNET À FRITES - inox
- (D) SERVIER POMMES-FRITES SCHALE - CNS

No.	H cm	Ø cm	EURO
115.050	19	10	10,95

**(N) SERVEER ASPERGESCHAAL - porselein**

- (E) SERVING ASPARAGUS PLATTER - porcelain
- (F) SERVIR PLAT À ASPERGES - porcelaine
- (D) SERVIER SPARGELPLATTE - Porzellan

No.	cm	EURO
016.120	4(H)x40x20	17,95



**(N) SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - hout**

- (E) SERVING/PRESENTATION TRAY - wood
- (F) PLATEAU À SERVIR/PRÉSENTATION - en bois
- (D) SERVIER/PRÄSENTIERPLATTE - Holz

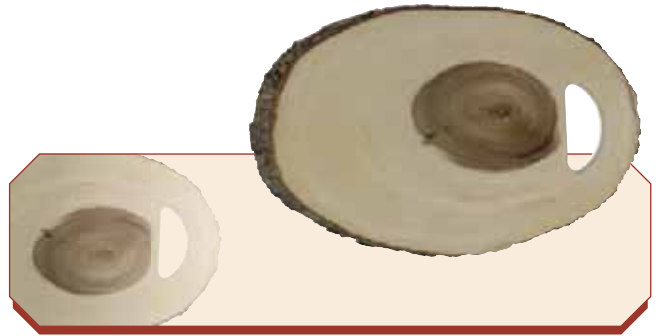
EURO	No.	Ø ca. cm
6,95	072.060	20 ~ 25
9,25	072.061	25 ~ 30
10,75	072.062	30 ~ 38



**(N) SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - hout**

- (E) SERVING/PRESENTATION TRAY - wood
- (F) PLATEAU À SERVIR/PRÉSENTATION - en bois
- (D) SERVIER/PRÄSENTIERPLATTE - Holz

EURO	No.	ca. cm
17,70	072.065	46 x 21



**(N) SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - hout**

- (E) SERVING/PRESENTATION TRAY - wood
- (F) PLATEAU À SERVIR/PRÉSENTATION - en bois
- (D) SERVIER/PRÄSENTIERPLATTE - Holz

EURO	No.	L cm	B cm
15,95	072.067	40	21



**(N) SERVEERKOM - hout**

- (E) SERVING VEGETABLE BOWL - wood
- (F) LÉGUMIER À SERVIR - en bois
- (D) SERVIER GEMÜSESCHÜSSEL - Holz

EURO	No.	Ø ca. cm
12,20	072.069	19



**(N) SERVEER SNIJPLANK - beukenhout, met geul**

- (E) SERVING CUTTING BOARD - beech wood, grooved
- (F) SERVIR PLANCHE À DÉCOUPER - hêtre, avec rainure
- (D) SERVIER SCHNEIDEBRETT - Buchenholz, mit Saftrille

EURO	No.	Ø cm	H cm
5,75	032.050	25	2
6,25	032.051	28	2



**(N) SNIJPLANK - beukenhout, met geul**

- (E) CUTTING BOARD - beech wood, grooved
- (F) PLANCHE À DÉCOUPER - hêtre, avec rainure
- (D) SCHNEIDEBRETT - Buchenholz, mit Saftrille

EURO	No.	cm	H cm
14,00	032.020	40x30	2







REVOL

- COLLECTION **BASALT** -



**NEW!**



**(N) SERVEERPLATEAU - porselein met leisteen-look**

- (E) SERVING TRAY - porcelain with slate-look
- (F) PLATEAU À SERVIR - en porcelaine qui imite l'ardoise naturelle
- (D) SERVIERPLATTE - Porzellan in Schiefer-Optik

No.	cm	EURO
735.541	0,7(H)x25x12	10,95
735.544	0,7(H)x30x20	18,95
735.551	0,7(H)x54x17	31,00

**(N) SERVEER STEAKBORD - porselein met leisteen-look**

- (E) SERVING STEAK PLATE - porcelain with slate-look
- (F) SERVIR ASSIETE À STEAK - en porcelaine qui imite l'ardoise naturelle
- (D) SERVIER STEAKPLATTE - Porzellan in Schiefer-Optik

No.	cm	EURO
735.555	1,0(H)x33x24	24,95

**ONDERBORD/TRAY/PLAT/UNTERLAGE**

No.	cm	voor/for/pour/für	EURO
735.565	2(H)x38x28	735.555	28,00

**(N) SERVEER STEAKBORD - porselein met leisteen-look**

- (E) SERVING STEAK PLATE - porcelain with slate-look
- (F) SERVIR ASSIETE À STEAK - en porcelaine qui imite l'ardoise naturelle
- (D) SERVIER STEAKPLATTE - Porzellan in Schiefer-Optik

No.	cm	EURO
735.572	1,5(H)x33x22	22,00

**(N) SERVEER/PRESENTATIEPLATEAU - zwart hoogwaardig hogedruk polyethyleen, geschikt voor bv. Sushi, Tapas, Amuse, etc.**

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

No.	cm	EURO
882.250	30x17	12,35
882.255	40x17	14,95



**(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



**(N) COCOTTE**

**(E) COCOTTE**

**(F) COCOTTE**

**(D) COCOTTE**

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,75	540.001	11,5	3,0
1,95	540.002	14,0	3,5

**TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUIITE/TERRAKOTTA**

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,50	540.101	11,5	3,0
1,75	540.102	14,0	3,5

**(N) CASSEROLE**

**(E) CASSEROLE**

**(F) CASSEROLE**

**(D) CASSEROLE**

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,95	540.010	17,0	4,0
4,15	540.011	20,0	5,0
6,35	540.012	25,0	6,0
9,35	540.013	28,0	7,0

**TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUIITE/TERRAKOTTA**

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,75	540.110	17,0	4,0
3,95	540.111	20,0	5,0
5,50	540.112	25,0	6,0
8,25	540.113	28,0	7,0

**(N) CASSEROLE**

**(E) CASSEROLE**

**(F) CASSEROLE**

**(D) CASSEROLE**

**TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUIITE/TERRAKOTTA**

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,15	540.130	13,0	4,5
3,70	540.131	15,0	5,5
3,95	540.132	17,0	6,0

**ALL NEW!**



**(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



**ALL NEW!**



**(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
540.020	14,0	7,0

EURO  
9,25

**TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUITE/TERRAKOTTA**

No.	Ø cm	H cm
540.120	14,0	7,0
540.121	17,0	9,0

EURO  
7,95  
8,50

**(N) PAN**

**(E) FRYING PAN**

**(F) POÊLON**

**(D) PAN**

**TERRACOTTA/TERRACOTTA/TERRE CUITE/TERRAKOTTA**

No.	Ø cm	H cm
540.140	13,0	3,5
540.141	17,0	4,5

EURO  
6,75  
8,95

**(N) BOTERPOTJE - porselein, "Leeuwenkop**

**(E) BUTTER POT - porcelain, "Lions Head**

**(F) BEURRIER - porcelaine, "Têtes De Lion**

**(D) BUTTERTÖPFCHEN - Porzellan, "Löwenkopf**

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,45	931.010	7	6

**(N) BOTERPOTJE - porselein, met cloche**

**(E) BUTTER POT - porcelain, with cloche**

**(F) BEURRIER - porcelaine, avec cloche**

**(D) BUTTERTÖPFCHEN - Porzellan, mit cloche**

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,50	931.002	9	7

**(N) BOTERPOTJE - porselein**

**(E) BUTTER POT - porcelain**

**(F) BEURRIER - porcelaine**

**(D) BUTTERTÖPFCHEN - Porzellan**

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,90	735.150	6	3

**(N) SCHAALTJE - porselein**

**(E) DISH - porcelain**

**(F) COUPELLE - porcelaine**

**(D) PLATTE - Porzellan**

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,55	735.516	7,5	2,5

**(N) RAMEKIN - porselein**

**(E) RAMEKIN - porcelain**

**(F) RAMEQUIN - porcelaine**

**(D) RAMEKIN - Porzellan**

EURO	No.	Ø cm	H cm
4,25	735.517	9,5	4,5





**(N) RAMEKIN - porselein**

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

No.	Ø cm	H cm
385.107	7	4
385.109	9	4
385.112	12	5

EURO
0,85
1,20
1,40



REVOL



**(N) RAMEKIN - porselein**

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

No.	Ø cm	H cm
735.190	7	3,5
735.191	8	4,0
735.192	9	4,0
735.193	11	5,0

EURO
3,20
3,65
3,90
4,75



**(N) SCHAAL - porselein**

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

No.	cm
735.620	3,6(H)x11,3x11,3

EURO
5,40



**(N) GRATINEERSCHAAL - porselein**

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

No.	cm
735.630	3,6(H)x14,9x 9,4
735.631	3,5(H)x19,0x13,0
735.632	4,5(H)x28,0x17,0

EURO
5,85
9,25
17,75



**(N) OVENSCHAAL - porselein**

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

No.	cm
735.121	5,0(H)x27,0x21,0
735.122	5,0(H)x34,0x24,0

EURO
24,95
34,00

**(N) EIERSCHAAL - porselein**

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

EURO	No.	Ø cm
6,95	735.060	13
7,70	735.061	15
8,95	735.062	18
15,25	735.063	21



**(N) GRATINEERSCHAAL - porselein**

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

EURO	No.	cm
7,45	735.070	16x 9
10,90	735.071	20x10
12,35	735.072	23x14



**(N) SPAGHETTI BOWL - porselein**

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

EURO	No.	Ø cm	H cm
3,90	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.
2,95	861.031	A	0,15
3,45	861.032	A	0,25
3,80	861.033	A	0,30
6,50	815.039	B	0,15
8,75	815.040	B	0,30



**(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.
18,95	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
815.048	11

EURO
1,95



**(N) EIERDOPJE - roestvrijstaal**

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

No.	Ø cm	H cm
861.041	4,5	3,5

EURO
3,15



**(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
931.017	11

EURO
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
937.932	10

EURO
2,45



**(N) EIERLEPEL - melamine**

- (E) EGG SPOON - melamine
- (F) CUIILLÈRE D'OEUF - mélamine
- (D) EIERLÖFFEL - Melamin

No.	L cm
937.114	12

EURO
0,85

**(N) COQUILLE/OESTER SCHELP - natuur**

(E) COQUILLE SHELL - nature

(F) COQUILLE SAINT-JACQUES - nature

(D) JAKOBSMUSCHEL - Natur

EURO	No.	Ø cm
0,95	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
9,20	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
12,75	735.780	6	13
15,75	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
4,95	815.037	6	19



18/10  
RVS/INOX



**(N) SLAKKENTANG - roestvrijstaal**

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

No.	L cm
068.005	16

EURO
3,35



18/10  
RVS/INOX

**(N) SLAKKENVORKJE - roestvrijstaal**

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

No.	L cm
893.075	14

EURO
4,95



**(N) KREEFTENHAAKJE - roestvrijstaal**

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

No.	L cm
062.007	20

EURO
1,30



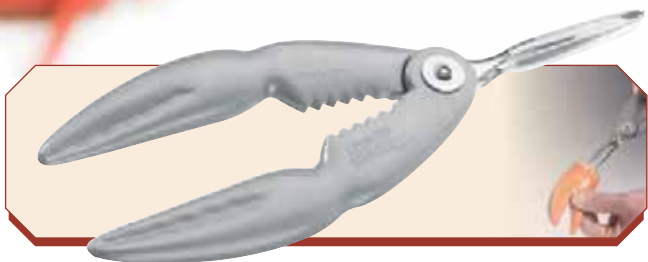
**(N) KREEFTENTANG - aluminium**

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

**CRACKY**

No.	L cm
016.015	14

EURO
8,75



**(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 inoxydable pour extraire la chair de crustacés
- (D) HUMMERKNACKER - Aluminium, mit Edelstahl-Pinzette zum Herausziehen des Fleisches

**CRACKY-SPECIAL**

No.	L cm
016.016	21

EURO
11,65



18/10  
RVS/INOX

**(N) OESTERVORKJE - roestvrijstaal**

- (E) OYSTER FORK - stainless steel
- (F) FOURCHETTE À HÛTRES - inox
- (D) AUSTERNGABEL - CNS

No.	L cm
893.039	15

EURO
7,80

**(N) DEKSCHAAL - roestvrijstaal**

(E) VEGETABLE DISH - stainless steel

(F) LÉGUMIER - inox

(D) GEMÜSESCHÜSSEL - CNS

EURO	No.	Ø cm
2,65	857.011	12
3,25	857.012	15
4,25	857.013	18
6,30	857.014	20



**(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
13,95	857.051	1,0	17	10
18,25	857.052	1,8	21	12
24,50	857.053	3,0	25	14



**(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.
2,80	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.
2,65	857.071	13	0,35



**(N) SOEPKOM "LEEUWENKOP" - porselein**

(E) SOUP BOWL "LIONS HEAD" - porcelain

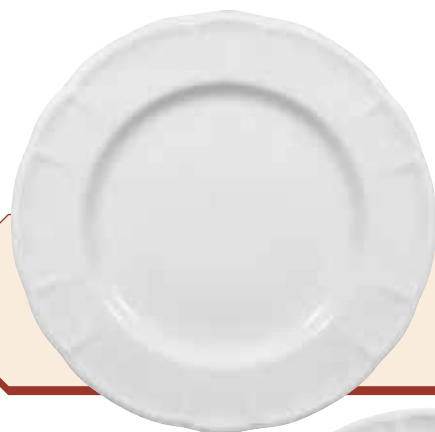
(F) BOL À SOUPE "TÊTES DE LION" - porcelaine

(D) SUPPENTASSE "LÖWENKOPF" - Porzellan

EURO	No.	Ø cm	Lit.
2,75	931.005	11	0,40



**ALL NEW!**



- Ⓝ **KOP EN SCHOTEL - porselein**
- ⓔ CUP AND SAUCER - porcelain
- ⓕ TASSE ET SOUSTASSE - porcelaine
- ⓓ TASSE UND UNTERTASSE - Porzellan

No.	cl	Type	Ø cm	EURO
765.050	8	<b>espresso</b>		2,35
765.051		<b>schotel</b> /saucer soustasse/Untertasse	12	1,55

No.	cl	Type	Ø cm	EURO
765.052	17	<b>koffie</b> /coffee/café/Kaffee		2,95
765.053		<b>schotel</b> /saucer soustasse/Untertasse	14	1,65

No.	cl	Type	Ø cm	EURO
765.054	25	<b>thee &amp; cappuccino</b> tea & cappuccino thé & cappuccino Tee & Cappuccino		3,75

765.055		<b>schotel</b> /saucer soustasse/Untertasse	15	1,70
---------	--	--	----	------

Ⓝ **MELKBEKER - porselein**

- ⓔ MUG - porcelain
- ⓕ MOQUE - porcelaine
- ⓓ MILCHBECHER - Porzellan

No.	cl	EURO
765.068	34	2,75

Ⓝ **BORD - porselein**

- ⓔ PLATE - porcelain
- ⓕ ASSIETTE - porcelaine
- ⓓ TELLER - Porzellan

No.	Ø cm	EURO
765.030	17	2,35
765.031	21	2,65
765.032	26	2,95

**DIEP/DEEP/PROFONDE/TIEF**

No.	Ø cm	EURO
765.035	23	2,50



ALL NEW!



**Ⓝ COUSCOUSBORD - porselein**

ⓔ COUSCOUS PLATE - porcelain

ⓕ ASSIETTE À COUSCOUS - porcelaine

ⓓ COUSCOUS-TELLER - Porzellan

EURO	No.	Ø cm
3,70	765.005	26



**Ⓝ SPAGHETTI/PASTABORD - porselein**

ⓔ SPAGHETTI/PASTA PLATE - porcelain

ⓕ ASSIETTE À PASTA OU SPAGHETTI - porcelaine

ⓓ SPAGHETTI/PASTA TELLER - Porzellan

EURO	No.	Ø cm
3,90	765.010	27
4,40	765.011	30



**Ⓝ VOORGERECHT/DESSERTBORD - porselein**

ⓔ STARTER/DESSERT PLATE - porcelain

ⓕ ASSIETTE DE ENTRÉE/DESSERT - porcelaine

ⓓ VORSPEISE/NACHGERICHT TELLER - Porzellan

EURO	No.	Ø cm
4,30	765.020	24
6,25	765.021	28



**ALL NEW!**



**(N) PIZZA/PANNENKOEKBORD - porselein**

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

No.	Type	Ø cm	EURO
765.070	<b>Grey Stone</b>	31	4,50
765.071	<b>Green Stone</b>	31	4,50
765.072	<b>Sand Stone</b>	31	4,50



**(N) PIZZA/PANNENKOEKBORD - porselein**

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

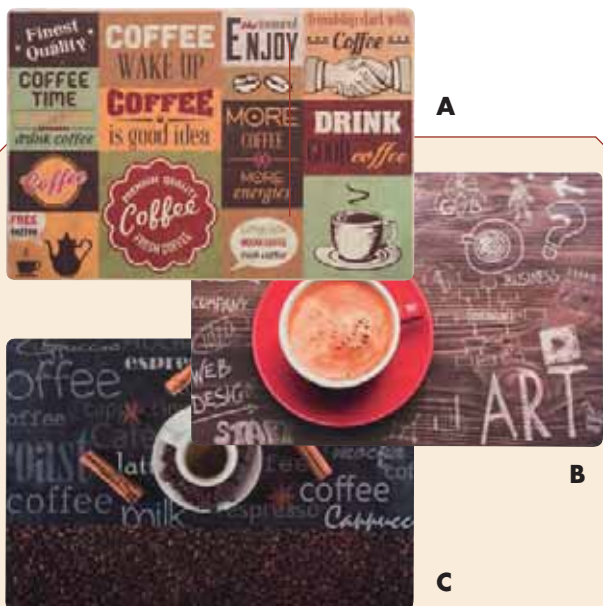
No.	Type	Ø cm	EURO
765.075	<b>Black Wood</b>	31	4,95
765.077	<b>Green Circle</b>	31	4,95



**(N) PIZZA/PANNENKOEKBORD - porselein**

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

No.	Ø cm	EURO
765.001	31	3,25
765.002	33	4,25



**(N) PLACEMAT - polypropyleen**

- (E) PLACEMAT - polypropylene
- (F) PLACEMAT - polypropylène
- (D) PLACEMAT - Polypropylen

No.	Type	cm	EURO
145.264	<b>A</b>	30x45	1,60
145.265	<b>B</b>	30x45	1,60
145.266	<b>C</b>	30x45	1,60

**(N) BORD - porselein**

(E) PLATE - porcelain

(F) ASSIETTE - porcelaine

(D) TELLER - Porzellan

EURO	No.	Ø cm
4,25	735.001	17
4,45	735.002	19
5,95	735.003	21
7,60	735.004	26

**DIEP/DEEP/PROFONDE/TIEF**

EURO	No.	Ø cm
6,50	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
17,95	735.045	31

**(N) MELKBEKER - porselein**

(E) MUG - porcelain

(F) MOQUE - porcelaine

(D) MILCHBECHER - Porzellan

EURO	No.	cl
4,90	735.028	33

**(N) CLOCHE - roestvrijstaal**

(E) CLOCHE - stainless steel

(F) CLOCHE - inox

(D) CLOCHE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
13,75	180.024	13,0	24
15,75	180.026	15,0	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
11,50	142.005	15,0	30
13,50	142.007	17,5	36



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

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

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

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

# Professional Melamineware



**ALL NEW!**



**N** SCHAALTJE - melamine

**E** DISH - melamine

**F** COUPELLE - mélamine

**D** SCHALE - Melamin

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	cm
145.050	4(H)x 9x9
145.052	4(H)x18x9
145.053	4(H)x27x9

EURO
1,80
3,15
4,50



**N** SCHAALTJE - melamine

**E** DISH - melamine

**F** COUPELLE - mélamine

**D** SCHALE - Melamin

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	cm
145.060	5(H)x13x15

EURO
2,80



**N** SCHAALTJE - melamine

**E** DISH - melamine

**F** COUPELLE - mélamine

**D** SCHALE - Melamin

**WIT/WHITE/BLANC/WEISS**

No.	cm
145.270	3,5(H)x9x9

EURO
2,25

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	cm
145.271	3,5(H)x9x9

EURO
2,25

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

**(E) New series of professional and high quality melamin products. Heavy quality and optimal breaking strength.**

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

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

# Professional Melamineware



**(N) SCHAALTJE - melamine**

**(E) DISH - melamine**

**(F) COUPELLE - mélamine**

**(D) SCHALE - Melamin**

**WIT/WHITE/BLANC/WEISS**

EURO	No.	cm	H cm
1,45	072.120	11,5x11,5	5,5
1,75	072.121	14,0x14,0	5,5

**(N) SCHAALTJE - melamine**

**(E) DISH - melamine**

**(F) COUPELLE - mélamine**

**(D) SCHALE - Melamin**

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	cm	H cm
1,45	072.125	11,5x11,5	5,5
1,75	072.126	14,0x14,0	5,5

**(N) KOM - melamine**

**(E) BOWL - melamine**

**(F) BOL - mélamine**

**(D) SCHÜSSEL - Melamin**

**WIT/WHITE/BLANC/WEISS**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
2,40	060.010	10	4,5	0,15
3,15	060.011	12	5,5	0,25
3,70	060.012	14	6,5	0,50
7,45	060.013	20	9,2	1,80

**(N) KOM - melamine**

**(E) BOWL - melamine**

**(F) BOL - mélamine**

**(D) SCHÜSSEL - Melamin**

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
2,40	060.110	10	4,5	0,15
3,15	060.111	12	5,5	0,25
3,70	060.112	14	6,5	0,50
7,45	060.113	20	9,2	1,80





# Professional Melamineware



**NEW!**



## **(N) SCHAALTJE - melamine**

- (E) DISH - melamine
- (F) COUPELLE - mélamine
- (D) SCHALE - Melamin

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	EURO
145.280	7,5	4~6	1,75

### ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARTZ

No.	Ø cm	H cm	EURO
145.281	7,5	4~6	1,75

## **(N) RAMEKIN - melamine**

- (E) RAMEKIN - melamine
- (F) RAMEQUIN - mélamine
- (D) RAMEKIN - Melamin

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	EURO
072.140	8,0	3,0	0,90
072.141	8,5	3,0	1,05

## **(N) RAMEKIN - melamine**

- (E) RAMEKIN - melamine
- (F) RAMEQUIN - mélamine
- (D) RAMEKIN - Melamin

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	EURO
072.150	6,0	4,0	0,75
072.151	7,0	4,0	0,90
072.152	8,0	4,5	1,05
072.153	8,5	5,0	1,10
072.154	9,5	5,0	1,40

## **(N) RAMEKIN - melamine**

- (E) RAMEKIN - melamine
- (F) RAMEQUIN - mélamine
- (D) RAMEKIN - Melamin

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	EURO
060.001	6,0	3,7	0,80
060.002	7,0	3,7	1,05
060.003	7,8	4,0	1,30
060.004	8,5	4,5	1,40
060.005	9,8	4,5	1,75

## **(N) SCHAALTJE - melamine**

- (E) DISH - melamine
- (F) COUPELLE - mélamine
- (D) SCHALE - Melamin

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Ø cm	H cm	EURO
060.008	6,0	2,5	1,45
060.009	7,5	3,5	1,85

**(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 crème et sucrier sont fabriquée à un qualité plus fort vénérable, poli brillant

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

**(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
10,85	635.002	0,35	9	10
14,45	635.003	0,50	11	11
19,15	635.004	1,00	13	14
22,25	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
13,15	635.007	0,35	12	9
13,70	635.008	0,50	13	10
17,30	635.009	1,00	15	12
21,25	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
6,95	635.012	0,35	8	9

**(N) ROOMKAN - roestvrijstaal**

**(E)** CREAM JUG - stainless steel

**(F)** POT À CRÈME - inox

**(D)** RAHM/MILCHKANNE - CNS

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
5,75	635.015	0,15	7	7
8,60	635.016	0,35	10	9
9,90	635.017	0,50	11	10

**(N) ROOM/WATERKAN - roestvrijstaal**

**(E)** CREAM/WATER JUG - stainless steel

**(F)** POT À CRÈME/EAU - inox

**(D)** RAHM/WASSERKANNE - CNS

EURO	No.	Lit.	H cm	Ø cm
9,25	815.026	0,15	6	7
11,75	815.027	0,23	5	9
11,95	815.021	0,35	10	8
15,95	815.022	0,60	11	9
21,95	815.023	1,00	13	10

**18/10**  
**RVS/INOX**





**(N) THEEPOT - roestvrijstaal**

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

No.	Lit.	oz	H cm	Ø cm	EURO
861.001	0,34	12	8	8	5,40
861.002	0,50	16	10	8	5,85
861.003	0,60	20	10	10	6,25
861.004	1,00	32	12	11	7,95
861.005	1,50	48	14	13	11,95
861.106	2,00	70	16	15	14,85



**(N) KOFFIEKAN - roestvrijstaal**

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

No.	Lit.	oz	H cm	Ø cm	EURO
861.006	0,34	12	9	7	5,45
861.007	0,50	16	12	7	5,85
861.008	0,60	20	13	9	6,25
861.009	1,00	32	14	10	7,95
861.010	1,50	48	15	12	11,25
861.011	2,00	70	19	13	14,40
861.012	3,00	100	21	14	17,95



**(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	4,25



**(N) ROOMKAN - roestvrijstaal**

- (E) CREAM JUG - stainless steel  
 (F) POT À CRÈME - 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	2,20
861.018	0,200	7	7	6	2,60
861.019	0,300	10	8	7	2,95
861.020	0,500	16	10	8	4,60
861.021	0,600	20	11	9	5,75
861.022	1,000	32	12	10	6,85
861.023	1,500	48	13	12	9,45
861.024	2,200	70	17	13	11,65
861.025	3,000	100	19	15	14,95



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	8,45

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

EURO	No.	Lit.	H cm
23,50	330.003	1,8	17

- (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**

EURO	No.	Lit.	H cm
8,75	320.905	1,8	18,5

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

EURO	No.	Lit.	H cm
27,00	595.060	0,75	20
29,00	595.061	1,00	23
32,00	595.062	1,50	24

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

EURO	No.	Lit.	H cm
17,50	940.020	1,0	21
18,25	940.025	1,5	24

**NEW!**



**18/10**  
**RVS/INOX**



**NEW!**

**IKARA** by **Relios**  
GERMAN QUALITY SINCE 1969



## BLACKLINE

18/10  
RVS/INOX



- Ⓝ **ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met drukknopsluiting**
- ⓔ VACUUM JUG - double walled stainless steel, with push button
- ⓔ POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox, avec fermeture de pousoir
- ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS, mit Druckknopfverschluss

No.	Lit.	H cm
595.050	1,0	18
595.052	1,5	22

EURO
10,95
11,95

## YELLOWLINE



- Ⓝ **ISOLEERKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met drukknopsluiting**
- ⓔ VACUUM JUG - double walled stainless steel, with push button
- ⓔ POT ISOTHERMIQUE - à double paroi inox, avec fermeture de pousoir
- ⓓ ISOLIERKANNE - doppelwandig CNS, mit Druckknopfverschluss

No.	Lit.	H cm
595.055	1,0	18
595.057	1,5	22

EURO
10,95
11,95

## 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
595.001	1,0	20
595.005	1,5	26
595.008	3,0	32

EURO
9,95
11,45
13,60

## 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
595.010	1,0	20
595.015	1,5	26

EURO
9,95
11,45





18/10  
RVS/INOX



**(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
34,50	915.040	1,0	26	AHGB
43,00	915.041	1,3	30	AHGB
48,00	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
49,00	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
46,00	915.030	1,0	27	AFFB
57,00	915.031	1,3	31	AFFB
60,00	915.032*	1,6	30	AFFB
69,00	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
84,00	915.020	2,2	40	AAPE-22SB





**Ⓝ POMPKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met draaibare voet**

- ⓔ AIR POT - double walled stainless steel, with swivel base
- ⓕ POT À POMPE - à double paroi inox, pied tournant
- ⓓ PUMPKANNE - doppelwandig CNS, mit Drehfuss

No.	Lit.	H cm
595.020	2,2	35

EURO
17,95



**Ⓝ POMPKAN - dubbelwandig roestvrijstaal, met draaibare voet**

- ⓔ AIR POT - double walled stainless steel, with swivel base
- ⓕ POT À POMPE - à double paroi inox, pied tournant
- ⓓ PUMPKANNE - doppelwandig CNS, mit Drehfuss

No.	Lit.	H cm
595.025	2,5	32
595.030	4,0	40

EURO
19,75
22,50

**● ROTPUNKT**



**Ⓝ ISOLEERKAN - kunststof buitenmantel, glazen binnenpot**

- ⓔ VACUUM JUG - plastic outer jacket, inner flask glass
- ⓕ POT ISOTHERMIQUE - gaine plastique, intérieur verre
- ⓓ ISOLIERKANNE - Kunststoff Hülle, innen Glas

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

EURO
13,70
13,70
13,70



**Ⓝ ISOLEERKAN - kunststof buitenmantel, glazen binnenpot**

- ⓔ VACUUM JUG - plastic outer jacket, inner flask glass
- ⓕ POT ISOTHERMIQUE - gaine plastique, intérieur verre
- ⓓ ISOLIERKANNE - Kunststoff Hülle, innen Glas

No.	kleur/color/couleur/Farbe	Lit.	H cm
940.050	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	1,0	26
940.055	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	1,0	26

EURO
11,50
11,50

**(N) SCHENKKAN - helder transparant, met deksel**

- (E) PITCHER - clear transparant, with lid  
(F) BROC - clair transparente, avec couvercle  
(D) KANNE - klar durchsichtig, mit Deckel

EURO	No.	Lit.	H cm
7,25	144.030	1,3	26

**(N) SCHENKKAN - helder transparant, met schroefdeksel**

- (E) PITCHER - clear transparant, screw cap  
(F) BROC - clair transparente, avec couvercle de hélice  
(D) KANNE - klar durchsichtig, mit Schraub Deckel

EURO	No.	Lit.	H cm
5,35	144.036	1,0	26

**(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
3,95	072.010	1,8	22

**(N) SCHENKKAN - helder transparant, met deksel**

- (E) PITCHER - clear transparant, with cap  
(F) BROC - clair transparente, avec couvercle  
(D) KANNE - klar durchsichtig, mit Deckel

EURO	No.	Lit.	H cm
6,50	059.015	1,8	23

**(N) SCHENKKAN - helder transparant**

- (E) PITCHER - clear transparant  
(F) BROC - clair transparente  
(D) KANNE - klar durchsichtig

EURO	No.	Lit.	H cm
6,75	144.017	1,7	20



PC  
POLYCARB.



PC  
POLYCARB.



SAN  
KUNSTSTOFF



PC  
POLYCARB.



MS  
KUNSTSTOFF

**NEW!**PC  
POLYCARB.PC  
POLYCARB.PC  
POLYCARB.SAN  
KUNSTSTOFFPP  
POLYPROP.**(N) SCHENKKAN - glas, deksel met automatisch sluitingssysteem**

- (E) PITCHER - glass, lid with auto close system  
(F) BROC - verre, couvercle avec système de fermeture automatique  
(D) KANNE - Glas, Deckel mit Auto-Close-System

No.	Lit.	H cm	EURO
220.065	1,0	29	10,95

**(N) SCHENKKAN - met transparante deksel**

- (E) PITCHER - with transparent lid  
(F) BROC - avec couvercle transparente  
(D) KANNE - mit durchsichtigem Deckel

No.	Lit.	H cm	EURO
144.040	2,0	26	15,25

**(N) SCHENKKAN - stapelbaar**

- (E) PITCHER - stackable  
(F) CRUCHE - empilable  
(D) KANNE - stapelbaar

No.	Lit.	Ø cm	H cm	EURO
532.010	1,0	13	17	3,95
532.015	1,5	14	20	4,95

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	Ø cm	voor/for/pour/für	EURO
532.011	13	532.010	1,90
532.016	14	532.015	1,95

**(N) SCHENKKAN - transparant, deksel sluit tevens de tuit af, opent zich automatisch wanneer er wordt uitgeschonken**

- (E) PITCHER - transparent, the lid covers the jug, even the spout  
(F) BROC - transparente, dotée d'un couvercle qui couvre le récipient y compris le bec verseur  
(D) KANNE - durchsichtig, Kannendeckel mit integriertem Ansatz zum Abdecken der Ausgussöffnung

No.	Lit.	H cm	EURO
144.025	2,0	27	10,80

**(N) SCHENKKAN - transparant, deksel sluit tevens de tuit af, opent zich automatisch wanneer er wordt uitgeschonken**

- (E) PITCHER - transparent, the lid covers the jug, even the spout  
(F) BROC - transparente, dotée d'un couvercle qui couvre le récipient y compris le bec verseur  
(D) KANNE - durchsichtig, Kannendeckel mit integriertem Ansatz zum Abdecken der Ausgussöffnung

No.	Lit.	H cm	EURO
962.060	2,0	26	12,50

**(N) SCHENKKAN - met transparante deksel**

- (E) PITCHER - with transparent lid  
(F) BROC - avec couvercle transparente  
(D) KANNE - mit durchsichtigem Deckel

No.	Lit.	H cm	EURO
059.018	1,5	23	7,35

**(N) WIJNKOELER - dubbelwandig, te gebruiken zonder ijsblokjes**

- (E) WINE BUCKET - double walled, useable without ice cubes  
 (F) SEAU À BOUTEILLE - à double paroi, utilisable sans glace  
 (D) WEINKÜHLER - Doppelwandig, zum Gebrauch ohne Eiswürfel

EURO	No.	H cm	binnen/inner/interieur/innen Ø cm
6,90	130.060	23	9,5

PS  
POLYSTYROL



**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal, dubbelwandig, te gebruiken zonder ijsblokjes**

- (E) WINE BUCKET - stainless steel, double walled, useable without ice cubes  
 (F) SEAU À BOUTEILLE - inox, à double paroi, utilisable sans glace  
 (D) WEINKÜHLER - CNS, Doppelwandig, zum Gebrauch ohne Eiswürfel

EURO	No.	H cm	binnen/inner/interieur/innen Ø cm
10,95	966.030	19	10,5



**(N) WIJNKOELER - transparant**

- (E) WINE BUCKET - transparant  
 (F) SEAU À BOUTEILLE - transparant  
 (D) WEINKÜHLER - transparant

EURO	No.	H cm	binnen/inner/interieur/innen Ø cm
3,40	144.050	15	11,0
6,95	144.051	21	14,0

MS  
KUNSTSTOFF



**(N) WIJNKOELER - transparant, ovaal**

- (E) WINE BUCKET - transparant, oval  
 (F) SEAU À BOUTEILLE - transparant, ovale  
 (D) WEINKÜHLER - transparant, ovale

EURO	No.	H cm	binnen/inner/interieur/innen Ø cm
9,25	144.053	23	12,0

MS  
KUNSTSTOFF



**NEW!**

**(N) WIJNKOELER - transparant, ovaal**

- (E) WINE BUCKET - transparant, oval  
 (F) SEAU À BOUTEILLE - transparant, ovale  
 (D) WEINKÜHLER - transparant, ovale

EURO	No.	H cm	binnen/inner/interieur/innen Ø cm
8,25	130.252	24	12,0

MS  
KUNSTSTOFF





**NEW!**MS  
KUNSTSTOFF**(N) WIJNKOELER - kunststof, transparant**

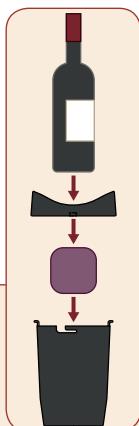
- (E) WINE BUCKET - plastic, transparent
- (F) SEAU À BOUTEILLE - plastique, transparente
- (D) WEINKÜHLER - Kunststoff, transparent

No.	cm	flessen/bottles bouteilles/Flaschen	EURO
130.255	21(H)x27x20	2	9,45
130.257	26(H)x35x27	6	14,75

MS  
KUNSTSTOFF**(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	21(H)x27x20	2	11,50
130.157	26(H)x35x27	6	21,00

**NEW!****(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/intérieur/innen Ø cm	EURO
220.006	22	9,5	13,20

**(N) WIJNKOELERZAK - met gevulling 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 füllung für perfekte isolierung und temperatur-wartung

No.	H cm	EURO
220.007	23	11,25

18/10  
RVS/INOX

**(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/interieur/innen Ø cm
31,50	720.555	67	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/interieur/innen Ø cm
33,00	085.100	44/75	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/interieur/innen Ø cm
56,00	051.500	67	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
11,55	110.145	42	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
9,95	014.050	51	20

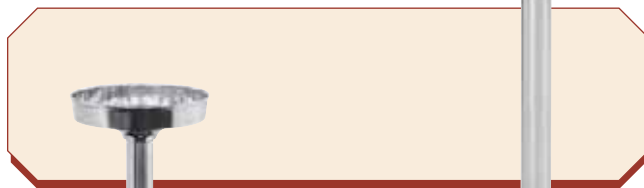
**(N) WIJNKOELER-TAFELBEUGEL - roestvrijstaal**

**(E) WINE BUCKET TABLE TOP BRACKET - stainless steel**

**(F) PORTE-SEAU À CHAMPAGNE - inox**

**(D) WEINKÜHLHALTER - CNS**

EURO	No.	L cm	Ø cm
9,25	110.150	50	21



**NEW!**

**NEW!**
**18/10**  
 RVS/INOX

**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal**

- (E) WINE BUCKET - stainless steel
- (F) SEAU À CHAMPAGNE - inox
- (D) WEINKÜHLER - CNS

No.	H cm	Ø cm
115.058	22	24

 EURO  
 10,40

**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal**

- (E) WINE BUCKET - stainless steel
- (F) SEAU À CHAMPAGNE - inox
- (D) WEINKÜHLER - CNS

No.	H cm	Ø cm
085.145	21	21

 EURO  
 7,95

**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal, met ringoren**

- (E) WINE BUCKET - stainless steel, with ring handles
- (F) SEAU À CHAMPAGNE - inox, à anneaux
- (D) WEINKÜHLER - CNS, mit Ringgriffen

No.	H cm	Ø cm
085.140	20	19

 EURO  
 8,75

**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal, met ringoren**

- (E) WINE BUCKET - stainless steel, with ring handles
- (F) SEAU À CHAMPAGNE - inox, à anneaux
- (D) WEINKÜHLER - CNS, mit Ringgriffen

No.	H cm	Ø cm
966.016	20	18

 EURO  
 13,50

**(N) WIJNKOELER - roestvrijstaal, met ringoren en zwart lederen bies**

- (E) WINE BUCKET - stainless steel, with ring handles and black leather mantle
- (F) SEAU À CHAMPAGNE - inox, avec anneaux et surface cuir noir
- (D) WEINKÜHLER - CNS, mit Ringgriffen und Umhang im Schwarzen Leder

No.	H cm	Ø cm
115.060	21	22

 EURO  
 14,50

18/10  
RVS/INOX

Ⓝ **IJSBLOKJESTANGETJE - roestvrijstaal**

ⓔ ICE TONGS - stainless steel

ⓕ PINCE À GLACE - inox

ⓓ EISWÜRFELZANGE - CNS

EURO	No.	Type	L cm
5,15	893.094	<b>A</b>	18
1,50	744.015	<b>B</b>	18
1,40	085.042	<b>C</b>	18



Ⓝ **CHAMPAGNE BOWL - roestvrijstaal**

ⓔ CHAMPAGNE BOWL - stainless steel

ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - inox

ⓓ CHAMPAGNER SCHALE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
20,75	085.120	21	34



Ⓝ **CHAMPAGNE BOWL - roestvrijstaal**

ⓔ CHAMPAGNE BOWL - stainless steel

ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - inox

ⓓ CHAMPAGNER SCHALE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
31,50	115.062	22	42



Ⓝ **CHAMPAGNE BOWL - roestvrijstaal, dubbelwandig**

ⓔ CHAMPAGNE BOWL - stainless steel, double walled

ⓕ SEAU À CHAMPAGNE - inox, a double paroi

ⓓ CHAMPAGNER SCHALE - CNS, Doppelwandig

EURO	No.	H cm	Ø cm
76,00	115.065	18	38



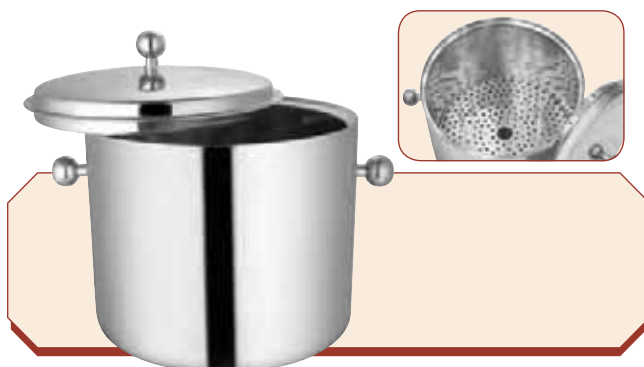
Ⓝ **IJSBLOKJEMMER - roestvrijstaal, dubbelwandig**

ⓔ ICE CUBE PAIL - stainless steel, double walled

ⓕ SEAU À GLAÇONS - inox, a double paroi

ⓓ EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS, Doppelwandig

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
71,00	115.067	27	31	8





**(N) IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal, voor op tafel**

(E) ICE CUBE PAIL - stainless steel, for on the table

(F) SEAU À GLAÇONS - inox, pour sur la table

(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS, für auf den Tisch

No.	Type	Ø cm	H cm	Lit.
085.040	<b>A</b>	14	13	1,4
180.030	<b>B</b>	14	14	1,5

EURO
3,75
4,95

**(N) IJSBLOKJESEMMER - kunststof, inclusief ijsblokjestang**

(E) ICE CUBE PAIL - plastic, tongs included

(F) SEAU À GLAÇONS - plastique, avec pince à glace

(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - Kunststoff, inklusive Eiswürfelzange

No.	Type	Ø cm	H cm	Lit.
064.040	<b>A</b>	13	15	0,5
064.042	<b>B</b>	13	15	0,5

EURO
8,95
8,95

**(N) IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal, dubbelwandig, met zwart lederen bies**

(E) ICE CUBE PAIL - stainless steel, double walled, with black leather mantle

(F) SEAU À GLAÇONS - inox, a double paroi, avec surface cuir noir

(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS, Doppelwandig, mit Umhang im Schwarzen Leder

No.	Ø cm	H cm	Lit.
115.070	16	16	2

EURO
25,95

**(N) IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal, dubbelwandig**

(E) ICE CUBE PAIL - stainless steel, double walled

(F) SEAU À GLAÇONS - inox, double paroi

(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS, vdoppelwandig

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

EURO
21,85
39,50

**(N) IJSBLOKJESEMMER - roestvrijstaal, dubbelwandig, inclusief ijsblokjestang**

(E) ICE CUBE PAIL, stainless steel, double walled, ice tongs included

(F) SEAU À GLAÇONS - inox, à double paroi, avec pince à glace

(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - CNS, doppelwandig, inklusive Eiswürfelzange

No.	Ø cm	H cm	Lit.
062.001	13	18	1
062.002	16	22	2
062.003	17	24	3
062.004	20	27	5

EURO
35,50
43,50
51,00
63,50

062.005 **tang los/tong only/pince seul/Zange einzeln** 2,45



**(N) IJSBLOKJESBAK - kunststof, stapelbaar**

(E) ICE CUBE TRAY - plastic, stackable

(F) BAC À GLAÇONS - plastique, empilable

(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - Kunststoff, stapelbar

EURO	No.	cm
3,00	850.021 <b>Set à 3</b>	4(H)x28x12



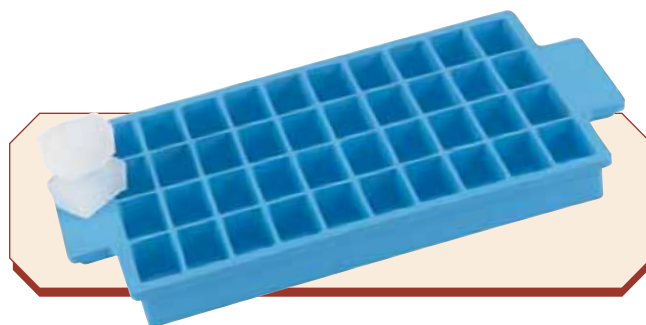
**(N) IJSBLOKJESBAK - rubber**

(E) ICE CUBE TRAY - rubber

(F) BAC À GLAÇONS - caoutchouc

(D) EISWÜRFELBEHÄLTER - Gummi

EURO	No.	cap. st.	cm
11,95	967.001	<b>40</b>	4(H)x35x19



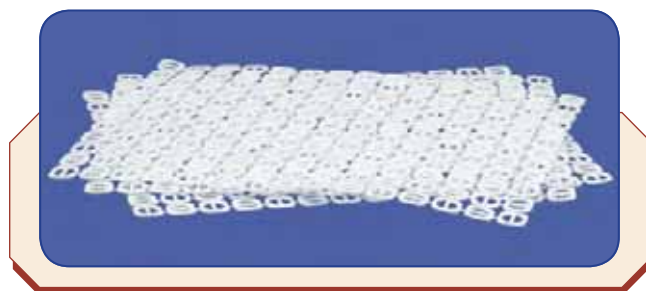
**(N) GLASAFDRUIPMAT - kunststof**

(E) GLASS DRIPPINGTRAY - plastic

(F) ÉGOUTTOIR DE VERRE - plastique

(D) GLASABTROPFROST - Kunststoff

EURO	No.	cm
2,95	600.903 <b>Set à 3</b>	37x30



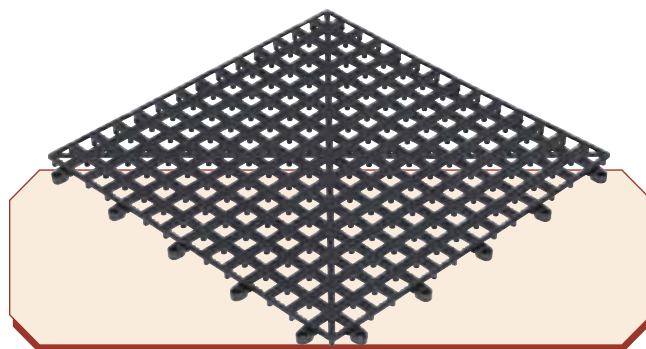
**(N) GLASAFDRUIPMAT - kunststof, koppelbaar via klikverbinding**

(E) GLASS DRIPPINGTRAY - plastic, expandable via click connection

(F) ÉGOUTTOIR DE VERRE - plastique, expansible via connexion clic

(D) GLASABTROPFROST - Kunststoff, erweiterbar durch Klick-verbinding

EURO	No.	cm
3,70	130.065	33x33



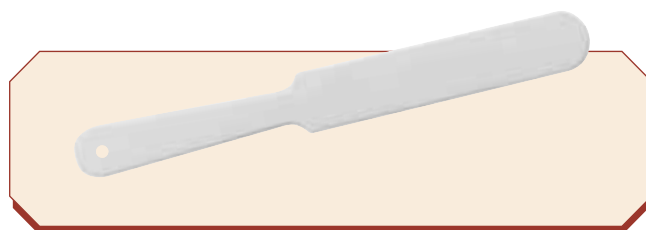
**(N) BIERAFSTRIJKER - kunststof, wit**

(E) BEER SKIMMER - plastic, white

(F) ÉCUMOIR À BIÈRE - plastique, blanc

(D) BIERSCHAUMABSTREIFER - Kunststoff, weiss

EURO	No.	L cm
0,45	073.006	23





**(N) GLAZENPOELBORSTEL - nylon**

(E) GLASS CLEANING BRUSH - nylon

(F) BROSE À LAVER LES VERRES - nylon

(D) BIERGLASBÜRSTENSTÄNDER - Nylon

No.	H cm	Type
824.001	18	<b>standaard 3-delig</b> /with 3 brushes avex trois brosses/mit 3 Bürsten
824.002	24	<b>standaard 3-delig</b> /with 3 brushes avex trois brosses/mit 3 Bürsten
824.003	18	<b>fijnharig</b> /fine brushes brosses fin/Bürsten fein

EURO

5,75

7,85

7,50



**(N) GLAZENPOELBORSTEL - nylon/aluminium**

(E) GLASS CLEANING BRUSH - nylon/aluminium

(F) BROSE À LAVER LES VERRES - nylon/aluminium

(D) BIERGLASBÜRSTENSTÄNDER - Nylon/Aluminium

No.	H cm	Ø cm
824.011	19	15

EURO

9,95



**(N) GLAZENPOELBORSTEL - roestvrijstaal, met aparte glazensproeier, aansluiting (3/4" of 3/8") op de waterleiding in de speelbak**

(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) BROSE À LAVER LES VERRES - inox, avec rince-verres séparé, pour rincer les verres à bière après l'emploi des détergents, attachement (3/4" of 3/8") au robinet du bassin de rinçage

(D) BIERGLASBÜRSTENSTÄNDER - CNS, mit separatem Gläsernachsülgerät, zum Gebrauch nach der Anwendung von Reinigungsmitteln, zum Anschluss (3/4" of 3/8") an den Spülbeckenhahner

No.	cm
824.004	29(H)x38x18

EURO

153,00



**(N) GLAZENPROEIER - voor het naspoelen van glaswerk, aansluiting op de waterleiding in de speelbak**

(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 bassin de rinçage

(D) GLÄSERNACHSPÜLGERÄT - zum Gebrauch nach der Anwendung von Reinigungsmitteln, zum Anschluss an den Spülbeckenhahner

No.	L cm
610.001	19

EURO

45,00

**(N) BARMAATJE - roestvrijstaal**

(E) JIGGER - stainless steel

(F) MESURE À BOISSON - inox

(D) ALKOHOLMASS - CNS

EURO	No.	cap.
4,95	887.075	35 / 50 cc.

**(N) BARMAATJE - roestvrijstaal**

(E) JIGGER - stainless steel

(F) MESURE À BOISSON - inox

(D) ALKOHOLMASS - CNS

EURO	No.	cap.
6,60	220.030	15 / 75 cc.

**(N) SHAKER - roestvrijstaal, met zwart lederen bies**

(E) SHAKER - stainless steel, with black leather mantle

(F) SHAKER - inox, avec surface cuir noir

(D) SHAKER - CNS, mit umhang in Schwarzen Leder

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
10,95	115.072	24	9	0,75

**(N) SHAKER - roestvrijstaal**

(E) SHAKER - stainless steel

(F) SHAKER - inox

(D) SHAKER - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
4,95	857.027	20	8	0,50
6,95	857.026	25	10	0,80

**(N) SHAKER - roestvrijstaal**

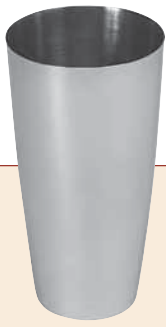
(E) SHAKER - stainless steel

(F) SHAKER - inox

(D) SHAKER - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.
5,95	815.030	18	8	0,35
6,95	815.031	21	9	0,50
7,50	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
041.001	0,59	18	20

EURO  
7,25

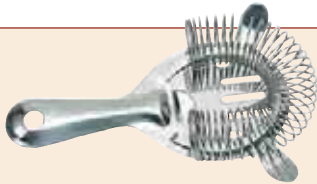


**(N) MIX BEKER - glas, met opgedrukte recepten**

- (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
041.002	0,47	15	16

EURO  
9,35



**(N) COCKTAIL STRAINER - roestvrijstaal**

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

No.	L tot. cm
041.010	14

EURO  
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
041.015	24

EURO  
2,95



**(N) CITROENKNIJPER - roestvrijstaal**

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

No.	L tot. cm
041.011	16

EURO  
11,00

**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.
041.025

EURO  
57,00



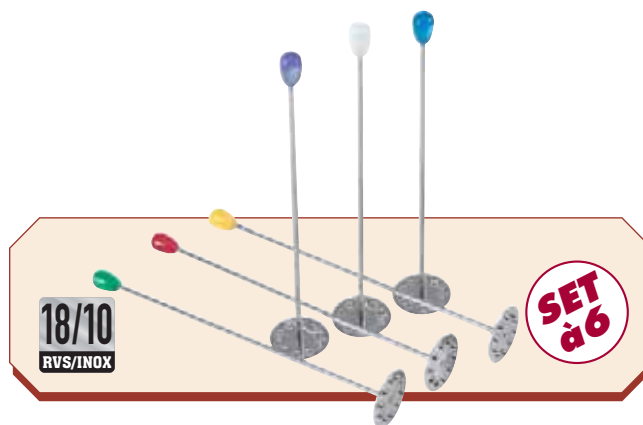
**(N) TONIC STAMPERS - roestvrijstaal**

(E) LEMON STIRRERS - stainless steel

(F) QUIRLERS À TONIC - inox

(D) TONIC-QUIRLER - CNS

EURO	No.	L cm
23,85	893.105	18



**(N) HANDCITRUSPERS - roestvrijstaal, met schenktuit**

(E) JUICER - stainless steel, with spout

(F) PRESSE-AGRUMES À MAIN - inox, avec bec

(D) HAND-SAFTPRESSE - CNS, mit Ausgiesser

EURO	No.	Ø cm
8,95	969.070	10



**(N) CITROENSCHIJFKNIJPER - roestvrijstaal**

(E) LEMON SLICE SQUEEZER - stainless steel

(F) PRESSE-TRANCHE-CITRON - inox

(D) ZITRONENSCHNITZPRESSE - CNS

EURO	No.
0,90	861.055



**(N) CITROEN/LIMOEN KNIJPER - aluminium**

(E) CITRUS/LIME JUICER - aluminium

(F) PRESSE-AGRUMES - aluminium

(D) ZITRUS-/LIMETTENPRESSE - Aluminium

EURO	No.	L cm
7,65	016.095	22



**(N) BAR GARNERUNIT - 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 400 ml.**

(E) 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 400 ml.

(F) 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 compartiments de 400 ml.

(D) BAR-/BEILAGENBEHÄLTER - schwarz Kunststoff Behälter, Deckel aus durchsichtige Kunststoff und die Fächer aus weiß Kunststoff. Es gibt 2 Größen, Lieferung mit 6 Behälter 400 ml.

EURO	No.	cm
19,75	072.001	10(H)x50x16



0,75	072.002	400 ml - inzet los/insert container récipient seul/Behälter allein
1,25	072.004	900 ml - inzet los/insert container récipient seul/Behälter allein







Ⓝ **BAR KEEP -** doorzichtig polypropyleen, waar-  
door 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

ⓔ 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

ⓔ 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-vaisselle

ⓓ BAR KEEP - aus durchsichtigem Polypropylen. Mit jedem  
BAR KEEP werden 6 Ausgiesser in verschiedenen Code-  
farben mitgeliefert. BAR KEEPS sind stapelbar, lassen sich  
leicht reinigen und sind geschirrspülmaschinenbeständig

No.	Lit.	H cm	EURO
530.025	1,2	31	4,95
530.026	2,1	33	6,75

## Measure Master

Ⓝ **WANDMAATSCHENKER - met beugel**

ⓔ MEASURING LIQUOR POURER - with bracket

ⓔ DOSEUR POUR BOISSONS - avec support mural

ⓓ DOSIER-AUSGIESSER - mit Wandhalterung

**MET BEUGEL/WITH BRACKET**  
AVEC SUPPORT/MIT HALTERUNG

No.	cc	EURO
534.011	35	14,95
534.012	50	14,95

**ZONDER BEUGEL/WITHOUT BRACKET**  
SANS SUPPORT/OHNE HALTERUNG

No.	cc	EURO
534.016	35	9,80
534.017	50	9,80

## Opal

**MET BEUGEL/WITH BRACKET**  
AVEC SUPPORT/MIT HALTERUNG

No.	cc	EURO
534.135	35	10,90
534.150	50	10,90

**ZONDER BEUGEL/WITHOUT BRACKET**  
SANS SUPPORT/OHNE HALTERUNG

No.	cc	EURO
534.136	35	5,75
534.151	50	5,75

Ⓝ **PLANK/WANDBEUGEL - los, voor alle  
wandmaatschenkers**

ⓔ SHELF/WALL BRACKET - only, for all models

ⓔ SUPPORT PLATEAU/MURAL - seul, pour tous modèles

ⓓ REGAL/WANDHALTERUNG - allein, für alle Modelle

No.	cap. Lit.	EURO
534.100	0,75 - 1	5,75

Ⓝ **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
2,45	824.101	<b>assorti</b>
4,95	824.102	<b>chroom/chrome/chromé/chrom</b>



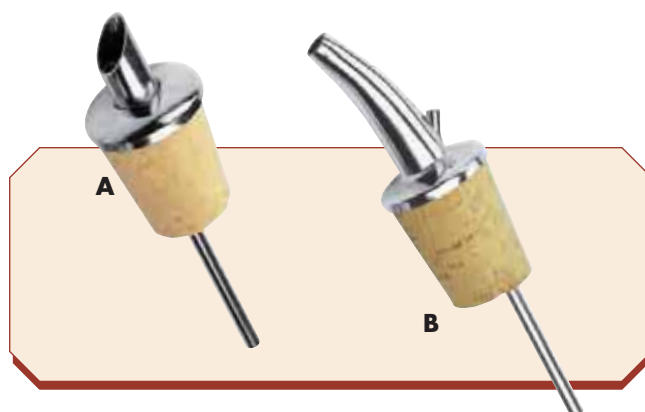
Ⓝ **SCHENKKURK - roestvrijstaal**

ⓔ SPIRIT POURER - stainless steel

ⓕ BOUCHON VERSEUR - inox

ⓓ AUSGIESSER - CNS

EURO	No.	Type
1,55	080.001	<b>A los/only/seul/einzeln</b>
1,45	080.002	<b>B los/only/seul/einzeln</b>
3,35	080.102	<b>B blister à 2 stuks/pcs</b>



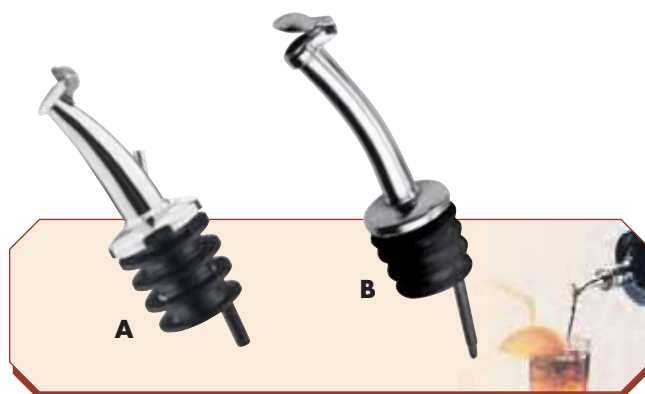
Ⓝ **SCHENKKURK - roestvrijstaal**

ⓔ SPIRIT POURER - stainless steel

ⓕ BOUCHON VERSEUR - inox

ⓓ AUSGIESSER - CNS

EURO	No.	Type
3,55	080.040	<b>A kort/short/court/kurz blister à 2 stuks/pcs</b>
3,25	080.041	<b>B lang/long/longue/lang blister à 2 stuks/pcs</b>



Ⓝ **KOGELMAATSCHENKER**

ⓔ MEASURING LIQUOR POURER

ⓕ DOSEUR POUR BOISSONS

ⓓ DOSIER-AUSGIESSER

EURO	No.	cc.
3,75	967.020	<b>20</b>
3,75	967.035	<b>35</b>
3,75	967.040	<b>40</b>
3,75	967.050	<b>50</b>

**BAR BULLET**





**(N) SCHENKKURK MET FILTER, AFSLUITBAAR - set van 2, voor alle soorten flessen**

- (E) POURER WITH FLITER AND STOPPER- set of 2, for all kinds of bottles
- (F) VERSEUR AVEC FILTRE ET BOUCHON - jeu de 2 pieces, tout les types de bouteille
- (D) AUSGISSEN MIT FILTEER UND STOPFEN - satz von 2, für alle Arten von Flaschen

No.

220.042

EURO  
3,65



**(N) DECANTEERSCHENKER - hoogwaardig metaal/kunststof met sluitkap, maakt zuiver en druppelvrij uitgieten mogelijk**

- (E) DECANTING POURER - high quality metal/plastic, with closing cap, allows tidy and drip-free pouring
- (F) BEC VERSEUR DÉCANTEUR - en matière plastique/métal haut de gamme, permet de verser proprement et sans goutte
- (D) DEKANTIERAUSGIESSER - aus hochwertiger Metall/Kunststoff, mit Verschlusskappe, ermöglicht ein sauberes und tropfenfreies Ausgießen

No.

220.044

EURO  
4,95



**(N) CHAMPAGNEFLESAFSLUITER - schenken zonder de afsluiter van de fles te nemen, kunststof zwart/verchromd**

- (E) CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER - pouring without removing the stopper, plastic black/chromed
- (F) BOUCHON DE CHAMPAGNE -verser sans enlever le bouchon, en plastique noir/chromé
- (D) CHAMPAGNEFLASCHENVERSCHLIESSER - giessen ohne den Stopfen zu entfernen, Kunststoff schwarz/verchromt

No.

080.020

EURO  
4,90



**(N) CHAMPAGNEFLESAFSLUITER - roestvrijstaal**

- (E) CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER - stainless steel
- (F) BOUCHON DE CHAMPAGNE - inox
- (D) CHAMPAGNEFLASCHENVERSCHLIESSER - CNS

No.

941.001  
824.008

Type

"de luxe" **A**  
"budget" **B**

EURO  
3,50  
1,95

- Ⓝ **KELNERSMES ETUI - leer, tbv. kelnermes**
- ⓔ CORKSCREW SLEEVE - leather, for waiters cork screw
- ⓕ MANCHE TIRE-BOUCHON - cuir, pour sommelier
- ⓓ KELLNERMESSER STECKETUI - Leder, für kellnermesser

EURO  
11,50

No.  
220.026



- Ⓝ **KELNERSMES**
- ⓔ WAITERS CORK SCREW
- ⓕ SOMMELIER
- ⓓ KELLNERMESSER

EURO  
2,20

No.	L cm
012.001	11



- Ⓝ **KELNERSMES - met flesopener**
- ⓔ WAITERS CORK SCREW - with cap opener
- ⓕ SOMMELIER - avec decapsuleur
- ⓓ KELLNERMESSER - mit Kapselheber

EURO  
2,95

No.	L cm
120.015	14



- Ⓝ **KELNERSMES - met flesopener**
- ⓔ WAITERS CORK SCREW - with cap opener
- ⓕ SOMMELIER - avec decapsuleur
- ⓓ KELLNERMESSER - mit Kapselheber

EURO  
14,50

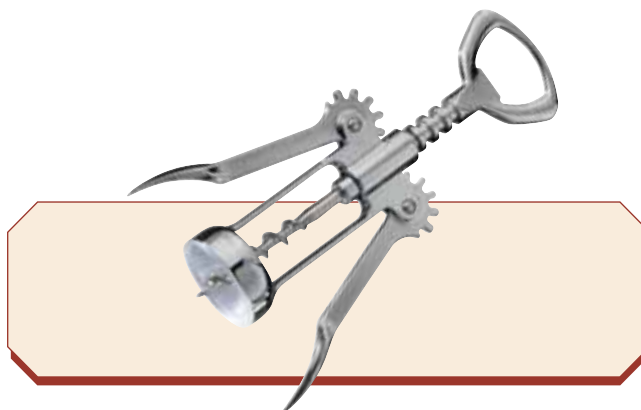
No.	L cm
721.125	12



- Ⓝ **KURKENTREKKER - verchromd, hefboom-model**
- ⓔ CORK SCREW - chrome plated, lever type
- ⓕ TIRE-BOUCHON - chromé, type levier
- ⓓ HEBELKORKENZIEHER - verchromt

EURO  
6,30

No.	L cm
057.010	17



- Ⓝ **KURKENTREKKER - houten greep**
- ⓔ CORK SCREW - wood grip
- ⓕ TIRE-BOUCHON - poignée bois
- ⓓ KORKENZIEHER - Holzgriff

EURO  
1,60

No.	spiraal/screw/spirale/Spirale L cm
015.007	12





**NEW!****SET à 12****(N) KURKENTREKKER**

- (E) CORK SCREW
- (E) TIRE-BOUCHON
- (D) KORKENZIEHER

No.	L cm
220.070	12

EURO  
2,25**(N) KURKENTREKKER - 12 stuks, toonbankdisplay**

- (E) CORK SCREW- 12 pieces, counterdisplay
- (E) TIRE-BOUCHON - 12 pieces, présentoir de comptoir
- (D) KORKENZIEHER - 12 stücks, Thekendisplays

No.	cm
220.075	14(H)x16x13

EURO  
25,50**NEW!****(N) WIJNSET - kelnersmes, stop, schenker, anti-druppelring**

- (E) WINE SET - waiters cork screw, stopper, pourer, anti-drop ring
- (E) SERVICE A VIN - sommelier, bouchon, verseur, anneau anti-goutte
- (D) WEINSET - Kellnermesser, Stopper, Ausgießer, Anti-Drop-Ring

No.	L cm
220.078	24

EURO  
9,50**(N) KELNERSMES - voorzien van kartelmesje en spiraal met tefloncoating, gepatenteerd anti-slip greep en "tweetraps" hefsysteem**

- (E) WAITERS CORK SCREW - with scalloped blade, cork screw with teflon, with patented non-skid grip and two-traps crown cork
- (E) SOMMELIER - avec couteau lame crantée, manche antidérapant, modèle breveté, décapsuleur et tire-bouchon avec Teflon
- (D) KELLNERMESSER - mit Wellenschilffmesser, Partentiertem gleischutz Griffen, Kapselheber und Korkenzieher mit antihaf beschichtung

**RIALTO**

No.	L cm	
120.200	12	<b>blister</b>
120.205	12	<b>los/only/seul/einzeln</b>

EURO  
4,95  
4,45



	<b>(N) VACUÛMPOMP - 2 stoppers inclusief</b>	
	<b>(E) VACUUM PUMP - 2 stoppers included</b>	
	<b>(F) POMPE À VIDE - 2 bouchons inclus</b>	
	<b>(D) VAKUUMPUMPE - 2 Stopper enthalten</b>	
EURO	No.	H cm
4,55	220.055	12,5
2,75	220.056	<b>2 stoppers los/2 stoppers only</b> 2 bouchons seul/2 Stoppers allein



	<b>(N) WIJN-BELUCHTER - hoogwaardig kunststof met filter en standaard, voegt zuurstof toe aan wijn waardoor de smaak wordt verrijkt</b>		
	<b>(E) WINE AERATOR - high quality plastic with filter and base, adds oxygen to wine so it enrich the taste</b>		
	<b>(F) 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</b>		
	<b>(D) WEINBELÜFTER - hochwertigem Kunststoff mit Filter und Stütze, fügt Sauerstoff dem Wein zu und verfeinert somit das Aroma</b>		
EURO	No.	H cm	Ø cm
26,00	220.020	16	6

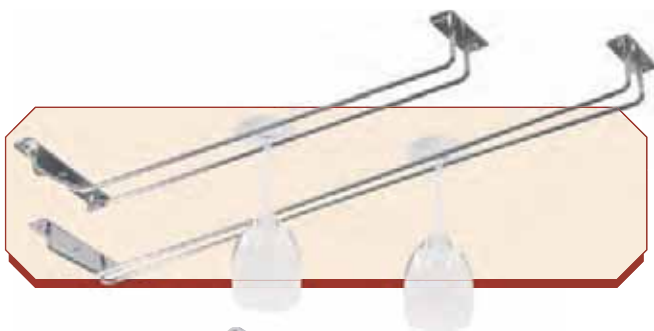


	<b>(N) DECANTEER TRECHTER - roestvrijstaal, inclusief filter</b>		
	<b>(E) WINE DECANTER FUNNEL - stainless steel, fliter included</b>		
	<b>(F) ENTONNOIR CARAFE DE VIN - inox, filtre inclu</b>		
	<b>(D) WEIN-DEKANTER TRICHTER - CNS, inclusief Filter</b>		
EURO	No.	H cm	Ø cm
10,50	220.021	9	9



	<b>(N) DECANTEER KARAF - kristal</b>	
	<b>(E) WINE DECANTER - crystal</b>	
	<b>(F) CARAFE À DECANter - cristal</b>	
	<b>(D) WEIN-DEKANter - Kristall</b>	
EURO	No.	Lit.
16,45	220.022	1,5





**Ⓝ GLASOPHANGREK - roestvrijstaal, plafond model**

- ⓔ WIRE GLASS RACK - stainless steel, ceiling modell
- ⓕ RACK À VERRES - inox, suspension au plafond
- ⓓ GLÄSERSCHIENE - rostfrei, Modell für die Decke

No.	L cm
705.448	48
705.468	68

EURO
6,60
7,70



**Ⓝ GLASOPHANGREK - verchromd, plafond model**

- ⓔ WIRE GLASS RACK - chromed, ceiling modell
- ⓕ RACK À VERRES - chromé, suspension au plafond
- ⓓ GLÄSERSCHIENE - chromiert, Modell für die Decke

No.	cm
220.035	4(H)x32x26

EURO
14,95



**Ⓝ GLASOPHANGREK - verchromd**

- ⓔ WIRE GLASS RACK - chromed
- ⓕ RACK À VERRES - chromé
- ⓓ GLÄSERSCHIENE - chromiert

**WAND+PLAFOND MODEL/WALL+CEILING MODELL  
SUPPORT MURAL+PLAFOND/WAND+DECKEHALTERUNG**

No.	cm
110.050	5(H)x46x32

EURO
27,00

**PLAFOND+WAND MODEL/CEILING+WALL MODELL  
SUPPORT PLAFOND+MURAL/DECKE+WANDHALTERUNG**

No.	cm
110.055	5(H)x46x32

EURO
27,00



**Ⓝ ONTKURKAPPARAAT - verchromd, met  
spiraal-beveiligingshuls, ontkurkt fles en voert  
kurk af in één enkele handeling**

- ⓔ CORK EXTRACTORS - chromium-plated, with safety guard, extracts and removes cork in one single action
- ⓕ TIRE-BOUCHON DE COMPTOIR - chromé, avec vrille blindée, tire et décharge le bouchon simultanément, en une seule opération
- ⓓ KORKENZIEHER - verchromt, mit Spirale-Schutz, entkorken und abführen des Korkes in einer Handlung



**NEW!**

**SIEGER CLOU**

No.	L cm
018.005	50

EURO
64,50

**VIN BOUQUET**

No.	L cm
018.010	50

EURO
49,00

**(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
9,50	159.010	31



**(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
19,95	208.055	30



**(N) FLESOPENER - wand-model, zware uitvoering**

- (E) BOTTLE OPENER - wall-model, heavy type  
 (F) DÉCAPSULEUR - model mural, type robuste  
 (D) FLASCHENÖFFNER - Wand-Model, schwere Ausführung

EURO	No.
2,35	881.011



**(N) FLESOPENER MULTIFUNCTIE - voor het openen van blikjes, potten, kroonkurken en draaidoppen**

- (E) MULTI-OPENER - opens cans, jars, crown caps and screw caps  
 (F) OUVREUR MULTI-USAGE - ouvre bouchons des bouteilles, décapsule, pots et les boîtes en métal  
 (D) KOMBIÖFFNER - öffnend Schraubkappen, Kronkorken, Getränkedosen und Konservengläsern

EURO	No.
4,55	220.046

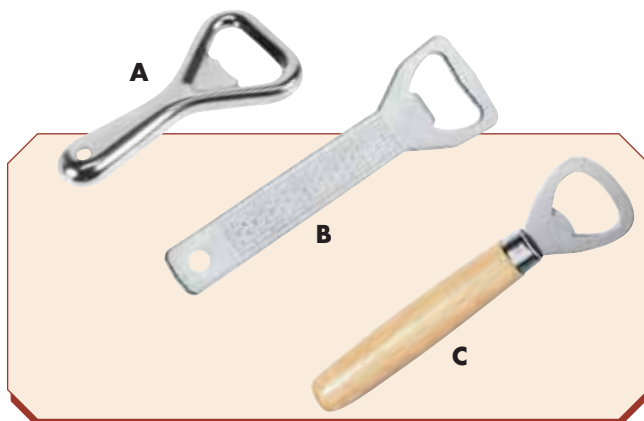


**(N) FLESOPENER - staal**

- (E) BOTTLE OPENER - steel  
 (F) DÉCAPSULEUR - acier  
 (D) FLASCHENÖFFNER - Stahl

EURO	No.	Type	L cm
0,45	801.001	A	8
2,30	015.002	B	13
1,20	015.005	C	13

**houten greep/wooden grip/poignée en bois/hölzerner Griff**





- Ⓝ **RECEPTIEBEL - messing**
- ⓔ COUNTERBELL - brass
- ⓕ SONNETTE DE RECEPTION - laiton
- ⓓ RECEPTIONSSCHELLE - Messing

No.	H cm
125.005	13

EURO  
8,35



- Ⓝ **RECEPTIEBEL - koper**
- ⓔ RECEPTION BELL - brass
- ⓕ SONNETTE DE RECEPTION - cuivre
- ⓓ RECEPTIONSSCHELLE - Kupfer

No.	H cm	Ø cm
125.010	6	9

EURO  
4,95



- Ⓝ **RECEPTIEBEL - verchromd, 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
080.010	6	9

EURO  
18,75



- Ⓝ **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
105.001	12	11

EURO  
43,00



- Ⓝ **SCHEEPSBEL - messing, inclusief muurbeugel**
- ⓔ SHIPS BELL - brass, wallbracket included
- ⓕ CLOCHE MARITIME - laiton, avec support murale
- ⓓ KLINGEL - Messing, mit Wandhalterung

No.	Ø cm
105.010	10,0
105.015	17,5

EURO  
49,50  
103,00

- ⓕ 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, écologique 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
3,20	230.001	14,9	18	6,7
3,30	230.002	16,8	25	7,7

### CHAMPAGNE

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm
2,65	230.005	17,2	14	5,8

### LONGDRINK

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm
2,10	230.010	14,8	20	5,3
3,10	230.011	14,9	30	6,0

### WATERGLAS/WATERGLASS VERRE À EAU/WASSERGLAS

EURO	No.	H cm	cl	Ø cm
1,40	230.035*	10,0	28	7,2

\* stapelbaar/stackable/empilable/stapelbar

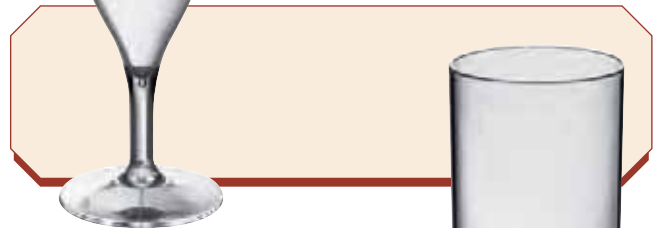
Ⓝ **PLATE MATE CLIP - voor borden, vanaf 1000 stuks mogelijkheid voor reclame boodschap en/of logo**

ⓔ **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.
0,30	556.100



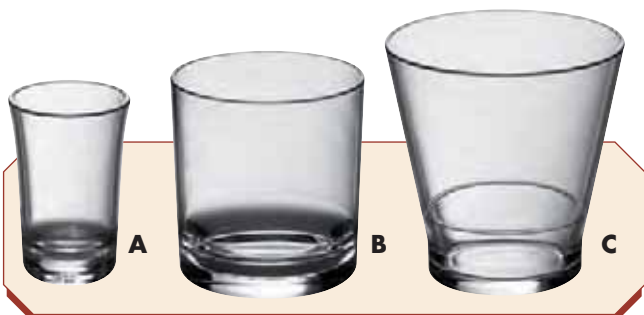


Ⓝ **POLYCARBONAAT GLAZEN: onbreekbaar en daardoor ideaal voor evenementen (binnen en buiten), uitermate geschikt wanneer glas vanwege de veiligheid verboden is, milieuvriendelijk en recyclebaar**

ⓔ 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	
230.013	6,3	3,0	3,8	<b>A</b>
230.014	7,9	20	7,4	<b>B</b>
230.015*	8,4	25	8,2	<b>C</b>

\* **stapelbaar**/stackable/empilable/stapelbar

EURO
0,85
2,50
1,85



### BIERGLAS/BEER GLASS/VERRE À BIÈRE/BIERGLAS

No.	H cm	cl	Ø cm	
230.020	13,2	25	5,6	<b>A</b>
230.022*	11,8	28	7,0	<b>B</b>

\* **stapelbaar**/stackable/empilable/stapelbar

EURO
2,10
0,95

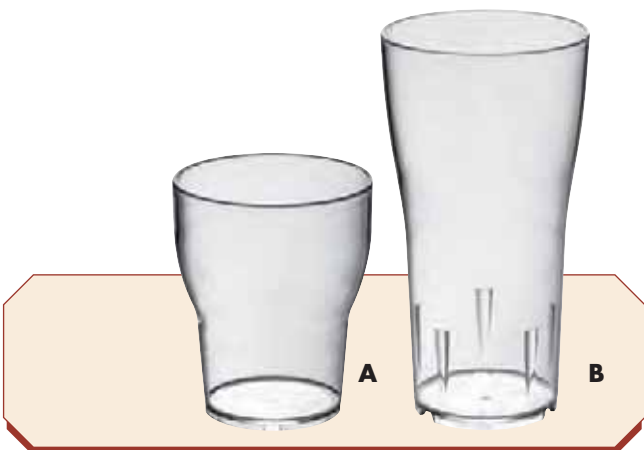


### WATERGLAS/WATER GLASS VERRE SOLUBLE/WASSERGLAS

No.	H cm	cl	Ø cm	
230.025*	12,3	30	8,0	<b>A</b>
230.026*	12,2	43	8,5	<b>B</b>

\* **stapelbaar**/stackable/empilable/stapelbar

EURO
1,80
2,75



### UNIVERSEEL GLAS/UNIVERSAL GLASS VERRE UNIVERSEL/UNIVERSAL GLAS

No.	H cm	cl	Ø cm	
230.028*	9,0	20	7,3	<b>A</b>
230.029*	14,4	30	7,5	<b>B</b>

\* **stapelbaar**/stackable/empilable/stapelbar

EURO
1,05
1,25

- Ⓝ **DIENBLAD - melamine laminaat, bevat geen hout, sigaret- en krasbestendig, droog stapelen**
- ⓔ SERVING TRAY - laminated melamine, does not contain wood, cigarette burns and scratch resistant, dry stacking
- ⓕ PLATEAU - stratifié mélaminé, ne contient pas du bois, résiste au brûlures de cigarettes et aux rayures, sécher avant empiler
- ⓓ SERVIERTABLETT - Schichtstoff Melamine-beschichtung, ohne Holz, unempfindlich gegen Zigarettenglut und kratzfest, trocken stapeln

EURO	No.	Type	cm
16,95	518.008	Hotel	60,0x40,0
9,95	518.001	Euronorm	53,0x37,0
9,25	518.002	Gastronorm	53,0x32,5
7,95	518.003	Casino	43,0x33,0
8,25	518.004	Standard	47,0x36,0
5,65	518.005	Fast Food	37,5x26,5
3,40	518.006	Mini	27,0x18,0
8,25	518.007	Self	46,0x36,0

### ANTI-SLIP/NON-SLIP SURFACE SURFACE ANTIDERAPANTE/RUTSCHFEST

EURO	No.	Type	cm
20,75	518.108	Hotel	60,0x40,0
12,95	518.102	Gastronorm	53,0x32,5
10,95	518.103	Casino	43,0x33,0
11,95	518.104	Standard	47,0x36,0
8,75	518.105	Fast Food	37,5x26,5

### OVAAL/OVAL/OVALE/OVAL

EURO	No.	Type	cm
3,95	518.010	Dessertnorm	28,0x20,0

- Ⓝ **DIENBLAD - geurloze zwarte antislip-laag, stevig, slagvast, hoge impact thermoplastiek**
- ⓔ SERVING TRAY - odourless black anti-slip layer, sturdy, high impact polypropylene
- ⓕ PLATEAU - couche antidérapante transparente et inodore, matériau thermoplastique, solide plus antichoc
- ⓓ SERVIERTABLETT - farblose, schwarze Antirutschbeschichtung, robustes, hoch schlagfestes Duroplast

### HEAVY DUTY

EURO	No.	cm
14,25	518.814	35x26
17,25	518.815	42x30
21,25	518.816	49x34
33,00	518.817	63x39

### ROND/ROUND/RONDE/RUND

EURO	No.	Ø cm
13,25	518.812	31
16,25	518.813	38



# roltex®



**NEW!**



- Ⓝ **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-vaisselle professionnels
- ⓓ **TABLETTS AUS GLASFASERPOLYESTER** - stark, stossfest und geschirrspülmaschinenbeständig

## PARELWIT/PEARL WHITE/BLANC PERLE/PERLWEISS

No.	Type	cm	EURO
518.333	1/2 Gastronorm	26,5x32,5	10,95
518.332	1/1 Gastronorm	53,0x32,5	16,95

## DESIGN GRIJS/SPECKLED GREY GRIS MOUCHET/GRAU MELIERT

No.	Type	cm	EURO
518.133	1/2 Gastronorm	26,5x32,5	10,45
518.132	1/1 Gastronorm	53,0x32,5	15,95

**NEW!**



## MASSIEF GRIJS/SOLID GREY/SOLIDE GRIS/SOLIDE GRAU

No.	Type	cm	EURO
518.233	1/2 Gastronorm	26,5x32,5	9,95
518.232	1/1 Gastronorm	53,0x32,5	12,75

**NEW!**



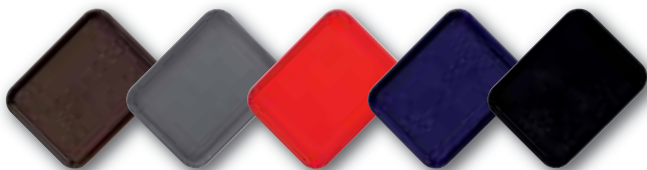
## WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Type	cm	EURO
518.433	1/2 Gastronorm	26,5x32,5	9,95
518.432	1/1 Gastronorm	53,0x32,5	12,75

**andere kleuren leverbaar op aanvraag**  
other colors available on demand  
autres couleurs disponible sur demande  
andere Farben auf Anfrage



# roltex®



**(N) DIENBLAD - polypropyleen**

(E) SERVING TRAY - polypropylene

(F) PLATEAU - polypropylène

(D) SERVIERTABLETT - Polypropylen

### 34,5x26,5cm

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe
2,10	518.020	<b>bruin</b> /brown/brun/braun
2,10	518.021	<b>grijs</b> /gray/gris/grau
2,10	518.022	<b>rood</b> /red/rouge/rot
2,10	518.024	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau
2,10	518.026	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz

### 45,5x35,5cm

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe
4,10	518.151	<b>grijs</b> /gray/gris/grau
4,10	518.152	<b>rood</b> /red/rouge/rot
4,10	518.154	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau
4,10	518.155	<b>zwart</b> /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
4,45	518.025	<b>ecru gespikkeld</b> /speckled/mouchet/meliert



**(N) DIENBLAD - kunststof met grepen**

(E) SERVING TRAY - plastic with handles

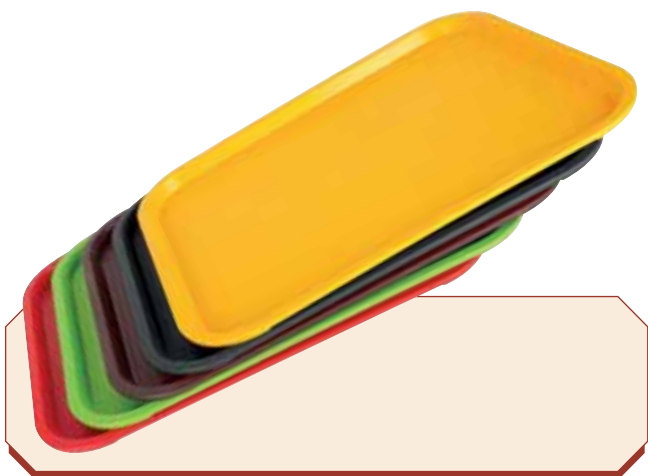
(F) PLATEAU - plastique avec poignes

(D) SERVIERTABLETT - Kunststoff mit Griffen

### 43,0x30,0cm

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe
2,95	430.132	<b>rood</b> /red/rouge/rot
2,95	430.135	<b>zwart</b> /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	<b>bruin</b> /brown/brun/braun	1,90
430.152	<b>rood</b> /red/rouge/rot	1,90
430.153	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	1,90
430.154	<b>groen</b> /green/vert/grün	1,90
430.155	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	1,90

**(N) DIENBLAD - polypropyleen**

(E) SERVING TRAY - polypropylene

(F) PLATEAU - polypropylène

(D) SERVIERTABLETT - Polypropylen

**45,5x35,5cm**

No.	kleur/color/couleur/Farbe	EURO
430.161	<b>bruin</b> /brown/brun/braun	2,75
430.162	<b>rood</b> /red/rouge/rot	2,75
430.163	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	2,75
430.164	<b>groen</b> /green/vert/grün	2,75
430.165	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	2,75

**(N) DIENBLAD - polypropyleen**

(E) SERVING TRAY - polypropylene

(F) PLATEAU - polypropylène

(D) SERVIERTABLETT - Polypropylen

**1/1 GASTRONORM 53,0x32,5cm**

No.	kleur/color/couleur/Farbe	EURO
430.171	<b>bruin</b> /brown/brun/braun	3,45
430.172	<b>rood</b> /red/rouge/rot	3,45
430.173	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	3,45
430.174	<b>groen</b> /green/vert/grün	3,45
430.175	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	3,45



**CaterChef**<sup>®</sup>

glasfiber



- Ⓝ **BIERDIENBLAD - glasfiber, anti-slip, ook wanneer het blad nat is**
- ⓔ BEER SERVING TRAY - fiberglass, non-slip, even when the tray is wet
- ⓕ PLATEAU POUR VERRES À BIÈRE - fibre de verre, anti-dérapant, aussi quand le plateau est mouillé
- ⓓ BIERGLASTRÄGER - Glasfaser, rutschfest, auch wenn das Tablett nass ist

EURO	No.	Ø cm
3,25	430.028	28
3,95	430.036	36
4,75	430.040	40
6,50	430.045	45

- Ⓝ **BIERDIENBLAD - polypropyleen, anti-slip, ook wanneer het blad nat is**
- ⓔ BEER SERVING TRAY - polypropylen, non-slip, even when the tray is wet
- ⓕ PLATEAU POUR VERRES À BIÈRE - polypropylène, anti-dérapant, aussi quand le plateau est mouillé
- ⓓ BIERGLASTRÄGER - Polypropylen, rutschfest, auch wenn das Tablett nass ist

EURO	No.	Ø cm
14,35	530.136	36
22,75	530.140	40

- Ⓝ **BIERDIENBLAD - roestvrijstaal, voorzien van siliconen anti-slip mat**
- ⓔ BEER SERVING TRAY - stainless steel, with silicon non-slip matt
- ⓕ PLATEAU POUR VERRES À BIÈRE - inox, avec tapis de silicone antidérapant
- ⓓ BIERGLASTRÄGER - CNS, mit Silikon Anti-Rutsch-Matte

EURO	No.	Ø cm
18,95	115.036	36
21,75	115.040	40

**INLEGMAT/INLAY/TAPIS/MATTE**

EURO	No.	Ø cm
5,40	115.037	36
5,65	115.044	40

- Ⓝ **DIENBLAD - glasvezel versterkt, schokvast, vaatwasmachinebestendig, wit gespikkelt**
- ⓔ SERVING TRAY - fibre glass reinforced, shock-proof, dishwasher-safe, white speckled dessin
- ⓕ PLATEAU/PLATEAU À SERVIR - armée fibre de verre, anti choc, lavables au lave-vaisselle, blanc moucheté
- ⓓ SERVIERTABLETT - Glasfiber-verstärkt, stark stossfest, geschirrspülmaschinenbeständig, Weiss getupften

**1/1 GASTRONORM 53,0x32,5cm**

EURO	No.
7,95	430.110





- Ⓝ **DIENBLAD - geurloze zwarte antislip-laag, stevig, slagvast, hoge impact thermoplastiek**
- ⓔ **SERVING TRAY - odourless black anti-slip layer, sturdy, high impact polypropylene**
- ⓕ **PLATEAU - couche antidérapante transparente et inodore, matériau thermoplastique, solide plus antichoc**
- ⓓ **SERVIERTABLETT - farblose, schwarze Antirutschbeschichtung, robustes, hoch schlagfestes Duroplast**

#### ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	H cm	Ø	EURO
430.330	2,3	30,0	4,25
430.336	2,3	36,5	4,95
430.340	2,3	41,0	5,75

#### ROOD/RED/ROUGE/ROT

No.	H cm	Ø	EURO
430.430	2,3	30,0	4,25
430.436	2,3	36,5	4,95
430.440	2,3	41,0	5,75

#### HOUT-LOOK/WOOD-LOOK/IMITE LE BOIS/HOLZ-OPTIEK

No.	H cm	Ø	EURO
430.530	2,3	30,0	4,75
430.536	2,3	36,5	5,25
430.540	2,3	41,0	6,25

- Ⓝ **DIENBLAD - geurloze zwarte antislip-laag, stevig, slagvast, hoge impact thermoplastiek**
- ⓔ **SERVING TRAY - odourless black anti-slip layer, sturdy, high impact polypropylene**
- ⓕ **PLATEAU - couche antidérapante transparente et inodore, matériau thermoplastique, solide plus antichoc**
- ⓓ **SERVIERTABLETT - farblose, schwarze Antirutschbeschichtung, robustes, hoch schlagfestes Duroplast**

No.	cm	EURO
430.360	2,0(H)x41,5x30,5	4,50

- (N) SATESCHAAL - roestvrijstaal**  
**(E) SATEH DISH - stainless steel**  
**(F) PLAT À SATEH - inox**  
**(D) SCHASCHLIK-/SATEHPLATTE - CNS**

EURO	No.	cm
2,25	861.075	21x11

- (N) SCHOTEL - verchromd**  
**(E) TRAY - chrome plated**  
**(F) PLAT - chromée**  
**(D) PLATTE - verchromt**

**RECHTHOEKIG/RECTANGULAR**  
**RECTANGULAIRE/RECHTECKIG**

EURO	No.	cm
2,95	130.220	35x33
3,15	130.222	41x31

**ROND/ROUND/RONDE/RUND**

EURO	No.	Ø cm
3,15	130.225	35

- (N) SERVEERSCHOTEL - roestvrijstaal**  
**(E) SERVING DISH - stainless steel**  
**(F) PLAT À SERVIR - inox**  
**(D) SERVIERPLATTE - CNS**

EURO	No.	Ø cm
10,45	180.020	41

- (N) VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal**  
**(E) DISPLAY TRAY - stainless steel**  
**(F) PLAT D'ETALAGE - inox**  
**(D) AUSLAGEPLATTE - CNS**

EURO	No.	cm
2,95	085.150	1(H)x22,5x18

- (N) VITRINESCHOTEL - roestvrijstaal**  
**(E) DISPLAY TRAY - stainless steel**  
**(F) PLAT D'ETALAGE - inox**  
**(D) AUSLAGEPLATTE - CNS**

EURO	No.	cm
6,45	812.001	1(H)x30,0x21





**NEW!**



**(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	1,85
085.525	25x18	2,75
085.530	30x21	3,40
085.535	35x24	4,95
085.540	40x28	6,25
085.545	45x31	7,75
085.550	50x35	10,25
085.555	55x38	12,45
085.560	60x42	14,95

**(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	2,20
861.225	25x18	3,35
861.230	30x22	3,95
861.235	35x22	4,95
861.240	40x26	7,50
861.245	45x29	8,95
861.250	50x35	12,25
861.255	56x38	14,95
861.261	61x42	17,95

**(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	26,50

**(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	9,35
840.001	1,5(H)x40x30	14,95
840.003	1,5(H)x58x21	20,45
840.005	1,5(H)x73x21	26,00
840.007	1,5(H)x73x25	32,00
840.009	1,5(H)x83x27	36,50

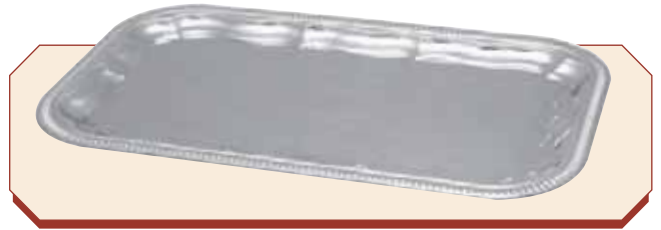
**(N) GASTRONORM SERVEERPLATEAUS**

- (E) GASTRONORM SERVING TRAYS
- (F) GASTRONORM PLATEAU DE SERVICE
- (D) GASTRONORM SERVIERTABLETTS

**(N) SERVEERPLATEAU - verchromd**

- (E) SERVING TRAY - chrome plated
- (F) PLATEAU À SERVIR - chromée
- (D) SERVIERTABLETT - verchromt

EURO	No.	cm	
4,95	130.200	53x32,5	(1/1 GN)



**(N) SERVEERPLATEAU - verchromd**

- (E) SERVING TRAY - chrome plated
- (F) PLATEAU À SERVIR - chromée
- (D) SERVIERTABLETT - verchromt

EURO	No.	cm	
5,10	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	
7,95	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	
14,95	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	
26,95	130.325	53x32,5	(1/1 GN)







**(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal**

- (E) SERVING TRAY - stainless steel
- (F) PLATEAU À SERVIR - inox
- (D) SERVIERTABLETT - CNS

No.	cm	
130.300	53,0x32,5	(1/1 GN)
130.301	32,5x26,5	(1/2 GN)

EURO
23,50
12,25

**(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal**

- (E) SERVING TRAY - stainless steel
- (F) PLATEAU À SERVIR - inox
- (D) SERVIERTABLETT - CNS

No.	cm	
953.353	53x32,5	(1/1 GN)

EURO
11,50

**(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal**

- (E) SERVING TRAY - stainless steel
- (F) PLATEAU À SERVIR - inox
- (D) SERVIERTABLETT - CNS

No.	cm	
130.340	32,5x26,5	(1/2 GN)
130.342	53,0x32,5	(1/1 GN)

EURO
21,00
37,00

**(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal**

- (E) SERVING TRAY - stainless steel
- (F) PLATEAU À SERVIR - inox
- (D) SERVIERTABLETT - CNS

No.	cm	
130.350	53x32,5	(1/1 GN)

EURO
38,00

**(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**

- (E) SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the tray's stackable  
 (F) PLATEAU À SERVIR CATERING - inox, avec poignée, empilables par les poignée  
 (D) SERVIERTABLETT CATERING - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

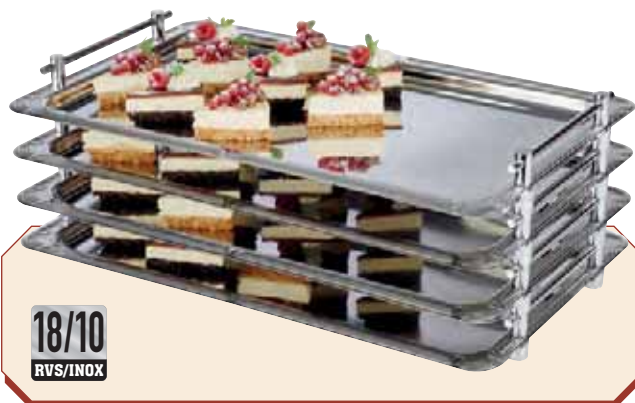
EURO	No.	cm	
33,50	130.305	53x32,5	(1/1 GN)



**(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**

- (E) SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the tray's stackable  
 (F) PLATEAU À SERVIR - inox, avec poignée, empilables par les poignée  
 (D) SERVIERTABLETT - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

EURO	No.	cm	
38,50	130.310	53x32,5	(1/1 GN)



**(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**

- (E) SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the tray's stackable  
 (F) PLATEAU À SERVIR - inox, avec poignée, empilables par les poignée  
 (D) SERVIERTABLETT - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

EURO	No.	cm	
69,50	145.250	61,5x42,8	



39,00	145.215	53,0x32,5	<b>rolltop deksel/rolltop cover</b> couvercle roulant/rolltop Hauben
-------	---------	-----------	---



**(N) SERVEERPLATEAU - roestvrijstaal, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**

- (E) SERVING TRAY - stainless steel, with handles, which makes the tray's stackable  
 (F) PLATEAU À SERVIR - inox, avec poignée, empilables par les poignée  
 (D) SERVIERTABLETT - CNS, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen

EURO	No.	Ø cm	
69,50	145.251	50	
22,00	145.240	40,5	<b>rolltop deksel/rolltop cover</b> couvercle roulant/rolltop Hauben



**ALL NEW!**



**(N) SERVEERPLATEAU - polycarbonaat, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**

**(E) SERVING TRAY - polycarbonate, with handles, which makes the tray's stackable**

**(F) PLATEAU À SERVIR - polycarbonate, avec poignée, empilables par les poignée**

**(D) SERVIERTABLETT - Polykarbonat, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen**

**ROND/ROUND/RONDE/RUND**

No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	EURO
145.221	50	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	39,00
145.220	50	<b>transparant</b> /transparent transparent/transparant	39,00
145.240	40,5	<b>rolltop deksel</b> /rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben	22,00

**(N) SERVEERPLATEAU - polycarbonaat, voorzien van handgrepen welke de schotels tevens stapelbaar maken**

**(E) SERVING TRAY - polycarbonate, with handles, which makes the tray's stackable**

**(F) PLATEAU À SERVIR - polycarbonate, avec poignée, empilables par les poignée**

**(D) SERVIERTABLETT - Polykarbonat, mit Griffen, stapelbar mittels Griffen**

**1/1 GASTRONORM**

No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe	EURO
145.201	53x32,5	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	36,00
145.200	53x32,5	<b>transparant</b> /transparent transparent/transparant	36,00
145.210	42x27,0	<b>rolltop deksel</b> /rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben	22,00

ALL NEW!

**(N) SERVEERSCHOTEL - melamine**

(E) SERVING DISH - melamin

(F) PLAT À SERVIR - melamine

(D) SERVIERTABLETT - Melamin

**ROND/ROUND/ROUNDE/RUND**

EURO	No.	Ø cm	H cm	kleur/color/couleur/Farbe
19,75	145.230	43	8	wit/white/blanc/weiss
19,75	145.231	43	8	zwart/black/noir/schwarz
22,00	145.240	40,5		rolltop deksel/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben

**(N) SERVEERPLATEAU - melamine, leisteen look, inclusief polycarbonaat rolltop deksel**

(E) SERVING TRAY - melamin, slate look, with polycarbonate rolltop cover

(F) PLATEAU À SERVIR - melamine, imite l'ardoise, avec couvercle roulant polycarbonate

(D) SERVIERTABLETT - Melamin, Schiefer-Optiek, mit Polykarbonat rolltop Haube

**1/1 GASTRONORM**

EURO	No.	cm	H cm	
59,00	145.205	53x32,5	18,5	
39,00	145.215	53x32,5		rolltop deksel/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben

**(N) SERVEERPLATEAU - melamine, leisteen look, inclusief polycarbonaat rolltop deksel**

(E) SERVING TRAY - melamin, slate look, with polycarbonate rolltop cover

(F) PLATEAU À SERVIR - melamine, imite l'ardoise, avec couvercle roulant polycarbonate

(D) SERVIERTABLETT - Melamin, Schiefer-Optiek, mit Polykarbonat rolltop Haube

**1/2 GASTRONORM**

EURO	No.	cm	H cm	
27,00	145.206	26,5x32,5	18,5	
14,00	145.245	26,5x32,5		rolltop deksel/rolltop cover couvercle roulant/rolltop Hauben

**(N) SCHOTEL - polycarbonaat**

(E) DISPLAY PLATEAU - polycarbonate

(F) PLAT - polycarbonate

(D) PLATTE - Polykarbonat

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	cm
3,75	532.150	2(H)x29x19,5
6,20	532.152	2(H)x58x19,5





**ALL NEW!**



**(N) SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat kap**

- (E) SERVING TRAY - wood with polycarbonate cover
- (F) PLATEAU À SERVIR - en bois avec cloche en polycarbonate
- (D) SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat Abdeckhaube

No.	H cm	Ø cm
145.225	18	30

EURO
22,00

**(N) SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat rolltopkap**

- (E) SERVING TRAY - wood with polycarbonate rolltop cover
- (F) PLATEAU À SERVIR - en bois avec cloche roulant en polycarbonate
- (D) SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat rolltop haube

No.	H cm	Ø cm
145.226	24,5	38

EURO
47,00

**(N) SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat kap**

- (E) SERVING TRAY - wood with polycarbonate cover
- (F) PLATEAU À SERVIR - en bois avec cloche en polycarbonate
- (D) SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat Abdeckhaube

No.	cm
145.235	10(H)x39x29

EURO
33,00

**(N) SERVEERPLATEAU - hout met polycarbonaat rolltopkap**

- (E) SERVING TRAY - wood with polycarbonate rolltop cover
- (F) PLATEAU À SERVIR - en bois avec cloche roulant en polycarbonate
- (D) SERVIERTABLETT - Holz mit polykarbonat rolltop haube

No.	cm
145.236	19(H)x31x37

EURO
36,00

**(N) ROLL TOP VITRINE - kunststof**

- (E) ROLL TOP SHOWCASE - plastic
- (F) VITRINE COUVERCLE ROULANT - plastique
- (D) ROLLDECKEL VITRINE - Kunststoff

No.	étages	cm
245.001	1	14(H)x30x21
245.005	1	17(H)x38x26
245.010	1	21(H)x47x32
245.020	2	42(H)x47x32

EURO
8,30
15,95
32,00
57,00





1/1 GN

Ⓝ **BUFFETDISPLAY GEKOELD - de koeling geschiedt d.m.v. speciaal koelement, uit één stuk, aluminium bovenzijde en EPP onderkant met geïntegreerd koelement (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
85,00	*235.080	3,8(H)x53x32,5

**AFDEKKAP/COVER/COUVERCLE/ABDECKHAUBE**

EURO	No.	Type
27,50	235.085	<b>A</b>



A

**ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER  
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN**

EURO	No.	Type
58,00	125.099	<b>B</b>



B

Ⓝ **BUFFETDISPLAY GEKOELD - de koeling geschiedt d.m.v. speciaal koelement, met roestvrijstalen 1/1 gastronorm schaal en 2 koelementen**

ⓔ 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, Komplet mit CNS 1/1 Gastronorm Schale und 2 Kühlakkus

EURO	No.	cm
89,00	130.160	11(H)x53x32,5

**KOELEMENT LOS/REFRIGERATING ELEMENT ONLY  
BLOC EUTECTIQUE SEUL/KÜHLAKKU ALLEIN**

EURO	No.	cm
6,95	130.161	2,5(H)x25x19



1/1 GN



ALL NEW!



Ⓝ **BUFFETDISPLAY GEKOELD - houten frame, koeling geschiedt d.m.v. koelementen, compleet met roestvrijstalen schaal, 4 koelementen 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

ⓓ KÜHLVITRINE - Holzrahmen, Kühlung erfolgt mittels Kühlelementen, komplett mit Edelstahl-Schale, Kühlelementen 4 Stück und Polykarbonat rolltop Deckel

No.	cm
145.255	26(H)x31x37

EURO
74,00

**SERVEERPLATEAU LOS/SERVING TRAY ONLY**  
**PLATEAU A SERVIR SEUL/SERVIERTABLETT ALLEIN**

No.	cm
145.257	35,5x29,5

EURO
45,00

**KOELEMENT LOS/REFRIGERATING ELEMENT ONLY**  
**BLOC EUTECTIQUE SEUL/KÜHLAKKU ALLEIN**

No.	cm
145.110	2,5(H)x18x8,5

EURO
2,95

Ⓝ **BUFFETDISPLAY GEKOELD - houten frame, koeling geschiedt d.m.v. koelementen, compleet met roestvrijstalen schaal, 6 koelementen 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

ⓓ KÜHLVITRINE - Holzrahmen, Kühlung erfolgt mittels Kühlelementen, komplett mit Edelstahl-Schale, Kühlelementen 6 Stück, und Polykarbonat rolltop Deckel

No.	cm
145.256	23(H)x46,5x31

EURO
89,00

**SERVEERPLATEAU LOS/SERVING TRAY ONLY**  
**PLATEAU A SERVIR SEUL/SERVIERTABLETT ALLEIN**

No.	cm
145.258	44,5x29,5

EURO
47,50

**KOELEMENT LOS/REFRIGERATING ELEMENT ONLY**  
**BLOC EUTECTIQUE SEUL/KÜHLAKKU ALLEIN**

No.	cm
145.110	2,5(H)x18x8,5

EURO
2,95

Ⓝ **KOELEMENT - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm**

ⓔ REFRIGERANT ELEMENT - stainless steel, 1/1 gastronorm

ⓕ BLOC EUTECTIQUE - inox, 1/1 gastronorm

ⓓ KÜHLAKKU - CNS, 1/1 gastronorm

No.	cm
861.144	4(H)x53x32,5

EURO
39,00

- (N) BUFFET ETAGÈRE**
- (E) BUFFET FRAME**
- (F) ÉTAGÈRE DE BUFFET**
- (D) BUFFET-GESTELL**

**cap. 2x 1/2 GASTRONORM**

EURO	No.	cm	H cm
41,00	125.083	29x27	35

**cap. 2x 1/1 GASTRONORM**

EURO	No.	cm	H cm
54,00	125.080	50x34	37,5



- (N) MAND**
- (E) BASKET**
- (F) CORBEILLE**
- (D) KORB**

**MODEL 1/2 GN - 32,5x26,5cm**

EURO	No.	H cm
8,75	125.084	8

**MODEL 1/1 GN - 53,0x32,5cm**

EURO	No.	H cm
22,50	125.081	9,5



- (N) MAND - polyrattan, verchromd frame**
- (E) BASKET - polyrattan, chromed frame**
- (F) CORBEILLE - polyrattan, support chromée**
- (D) KORB - Polyrattan, verchromtes Gestell**

**MODEL 1/1 GN - 53,0x32,5cm**

EURO	No.	cm	H cm
27,50	125.098	53x32,5	8

**ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER**  
**COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN**

EURO	No.	cm	H cm
58,00	125.099	53x32,5	17



- (N) MAND - polyrattan, verchromd frame, rond**
- (E) BASKET - polyrattan, chromed frame, round**
- (F) CORBEILLE - polyrattan, support chromée, ronde**
- (D) KORB - Polyrattan, verchromtes Gestell, rund**

EURO	No.	Ø cm	H cm
17,25	125.095	40	8

**ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER**  
**COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN**

EURO	No.	Ø cm	H cm
18,95	125.096	38	20







PP  
POLYPROPYLEN



Ⓝ **Prachtige serie manden van polypropyleen vlechtwerk. Perfect om uw ontbijt/lunchbuffet te presenteren.**

ⓔ Beautiful new series of polypropylene rattan baskets. Ideal to present your breakfast, lunch and buffets in a new and different way.

ⓕ Une série merveilleuse 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 Presentation und Darstellung ihres Buffet oder Frühstück.



Ⓝ **MAND - polypropyleen**

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	Ø cm	EURO
125.055	19,0	9,5	3,50
125.056	25,5	8,5	4,80
125.057	39,0	10,0	13,45



Ⓝ **MAND - polypropyleen**

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.066	23,0x17	8,0	3,90
125.065	31,5x22	8,5	5,85



Ⓝ **MAND - polypropyleen**

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.092	41x29	7,0	6,80



Ⓝ **MAND - polypropyleen**

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.090	43x40	18/25	23,75



Ⓝ **MAND - polypropyleen**

ⓔ BASKET - polypropylen

ⓕ CORBEILLE - polypropylène

ⓓ KORB - Polypropylen

No.	cm	H cm	EURO
125.068	21,5x10	6,0	2,15

**(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 traditionnelle en osier vernis, pour la présentation du pain, des fruits etc.
- (D) Traditionelle flecht Korben, für presentation von Brot und Früchte usw.

**(N) STOKBROODMAND**

- (E) FRENCH LOAF BASKET
- (F) CORBEILLE À BAGUETTE
- (D) PARISER BROTKORB

EURO	No.	Type	H cm	Ø cm
35,00	809.010	<b>A</b>	38	42

**(N) BROODJESMAND**

- (E) WICKER BREAD BASKET
- (F) MANNE À FLANS INCLINES
- (D) BRÖTCHENKORB

EURO	No.	Type	cm
79,00	809.015	<b>B</b>	60(H)x44x51

**(N) BROODMAND**

- (E) BREAD BASKET
- (F) CORBEILLE À PAIN
- (D) BROTKORB

EURO	No.	Type	cm
45,00	809.020	<b>C</b>	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
99,00	809.025	<b>D</b>	15/30(H)x100x55

**(N) BROODMAND**

- (E) BREAD BASKET
- (F) CORBEILLE À PAIN
- (D) BROTKORB

EURO	No.	Type	cm
57,00	809.021	<b>E</b>	20(H)x50x50

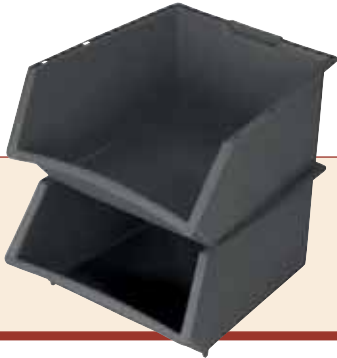




1/1 GASTRONORM



NEW!



THE ORIGINAL



**(N) BESTEKMAND - polyrattan, met chromen frame**

- (E) CUTLERY BASKET - polyrattan, with chromed frame
- (F) CASIER À COUVERTS - polyrattan avec support chromée
- (D) BESTECK KORB - Polyrattan mit verchromtes Gestell

No.	cm	Type
125.086	10(H)x53x32,5	1/1 GN

EURO  
22,75

**ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER**  
**COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN**

No.	cm	H cm
125.099	53x32,5	17

EURO  
58,00

**(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

No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe
850.001	10(H)x53x32,5	<b>grijs</b> /gray/gris/grau
850.002	10(H)x53x32,5	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz

EURO  
4,35  
4,35

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe
850.005	4(H)x53x32,5	<b>wit</b> /white/blanc/weiss

EURO  
3,95

**(N) VOORRAAD/STAPELBAK - kunststof**

- (E) OPEN HOPPER BINS - plastic
- (F) BAC À BEC - plastique
- (D) SICHTLAGERKÄSTEN - Kunststoff

No.	cm	Lit.
600.250	20(H)x36x39	25

EURO  
4,95

**(N) AFRUIMBAK - polyethyleen, grijs, met grepen**

- (E) TOTE BIN - polyethylene, grey, with handles
- (F) BAC À DÉBARASSER - polyéthylène, gris, avec poignées
- (D) ABRAUMBEHÄLTER - Polyethylen, grau, mit Griffe

No.	cm	Lit.
305.099	13(H)x55x40	25

EURO  
6,95

Ⓝ **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
- ⓓ BEHÄLTERSYSYSTEM - CNS Gestell mit Schütten aus Kunststoff, einhalt 1 Liter

EURO	No.	bakjes/bowls/bacs/schütten	cm
35,00	130.102	2	28(H)x19x24
41,00	130.103	3	41(H)x19x24
52,00	130.104	4	53(H)x19x31



**BAKJE LOS/BOWL ONLY/BACS SEUL/SCHÜTTE ALLEIN**

EURO	No.	cm
6,25	130.101	10(H)x16x19



Ⓝ **BUFFET BESTEKBAKHOUDER - roestvrijstaal, 1/1 gastronom, inclusief bestekbak(ken)**

- ⓔ BUFFET COUNTER-TOP CUTLERY DISPENSER - stainless steel, 1/1 gastronom, with cutlery bin(s)
- ⓕ PORTE RAMASSE COUVERTS BUFFET - inox, 1/1 gastronorme, avec ramasse-couvert(s)
- ⓓ BUFFET-BESTECKAUSGEBER - CNS, 1/1 Gastronom, wird geliefert mit Besteckbehälter

EURO	No.	étages	cm
75,00	921.014	1	28(H)x54x33
132,00	921.015	2	54(H)x54x33



Ⓝ **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 Gastronom-Behälter jeder Etage, wird ohne Gastronom-Behälter geliefert

EURO	No.	étages	max. GN	cm
74,00	921.034	1	4x 1/3 GN	44(H)x73x35
111,00	921.038	2	8x 1/3 GN	66(H)x73x60





**(N) BUFFET BESTEKUITGIFTE UNIT - roestvrijstaal, incl. roestvrijstalen bekers**

- (E) BUFFET CUTLERY DISPENSER - stainless steel, incl. stainless steel beakers
- (E) PORTE RAMASSE COUVERT BUFFET - inox, incl. godet couverts inox
- (D) BUFFET BESTECK AUSGABE-UNIT - CNS, inkl. CNS Besteckköcher

No.	Cap.	cm
180.190	3	43(H)x20x34

EURO
52,00

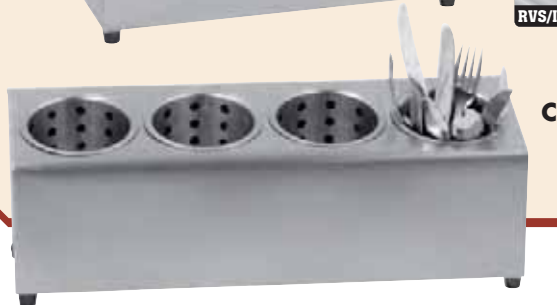


**(N) BUFFET BESTEKUITGIFTE UNIT - roestvrijstaal, incl. roestvrijstalen bekers**

- (E) BUFFET CUTLERY DISPENSER - stainless steel, incl. stainless steel beakers
- (E) PORTE RAMASSE COUVERT BUFFET - inox, incl. godet couverts inox
- (D) BUFFET BESTECK AUSGABE-UNIT - CNS, inkl. CNS Besteckköcher

No.	Cap.	Type	cm
705.090	4	A	21(H)x30x25
705.091	6	B	21(H)x38x30
705.092	4	C	18(H)x49x17

EURO
34,00
41,00
34,00



**BESTECKBEKER RVS/CUTLERY BEAKER STAINLESS STEEL  
GODET COUVERTS INOX/BESTECKKÖCHER CNS**

No.	Ø cm	H cm
705.095	10	13

EURO
3,45

**(N) BUFFET BESTEK- EN SERVETTENSTANDAARD - roestvrijstaal, incl. bestekbak**

- (E) COUNTER-TOP CUTLERY AND NAPKIN DISPENSER - stainless steel, with cutlery bin
- (E) PORTE RAMASSE COUVERT ET SERVIETTES - inox, avec ramasse-couvert
- (D) BESTECK- UND SERVIETTENAUSGEBER - CNS, geliefert mit Besteckbehälter

No.	cm
921.030	40(H)x53x32

EURO
209,00

**(N) TAARTSTANDAARD - melamine met draaivoet**

**(E) CAKE STAND - melamine with swivel base**

**(F) PLATEAU À TARTE - mélamine avec pied tournant**

**(D) TORTENPLATTE - Melamin mit drehfuss**

EURO	No.	H cm	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe
20,50	050.050	10	32	wit/white/blanc/weiss
20,50	050.052	10	32	zwart/black/noir/schwarz



**(N) TAARTSTANDAARD - kunststof met draaivoet, ook geschikt als étagère op buffetten**

**(E) CAKE STAND - plastic with swivel base, also suitable as an étagère for buffets**

**(F) PLATEAU À TARTE - plastique avec pied tournant, aussi utilisable comme un étagère pour buffet**

**(D) TORTENPLATTE - Kunststoff mit drehfuss, auch verwendbar als Etagère für Buffets**

**ZWART/BLACK/NOIRE/SCHWARZ**

EURO	No.	Type	Ø cm	H cm
30,50	070.100	<b>1 étage</b>	35	16
61,00	070.300	<b>3 étages</b>	24 - 30 - 35	44



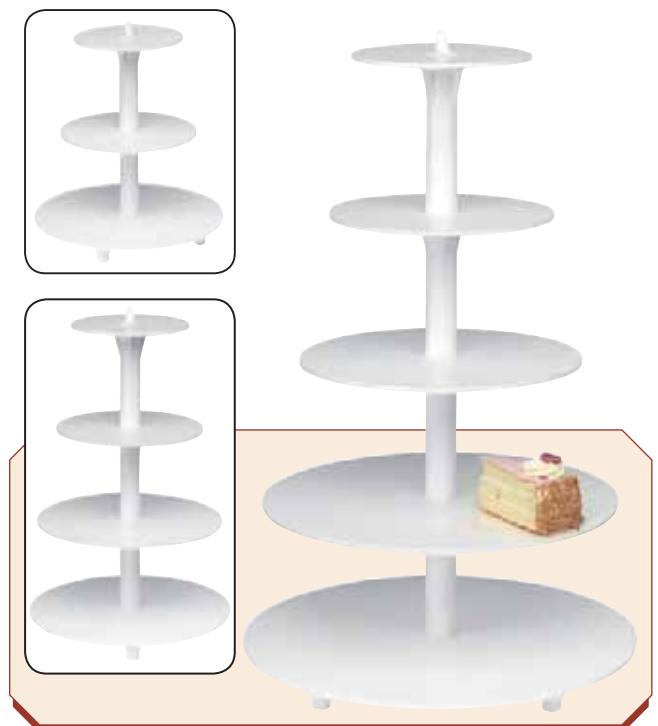
**(N) BRUIDSTAART STANDAARD - kunststof, wit, ook geschikt als étagère op buffetten**

**(E) WEDDING CAKE STAND - plastic, white, also suitable as an étagère for buffets**

**(F) PLATEAU À TARTE POUR MARIAGE - en plastique blanc, aussi utilisable comme un étagère pour buffet**

**(D) HOCHZEITSTORTENSTÄNDER - weisser Kunststoff, auch verwendbar als Etagère für Buffets**

EURO	No.	Type	Ø cm	H cm
27,00	050.030	<b>3 étages</b>	20 - 25 - 34	36
32,00	050.031	<b>4 étages</b>	20 - 25 - 32 - 34	53
46,00	050.032	<b>5 étages</b>	20 - 25 - 32 - 40 - 44	72



ALL NEW!



**(N) TAARTSTANDAARD - polycarbonaat met draivoet**

- (E) CAKE STAND - polycarbonate with swivel base
- (E) 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	15,50



**(N) TAARTSTANDAARD - polycarbonaat, ook geschikt als étagère op buffetten**

- (E) CAKE STAND - polycarbonate, also suitable as an étagère for buffets
- (E) PLATEAU À TARTE - polycarbonate, aussi utilisable comme un étagère pour buffet
- (D) TORTENPLATTE - Polykarbonat, auch verwendbar als Étagère für Buffets

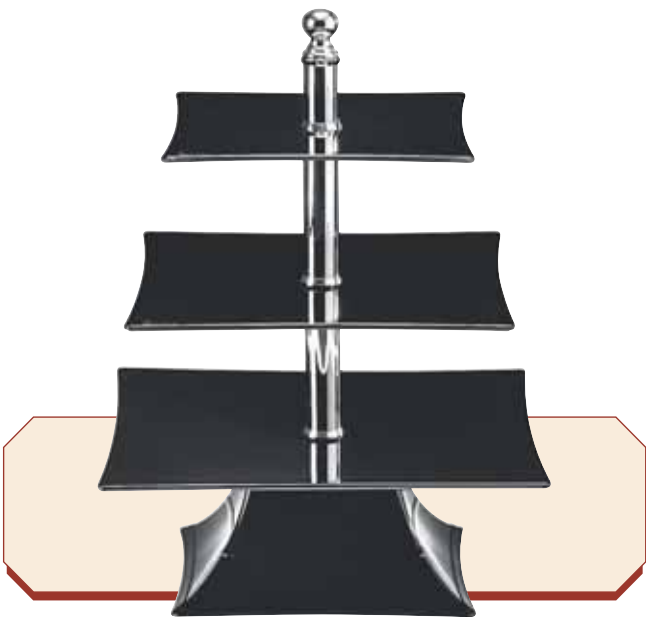
**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	Type	cm	H cm	EURO
145.301	<b>1 étage</b>	35	10,5	19,60



**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	Type	cm	H cm	EURO
145.302	<b>2 étages</b>	25 - 35	29	36,00



**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	Type	cm	H cm	EURO
145.303	<b>3 étages</b>	25 - 30 - 35	44	48,50



**(N) TAARTSTANDAARD - glas met roestvrijstalen draivoet**

- (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
18,75	130.185	7	33



**(N) TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal**

- (E) CAKE STAND - stainless steel  
 (F) PLATEAU À TARTE - inox  
 (D) TORTENPLATTE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
9,75	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
46,00	041.060	37	33



**AFDEKKAP/COVER/CLOCHE/ABDECKHAUBE**

EURO	No.	H cm	Ø cm
16,50	041.061	21	31

**(N) TAARTSTANDAARD - roestvrijstaal, draivoet (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
37,00	130.183	7	31



**AFDEKKAP/COVER/CLOCHE/ABDECKHAUBE**

EURO	No.	H cm	Ø cm
4,95	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
130.172	11	30

EURO
6,25



**(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
130.176	10(H)x34x16,5

EURO
5,75



**(N) TAARTPLATEAU - kunststof met transparante afdekkap en inclusief gebaksclep**

- (E) CAKE TRAY - plastic with transparent cover and including a cake server
- (F) PLATEAU À TARTE - plastique avec cloche transparente et pelle à tartes incluse
- (D) TORTENPLATTE - Kunststoff mit durchsichtigem Abdeckhaube und einschließlich ein Tortenheber

No.	H cm	Ø cm
245.050	16	34

EURO
16,95



**(N) TAARTSTANDAARD - kunststof, transparant**

- (E) CAKE STAND - plastic, transparent
- (F) PLATEAU À TARTE - plastique, transparent
- (D) TORTENPLATTE - Kunststoff, Transparent

No.	H cm	Ø cm
144.060	25	33

EURO
14,25



**(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
050.025	10	32

EURO
20,50

**AFDEKKAP/COVER/CLOCHE/ABDECKHAUBE**

No.	H cm	Ø cm
050.026	12	30

EURO
10,95

**(N) TAARTSTANDAARD - hout met draaivoet**

(E) CAKE STAND - wood with swivel base

(F) PLATEAU À TARTE - en bois avec pied tournant

(D) TORTENPLATTE - Holz mit drehfuss

EURO	No.	H cm	Ø cm
17,50	072.050	4	33
22,50	072.052	13	33



**(N) GEBAKSCHEP - roestvrijstaal**

(E) CAKE SERVER - stainless steel

(F) PELLE À TARTES - inox

(D) TORTENHEBER - CNS

EURO	No.	L cm
5,95	700.515	27



**(N) SERVEERSCHEP - roestvrijstaal**

(E) SERVING SPATULA - stainless steel

(F) PELLE À SERVIR - inox

(D) SERVIERSCHAUFEL - CNS

EURO	No.	Type	L cm
5,95	700.520	dicht/closed/fermé/geschlossen	26



**(N) SERVEERSCHEP - roestvrijstaal**

(E) SERVING SPATULA - stainless steel

(F) PELLE À SERVIR - inox

(D) SERVIERSCHAUFEL - CNS

EURO	No.	Type	L cm
6,25	700.525	met sleuven/slotted/ajouree/geschlitzt	26



**(N) TAARTSCHEP - roestvrijstaal**

(E) PASTRY SERVER - stainless steel

(F) PELLE À TARTES - inox

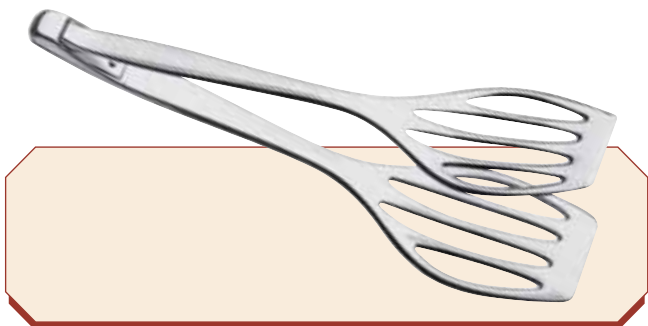
(D) TORTENHEBER - CNS

EURO	No.	Ø cm
8,75	016.028	26





18/10  
RVS/INOX



**(N) BAKSPAAN - aluminium**

- (E) MULTI-PURPOSE SPATULA - aluminium
- (F) SPATULE MULTI-USAGE - aluminium
- (D) ALLESWENDER - Aluminium

No.	L cm
016.010	26

EURO
4,25

**(N) BAKSPAAN - kunststof, hittebestendig, voor pannen met een anti-aanbaklaag**

- (E) MULTI-PURPOSE SPATULA - plastic, heat resistant, does not damage teflon-surfaces
- (F) SPATULE MULTI-USAGE - plastique, résistant température chaud, pour ménager poêles et casseroles avec eduit spécial
- (D) ALLESWENDER - Kunststoff, hitze beständig, für Pfannen mit Spezialbeschichtung

No.	L cm
016.012	26

EURO
3,95

**(N) SERVEERTANG - kunststof, hittebestendig**

- (E) SERVING TONG - plastic, heat resistant
- (F) PINCE À SERVICE - plastique, résistant température chaud
- (D) SERVIERZANGE - Kunststoff, hitze beständig

No.	L cm
016.008	33

EURO
3,70

**(N) UNIVERSELTANG - kunststof, hittebestendig, voor pannen met een anti-aanbaklaag**

- (E) UNIVERSAL TONG - plastic, heat resistant, does not damage teflon-surfaces
- (F) PINCE UNIVERSELLE - plastique, résistant température chaud, pour ménager poêles et casseroles avec eduit spécial
- (D) UNIVERSALZANGE - Kunststoff, hitze beständig, für Pfannen mit Spezialbeschichtung

No.	L cm
016.009	27

EURO
8,75

**(N) UNIVERSELTANG - roestvrijstaal**

- (E) UNIVERSAL TONG - stainless steel
- (F) PINCE UNIVERSELLE - inox
- (D) UNIVERSALZANGE - CNS

No.	L cm
725.050	27

EURO
12,50

**(N) UNIVERSELTANG - aluminium**

- (E) UNIVERSAL TONG - aluminium
- (F) PINCE UNIVERSELLE - aluminium
- (D) UNIVERSALZANGE - Aluminium

No.	L cm
016.007	27

EURO
9,25

**(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal**

(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel

(F) PINCE UNIVERSELLE - inox

(D) UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
4,80	140.010	27



**(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal**

(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel

(F) PINCE UNIVERSELLE - inox

(D) UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
4,80	140.012	27



**(N) UNIVERSEELTANG - roestvrijstaal**

(E) UNIVERSAL TONG - stainless steel

(F) PINCE UNIVERSELLE - inox

(D) UNIVERSALZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
4,80	140.015	27



**(N) SPAGHETTI TANG - roestvrijstaal**

(E) SPAGHETTI TONG - stainless steel

(F) PINCE À SPAGHETTI - inox

(D) SPAGHETTIZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
4,80	140.017	27



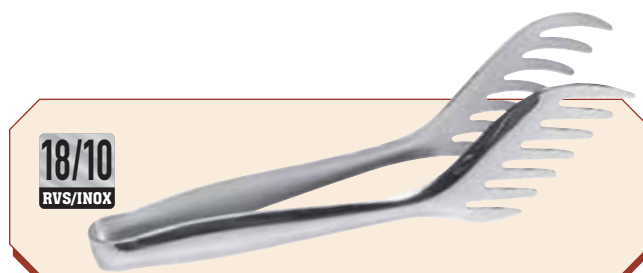
**(N) SPAGHETTI TANG - roestvrijstaal**

(E) SPAGHETTI TONG - stainless steel

(F) PINCE À SPAGHETTI - inox

(D) SPAGHETTIZANGE - CNS

EURO	No.	L cm
7,40	893.032	23





**NEW!**



- Ⓝ **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
016.034	26-21-18

EURO  
3,95



Ⓝ **SERVEERPINCET - roestvrijstaal**

- ⓔ SERVING PINCER - stainless steel
- ⓔ PINCETTE - inox
- ⓓ SERVIERPINZETTE - CNS

No.	L cm
016.002	29

EURO  
8,45



Ⓝ **SERVEERPINCET - kunststof, hittebestendig**

- ⓔ SERVING PINCER - plastic, heat resistant
- ⓔ PINCETTE - plastique, résistant température chaud
- ⓓ SERVIERPINZETTE - Kunststoff, hitze beständig

No.	L cm
016.003	29

EURO  
2,80



Ⓝ **SERVEERTANG - roestvrijstaal, met hittebestendig kunststof handvat**

- ⓔ SERVING TONG - stainless steel, with heat resistant plastic handle
- ⓔ PINCE À SERVICE - inox, avec poignée plastique résistant température chaud
- ⓓ SERVIERZANGE - CNS, mit Kunststoff Griff hitze beständig

No.	Type	L cm
125.110	<b>A</b>	24

EURO  
3,25



No.	Type	L cm
125.112	<b>B</b>	24

EURO  
3,25



No.	Type	L cm
125.114	<b>C</b>	24

EURO  
3,25



No.	Type	L cm
125.116	<b>D</b>	24

EURO  
3,25

**(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal**

**(E) ICE TONG - stainless steel**

**(F) PINCE À GLACE - inox**

**(D) EISWÜRFELZANGE - CNS**

EURO	No.	L cm
5,15	893.094	18



**(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal**

**(E) ICE TONG - stainless steel**

**(F) PINCE À GLACE - inox**

**(D) EISWÜRFELZANGE - CNS**

EURO	No.	L cm
1,50	744.015	18



**(N) IJSBLOKJESTANG - roestvrijstaal**

**(E) ICE TONG - stainless steel**

**(F) PINCE À GLACE - inox**

**(D) EISWÜRFELZANGE - CNS**

EURO	No.	L cm
1,40	085.042	18



**(N) SUIKERTANG - roestvrijstaal**

**(E) SUGAR TONG - stainless steel**

**(F) PINCE À SUCRE - inox**

**(D) ZUCKERZANGE - CNS**

EURO	No.	L cm
5,65	893.071	13



**(N) CAKETANG - roestvrijstaal**

**(E) CAKE TONG - stainless steel**

**(F) PINCE À GÂTEAUX - inox**

**(D) GEBÄCKZANGE - CNS**

EURO	No.	L cm
5,15	893.031	18



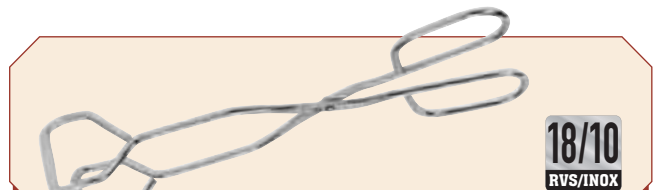
**(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal**

**(E) SERVING TONG - stainless steel**

**(F) PINCE À SERVICE - inox**

**(D) SERVIERZANGE - CNS**

EURO	No.	L cm
4,75	725.010	22



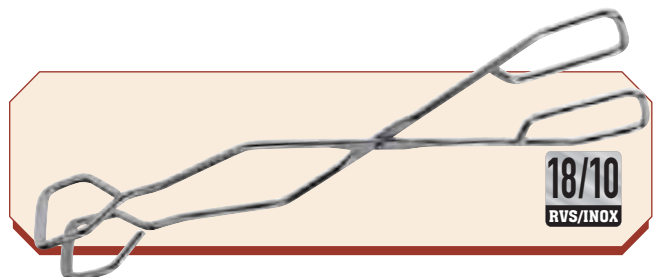
**(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal**

**(E) SERVING TONG - stainless steel**

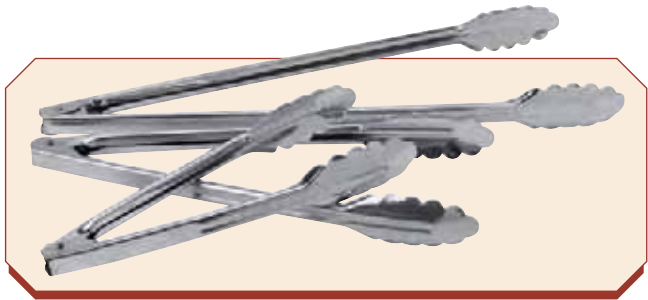
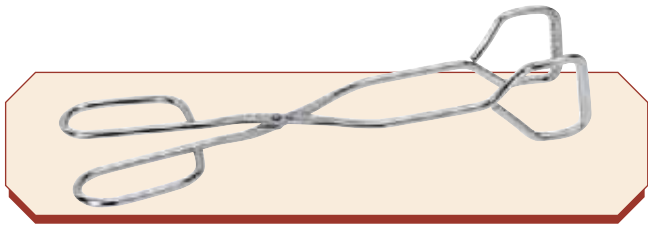
**(F) PINCE À SERVICE - inox**

**(D) SERVIERZANGE - CNS**

EURO	No.	L cm
7,25	725.015	32



# Monopol **The Original**



## HACCP



**(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal**

- (E) SERVING TONG - stainless steel
- (F) PINCE À SERVICE - inox
- (D) SERVIERZANGE - CNS

No.	L cm
015.003	22

EURO
5,70

**(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal**

- (E) SERVING TONG - stainless steel
- (F) PINCE À SERVICE - inox
- (D) SERVIERZANGE - CNS

No.	L cm
015.010	33

EURO
10,50

**(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
560.023	23
560.030	30
560.040	40

EURO
2,95
3,95
4,95

**(N) SERVEERTANG - roestvrijstaal, met hittebestendig kunststof handvat**

- (E) SERVING TONG - stainless steel, with heat resistant plastic handle
- (F) PINCE À SERVICE - inox, avec poignée plastique résistant température chaud
- (D) SERVIERZANGE - CNS, mit Kunststoff Griff hitze beständig

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm
125.120	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	25
125.121	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	25
125.122	<b>bruin</b> /brown/brun/braun	25
125.123	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	25
125.124	<b>groen</b> /green/vert/grün	25
125.125	<b>rood</b> /red/rouge/rot	25
125.130	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	30
125.131	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	30
125.132	<b>bruin</b> /brown/brun/braun	30
125.133	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	30
125.134	<b>groen</b> /green/vert/grün	30
125.135	<b>rood</b> /red/rouge/rot	30

EURO
3,45
3,45
3,45
3,45
3,45
3,45
4,15
4,15
4,15
4,15
4,15
4,15

**(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
072.016	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	23
072.017	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	23

EURO
1,95
1,95



**(N) BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal**

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

**SERVING PRO**

EURO	No.	N	E	F	D	L cm
5,90	969.702	<b>A</b> sauslepel	sauce ladle	cuillère à sauce	Saucenlöffel	29
6,25	969.703	<b>B</b> soeplepel	soup ladle	louche	Suppenlöffel	31
6,25	969.704	<b>C</b> schuimspaan	skimmer	ecumoire	Schaumlöffel	34
4,95	969.705	<b>D</b> vleesvork	meat fork	grappin	Fleischgabel	33
5,40	969.706	<b>E</b> bakspaan	slotted turner	pelle ajouree	Backschaufel	31
5,65	969.707	<b>F</b> pureestamper	potato masher	pilon à pommes de terre	Kartoffelstampfer	30
5,30	969.708	<b>G</b> serveerlepel	serving spoon	cuillère à légumes	Gemüselöffel	33
5,55	969.709	<b>H</b> serveerlepel geperf.	serving spoon perf.	cuillère perforé	Servierlöffel perf.	33
5,75	969.710	<b>I</b> spaghetti lepel	spaghetti spoon	cuillère à spaghetti	Spaghettilöffel	29
3,95	969.725	<b>J</b> garde	whisk	fouet	Rührbesen	25



**(N) BUFFETSERVEERGEREI - roestvrijstaal, zware hoogwaardige kwaliteit**

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel, high quality stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox, qualité plus fort vénérable

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS, schwere hochwertigen CNS Ausführung

**CASINO PLUS**

No.	N	E	F	D	L cm	EURO
767.201	<b>A bakspaan</b>	turner	spatula	Pfannenwender	31	8,95
767.202	<b>B serveerlepel - groot</b>	serving spoon - large	cuillère à légumes - grand	Servierlöffel - gross	29	8,95
767.204	<b>C serveerlepel geperf.</b>	serving spoon perf.	cuillère perforé	Servierlöffel perf.	29	9,50
767.205	<b>D serveervork</b>	serving fork	fouchette de portion	Serviergabel	30	9,25
767.206	<b>E sauslepel</b>	sauce ladle	cuillère à sauce	Saucenlöffel	19	9,65
767.207	<b>F serveerlepel - klein</b>	serving spoon - small	cuillère à légumes - petit	Servierlöffel - klein	23	6,95
767.208	<b>G saladevork - klein</b>	salad fork - small	fourchette à salade - petit	Salatgabel - klein	23	6,95
767.209	<b>H soeplepel</b>	soup ladle	louche	Suppenlöffel	31	16,30
767.212	<b>I Chafing lepel - dicht</b>	Chafing spoon - closed	Chafing cuillère - fermé	Chafing-Löffel - geschlossen	35	9,80
767.213	<b>J Chafing lepel - open</b>	Chafing spoon - slotted	Chafing cuillère - encoché	Chafing-Löffel - geschlitzt	35	9,95
767.214	<b>K spaghetti serveerlepel</b>	spaghetti serving spoon	cuillère à spaghetti	Spaghetti-Servier-Löffel	31	13,80
767.215	<b>L vleeswarenvork</b>	cold meat vork	fourchette à charcuterie	Fleischgabel	21	3,75
767.216	<b>M pasta serveertang</b>	pasta tong	tong de pâtes	Pastazange	24	9,80



**(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	<b>A</b>	28
1,95	033.562	<b>B</b>	28
2,20	033.563	<b>C</b>	33
1,95	033.564	<b>D</b>	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
8,25	935.114	10	15	27



**WESTMARK**

**(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
2,75	016.006	12	33



**(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
23,35	935.105	22x18
23,25	935.106*	22x18

\* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert



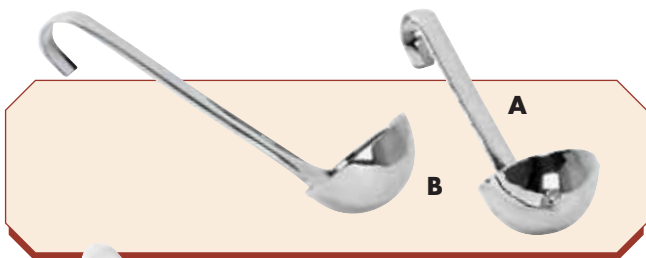
**(N) PIZZASCHEP - roestvrijstaal, kunststof greep**

- (E) PIZZA SHOVEL - stainless steel, plastic handle  
 (F) PELLE À PIZZA - inox, manche plastique  
 (D) PIZZASPACHTEL - CNS, Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
11,75	935.115	12x15
13,30	935.116*	12x15

\* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert





**(N) SAUSLEPEL - roestvrijstaal**

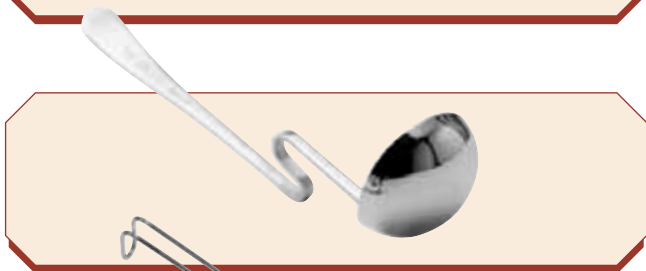
(E) SAUCE LADLE - stainless steel

(F) CUILLÈRE À SAUCE - inox

(D) SAUCENLÖFFEL - CNS

No.	Type	Ø cm	L cm
140.030	<b>A</b>	4,5	14
140.031	<b>B</b>	5	15

EURO
4,40
4,55



**(N) SAUSLEPEL GEBOGEN STEEL - roestvrijstaal**

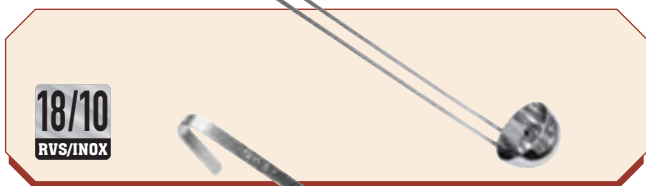
(E) SAUCE LADLE SIDE-KINKED HANDLE - stainless steel

(F) CUILLÈRE À SAUCE INCURVÉE - inox

(D) SAUCENLÖFFEL GEBOGEN HEFT - CNS

No.	Ø cm	L cm
140.032	4,7	17

EURO
3,95



**(N) SAUS/DRESSINGLEPEL - roestvrijstaal**

(E) SAUCE SPOON - stainless steel

(F) CUILLÈRE À SAUCE - inox

(D) SAUCENLÖFFEL - CNS

No.	Ø cm	L cm
720.400	4	26

EURO
2,95



**(N) SAUSLEPEL - roestvrijstaal, naadloos**

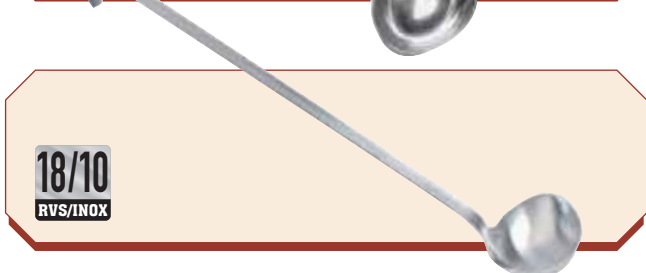
(E) SAUCE LADLE - stainless steel, seamless

(F) CUILLÈRE À SAUCE - inox, sans couture

(D) SAUCENLÖFFEL - CNS, einem Stück

No.	Type	Ø cm	L cm
725.005	<b>A</b>	5	27
725.006	<b>B</b>	6	27

EURO
4,85
5,25



**(N) BEDRUIPEPEL - 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
893.011	10,5x7	41

EURO
6,95



**(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal**

(E) CUTLERY REST - stainless steel

(F) REPOSE CUILLÈRE - inox

(D) BESTECK-ABLAGE - CNS

No.	cm
125.015	5(H)x27x11

EURO
7,95



**(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal**

(E) CUTLERY REST - stainless steel

(F) REPOSE CUILLÈRE - inox

(D) BESTECK-ABLAGE - CNS

No.	Type	cm
145.101	<b>A</b>	18(H)x12x10
145.102	<b>B</b>	21(H)x19x10

EURO
6,95
8,95

**(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
4,75	720.404	5	0,04	33
5,35	720.405	6,5	0,08	34
7,25	720.407	8	0,12	38
7,95	720.408	9	0,20	42
8,25	720.409	10	0,25	45
11,50	720.411	12	0,50	50
13,75	720.413	14	0,75	53
17,95	720.415	16	1,00	58
18,45	720.416	18	1,50	61
22,50	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
8,35	720.435	8	0,13	32
8,70	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
4,30	720.421	8	34
4,95	720.423	10	39
5,75	720.425	12	45
7,30	720.427	14	50
9,95	720.429	16	56
12,25	720.430	18	58
5,65	725.112*	12	35

\* 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
10,25	893.001	14x11	glad/without perforation sans perforation/ohne Perforation
10,95	893.002	14x11	met perforatie/with perforation avec perforation/mit Perforation

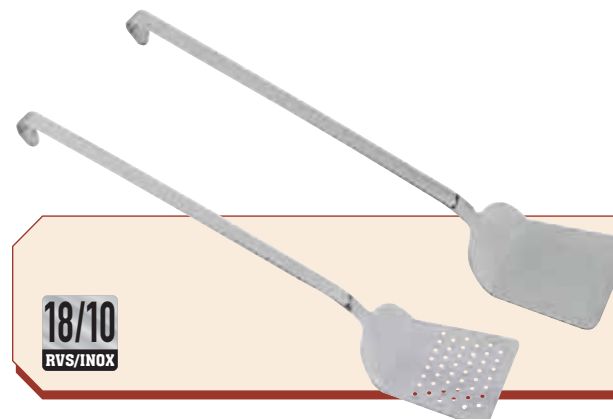
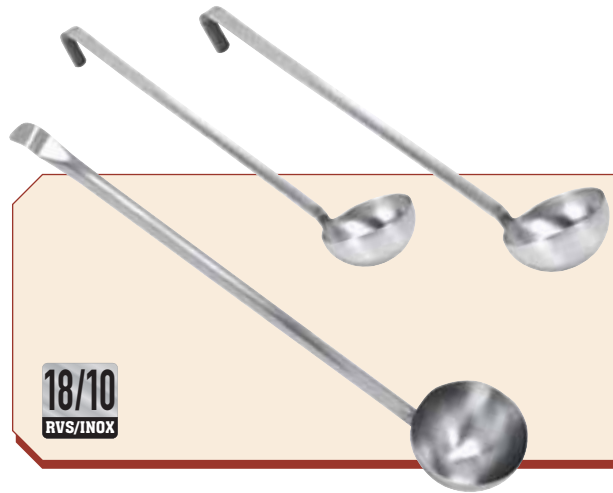
**(N) OPHANGBEUGEL - roestvrijstaal**

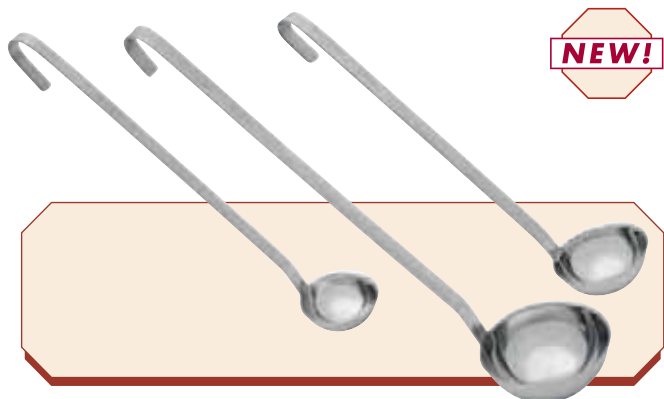
(E) KITCHEN TOOL RACK - stainless steel

(F) PENDERIE DE CUISINE - inox

(D) KELLENHALTER - CNS

EURO	No.	L cm
8,50	700.530	55





**NEW!**

**(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	4,70
720.441	6	0,050	29,0	5,45
720.442	7	0,080	30,0	6,15
720.443	8	0,125	32,0	7,35
720.444	9	0,150	33,5	8,20
720.445	10	0,250	35,0	8,45
720.446	12	0,350	36,5	11,95

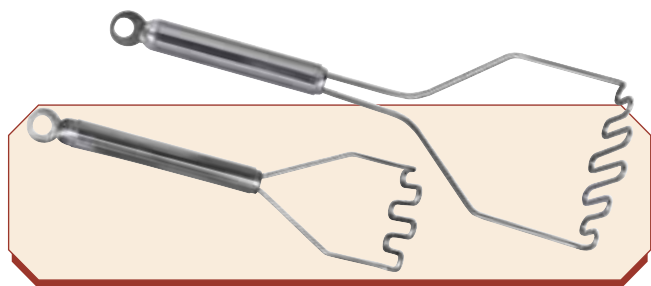


**NEW!**

**(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd**

- (E) LADLE - stainless steel, perforated
- (F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, perforée
- (D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, perforiert

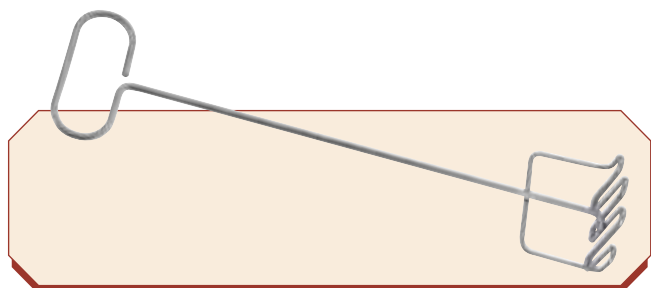
No.	Ø cm	L cm	EURO
720.431	9	30	7,45
720.433	11	32	8,50



**(N) ETENSTAMPER - roestvrijstaal**

- (E) POTATO MASHER - stainless steel
- (F) PILON À POMMES DE TERRE - inox
- (D) KARTOFFELSTAMPFER - CNS

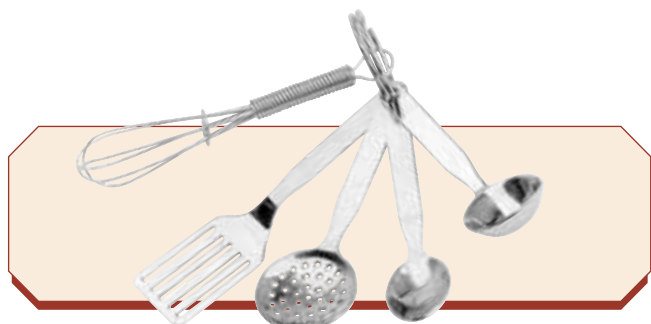
No.	L cm	EURO
969.707	30	5,65
969.010	21	3,35



**(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	13,75
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 Rührbesen, Heber, Schaumlöffel, Löffel und sausenlöffel

No.	EURO
140.045	4,50



**(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	<b>A</b> garde/whisk/fouet/Rührbesen	0,65
720.455	<b>B</b> bakspaan/lifter/pelle/Heber	0,75

**(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
14,95	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
33,50	022.020	95	2,5
42,00	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
4,95	969.325	25
5,25	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
2,95	969.080	25
3,25	969.081	30
3,95	969.082	35
4,50	969.083	45

**(N) GARDE - roestvrijstaal, met anti-slip greep**

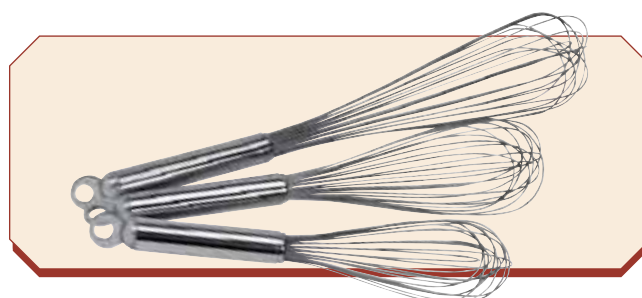
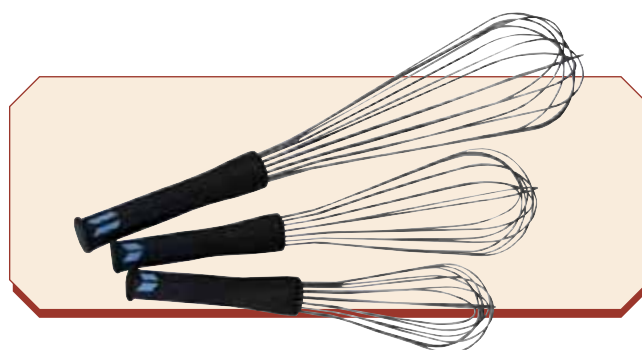
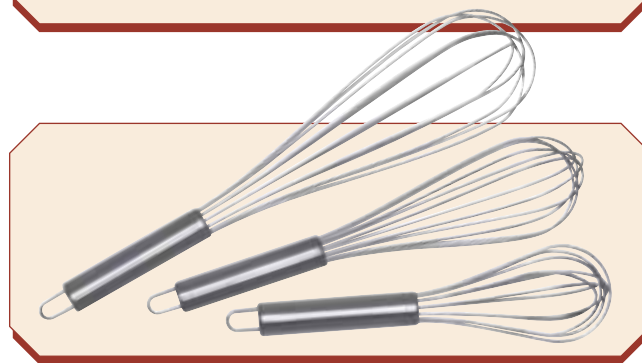
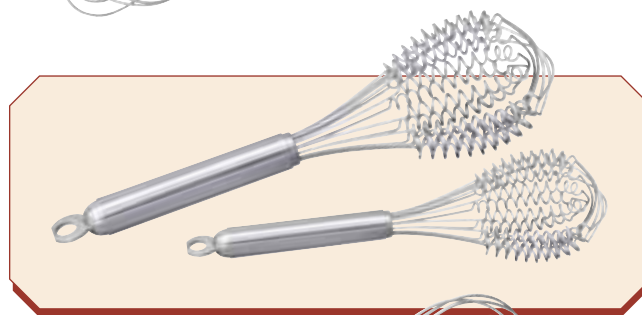
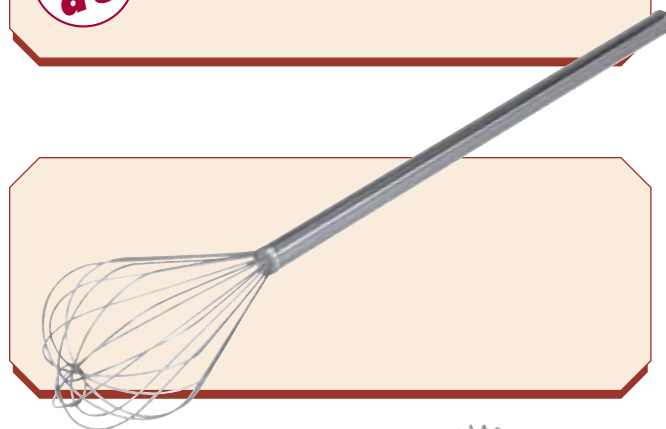
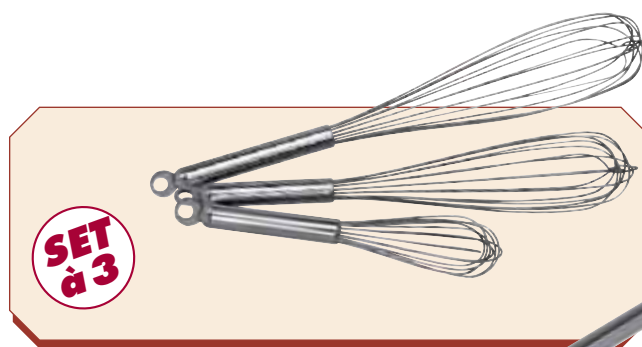
- (E) CHEFS WHISK - stainless steel, with anti-slip handle  
 (F) FOUET - inox, avec poignée anti-crispation  
 (D) RÜHRBESEN - CNS, mit rutschfesten Griff

EURO	No.	L cm
9,95	110.001	25
11,50	110.002	30
12,00	110.003	35
12,95	110.004	40
15,65	110.005	45
16,50	110.006	50

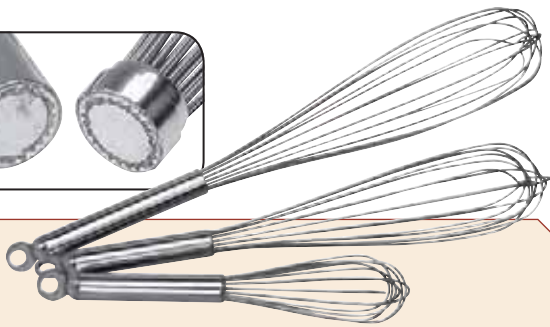
**(N) GARDE - roestvrijstaal, flexibel, 12 draads, met ophangoog**

- (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
4,60	969.601	25
4,95	969.602	30
5,50	969.603	35
5,95	969.604	40
6,35	969.605	45





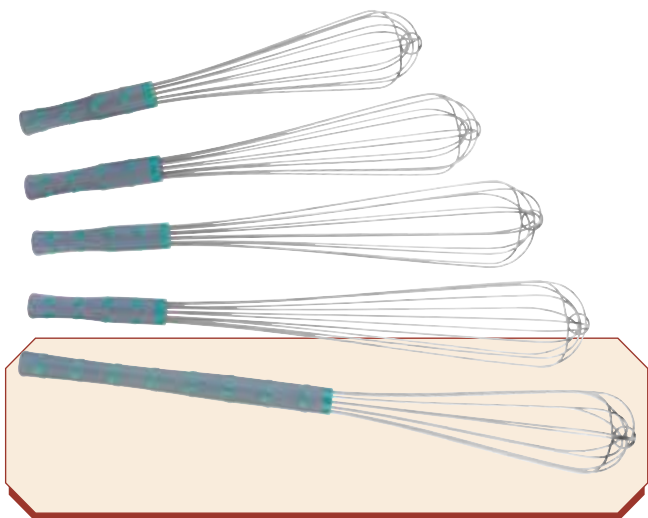
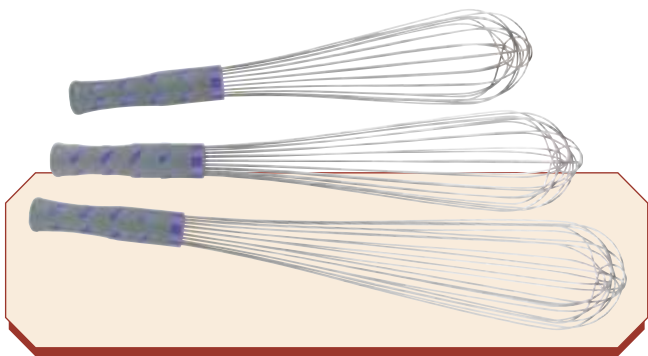


**Type A:** 7 draden van 1,4 mm  
7 wires of 1,4 mm  
7 fils de 1,4 mm  
7 Drähte von 1,4 mm

**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



**ALL NEW!**



**(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	<b>A</b>	3,75
969.725	25	<b>A</b>	3,95
969.730	30	<b>A</b>	4,25
969.830	30	<b>B</b>	6,25
969.835	35	<b>B</b>	6,95
969.840	40	<b>B</b>	7,25
969.845	45	<b>B</b>	7,95
969.850	50	<b>B</b>	8,75
969.855	55	<b>B</b>	9,95
969.860	60	<b>B</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	26	3,45
969.041	31	3,95
969.042	36	4,25
969.043	41	4,95
969.044	46	5,95
969.045	51	6,75

**(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	25	11,25
721.931	30	13,00
721.932	35	14,95
721.933	40	16,95
721.934	45	17,50

**(N) GARDE - roestvrijstaal, 6 draads, dickere 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	25	10,75
721.951	30	11,70
721.952	35	12,70
721.953	40	13,95
721.954	45	15,35
721.956	50	17,50
721.957	55	18,75
721.958	60	19,95

**(N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal**

(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel

(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox

(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS

EURO	No.	Ø cm	L cm
3,85	894.003	10	30
4,75	894.004	12	32
5,95	894.005	14	45
6,95	894.101	16	45
8,95	894.007	18	50
9,95	894.008	20	50
12,25	894.009	22	50
13,25	894.010	24	52

**(N) SCHUIMSPAAN - roestvrijstaal**

(E) SKIMMER - stainless steel

(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox

(D) BACK- UND SCHAUMKELLE - CNS

EURO	No.	Ø cm	L cm
9,50	142.041	16	47
12,50	142.043	20	47
15,50	142.044	24	53
18,95	142.045	28	53

**(N) VETSPAAN - roestvrijstaal**

(E) FAT SKIMMER - stainless steel

(F) ÉCUMOIRE À GRAS - inox

(D) FETTSCHAUMLÖFFEL - CNS

EURO	No.	Ø cm	L cm
27,00	893.080	15	53

- 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
12,50	894.045	20	51

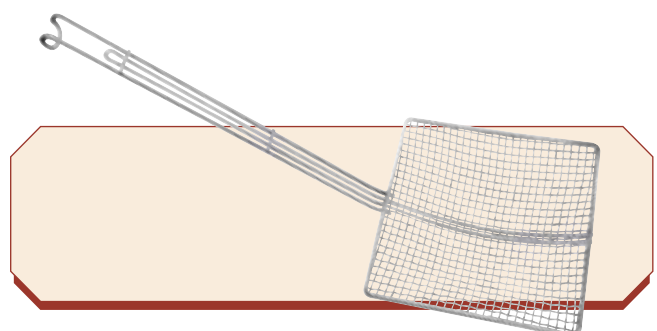
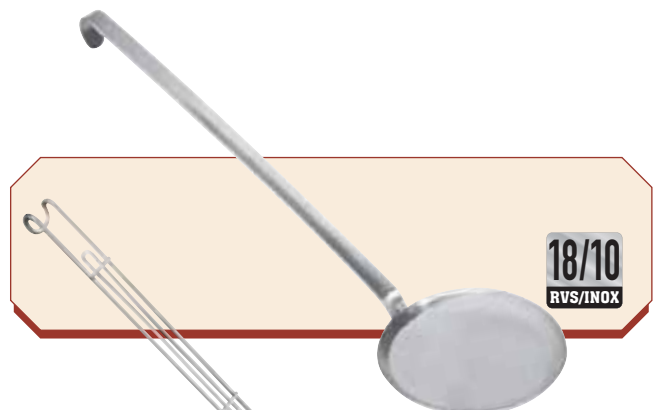
**(N) FRITUURSCHEP - roestvrijstaal**

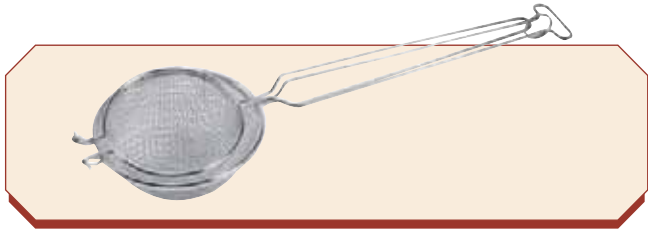
(E) CHIPS SHOVEL - stainless steel

(F) ÉCUMOIRE À FRITURE - inox

(D) FRITÜRESCHAUMLÖFFEL - CNS

EURO	No.	cm	L cm
13,50	894.012	20x20	55





**(N) VOGELNESTBAKLEPEL - vertind**

- (E) NESTING BASKET SET - tinned
- (F) NID À FRITURE - fil d'acier étamé
- (D) NESTBACKLÖFFEL - verzinkt

No.	L cm	Ø cm
022.018	34	8
022.002	37	10

EURO
4,50
6,50



**(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
803.001	28	15

EURO
1,55

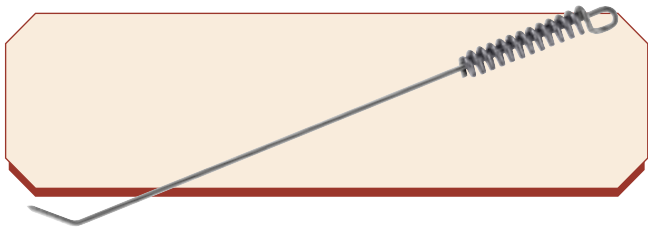


**(N) STAALBORSTEL - met schraper**

- (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
041.035	29	12

EURO
10,95



**(N) OPPAKHAAK - roestvrijstaal**

- (E) RANGE RING HOOK - stainless steel
- (F) TISONNIER - inox
- (D) KÜCHENHERDPLATTENRINGHAKEN - CNS

No.	L cm
894.110	48

EURO
5,50



**(N) DECORATIEGROEN - kunststof**

- (E) DECORATION GREEN - plastic
- (F) VERDURE DÉCORATION - plastique
- (D) DEKORATIONSGRÜN - Kunststoff

No.	L cm	doos/box/boîte/Karton
828.001	30	10 stuks/10 pcs./10 Stück

EURO
25,00



**(N) DECORATIEGROEN "SLABLAD" - kunststof**

- (E) DECORATION GREEN "SALAD" - plastic
- (F) VERDURE DÉCORATION "SALADE" - plastique
- (D) DEKORATIONSGRÜN "SALAT" - Kunststoff

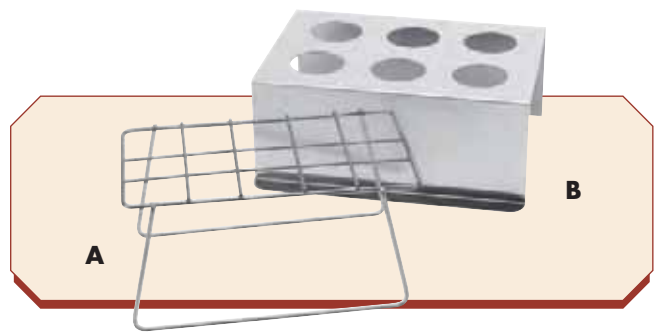
No.	cm	doos/box/boîte/Karton
828.010	18x12	16 stuks/16 pcs./16 Stück

EURO
11,50

**(N) FRITES-ZAKJES STANDAARD**

- (E) FRENCH FRY PAPER BAG HOLDER
- (F) PRÉSENTOIR À SACHETS DE POMMES FRITES
- (D) POMMES-FRITES-TÜTENSTANDER

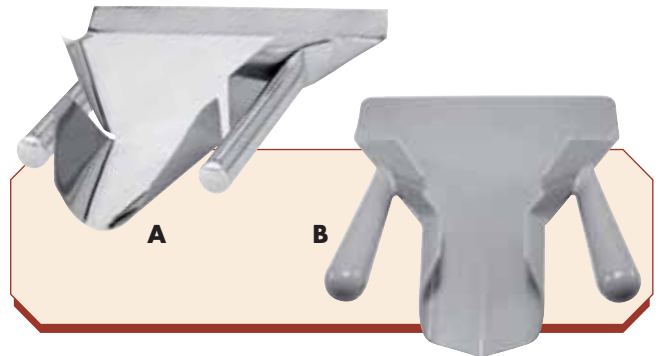
EURO	No.	Type	cm	uitvoering/ exécution/Ausführung
5,75	894.040	<b>A</b>	23(H)x13x11	rvs/stainless steel inox/CNS
19,50	895.085	<b>B</b>	25(H)x16x10	<b>aluminium</b>



**(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 universel, 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/ exécution/Ausführung
10,95	720.305	<b>A</b>	14	rvs/stainless steel inox/CNS
5,25	072.015	<b>B</b>	11	<b>kunststof/plastic</b> plastique/Kunststoff



**(N) PEPPER/ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal**

- (E) PEPPER/SALT SHAKER - stainless steel
- (F) POIVRIÈRE/SALIÈRE - inox
- (D) PFEFFER/SALZSTREUER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,95	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
1,95	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) PEPPER & ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal**

- (E) SALT & PEPPERSHAKER - stainless steel
- (F) POIVRIÈRE & SALIÈRE - inox
- (D) PFEFFER & SALZSTREUER - CNS

EURO	No.	Type	Ø cm	H cm
5,45	705.085	<b>S</b>	7	18
5,45	705.086	<b>P</b>	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
833.002	7	14

EURO  
2,25

**(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
833.001	8	19

EURO  
4,25



**(N) ZOUTSTROOIER - roestvrijstaal met schroefdop**

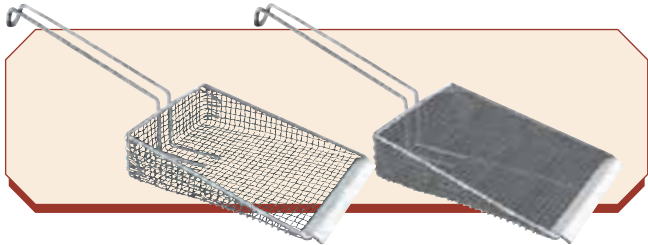
(E) SALT SHAKER - stainless steel with screw cap

(F) SALIÈRE - inox avec couvercle vissable

(D) SALZSTREUER - CNS mit Schraubdeckel

No.	Ø cm	H cm
833.010	8	17

EURO  
6,75



**(N) FRITESSCHOP - 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	10,75
894.016	20x17	dubbel/double/double/doppelt	13,75

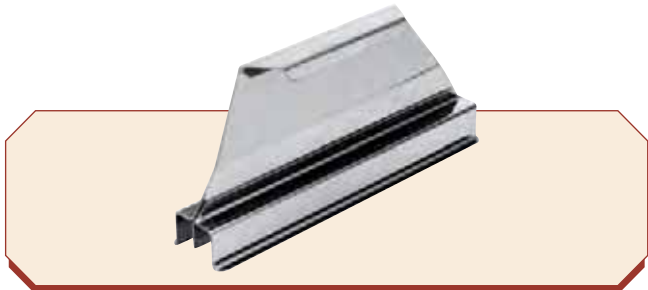
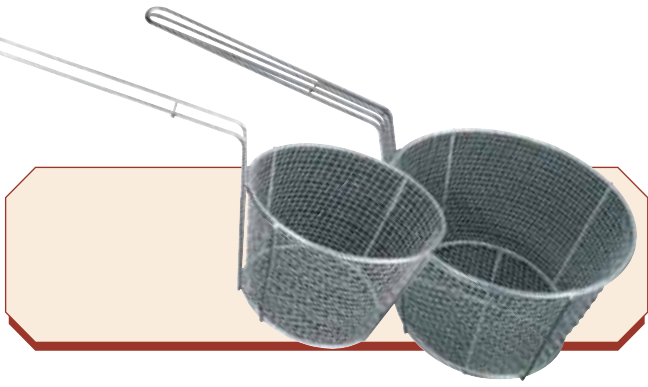
**(N) FRITUURMAND - roestvrijstaal, conisch model**

(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	18,50
894.018	22	14	21,50
894.019	24	15	27,00
894.020	26	16	31,00
894.021	28	16	35,00
894.022	30	18	39,00
894.023	32	20	45,00
894.024	34	22	49,00



**(N) FRIKANDELLENSNIJDER - roestvrijstaal**

(E) FRIKANDEL CUTTER - stainless steel

(F) COUPE FRICADELLE - inox

(D) FRIKANDELLENSCHNEIDER - CNS

No.	H cm	L cm	EURO
899.060	10	20	6,95



- Ⓝ **FRITES/VLEESBAK - aluminium**
- ⓔ CHIPS/MEAT TRAY - aluminium
- ⓕ BAC À VIANDE/BAC À FRITES - aluminium
- ⓓ POMMES-FRITES/FLEISCHMULDE - Aluminium

EURO	No.	cm
15,95	030.100	9(H)x50x30

- Ⓝ **FRITES LEKBAK - aluminium, afneembare lekbak**
- ⓔ FRENCH FRY DRIPPING TRAY - aluminium, detachable drip tray
- ⓕ ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - aluminium, bac détachable
- ⓓ POMMES-FRITES-SEIHER - Aluminium, abnehmbare Auffangpfanne

**ECONOMY**

EURO	No.	H cm	Ø cm
17,95	030.150	15	41

- Ⓝ **FRITES LEKBAK - aluminium, afneembare lekbak**
- ⓔ FRENCH FRY DRIPPING TRAY - aluminium, detachable drip tray
- ⓕ ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - aluminium, bac détachable
- ⓓ POMMES-FRITES-SEIHER - Aluminium, abnehmbare Auffangpfanne

EURO	No.	H cm	Ø cm
53,00	078.001	21	40

- Ⓝ **FRITES LEKBAK - roestvrijstaal, afneembare lekbak**
- ⓔ FRENCH FRY DRIPPING TRAY - stainless steel, detachable drip tray
- ⓕ ÉGOUTTOIR POMMES FRITES - inox, bac détachable
- ⓓ POMMES-FRITES-SEIHER - CNS, abnehmbare Auffangpfanne

EURO	No.	H cm	Ø cm
28,50	705.300	14	41

- Ⓝ **SERVEER FRITES-LEKBAK - roestvrijstaal, afneembare lekbak**
- ⓔ SERVING FRENCH FRIES DRIPPING TRAY - stainless steel, detachable drip tray
- ⓕ SERVIR EGOUTTOIR POMMES FRITES - inox, bac détachable
- ⓓ SERVIER POMMES-FRITES-SEIHER - CNS, abnehmbare Auffangpfanne

EURO	No.	H cm	Ø cm
19,75	125.225	10	26



**(N) 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

**(E) FRYER FAT FILTERS**

- the unparalleled 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

**MIROIL®****TYPE A - B - D****TYPE C****18/10****RVS/INOX**

**R**  
**ROYAL**  
SINCE 1949  
**THE ORIGINAL**

**(E) 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

**(D) 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	28x23		99,00
909.005	- <b>vervangingsfilter</b>	- replacement filter	81,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

**TYPE B**

No.	cm filt.		EURO
909.002	40x23		115,00
909.006	- <b>vervangingsfilter</b>	- replacement filter	94,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

**TYPE C**

No.	Ø cm		EURO
909.003	36,5		128,00
909.007	- <b>vervangingsfilter</b>	- replacement filter	98,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

**TYPE D**

No.	cm filt.		EURO
909.004	30x30		129,00
909.008	- <b>vervangingsfilter</b>	- replacement filter	110,00
	- filtre de rechange	- Ersatzfilter	

**(N) VETOPVANG-TRANSPORTEMMER**

**roestvrijstaal, met deksel, maatverdeling en speciale handgrepen**

**(E) GREASE COLLECTOR AND CONVEYOR** - stainless steel, graduated, with cover and special grips

**(E) RÉCIPIENT DE GRAS ET SEAU DE TRANSPORT** - inox, gradué et avec couvercle et des poignées spéciales

**(D) FETTAUFFANG-TRANSPORTEIMER** - CNS, mit Massangabe, Deckel und speziellen Griffen

No.	Lit.	H cm	EURO
820.017	<b>17</b>	32	175,00

**(N) VETFILTER-HOUDER - roestvrijstaal**

**(E) GREASE FILTER CONE RACK** - stainless steel

**(E) PORTE FILTRE À L'HUILE** - inox

**(D) ÖLFILTERHALTER** - CNS

No.	EURO
894.002	8,65

**(N) VETFILTER - econoline, hittebestendig**

**(E) GREASE FILTER CONE** - econoline, heat resistant

**(E) FILTRE À HUILE** - éconoline, résistant à la chaleur

**(D) FRITURE-ÖLFILTER** - Econoline, hitzebeständig

No.		EURO
042.001	<b>10x 50 stk./pcs./pcs./Stk.</b>	195,00
042.002	<b>50 stk./pcs./pcs./Stk.</b>	20,50

**(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 - verzinkt, Doppelgaze, Holzstiel mit Schutzbügel

EURO	No.	Ø cm
15,95	142.033	30
18,75	142.034	35



**(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
25,75	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	
21,50	022.010	26	
7,50	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
10,75	720.531	19
15,50	720.532	25

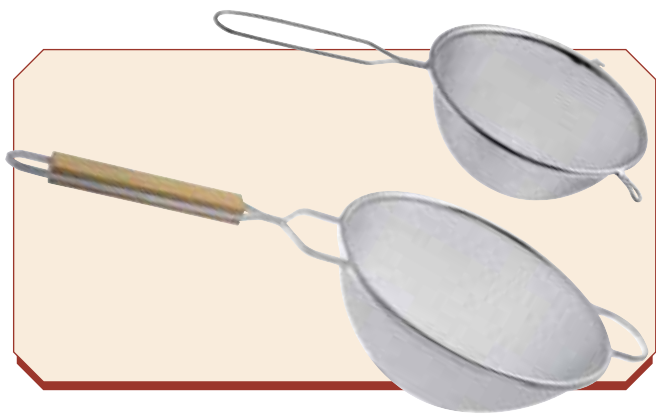


**(N) OPLEGZEEF - vertind met dubbel gaas, houten steel en beschermbeugel**

- (E) BOWL STRAINER - tinned double mesh, wooden grip, with guard
- (F) PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - étamé, toile métallique double, avec croisillons de protection
- (D) GROSSKÜCHENSIEB - verzinkt, Doppelgaze, Holzstiel mit Schutzbügel

EURO	No.	Ø cm
8,75	142.031	23
9,95	142.032	26





**(N) PASSEERZEEF - vertind**

- (E) BOWL STRAINER - tinned
- (F) PASSOIRE - étamé
- (D) PASSIERSIEB - verzinkt

No.	Ø cm	EURO
839.001	12	1,20
839.002	14	1,50
839.003	16	1,80
839.004	18	2,25
839.005	20	2,45
842.001	22	3,20

**HOUTEN STEEL/WOODEN GRIP  
MANCHE BOIS/HOLZSTIEL**

No.	Ø cm	EURO
842.002	26	8,25

**(N) PASSEERZEEF - roestvrijstaal**

- (E) BOWL STRAINER - stainless steel
- (F) PASSOIRE - inox
- (D) PASSIERSIEB - CNS

No.	Ø cm	EURO
966.116	16	3,85
966.118	18	4,80
966.120	20	5,75
966.122	22	6,75
966.124	24	7,25
966.126	26	7,95

**(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 - verzinkt, mit Doppelgaze, Holzstiel

No.	Ø cm	EURO
142.021	16	3,25
142.023	20	4,40

**(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	1,30
720.502	10	1,70
720.503	12	2,95
720.505	15	3,95
720.506	18	5,20
720.507	20	6,25

**(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	1,30
720.512	10	1,70
720.513	12	2,95
720.515	15	3,95
720.516	18	5,20





**(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal**

(E) CONICAL STRAINER - stainless steel

(F) CHINOIS - inox

(D) SPITZSIEB - CNS

EURO	No.	Ø cm
5,45	085.080	18
6,50	085.082	22
8,50	085.084	26



**(N) PUNTZEEF - roestvrijstaal**

(E) CONICAL STRAINER - stainless steel

(F) CHINOIS - inox

(D) SPITZSIEB - CNS

EURO	No.	Ø cm
7,50	064.001	10
7,90	064.002	14
12,95	064.003	18
14,50	064.004	23
19,25	064.005	25
21,00	064.006	27
20,75	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
27,50	720.521	21
32,00	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 Rühr-element auch als Sieb nutzbar

EURO	No.	Ø cm
21,95	016.014	24



**(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
17,95	927.004	24







**(N) WINKELSCHEP - kunststof**

- (E) SCOOP - plastic
- (F) PELLE À FARINE - plastique
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff

No.	L cm
956.045	36

EURO
1,95



**(N) WINKELSCHEP - kunststof**

- (E) SCOOP - plastic
- (F) PELLE À FARINE - plastique
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff

No.	L cm	ml
<b>wit/white/blanc/weiss</b>		
027.011	20	100
027.012	26	250
027.013	32	500
027.014	39	1000

EURO
1,60
3,20
4,75
5,40

**zwart/black/noir/schwarz**

027.111	20	100
---------	----	-----

1,60
------



**NEW!**

**(N) WINKELSCHEP - kunststof**

- (E) SCOOP - plastic
- (F) PELLE À FARINE - plastique
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Kunststoff

No.	L cm	ml
059.090	18	120
059.091	24	300
059.092	29	550
059.093	33	950
059.094	38	1600

EURO
1,95
2,10
2,55
3,20
3,90



**(N) WINKELSCHEP - aluminium**

- (E) SCOOP - aluminium
- (F) PELLE À FARINE - aluminium
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Aluminium

No.	L cm	ml	Type
017.004	19	110	<b>A</b>
017.005	21	200	<b>A</b>
017.006	25	300	<b>A</b>
017.007	31	650	<b>B</b>
017.008	35	1100	<b>B</b>
017.009	40	1800	<b>B</b>

EURO
2,70
3,15
4,25
7,25
11,20
16,60



**(N) WINKELSCHEP - aluminium**

- (E) SCOOP - aluminium
- (F) PELLE À FARINE - aluminium
- (D) MAGAZINSCHAUFEL - Aluminium

No.	L cm	ml
016.021	32	2000

EURO
31,50



**(N) WINKELSCHEP - roestvrijstaal**

- (E) SCOOP - stainless steel
- (F) PELLE À FARINE - inox
- (D) MEHLSCHAUFEL - CNS

No.	L cm	Ø cm
887.007	25	8
887.008	31	10
887.009	35	12

EURO
10,95
13,15
14,50

**(N) ROERSPATEL - roestvrijstaal**

- (E) FOOD SPATULA - stainless steel
- (F) SPATULE - inox
- (D) RÜHRSPATEN - CNS

EURO	No.	L cm
11,00	041.050	60
16,00	041.052	90
19,00	041.054	120

**(N) ROERSPATEL - roestvrijstaal en hoogwaardig kunststof voor ijs en voedselbereiding, verbuigt niet tijdens het roeren bij hoge temperaturen**

- (E) FOOD SPATULA - stainless steel and high quality synthetic material, does not bend when used at high temperature, for ice and food preparation
- (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 aux températures hautes
- (D) RÜHRSPATEN - aus CNS und hochwertigem Kunststoff; für Eis- und Speisenzubereitung, verbiegt sich nicht während der Arbeit bei hohen Temperaturen

EURO	No.	L cm
27,00	882.055	50
32,00	882.057	70

**(N) ROERSPATEL - vervaardigd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), voor ijs en voedselbereiding**

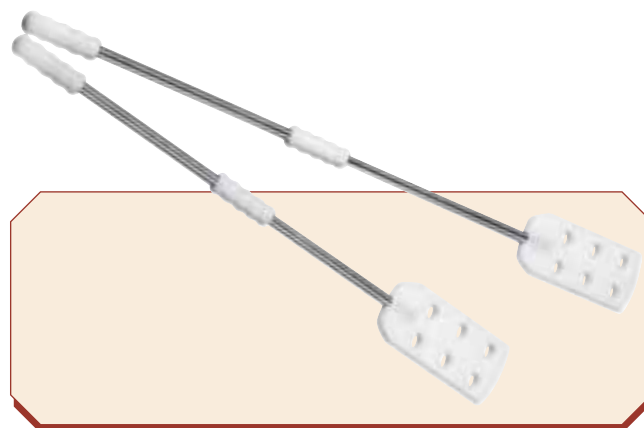
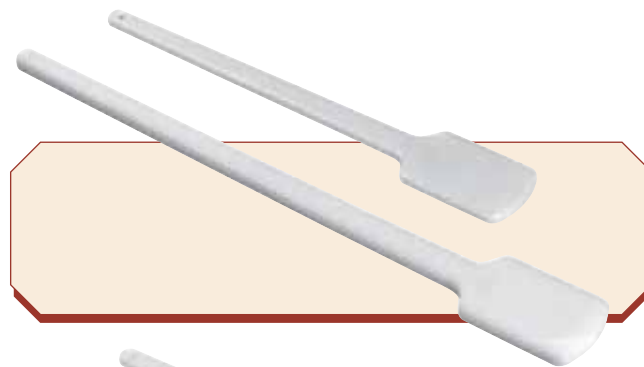
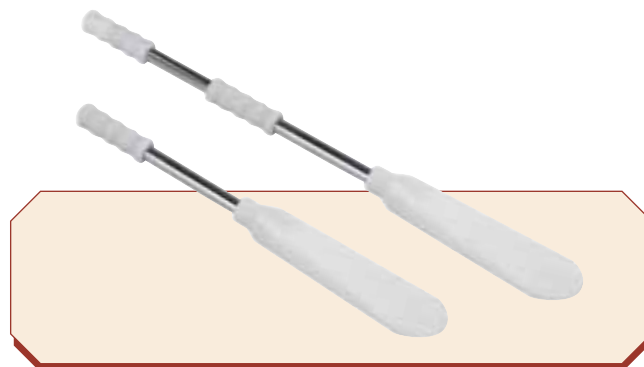
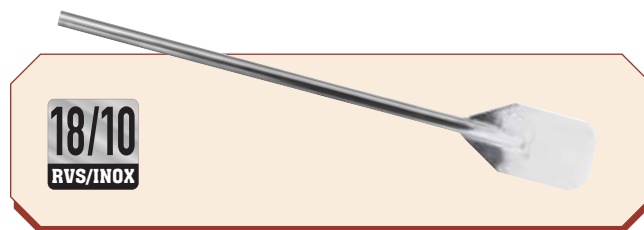
- (E) FOOD SPATULA - made under high-first-class polyethylene (HDPE 500), for ice and food preparation
- (F) SPATULE - fabriqués à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), pour la préparation de la crème glacée et des aliments
- (D) RÜHRSPATEN - hergestellt aus erstklassigem Hochdruck-Polyäthylen (HDPE 500). für Eis- und Speisenzubereitung

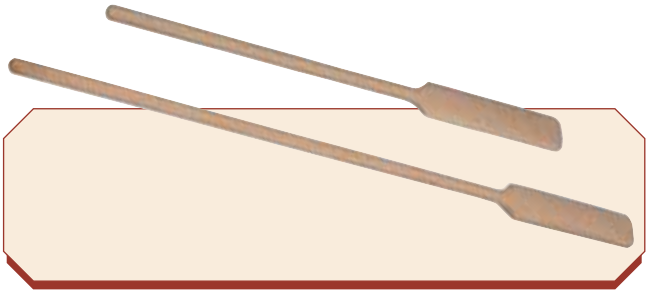
EURO	No.	L cm	vlak/flat palette/flach	met gaten/ with holes avec trous/mit löcher
7,90	882.150	45	x	
12,70	882.151	60	x	
17,50	882.152	80	x	
26,50	882.153	100	x	
37,50	882.154	120	x	
9,00	882.050	45		x
14,00	882.051	60		x
19,00	882.052	80		x
28,00	882.053	100		x
40,00	882.054	120		x

**(N) ROERSPATEL - met gaten, roestvrijstaal en hoogwaardig kunststof voor ijs en voedselbereiding, verbuigt niet tijdens het roeren bij hoge temperaturen**

- (E) FOOD SPATULA - with holes, stainless steel and high quality synthetic material, for ice and food preparation, does not bend when used at high temperature
- (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 aux températures hautes
- (D) RÜHRSPATEN - mit löcher, aus CNS und hochwertigem Kunststoff; für Eis- und Speisenzubereitung, verbiegt sich nicht während der Arbeit bei hohen Temperaturen

EURO	No.	L cm
39,00	882.080	80
42,00	882.100	100
49,00	882.120	120
53,00	882.140	140
61,00	882.160	160
67,00	882.180	180





**(N) ROERSPATEL - hout**

(E) FOOD SPATULA - wood

(F) SPATULE - bois

(D) RÜHRSPATEN - Holz

No.	L cm	EURO
032.030	70	5,95
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	0,70
032.002	30	0,90
032.003	35	1,25
032.004	40	1,45
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	0,70
032.010	32	0,95
032.011	35	1,10
032.012	40	1,25
032.013	45	1,45



**(N) KOOKLEPEL GROOT - hout, rond**

(E) GIANT COOKING SPOON - wood, round

(F) MAXI-CUILLÈRE - bois, ronde

(D) RIESEN-KOCHLÖFFEL - Holz, rund

No.	L cm	EURO
032.005	80	7,50
032.006	100	9,50



**(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	2,95



**(N) SPATEL - hout**

(E) SPATULA - wood

(F) SPATULE - bois

(D) PALETTE - Holz

No.	L cm	EURO
032.019	30	1,10

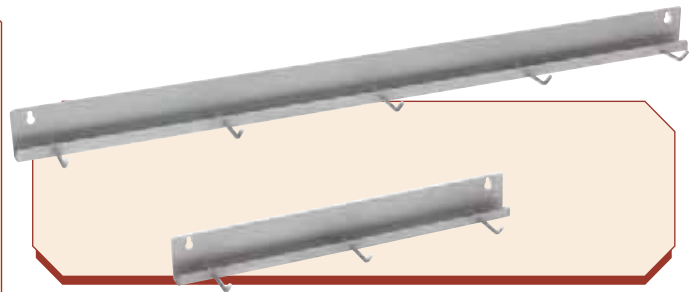
Ⓝ **PROFESSIONEEL OPHANGREK - roestvrijstaal**

ⓔ PROFESSIONAL TOOL RACK - stainless steel

ⓕ PORTE LOUCHES PROFESSIONNEL - inox

ⓓ KELLENHALTER - CNS

EURO	No.	L cm	haken/hooks/crochets/Haken
53,00	899.148	50	3
62,00	899.149	100	5



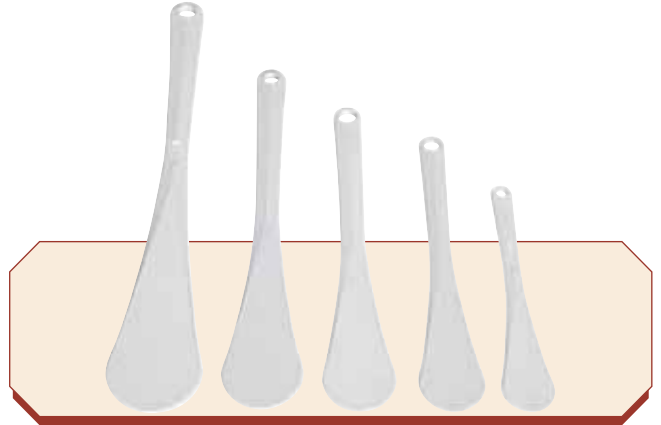
Ⓝ **SPATEL - kunststof, hittebestendig tot 220°C**

ⓔ MIXING PADDLE - plastic, heat resistant until 220°C

ⓕ SPATULE - plastique, resistente à la chaleur jusqu'à 220°C

ⓓ RÜHRSPATEN - Kunststoff, hitzebeständig bis 220°C

EURO	No.	L cm
2,95	059.020	25
3,40	059.021	30
4,50	059.022	35
6,75	059.023	40
8,25	059.024	50



Ⓝ **KOOKLEPEL - kunststof, hittebestendig tot 220°C**

ⓔ COOKING SPOON - plastic, heat resistant until 220°C

ⓕ CUIILLÈRE - plastique, resistente à la chaleur jusqu'à 220°C

ⓓ KOCHLÖFFEL - Kunststoff, hitzebeständig bis 220°C

EURO	No.	L cm
2,95	059.026	30



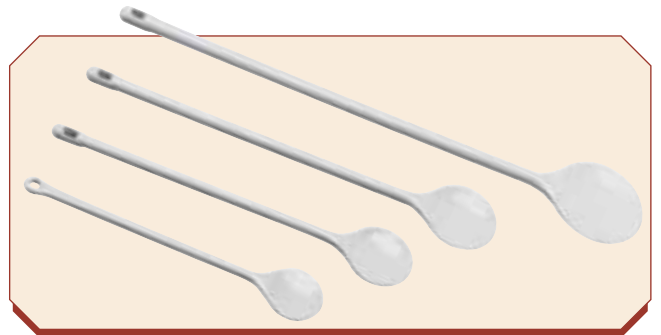
Ⓝ **KOOKLEPEL - melamine, rond**

ⓔ COOKING SPOON - melamin, round

ⓕ CUIILLÈRE - melamine, ronde

ⓓ KOCHLÖFFEL - Melamin, rund

EURO	No.	L cm
1,75	937.220	31
3,75	937.160	38
5,60	937.162	45
8,75	937.164	60



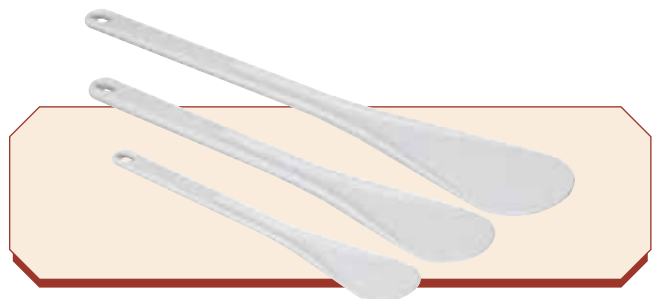
Ⓝ **SPATEL - kunststof, hittebestendig tot 220°C**

ⓔ MIXING PADDLE - plastic, heat resistant until 220°C

ⓕ SPATULE - plastique, resistente à la chaleur jusqu'à 220°C

ⓓ RÜHRSPATEN - Kunststoff, hitzebeständig bis 220°C

EURO	No.	L cm
2,95	954.030	30
4,95	954.040	40
5,95	954.050	50



Ⓝ **SPATEL - kunststof, krom model**

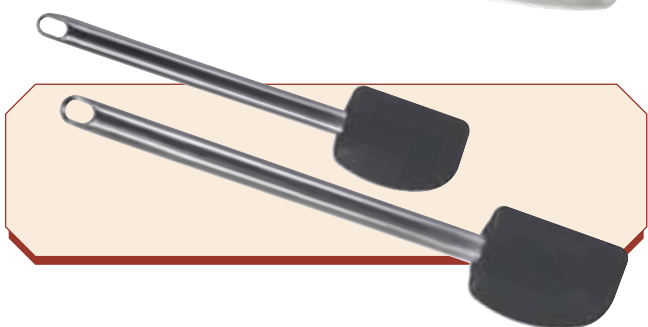
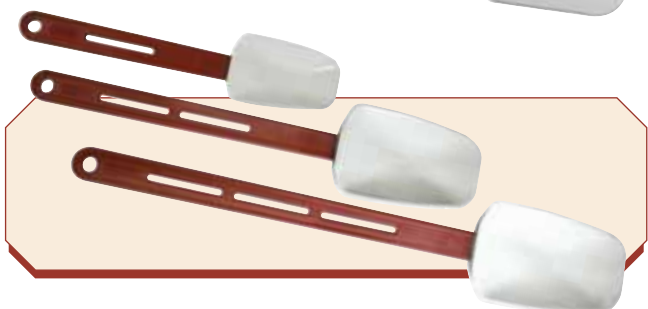
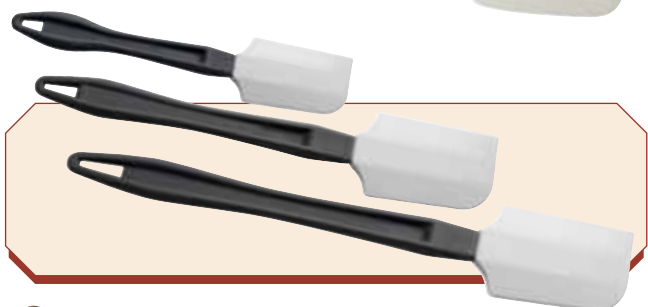
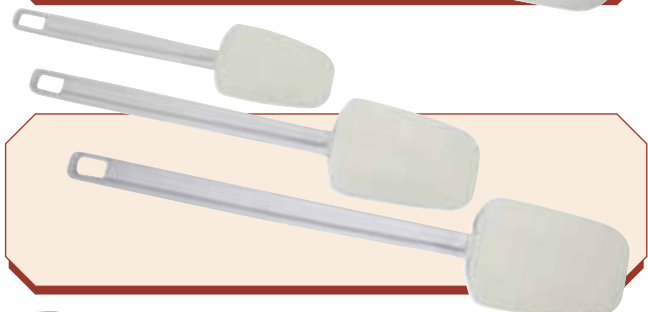
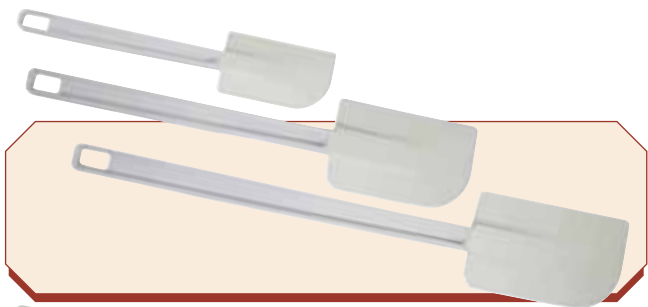
ⓔ MIXING PADDLE - plastic, curved

ⓕ SPATULE - plastique, courbé

ⓓ RÜHRSPATEN - Kunststoff, gebogen

EURO	No.	L cm
3,50	035.039	35





**(N) PANNENLIKKER - kunststof**

- (E) SCRAPER - plastic
- (F) PALETTE-RACLETTE - plastique
- (D) KUNSTSTOFFSCHABER - Kunststoff

No.	L cm	EURO
560.024	24	1,55
560.034	34	2,35
560.042	42	3,25

**(N) PANNENLIKKER - kunststof, lepelvorm**

- (E) SCRAPER - plastic, spoon-shaped
- (F) PALETTE-RACLETTE - plastique, forme de cuiller
- (D) LÖFFELSCHABER - Kunststoff, Löffelform

No.	L cm	EURO
560.324	24	1,95
560.334	34	3,25
560.342	42	4,25

**(N) PANNENLIKKER - kunststof, hittebestendig tot 260°C**

- (E) SCRAPER - plastic, heat resistant till 260°C
- (F) PALETTE-RACLETTE - plastique, résistant températures jusqu'à 260°C
- (D) KUNSTSTOFFSCHABER - Kunststoff, Hitzebeständig bis 260°C

No.	L cm	EURO
560.124	26	5,75
560.134	36	7,40
560.142	41	7,75

**(N) PANNENLIKKER - kunststof, hittebestendig tot 260°C, lepelvorm**

- (E) SCRAPER - plastic, heat resistant till 260°C, spoon-shaped
- (F) PALETTE-RACLETTE - plastique, résistant températures jusqu'à 260°C, forme de cuiller
- (D) LÖFFELSCHABER - Kunststoff, Hitzebeständig bis 260°C, Löffelform

No.	L cm	EURO
560.224	24	6,50
560.234	34	8,65
560.242	42	8,95

**(N) PANNENLIKKER - roestvrijstaal, rubber, hittebestendig tot 260°C**

- (E) SCRAPER - stainless steel, rubber, heat resistant till 260°C
- (F) PALETTE-RACLETTE - inox, caoutchouc, résistant températures jusqu'à 260°C
- (D) KUNSTSTOFFSCHABER - CNS, Gummi, Hitzebeständig bis 260°C

No.	L cm	EURO
204.065	30	10,95
204.066	40	16,95

**(N) PANNENLIKKER - rubber**

- (E) SCRAPER - rubber
- (F) PALETTE-RACLETTE - en caoutchouc
- (D) SCHABER - aus Gummi

No.	L cm	EURO
068.001	25	2,65

**(N) FLESSENSCHRAPER - kunststof**

- (E) BOTTLE SCRAPER - plastic
- (F) RACLOIR À BOCAL - plastique
- (D) FLASCHEN-REINIGER - Kunststoff

No.	L cm	EURO
015.008	30	2,50



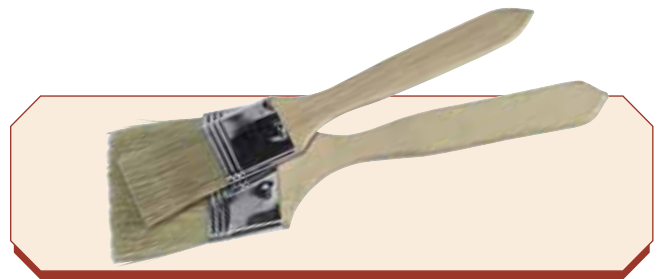
**(N) KWAST - varkenshaar, plat, houten steel**

(E) BRUSH - pigs bristles, flat, wooden handle

(F) PINCEAU - pur porc, plat, manche en bois

(D) PINSEL - reine Schweinehaar, flach, mit Holzstiel

EURO	No.	cm
1,95	047.002	4
4,25	047.003	8



**(N) KWAST - kunststof steel**

(E) BRUSH - plastic handle

(F) PINCEAU - manche en plastique

(D) PINSEL - Kunststoff Stiel

EURO	No.	cm
4,55	035.024	4



**(N) KWAST - varkenshaar, dik model (invet-kwast)**

(E) BRUSH - pigs bristles, thick type

(F) PINCEAU - pur porc

(D) PINSEL - Schweinehaar, dick

EURO	No.	cm
1,55	876.011	2,5
1,95	876.012	4,0
2,95	876.013	5,5
5,75	876.014	8,0



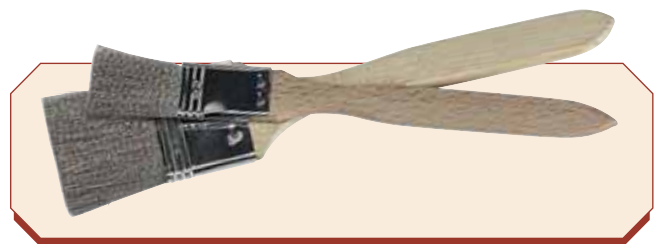
**(N) INVETKWAST - staal haar**

(E) GRIDDLE FAT BRUSH - Nirosta metal wire

(F) PINCEAUX À PLAQUES GRILL - fil métallique Nirosta

(D) GRILLPLATTEN-FETTPINSEL - Nirosta-Draht

EURO	No.	cm
3,75	047.001	3
5,95	047.004	6



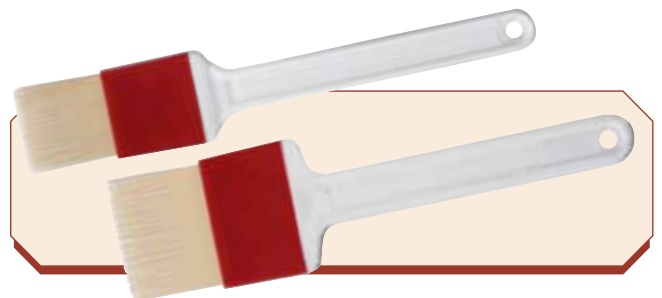
**(N) KWAST - polyethyleen steel met nylon haar**

(E) BRUSH - polyethylene handle and nylon bristles

(F) PINCEAU - polyéthylène manche avec fil à nylon

(D) PINSEL - Polyethyleen Stiel mit Nylonhaar

EURO	No.	cm
5,75	050.014	4
7,70	050.016	6



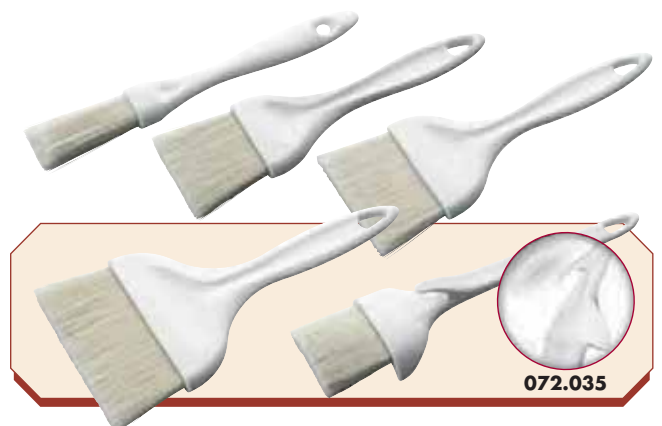
**(N) KWAST - polyethyleen steel met nylon haar**

(E) BRUSH - polyethylene handle and nylon bristles

(F) PINCEAU - polyéthylène manche avec fil à nylon

(D) PINSEL - Polyethyleen Stiel mit Nylonhaar

EURO	No.	cm	
1,95	072.030	2,5	
2,45	072.031	5,0	
3,75	072.032	7,5	
4,95	072.033	10,0	
3,45	072.035	met haak/with hook avec crochet/mit Haken	5,0



072.035



**(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
016.085	1,0	13

EURO
11,50



**NEW!**

**(N) SUIKERGJET TRECHTER - roestvrijstaal, inclusief standaard**

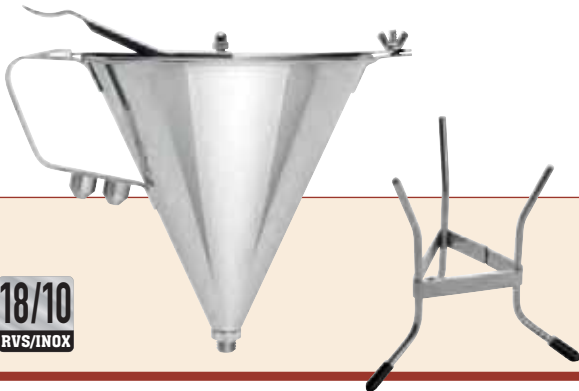
**(E) CONFECTIONERY FUNNEL** - stainless steel, stand included

**(F) ENTONNOIR À PISTON** - inox, porte inclus

**(D) FONDANTRICHTER** - CNS, mit Ständer

No.	Lit.	Ø cm
145.140	1,0	13

EURO
36,00



**18/10**  
RVS/INOX

**(N) SUIKERGJET TRECHTER - roestvrijstaal, met 2 uitloopdoseringen**

**(E) CONFECTIONERY FUNNEL** - stainless steel, with 2 nozzles

**(F) ENTONNOIR À PISTON** - inox, avec 2 douilles

**(D) FONDANTRICHTER** - CNS, mit 2 Auslaufmassen

No.	Lit.	Ø cm
050.040	1,9	19

EURO
115,00

050.041 **standaard**/stand/porte/Ständer

19,50



**18/10**  
RVS/INOX

**(N) SUIKERGJET 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) FONDANTRICHTER** - CNS, mit 2 Auslaufmassen, mit Ständer

No.	Lit.	Ø cm
208.005	1,9	19

EURO
62,00



**18/10**  
RVS/INOX

**(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 Ständer

No.	Lit.	Ø cm
050.045	0,8	15

EURO
44,00

**(N) BAKKERIJZEEF - roestvrijstaal**

(E) BAKERY SIEVE - stainless steel

(F) TAMIS - inox

(D) BÄCKEREI SIEBE - CNS

EURO	No.	Ø cm	Type	
7,95	720.825	27	P35	<b>poedersuiker</b> /powdered sugar sucre en poudre/Puderzucker
7,95	720.826	27	P20	<b>meel, bloem</b> /flour farine/Mehl
7,95	720.827	27	P10	<b>paneermeel</b> /bread crumbs chapelure/Paniermehl
15,95	720.840	41	P35	<b>poedersuiker</b> /powdered sugar sucre en poudre/Puderzucker
15,95	720.841	41	P20	<b>meel, bloem</b> /flour farine/Mehl
15,95	720.842	41	P10	<b>paneermeel</b> /bread crumbs chapelure/Paniermehl



**(N) MEEL/POEDERSUIKERZEEF - kunststof, doseermecanisme 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
6,10	016.065	11	11



**WESTMARK**

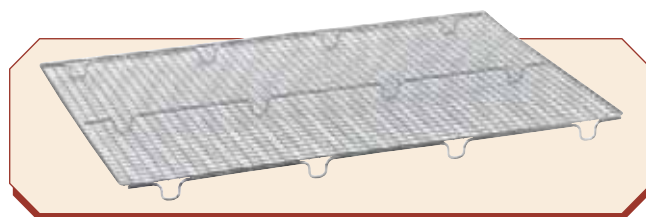
**(N) AFDRIIPREK - roestvrijstaal**

(E) DRIP RACK - stainless steel

(F) GRILLE AVEC PIEDS - inox

(D) ÜBERZUGSGITTER - CNS

EURO	No.	cm
21,00	894.001	1(H)x60x40



**(N) DEEGLINIAAL - kunststof**

(E) DOUGH RULER - plastic

(F) RÈGLE À PÂTE - plastique

(D) BACKLINEAL - Kunststoff

EURO	No.	L cm
5,70	035.053	64



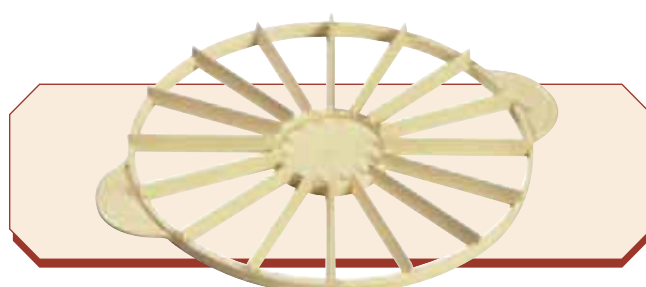
**(N) TAARTVERDELER - kunststof, voor tweezijdig gebruik**

(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
4,45	035.030	27	14/16
4,55	035.031	27	12/18



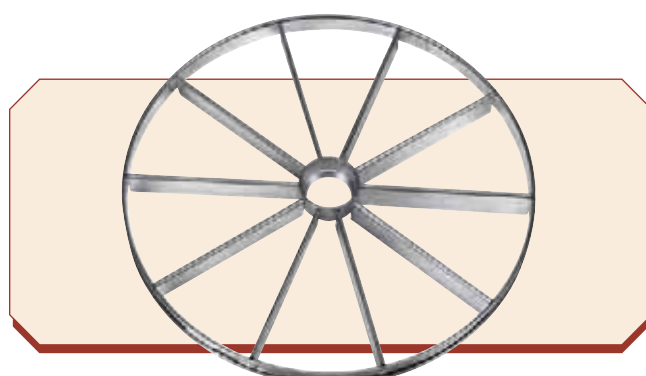
**(N) TAARTVERDELER - metaal**

(E) CAKE DIVIDER - metal

(F) DIVISEUR À GATEAUX - métal

(D) TORTENTEILER - Metall

EURO	No.	Ø cm	delen/parts/pièces/Teile
35,00	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
059.030	7	4,5
059.031	8	4,5
059.032	10	4,5

EURO
3,75
4,10
4,65

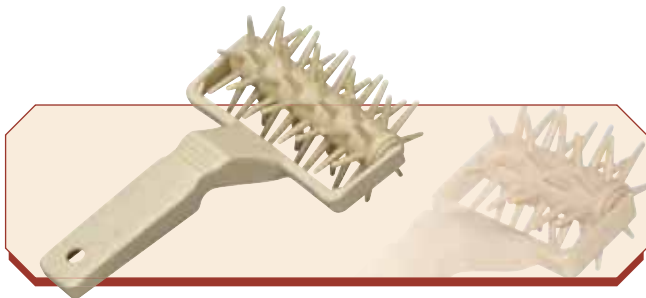


**(N) RIJSTRAND/VORM - kunststof, met steel, set met 4 vormen**

- (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
208.025	4,5

EURO
15,95



**(N) KORSTPRIKKER - kunststof**

- (E) BREAD ROLLER - plastic
- (F) ROULEAU À POINTILLER - plastique
- (D) STIPPROLLE - Kunststoff

No.	roller cm
035.026	7
035.027	12

EURO
6,95
8,95



**(N) DEEGRAADJE - roestvrijstaal**

- (E) DOUGH CUTTER - stainless steel
- (F) ROULEAU À PÂTE - inox
- (D) TEIGRÄDCHEN - CNS

No.	L cm	Ø cm	wiel/wheel/roulette/Rad
890.001	18	5,5	glad/smooth edges/lisse/glatt
890.002	18	5,5	gekarteld/scalloped edge cannelée/gezackt

EURO
8,30
8,30



**(N) JAN-HAGELSNIJDER - roestvrijstaal, glad**

- (E) MULTIPLE WHEEL DOUGH CUTTER - stainless steel, smooth edge
- (F) ROULEAU À PÂTE EXTENSIBLE - inox, lame lisse
- (D) TEIGSCHNEIDER - CNS, glatt

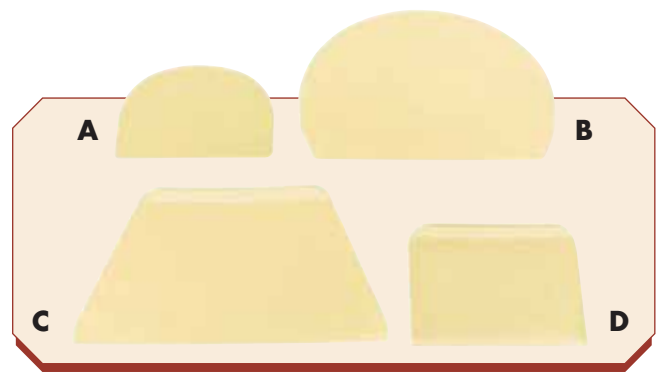
No.	wieltjes/wheels/roulettes/Rädchen
025.002	5
025.001	7

EURO
58,00
85,00



- (N) DEEGKRABBER - kunststof**  
**(E) DOUGH SCRAPER - plastic**  
**(F) GRATTOIR POUR PÂTE - plastique**  
**(D) TEIGSCHABER - Kunststoff**

EURO	No.	Type	cm
0,50	035.043	<b>A</b>	12x 9
1,35	035.044	<b>B</b>	20x15
1,35	035.041	<b>C</b>	22x13
0,90	035.042	<b>D</b>	12x10



- (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
3,75	895.010	<b>A</b>	12x11
5,95	895.011	<b>B</b>	15x13



- (N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal**

- (E) DOUGH SCRAPER - stainless steel**  
**(F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox**  
**(D) TEIGSTECHER - CNS**

EURO	No.	cm
8,65	895.012	13x11



- (N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal**

- (E) DOUGH SCRAPER - stainless steel**  
**(F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox**  
**(D) TEIGSTECHER - CNS**

EURO	No.	cm
6,25	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.	
37,00	849.189	<b>7 verschillende figuren elk in 6 maten</b> 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
31,00	026.001	3 - 10





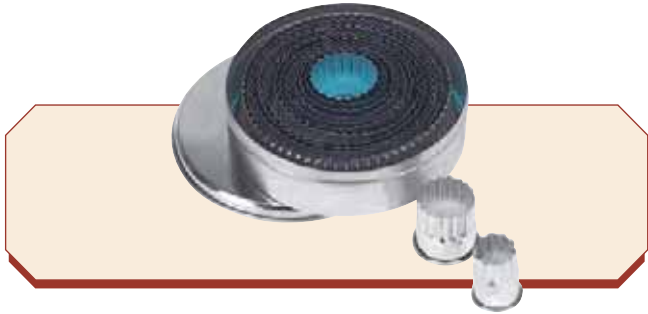


**(N) STEKERDOOS - blik, 14-delig, rond, glad**

- (E) DOUGH CUTTER SET - tin plate, 14 pieces in box, round, plain
- (F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - fer-blanc, 14 pièces, ronde, unis
- (D) AUSSTECHE-SATZ - Weissblech, 14-teilig, rund, glatt

No.	Ø cm
051.264	2 - 11

EURO  
17,50



**(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) AUSSTECHE-SATZ - Weissblech, 14-teilig, rund, gezackt

No.	Ø cm
051.274	2 - 11

EURO  
18,50

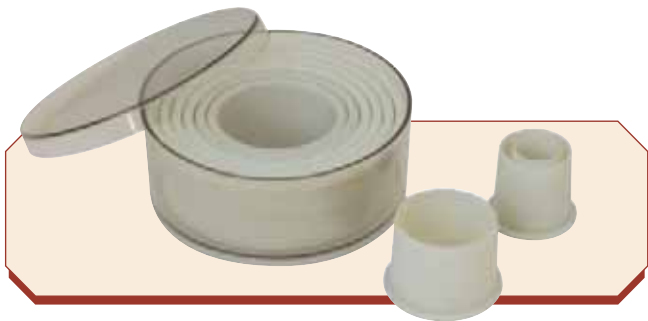


**(N) STEKERDOOS - kunststof, 9-delig, rond, gekarteld**

- (E) DOUGH CUTTER SET - plastic, 9 pieces in box, round, scalloped
- (F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - plastique, 9 pièces, rondes, cannelé
- (D) AUSSTECHE-SATZ - Kunststoff, 9-teilig, rund, gezackt

No.	Ø cm
026.010	2 - 10

EURO  
23,00

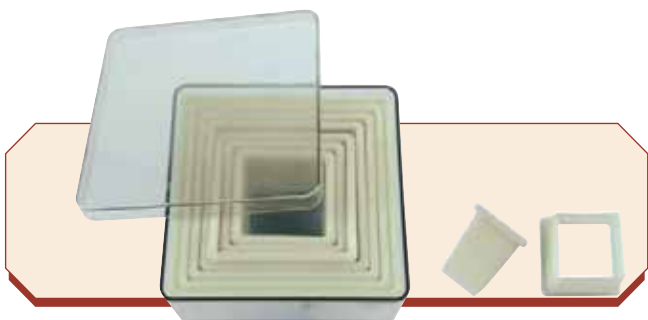


**(N) STEKERDOOS - kunststof, 9-delig, rond, glad**

- (E) DOUGH CUTTER SET - plastic, 9 pieces in box, round, plain
- (F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - plastique, 9 pièces, rondes, unis
- (D) AUSSTECHE-SATZ - Kunststoff, 9-teilig, rund, glatt

No.	Ø cm
026.015	2 - 10

EURO  
23,00



**(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) AUSSTECHE-SATZ - Kunststoff, 9-teilig, viereckig, glatt

No.	cm
026.020	3 - 10

EURO  
23,00

**(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 PÂTISSÈRE - 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
9,35	070.045	45	18,5

**(N) SPUITZAK - naadloos, met bovenzoom, ophangoog en versterkte spuitmond**

**(E) PASTRY BAGS - seamless, with border, loop and reinforced nozzle**

**(F) POCHE PÂTISSÈRE - sans couture, avec bord, suspension et renforcement de douille**

**(D) SPRITZBEUTEL - nahtlos, mit oberem Saum, Aufhänger und Tüllenverstärkung**

EURO	No.	L cm
2,35	050.000	25
2,60	050.001	28
3,15	050.002	34
3,40	050.011	37
3,75	050.003	40
4,15	050.004	46
4,75	050.005	50
5,50	050.006	55
6,40	050.007	60
7,25	050.008	65
8,30	050.009	70
8,90	050.010	75

**(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, transparant**

**(E) DISPOSABLE PASTRY BAG - plastic, transparent**

**(F) POCHE PÂTISSÈRE JETABLE - plastique, transparent**

**(D) EINWEG-SPRITZBEUTEL - Kunststoff, transparent**

EURO	No.	L cm	doos/box/boîte/Schachtel
12,45	515.040	40	100st./pcs./pcs./Stk.
15,95	515.055	55	100st./pcs./pcs./Stk.

**(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, transparant**

**(E) DISPOSABLE PASTRY BAG - plastic, transparent**

**(F) POCHE PÂTISSÈRE JETABLE - plastique, transparent**

**(D) EINWEG-SPRITZBEUTEL - Kunststoff, transparent**

EURO	No.	L cm	doos/box/boîte/Schachtel
44,00	965.055	55	100st./pcs./pcs./Stk.

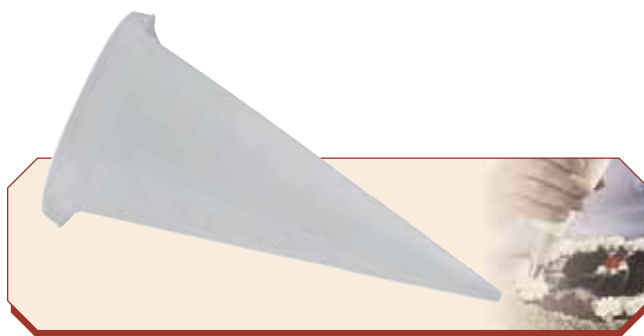
**(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, antislip, extra stevige grip**

**(E) DISPOSABLE PASTRY BAG - plastic, antislip, super grip**

**(F) POCHE PÂTISSÈRE JETABLE - plastique, antidérapage, emprise extra ferme**

**(D) EINWEG-SPRITZBEUTEL - Kunststoff, Antirutsch, Extra fester Griff**

EURO	No.	L cm	doos/box/boîte/Schachtel
16,50	515.065	55	100st./pcs./pcs./Stk.





- Ⓝ **SPIJTJES - nylon, set van 7 stuks**
- ⓔ ICING TUBES - nylon, set of 7 pieces
- ⓕ DOUILLES - nylon, set de 7 pièces
- ⓓ LOCHTÜLLEN - Nylon, im Satz von 7 Stück

EURO	No.	mm
4,95	054.100	3 - 16 <b>glad</b> /plain/unis/Loch
4,95	054.101	6 - 16 <b>kartel</b> /star/cannelées/Stern



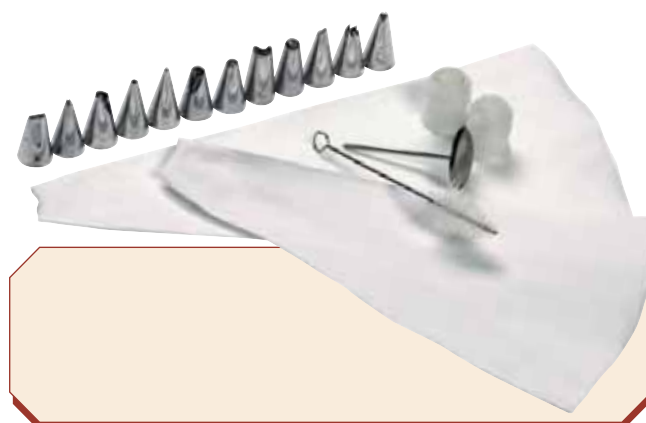
- Ⓝ **SIERSPUIJTJES - kunststof, set, 2 basisstukken en 20 spuitjes**
- ⓔ GARNISHING TUBES - plastic, set, 2 adaptors and 20 tubes
- ⓕ SET DE DOUILLES - plastique, set, 2 adaptateurs et 20 douilles,
- ⓓ GARNIERTÜLLEN - Kunststoff, im Satz, 2 Anpassungsteilen und 20 Tüllen

EURO	No.
23,95	090.020

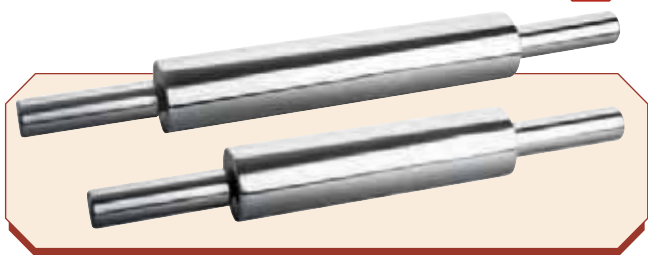


- Ⓝ **SIERSPUIJTJES - 18-delig, met roestvrijstalen spuitjes, in plastic doos**
- ⓔ GARNISHING TUBES - 18 pieces, with stainless steel tubes, in plastic box
- ⓕ SET DE DOUILLES - 18 pièces, avec douilles à inox, en boîte plastique
- ⓓ GARNIERTÜLLEN - 18-teilig, mit Tüllen aus CNS, in Kunststoff-Dose

EURO	No.
9,95	140.110

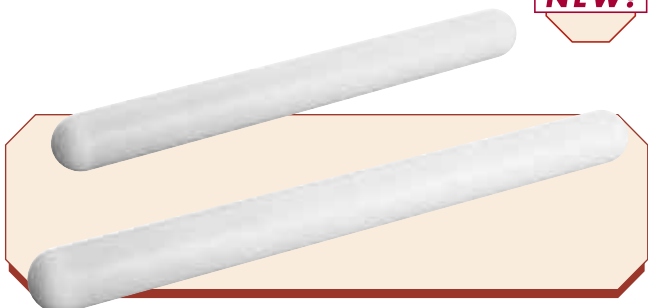




**NEW!**

- (N) DEEGROL - roestvrijstaal, gelagerd**  
 (E) ROLLING PIN - stainless steel, with ball bearings  
 (F) ROULEAU À PÂTE - 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	29,50

**NEW!**

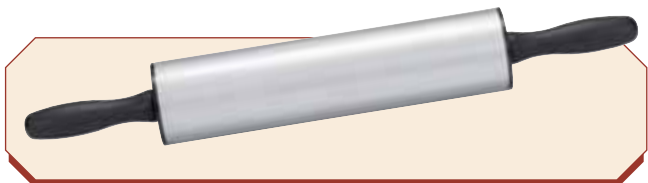
- (N) DEEGROL - kunststof**  
 (E) ROLLING PIN - plastic  
 (F) ROULEAU À PÂTE - plastique  
 (D) TEIGROLLER - Kunststoff

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
882.032	43	4,5	18,95
882.033	50	4,5	21,00



- (N) DEEGROL - kunststof, uit één stuk**  
 (E) ROLLING PIN - plastic, out of one piece  
 (F) ROULEAU À PÂTE - plastique, d'un pièce  
 (D) TEIGROLLER - Kunststoff, aus einem Stück

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
882.030	28	6	26,00
882.031	38	8	42,00



- (N) DEEGROL - antikleef, gelagerd**  
 (E) ROLLING PIN - non-stick, with ball bearings  
 (F) ROULEAU À PÂTE - antiadhésif, roulement à billes  
 (D) ROLLHOLZ - antihaft, mit Kugellagern

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
015.030	25	6	8,95



- (N) DEEGROL - oven gedroogd beukenhout, gelagerd**  
 (E) ROLLING PIN - beechwood oven-dried, with ball bearings  
 (F) ROULEAU À PÂTE - hêtre, sèche au four, roulement à billes  
 (D) ROLLHOLZ - Buchenholz ofengetrocknet, mit Kugellagern

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
877.033	33	7	16,00
877.038	38	7	19,00
877.046	46	7	23,00



- (N) DEEGROL - beukenhout, gelagerd**  
 (E) ROLLING PIN - beechwood, with ball bearings  
 (F) ROULEAU À PÂTE - hêtre, roulement à billes  
 (D) ROLLHOLZ - Buchenholz, mit Kugellagern

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
024.001	30	9	46,00
024.002	35	9	51,00
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
4,75	895.006	10	2,0
5,50	895.007	12	2,0
5,95	895.008	14	2,0
7,25	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
5,35	899.310	18	4,5
7,20	899.312	22	4,5
7,60	899.314	24	4,5
7,95	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
11,25	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 antihafbeschichtung**

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,25	051.080	24	6,5
10,65	051.082	26	6,5
11,40	051.084	28	6,5

- (N) BAKVORM CAKE - aluminium**  
**(E) BAKING MOULD CAKE - aluminium**  
**(F) MOULE À CAKE - aluminium**  
**(D) BACKFORM CAKE - Aluminium**

EURO	No.	cm
5,20	051.072	7(H)x22x 9
6,60	051.073	8(H)x26x10
8,25	051.074	8(H)x30x10

- (N) BAKVORM SAVARIN - aluminium**  
**(E) BAKING MOULD SAVARIN - aluminium**  
**(F) MOULE À SAVARIN - aluminium**  
**(D) BACKFORM SAVARIN - Aluminium**

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,15	051.021	6	2,4
2,30	051.022	8	2,6
2,50	051.023	9	2,9



# WESTMARK



- Ⓝ **BAKVORM CAKE - metaal met teflon anti-aanbaklaag**
- ⓔ BAKING MOULD CAKE - metal, teflon coated
- ⓕ MOULE À CAKE - métal avec anti-adhésif
- Ⓣ BACKFORM CAKE - Metall mit antihafbeschichtung

No.	cm	H cm	EURO
016.210	25x11	7	6,40
016.211	30x11	7	7,10



- Ⓝ **BAKVORM TULBAND - metaal met teflon anti-aanbaklaag**
- ⓔ BAKING MOULD TURBAN - metal, teflon coated
- ⓕ MOULE À GÂTEAU DE SAVOI - métal avec anti-adhésif
- Ⓣ BACKFORM GUGELHUPF - Metall mit antihafbeschichtung

No.	Ø cm	H cm	EURO
016.214	22	12	9,80



- Ⓝ **BAKVORM TAART - kartel, metaal met teflon anti-aanbaklaag**
- ⓔ BAKING MOULD FLAN - star, metal, teflon coated
- ⓕ MOULE À TARTE - cannalées, métal avec anti-adhésif
- Ⓣ BACKFORM KUCHEN - Stern, Metall mit antihafbeschichtung

No.	Ø cm	H cm	EURO
016.215	28	3	8,25



- Ⓝ **BAKVORM TAART - metaal met teflon anti-aanbaklaag**
- ⓔ BAKING MOULD FLAN- metal, teflon coated
- ⓕ MOULE À TARTE - métal avec anti-adhésif
- Ⓣ BACKFORM KUCHEN - Metall mit antihafbeschichtung

No.	cm	H cm	EURO
016.217	29x23	4	6,90
016.218	42x29	4	9,95

- (N) FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabliteitsring**  
**(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring**  
**(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation**  
**(D) FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring**



- (N) BAKVORM CAKE**  
**(E) BAKING MOULD CAKE**  
**(F) MOULE À CAKE**  
**(D) BACKFORM CAKE**

EURO	No.	cm	H cm
9,95	070.085	24x10	7
9,95	070.086	26x10	7
9,95	070.084	30x10	7



- (N) BAKVORM TAART - kartel**  
**(E) BAKING MOULD FLAN - star**  
**(F) MOULE À TARTE - cannalées**  
**(D) BACKFORM KUCHEN - Stern**

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,95	070.087	24	3
11,50	070.088	26	3
12,50	070.089	28	3



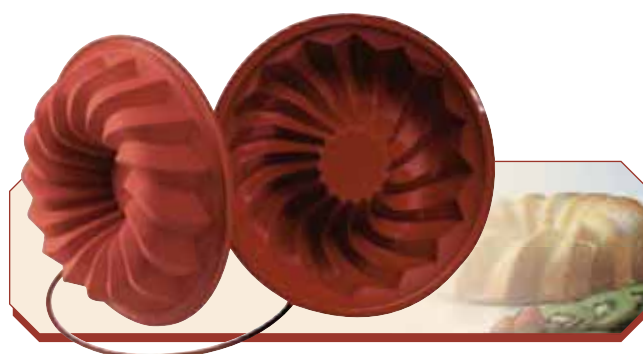
- (N) BAKVORM TAART - glad**  
**(E) BAKING MOULD FLAN - smooth**  
**(F) MOULE À TARTE - lisse**  
**(D) BACKFORM KUCHEN - Glatt**

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,95	070.090	20	4
11,50	070.091	24	4
12,50	070.092	28	5



- (N) BAKVORM SAVARIN**  
**(E) BAKING MOULD SAVARIN**  
**(F) MOULE À SAVARIN**  
**(D) BACKFORM SAVARIN**

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,50	070.094	24	6



- (N) BAKVORM TULBAND**  
**(E) BAKING MOULD TURBAN**  
**(F) MOULE À GÂTEAU DE SAVOI**  
**(D) BACKFORM GUGELHUPF**

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,50	070.095	22	11



# UNI FLEX

**NEW!**



**NEW!**



**(N) FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabliteitsring**

- (E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring
- (F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation
- (D) FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring

**(N) BAKVORM MARGUERITE**

- (E) BAKING MOULD MARGUERITE
- (F) MOULE À MARGUERITE
- (D) BACKFORM MARGUERITE

No.	Ø cm	H cm
070.083	22	5

EURO  
9,95

**(N) BAKVORM GROTE STER**

- (E) BAKING MOULD BIG STAR
- (F) MOULE À GRANDE ÉTOILE
- (D) BACKFORM GROSSER STERN

No.	Ø cm	H cm
070.082	26	5

EURO  
9,95

**(N) BAKVORM SAVARIN CAKE**

- (E) BAKING MOULD SAVARIN CAKE
- (F) MOULE À CAKE SAVARIN
- (D) BACKFORM SAVARIN CAKE

No.	Ø cm	H cm
070.098	24	6

EURO  
9,95

**(N) BAKVORM BRIOCHE**

- (E) BAKING MOULD BRIOCHE
- (F) MOULE À BRIOCHE
- (D) BACKFORM BRIOCHE

No.	Ø cm	H cm
070.096	22	8

EURO  
9,95

**(N) BAKVORM TAART**

- (E) BAKING MOULD FLAN
- (F) MOULE À TARTE
- (D) BACKFORM KUCHEN

No.	cm	H cm
070.093	28x22	4
070.099	23x23	4

EURO  
11,95  
11,95





**(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**

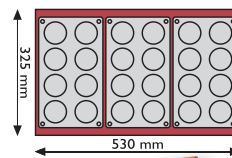
**(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe**

**(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une réutilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine**

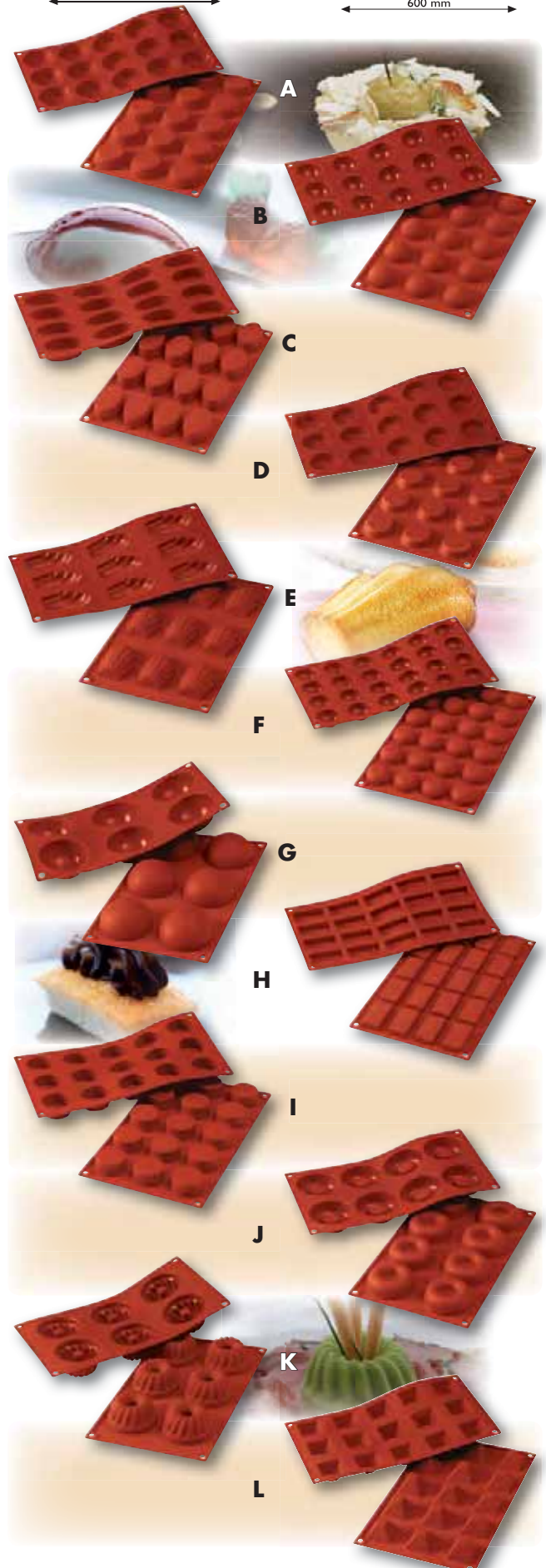
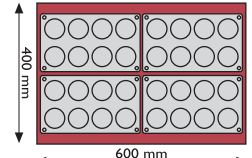
**(D) FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig**



### 1/1 Gastronorm



### Bakerynorm



**(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
8,45	070.050	<b>A</b>	SF014	50	15

#### MINI SEMISFERA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
8,45	070.051	<b>B</b>	SF005	40	20

#### SMALL OVAL

EURO	No.	Type		mm	H mm
8,45	070.052	<b>C</b>	SF017	55x33	20

#### MINI TARTELETTA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
8,45	070.053	<b>D</b>	SF013	45	10

#### MADELEINE

EURO	No.	Type		mm	H mm
8,45	070.054	<b>E</b>	SF032	68x45	17

#### POMPONETTE

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
8,45	070.055	<b>F</b>	SF009	34	16

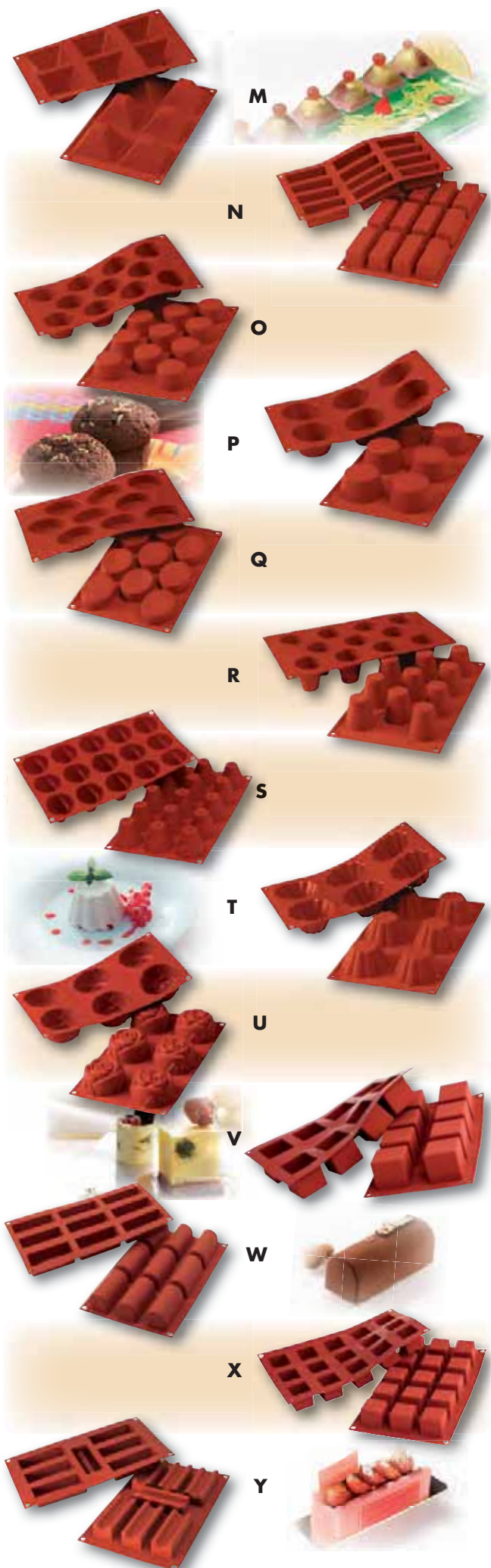
#### SEMISFERA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
8,45	070.056	<b>G</b>	SF002	70	35

#### FINANZIERE

EURO	No.	Type		mm	H mm
8,45	070.057	<b>H</b>	SF025	49x26	11





**(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

**PETIT FOUR**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.058	<b>I</b>	SF027	40	20	8,45

**MEDIUM SAVARIN**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.059	<b>J</b>	SF011	65	21	8,45

**GUGELHUPF**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.060	<b>K</b>	SF058	70	36	8,45

**MINI PYRAMID**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.061	<b>L</b>	SF008	36x36	22	8,45

**PYRAMID**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.062	<b>M</b>	SF007	71x71	40	8,45

**CAKE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.063	<b>N</b>	SF026	79x29	30	8,45

**MINI MUFFIN**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.064	<b>O</b>	SF022	51	28	8,45

**MUFFIN**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.065	<b>P</b>	SF023	69	35	8,45

**MEDIUM OVALI**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.071	<b>Q</b>	SF018	70x50	20	8,45

**MEDIUM BABA**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.072	<b>R</b>	SF020	45	48	8,45

**MEDIUM VULCANO**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.073	<b>S</b>	SF094	52	44	8,45

**BRIOCHETTE**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.074	<b>T</b>	SF034	79	37	8,45

**ROSE**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.075	<b>U</b>	SF077	76	40	8,45

**CUBE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.076	<b>V</b>	SF0104	50x50	50	8,45

**MIDI BÛCHE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.077	<b>W</b>	SF130	84x35	32	8,45

**CUBE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.078	<b>X</b>	SF105	35x35	35	8,45

**MARSIGLIESE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.079	<b>Y</b>	SF114	95x25	35	8,45

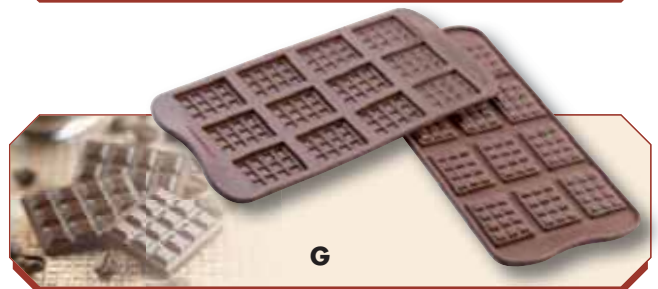
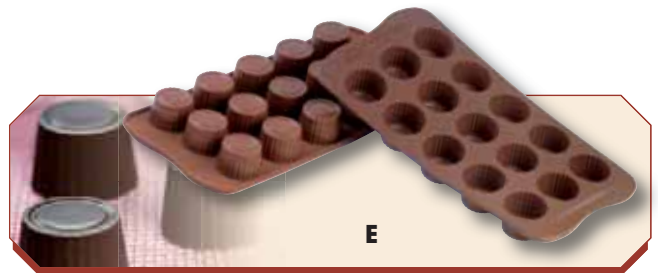
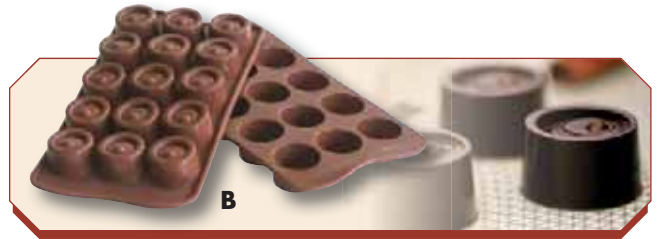


Ⓝ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig**

ⓔ 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 22x11 cm**

ⓔ CHOCOLATE MOULD 22x11 cm

ⓕ MOULE À CHOCOLAT 22x11 cm

ⓓ SCHOKOLADEFORM 22x11 cm

#### CUBO

EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
6,35	070.031	<b>A</b>	15x10	26x26	18

#### VERTIGO

EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
6,35	070.032	<b>B</b>	15x10	28	20

#### IMPERIAL

EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
6,35	070.033	<b>C</b>	15x10	28	20

#### MONAMOUR

EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
6,35	070.034	<b>D</b>	15x10	30x22	25

#### PRALINE

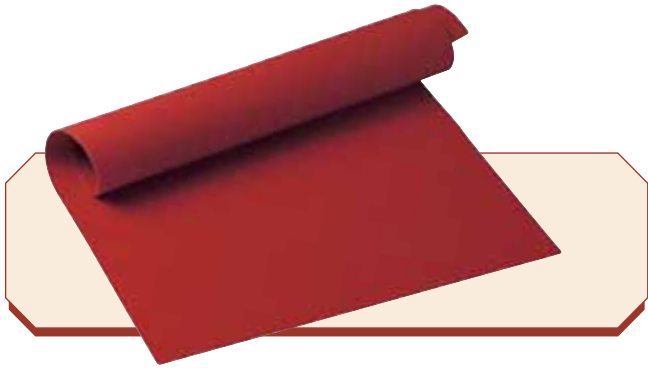
EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
6,35	070.035	<b>E</b>	15x10	30	19

#### FLEURY

EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
6,35	070.036	<b>F</b>	15x9	30	16

#### TABLETTE

EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
6,35	070.037	<b>G</b>	42	38x28	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
090.053	1/1 GN	530x325
090.060	bakerynorm	600x400

EURO
10,50
13,45

**(N) BAKPLAATVELLEN - PTFE coating**

- (E) LINING SHEETS - PTFE coated
- (F) FEUILLE DE CUISSON - revêtues PTFE
- (D) BACKTRENNFOLIE - PTFE beschichtet

**20 VELLEN/20 SHEETS/20 FEUILLES/20 STÜCK**

No.	Type	mm
957.011	1/1 GN	515x312
957.060	bakerynorm	590x390

EURO
59,00
75,00

**(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
050.070	1/1 GN	530x325
050.072	bakerynorm	600x400

EURO
27,00
37,50

**(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

**-50° / +250°C**

No.	Type	mm
070.040	1/2 bakerynorm	400x300
070.041	bakerynorm	600x400
070.042	1/1 GN	530x325

EURO
15,95
19,50
17,50

**(N) BAKPLAATMAT - silicone, anti-aanbak**

- (E) BAKING MAT - silicone, non-stick
- (F) FEUILLE DE CUISSON - silicone, anti-adhésif
- (D) BACKTRENN-MAT - Silikon, antihaft

**-50° / +250°C**

No.	Type	mm
160.040	1/2 bakerynorm	400x300
160.041	bakerynorm	600x400
160.042	1/1 GN	530x325

EURO
12,85
19,65
15,35



# 6040<sup>®</sup>

## 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
47,50	070.601	79	35

#### **MADELEINE - 44x**

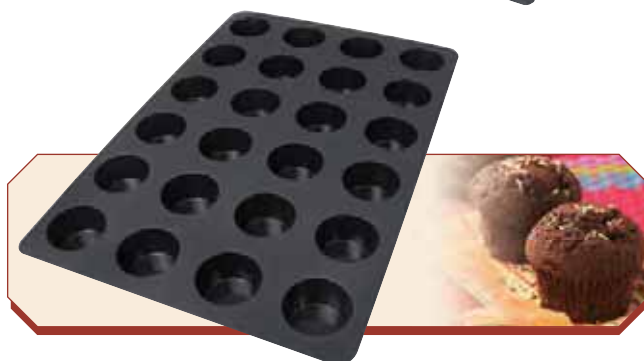
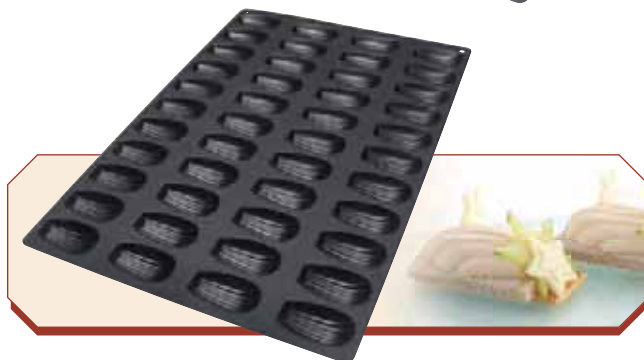
EURO	No.	mm	H mm
47,50	070.605	77x45	18

#### **MINI-CAKE - 30x**

EURO	No.	mm	H mm
47,50	070.606	99x49	30

#### **MUFFIN - 24x**

EURO	No.	Ø mm	H mm
47,50	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
070.603	70	35

EURO  
47,50



**TARTELLETES - 40x**

No.	Ø mm	H mm
070.604	60	11

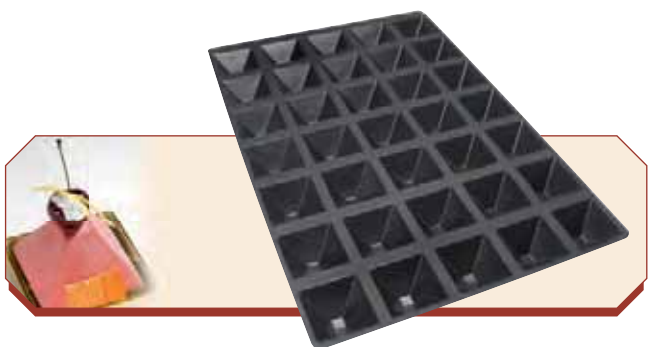
EURO  
47,50



**FLORENTINS - 35x**

No.	Ø mm	H mm
070.607	60	12

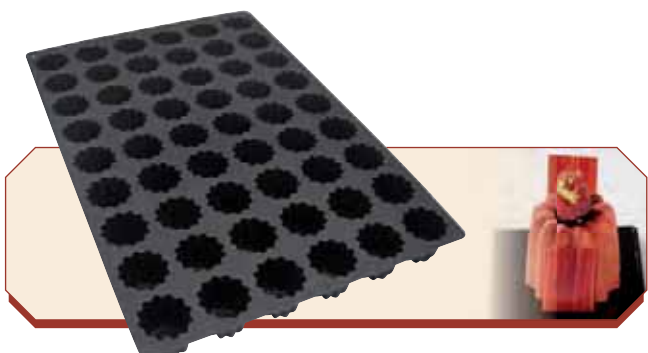
EURO  
47,50



**PYRAMIDS - 35x**

No.	mm	H mm
070.610	65x65	35

EURO  
47,50



**CANNELES - 54x**

No.	Ø mm	H mm
070.602	56	50

EURO  
47,50



**(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal**

(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel

(F) TIMBALE/MOULE À POUNDING - inox

(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
1,10	961.020	5	5	0,05
1,25	961.021	6	5	0,08
1,60	961.022	7	4	0,10
1,95	961.023	9	6	0,20



**(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal**

(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel

(F) TIMBALE/MOULE À POUNDING - inox

(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
2,75	725.025	7	5	0,15



**(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal**

(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel

(F) TIMBALE/MOULE À POUNDING - inox

(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
2,85	887.015	7	5	0,15



**(N) CARAMEL PUDDINGVORM - aluminium**

(E) CARAMEL CREAM MOULD - aluminium

(F) MOULE À FLAN - aluminium

(D) KARAMELLEFORM - Aluminium

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
1,60	720.655	6	6	0,10
1,70	720.656	7	7	0,15
2,10	720.657	8	7	0,25





**SET  
à 3**



**NEW!**

**(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
059.040	17-19-21

EURO
9,35

**(N) BESLAGKOM - kunststof**

- (E) BASIN - plastic
- (F) BASSINE DE CUISINE - plastique
- (D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	Lit.
059.041	24	11	3
059.042	28	14	5
059.043	33	16	7
059.044	38	18	11

EURO
4,15
5,75
7,75
12,25

**(N) BESLAGKOM - kunststof**

- (E) BASIN - plastic
- (F) BASSINE DE CUISINE - plastique
- (D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	Lit.
035.046*	25	15	4
035.048	32	15	6
035.049	36	17	9
035.050	40	19	13

EURO
7,50
6,95
8,25
10,95

\* 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.
820.125	20	13	2,5
820.140	24	15	4,0

EURO
4,50
4,95

**(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 antidérapant  
 (D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff, mit Ausgiesser und rutschfestem Standfuss

EURO	No.	Ø cm	Lit.
4,75	080.015	26	3,5



**(N) SALADESCHAAL - polycarbonaat**

- (E) SALAD BOWL - polycarbonate  
 (F) SALADIER - polycarbonate  
 (D) SALATSCHÜSSEL - Polykarbonat

EURO	No.	H cm	Ø cm
2,25	532.020	5,0	15
2,95	532.021	6,5	20
4,75	532.022	8,0	25
5,95	532.023	10,0	30
7,95	532.025	12,5	40



**(N) RESTBAK - polypropyleen**

- (E) REST TRAY - polypropylen  
 (F) BAC À RESTES - polypropylène  
 (D) RESTENBEHÄLTER - Polypropylen

EURO	No.	cm	Lit.
2,75	600.038	17(H)x31x31	8



**(N) RESTBAK - polypropyleen**

- (E) REST TRAY - polypropylen  
 (F) BAC À RESTES - polypropylène  
 (D) RESTENBEHÄLTER - Polypropylen

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
2,95	600.040	35	16	10
3,45	600.041	39	18	15
4,25	600.042	46	21	20
5,50	600.043	51	23	30
6,95	600.044	56	25	35



**(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, platte bodem**

- (E) BASIN KITCHENBOWL - stainless steel, flat bottom  
 (F) BASSINE DE CUISINE HÉMISPHERIQUE - inox, fond plat  
 (D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, mit flachem Boden

EURO	No.	Ø cm	Lit.
15,50	893.021	16,5	0,75
20,45	893.022	20,5	1,5
24,80	893.023	25,0	3
31,50	893.024	27,0	4
37,00	893.025	29,5	5
49,50	893.026	33,5	8
69,50	893.027	39,5	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	14	7	0,5	3,95
055.002	16	9	1	5,45
055.003	21	8	2	7,95
055.004	26	9	3	9,95
055.005	27	11	4	11,40
055.006	28	13	5	13,40
055.007	31	12	6	14,95
064.021	34	16	8	18,25
064.022	40	18	11	25,50
064.023	41	20	14	26,50



**(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	Lit.	EURO
180.060	24	2,0	3,25
180.061	26	2,5	3,45
180.062	28	3,5	4,95



**(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	Lit.	EURO
085.050	16	0,75	1,50
085.051	21	1,50	2,30
085.052	24	2,80	3,70
085.053	30	5,00	5,25
085.054	35	8,00	7,95
085.055	39	10,00	8,50



**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	Lit.	EURO
085.070	18	1,5	3,25
085.071	22	3,0	5,40
085.073	27	4,5	7,25
085.074	30	9,0	9,25



**BICOLOR**

**NEW!**

**(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, mat/hoogglans, antislip voet**

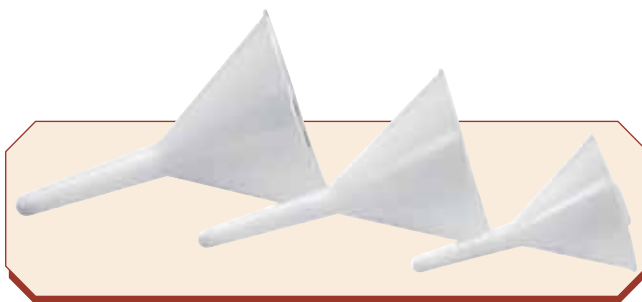
- (E) BASIN KITCHEN BOWL - stainless steel, satin/polished, non-slip foot
- (F) BASSINE DE CUISINE - inox, satinée/polis, fond anti-dérapant
- (D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, Satin/poliert, rutschfestem Standfuss

No.	Ø cm	Lit.	EURO
085.060	14	0,7	3,75
085.061	20	1,8	4,50
085.062	24	4,0	5,25
085.063	30	6,8	7,95



**(N) TRECHTER - kunststof****(E) FUNNEL - plastic****(F) ENTONNOIR - plastique****(D) TRICHTER - Kunststoff**

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,05	027.006	8	11
1,60	027.007	10	15
2,20	027.008	12	17
2,95	027.009	16	21

**(N) TRECHTER - kunststof****(E) FUNNEL - plastic****(F) ENTONNOIR - plastique****(D) TRICHTER - Kunststoff**

EURO	No.	Ø cm	H cm
0,55	956.030	8	8
0,70	956.031	10	10
0,80	956.032	12	12
1,00	956.033	14	19
1,70	956.034	18	19
2,60	956.035	22	23
4,95	956.036	31	26
7,95	956.037	42	37

**(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
8,95	059.100	22	22
10,85	059.101	26	25
12,60	059.102	30	28
14,35	059.103	35	35

**(N) TRECHTER - roestvrijstaal****(E) FUNNEL - stainless steel****(F) ENTONNOIR - inox****(D) TRICHTER - CNS**

EURO	No.	Ø cm	H cm
8,65	074.034	10	11
9,70	074.035	12	12
11,30	074.036	14	13
1,05	074.037	<b>zeefje voor trechter</b> 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, graduert

No.	Lit.	EURO
956.040	1	1,90
956.041	3	3,75
956.042	5	4,75



**(N) MAATBEKER - kunststof, met maatverdeling**

(E) MEASURE JUG - plastic, graduated

(F) MESURE - plastique, graduée

(D) MESSBECHER - Kunststoff, graduert

No.	Lit.	EURO
027.020	0,05	1,60
027.021	0,10	1,90
027.022	0,25	2,95
027.001	0,5	3,35
027.002	1,0	4,45
027.003	2,0	8,65
027.004	3,0	11,90
027.005	5,0	17,55



**(N) MAATBEKER - roestvrijstaal, met maatverdeling**

(E) MEASURE JUG - stainless steel, graduated

(F) MESURE - inox, graduée

(D) MESSBECHER - CNS, graduert

No.	Lit.	EURO
055.010	0,5	7,50
055.011	1,0	9,45
055.012	2,0	14,40



**(N) BEKER DISPENSER - roestvrijstaal**

(E) CUP DISPENSER - stainless steel

(F) PORTE GOBELETS - inox

(D) BECHER-SPENDER - CNS

No.	EURO
899.151 - voor bekers Ø 7 cm - for cups Ø 7 cm - pour gobelets Ø 7 cm - für Becher Ø 7 cm	29,50

**araven**



- Ⓝ **KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, met afsluitdop en maatverdeling, wit transparant**
- ⓔ SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, with cap and measuring scale, white transparent
- ⓕ BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, avec bouchon et échelle de mesure, blanc transparent
- ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, mit Kappe, graduert, weiss transparent

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
1,65	962.040	6	20	35
2,15	962.041	6	26	50

- Ⓝ **KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met non-drip doseersysteem en maatverdeling**

- ⓔ SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with non-drip system and measuring scale
- ⓕ BOUTEILLE DE DOSAGE - avec système anti-goutte et échelle de mesure
- ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - mit non-drip System, Kunststoff, graduert

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl	Type
1,95	962.080	6	20	35	<b>rood</b> /red/rouge/rot
2,35	962.081	6	26	50	<b>rood</b> /red/rouge/rot
1,95	962.090	6	20	35	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb
2,35	962.091	6	26	50	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb

- Ⓝ **KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, transparant, met drie uitlopen**

- ⓔ SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, transparent, with triple spout
- ⓕ BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, transparent, avec embouchure triple
- ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, transparent, mit dreifach Auslauf

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
0,95	072.075	5,5	20	36
1,20	072.085	7	24	72

- Ⓝ **KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met dubbele uitloop**

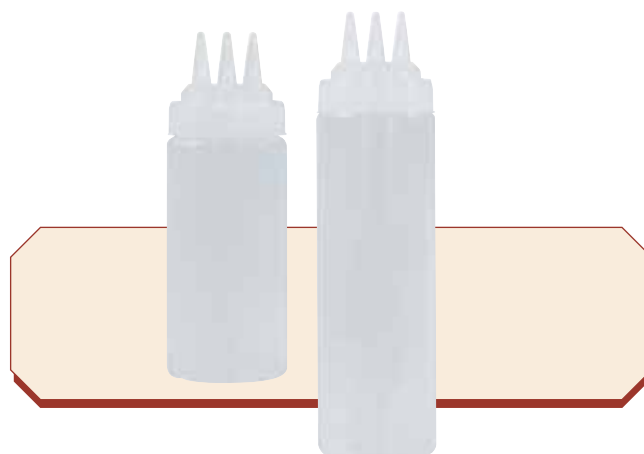
- ⓔ SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with double spout
- ⓕ BOUTEILLE DE DOSAGE - double embouchure
- ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - mit Doppelauslauf

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
2,20	530.102	5	18	200

- Ⓝ **KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met maatverdeling en drie uitlopen**

- ⓔ SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with graduated measures with triple spout
- ⓕ BOUTEILLE DE DOSAGE - mesure, embouchure triple
- ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - graduert und mit dreifach Auslauf

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
4,85	530.103	7,5	19	500



**pujadas**





- Ⓝ **KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, met non-drip doseersysteem en maatverdeling**
- ⓔ SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, with non-drip system and measuring scale, white transparent
- ⓔ BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, avec système anti-goutte et échelle de mesure, blanc transparent
- ⓓ DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, mit non-drip system, graduert, weiss transparent

**36 cl.**

No.	Ø cm	H cm	cl	Type
072.071	5,5	19	36	<b>transparant</b> /transparent
072.072	5,5	19	36	<b>rood</b> /red/rouge/Rot
072.073	5,5	19	36	<b>geel</b> /yellow/jaune/Gelb

EURO
1,45
1,45
1,45

**72 cl.**

No.	Ø cm	H cm	cl	Type
072.081	7	23	72	<b>transparant</b> /transparent
072.082	7	23	72	<b>rood</b> /red/rouge/Rot
072.083	7	23	72	<b>geel</b> /yellow/jaune/Gelb

EURO
1,75
1,75
1,75

Ⓝ **DOSEERFLES STATION - kunststof**

- ⓔ SQUEEZE BOTTLE STATION- plastic
- ⓔ STATION BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique
- ⓓ QUETSCHFLASCHESTATION - Kunststoff

No.	cm	Cap.
072.070	9(H)x8x24	<b>3 x 36 cl.</b>
072.080	9(H)x9x30	<b>3 x 72 cl.</b>

EURO
17,25
18,30

Ⓝ **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**

- ⓔ 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
- ⓔ 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
- ⓓ 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
202.015	19 + 23

EURO
16,25





**(N) PATE VORM - gegoten aluminium, half rond**

- (E) PATE MOULD - cast aluminium, half round  
 (F) MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, semi-circulaire  
 (D) TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, halbrund

EURO	No.	L cm	H x B cm
69,00	065.001	25	8,0x8,0



**(N) PATE VORM - gegoten aluminium, rond**

- (E) PATE MOULD - cast aluminium, round  
 (F) MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, circulaire  
 (D) TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, rund

EURO	No.	L cm	Ø cm
69,00	065.002	24	5,5
74,00	065.004	25	8,0



**(N) PATE VORM - gegoten aluminium, vierkant**

- (E) PATE MOULD - cast aluminium, square  
 (F) MOULE À TERRINE - en fonte d'alu, rectangulaire  
 (D) TERRINEN-PRESSFORM - Aluguss, viereckig

EURO	No.	L cm	H x B cm
69,00	065.008	24	7,5x5,5



**(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal**

- (E) PATE/TERRINE MOULD - stainless steel  
 (F) TERRINE À PATÉ - inox  
 (D) TERRINENFORM - CNS

EURO	No.	cm
38,50	065.010	4(H)x30x6
46,50	065.011	<b>met deksel/with lid/avec couvercle/mit Deckel</b>



**(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal**

- (E) PATE/TERRINE MOULD - stainless steel  
 (F) TERRINE À PATÉ - inox  
 (D) TERRINENFORM - CNS

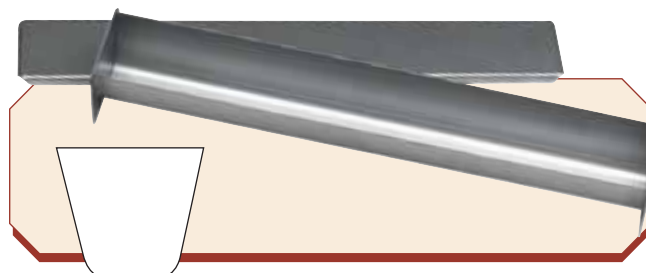
EURO	No.	cm
39,50	065.012	5(H)x30x5
47,50	065.013	<b>met deksel/with lid/avec couvercle/mit Deckel</b>



**(N) PATE/TERRINE VORM - roestvrijstaal**

- (E) PATE/TERRINE MOULD - stainless steel  
 (F) TERRINE À PATÉ - inox  
 (D) TERRINENFORM - CNS

EURO	No.	cm
45,00	065.018	6(H)x45x6
57,00	065.019	<b>met deksel/with lid/avec couvercle/mit Deckel</b>





**(N) KOKSSLOOF - katoen**

(E) COOKS APRON - cotton

(F) TABLIER - coton

(D) SCHÜRZE - Baumwolle

No. cm

**wit**/white/blanc/weiss

878.005 50x100

878.006 75x100

878.007 100x100

**zwart**/black/noir/schwarz

878.025 50x100

878.026 75x100

878.027 100x100

EURO

2,95

4,25

4,95

3,30

4,25

4,95

**(N) KOKSSLOOF - katoen, met bovenstuk, met 1 zak**

(E) COOKS APRON - cotton, long, with 1 pocket

(F) TABLIER DE CHEF - , coton, avec bavette, avec une poche

(D) CHEFSCHÜRZE - Baumwolle, mit Latz, mit einer Tasche

No. cm **kleur**/color/colour/Farbe

878.008 110x85 **wit**/white/blanc/weiss

878.028 110x85 **zwart**/black/noir/schwarz

EURO

5,50

5,50

**(N) SCHORT - zuurbestendig**

(E) APRON - acid resistant

(F) TABLIER - résistant aux acides

(D) SCHÜRZE - Säurebeständig

No. cm

806.001 110x85

EURO

16,95

**(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

806.005 110x85

EURO

26,50

**(N) KEUKENDOEK - microvezel, set van 5**

(E) CLOTH - microfiber, set of 5

(F) TORCHON - microfibre, set à 5

(D) TUCH - Microfaser, Satz von 5

No. cm

878.060 40x40

EURO

3,95

**(N) KEUKENDOEK - katoen, werkdoekje met inweving**

(E) KITCHEN CLOTH - cotton

(F) TORCHON DE CUISINE - coton

(D) KÜCHENTUCH - Baumwolle

No. cm

878.035 40x50

EURO

1,25

- Ⓝ **DIENDOEK - half linnen**
- ⓔ SERVING CLOTH - half linen
- ⓕ SERVIETTE DE SERVICE - demi-lin
- ⓓ SERVIERTUCH - Halbleinen

EURO	No.	cm
1,75	878.001	65x50



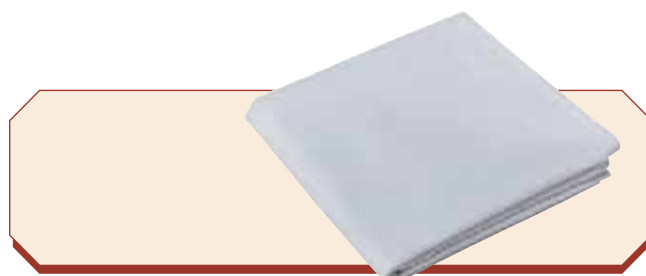
- Ⓝ **GLAZENDOEK - katoen**
- ⓔ GLASS CLOTH - cotton
- ⓕ TORCHON ESSUIE-VERRE - coton
- ⓓ GLÄSERTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm
2,25	878.202	70x70



- Ⓝ **PASSEERDOEK - katoen**
- ⓔ TAMMY CLOTH - cotton
- ⓕ ÉTAMINE - coton
- ⓓ PASSIERTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm
2,45	878.009	70x70



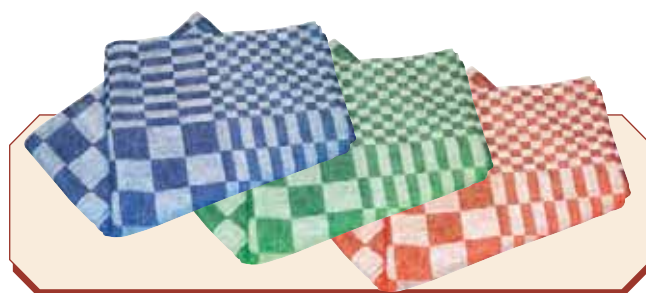
- Ⓝ **KEUKENDOEK - (theedoek), katoen**
- ⓔ KITCHEN CLOTH - cotton
- ⓕ TORCHON DE CUISINE - coton
- ⓓ KÜCHENTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm	Type
1,85	878.015	70x70	<b>Nationaal</b>



- Ⓝ **KEUKENDOEK - (theedoek), katoen**
- ⓔ KITCHEN CLOTH - cotton
- ⓕ TORCHON DE CUISINE - coton
- ⓓ KÜCHENTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm	kleur/color/ couleur/Farbe
1,85	878.010	65x65	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau
1,85	878.012	65x65	<b>groen</b> /green/vert/grun
1,85	878.013	65x65	<b>rood</b> /red/rouge/rot



- Ⓝ **KEUKENDOEK - (handdoek), katoen**
- ⓔ KITCHEN CLOTH - cotton
- ⓕ TORCHON DE CUISINE - coton
- ⓓ KÜCHENTUCH - Baumwolle

EURO	No.	cm	kleur/color/ couleur/Farbe
1,80	878.110	48x48	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau
1,80	878.112	48x48	<b>groen</b> /green/vert/grun
1,80	878.113	48x48	<b>rood</b> /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	<b>A</b>	1,95
919.002	35	<b>B</b>	2,95



**(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	3,95



**(N) OVENWANTEN - suède**

- (E) OVEN MITTS - suède
- (F) MOUFLES DE PATISSIER - suède
- (D) BACKHANDSCHUHE - Wildleder

No.	L cm	EURO
079.020	44	8,95



**(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	9,75

**extra zware kwaliteit/extra strong/extra fort/extra stark**  
079.008 42 17,95



**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	L cm	EURO
079.101	42	12,95
079.102	25	9,75



**(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	10,95



- Ⓝ **BLIKOPENER**
- ⓔ CAN OPENER
- ⓕ OUVRE BOÎTES
- ⓓ DOSENÖFFNER

**COLUMBUS**

EURO	No.	L cm
3,75	018.002	16

- Ⓝ **BLIKOPENER**
- ⓔ CAN OPENER
- ⓕ OUVRE BOÎTES
- ⓓ DOSENÖFFNER

**TITAN**

EURO	No.	L cm
19,95	015.050	14

- Ⓝ **BLIKOPENER - kunststof greep**
- ⓔ CAN OPENER - with plastic grip
- ⓕ OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique
- ⓓ DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff

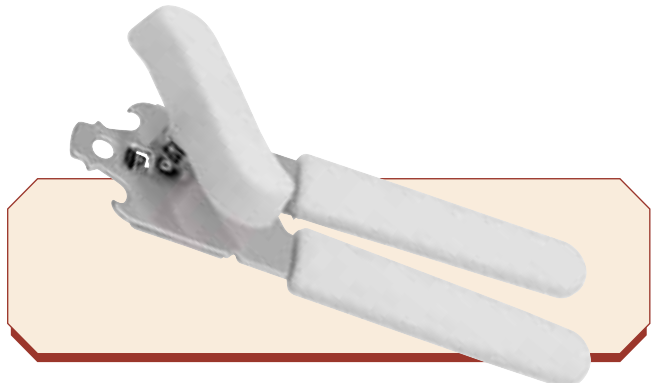
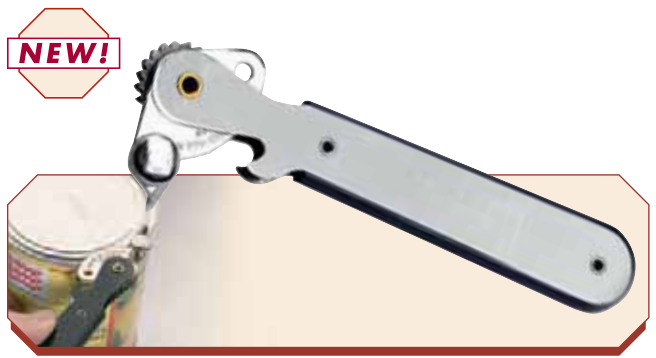
EURO	No.	L cm
4,50	721.010	20

- Ⓝ **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
23,50	015.001	20

- Ⓝ **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
7,60	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
935.110	25

EURO
11,50



**NEW!**

**(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
008.025	24

EURO
9,90



**(N) WILDSCHAAR - roestvrijstaal**

- (E) POULTRY SHEARS - stainless steel
- (F) COUPE VOLAILLE - inox
- (D) GEFLÜGELSCHERE - CNS

No.	L cm
044.001	25

EURO
14,85



**NEW!**

**(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
220.032	22

EURO
6,95



**(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
016.032	21

EURO
3,60



**(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
802.002	26

EURO
34,50

**(N) KNOFLOOK/NOTEN RASP - roestvrijstaal**

(E) GARLIC/NUT GRATER - stainless steel

(F) RÂPE À AIL OU NOIX - inox

(D) KNOBLAUCH/NUSS REIBE - CNS

EURO	No.	cm
7,40	208.002	11(H)x8

**(N) GROENTERASP - roestvrijstaal, 4 raspzijden**

(E) VEGETABLE GRATER - stainless steel, 4 grater sides

(F) COUPE LÉGUMES - inox, rape 4 faces

(D) UNIVERSALREIBE - CNS, 4 seitig

EURO	No.	H cm
3,65	857.021	18

**(N) GROENTERASP - roestvrijstaal/kunststof, 4 raspzijden voor het schaven, snijden, snipperen en raspen, inclusief opvangbak met deksel (8 cm H)**

(E) VEGETABLE GRATER - stainless steel/plastic, 4 sides usable for chopping, cutting, slicing and grating, including food collector with lid (8 cm H)

(F) COUPE LÉGUMES - acier inox/plastique, avec 4 côtés d'utilisation pour hacher, couper, trancher et râper, inclus bol collecteur avec couvercle (8 cm H)

(D) UNIVERSALREIBE - CNS/Kunststoff, 4 seitig zum Hobeln, Schneiden, Schnitzlen und Reiben, inklusiv Auffangbehälter mit Deckel (8 cm H)

EURO	No.	H cm
13,60	016.077	25

**(N) RASP - roestvrijstaal, kunststof handvat**

(E) GRATER - stainless steel, plastic handle

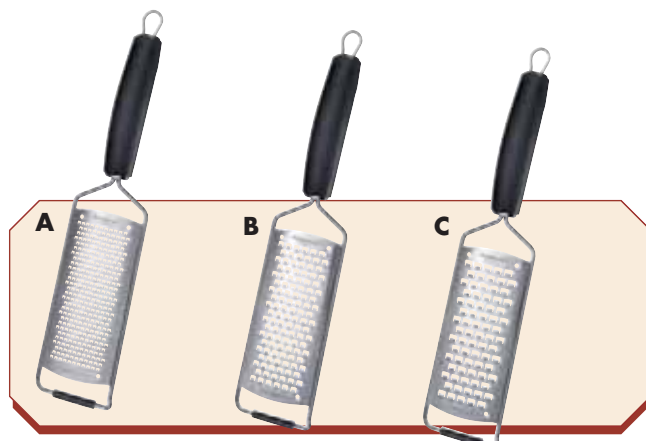
(F) RÂPE - inox, manche plastique

(D) REIBE - CNS, Kunststoff Stiel

EURO	No.	Type	H cm
12,85	016.150	<b>A</b>	32 <b>fijn</b> /fine/fin/fein
12,85	016.151	<b>B</b>	32 <b>middel</b> /medium/moyenne/mittel
12,85	016.152	<b>C</b>	32 <b>grob</b> /coarse/grossièr/grob

**BESCHERMSLEDE/HAND GUARD  
PROTÈGE-DOIGTS/FINGERSCHUTZ**

EURO	No.	cm
3,25	016.155	7(H)x6x5



ALL NEW!



Ⓝ **KNOFLOOK RASP - roestvrijstaal, kunststof handvat**

- ⓔ GARLIC GRATER - stainless steel, plastic handle
- ⓕ RÂPE À AIL - inox, manche plastique
- ⓓ KNOBLAUCH REIBE - CNS, Kunststoff Stiel

**RAFINO**

No.	H cm
942.003	23

EURO  
12,70



Ⓝ **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
942.005	16

EURO  
25,50



Ⓝ **FRUIT/GROENTESNIJDER - kunststof, snijdt in 4 of 8 partjes**

- ⓔ FRUIT/VEGETABLE DIVIDER - plastic, 4 or 8 equal parts in one action
- ⓕ COUPE-FRUILS/LÉGUMES - plastique, 4 ou 8 portions identiques
- ⓓ FRUCHT/GEMÜSESTEILER - Kunststoff, 4 oder 8 gleiche Teile

**FLEXICUT**

No.	H cm
942.010	23

EURO  
20,95

- Ⓝ **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
10,25	016.001	15

- Ⓝ **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
10,95	016.005	19

- Ⓝ **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
13,70	016.018	20

- Ⓝ **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

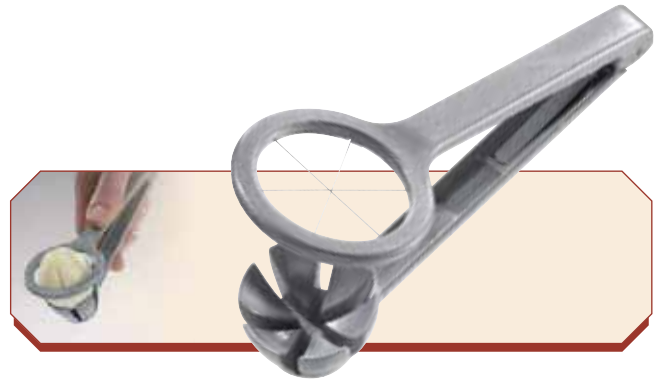
### DECORETTO

EURO	No.	L cm
13,85	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, cucumbers, carrots and other long vegetables
- ⓕ 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
13,30	016.045	19





ALL NEW!



**(N) EIERSNIJDER - roestvrijstaal, snijdt hardgekookte eieren in plakjes of 6 gelijke delen, beschikt over een eierprikker met veiligheidsslot**

- (E) EGG SLICER - stainless steel, slices hard-boiled eggs into slices or 6 equal parts, features an egg piercer with safety lock
- (F) COUPE OEUFS - inox, coupe les oeufs durs en tranches ou en 6 quartiers égaux, dispose d'un perce-oeuf à fermeture de sécurité
- (D) EIERTEILER - CNS, schneidet hartgekochte Eier in Scheiben oder in 6 gleich große Teile, verfügt über einen Eidorn mit Sicherheitsverriegelung

**EGG-NATIUS**

No.	cm
016.101	4(H)x16x10

EURO
17,95



**(N) EI EN MOZZARELLA SNIJDER - kunststof, 3 verschillende inzetstukken voor het snijden van hardgekookte eieren in 6 gelijke stukken, in plakjes gesneden of gehalveerd**

- (E) EGG AND MOZZARELLA CUTTER - plastic, 3 different inserts for cutting hard-boiled eggs into 6 even pieces, sliced or halved
- (F) COUPE-OEUF ET MOZZARELLA - plastique, 3 éléments différents pour couper les oeufs durs en 6 quartiers égaux, en tranches ou en deux
- (D) 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
016.102	7,5(H)x14x10

EURO
8,65



**(N) AARDBEIEN SNIJDER - kunststof, met 7 scherpe roestvrijstalen messen**

- (E) STRAWBERRY SLICER - plastic, with 7 sharp stainless steel blades
- (F) COUPE-FRAISE - plastique, avec 7 lames acérées en inox
- (D) ERDBEERSCHNEIDER - Kunststoff, mit 7 scharfen CNS klingen

No.	cm
016.044	3(H)x10x8

EURO
4,55



**(N) TOMATEN-/AARDBEI ONTKRONER - kunststof handvat, roestvrijstaal**

- (E) TOMATO CORER - plastic handle, stainless steel
- (F) VIDE TOMATE - manche plastique, inox
- (D) TOMATENSTRUNK-ENTFERNER - Kunststoff Stiel, CNS

**KRONE**

No.	L cm
016.043	15

EURO
3,85



**(N) APPELVERDELER - aluminium, met roestvrijstalen mesjes**

- (E) APPLE DIVIDER - aluminium, with stainless steel blades
- (F) COUPE POMMES - aluminium, avec lames inox
- (D) APFELTEILER - Aluminium, mit CNS-Klingen

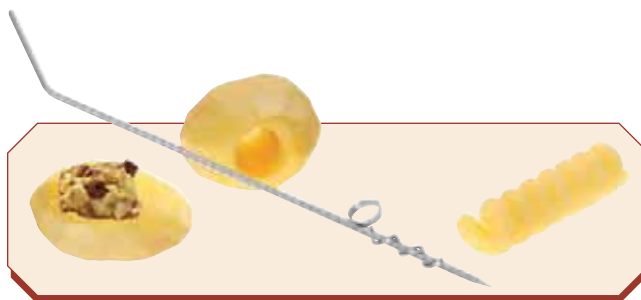
**DIVISOREX**

No.	delen/parts/pièces/Teile
016.011	10

EURO
11,45

- (N) AARDAPPELSPIRAALSNIJDER - roestvrijstaal**  
**(E) POTATO SPIRAL CUTTER - stainless steel**  
**(F) DÉCO-SPIRALE POUR POMMES DE TERRE FARCIES - inox**  
**(D) KARTOFFELSPIRALE - CNS**

EURO	No.	L cm
3,40	016.017	24



- (N) PUREEKNIJPER - roestvrijstaal**  
**(E) POTATO RICER - stainless steel**  
**(F) PRESSE-PURÉE - inox**  
**(D) KARTOFFELPRESSE - CNS**

EURO	No.	cm
32,00	208.001	30x11



- (N) PUREEKNIJPER - roestvrijstaal**  
**(E) POTATO RICER - stainless steel**  
**(F) PRESSE-PURÉE - inox**  
**(D) KARTOFFELPRESSE - CNS**

EURO	No.	cm
37,00	942.001	30x11



## Millecroquettes®



- (N) 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 cilindervormige 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**

- (E) 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**

- (F) 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**

- (D) MILLECROQUETTES - zum bereiten von Kartoffel-Kroketten aus heissem Puree oder von andersartigen 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
29,00	585.003	22(H)x28x15	24
12,50	585.403	4 oplegplankjes/trays/planchettes/Bretter 28x14 cm	



**NEW!**



**(N) KNOFLOOKPERS - aluminium**

- (E) GARLIC PRESS - aluminium
- (F) PRESSE-AIL - aluminium
- (D) KNOBLAUCHPRESSE - Aluminium

No.	L cm
016.050	15

EURO
6,35

**(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
140.050	19

EURO
22,45

**(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
140.008	17

EURO
10,50

**(N) KNOFLOOKPERS - kunststof**

- (E) GARLIC PRESS - plastic
- (F) PRESSE-AIL - plastique
- (D) KNOBLAUCHPRESSE - Kunststoff

No.	L cm
064.015	17

EURO
6,60

Ⓝ **DUNSCHILLER - kunststof (TPE) met eenvoudig te wisselen roestvrijstalen messen; normaal, mikrokaartel of julienne, met mesbeschermerhoes**

ⓔ 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
10,40	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
6,20	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
5,90	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
2,55	016.092	18

Ⓝ **DUNSCHILLER - kunststof, roestvrijstaal mes**

ⓔ VEGETABLE PEELER - plastic, stainless steel blade

ⓕ ÉPLUCHEUR - plastique, couteau à inox

ⓓ SPARSCHÄLER - Kunststoff, CNS Messer

#### GENTLE

EURO	No.	L cm
3,75	016.094	18



## WESTMARK





# WESTMARK

**NEW!**



**(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.	L cm
016.039	23

EURO
2,95



**(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) GEMÜSESCHEIDER - mit 2 verschiedene Klingen, für schneiden von Gemüse-Spaghetti, Spiralen oder Scheiben

## TRIOLO

No.	cm
016.072	7(H)x20x11

EURO
15,25

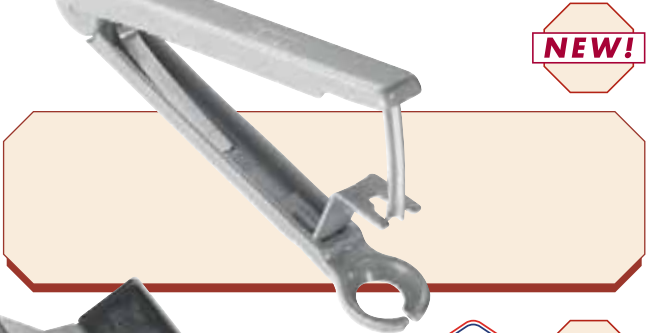


**(N) KERSENONTPITTER - kunststof behuizing, met vacuum zuigvoet**

- (E) CHERRY STONER - plastic, with vacuum-power base
- (F) DÉNOYAUTEUR À CERISES - plastique, avec pied à ventouse
- (D) KIRSCHENENTSTEINER - Kunststoff, mit Saugfuß

No.	cm
016.100	27(H)x24x12

EURO
14,35



**NEW!**

**(N) KERSENONTPITTER - aluminium**

- (E) CHERRY STONER - aluminium
- (F) DÉNOYAUTEUR À CERISES - aluminium
- (D) KIRSCHENENTSTEINER - Aluminium

## KERNEX

No.	L cm
016.048	14

EURO
7,40



**LT NEW!**

**(N) EI-SCHIEDER - roestvrijstaal, eenvoudig op een bak te installeren**

- (E) EGG SEPARATOR - stainless steel, easy to install on a container
- (F) SEPARÉ-OEUF - inox, pour installer facile sur un bacs
- (D) EIDOTTER-TRENNER - CNS, einfach zur Installation auf einem Behälter

No.	cm
208.100	10,5(H)x30,5x10

EURO
64,00

- Ⓝ **VLEESKLOPPER - verchromd, 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
- ⓓ FLEISCHKLOPPER - verchromt, extra groß und schwer, mit glatter Schlagfläche

**PATSCHER**

EURO	No.	cm
26,00	016.059	3,5(H)x29x9,5

- Ⓝ **VLEESHAMER - aluminium**
- ⓔ MEAT HAMMER - aluminium
- ⓕ MARTEAU À VIANDE - aluminium
- ⓓ FLEISCHHAMMER - Aluminium

EURO	No.	L cm
17,75	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
21,50	021.010	<b>A</b>	10(H)x15x4
15,00	203.020	<b>B</b>	11(H)x15x4

- Ⓝ **TARTAARVORM - roestvrijstaal**
- ⓔ TARTARE MOULD - stainless steel
- ⓕ MOULE À STEAK HÂCHÉ - inox
- ⓓ TATARFORM - CNS

EURO	No.	∅ cm	gr.
9,00	832.080	7	80
10,00	832.100	8	100
12,00	832.150	10	150

- Ⓝ **TARTAAR/HAMBURGERPERS - aluminium/kunststof**
- ⓔ HAMBURGERMAKER - aluminium/plastic
- ⓕ MACHINE À HAMBURGERS - aluminium/plastique
- ⓓ HAMBURGERMAKER - aluminium/Kunststoff

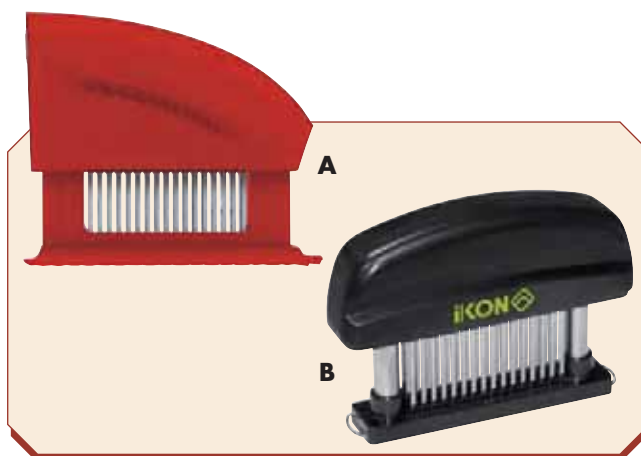
EURO	No.	∅ cm
11,70	016.058	11

- Ⓝ **VLEES BRAAD GEWICHT - gietijzer**
- ⓔ GRIDDLE PRESS - cast iron
- ⓕ PRESSE ALIMENT - en fonte
- ⓓ GRILL PRESSE - aus Gusseisen

EURO	No.	cm	kg
13,95	008.080	6,5(H)x21x11	<b>1,1</b>

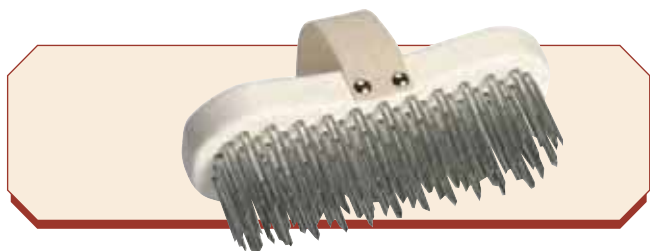
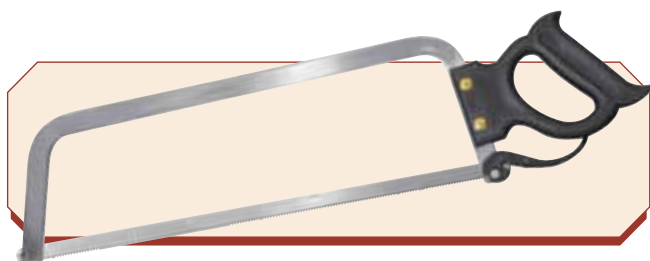
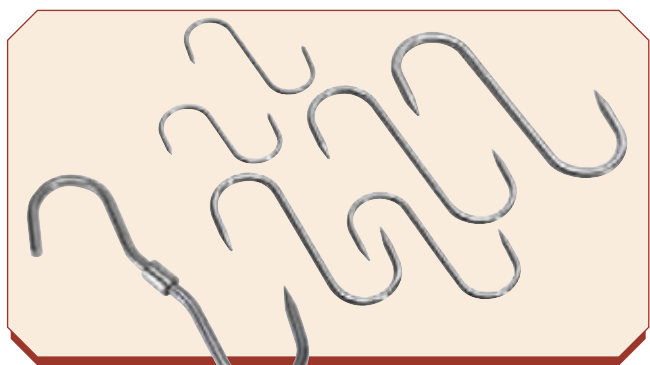
**NEW!**

**WESTMARK**



**NEW!**



**WESTMARK****NEW!**

**(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	19,25

**(N) VLEESHAAK - roestvrijstaal**

(E) MEAT AND GAME HOOKS - stainless steel

(F) CROCHET "ESSE" - inox

(D) FLEISCHHAKEN - CNS

No.	L mm	Ø mm	EURO
852.084	80	3	0,45
852.104	100	4	0,55
852.125	120	5	0,65
852.146	140	6	0,85
852.166	160	6	1,00
852.188	180	8	1,90
852.210	200	10	2,95
852.280*	270	12	7,60

\* draaihaak/rotating hook/crochet "Esse" tournante/Drehhaken

**(N) MARINADESPUIT - met maatverdeling**

(E) MARINATING SYRINGE - graduated

(F) SERINGUE À MARINADE - graduée

(D) MARINIERSPRITZE - graduert

No.	L cm	EURO
016.038	23	10,25

**(N) BEENDERZAAG**

(E) BUTCHERS SAW

(F) SCIE DE BOUCHER

(D) KNOCHENSÄGE

No.	L cm	EURO
848.005	40	37,00

**(N) BLOKBORSTEL**

(E) BUTCHERS BLOCK BRUSH

(F) BROSE EN FILS D'ACIER

(D) BLOCKBÜRSTE

No.	L cm	EURO
836.001	20	18,50

**(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 spiest Schaschlik jedesmal auf 81 Stäbchen, einschliesslich Messer

No.	cm	EURO
829.001	15(H)x18x18	187,00

**(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 - flexibles Edelfstahlgeflecht, Set mit 2 Grillspießen**

**TWISTER**

EURO	No.	L cm
7,95	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
4,50	074.031	20	12
5,20	074.032	25	12
5,95	074.030	30	12
6,80	074.033	35	12

**PER STUK/ONE PIECE/UNE PIECE/PER STUCK**

EURO	No.	L cm
0,45	852.020	20
0,50	852.025	25
0,55	852.030	30
0,60	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
6,75	015.018	32	A
4,35	015.029	30	B

**(N) FINGER FOOD STICKS/SPIESJES - bamboe, smaakneutraal**

**(E) FINGERFOOD STICKS/SKEWERS - bamboo, neutral to taste**

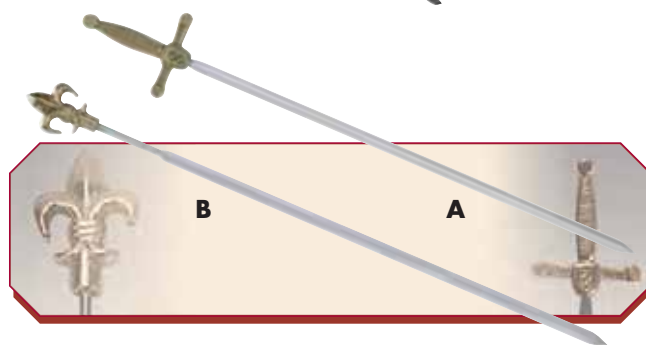
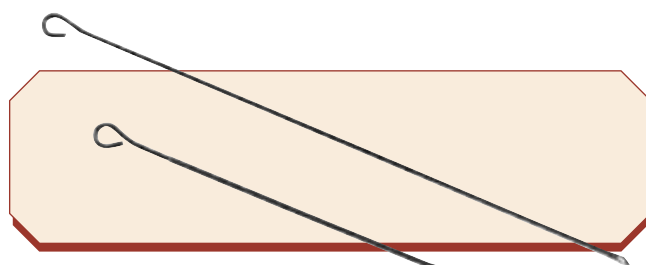
**(F) MINI BROCHETTES/PIQUES A BROchette - en bamboo, neutre au goût**

**(D) FINGERFOOD STICKS/GRILLSPIESSE - Bambus, geschmacksneutral**

EURO	No.	L cm	Type
1,95	015.060	9	A
2,25	015.062	15	B
2,25	015.064	25	C

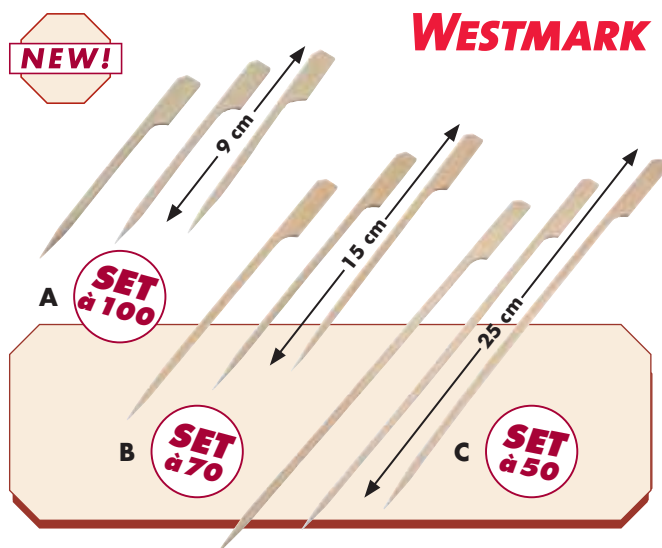
**NEW!**

**WESTMARK**

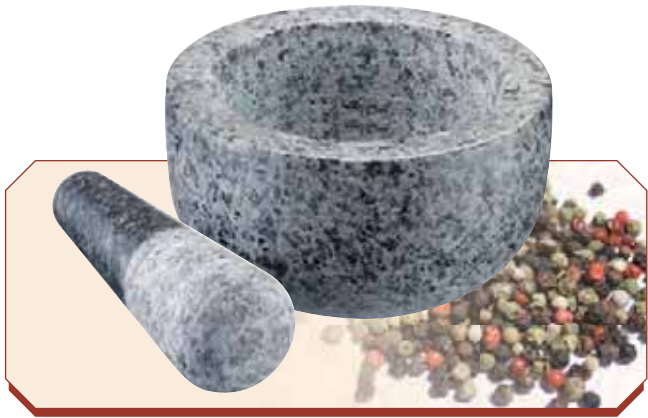


**NEW!**

**WESTMARK**







**(N) VIJZEL - graniet**

- (E) MORTAR - granite
- (F) MORTIER - granite
- (D) MÖRSER - granit

No.	Ø cm	H cm
016.115	13	7

EURO  
21,95



**(N) VIJZEL - roestvrijstaal**

- (E) MORTAR - stainless steel
- (F) MORTIER - inox
- (D) MÖRSER - CNS

No.	Ø cm	H cm
220.015	13	8

EURO  
20,50



**(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.
014.008	14	<b>300°C</b>

EURO  
7,95



**(N) VET-THERMOMETER**

- (E) FAT THERMOMETER
- (F) THERMOMÈTRE À HUILE
- (D) ÖL THERMOMETER

No.	L cm	max.
827.002	30	<b>250°C</b>

EURO  
22,50



**(N) VLEESTHERMOMETER - roestvrijstaal, inklapbaar**

- (E) MEAT THERMOMETER - stainless steel, collapsible
- (F) THERMOMÈTRE SONDE - inox, pliant
- (D) BRATENTHERMOMETER - CNS, zusammenklappbar

No.	L cm	max.
843.003	17	<b>120°C</b>

EURO  
24,50

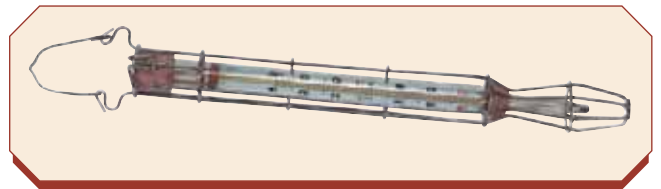
**(N) SUIKERTHERMOMETER - met beschermhuls, 40° Réamur**

(E) SUGAR THERMOMETER - with protection case, 40° Réamur

(F) THERMOMÈTRE À SUCRE - avec gaine case, 40° Réamur

(D) ZUCKERTHERMOMETER - mit Schutzhülle, 40° Réamur

EURO	No.	L cm
29,50	827.075	30



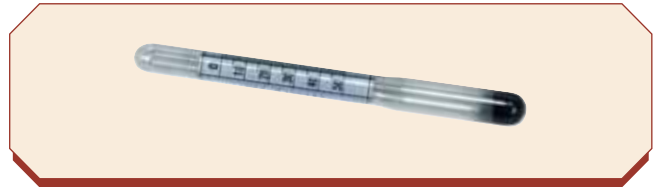
**(N) BAUME SUIKERWEGER - schaalaaanduiding: 1 - 50, in kunststof huls**

(E) BAUME SUGAR DENSITY METER - graduated 1 - 50, in plastic case

(F) PÈSE-SIROP - gradué de 1 - 50, en gaine plastique

(D) ZUCKERWAAGE - graduiert mit Skala 1- 50, in Kunststoff-Schutzhülle

EURO	No.	L cm
12,00	048.001	16



**(N) KOOKTHERMOMETER - kunststof beschermhuls**

(E) COOKING THERMOMETER - plastic protection case

(F) THERMOMÈTRE À CUISSON - en gaine plastique

(D) KOCHTHERMOMETER - Kunststoff-Schutzhülle

EURO	No.	L cm	max.
11,75	843.002	28	<b>100°C</b>



**(N) OVENTHERMOMETER - aluminium**

(E) OVEN THERMOMETER - aluminium

(F) THERMOMÈTRE DE FOUR - aluminium

(D) OFENTHERMOMETER - Aluminium

EURO	No.	L cm	max.
9,95	843.004	8	<b>300°C</b>



**(N) KOELCEL THERMOMETER - emaille uitvoering**

(E) COLD STORAGE THERMOMETER - enameled finish

(F) THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - émaillé

(D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - Emaillierte Ausführung

EURO	No.	L cm	min. / max.
4,95	843.001	20	<b>-30° / +50°C</b>



**(N) KOELCEL THERMOMETER - digitaal**

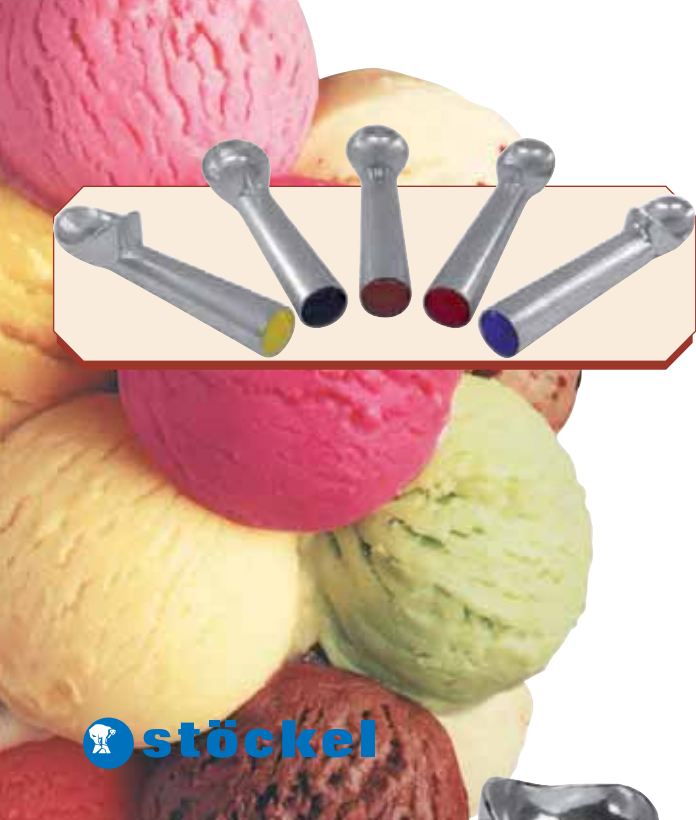
(E) COLD STORAGE THERMOMETER - digital

(F) THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - digital

(D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - digital

EURO	No.	mm	min. / max.
10,45	016.024	45(H)x65x25	<b>-20° / +50°C</b>





- Ⓝ **IJSDIPPER - aluminium - werkt op handwarmte, daardoor ook zeer goed bruikbaar bij hard ijs**
- ⓔ 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
- ⓕ CUILLÈRE À GLACE - aluminium, réchauffée par la chaleur des mains, aussi quand la glace est dure
- ⓓ 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	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	5,75
072.041	1/16	<b>groen</b> /green/vert/grün	5,75
072.042	1/20	<b>bruin</b> /brown/brun/braun	5,75
072.043	1/24	<b>rood</b> /red/rouge/rot	5,75
072.044	1/30	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	5,75

- Ⓝ **IJSDIPPER - aluminium - werkt op handwarmte, daardoor ook zeer goed bruikbaar bij hard ijs**
- ⓔ 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
- ⓕ CUILLÈRE À GLACE - aluminium, réchauffée par la chaleur des mains, aussi quand la glace est dure
- ⓓ EISDIPPER - Aluminium, Weil der Eisdipper als Wärmeleiter der Hand funktioniert, kann er auch bei hartem Speiseeis gebraucht werden

No.	Lit.	Ø mm	EURO
043.001	1/16	59	25,50
043.002	1/20	55	25,50
043.004	1/30	49	25,50
043.003	1/40	43	25,50



Ⓝ **IJSPORTIONEERLEPELBAK - roestvrijstaal, met wateraansluiting**

- ⓔ ICE CREAM PORTIONER CONTAINER - stainless steel, with water connection
- ⓕ CUVETTE À RINCER CUILLERES PORTIONNEUSES - inox, branchement d'eau
- ⓓ EISPORTIONIERERSPÜLE - CNS, mit Wasserzu- und Ablauf

No.	cm		EURO
040.111	12(H)x27x11	<b>inbouw</b> /build in type/modèle pour montage incorporé/zum Einbau in Theken	239,00
040.114	9(H)x22x12	<b>inbouw</b> /build in type/modèle pour montage incorporé/zum Einbau in Theken	105,00
040.115	9(H)x22x12	<b>met muurbevestiging</b> /wall type modèle mural/Wandmodel	112,00



**(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal**

(E) ICE CREAM PORTIONER - stainless steel

(F) CUIILLÈRE PORTIONNEUSE - inox

(D) EISPORTIONIERER - CNS

EURO	No.	Lit.	Ø mm
8,75	033.004	1/4	90
8,75	033.008	1/8	70
8,75	033.010	1/10	66
8,75	033.012	1/12	63
8,75	033.016	1/16	56
8,75	033.020	1/20	53
8,75	033.024	1/24	50
8,75	033.030	1/30	48
8,75	033.040	1/40	44
8,75	033.050	1/50	39
8,75	033.060	1/60	37
8,75	033.070	1/70	35
8,75	033.100	1/100	31



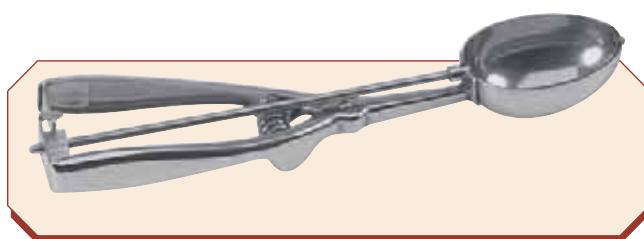
**(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal, ovaal**

(E) ICE CREAM PORTIONER - stainless steel, oval

(F) CUIILLÈRE PORTIONNEUSE - inox, ovale

(D) EISPORTIONIERER - CNS, oval

EURO	No.	Lit.	bol/scoop/calotte/Schale L mm
16,85	893.095	1/30	60



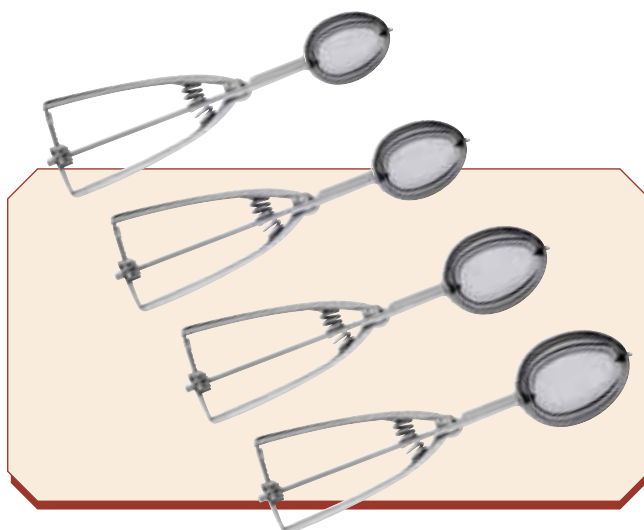
**(N) IJSPORTIONEERLEPEL - roestvrijstaal, ovaal**

(E) ICE CREAM PORTIONER - stainless steel, oval

(F) CUIILLÈRE PORTIONNEUSE - inox, ovale

(D) EISPORTIONIERER - CNS, oval

EURO	No.	Lit.	bol/scoop/calotte/Schale L mm
10,95	033.114	1/14	70
10,95	033.120	1/20	64
10,95	033.130	1/30	58
10,95	033.140	1/40	53







Ⓝ **IJSPORTIONEERLEPEL - greep verchromd, 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	33,50
040.001	1/8	80	33,50
040.002	1/10	70	33,50
040.003	1/12	67	32,50
040.004	1/16	59	32,50
040.005	1/20	56	32,50
040.006	1/24	51	32,50
040.007	1/30	49	32,50
040.008	1/36	47	32,50
040.009	1/40	45	32,50
040.010	1/50	43	32,50
040.011	1/60	40	32,50
040.012	1/65	38	32,50
040.013	1/70	35	32,50
040.014	1/100	30	32,50



Ⓝ **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	32,00
040.216	1/16	59	32,00
040.220	1/20	56	32,00
040.224	1/24	51	32,00
040.230	1/30	49	32,00
040.236	1/36	47	32,00
040.240	1/40	45	32,00
040.245	1/45	44	32,00
040.250	1/50	43	32,00
040.260	1/60	40	32,00
040.270	1/70	35	32,00
040.300	1/100	30	32,00



Ⓝ **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	37,00
040.310	1/10	70	37,00
040.320	1/20	56	36,00
040.330	1/30	49	36,00
040.340	1/40	45	36,00
040.350	1/50	43	36,00
040.360	1/60	40	36,00
040.399	1/100	30	36,00

**(N) IJSCHEP/SPATEL - roestvrijstalen schep met kunststof handvat**

(E) ICE CREAM SPATULA - stainless steel scoop with plastic handle

(F) PELLE À GLACE - spatule à inox et manche à plastique

(D) EISSPATEN - CNS Rührspaten mit Kunststoff griff

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm
4,50	953.950	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	25
4,50	953.951	<b>rood</b> /red/rouge/rot	25
4,50	953.953	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	25
4,50	953.954	<b>transparant</b> /transparent transparent/durchsichtig	25



**(N) IJSHOORNSTANDAARD - kunststof**

(E) CORNETSTAND - plastic

(F) STANDARD CORNET DE GLACE - plastique

(D) EISHORN STANDARD - Kunststoff

EURO	No.	Cap.	cm
12,95	880.006	<b>6</b>	12(H)x20x19



**(N) IJSHOORNSTANDAARD - roestvrijstaal**

(E) CORNETSTAND - stainless steel

(F) STANDARD CORNET DE GLACE - inox

(D) EISHORN STANDARD - CNS

EURO	No.	Cap.	cm
6,50	705.402	<b>2</b>	9(H)x13x9
8,25	705.403	<b>3</b>	9(H)x20x9
10,50	705.404	<b>4</b>	9(H)x27x9



**(N) IJSCOUPE - roestvrijstaal**

(E) SHERBET DISH - stainless steel

(F) COUPE À GLACE - inox

(D) EISSCHALE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
1,55	061.002	5	9



**(N) IJSCOUPE - roestvrijstaal**

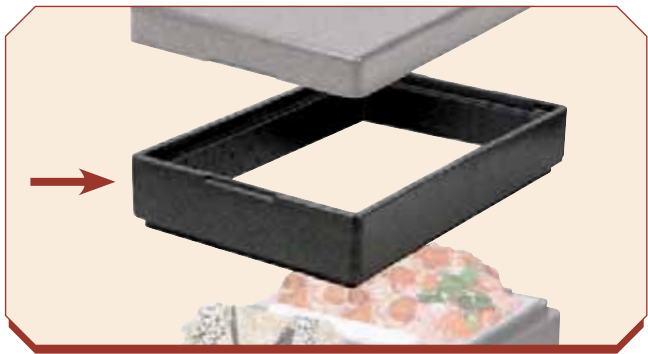
(E) SHERBET DISH - stainless steel

(F) COUPE À GLACE - inox

(D) EISSCHALE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
4,30	720.558	8,5	9





Ⓝ **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)x250x360	47,50
*235.030	260(H)x600x400	3 x 150(H)x165x360	47,50

**KOELELEMENT/COOLING ELEMENT  
BLOCS EUTECTIQUES/KÜHLAKKUS**

No.	Type GN	EURO
*235.032	1/4	11,00

**OPZETRAND/EXTENSION FRAME  
CHÂSSIS D'EXTENSION/AUFSATZRAHMEN**

No.	ext.mm	EURO
*235.034	90(H)x600x400	21,00

Ⓝ **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	13,50
953.941	15(H)x36x16,5	7,1	16,50
953.942	12(H)x36x25,0	8,0	18,50
953.944	12(H)x18x16,5	2,5	18,00

Ⓝ **DEKSEL IJS-UITSCHEPBAK - polycarbonaat**

ⓔ LID ICE-CREAM BASIN - polycarbonate

ⓕ COUVERCLE CUVETTES À GLACE - polycarbonate

ⓓ DECKEL SPEISE-EISBEHÄLTER - Polykarbonat

No.	cm	Type	EURO
953.945	36x16,5	A	3,95
953.946*	36x16,5	B	4,95
953.948*	36x25,0	B	5,95

\* verhoogd model 15 cm/elevated model 15 cm  
modèle haut situe 15 cm/hochgestelltes Modell 15 cm



**(N) OFFICEMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU D'OFFICE
- (D) OFFICEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
7,45	150.302	4013	8
7,45	150.303	4023	8
9,40	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
7,45	150.305	4033	6



**(N) OFFICEMES**

- (E) UTILITY KNIFE
- (F) COUTEAU D'OFFICE
- (D) OFFICEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
9,25	150.307	4051	12



**(N) TOMATENMES**

- (E) TOMATO KNIFE
- (F) COUTEAU À TOMATES
- (D) TOMATENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
10,90	150.310	4103	12



**(N) BROODGOLFMES**

- (E) BREAD KNIFE
- (F) COUTEAU A PAIN
- (D) BROTMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
22,25	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
21,25	150.315	4407	16







**(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	21,25
150.321	4561/18	18	23,25
150.322	4561/20	20	26,75
150.323	4561/23	23	28,95
150.324	4561/26	26	32,90

**(N) VLEESMES**

- (E) SLICER
- (F) COUTEAU À VIANDE
- (D) SCHINKENMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.330	4510/20	20	20,25

**(N) FILEERMES**

- (E) FILLET KNIFE
- (F) COUTEAU FILET
- (D) FILETIERMESSE

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.335	4551/16 "Flexibel"	16	18,85

**(N) ZALMMES**

- (E) SALMON SLICER
- (F) COUTEAU À SAUMON
- (D) LACHSMESSE

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	23,75
150.342*	4184	17	29,50

\* met kuiltjes/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

**(N) BAKKERSMES - golf**

- (E) BAKERS KNIFE - wavy edge
- (F) COUTEAU DE PATISSIER - lame crantée
- (D) KONDITORMESSE - mit Wellenschliff

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.345	4501/23	23	28,95



**(N) KOKSMES**

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF
- (D) KOCHMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
41,00	150.472	4562/16	16
44,00	150.474	4562/18	18
47,50	150.476	4562/20	20
49,00	150.478	4562/23	23
54,50	150.480	4562/26	26



**(N) VLEESMES**

- (E) SLICER
- (F) COUTEAU À VIANDE
- (D) AUFSCHNITTMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
29,50	150.434	4114/16	16
32,00	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
25,50	150.411	4400/14	14
27,50	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
27,75	150.437	4130/14	14
29,50	150.439	4130/18	18



**(N) AANZETSTAAL**

- (E) SHARPENING STEEL
  - (F) FUSIL
  - (D) WETZSTAHL
- scherp maken/sharpen/affiler/schärfen**

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
14,45	150.486	4463	23
21,25	150.488	4473	26



**(N) SLIJPSTAAL DIAMANT**

- (E) DIAMOND KNIFE SHARPENER
  - (F) AIGIUSE-COUTEAUX DIAMANT
  - (D) DIAMANT-SCHÄRFSTAB
- scherp houden/keep sharp**  
dièse de subsistance/Unterhaltscharfes

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
49,75	150.491	4483/26	26
49,75	150.492	4481/26	26





**(N) TOURNEERMES**

- (E) PEELING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) SCHÄLMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.403	4034/06	6

EURO  
11,85

**(N) OFFICEMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSERMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.404	4042/08	8

EURO  
11,85

**(N) OFFICEMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSERMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.408	4022/08	8
150.410	4060/10	10
150.413	4045/12	12

EURO  
11,85  
12,85  
14,45

**(N) STEAKMES**

- (E) STEAK KNIFE
- (F) COUTEAU À STEAK
- (D) STEAKMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.414	4050/12	12

EURO  
14,45

**(N) TOMATENMES**

- (E) TOMATO KNIFE
- (F) COUTEAU À TOMATES
- (D) TOMATENMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.416*	4105/14	14
150.417	4101/12	12

EURO  
19,75  
16,85

\* 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
150.418	4204	12

EURO  
39,95

**(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
150.446	4517/26	26

EURO  
47,50



**(N) GROENTEMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
11,85	150.402	4010/08	8
12,85	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
12,45	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
35,50	150.426	4143/20	20
45,50	150.428	4145/23	23



**(N) GOLFMES**

- (E) ROAST BEEF SLICER
- (F) COUTEAU À JAMBON
- (D) SCHINKENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
47,50	150.460	4513/26	26
55,00	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
49,50	150.431	4512/32	32



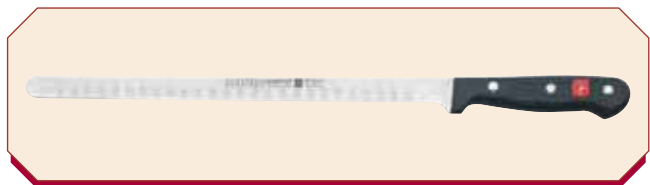
**(N) GOLFMES "SUPER SLICER"**

- (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
47,50	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
150.451	4541/29	29

EURO
50,75



**(N) UITBEENMES**

- (E) BONING KNIFE
- (F) COUTEAU À DÉOSSER
- (D) AUSBEINMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.420	4606/14	14
150.421	4606/16	16

EURO
28,50
29,75



**(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
150.470	4186/17	17
150.471*	4188/17	17

EURO
43,50
54,50

\* 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
150.482	4800/12	12
150.484	4802/18	18

EURO
28,50
41,50



**(N) KEUKENSCHAAR**

- (E) KITCHEN SHEARS
- (F) CISEAUX DE CUISINE
- (D) KÜCHENSCHERE

No.	Type	L cm
150.485	5558	20

EURO
20,00



**(N) GROENTEMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
39,95	150.002	4000	8



**(N) TOURNEERMES**

- (E) PEELING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) SCHÄLMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
39,95	150.006	4062	7



**(N) OFFICEMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU D'OFFICE
- (D) SPICKMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
39,95	150.009	4066/09	9
42,00	150.010	4066/10	10
44,00	150.012	4066/12	12



**(N) TOMATENMES**

- (E) TOMATO KNIFE
- (F) COUTEAU À TOMATES
- (D) TOMATENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
53,00	150.016*	4109	14
53,00	150.017	4110	14



\* met vorkje/with fork/avec petit fourchette/mit Gabel

**(N) GOLFMES**

- (E) BAKERS WAVY EDGE KNIFE
- (F) COUTEAU SCIE
- (D) BÄCKERMESSER

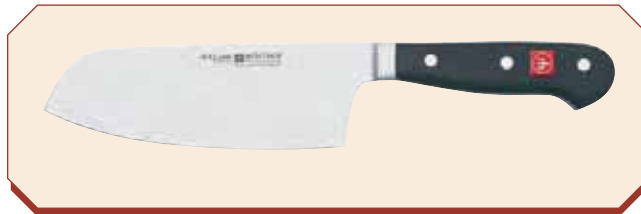
EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
81,00	150.165	4532/26	26



**(N) CHINEES KOKSMES "CHAI DAO"**

- (E) CHINESE CHEFS KNIFE "CHAI DAO"
- (F) COUTEAU DE CHEF CHINOIS "CHAI DAO"
- (D) CHINESISCHES KOCHMESSER "CHAI DAO"

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
84,00	150.202	4177/17	17

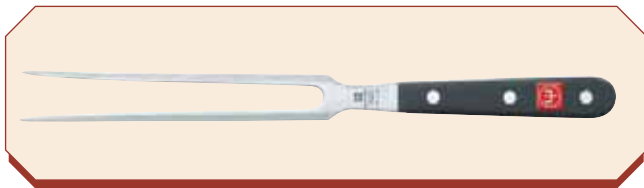


**(N) CHINEES KOKSMES**

- (E) CHINESE CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF CHINOIS
- (D) CHINESISCHES KOCHMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
53,50	150.205	4688/20	20





**(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	74,00
150.076	4582/20	20	87,00
150.078	4582/23	23	95,00
150.080	4582/26	26	103,00
150.082	4582/32	32	140,00

**(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	83,00

\* 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	95,00

\* met kuiltjes/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

150.182*	4563/20	20	114,00
----------	---------	----	--------

\* 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	99,00
150.092	4584/26	26	139,00

**(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	61,00
150.112	4410/20	20	68,00

**(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	63,50

**(N) AANZETSTAAL**

- (E) SHARPENING STEEL
- (F) FUSIL
- (D) WETZSTAHL

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.190	4474/26	26	34,00
150.192	4474/32	32	40,50



**(N) BROODGOLFMES**

- (E) BREAD KNIFE
- (F) COUTEAU A PAIN
- (D) BROTMESSER

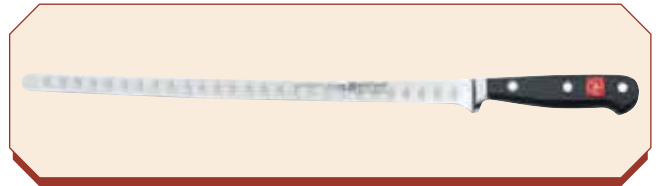
EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
68,50	150.026	4149	20
79,00	150.027	4150	23
85,00	150.028	4151	26



**(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
99,00	150.102	4543 "Flexibel"	32



**(N) UITBEENMES**

- (E) BONING KNIFE
- (F) COUTEAU A DÉOSSER
- (D) AUSBEINMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
57,50	150.022	4602	14
63,50	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
57,00	150.032	4518/16 "Flexibel"	16
62,50	150.036	4518/20 "Flexibel"	20



**(N) KOKSBIJL**

- (E) CLEAVER
- (F) COUPERET
- (D) HACKMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
57,00	150.210	4680/16	16
71,00	150.212	4680/20	20



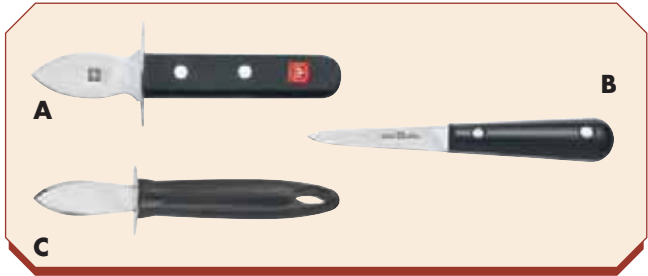
**(N) KARBONADEBIJL**

- (E) CUTLET CHOPPER
- (F) COUPERET
- (D) HACKBEIL

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
81,00	150.216	4685/19	19







**(N) WIEGMES**

- (E) MINCING KNIFE
- (F) HACHOIR BERCEUSE
- (D) WIEGEMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.230	4732	23

EURO
47,50

**(N) OESTERMES**

- (E) OYSTER OPENER
- (F) COUTEAU À HÛÎTRES
- (D) AUSTERNÖFFNER

No.	Type	Type
150.236	4281	<b>A</b>
150.237	4282	<b>B</b>
016.052		<b>C</b>

EURO
38,50
32,50
5,95

**(N) APPELBOOR**

- (E) APPLE CORER
- (F) VIDE POMME
- (D) APFELENTKERNER

No.	Type	Ø cm
150.264	4245	1,5
150.265	4246	2,0

EURO
6,85
8,25

**(N) FOU DRAAL - leeg**

- (E) KITCHEN WALLET - empty
- (F) TROUSSE SOUPLE - vide
- (D) FUTTERAL - leer

No.	open/ouverte/offen cm
007.015	50x46

EURO
20,40

**(N) MESSENFODRAAL - leeg**

- (E) KNIFE WALLET - empty
- (F) TROUSSE À COUTEAUX - vide
- (D) MESSERFUTTERAL - leer

No.	Type	Cap.
150.140	7370	6
150.142	7371	9

EURO
18,85
23,95

**(N) KOKSMAP - leeg**

- (E) CHEFS ATTACHE - empty
- (F) MALLETTE DE CHEF - vide
- (D) KOCHKOFFER - leer

No.	Type	Cap.
150.146	7378/A	10
150.147	7377/B	12

EURO
39,50
32,50



Ⓝ **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.
255,00	150.510	8

CLASSIC



Ⓝ **MESSENBLOK - inhoud: groentemes, officemes, puntkoksmes, broodmes, koksmes, aanzetstaal en keukenschaar**

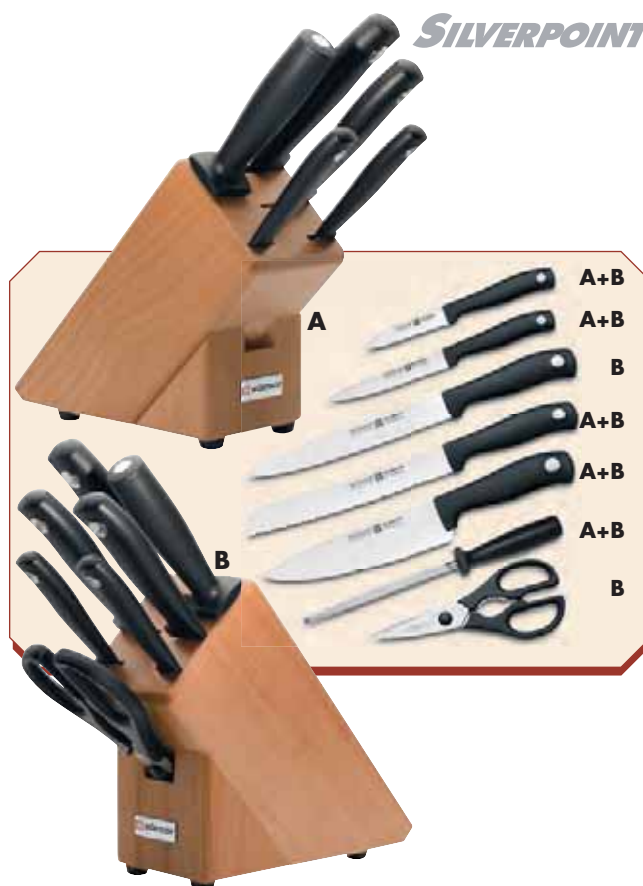
ⓔ KNIFEBLOCK - content: paring knife, utility knife, pointed slicer, bread knife, cooks knife, sharpening steel and kitchen shears

ⓕ 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.
279,00	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 jambon et siceaux de cuisine

ⓓ MESSERBLOCK - Inhalt A: Gemüsemesser, Spickmesser, Brottmesser, Wetzstahl und Kochmesser. B: Ähnlich + Schinkenmesser und Küchenschere

EURO	No.	Type	Cap.
99,00	150.497	A	6
139,00	150.498	B	8

**NEW!**

Ⓝ **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**

ⓔ KNIFE BLOCK - 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

ⓔ 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

ⓓ 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
008.005	11	23

EURO
58,00



Ⓝ **MESSESET KAI - 5-delig set (officemes 10 cm, universeelmes 15 cm, koksmes 20 cm, santokumes 16 cm, vleesmes 23 cm) inclusief messenfoudraal**

ⓔ 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

ⓔ 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

ⓓ MESSERTASCHEN KAI - 5-teiliges Set (Spickmesser 10 cm, Tranchiermesser 15 cm, Kochmesser 20 cm, Santokumesser 16 cm, Fleischmesser 23 cm) einschliesslich Messertaschen

No.	cm
046.105	19(H)x46x6

EURO
205,00



Ⓝ **KOKSKOFFER - 17-delig**

ⓔ CHEF'S ATTACHE - 17-pieces

ⓔ MALLETTE DE CHEF - 17-pièces

ⓓ KOCHKOFFER - 17-teilig

No.	Type	cm
150.149	9778	8,5(H)x31x45

EURO
575,00

Ⓝ **MESSENBLOK - roestvrijstaal met krop, inhoud: officemes, fileermes, puntkoksmes, broodmes, koksbijl, aanzetstaal en messenblok**

ⓔ KNIFE BLOCK - stainless steel with bolster, contents: paring knife, fillet knife, pointed slicer, bread knife, cooks chopper, sharpening steel and knife block

ⓔ 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

ⓓ MESSERBLOCK - Rostfreier Stahl mit Manschette, Inhalt: Officemesser, Filiermesser, Tranchiermesser, Brotmesser, Hackmesser, Wetstaal und Messerblock

No.	Cap.
721.012	7

EURO
81,00



# WÜSTHOF

**(N) DUNSCHILLER**

(E) POTATO PEELER

(F) ÉPLUCHEUR

(D) SPARSCHÄLER

EURO	No.	Type
6,95	150.266	4072



**(N) CITROENTREKKER**

(E) LEMON DECORATOR

(F) DÉCORE-CITRON

(D) APFELSINENSCHÄLER

EURO	No.	Type
10,85	150.268	4076



**(N) CITROENTREKKER**

(E) LEMON DECORATOR

(F) DÉCORE-CITRON

(D) APFELSINENSCHÄLER

EURO	No.	Type
10,85	150.270	3066 Vertic.



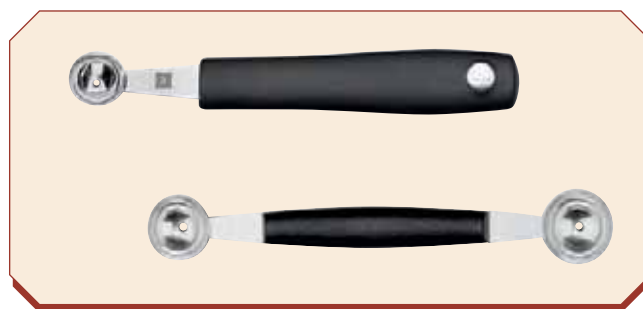
**(N) POMMES PARISIENNE BOOR**

(E) MELON BALLER

(F) CUILLER À POMMES PARISIENNES

(D) KARTOFFELAUSSTECHEUR

EURO	No.	Type	Ø mm bollen
10,95	150.240	4240	10
10,95	150.242	4240	15
10,95	150.244	4240	18
10,95	150.246	4240	22
10,95	150.248	4240	25
10,95	150.250	4240	30
15,75	150.252*	4241	22/25



\* **dubbel**/double/doppelt

**(N) SAMBALTREKKER/ZESTEUR**

(E) LEMON PEELER

(F) ZESTEUR

(D) ZITRONENSCHABER

EURO	No.	Type
10,95	150.260	3086



**(N) KEUKENMESSEN SET - keukenmessenset, 3-delig, bevat: universeelmes 3003 (10 cm), groentemesje 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
12,75	150.350	9333







**(N) SAMBALTREKKER/ZESTEERMES**

- (E) LEMON PEELER/ZESTEUR
- (F) ZESTEUR
- (D) ZITRONENDEKORMESSER

No.	L cm tot.
004.013	14

EURO  
5,90



**(N) CITROENTREKKER**

- (E) LEMON DECORATOR
- (F) DECORE-CITRON
- (D) APFELSINENSCHÄLER

No.	L cm tot.
004.011	15
004.012	15

EURO

- voor rechtshandige - for right-handed-  
pour droitier - für rechtshändigen
- snede verticaal - cut vertical  
- coupe vertical - Schnitt vertikal

3,80

3,80



**(N) DUNSCHILLER**

- (E) PARER
- (F) ÉPLUCHEUR
- (D) SPARSCHÄLER

No.	L cm tot.	Type
004.010	17	<b>econome</b>
003.001	17	<b>nogent</b>

EURO

5,95

2,85



**(N) AARDAPPELMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À EPLUCHER
- (D) KARTOFFELSCHÄLMESSER

No.	L cm tot.	Type
003.004	18	<b>A</b>
006.042	18	<b>B</b>

EURO

4,80

6,45



**(N) AARDAPPELMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À ÉPLUCHER
- (D) KARTOFFELSCHÄLMESSER

No.	L cm tot.	Type
006.043	15	<b>A</b>
003.013	19	<b>B</b>

EURO

6,45

4,80



**(N) GRAPEFRUITMES**

- (E) GRAPE FRUIT KNIFE
- (F) COUTEAU À PAMPLEMOUSSE
- (D) GRAPEFRUITMESSER

No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
816.001	17

EURO

7,95



**(N) TOMATENMES**

- (E) TOMATO SLICER
- (F) COUTEAU SCIE À TOMATES
- (D) TOMATENMESSER

No.	L cm tot.
008.008	22

EURO

10,85

**NEW!**

**(N) BROODGOLFMES**

(E) BREAD KNIFE

(F) COUTEAU À PAIN

(D) BROTMESSER

EURO	No.	<b>lemmet/blade/lame/Klinge</b> L cm
7,95	744.100	20



**(N) BROODGOLFMES**

(E) BREAD KNIFE

(F) COUTEAU À PAIN

(D) BROTMESSER

EURO	No.	<b>lemmet/blade/lame/Klinge</b> L cm
5,95	125.006	20



**(N) BROODGOLFMES**

(E) BREAD KNIFE

(F) COUTEAU À PAIN

(D) BROTMESSER

EURO	No.	<b>lemmet/blade/lame/Klinge</b> L cm
21,25	006.045	21



**(N) VLEESMES**

(E) BEEF KNIFE

(F) COUTEAU À VIANDE

(D) FLEISCHMESSER

EURO	No.	<b>lemmet/blade/lame/Klinge</b> L cm
19,75	006.047	20



**(N) OFFICEMES - voorzien van microkartel**

(E) UTILITY KNIFE - micro serrated blade

(F) COUTEAU D'OFFICE IDEAL - lame micro dentée

(D) SPICKMESSER - micro Wellenschliff

EURO	No.	<b>lemmet/blade/lame/Klinge</b> L cm
8,35	003.020	9
11,75	003.021	11



**(N) OFFICEMES**

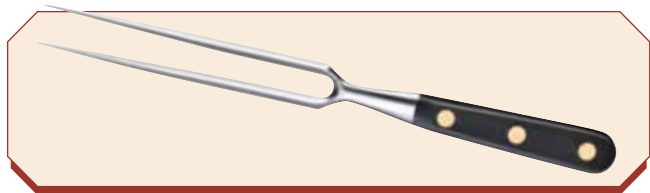
(E) UTILITY KNIFE

(F) COUTEAU D'OFFICE IDEAL

(D) SPICKMESSER

EURO	No.	<b>lemmet/blade/lame/Klinge</b> L cm
8,35	822.001	10





**(N) KOKSMES**

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CUISINE
- (D) KOCHMESSER

No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
005.022	15	39,00
005.024	20	51,00
005.026	25	65,00
005.028	30	89,00

**(N) VLEESVORK - recht model**

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - straight model
- (F) FOURCHETTE DE CUISINE - modelle droit
- (D) FLEISCHGABEL - gerades Modell

No.	L cm	EURO
005.007	30	28,75

**(N) AANZETSTAAL**

- (E) SHARPENING STEEL
- (F) FUSIL DE CHEF
- (D) ABZIEHSTAHL

No.	L cm	EURO
003.010	43	27,50

**(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	11,95

**(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	36	27,90

**(N) KNIKPALET - roestvrijstaal**

(E) TURNING SPATULA - stainless steel

(F) PELLE - inox

(D) WINKELPALETTE - CNS

EURO	No.	L cm tot.	Type
13,85	003.007	27	<b>A</b>
11,95	003.017	27	<b>B</b>

**(N) BAKSPAAN - roestvrijstaal**

(E) SLOTTED TURNER - stainless steel

(F) PELLE AJOURÉE - inox

(D) FISCHBACKSCHAUFEL - CNS

EURO	No.	L cm tot.	Type
14,25	003.008	28	<b>A</b>
12,60	003.018	28	<b>B</b>

**(N) PANNENKOEKMES - roestvrijstaal**

(E) OMELETTE KNIFE - stainless steel

(F) COUTEAU COUDE À CRÊPES - inox

(D) WINKELPALETTE - CNS

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
29,00	013.001	26
32,50	013.002	20

**(N) GLACEERMES - roestvrijstaal**

(E) SPATULA - stainless steel

(F) PALETTE-SPATULE - inox

(D) PALETTE - CNS

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
7,85	007.001	12
8,75	007.002	15
9,25	007.003	18
10,85	007.004	21
12,00	007.005	23
14,00	007.006	25
18,00	007.008	30

**(N) GLACEERMES/KNIKPALET - roestvrijstaal, met lineaal 18 cm**

(E) SPATULA - stainless steel, with ruler 18 cm

(F) PALETTE-SPATULE - inox, avec regle 18 cm

(D) PALETTE - CNS, mit lineal 18 cm

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
6,15	016.105	<b>A</b>	26
6,15	016.106	<b>B</b>	26

**(N) PLAATMES - staal**

(E) SCRAPING KNIFE - carbon steel

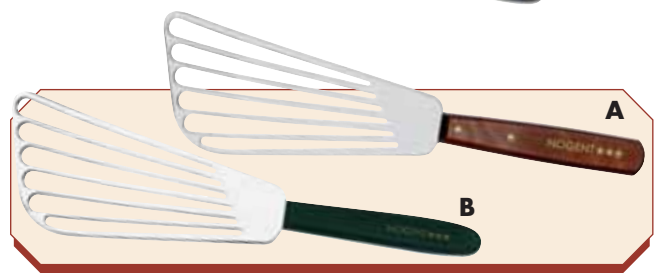
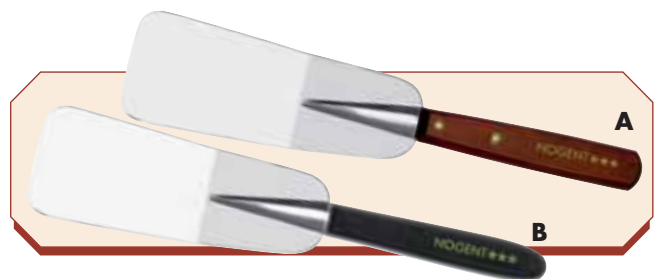
(F) PALETTE-TRIANGLE - acier carbon

(D) SPACHTEL - Normalstahl

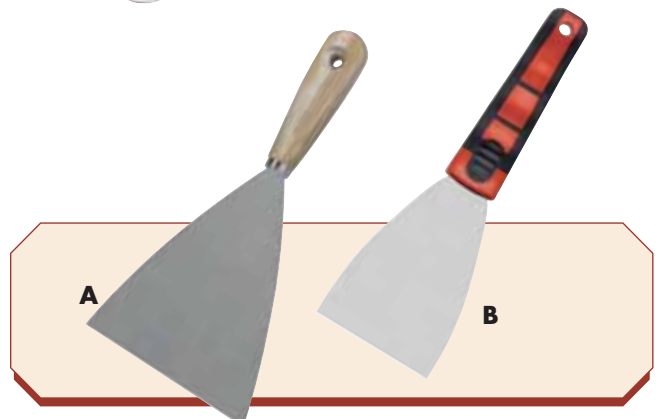
EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge B cm
0,95	807.001	<b>A</b>	8
1,10	807.002	<b>A</b>	10
1,30	807.003	<b>A</b>	12

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge B cm
3,25	807.011	<b>B</b>	8
3,70	807.012	<b>B</b>	10
4,50	807.013	<b>B</b>	12



**WESTMARK**





**NEW!**

**(N) MESSENSLIJPER - voor het slijpen van uw messen, met sleutelring**

- (E) KNIFE SHARPENER - to sharpen your knives, with key ring
- (F) AIGUISEUR RAPIDE - pour affûter vos couteaux, avec porte clés
- (D) MESSERSCHLEIF GERÄT - zum schärfen Ihre Messer, mit schlüsselring

No.	cm
008.015	2(H)x6,5x3,5

EURO
10,45

**NEW!**

**(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 knives, 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
085.010	6(H)x19x5

EURO
8,75

**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 knives, 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
016.160	7(H)x20x5

EURO
17,95



**(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 exceptional 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 gehärtet Stahl gibt die möchlichkeit fast alle Messer zu schleifen

No.	cm
020.050	18(H)x22x15

EURO
75,00



**(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
813.001	2,5(H)x15x5
813.002	2,5(H)x20x5

EURO
19,00
25,00

**(N) KAASSCHAAF - kunststof handvat, roestvrijstaal mes**

- (E) CHEESE SLICER - plastic handle, stainless steel knife  
 (F) COUPE FROMAGE - manche à plastique, couteau à inox  
 (D) KÄSEHOBEL - Kunststoff stiel mit CNS Messer

EURO	No.	L cm	Type
5,25	016.055	20	<b>lang lemmet</b> /long blade long lame/lange Klinge
2,95	064.055	17	<b>kort lemmet</b> /short blade petit lame/Kurze Klinge



**(N) KAASMES - roestvrijstaal**

- (E) CHEESE KNIFE - stainless steel  
 (F) COUPEAU À FROMAGE - inox  
 (D) KÄSEMESSER - CNS

EURO	No.	L cm	snede/edge/tranchant/Schnittflach L cm
14,25	885.071	33	15
107,00	885.043*	55	39

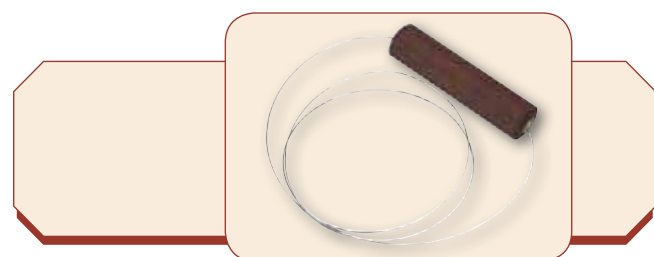
\* kunststof greep/plastic grip/manche plastique/Kunststoff Griffe



**(N) KAASTREKDRAAD**

- (E) CHEESE CUTTING WIRE  
 (F) FIL À FROMAGE  
 (D) KÄSESCHNEIDEDRAHT

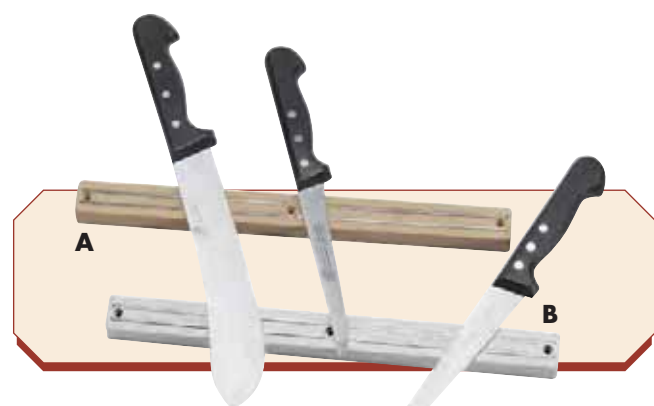
EURO	No.	L cm (ca.)
3,60	849.001	120



**(N) MESSENMAGNEET - kunststof basis, 2 magneetstrippen**

- (E) MAGNETIC KNIFE RACK - plastic base, 2 magnetic strips  
 (F) PORTE-COUTEAUX MAGNÉTIQUE - base plastique, 2 barres magnétiques  
 (D) MAGNET-MESSERHALTER - Kunststoff, mit 2 Magnetbalken

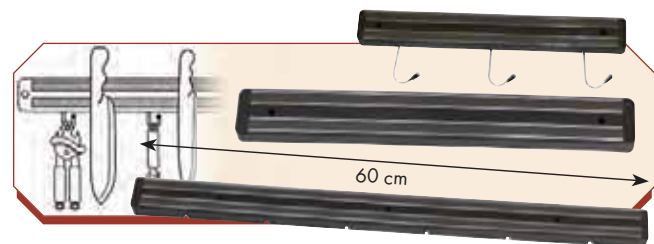
EURO	No.	L cm	Type
14,00	019.001	35	<b>A</b>
13,00	019.002	35 Economy	<b>B</b>



**(N) MESSENMAGNEET - kunststof basis, 2 magneetstrippen en ophanghaken**

- (E) MAGNETIC KNIFE RACK - plastic base, 2 magnetic strips and hooks  
 (F) PORTE-COUTEAUX MAGNÉTIQUE - base plastique, 2 barres magnétiques et crochets  
 (D) MAGNET-MESSERHALTER - Kunststoff, mit 2 Magnetbalken und Haken

EURO	No.	L cm
7,75	125.033	30
9,45	125.145	45
11,70	125.160	60

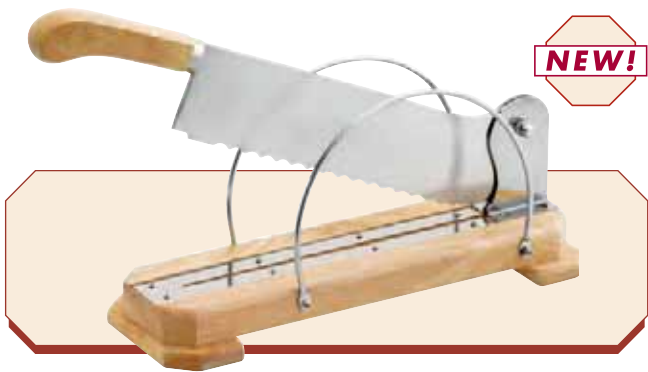


**(N) MESSENREK - roestvrijstaal, hangend model**

- (E) HANGING KNIFE RACK - stainless steel, pending type  
 (F) PORTE-COUTEAUX - inox, modèle pendant  
 (D) MESSERHALTER - CNS, Hängen Modell

EURO	No.	cm
67,00	818.001	30(H)x33x13

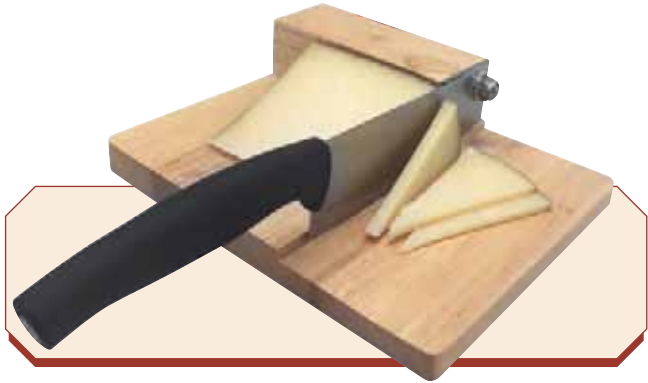


**NEW!**

**(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.	H cm	cm	mes/blade lame/Klinge L cm	EURO
208.120	15	40x11	35	67,00



**(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) KÄSE SCHNEIDEBRETT - Holz-Schneidebrett mit Edelstahl Messer mit Kunststoffgriff

No.	cm	EURO
220.060	6(H)x22x29	23,50



**(N) KAAS/PATE SNIJDER - geheel roestvrijstalen uitvoering, uitermate geschikt voor Mozzarella 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.	H cm	cm	draad/wire fil/Draht L cm	EURO
208.115	3	27x22,5	14	25,50

208.116 **set à 5 snijdraad**/set of 5 cutting wire  
 lot de 5 fils/satz of 5 Schneidedraht

7,25

**NEW!**

**(N) KAASSNIJDER - kunststof**

- (E) CHEESE CUTTER - plastic  
 (F) COUPE FROMAGE - plastique  
 (D) KÄSE/PATE SCHNEIDER - Kunststoff

No.	H cm	cm	draad/wire fil/Draht L cm	EURO
885.060	13	32x40	62	91,00

885.061 **set à 6 snijdraad**/set of 6 cutting wire  
 lot de 6 fils/satz of 6 Schneidedraht

21,95



**(N) FRANSE KAAS GUILLOTINE - met marmereen plateau**

- (E) FRENCH CHEESE GUILLOTINE - with marble plateau  
 (F) COUPE-ROQUEFORT - modèle guillotine, avec socle marbre  
 (D) KÄSESCHNEIDER - Arbeitsplatte in Marmor

**LA ROQUEFORTAISE**

No.	H cm	plank/board socle/Brett Ø cm	draad/wire fil/Draht L cm	EURO
020.040	34	25	30	129,00

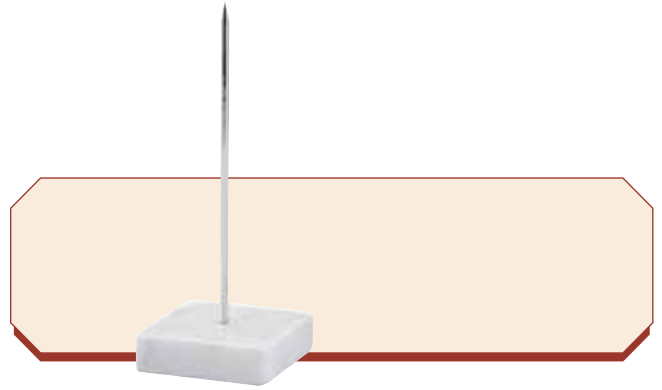
020.043 **snijdraad**/cutting wire  
 fil à couper/Schneidedraht

0,90

**(N) BONNENPRIKKER - marmereen voet, roestvrijstaal**

- (E) FILING PIN - marble base, stainless steel  
 (F) PIQUE-FICHES - socle marbre, inox  
 (D) BON-AUFSPIESSER - Marmorfuss, CNS

EURO	No.	H cm
12,60	020.005	15



**(N) BONNENPRIKKER - roestvrijstaal**

- (E) FILING PIN - stainless steel  
 (F) PIQUE-FICHES - inox  
 (D) BON-AUFSPIESSER - CNS

EURO	No.	H cm
6,30	145.105	16



**(N) BONNENHOUDER - gesatineerd aluminium**

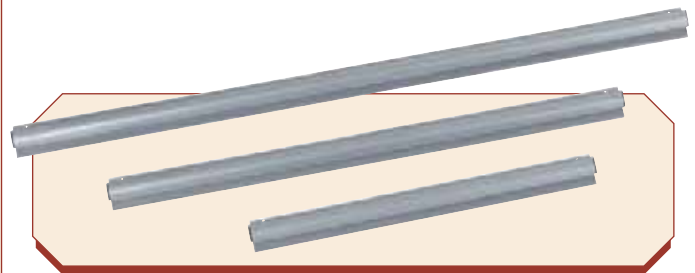
- (E) TABGRABBER - satined aluminium  
 (F) PORTE FICHES - aluminium satiné  
 (D) BON-HALTER - satiniertes Aluminium

EURO	No.	L cm
5,95	093.100	30,0
6,95	093.101	45,5
9,75	093.102	61,0
13,95	093.103	91,5
19,50	093.104	122,0



**MEMOMAXX**

EURO	No.	L cm
43,50	040.400	50
54,00	040.401	75
64,00	040.402	100



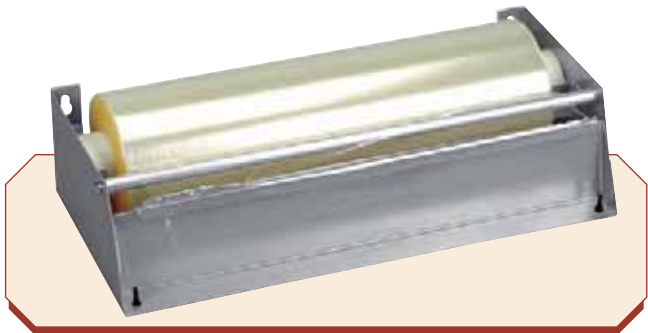
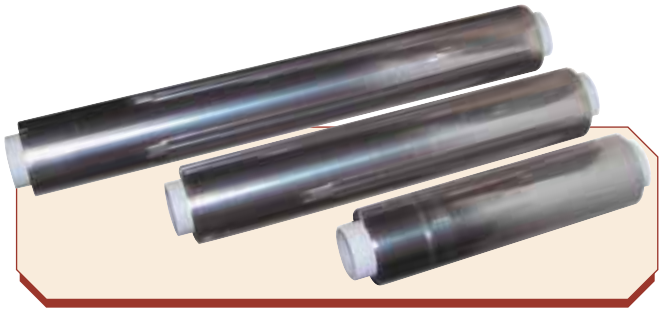
**(N) BONNENHOUDER - hoogwaardig wit kunststof**

- (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
10,00	125.050	50
12,00	125.075	75
16,00	125.100	100







**(N) FOLIE DISPENSER - metaal geëpoxeerd, inclusief kartelmes**

- (E) CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - epoxied, saw included
- (F) DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - epoxy, lame crantée inclusés
- (D) FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - epoxiertem, mit Sage

No.	folie/clingfilm film alimentaire/Folien cap.	cm	EURO
075.030	30 cm	8,5(H)x34x16	20,50
075.045	45 cm	8,5(H)x49x16	25,50
075.060	60 cm	8,5(H)x64x16	28,75

**(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 longeur/Lauflänge mtr.	EURO
075.001	30	300	5,80
075.002	45	300	8,25
075.003	60	300	11,25

**(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 longeur/Lauflänge mtr.	EURO
075.010	30	250	19,25
075.011	40	200	23,75
075.012	50	150	23,25

**(N) FOLIE DISPENSER - metaal geëpoxeerd, inclusief kartelmes**

- (E) CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - epoxied, saw included
- (F) DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - epoxy, lame crantée inclusés
- (D) FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - epoxiertem, mit Sage

No.	folie/clingfilm film alimentaire/Folien cap.	cm	EURO
024.030	30 cm	8,5(H)x34x16	38,50
024.045	45 cm	8,5(H)x49x16	43,00

**(N) VERSHOUD FOLIE - hoge kwaliteit folie (PE) voor dispenser, extra sterk, ook geschikt voor vette 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 gras
- (D) FOLIEN - Qualität folien (PE) für die dispenser, extra stark, verwendbar auch für schmierige Produkte

No.	breedte/width largeur/Breite cm	lengte/length longeur/Lauflänge mtr.	EURO
024.031	30	300	11,50
024.046	45	300	16,30

**(N) 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)**

**(E) *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**

**(F) 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)**

**(D) *CaterChef* Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Polyäthylén (HDPE 500) hergestellt, standard versehen mit rutschfesten Stiften und (mit Ausnahme von den 40 mm dicken Platten) schön abgerundeten Ecken**

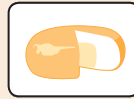
## SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN

**(N) WIT - (kaas, brood)**

**(E) WHITE - (cheese, bread)**

**(F) BLANCHE - (fromage, pain)**

**(D) WEISS - (Käse, Brot)**



EURO	No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille
10,95	882.001	2(H)x40x25	
16,40	882.002	2(H)x50x30	
22,90	882.003	2(H)x60x35	
18,85	882.004	2(H)x53x32,5 (1/1GN)	
13,10	882.011		2(H)x40x25
18,55	882.012		2(H)x50x30
25,50	882.013		2(H)x60x35
21,00	882.014		2(H)x53x32,5 (1/1GN)
34,00	882.005	4(H)x50x30	
45,00	882.006	4(H)x60x33	
36,50	882.015		4(H)x50x30
47,00	882.016		4(H)x60x33

**(N) ROOD - (vlees)**

**(E) RED - (meat)**

**(F) ROUGE - (viande)**

**(D) ROT - (Fleisch)**



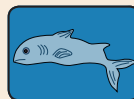
EURO	No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille
10,95	882.241	2(H)x40x25	
16,40	882.251	2(H)x50x30	
22,90	882.261	2(H)x60x35	
18,85	882.271	2(H)x53x32,5 (1/1GN)	
13,10	882.242		2(H)x40x25
18,55	882.252		2(H)x50x30
25,50	882.262		2(H)x60x35
21,00	882.272		2(H)x53x32,5 (1/1GN)
34,00	882.281	4(H)x50x30	
45,00	882.291	4(H)x60x33	
36,50	882.282		4(H)x50x30
47,00	882.292		4(H)x60x33

**(N) BLAUW - (vis)**

**(E) BLUE - (fish)**

**(F) BLEU - (poisson)**

**(D) BLAU - (Fisch)**



EURO	No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille
10,95	882.341	2(H)x40x25	
16,40	882.351	2(H)x50x30	
22,90	882.361	2(H)x60x35	
18,85	882.371	2(H)x53x32,5 (1/1GN)	
13,10	882.342		2(H)x40x25
18,55	882.352		2(H)x50x30
25,50	882.362		2(H)x60x35
21,00	882.372		2(H)x53x32,5 (1/1GN)
34,00	882.381	4(H)x50x30	
45,00	882.391	4(H)x60x33	
36,50	882.382		4(H)x50x30
47,00	882.392		4(H)x60x33

**CaterChef**



**Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request**  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**HACCP**


Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**(N) GROEN - (fruit/groente)**

Ⓔ GREEN - (fruit/vegetables)

Ⓕ VERT - (fruit/légumes)

Ⓓ GRÜN - (Früchte/Gemüse)



No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille	EURO
882.441	2(H)x40x25		10,95
882.451	2(H)x50x30		16,40
882.461	2(H)x60x35		22,90
882.471	2(H)x53x32,5 (1/1GN)		18,85
882.442		2(H)x40x25	13,10
882.452		2(H)x50x30	18,55
882.462		2(H)x60x35	25,50
882.472		2(H)x53x32,5 (1/1GN)	21,00
882.481	4(H)x50x30		34,00
882.491	4(H)x60x33		45,00
882.482		4(H)x50x30	36,50
882.492		4(H)x60x33	47,00

**(N) BRUIN - (worst/gebraden vlees)**

Ⓔ BROWN - (sausage/roast)

Ⓕ BRUN - (saucisson/rôti)

Ⓓ BRAUN - (Wurst/Gebratenes)



No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille	EURO
882.541	2(H)x40x25		10,95
882.551	2(H)x50x30		16,40
882.561	2(H)x60x35		22,90
882.571	2(H)x53x32,5 (1/1GN)		18,85
882.542		2(H)x40x25	13,10
882.552		2(H)x50x30	18,55
882.562		2(H)x60x35	25,50
882.572		2(H)x53x32,5 (1/1GN)	21,00
882.581	4(H)x50x30		34,00
882.591	4(H)x60x33		45,00
882.582		4(H)x50x30	36,50
882.592		4(H)x60x33	47,00

**(N) GEEL - (gevogelte)**

Ⓔ YELLOW - (poultry)

Ⓕ JAUNE - (volaille)

Ⓓ GELB - (Geflügel)



No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille	EURO
882.641	2(H)x40x25		10,95
882.651	2(H)x50x30		16,40
882.661	2(H)x60x35		22,90
882.671	2(H)x53x32,5 (1/1GN)		18,85
882.642		2(H)x40x25	13,10
882.652		2(H)x50x30	18,55
882.662		2(H)x60x35	25,50
882.672		2(H)x53x32,5 (1/1GN)	21,00
882.681	4(H)x50x30		34,00
882.691	4(H)x60x33		45,00
882.682		4(H)x50x30	36,50
882.692		4(H)x60x33	47,00

**(N) 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)**

**(E) *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**

**(F) 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)**

**(D) *CaterChef* Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, standard versehen mit rutschfesten Stiften und (mit Ausnahme von den 40 mm dicken Platten) schön abgerundeten Ecken**

## SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN

**(N) MARMER - glad**

**(E) MARBLE - plain**

**(F) MARBRE - sans rainure**

**(D) MARMOR - glatt**

EURO	No.	cm
10,95	882.190	2(H)x40x25
16,85	882.191	2(H)x50x30
19,30	882.192	2(H)x53x32,5 (1/1GN)
23,60	882.193	2(H)x60x35

**(N) PAARS - anti-allergeen, glad**

**(E) PURPLE - anti-allergen, plain**

**(F) VIOLET - anti-allergène, sans rainure**

**(D) VIOLETT - anti-allergen, glatt**

EURO	No.	cm
11,80	882.741	2(H)x40x25
17,70	882.751	2(H)x50x30
20,50	882.771	2(H)x53x32,5 (1/1GN)
23,60	882.761	2(H)x60x35

**(N) SNIJBLADEN BASIC - geheel glad zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken**

**(E) CUTTING BOARD BASIC - without anti-slip pads, so they can be used on both sides**

**(F) LES PLANCHES À DÉCOUPER BASIC - sans ventouses, pour usage les deux côtés**

**(D) SCHNEIDPLATTEN BASIC - ohne Füßen, zu gebrauchen auf beiden Seiten**

EURO	No.	cm
12,95	882.115	1,5(H)x50x30
12,95	882.215	1,5(H)x50x30
12,95	882.315	1,5(H)x50x30
12,95	882.415	1,5(H)x50x30
12,95	882.515	1,5(H)x50x30
12,95	882.615	1,5(H)x50x30
77,00	882.915	set à 6 stuks/pcs./Stk.

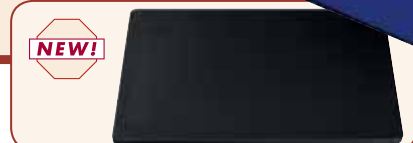
**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

12,95 882.815 1,5(H)x50x30

**CaterChef**



**BASIC**



**Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request**  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich



**HACCP**


Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**(N) SNIJBLADEN - voldoen aan alle HACCP voorschriften i.v.m. het voorkomen van bacteriële kruisbesmetting, zonder voetjes**

- (E) CUTTING BOARDS - complying with all HACCP directions, among other things about the preventions of bacterial cross-contamination, without anti-slip pads
- (F) PLANCHES À DECOUPER - satisfont aux tous exigences HACCP, e.a. l'empêchement de contamination bactérienne, sans ventouses
- (D) SCHNEIDEPLATTEN - entsprechen allen HACCP Vorschriften, u.a. zum Vorbeugen von bakterieller Kontamination, ohne Füßchen

No.		cm
882.600	set à 6 stuks./pcs./Stk.	1(H)x35x24

EURO
29,50

**(N) SNIJBLADEN - uiteraard zijn de snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken, 1 zijde met geul**

- (E) CUTTING BOARD - made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), without anti-slip pads, so they can be used on both sides, with rill on one side
- (F) LES PLANCHES À DECOUPER - sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), sans ventouses, pour usage les deux côtés, avec une rainure
- (D) SCHNEIDEPLATTEN - aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, ohne Füßen, zu gebrauchen auf beiden Seiten, eine seite mit Safrille

No.		cm	EURO
882.091		1,5(H)x45x30	14,40
882.092		1,5(H)x45x30	14,40
882.093		1,5(H)x45x30	14,40
882.094		1,5(H)x45x30	14,40
882.095		1,5(H)x45x30	14,40
882.096		1,5(H)x45x30	14,40
882.090	set à 6 stuks./pcs./Stk.		85,00

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - geschikt voor 6 snijbladen**

- (E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - can hold up to 6 cutting boards
- (F) PORTE-PLANCHES À DECOUPER - peut tenir jusqu'à 6 planches
- (D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - für 6 Schneideplatten

No.		cm
882.099		47(H)x30x23

EURO
29,00

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) Les planches à trancher et planches à découper sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation. Résistance à l'humidité, sans odeur ni goût**

**(D) Tranchierplatten, Schneideplatten und Hackblock werden aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt. Werden Standard versehen mit rutschfesten Stiften**

**(N) SNIJBLAD - rond, met geul**

**(E) CUTTING BOARD - round, grooved**

**(F) PLANCHE À DÉCOUPER - ronde, avec rainure**

**(D) SCHNEIDEPLATTE - rund, mit Safrille**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	H cm	Ø cm
10,95	882.620	wit/white/blanc/weiss	1,5	30
10,95	882.621	zwart/black/noir/schwarz	1,5	30

**(N) TRANCHEER/BUFFETPLANK - met geul, aan een zijde gekant**

**(E) CARVING BOARD - table edge holding strip, grooved**

**(F) PLANCHE À TRANCHER - butée de fixation, avec rainure**

**(D) TRANCHIERPLATTE - Tischkant-Anschlagleiste, mit Safrille**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
29,50	882.610	wit/white/blanc/weiss	5(H)x50x37
29,50	882.611	zwart/black/noir/schwarz	5(H)x50x37

**(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - aan 2 zijden gekant**

**(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - table edge holding strip**

**(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - butée de fixation**

**(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEPLATTE - 2 seitig Anschlagleiste**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
51,00	882.630	wit/white/blanc/weiss	9(H)x60x40
51,00	882.631	zwart/black/noir/schwarz	9(H)x60x40

**(N) SNIJWERKUNIT - met geul, voor het direct in een 1/3 GN bak verwerken van de te versnijden producten, ideaal voor mise en place werkzaamheden, wordt zonder GN bak geleverd**

**(E) 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**

**(F) TABLE POUR DÉCOUPER - avec rainuré, permet de couper les produits directement au dessus du bac 1/3 GN, c'est parfait pour les exercices tous les mise en place, livrée sans bac GN**

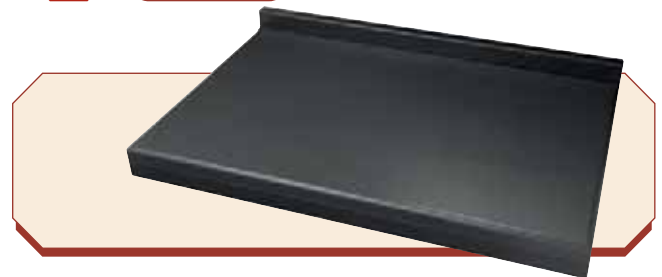
**(D) SCHNEIDEPLATTE-TISCH - mit Safrille, Perfekt für direkten Aufschnitt in ein 1/3 GN Behälter, sehr wirksam für Vorbereitungsarbeit, Lieferung ohne GN Behälter**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
46,50	882.025	wit/white/blanc/weiss	11(H)x65x40
46,50	882.026	zwart/black/noir/schwarz	11(H)x65x40

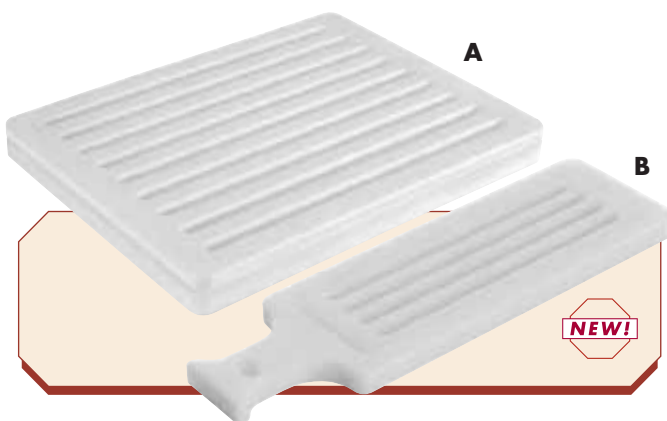
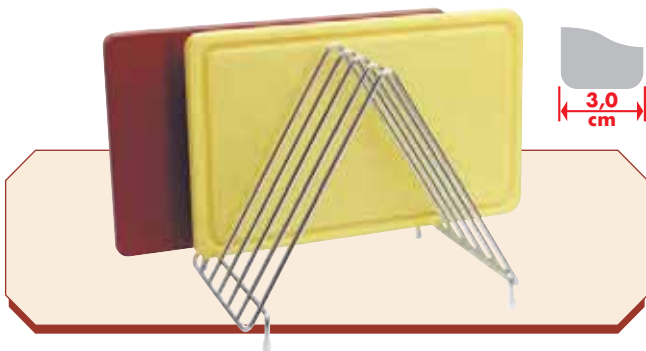
  
**CaterChef®**

**White & Black**

**HACCP**



**Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request**  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**HACCP**


**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), geschikt voor 6 snijbladen**

(E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - high-pressure polyethylene(HDPE 500), for up to 6 cutting boards

(F) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - haute tension de polyéthylène (HDPE 500), peut tenir jusqu'à 6 planches

(D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500), für 6 Schneideplatten

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
882.070	zwart/black/noir/schwarz	17(H)x32x18

EURO
28,00

**MODEL WAND/WALL/PAROI/WAND**

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
882.075	wit/white/blanc/weiss	59(H)x 7x19

EURO
38,00

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - verchromd, geschikt voor 6 snijbladen**

(E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - chromed, can hold up to 6 cutting boards

(F) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - chromé, peut tenir jusqu'à 6 planches

(D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - chromiert, für 6 Schneidplatten

No.	cm
125.200	27(H)x24x24

EURO
12,95

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - geheel roestvrijstaal, geschikt voor 6 snijbladen**

(E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - stainless steel, can hold up to 6 cutting boards

(F) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - inox, peut tenir jusqu'à 6 planches

(D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - CNS, für 6 Schneideplatten

No.	cm
110.100	28(H)x31x26

EURO
16,50

**(N) POLIJSTSCHAAF - voor hygiënisch reinigen en polijsten van nylon snijbladen**

(E) POLISHING PLANE - for cleaning and polishing of nylon cutting boards

(F) RABOT POLISSOIR - pour nettoyer et polir des planches à découper en nylon

(D) POLIERHOBEL - zum Reinigen und Polieren von Schneideplatten, aus Nylon

No.	cm
882.700	9(H)x17x9

EURO
49,50

**(N) BROODSNIJPLANK - van hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), met kruimelvanger**

(E) BREAD CUTTING BOARD - made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), with crumb catcher

(F) PLANCHE À PAIN - fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500) avec dessus amovible

(D) BROTSCHNEIDPLATTE - aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, mit Krümelschale

No.	Type	cm	H cm
882.110	A	43x32	4
882.105	B	50x15	2,5

EURO
47,00
24,50

**(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kops acaciahout**

(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from acacia wood

(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - en acacia

(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - aus acacia

EURO	No.	cm	H cm
37,00	072.101	51x38	4,5
53,00	072.103	60x46	4,5



**(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	H cm
35,00	440.015	45x35	4



**(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 Safrille

EURO	No.	cm	H cm
63,00	892.090	60x40	7,0
38,00	892.092	39x39	4,5



**ZASSENHAUS**



**Rubberwood**

**(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	H cm
13,95	072.110	38x26	2



**(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	H cm
21,50	892.095	42x28	2



**ZASSENHAUS**



**Rubberwood**



ALL NEW!



**㊦ SNIJPLANK - kunststof, anti-slip ribbels, vouwfunctie**

- ㊦ CUTTING BOARD - plastic, anti-slip bars, folding function
- ㊦ PLANCHE À PAIN - plastique, barres antidérapantes, fonction de pliage
- ㊦ SCHNEIDEPLATTE - Kunststoff, Antirutschstege, Klappfunktion

No.	cm
942.012	47x26

EURO  
16,95



**㊦ SNIJPLANK - bamboe, met 2 kunststof lades**

- ㊦ CUTTING BOARD - bamboo, with 2 plastic drawers
- ㊦ PLANCHE À DÉCOUPER - bambou, avec 2 tiroirs en plastique
- ㊦ SCHNEIDEBRETT - Bambus, mit 2 Kunststoff Schubladen

No.	cm
220.061	3,5(H)x38x25

EURO  
20,45



**㊦ SNIJPLANK - bamboe, met broodbak**

- ㊦ CUTTING BOARD - bamboo, with bread bin
- ㊦ PLANCHE À DÉCOUPER - bambou, avec bac à pain
- ㊦ SCHNEIDEBRETT - Bambus, mit Brotkorb

No.	cm
220.058	11,5(H)x33x21

EURO  
24,50



**㊦ HARINGSNIJBAK - roestvrijstaal, incl. snijblad**

- ㊦ CUTTING STAND/BOARD - stainless steel, cutting board incl.
- ㊦ BAC/PLANCHE À DÉCOUPER/FILER - inox, planche à découper incl.
- ㊦ SCHNEIDEPLATTE-TISCH - CNS, Schneideplatte inkl.

No.	cm
899.070	26(H)x50x35

EURO  
175,00

882.021 **haring snijplank los/cuttingboard only**  
planche à découper seul/Schneideplatten allein

23,00

## SUPER SHAPES

BUFFET PRESENTATIE BAKKEN / BUFFET PRESENTATION PANS  
BACS PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET PRÄSENTATION BEHÄLTER

- Ⓝ Presentatie van voedsel in chafers, verwarmde of gekoelde buffetlijnen, vitrines en meer.
- ⓔ Presentation of food in chafers, heated or refrigerated buffet lines, display cases, and more.
- ⓕ Présentation des plats dans les chafers, les lignes de buffet chauffées ou réfrigérées, les présentoirs et bien plus encore.
- ⓓ Eine kosteneffektive methode zur eleganteren darstellung von speisen in Rechauds, beheizten oder gekühlten Büffets, Vitrinen und mehr.

Stapelbaar / Stackable / Empilable / Stapelbar



ALL NEW!



- Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar**
- ⓔ **GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable**
- ⓕ **BAC GASTRONORME - inox, empilables**
- ⓓ **GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar**

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.238	65	2,5
721.237	100	3,6

EURO
27,00
36,00

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.234	65	2,5
721.233	100	3,6

EURO
27,00
36,00

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.224	65	3,9
721.223	100	6,1

EURO
38,00
49,50

**MODEL 2/4 GN - 530x165mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.254	65	3,5
721.253	100	4,8

EURO
39,00
52,00

- Ⓝ **STRIPPEN - voor wild shape**
- ⓔ **ADAPTOR BAR - for wild shape**
- ⓕ **BARRE DE MONTAGE - pour wild shape**
- ⓓ **VERBINDUNGSSTEG - für wild shape**

No.	L mm
721.290	325
721.291	530

EURO
13,50
13,50

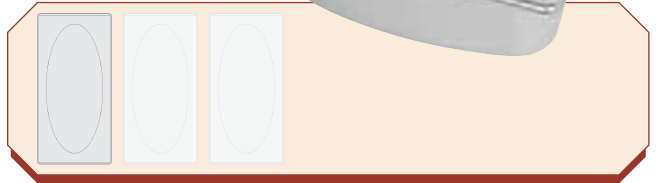




- Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar**
- ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
- ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables
- ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

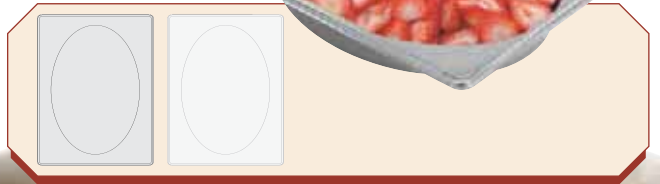
**MODEL 1/3 GN - 325x176mm - OVAL SHAPE**

EURO	No.	H mm	Lit.
34,00	721.333	100	2,1



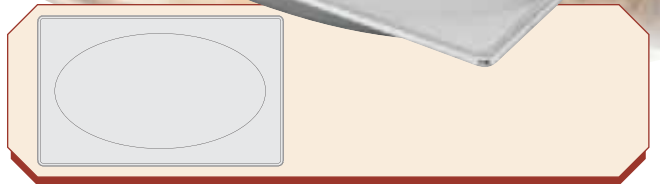
**MODEL 1/2 GN - 325x265mm - OVAL SHAPE**

EURO	No.	H mm	Lit.
28,50	721.325	51	1,6
31,50	721.324	65	2,1
38,00	721.323	100	3,5



**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - OVAL SHAPE**

EURO	No.	H mm	Lit.
43,50	721.315	51	3,7
48,00	721.314	65	4,6
58,00	721.313	100	7,8





ALL NEW!



- Ⓝ **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.
721.424	65	2,1
721.423	100	3,6

EURO
28,00
36,50



**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEXAGON SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.414	65	5,0
721.413	100	8,8

EURO
43,00
55,00



- Ⓝ **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.
721.524	65	2,1

EURO
28,00



**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - KIDNEY SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.514	65	4,8

EURO
43,00

Ⓝ **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

**MODEL 1/9 GN - 176x108mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm	Lit.
6,20	953.190	65	0,6
8,60	953.191	100	0,8

**MODEL 1/6 GN - 176x162mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm	Lit.
6,90	953.164	65	1,0
7,95	953.163	100	1,6
10,25	953.162	150	2,2
17,90	953.161	200	2,9

**MODEL 1/4 GN - 265x162mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm	Lit.
7,90	953.144	65	1,7
9,95	953.143	100	2,8
11,25	953.142	150	4,1
15,75	953.141	200	5,0

**MODEL 2/8 GN - 325x132mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm	Lit.
8,25	953.185	55	1,7

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm	Lit.
8,25	953.134	65	2,5
10,95	953.133	100	3,8
14,25	953.132	150	5,6
16,30	953.131	200	7,3

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm	Lit.
10,75	953.124	65	4,1
12,95	953.123	100	6,1
16,80	953.122	150	9,1
20,95	953.121	200	12,0

**CaterChef**<sup>®</sup>

18/8  
RVS/INOX



1/9 GN



1/6 GN



1/4 GN

**NEW!**



2/8 GN



1/3 GN



1/2 GN

18/8  
RVS/INOX

**CaterChef**<sup>®</sup>



**2/4 GN**



**2/3 GN**



**1/1 GN**



**2/1 GN**



Ⓝ **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.
953.244	65	4,0
953.243	100	6,0
953.242	150	10,0

EURO
12,50
15,75
19,80

**MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY**

No.	H mm	Lit.
953.234	65	5,6
953.233	100	8,8
953.232	150	13,2
953.231	200	18,3

EURO
13,50
16,70
20,50
22,95

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY**

No.	H mm	Lit.
953.114	65	8,3
953.113	100	14,2
953.112	150	20,2
953.111	200	26,0

EURO
17,80
20,95
30,95
36,00

**MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY**

No.	H mm	Lit.
953.214	65	18,8
953.213	100	28,9
953.212	150	43,1
953.211	200	52,0

EURO
31,50
43,75
59,75
69,00

Ⓝ **STRIPPEN - voor bain-marie**

ⓔ ADAPTOR BAR - for bain-marie

ⓕ BARRE DE SÉPARATION - pour bain-marie

ⓓ VERBINDUNGSSTEG - für Bain-Marie

No.	L mm	Type
953.648	176	1/6 GN
953.649	265	1/4 GN
953.650	325	1/2 GN
953.651	530	1/1 GN

EURO
2,35
2,75
2,95
3,95

- Ⓝ **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
6,50	953.557	20
7,65	953.556	40
8,90	953.554	65

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm
8,95	953.527	20
9,50	953.526	40
13,75	953.524	65
17,50	953.523	100
23,75	953.522	150
28,50	953.521	200

**MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY**

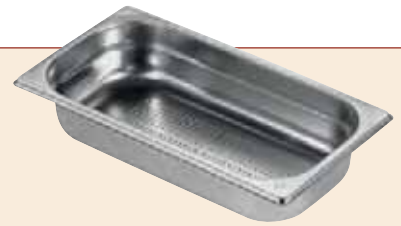
EURO	No.	H mm
10,45	953.537	20
13,25	953.536	40
17,95	953.534	65
21,50	953.533	100
26,95	953.532	150
32,25	953.531	200

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm
14,40	953.517	20
16,25	953.516	40
22,00	953.514	65
29,00	953.513	100
38,50	953.512	150
48,00	953.511	200

**MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY**

EURO	No.	H mm
30,25	953.547	20
33,00	953.546	40
53,00	953.544	65
62,50	953.543	100
84,00	953.542	150
97,00	953.541	200

**NEW!**
**1/3 GN**

**1/2 GN**

**2/3 GN**

**1/1 GN**

**2/1 GN**




18/8  
RVS/INOX

**CaterChef**<sup>®</sup>



- Ⓝ **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, stapelbaar, schwere Qualität, mit versenkbaren Griffen**

**MODEL 1/6 GN - 176x162mm - HEAVY DUTY**

No.	H mm	Lit.
953.474	65	1,0
953.473	100	1,6
953.472	150	2,2
953.471	200	2,9

EURO
10,95
12,30
14,40
22,50

**MODEL 1/4 GN - 265x162mm - HEAVY DUTY**

No.	H mm	Lit.
953.464	65	1,7
953.463	100	2,8
953.462	150	4,1
953.461	200	5,0

EURO
12,50
14,25
15,45
19,75

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm - HEAVY DUTY**

No.	H mm	Lit.
953.454	65	2,5
953.453	100	3,8
953.452	150	5,6
953.451	200	7,3

EURO
13,20
15,00
18,75
20,50

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY**

No.	H mm	Lit.
953.444	65	4,1
953.443	100	6,1
953.442	150	9,1
953.441	200	12,0

EURO
15,65
16,95
20,95
22,95

**MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY**

No.	H mm	Lit.
953.434	65	5,6
953.433	100	8,8
953.432	150	13,2
953.431	200	18,3

EURO
17,75
20,75
24,65
27,50

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY**

No.	H mm	Lit.
953.414	65	8,3
953.413	100	14,2
953.412	150	20,2
953.411	200	26,0

EURO
22,30
23,75
32,00
35,50

**MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY**

No.	H mm	Lit.
953.424	65	18,8
953.423	100	28,9
953.422	150	43,1
953.421	200	52,0

EURO
36,00
48,00
63,00
75,00

- (N) GASTRONORM DEKSEL - roestvrijstaal**  
**(E) GASTRONORM PAN COVER - stainless steel**  
**(F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - inox**  
**(D) DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS**

EURO	No.	Type GN
3,65	953.196	1/9
4,25	953.166	1/6
4,95	953.146	1/4
5,95	953.136	1/3
7,25	953.126	1/2
10,50	953.246	2/4
8,95	953.236	2/3
11,50	953.116	1/1

**(N) zonder uitsparing of greep**

- (E) without holes or handle**  
**(F) sans trou ou poignée**  
**(D) ohne Aussparung oder Griff**

EURO	No.	Type GN
4,95	953.138	1/3
6,95	953.128	1/2
11,75	953.118	1/1

**(N) met lepeluitsparing**

- (E) with hole for ladle**  
**(F) avec trou pour louche**  
**(D) mit Löffelaussparung**

EURO	No.	Type GN
3,95	953.195	1/9
4,75	953.165	1/6
5,75	953.145	1/4
6,95	953.135	1/3
8,25	953.125	1/2
10,95	953.245	2/4
9,45	953.235	2/3
12,50	953.115	1/1

**(N) met lepel- en greepuitsparing**

- (E) with hole for ladle and for grip**  
**(F) avec trou pour louche et pour poignée**  
**(D) mit Löffel- und Griffaussparung**

EURO	No.	Type GN
5,50	953.475	1/6
6,75	953.465	1/4
7,95	953.455	1/3
9,35	953.445	1/2
10,50	953.435	2/3
13,75	953.415	1/1

**(N) GASTRONORM DEKSEL - voorzien van een SILICONEN afdicht rand, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronorm-bakken**

- (E) GASTRONORM FOODPAN COVER - siliconized rims for hermetic closing of gastronorm foodpans**  
**(F) COUVERCLE GASTRO - bordés par silicones pour une étanchéité extra ordinaire des bacs gastro**  
**(D) DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER - Silikonisierte Ränder für Extra-abdichtung der Gastronorm-Behälter**

EURO	No.	Type GN
19,50	953.525	1/4
22,50	953.555	1/3
26,75	953.545	1/2
28,50	953.535	2/3
38,25	953.515	1/1





**(N) GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, doorzichtig**

- (E) GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, transparent
- (F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - polycarbonate, transparent
- (D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Polycarbonat, klarsicht

No.	Type GN	EURO
953.096	1/9	1,95
953.066	1/6	2,60
953.046	1/4	2,90
953.036	1/3	3,25
953.026	1/2	4,40
953.016	1/1	7,65
953.006	2/1	27,00

- (N) met lepeluitsparing
- (E) with hole for ladle
- (F) avec trou pour louche
- (D) mit Löffelaussparung

No.	Type GN	EURO
953.095	1/9	1,95
953.065	1/6	2,90
953.045	1/4	3,15
953.035	1/3	3,45
953.025	1/2	4,50
953.015	1/1	7,95

**(N) GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, met siliconen afdichtrand**

- (E) GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, with siliconized rims
- (F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - polycarbonate, avec bordés par silicones
- (D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Polykarbonat, mit Silikon Dichtung

No.	Type GN	EURO
953.068	1/6	4,50
953.028	1/2	8,75
953.018	1/1	19,75

**(N) GASTRONORM DEKSEL - polypropyleen, transparant**

- (E) GASTRONORM PAN COVER - polypropylene, transparent
- (F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - polypropylène, transparent
- (D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Polypropylen, transparant

No.	Type GN	EURO
853.887	1/9	1,10
853.877	1/6	1,15
853.867	1/4	1,40
853.857	1/3	1,65
853.847	1/2	1,95
853.837	1/1	3,45
853.827	2/1	17,50

**(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	3,95
038.165	1/6	4,70
038.145	1/4	5,95
038.135	1/3	6,95
038.125	1/2	9,25
038.235	2/3	10,50
038.115	1/1	13,95

NEW!

- Ⓝ **GASTRONORM SILICONEN RAND - bevestigd 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
11,85	721.065	1/6
13,65	721.035	1/3
14,60	721.025	1/2
19,95	721.015	1/1



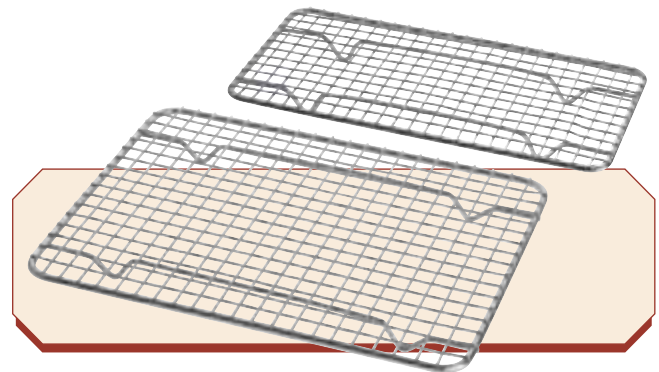
- Ⓝ **GASTRONORM LEKROOSTER - roestvrijstaal, geschikt voor gastronormpannen**
- ⓔ GASTRONORM DRIP TRAY - stainless steel, suitable for gastronorm pans
- ⓕ ÉGOUTTOIR GASTRONORME - inox, performances pour bacs gastronormes
- ⓓ GASTRONORM-ABTROPFROSTE - CNS, geeignet für gastronorm Behälter

EURO	No.	Type GN
5,20	953.585	1/3
8,25	953.565	1/2
11,95	953.595	2/3
13,95	953.575	1/1



- Ⓝ **GASTRONORM INLEGROOSTER - verchromd, geschikt voor gastronormpannen**
- ⓔ DRIP TRAY - chromed, suitable for gastronorm pans
- ⓕ ÉGOUTTOIR - chromé, performances pour bacs gastronormes
- ⓓ ABTROPFROST - chromiert, geeignet für gastronorm Behälter

EURO	No.	Type GN
2,25	125.020	1/3
3,95	125.021	1/2
5,50	125.022	1/1



- Ⓝ **GASTRONORM INLEGROOSTER - polycarbonaat, geschikt voor gastronormpannen**
- ⓔ WIRE RACK - polycarbonate, suitable for gastronorm pans
- ⓕ EGOUTTOIR - polycarbonate, performances pour bacs gastronormes
- ⓓ ABTROPFROST - Polycarbonate, geeignet für gastronorm Behälter

EURO	No.	Type GN
1,60	953.067	1/6
1,75	953.047	1/4
2,20	953.037	1/3
3,50	953.027	1/2
6,00	953.017	1/1
14,00	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	4,25
953.653	1/4	40(H)x265x162	5,95
953.654	1/3	20(H)x325x176	4,95
953.655	1/3	40(H)x325x176	6,95
953.656	1/2	20(H)x325x265	6,95
953.657	1/2	40(H)x325x265	7,95
953.248	2/4	20(H)x530x162	10,75
953.247	2/4	40(H)x530x162	11,70
953.658	2/3	20(H)x354x325	8,95
953.659	2/3	40(H)x354x325	10,95
953.353	1/1	20(H)x530x325	11,50
953.354	1/1	40(H)x530x325	12,95
953.351	2/1	20(H)x650x530	24,75
953.352	2/1	40(H)x650x530	27,75

**(N) GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal, met vlakke rand, mat**

- (E) GASTRONORM TRAY - stainless steel, flat 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	11,50
953.312	1/1	40(H)x530x325	12,95
953.313	1/1	65(H)x530x325	14,95
953.321	2/1	20(H)x650x530	23,95

**(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	15,00
953.712	40	16,00
953.711	65	17,00

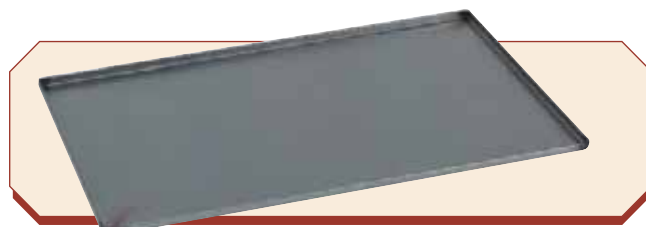
**(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd**

- (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	23,50
316.801	2/3	40(H)x354x325	26,50
316.802	2/3	60(H)x354x325	28,50
316.803	1/1	20(H)x530x325	26,50
316.804	1/1	40(H)x530x325	28,75
316.805	1/1	60(H)x530x325	31,50
316.806	2/1	20(H)x650x530	38,00
316.807	2/1	40(H)x650x530	43,00
316.808	2/1	60(H)x650x530	47,00

**(N) BAKPLAAT - plaatstaal****(E) BAKING TRAY - stamped steel****(F) PLAQUE DE FOUR - tôle d'acier****(D) BACKBLECH - Stahlblech**

EURO	No.	Type	mm
20,00	921.012	1/1 GN	12(H)x530x325
21,00	921.013	bakernorm	12(H)x600x400

**(N) BAKPLAAT - aluminium****(E) BAKING TRAY - aluminium****(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium****(D) BACKBLECH - Aluminium**

EURO	No.	Type	mm
37,50	596.311	1/1 GN	15(H)x530x325
26,50	596.321	bakernorm	20(H)x600x400

**(N) BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd****(E) BAKING TRAY - aluminium, perforated****(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium, perforée****(D) BACKBLECH - Aluminium, perforiert**

EURO	No.	Type	mm
31,95	596.322		15(H)x600x400
43,00	596.323	teflon coated	15(H)x600x400

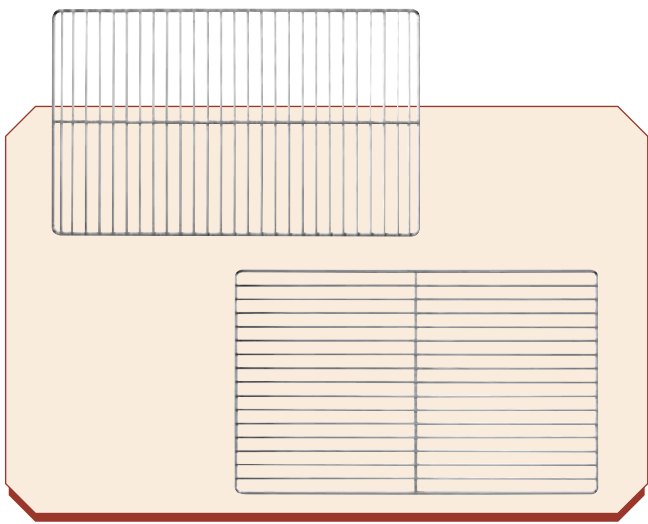
**(N) BAKPLAAT - aluminium met teflon anti aanbaklaag, 1/1 gastronorm****(E) BAKING TRAY - aluminium Teflon coated, 1/1 gastronorm****(F) PLAQUE DE FOUR - aluminium avec intérieur Teflon, 1/1 gastronorm****(D) BACKBLECH - Aluminium mit Teflon Antihafbeschichtung, 1/1 gastronorm**

EURO	No.	Type	mm
33,00	729.116		20(H)x530x325
37,00	729.115		40(H)x530x325
43,50	729.114		65(H)x530x325

**ALL NEW!****(N) BLINIS/EIERBAKPLAAT - aluminium met teflon anti aanbaklaag, 1/1 gastronorm****(E) BLINIS/EGG BAKING TRAY - aluminium Teflon coated, 1/1 gastronorm****(F) PLAQUE DE FOUR A BLINIS/OEUFS - aluminium avec intérieur Teflon, 1/1 gastronorm****(D) BLINIS/EIERBACKBLECH - Aluminium mit Teflon Antihafbeschichtung, 1/1 gastronorm**

EURO	No.	Type	mm
53,00	720.207		16(H)x530x325





**(N) ROOSTER - verchromd, 1/1 gastronorm**

(E) WIRE RACK - chromed, 1/1 gastronorm

(F) GRILLE - chromée, 1/1 gastronorme

(D) BACKROST - verchromt, 1/1 Gastronorm

No.	mm	draad/wire/fil/Draht
958.011	530x325	<b>kort</b> /short/court/kurz
958.111	530x325	<b>lang</b> /long/long/lang

EURO

9,95

9,95



**(N) ROOSTER - roestvrijstaal**

(E) WIRE RACK - stainless steel

(F) GRILLE - inox

(D) BACKROST - CNS

No.	Type	mm
596.300	2/3 GN	354x325
596.309	1/1 GN	530x325
596.320*	bakerynorm	600x400

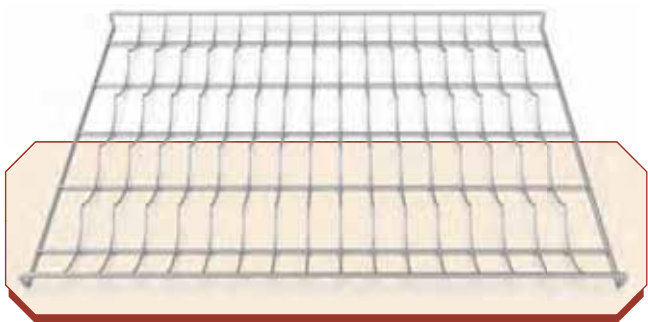
EURO

24,00

31,00

20,00

\* **verchromd**/chromed/chromée/verchromt



**(N) STOKBROOD ROOSTER - verchromd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat**

(E) WIRE RACK FOR FRENCH LOAVES - chromed, patented model for optimal baking results

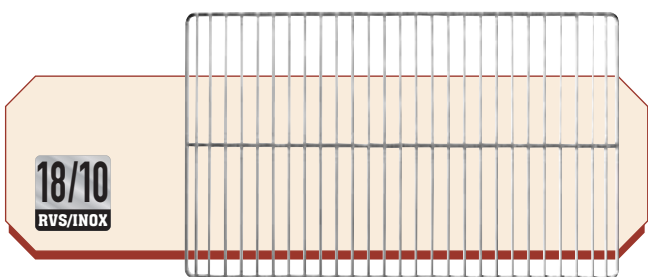
(F) GRILLE POUR BAGUETTES - chromée, modèle breveté pour des résultats de la cuisson de pain optimaux

(D) BACKROST FÜR PARISER BROT - chromiertes, patentiertes Modell für optimale Backresultate

No.	Type	mm
596.326	bakerynorm	600x400

EURO

28,50



**(N) ROOSTER - roestvrijstaal**

(E) WIRE RACK - stainless steel

(F) GRILLE - inox

(D) BACKROST - CNS

No.	Type	mm
720.316	1/1 GN	530x325
720.317	2/1 GN	650x530
720.318	bakerynorm	600x400

EURO

11,25

19,95

14,25



**(N) ROOSTER - rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitines en diepvrieskasten**

(E) WIRE RACK - plastified wire, suitable for refrigerators, refrigerated display cases and freezers

(F) GRILLE - en fil plastifié, performances élevées pour réfrigérateurs, vitrine réfrigérée et congélateurs

(D) ROSTE - rilsan, geeignet für Kühlschränke, Kühlvitriolen und Tiefgefrierschränke

No.	Type	mm
720.326	1/1 GN	530x325
720.327	2/1 GN	650x530

EURO

12,95

21,95

## Polycarbonaat / Polycarbonate / Polykarbonat

- Ⓝ De CaterChef polycarbonaat GN bakken zijn helder transparant, bestand tegen temperaturen van -100°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 -100°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 -100°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 -100°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.
2,40	953.090	65	0,6
2,75	953.091	100	1,0
1,95	953.095	<b>1/9 deksel met lepeluitsparing</b> cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung	
1,95	953.096	<b>1/9 deksel/cover/couvercle/Deckel</b>	

### MODEL 1/6 GN - 176x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,25	953.064	65	1,0
3,45	953.063	100	1,5
4,40	953.062	150	2,3
5,25	953.061	200	3,2
2,90	953.065	<b>1/6 deksel met lepeluitsparing</b> cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung	
2,60	953.066	<b>1/6 deksel/cover/couvercle/Deckel</b>	
1,60	953.067	<b>1/6 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost</b>	

### MODEL 1/4 GN - 265 x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,75	953.044	65	1,7
4,50	953.043	100	2,5
5,75	953.042	150	3,8
7,95	953.041	200	4,8
3,15	953.045	<b>1/4 deksel met lepeluitsparing</b> cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung	
2,90	953.046	<b>1/4 deksel/cover/couvercle/Deckel</b>	
1,75	953.047	<b>1/4 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost</b>	







1/3 GN



1/2 GN



1/1 GN



2/1 GN



#### MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.034	65	2,4	4,45
953.033	100	3,5	5,65
953.032	150	5,4	7,15
953.031	200	7,2	8,95
953.035	<b>1/3 deksel met lepeluitsparing</b> cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		3,45
953.036	<b>1/3 deksel/cover/couvercle/Deckel</b>		3,25
953.037	<b>1/3 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost</b>		2,20

#### MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.024	65	4,0	5,45
953.023	100	6,0	6,95
953.022	150	9,2	9,20
953.021	200	12,0	10,95
953.025	<b>1/2 deksel met lepeluitsparing</b> cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		4,50
953.026	<b>1/2 deksel/cover/couvercle/Deckel</b>		4,40
953.027	<b>1/2 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost</b>		3,50

#### MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.014	65	8,8	9,95
953.013	100	13,7	12,25
953.012	150	20,0	15,75
953.011	200	27,8	18,75
953.015	<b>1/1 deksel met lepeluitsparing</b> cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		7,95
953.016	<b>1/1 deksel/cover/couvercle/Deckel</b>		7,65
953.017	<b>1/1 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost</b>		6,00

#### MODEL 2/1 GN - 650x530mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.001	150	43,0	47,50
953.002	200	58,0	53,00
953.006	<b>2/1 deksel/cover/couvercle/Deckel</b>		27,00
953.007	<b>2/1 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost</b>		14,00

**(N) GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, voorzien van een SILICONEN afdicht rand, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronormbakken**

**(E) GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, siliconized rims for hermetic closing of gastronorm foodpans**

**(F) COUVERCLE POUR BACS GASTRONORME - polycarbonate, bordés par silicones pour une étanchéité extra ordinaire des bacs gastro**

**(D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Polykarbonat, silikonisierte Ränder für Extra-Abdichtung der Gastronorm-Behälter**

No.	Type GN	EURO
953.068	1/6	4,50
953.028	1/2	8,75
953.018	1/1	19,75



**CaterChef**®



- (N) Polycarbonaat Gastronombakken
- (E) Polycarbonate Gastronom Pans
- (F) Bacs Gastronorms en Polycarbonate
- (D) Polykarbonat-Gastronombehälter

**ZWART - BLACK - NOIR - SCHWARZ**

**MODEL 1/9 GN - 176x108mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
2,40	853.090	65	0,81
2,75	853.091	100	1,25



**MODEL 1/6 GN - 176x162mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
3,25	853.064	65	1,39
3,45	853.063	100	2,14
4,40	853.062	150	2,21



**MODEL 1/4 GN - 265x162mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
3,75	853.044	65	2,10
4,50	853.043	100	3,24
5,75	853.042	150	4,80



**MODEL 1/3 GN - 325x176mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
4,45	853.034	65	2,93
5,65	853.033	100	4,50
7,15	853.032	150	6,75
8,95	853.031	200	9,00



**MODEL 1/2 GN - 325x265mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
5,45	853.024	65	4,68
6,95	853.023	100	7,20
9,20	853.022	150	10,80
10,95	853.021	200	14,40

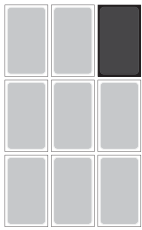


**MODEL 1/1 GN - 530x325mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
9,95	853.014	65	9,75
12,25	853.013	100	15,00
15,75	853.012	150	22,50
18,75	853.011	200	30,00



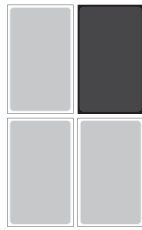
**deksels + roosters zie pagina 256/257**  
 covers + drain tray see page 256/257  
 couvercle + égouttoir page 256/257  
 Deckels + Abtropfroste seite 256/257



1/9



1/6



1/4



1/3



1/2



2/3



1/1



Ⓝ **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**

ⓔ 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

ⓕ BACS ALIMENTAIRES GASTRONORMES - polypropylène, empilable, en plastique de qualité supérieure, irréprochable du point de vue physiologique à toutes les températures de -30°C jusqu'à +100°C et ils n'affectent nullement l'odeur et la saveur des aliments, ils résistent aux acides menagers, aux huiles et aux graisses

ⓓ 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	4,30
038.162	1/6	176x162	100	1,50	5,85
038.161	1/6	176x162	150	2,25	6,20
038.163	1/6	176x162	200	3,00	6,95
038.142	1/4	265x162	100	2,50	7,70
038.141	1/4	265x162	150	4,00	8,60
038.132	1/3	325x176	100	3,75	8,75
038.131	1/3	325x176	150	5,50	9,95
038.133	1/3	325x176	200	7,25	10,45
038.123	1/2	325x265	100	6,00	15,95
038.122	1/2	325x265	150	9,25	16,85
038.121	1/2	325x265	200	12,25	17,45
038.233	2/3	354x325	100	8,75	18,50
038.231	2/3	354x325	200	17,25	21,00
038.113	1/1	530x325	100	13,50	21,00
038.112	1/1	530x325	150	20,50	23,00
038.111	1/1	530x325	200	27,00	25,00

Ⓝ **GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, doorzichtig**

ⓔ GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, transparent

ⓕ COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - polycarbonate, transparent

ⓓ DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Klarsicht-Polycarbonat

No.	Type GN	EURO
038.195	1/9	3,95
038.165	1/6	4,70
038.145	1/4	5,95
038.135	1/3	6,95
038.125	1/2	9,25
038.235	2/3	10,50
038.115	1/1	13,95

**MAGNE-MICRO: MAX. 95°C**  
zonder deksel / without lid  
sans couvercle / ohne Deckel



- (N) GASTRONORM VOEDSELDOZEN** - transparant polypropyleen., van 1/9 tot 2/1 gastronorm, luchtdicht afsluitbaar. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +95°C (zonder deksel). Stapelbaar en met maatverdeling. Vaatwasmachine bestendig. Zijn absoluut smaak- en reukvrij. Deksls zijn verkrijgbaar in transparant, rood of blauw
- (E) GASTRONORM FOOD BOXES** - transparent polypropylene, dimensions from 1/9 to 2/1 gastronorm, airtight. Suitable for freezer -40°C and microwave +95°C (without lid). Stackable and with graduation. Dishwasher safe. Are absolutely taste and odor free. Lids are available in transparent, red or blue
- (F) 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 +95°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
- (D) GASTRONORM LEBENSMITTLBEHÄLTER** - transparentes Polypropylen, In den Abmessungen von 1/9 bis 2/1 gastronorm, Luftdichtverschlussystem. Geeignet für Gefrierraum -40°C und Mikrowelle +95°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

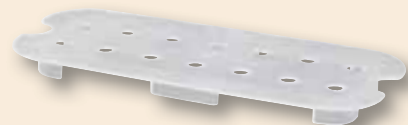
EURO	No.	H mm	Lit.
1,60	853.880	65	0,6
1,75	853.881	100	1,0
1,10	853.887	<b>1/9 deksel transparant</b> /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig	
1,10	853.888	<b>1/9 deksel rood</b> /cover red couvercle rouge/Deckel rot	
1,10	853.889	<b>1/9 deksel blauw</b> /cover blue couvercle bleu/Deckel blau	

### MODEL 1/6 GN - 176x162mm

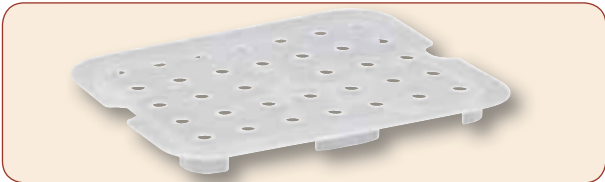
EURO	No.	H mm	Lit.
1,75	853.870	65	1,0
1,95	853.871	100	1,5
2,15	853.872	150	2,2
3,75	853.873	200	3,1
1,15	853.877	<b>1/6 deksel transparant</b> /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig	
1,15	853.878	<b>1/6 deksel rood</b> /cover red couvercle rouge/Deckel rot	
1,15	853.879	<b>1/6 deksel blauw</b> /cover blue couvercle bleu/Deckel blau	
1,20	953.875	<b>1/6 rooster</b> /drain tray/égouttoir/Abtropfrost	

### MODEL 1/4 GN - 265x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
2,15	853.860	65	1,7
2,65	853.861	100	2,5
3,15	853.862	150	3,7
4,30	853.863	200	4,8
1,40	853.867	<b>1/4 deksel transparant</b> /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig	
1,40	853.868	<b>1/4 deksel rood</b> /cover red couvercle rouge/Deckel rot	
1,40	853.869	<b>1/4 deksel blauw</b> /cover blue couvercle bleu/Deckel blau	
1,30	953.865	<b>1/4 rooster</b> /drain tray/égouttoir/Abtropfrost	







### MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H mm	Lit.	EURO
853.850	65	2,4	2,75
853.851	100	3,5	3,25
853.852	150	5,3	3,50
853.853	200	7,0	4,35
853.857	<b>1/3 deksel transparant</b> /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		1,65
853.858	<b>1/3 deksel rood</b> /cover red couvercle rouge/Deckel rot		1,65
853.859	<b>1/3 deksel blauw</b> /cover blue couvercle bleu/Deckel blau		1,65
953.855	<b>1/3 rooster</b> /drain tray/égouttoir/Abtropfrost		1,60

### MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H mm	Lit.	EURO
853.840	65	3,9	3,25
853.841	100	5,9	3,95
853.842	150	8,9	4,75
853.843	200	11,8	5,45
853.847	<b>1/2 deksel transparant</b> /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		1,95
853.848	<b>1/2 deksel rood</b> /cover red couvercle rouge/Deckel rot		1,95
853.849	<b>1/2 deksel blauw</b> /cover blue couvercle bleu/Deckel blau		1,95
953.845	<b>1/2 rooster</b> /drain tray/égouttoir/Abtropfrost		1,80

### MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
853.830	65	8,8	6,50
853.831	100	13,0	7,45
853.832	150	19,5	8,50
853.833	200	26,0	10,25
853.837	<b>1/1 deksel transparant</b> /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		3,45
853.838	<b>1/1 deksel rood</b> /cover red couvercle rouge/Deckel rot		3,45
853.839	<b>1/1 deksel blauw</b> /cover blue couvercle bleu/Deckel blau		3,45
953.835	<b>1/1 rooster</b> /drain tray/égouttoir/Abtropfrost		3,25

### MODEL 2/1 GN - 650x530mm

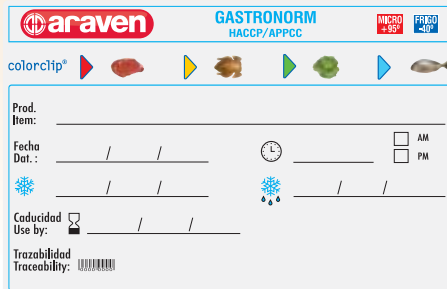
No.	H mm	Lit.	EURO
853.822	150	42,8	29,00
853.823	200	58,0	33,00
853.827	<b>2/1 deksel transparant</b> /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		17,50

Ⓝ **GASTRONORM VOEDSELDOZEN - van 1/9 GN t/m 1/1 GN. Lichtdicht 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 (rood, geel, groen en blauw)**

ⓔ 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 (red, yellow, green and blue)

ⓕ 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-vaisselle. Avec set de système d'identification "COLORCLIP" (rouge, jaune, vert et bleu)

ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER - in den Abmessungen von 1/9 GN bis zu 1/1 GN., mit luftdichtem Doppelschlosssystem. 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 (rot, gelb, grün und blau)



#### MODEL 1/9 GN - 176x108mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,25	962.394	65	0,6
3,90	962.393	100	1,0
4,25	962.392	150	1,5

#### MODEL 1/6 GN - 176x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,25	962.364	65	1,1
4,90	962.363	100	1,7
5,25	962.362	150	2,6

#### ANTI-ALLERGEEN

EURO	No.	H mm	Lit.
5,35	962.162	150	2,6

#### MODEL 1/4 GN - 265x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,95	962.344	65	1,8
5,65	962.343	100	2,8
6,30	962.342	150	4,3

#### ANTI-ALLERGEEN

EURO	No.	H mm	Lit.
6,90	962.142	150	4,3





**1/3 GN**

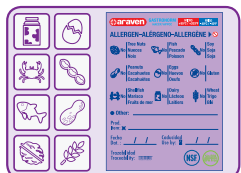
\*962.132

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.334	65	2,5	6,25
962.333	100	4,0	8,35
962.332	150	6,0	9,25

**ANTI-ALLERGEEN**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.132	150	6,0	10,25



**1/2 GN**

\*962.122

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.324	65	4,0	10,15
962.323	100	6,5	11,75
962.322	150	10,0	13,95
962.321	200	12,5	15,25

**ANTI-ALLERGEEN**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.122	150	10,0	15,95



**2/3 GN**

**MODEL 2/3 GN - 354x325mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.232	150	13,5	17,45
962.231	200	19,0	18,25



**1/1 GN**

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.313	100	13	16,50
962.312	150	21	18,30
962.311	200	28	20,95



**Ⓝ STIFT - kleur zwart**

Ⓜ MARKER - color black

Ⓞ FEUTRE - couleur noir

Ⓟ STIFT - Farbe schwarz

No.		EURO
962.400	los/only/seul/allein	3,30
962.401	blister	3,50

**Ⓝ GASTRONORM VOEDSELDOZEN - Luchtdicht afsluitbaar door uniek dubbel afsluitsysteem. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +100°C (zonder deksel). Vaatwasmachinebestendig. Wordt compleet geleverd met produkt 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 identification set 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-vaisselle. Avec set de système d'indentification conforme le normative HACCP (rouge, jaune, vert et bleu)**

**ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER - Mit luftdichtem Doppelverschlussystem. 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.
2,95	600.330	65	0,6
3,25	600.340	100	1,0
3,45	600.350	150	1,5

**MODEL 1/6 GN - 176x162mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
3,60	600.370	65	1,1
3,80	600.380	100	1,7
4,25	600.390	150	2,6

**MODEL 1/4 GN - 265x162mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
4,35	600.400	65	1,8
4,50	600.410	100	2,8
4,95	600.420	150	4,3

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
5,50	600.430	65	2,5
6,45	600.440	100	4,0
6,95	600.450	150	6,0

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
9,35	600.470	100	6,5
10,95	600.480	150	10,0
11,95	600.490	200	12,5

**MODEL 2/3 GN - 354x325mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
13,25	600.510	150	9
13,95	600.520	200	13

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm**

EURO	No.	H mm	Lit.
12,95	600.530	100	13
13,95	600.540	150	21
15,25	600.550	200	28

**STIFT/MARKER/FEUTRE/STIFT**

EURO	No.	
4,75	600.600	per 3 stuks/pcs./Stk.





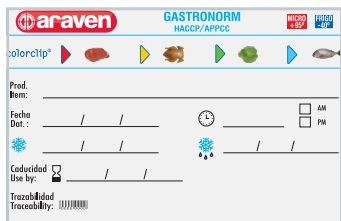
Ⓝ **GASTRONORM BAKKEN TRANSPARANT - Vervaardigd uit polycarbonaat. Veelzijdige en sterke voedselopslagcontainer in verschillende GastroNorm maten, voorzien van een permanent label welke herschrijfbaar is, de gastronorm bakken zijn stapelbaar en kunnen omgekeerd ook als deksel dienen. Inclusief deksel voorzien van een siliconen afdichttrand.**

ⓔ **GASTRONORM FOOD BOXES TRANSPARANT - Polycarbonate, in various Gastronorm dimensions. With a rewritable permanent label. Including a lid with a silicon seal for perfect preservation.**

ⓕ **BACS GASTRONORMES TRANSPARENTES - Polycarbonate, supportent des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +99°C dans un four à micro-ondes. Absolument sans goût et odeur, avec étiquette permanente à réutiliser, livrés avec 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 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	1,1	8,95
962.463	100	1,5	9,75
962.462	150	2,6	10,45

**MODEL 1/4 GN - 265x162mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.444	65	1,8	11,25
962.443	100	2,8	11,75
962.442	150	4,3	13,25

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.434	65	2,5	12,50
962.433	100	4,0	13,25
962.432	150	6,0	15,50
962.431	200	7,8	17,50

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.424	65	4,0	14,75
962.423	100	6,0	16,95
962.422	150	10,0	20,95
962.421	200	12,5	23,50

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm**

No.	H mm	Lit.	EURO
962.414	65	9	24,25
962.413	100	13	28,50
962.412	150	21	34,50
962.411	200	28	37,50

**STIFT/MARKER/FEUTRE/STIFT**

No.		EURO
962.400	zwart/black/noir/schwarz	3,30
962.401	blister	3,50

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

ⓔ New series of professional and high quality melamin 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



## Ⓝ **GASTRONORMBAK**

ⓔ GASTRONORM PAN

ⓕ BAC GASTRONORME

ⓓ GASTRONORM BEHÄLTER

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
14,75	060.311	1/1	53,0x32,5	2,0
20,95	060.312	1/1	53,0x32,5	4,0
34,50	060.313	1/1	53,0x32,5	6,5
7,95	060.321	1/2	32,5x26,5	2,0
14,75	060.322	1/2	32,5x26,5	4,0
17,25	060.323	1/2	32,5x26,5	6,5
15,95	060.326	2/4	53,0x16,2	2,0
19,75	060.327	2/4	53,0x16,2	6,5
12,75	060.333	1/3	32,5x17,6	6,5
12,40	060.343	1/4	26,5x16,2	6,5
8,75	060.363	1/6	17,6x16,2	6,5

### ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
14,75	060.411	1/1	53,0x32,5	2,0
20,95	060.412	1/1	53,0x32,5	4,0
34,50	060.413	1/1	53,0x32,5	6,5
7,95	060.421	1/2	32,5x26,5	2,0
14,75	060.422	1/2	32,5x26,5	4,0
17,25	060.423	1/2	32,5x26,5	6,5
19,75	060.427	2/4	53,0x16,2	6,5
12,75	060.433	1/3	32,5x17,6	6,5
12,40	060.443	1/4	26,5x16,2	6,5
8,75	060.463	1/6	17,6x16,2	6,5



1/1 GN



1/2 GN



2/4 GN



1/3 GN



1/4 GN



1/6 GN





# Professional Melamineware



## Ⓝ GASTRONORM SCHAAL - porselein

- ⓔ GASTRONORM PAN - porcelain
- ⓕ BAC GASTRONORME - porcelaine
- ⓓ GASTRONORM SCHALE - Porzellan

### MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H cm
130.613	6

EURO
16,25

### MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H cm
130.612	6

EURO
20,95

### MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H cm
130.611	6

EURO
45,00

## Ⓝ SCHOTEL

- ⓔ COUNTER TRAY
- ⓕ PLAT D'ÉTALAGE
- ⓓ AUSLAGEPLATTE

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	Type GN	cm	H cm
060.041	1/1	53,0x32,5	2

EURO
16,50

## Ⓝ SERVEERPLATEAU

- ⓔ SERVING TRAY
- ⓕ PLATEAU À SERVIR
- ⓓ SERVIERTABLETT

### LEISTEEN/SLATE-LOOK

No.	Type GN	cm	H cm
060.060	1/1	53,0x32,5	1

EURO
35,00

## Ⓝ SCHOTEL

- ⓔ COUNTER TRAY
- ⓕ PLAT D'ÉTALAGE
- ⓓ AUSLAGEPLATTE

### LEISTEEN/SLATE-LOOK WIT/WHITE/BLANC/WEISS

No.	cm	H cm
072.130	32x26	2

EURO
7,25

### LEISTEEN/SLATE-LOOK ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	cm	H cm
072.131	32x26	2

EURO
7,25



ZWART - BLACK - NOIR - SCHWARZ

- (N) SCHOTEL**
- (E) COUNTER TRAY**
- (F) PLAT D'ÉTALAGE**
- (D) AUSLAGEPLATTE**

EURO	No.	cm
4,75	937.640	2(H)x19x15
6,30	937.641	2(H)x24x18
8,35	937.642	2(H)x27x21
8,35	937.643	2(H)x30x19
12,30	937.644	2(H)x36x24



- (N) VLEESBAK**
- (E) MEAT TRAY**
- (F) BAC À VIANDE**
- (D) FLEISCHMULDE**

EURO	No.	cm
10,45	937.660	6(H)x29x16
14,60	937.661	8(H)x30x19



- (N) VLEESBAK**
- (E) MEAT TRAY**
- (F) BAC À VIANDE**
- (D) FLEISCHMULDE**

EURO	No.	cm
6,10	937.650	4(H)x19x15
8,30	937.651	4(H)x29x16
16,60	937.652	4(H)x35x25
21,55	937.653	6(H)x42x28



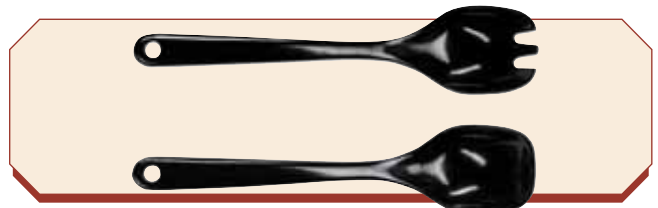
- (N) OPSCHEPLEPEL**
- (E) LADLE**
- (F) LOUCHE**
- (D) SCHÖPFLÖFFEL**

EURO	No.	Ø cm	L cm
2,10	937.671	8	26
2,35	937.672	9	30



- (N) SALADE LEPEL/VORK**
- (E) SALAD SPOON/FORK**
- (F) CUILLÈRE/FOURCHETTE À SALADE**
- (D) SALAT-LÖFFEL/GABEL**

EURO	No.	Type	L cm
2,35	937.680	<b>saladelepel</b> /salad spoon cuillère à salade/Salatlöffel	31
2,35	937.681	<b>saladevork</b> /salad fork fourchette à salade/Salatgabel	31

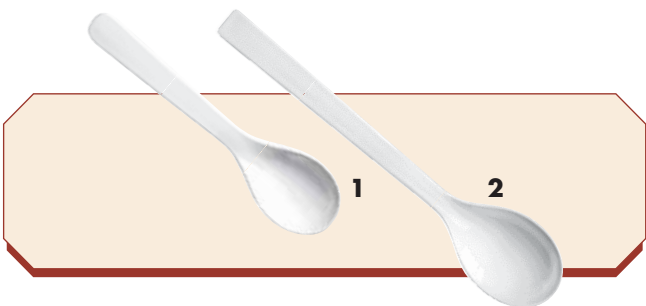
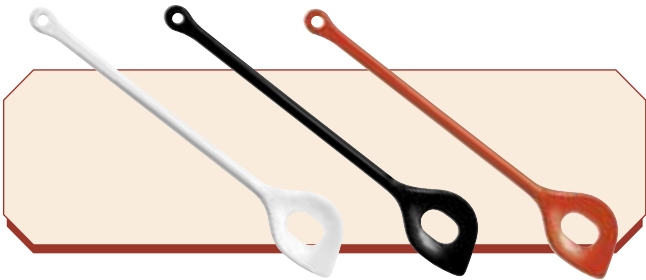
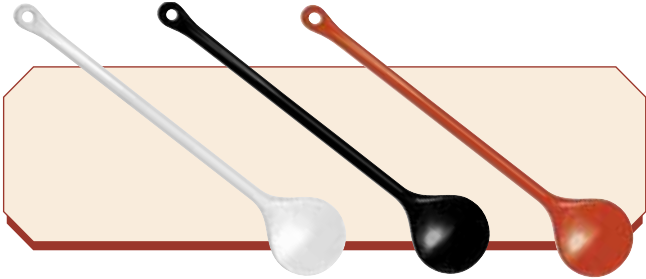
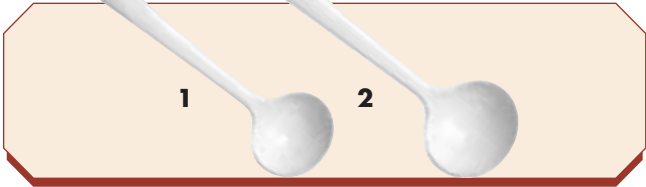


- (N) SALADE LEPEL**
- (E) SALAD SPOON**
- (F) CUILLÈRE À SALADE**
- (D) SALATLÖFFEL**

EURO	No.	Type	L cm
1,45	937.685	<b>open</b> /open/ouvert/öffnen	24
2,45	937.686	<b>dicht</b> /closed/fermé/geschlossen	34
1,45	937.915	<b>dicht</b> /closed/fermé/geschlossen	24







- Ⓝ **SOEP/SAUSLEPEL**
- ⓔ SOUP/SAUCELADLE
- ⓕ CUIILLÈRE À BOUILLON/SAUCE
- ⓓ SUPPEN/SAUCENLÖFFEL

No.	nr.	L cm
937.152	<b>1</b>	30
937.154	<b>2</b>	30

EURO
2,10
2,35

- Ⓝ **LEPEL - rond**
- ⓔ LADLE - round
- ⓕ CUIILLÈRE - ronde
- ⓓ LÖFFEL - rund

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm
937.220	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	31
937.240	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	31
937.250	<b>rood</b> /red/rouge/rot	31

EURO
1,75
1,60
1,60

- Ⓝ **LEPEL - met gat**
- ⓔ MIXING PADDLE - with hole
- ⓕ CUIILLÈRE À TROU
- ⓓ LÖFFEL - mit loch

No.	kleur/color/couleur/Farbe	L cm
937.225	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	31
937.245	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	31
937.255	<b>rood</b> /red/rouge/rot	31

EURO
1,60
1,60
1,60

- Ⓝ **SALADE LEPEL/VORK**
- ⓔ SALAD SPOON/FORK
- ⓕ CUIILLÈRE/FOURCHETTE À SALADE
- ⓓ SALAT-LÖFFEL/GABEL

No.	nr.	L cm
937.132	<b>1</b>	31
937.138	<b>2</b>	31

EURO
2,35
2,45

- Ⓝ **ROERSTAAF**
- ⓔ STIRRING STICK
- ⓕ SPATULE
- ⓓ RÜHRSPATEN

No.	L cm
937.228	31

EURO
2,20

- Ⓝ **SALADE/DRESSINGLEPEL**
- ⓔ SALAD/DRESSING SPOON
- ⓕ CUIILLÈRE À SALADE
- ⓓ SALAT/DRESSINGLÖFFEL

No.	nr.	L cm
937.615	<b>1</b>	24
937.625	<b>2</b>	34

EURO
1,45
2,45

- Ⓝ **BAKSPAAN**
- ⓔ SLOTTED TURNER
- ⓕ PELLE AJOURÉE
- ⓓ WENDER

No.	L cm
937.230	26

EURO
1,50

**(N) Artikelen uit Melamine voor gastronomie, levensmiddelen, detailhandel, instellingen, tehuizen, scholen, kantines, luchtvaartmaatschappijen etc. Optimale breukbestendigheid, hard oppervlak, geschikt voor afwasmachine, lichtgewicht en geluidsarm**

**(E) Melamin 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**

**(F) Vaisselle en mélamine pour le secteur gastronomie, les détaillants des produits alimentaires, des compagnies aériennes, des collectivités: cantines, hôpitaux, homes, restaurants universitaires, écoles etc.**

**Inseparable à casement, surface dure, conçue pour lave-vaisselle, poids léger et silencieuse**

**(D) Melamin-Geschirr für Gemeinschaftsverpflegung: Kantinen, Heime, Anstalten, Krankenhäuser, Kindergärten, Gastronomie, Luftfahrt-Gesellschaften usw. Bruchempfindlich, sehr harte Oberfläche, spülmaschinenbeständig, pflegeleicht, raumsparend, stapelbar, leicht und geräuscharm**

**(N) SOEPKOM EN SCHOTEL**

**(E) BOUILLON CUP AND SAUCER**

**(F) BOL À BOUILLON ET SOUSTASSE**

**(D) SUPPENTASSE UND UNDERTASSE**

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
3,65	937.864	1	36	11
2,95	937.862	2		17

**(N) KOP EN SCHOTEL**

**(E) CUP AND SAUCER**

**(F) TASSE ET SOUSTASSE**

**(D) TASSE UND UNDERTASSE**

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
3,40	937.726	1	23	8
2,40	937.938	2		14

**(N) BORD - diep**

**(E) PLATE - deep**

**(F) ASSIETTE - pro fonde**

**(D) TELLER - tief**

EURO	No.	Ø cm
4,30	937.926	21

**(N) BORD**

**(E) PLATE**

**(F) ASSIETTE**

**(D) TELLER**

EURO	No.	Ø cm
5,35	937.786	24

**(N) BORD**

**(E) PLATE**

**(F) ASSIETTE**

**(D) TELLER**

EURO	No.	nr.	Ø cm
3,70	937.924	1	20
4,30	937.928	2	24

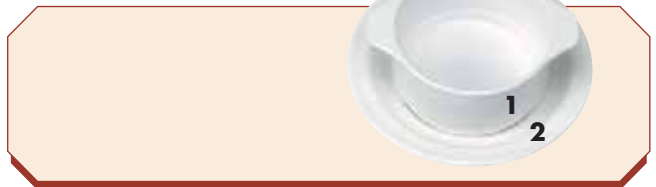
**(N) SCHAAL**

**(E) BOWL**

**(F) BOL**

**(D) SCHÜSSEL**

EURO	No.	cl	Ø cm
3,85	937.830	42	13



**NEW!****(N) BORD - melamine**

- (E) PLATE - melamin
- (F) ASSIETTE - mélamine
- (D) TELLER - Melamin

**GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB**

No.	Ø cm	EURO
060.180	22	3,15
060.181	28	4,75

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

No.	Ø cm	EURO
060.183	22	3,15
060.184	28	4,75

**GRIJS/GREY/GRIS/GRAU**

No.	Ø cm	EURO
060.186	22	3,15
060.187	28	4,75

**(N) BORD - polycarbonaat**

- (E) PLATE - polycarbonate
- (F) ASSIETTE - polycarbonate
- (D) TELLER - Polykarbonat

No.	Ø cm	EURO
532.040	21	2,45
532.041	23	2,90
532.042	25	3,25

**(N) KOP EN SCHOTEL - polycarbonaat**

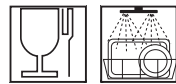
- (E) CUP AND SAUCER - polycarbonate
- (F) TASSE ET SOUSTASSE - polycarbonate
- (D) TASSE UND UNTERTASSE - Polykarbonat

No.	nr.	cl	Ø cm	EURO
532.145	1	22		2,55
532.146	2		14	1,80

**(N) BEKER - polycarbonaat**

- (E) MUG - polycarbonate
- (F) MOQUE - polycarbonate
- (D) BECHER - Polykarbonat

No.	cl	EURO
532.048	28	3,20



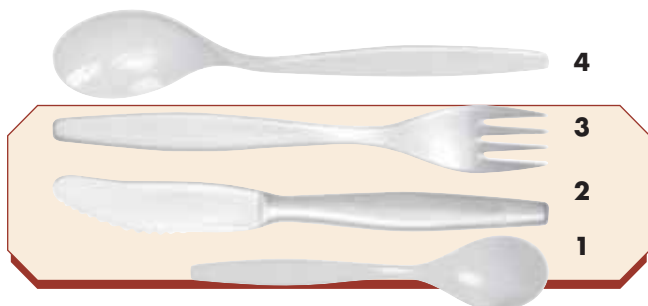
- (N) BEKER**
- (E) MUG**
- (F) MOQUE**
- (D) BECHER**

EURO	No.	nr.	cl	Ø cm
3,40	937.726	<b>1</b>	23	8,0
3,35	937.736	<b>2</b>	25	7,0
4,70	937.768	<b>3</b>	40	8,5



- (N) BESTEK**
- (E) FLATWARE**
- (F) COUVERTS**
- (D) BESTECK**

EURO	No.	nr.	L cm
0,35	937.141	<b>1</b>	14
0,80	937.153	<b>2</b>	19
0,80	937.155	<b>3</b>	19
0,80	937.157	<b>4</b>	19



- (N) EIERDOP EN LEPEL**
- (E) EGG CUP AND SPOON**
- (F) COQUETIER ET CUIILLÈRE**
- (D) EIERBECHER und löffel**

EURO	No.	nr.	L cm	Ø cm
2,45	937.932	<b>1</b>		9
0,85	937.114	<b>2</b>	12	



- (N) SCHAAL**
- (E) BOWL**
- (F) BOL**
- (D) SCHÜSSEL**

EURO	No.	cl	Ø cm
3,45	937.934	45	17



- (N) SCHOTEL**
- (E) TRAY**
- (F) PLAT D'ÉTALAGE**
- (D) AUSLAGEPLATTE**

EURO	No.	cm
6,30	937.304	2(H)x24x18

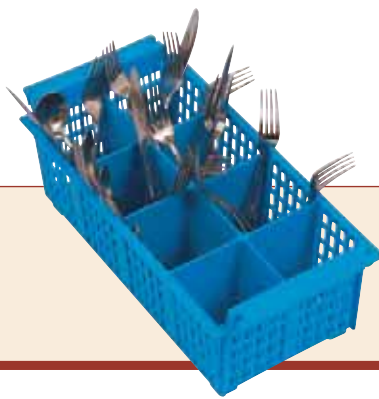


- (N) SERVEERTANG**
- (E) SERVING TONG**
- (F) PINCE À SERVICE**
- (D) SERVIERZANGE**

EURO	No.	L cm
1,85	937.611	23







**(N) BESTEKDRAAGKORF - polypropyleen, 8 compartimenten**

- (E) SILVERWARE BASKET - polypropylene, 8 compartments
- (F) CASIER À COUVERTS - polypropylène, 8 compartiments
- (D) BESTECKTRAGKORB - Polypropylen, 8 Fächer

No.	cm	EURO
*023.013	15,5(H)x43x21	9,95



**(N) BESTEKBEKER - polyethyleen, vierkant**

- (E) CUTLERY BEAKER - polyethylene, square
- (F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - polyéthylène, carré
- (D) BESTECKKÖCHER - Polyethylen, viereckig

No.	cm	EURO
023.021	14(H)x11x11	1,85



**(N) BESTEKBEKER - polyethyleen, rond**

- (E) CUTLERY BEAKER - polyethylene, round
- (F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - polyéthylène, ronds
- (D) BESTECKKÖCHER - Polyethylen, rund

No.	Ø cm	H cm	EURO
023.001	10	13	1,85



**18/10**  
RVS/INOX

**(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	3,45



**(N) BORDENDEKSEL - polypropyleen, met vingeropening, magnetronbestendig**

- (E) PLATE COVER - polypropylene, with finger hole, microwaveable
- (F) CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - polypropylene, avec trou central, microwavable
- (D) TELLERDECKEL - Polypropylen, mit Fingeröffnung, mikrowellenfähigen

No.	Ø cm	voor borden mm/for plates pour assiettes/für Teller	EURO
023.017	24	230 - 235	4,55
023.018	25	235 - 243	4,55
023.019	26	253 - 257	4,55
023.020	27	257 - 265	4,95



**(N) BORDENDEKSEL - polycarbonaat, met vingeropening, magnetronbestendig**

- (E) PLATE COVER - polycarbonate, with finger hole, microwaveable
- (F) CLOCHE COUVRE-ASSIETTE - polycarbonate, avec trou central, microwavable
- (D) TELLERDECKEL - Polycarbonat, mit Fingeröffnung, mikrowellenfähigen

No.	Ø cm	voor borden mm/for plates pour assiettes/für Teller	EURO
532.030	22	215 - 220	3,45
532.031	24	220 - 238	3,95
532.032	27	238 - 265	4,50
532.033	28	265 - 280	5,15

- Ⓝ **BESTEKMAND - polyrattan, met chromen frame**
- ⓔ CUTLERY BASKET - polyrattan, with chromed frame
- ⓕ CASIER À COUVERTS - polyrattan avec support chromée
- ⓓ BESTECK KORB - Polyrattan mit verchromtes Gestell

EURO	No.	cm	Type
22,75	125.086	10(H)x53x32,5	<b>1/1 GN</b>

- ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER**
- COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN**

EURO	No.	cm	H cm
58,00	125.099	53x32,5	17

- Ⓝ **BESTEKBAK - kunststof, 1/1 gastronorm**
- ⓔ CUTLERY BIN - plastic, 1/1 gastronorm
- ⓕ RAMASSE COUVERTS - plastique, 1/1 gastronorme
- ⓓ BESTECKBEHÄLTER - Kunststoff, 1/1 Gastronorm

EURO	No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe
4,35	850.001	10(H)x53x32,5	<b>grijs</b> /gray/gris/grau
4,35	850.002	10(H)x53x32,5	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz

- Ⓝ **DEKSEL - t.b.v bestekbak**
- ⓔ LID - for cutlery bin
- ⓕ COUVERCLE - pour ramasse couverts
- ⓓ DECKEL - für Besteck-behälter

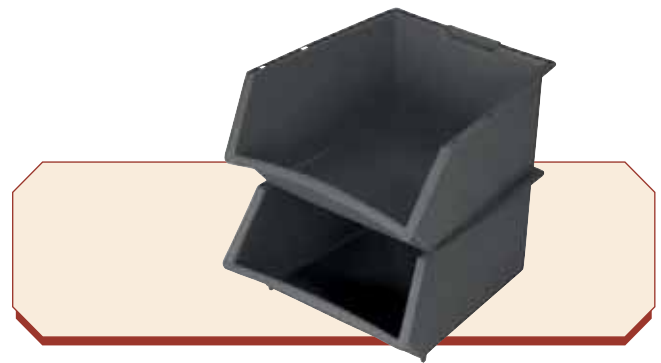
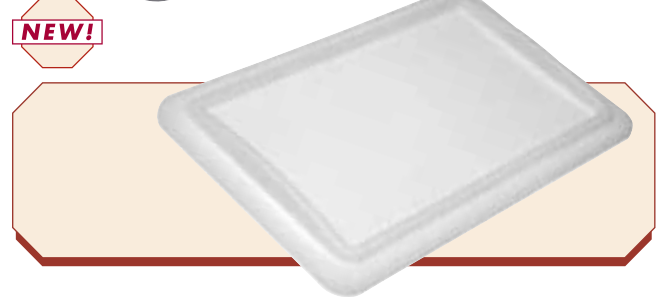
EURO	No.	cm	kleur/color/couleur/Farbe
3,95	850.005	53x32,5	<b>wit</b> /white/blanc/weiss

- Ⓝ **VOORRAAD/STAPELBAK - kunststof**
- ⓔ OPEN HOPPER BINS - plastic
- ⓕ BAC À BEC - plastique
- ⓓ SICHTLAGERKÄSTEN - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
4,95	600.250	20(H)x36x39	25

- Ⓝ **AFRUIMBAK - polyethyleen, grijs, met grepen**
- ⓔ TOTE BIN - polyethylene, grey, with handles
- ⓕ BAC À DÉBARASSER - polyéthylène, gris, avec poignées
- ⓓ ABRAUMBEHÄLTER - Polyethylen, grau, mit Griffe

EURO	No.	cm	Lit.
6,95	305.099	13(H)x55x40	25





- (N) RESTBAK - kunststof**
- (E) REST TRAY - plastic**
- (F) BAC À RESTES - plastique**
- (D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff**

No.	cm	Lit.	EURO
600.010	6(H)x30x21	2	2,25
600.011	7(H)x34x23	3	2,65
600.012	7(H)x43x28	6	3,25
600.013	8(H)x48x33	8	3,50
600.014	8(H)x53x38	12	4,95

**araven**



- (N) RESTBAK - kunststof**
- (E) REST TRAY - plastic**
- (F) BAC À RESTES - plastique**
- (D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff**

No.	cm	Lit.	EURO
962.005	8(H)x44x28	5	6,50
962.010	8(H)x54x38	10	10,95



- (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	11,00
885.028	7,5(H)x36x22	18,00
885.029	8,0(H)x46x28	27,00



- (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	22,00
953.602	5,5(H)x41x31	33,00
953.603	5,5(H)x50x35	48,00

**NEW!**



- (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	9,35
840.001	1,5(H)x40x30	14,95
840.003	1,5(H)x58x21	20,45
840.005	1,5(H)x73x21	26,00
840.007	1,5(H)x73x25	32,00
840.009	1,5(H)x83x27	36,50

**18/10**  
RVS/INOX

- Ⓝ **VLEESBAK - kunststof**
- ⓔ MEAT TRAY - plastic
- ⓕ BAC À VIANDE - plastique
- ⓓ FLEISCHMULDE - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
7,95	956.049	12(H)x51x35	12



- Ⓝ **VLEESBAK - kunststof**
- ⓔ MEAT TRAY - plastic
- ⓕ BAC À VIANDE - plastique
- ⓓ FLEISCHMULDE - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
8,95	837.020	12(H)x60x40	20



- Ⓝ **STAPELBAK - kunststof**
- ⓔ STACKING CONTAINER - plastic
- ⓕ BAC EMPILABLE - plastique
- ⓓ STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
23,00	600.002	17(H)x60x40	30



- Ⓝ **STAPELBAK - kunststof, open uitvoering**
- ⓔ STACKING CONTAINER - plastic, open version
- ⓕ CONTENEUR EMPILABLE - plastique, modèle ouvert
- ⓓ STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, offen Ausfuhrun

EURO	No.	cm	Lit.
21,00	600.004	21(H)x60x40	35



- Ⓝ **VLEESBAK - kunststof**
- ⓔ MEAT TRAY - plastic
- ⓕ BAC À VIANDE - plastique
- ⓓ FLEISCHMULDE - Kunststoff

EURO	No.	cm	Lit.
15,50	837.040	18(H)x65x40	40







**(N) STAPELBAK - kunststof**

(E) STACKING CONTAINER - plastic

(F) BAC EMPILABLE - plastique

(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

No.	cm	Lit.	EURO
059.050	16,5(H)x39,5x29,5	12	14,50
059.051	21,5(H)x39,5x29,5	15	15,95

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	voor/for/pour/für	EURO
059.055	059.050/059.051	5,45

**(N) STAPELBAK - kunststof**

(E) STACKING CONTAINER - plastic

(F) BAC EMPILABLE - plastique

(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff

No.	cm	Lit.	EURO
956.010	9,5(H)x43x32	10	9,00
956.011	10(H)x52x33	16	14,00
956.012	20(H)x45x32	20	15,00
956.013	26(H)x65x37	46	25,00
956.014	31(H)x73x44	72	37,00
956.015	36(H)x83x57	130	65,00

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	voor/for/pour/für	EURO
956.113	956.013	13,00
956.114	956.014	17,00

**(N) STAPELBAK - kunststof, uitermate geschikt voor pizzabollen (deeg)**

(E) STACKING CONTAINER - plastic, ideal for pizza dumplings (dough)

(F) BAC EMPILABLE - plastique, idéal pour les boulettes de pizza (pâte)

(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, ideal für Pizza Knödel (Teig)

No.	cm	Lit.	EURO
953.170	7,5(H)x60x40	14	8,95
953.171	9,0(H)x60x40	18	10,45
953.172	12,0(H)x60x40	24	11,50

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	cm	EURO
953.175	60x40	8,25

Ⓝ **VOEDSELBAK - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels beugels**

ⓔ FOOD BOX - plastic, clear, virtually unbreakable, with tightfitting lid

ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, transparent, coriaces et de longue durabilité, avec couvercles bien ajustés

ⓓ LEBENSMITTELBOX - Kunststoff, transparent Zäh und dauerhaft, knapp schliessender Deckel

EURO	No.	cm	Lit.
15,50	600.200	13(H)x59x40	<b>20</b>
17,50	600.201	20(H)x59x40	<b>38</b>
23,75	600.202*	38(H)x59x40	<b>60</b>

\* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar



Ⓝ **VOEDSELBAK - kunststof, praktisch onbreekbaar**

ⓔ FOOD BOX - plastic, virtually unbreakable

ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, coriaces et de longue durabilité

ⓓ LEBENSMITTELBOX - Kunststoff, Zäh und dauerhaft

EURO	No.	cm	Lit.
13,00	962.200	14(H)x53x40	<b>25</b>
16,00	962.201	20(H)x53x40	<b>35</b>



#### DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

EURO	No.	cm
6,75	962.202	53x40

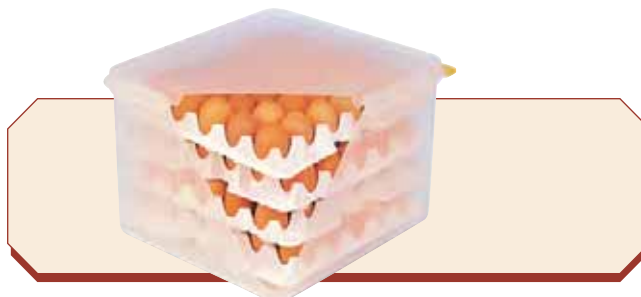
Ⓝ **EIERBEWAARDOOS - kunststof, inclusief 8 eierhouders**

ⓔ EGG CONTAINER - plastic, 8 eggs trays included

ⓕ PORTE-OEUFS - plastique, 8 supports inclus

ⓓ EI BEHÄLTER - Kunststoff, inklusive 8 Tabletten

EURO	No.	cm	Cap.
23,50	962.110	20(H)x35,4x32,5	<b>120</b>



Ⓝ **VOEDSELBAK - kunststof, transparant, zijn praktisch onbreekbaar, voorzien van een goed afsluitbare deksel middels beugels**

ⓔ FOOD BOX - plastic, clear, virtually unbreakable, with tightfitting lid

ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - plastique, transparent, coriaces et de longue durabilité, avec couvercles bien ajustés

ⓓ LEBENSMITTELBOX - Kunststoff, transparent Zäh und dauerhaft, knapp schliessender Deckel

EURO	No.	cm	Lit.
24,00	962.205	16(H)x53x40	<b>30</b>
27,00	962.206	23(H)x53x40	<b>40</b>
48,00	962.207*	38(H)x53x40	<b>60</b>

\* **verrijdbaar**/movable/roulant/fahrbar





FIRST IN FIRST OUT (FIFO)



**(N) VOEDSELCONTAINER - 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 - stackable, two openings for FIFO inventory and compatible with the GN system, comes with the "COLORCLIP" identification according to HACCP standards**

**(F) BOÎTE À ALIMENTS - empilable, créés pour un meilleur contrôle des quantités grâce au système FIFO, adaptable et encastrables à modèles GN, avec set d'identification "COLORCLIP" selon les normes HACCP**

**(D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - 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	14,40
962.072	20(H)x57x34	1/1	23	16,50
962.073	40(H)x57x34	1/1	50	32,00

**(N) INGREDIËNTENBAK - polyethyleen, inclusief deksel, stapelbaar**

**(E) INGREDIENTS CONTAINER - polyethylene, cover included, stackable**

**(F) DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS - polyéthylène, avec couvercle, empilable**

**(D) GEWÜRZKASTEN - Polyethylen, mit Deckel, stapelbar**

No.	cm	Lit.	EURO
530.010	18(H)x50x38	30	17,00

**(N) RESTBAK - kunststof, 4-delig**

**(E) REST TRAY - plastic, 4 compartments**

**(F) BAC À RESTES - plastique, 4 compartiments**

**(D) RESTENBEHÄLTER - Kunststoff, 4 Fächer**

No.	cm	EURO
023.004	7(H)x46x13	8,50

023.005 **transparante deksel/transparent cover**  
couvercle transparent/Deckel, transparent

4,80

**(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	19,00
956.002	65	47	75	24,00
956.003	75	54	120	36,00



**(N) PROFESSIONELE HYGIENISCHE BORSTELS - Wit/blauw nylon. Speciaal ontworpen voor sectoren waar aan hygiëne de hoogste eisen worden gesteld. Vervaardigd van hoogwaardig nylonvezel bestand 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 zones 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 tempéراتures 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
1,20	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
7,25	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
10,50	943.057	5(H)x30x5
14,65	943.058	5(H)x40x5

**(N) STEEL**

**(E) HANDLE**

**(F) MANCHE**

**(D) STIEL**

EURO	No.	L cm	Type
6,95	943.061	140	aluminium
11,50	943.062	140	glass-fiber

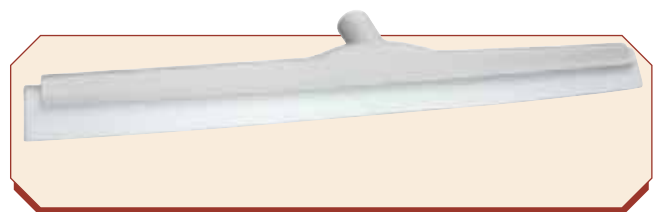
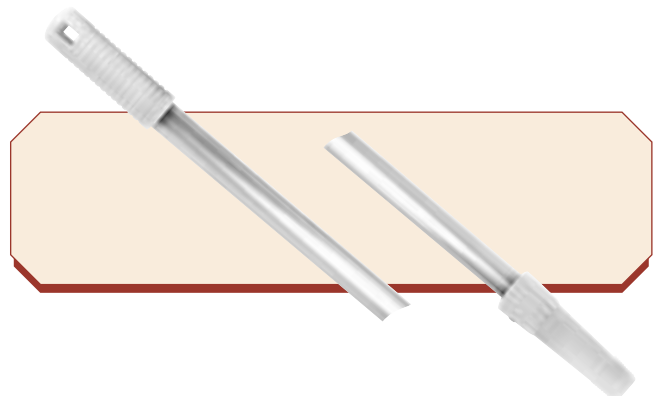
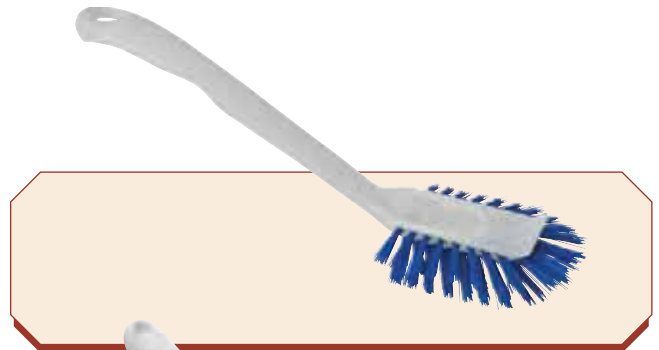
**(N) VLOERTREKKER**

**(E) FLOOR CLEANER**

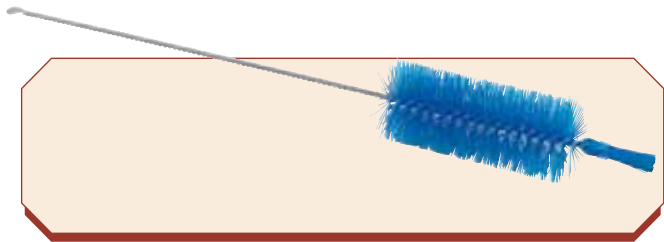
**(F) RACLETTE POUR SOL**

**(D) WASSERSCHIEBER**

EURO	No.	L cm
8,85	943.080	45
10,75	943.081	55
14,45	943.082	75





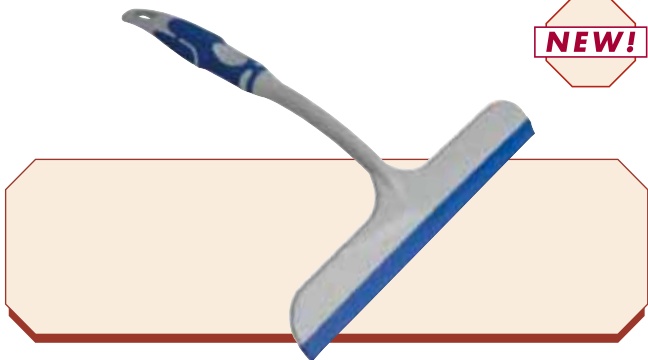


**(N) FLESSENBORSTEL/TUITENRAGER**

- (E) BOTTLE BRUSH
- (F) RINCE BOUTEILLE
- (D) FLASCHENBÜRSTE

No.	cm	EURO
943.065	50x1	1,75
943.066	50x2	1,80
943.067	50x5	2,00

**NEW!**



**(N) RAMENWISSER**

- (E) WINDOW CLEANER
- (F) RACLETTE VITRE
- (D) FENSTERWISCHER

No.	L cm	EURO
059.086	25	3,75



**(N) STOFFER EN BLIK - kunststof**

- (E) BRUSHES WITH DUST PAN - plastic
- (F) BALAYETTE AVEC PELLE MÉNAGÈRE - plastique
- (D) KEHRGARNITUR - Kunststoff

No.	EURO
824.005	2,55



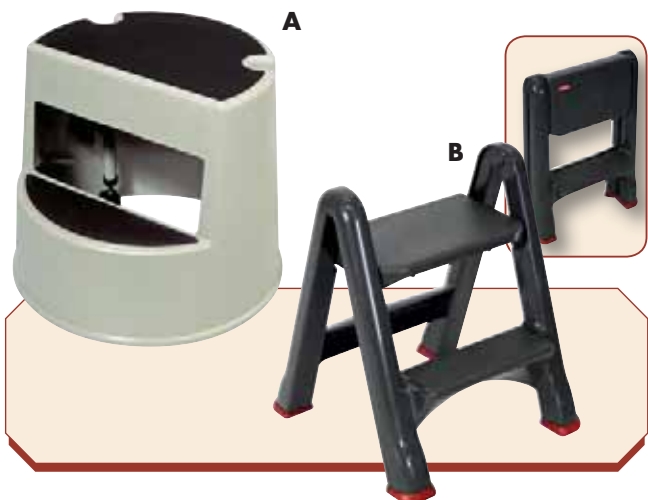
**(N) OPSTAP - kunststof**

- (E) STEP STOOL - plastic
- (F) ESCABEAU - plastique
- (D) TRITTHOCKER - Kunststoff

No.	cm	EURO
600.005	25(H)x36x30	7,25



**NEW!**



**(N) OPSTAP - kunststof**

- (E) STEP STOOL - plastic
- (F) MARCHE-PIEDS - plastique
- (D) TRITTHOCKER - Kunststoff

No.	cm	Ø cm	Type	EURO
*RM9300	33	41	<b>A</b>	84,00

**OPVOUWBAAR/FOLDABLE/PLIABLE/FALTBAR**

No.	cm	Type	EURO
*RM9721	63(H)x49	<b>B</b>	47,00

**(N) TOILET BORSTEL - kunststof, met houder**

- (E) TOILET BRUSH - plastic, with holder  
(F) Brosse à toilettes - plastique, avec porte  
(D) WC-GARNITUR - Kunststoff, mit Ständer,

EURO  
2,95

No.  
824.020

**(N) TOILET BORSTEL - kunststof, met houder**

- (E) TOILET BRUSH - plastic, with holder  
(F) Brosse à toilettes - plastique, avec porte  
(D) WC-GARNITUR - Kunststoff, mit Ständer,

EURO  
4,00

No.  
600.920

**(N) TOILET BORSTEL - kunststof, met houder**

- (E) TOILET BRUSH - plastic, with holder  
(F) Brosse à toilettes - plastique, avec porte  
(D) WC-GARNITUR - Kunststoff, mit Ständer,

EURO  
6,95

No.  
059.088

**(N) GOOTSTEEN-ONTSTOPPER**

- (E) PLUNGER  
(F) DÉBOUCHOIR  
(D) STAMPFER

EURO  
2,60

No.  
824.018

**(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling**

- (E) BUCKET - plastic, graduated measuring marks  
(F) SEAU - plastique, gradué  
(D) EIMER - Kunststoff, mit Masseinteilung

EURO  
2,50  
4,95

No.	Lit.	H cm	Ø cm
821.001	12	26	31
821.002	20	34	35

**(N) EMMER - kunststof, met deksel**

- (E) BUCKET - plastic, with lid  
(F) SEAU - plastique, avec couvercle  
(D) EIMER - Kunststoff, mit Deckel

EURO  
6,75  
7,75  
8,75  
11,75

No.	Lit.	H cm	Ø cm
956.050	10	27	26
956.051	15	30	29
956.052	20	31	30
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	Ø cm
600.020	10	26	29
600.021	12	28	32
600.022	15	30	34
600.023	20	33	37

EURO
2,45
2,95
4,25
5,45



**(N) EMMER - kunststof, met maatverdeling**

(E) BUCKET - plastic, graduated measuring marks

(F) SEAU - plastique, gradué

(D) EIMER - Kunststoff, mit Masseinteilung

No.	Lit.	H cm	Ø cm
956.020	9	25	27
956.021	12	27	30
956.022	17	30	33

EURO
4,50
5,60
7,70



**(N) EMMER - roestvrijstaal**

(E) BUCKET - stainless steel

(F) SEAU - inox

(D) EIMER - CNS

No.	Lit.	H cm	Ø cm
085.160	7	22	23
085.161	10	26	29
085.162	14	29	32

EURO
13,00
17,00
21,00

**(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, graduert

No.	Lit.	H cm	Ø cm
820.003	10,0	28	30
820.001	12,5	27	32
820.002	15,0	32	35

EURO
47,00
52,00
55,00

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	Lit.
820.013	<b>10,0 Lit.</b>
820.011	<b>12,5 Lit.</b>
820.012	<b>15,0 Lit.</b>

EURO
13,00
14,00
16,00

**(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, graduert

No.	Lit.	H cm	Ø cm
705.310	10	27	31
705.315	15	35	35

EURO
36,00
41,00

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

No.	Lit.
705.320	<b>10 Lit.</b>
705.325	<b>15 Lit.</b>

EURO
8,00
9,00

**18/10**  
RVS/INOX



# 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
5,25	085.270	15
6,95	085.271	21
8,95	085.272	25

**(N) VERGIET - roestvrijstaal**

(E) COLANDER - stainless steel

(F) PASSOIRE - inox

(D) GEMÜSESEIHER - CNS

EURO	No.	Ø cm
5,50	085.170	24
6,95	085.171	29
10,95	085.172	34

**(N) VERGIET - roestvrijstaal, fijn gaas**

(E) COLANDER - stainless steel, fine mesh

(F) PASSOIRE - inox, toile

(D) GEMÜSESEIHER - CNS, fein gaze

EURO	No.	Ø cm
7,95	142.010	26
9,95	142.012	30

**(N) VERGIET - kunststof**

(E) COLANDER - plastic

(F) PASSOIRE - plastique

(D) GEMÜSESEIHER - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm
5,35	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
11,95	050.082	36







18/10  
RVS/INOX

- (N) SCHEPVERGIET - roestvrijstaal**
- (E) COLANDER WITH HANDLE - stainless steel**
- (F) PASSOIRE AVEC MANCHE - inox**
- (D) GEMÜSESEIHER MIT GRIFFE - CNS**

No.	Ø cm
720.064	22

EURO
35,00



**NEW!**

- (N) SCHEPVERGIET - roestvrijstaal**
- (E) COLANDER WITH HANDLE - stainless steel**
- (F) PASSOIRE AVEC MANCHE - inox**
- (D) GEMÜSESEIHER MIT GRIFFE - CNS**

No.	Ø cm
064.031	17
064.032	22
064.033	24

EURO
10,75
15,95
18,25



- (N) VERGIET - aluminium**
- (E) COLANDER - aluminium**
- (F) PASSOIRE - aluminium**
- (D) GEMÜSESEIHER - Aluminium**

No.	Ø cm
720.685	30
720.686	35
720.687	40
720.688	45
720.689	50

EURO
37,50
40,00
46,00
57,00
66,00



18/10  
RVS/INOX

- (N) VERGIET - roestvrijstaal**
- (E) COLANDER - stainless steel**
- (F) PASSOIRE - inox**
- (D) GEMÜSESEIHER - CNS**

No.	Ø cm
720.130	30
720.135	35
720.140	40
720.145	45
720.150	50

EURO
57,00
67,00
75,00
89,00
102,00



**NEW!**

- (N) VERGIET - roestvrijstaal, 2 stevige draagarmen**
- (E) COLANDER - stainless steel, 2 sturdy support handles**
- (F) PASSOIRE - inox, 2 poignées robustes support**
- (D) GEMÜSESEIHER - CNS, 2 stabile unterstützungs Griffen**

No.	L cm	Ø cm
064.036	60	33
064.038	80	40

EURO
64,00
81,00

- (N) CRÊPESPAN - plaatstaal
- (E) CRÊPE SUZETTES PAN - stamped steel
- (F) CRÊPIÈRE - tôle d'acier
- (D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Stahlblech

EURO	No.	Ø cm
16,40	720.895	24

- (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
10,25	001.021	18	15
10,75	001.022	20	17
11,40	001.023	22	19
12,65	001.024	24	21
17,20	001.025	26	23
22,25	001.026	30	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
7,60	001.051	12	10

- (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
13,65	001.053	12	10
15,20	001.054	14	12

- (N) BLINIS-EIERBAKPAN - plaatstaal
- (E) BLINIS/EGG FRY PAN - stamped steel
- (F) POÊLE À BLINIS/ŒUFS - tôle d'acier
- (D) BLINIS/EIERPFANNE - Stahlblech

**3x Ø10cm**

EURO	No.	Ø cm
25,95	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
29,75	001.216	27



de Buyer  
DEPUIS 1830





**(N) GRILLPAN - plaatstaal, geribbeld, rond**

- (E) GRILLPAN - stamped steel, grooved, round
- (F) POËLE GRILL - tôle d'acier, nervurée, ronde
- (D) GRILLPFANNE - Stahlblech, gerillt, rund

No.	Ø cm	EURO
001.070	26	22,50
001.072	30	30,50

**(N) GRILLPAN - plaatstaal, geribbeld, rechthoekig**

- (E) GRILLPAN - stamped steel, grooved, rectangular
- (F) POËLE GRILL - tôle d'acier, nervurée, rectangulaire
- (D) GRILLPFANNE - Stahlblech, gerillt, rechteckig

No.	cm	EURO
001.075	38x26	58,00

**(N) PAELLAPAN - plaatstaal**

- (E) PAELLA PAN - stamped steel
- (F) POËLE 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	23	22,40
001.042	37	29	26,50
001.044	47	39	37,50

**(N) VISPAN - plaatstaal, ovaal**

- (E) OVAL FISH FRY PAN - stamped steel, oval
- (F) POËLE À POISSONS OVALE - tôle d'acier, ovale
- (D) FISCHBACKPFANNE - Stahlblech, oval

No.	L cm	B cm	EURO
001.033	36	26	37,00

**(N) LYONNAISERPAN - plaatstaal, zware uitvoering**

- (E) LYONNAISE FRY PAN - stamped steel, extra heavy
- (F) POËLE 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	15,75
001.002	20	14	17,50
001.003	22	16	19,50
001.004	24	17	20,25
001.005	26	19	25,50
001.006	28	20	26,75
001.007	30	22	30,50
001.008*	32	24	32,75
001.009*	36	26	40,75
001.010*	40	30	50,25
001.012*	50	39	79,00

\* 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
14,95	002.003	20	15
16,50	002.005	24	19
19,50	002.006	26	21
21,15	002.007	28	23
28,50	002.008	30	24
33,50	002.009	32	26
39,00	002.010	34	28
45,00	002.011	36	30
56,00	002.012	38	32
59,00	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
19,65	002.025	24	16
23,60	002.026	26	18
26,50	002.027	28	20
29,50	002.028	30	22
35,00	002.029	32	24
40,50	002.030	34	26
48,50	002.031	36	28
65,00	002.033	40	32

**(N) LYONNAISERPAN - plaatstaal****(E) LYONNAISE FRY PAN - stamped steel****(F) POÊLE LYONNAISE - tôle d'acier****(D) LYONERPFANNE - Stahlblech**

EURO	No.	Ø cm
7,65	720.810	20
9,90	720.811	24
12,80	720.812	28
15,90	720.813	32
23,20	720.814	36
26,95	720.815	40

**(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
24,50	001.082	24	18
29,50	001.083	28	20
46,00	001.084*	32	23

\* met extra handgreep/with extra grip  
avec poignée supplémentaire/mit Extra Griff



001.084\*







**(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 Griff, auch geeignet für Induktion, mit flachem Boden

No.	Ø cm	EURO
001.056	24	27,50
001.058	28	33,50
001.060	32	43,00
001.062	40	46,00

**(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	36	46,00

**(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 Griff, auch geeignet für Induktion, mit flachem Boden

No.	Ø cm	EURO
720.890	30	31,50

**(N) WOK - roestvrijstaal, platte bodem, met "Excalibur" teflon anti-aanbaklaag**

- (E) WOK - stainless steel, with flat bottom, "Excalibur" teflon coated
- (F) WOK - inox, avec fond plat et intérieur teflon "Excalibur"
- (D) WOK - CNS, mit flachem Boden und "Excalibur" Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.785	36	63,00

**(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	39,00

**(N) LYONNAISERPAN - aluminium, bakelieten handgreep, teflon anti-aanbaklaag, geschikt voor gas, electro en keramische kookplaten**

**(E) LYONNAISE FRY PAN - aluminium, bakelite handle, teflon coated, high performance on electric or gaz range and ceramic cooktops**

**(F) POÊLE LYONNAISE - aluminium, poignée bakélite, intérieur teflon, performances élevées sur gaz, plaques électriques et vitrocéramiques**

**(D) LYONERPFANNE - Aluminium, Bakelitgriff, innen Teflon Antihaft-Beschichtung, hohe Leistungen auf Gas, Elektroplatten und Glaskeramikkochfeldern**



EURO	No.	Ø cm
5,95	720.091	18
6,75	720.092	20
7,75	720.093	22
8,25	720.094	24
8,95	720.095	26
9,60	720.096	28
10,45	720.097	30
11,65	720.098	32

**(N) LYONNAISERPAN - aluminium, teflon anti-aanbaklaag**

**(E) LYONNAISE FRY PAN - aluminium, teflon coated**

**(F) POÊLE LYONNAISE - aluminium, intérieur teflon**

**(D) LYONERPFANNE - Aluminium, Teflon Antihaft-Beschichtung**

EURO	No.	Ø cm
14,50	720.700	20
16,50	720.701	22
17,60	720.702	24
19,65	720.703	26
20,95	720.704	28
24,50	720.705	32
29,75	720.706	36
32,75	720.707	40



**(N) CRÊPESPAN - aluminium, met teflon anti-aanbaklaag**

**(E) CRÊPE SUZETTES PAN - aluminium, teflon coated**

**(F) POÊLE À CRÊPES - aluminium, avec intérieur teflon**

**(D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Aluminium, mit Teflon Antihaft-Beschichtung**

EURO	No.	Ø cm
13,75	720.745	22
16,50	720.746	26



**(N) KOEKENPAN - aluminium, roestvrijstalen greep, zware uitvoering, voorzien van een teflon anti-aanbaklaag, geschikt voor gas**

**(E) FRY PAN - aluminium, stainless steel handle, extra heavy, teflon-coated, high performance on gaz range**

**(F) POÊLE À FRIRE - aluminium, poignée inox, extra-forte, intérieur teflon, performances élevées sur gaz**

**(D) BRATPFANNE - Aluminium, CNS-Griff, extra schwer, innen Teflon Antihaft-Beschichtung, hohe Leistung auf Gas**

EURO	No.	cm
32,00	720.175	38x26



**pujadas**



**NEW!**



**FUSION**



**EXCALIBUR**



**18/10**  
RVS/INOX

Ⓝ **LYONNAISERPAN - aluminium, teflon anti-aanbaklaag, gekleurde handgrepen**

ⓔ LYONNAISE FRY PAN - aluminium, teflon coated, coloured handles

ⓔ POÊLE LYONNAISE - aluminium, intérieur teflon, queue à couleurs

ⓓ LYONERPANNE - Aluminium, Teflon Antihaft-Beschichtung, farbige Griffe

No.	kleur/color/couleur/Farbe	Ø cm	EURO
720.870	<b>rood</b> /red/rouge/rot	20	16,50
720.871	<b>rood</b> /red/rouge/rot	24	19,50
720.872	<b>rood</b> /red/rouge/rot	28	23,50
720.873	<b>rood</b> /red/rouge/rot	32	27,50
720.875	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	20	16,50
720.876	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	24	19,50
720.877	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	28	23,50
720.878	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	32	27,50
720.880	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	20	16,50
720.881	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	24	19,50
720.882	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	28	23,50
720.883	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	32	27,50
720.885	<b>groen</b> /green/vert/grün	20	16,50
720.886	<b>groen</b> /green/vert/grün	24	19,50
720.887	<b>groen</b> /green/vert/grün	28	23,50
720.888	<b>groen</b> /green/vert/grün	32	27,50

Ⓝ **LYONNAISERPAN - aluminium/keramisch, rvs steel, krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen**

ⓔ LYONNAISE FRY PAN - aluminium/ceramic, stainless steel handle, scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures

ⓔ POÊLE LYONNAISE - aluminium/céramique, poignée inox, revêtement fortes et anti-adhésif résistant aux rayures, parfaitement pour la cuisson aux hautes températures

ⓓ LYONERPANNE - Aluminium/Keramik, CNS griff, kratzfester Antihaft-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen

No.	Ø cm	EURO
720.710	20	18,50
720.711	24	24,00
720.712	28	29,00
720.713	32	35,00

Ⓝ **LYONNAISERPAN - roestvrijstaal, zware uitvoering, voorzien van Excalibur teflon anti-aanbaklaag**

ⓔ LYONNAISE FRY PAN - stainless steel, extra heavy, Excalibur teflon coated

ⓔ POÊLE LYONNAISE - inox, extra-forte, intérieur teflon Excalibur

ⓓ LYONERPANNE - CNS, extra schwer, innen Excalibur Teflon Antihaft-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.750	18	29,50
720.751	20	31,50
720.752	22	35,00
720.753	24	38,00
720.754	26	41,00
720.755	28	45,00
720.756	32	53,00
720.757	36	73,00
720.758	40	82,00



**(N) Serie pannen van lichtgewicht gegoten staal met rvs steel of greep en krasvaste anti-aanbaklaag, perfect op hoge temperaturen**

- (E) series pans of lightweight cast steel with stainless steel handle or grip, with scratch-resistant anti-stick coating, perfectly at high temperatures
- (F) 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
- (D) Serie Pfanne Leichtgewicht Gussseisen mit CNS griff, mit kratzfester Antihalt-Beschichtung, perfekt bei hohen Temperaturen

**(N) LYONNAISERPAN**

- (E) LYONNAISE FRY PAN
- (F) POËLE LYONNAISE
- (D) LYONERPFANNE

EURO	No.	Ø cm
23,90	720.790	20
25,75	720.791	24
30,50	720.792	28
32,50	720.793	30

**(N) BRAADPAN - laag, inclusief deksel**

- (E) ROAST POT - shallow, with lid
- (F) FAITOUT - avec couvercle
- (D) KASSEROLLE - flache, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
33,50	720.930	24	6	2,0
39,50	720.931	28	7	3,0
42,00	720.932	30	8	3,8

**(N) BRAADPAN - hoog, inclusief deksel**

- (E) ROAST POT - deep, with lid
- (F) BRAISIÈRE - avec couvercle
- (D) KASSEROLLE - Hohe, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
35,00	720.935	26	10	3,4
37,00	720.936	28	11	3,8
43,00	720.938	32	13	6,0

**(N) WOK - inclusief deksel**

- (E) WOK - with lid
- (F) WOK - avec couvercle
- (D) WOK - mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
45,00	720.912	32	8	4,4



ALL NEW!







**(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	10,45
180.042	20	2,0	12,50
180.045	22	3,0	15,50



**(N) MOSSELPAN - zwart geëmailleerd 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	5,25
975.015	18	1,0	6,95
975.020	20	2,0	8,95
975.025	24	4,0	12,95



**(N) BRAADPAN - gietijzer, geëmailleerd, compleet met deksel, rood**

(E) ROAST POT - cast iron, enameled, 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	46,00

**OVAAL/OVAL/OVALE/OVAL**

No.	cm	Lit.	EURO
862.328	27x21	4	46,00
862.332	33x25	6,5	72,00



**(N) BRAADPAN - geëmailleerd plaatstaal, compleet met deksel**

(E) ROAST POT - enameled 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	24,50
620.228	28	3,5	29,50



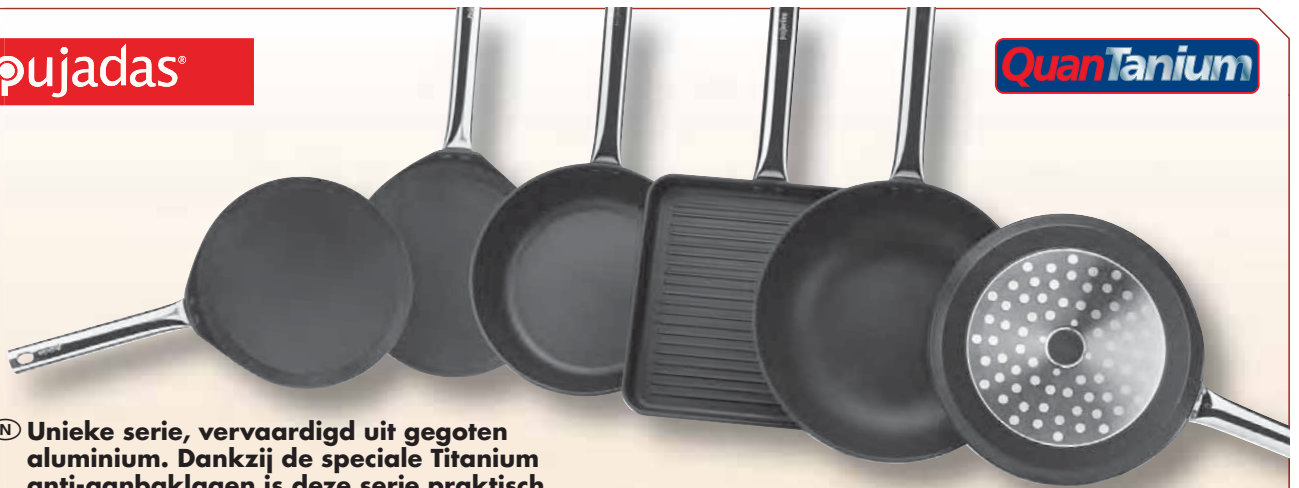
**(N) BRAADPAN - zwart gietijzer, compleet met deksel**

(E) ROAST POT - black cast iron, complete with lid

(F) COCOTTE - en fonte noir, complet avec couvercle

(D) BRATENTOPF - schwarzen Gusseisen, Komplett mit Deckel

No.	Ø cm	Lit.	EURO
620.036	36	12,0	99,00



**(N)** Unieke serie, vervaardigd uit gegoten aluminium. Dankzij de speciale Titanium 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. Geschikt voor alle warmtebronnen en ovenvast

**(E)** Unique serie of cast aluminium with Titanium anti-adherent coatings. It's structure ensures an optimised heat distribution during and after the cooking process. Suitable for all hob types

**(F)** Serien unique en font aluminium construé. avec Titanium anti-adhérentes. Sa structure assure une parfaite répartition de chaleur pendant toute la cuisson et meme à moyenne ou base température. Convient à tous types de feux

**(D)** Einzigartigen Serie aluminium Gasspfannen, mit Titanium Antihaft-Beschichtung. Diese Struktur mit ungleichen Stärken ergibt eine perfekte Verteilung der Hitze. Geeignet für alle Herd

**(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
26,00	720.940	16	5,0
28,50	720.941	20	5,5
31,50	720.942	24	5,8
40,00	720.943	28	7,5
48,00	720.944	32	8,0
62,00	720.945	36	8,5
69,00	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
22,00	720.950	12	8,5
27,50	720.951	14	8,5
29,00	720.952	16	8,0
34,00	720.953	20	9,0
41,50	720.954	24	10,0
48,50	720.955	28	12,0
63,00	720.956	32	14,0

ALL NEW!





**pujadas®**



**NEW!**

**(N) LYONNAISERPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag**

- (E) LYONNAISE FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating
- (F) POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
- (D) LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaf-Beschichtung

No.	Ø cm	EURO
720.900	20	28,00
720.901	24	31,50
720.902	28	36,50
720.903	30	40,00

**(N) LYONNAISER/HAPJESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag**

- (E) LYONNAISE FRY PAN - cast aluminium with non-stick coating
- (F) POÊLE LYONNAISE - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
- (D) LYONERPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaf-Beschichtung

No.	Ø cm	H cm	EURO
720.906	28	7,5	47,00
720.908	30	9,5	48,00

**(N) GRILLPAN - gegoten aluminium, geribbeld, met anti-aanbaklaag**

- (E) GRILLPAN - cast aluminium, grooved, with non-stick coating
- (F) POÊLE À GRILL - fonte d'aluminium, nervurée, avec anti-adhésif
- (D) GRILLPFANNE - Aluminiumguss, gerillt, mit Antihaf-Beschichtung

No.	cm	H cm	EURO
720.915	28x28	4	55,00

**(N) CRÊPESPAN - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag**

- (E) CRÊPE SUZETTES PAN - cast aluminium with non-stick coating
- (F) POÊLE À CRÊPES - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
- (D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaf-Beschichtung

No.	Ø cm	H cm	EURO
720.910	28	1,5	45,00

**(N) BRAADSLEDE - gegoten aluminium met anti-aanbaklaag**

- (E) ROASTING PAN - cast aluminium with non-stick coating
- (F) PLAT À RÔTIR - fonte d'aluminium avec anti-adhésif
- (D) BRATPFANNE - Aluminiumguss, mit Antihaf-Beschichtung

No.	cm	H cm	EURO
720.920	25x20	6,5	36,00
720.921	30x22	7,0	44,00
720.922	35x25	7,5	56,00



**(N) Serie pannen uit gietaluminium, met anti-aanbaklaag en "koude" grepen, eenvoudig te reinigen, met sandwichbodem waardoor geschikt voor alle verhittingsbronnen**

**(E) 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**

**(F) Série poêles en fonte d'aluminium, avec revêtement anti-adhésif, poignées "softtouch" qui restent froid, facile à nettoyer avec fond rapporté pour tous feux**

**(D) Komplett Serie Pfannen aus Aluminiumguss, mit Antihaf-Beschichtung und "Kaltgriff", einfache Reinigung, mit Sandwich-Boden geeignet für Herde**

**(N) STEELPAN - met schenktuit zonder deksel**

**(E) SAUCE PAN - with spout without lid**

**(F) CASSEROLE - avec bec verseur sans couvercle**

**(D) STIELKASSEROLLE - mit Ausguss ohne Deckel**

EURO	No.	Ø cm
13,25	862.600	16



**(N) SAUTEUSE - met deksel**

**(E) SAUTEUSE - with lid**

**(F) SAUTEUSE - avec couvercle**

**(D) SAUTEUSE - mit Deckel**

EURO	No.	Ø cm
22,50	862.610	24



**(N) LYONNAISERPAN**

**(E) LYONNAISE FRY PAN**

**(F) POÊLE LYONNAISE**

**(D) LYONERPFANNE**

EURO	No.	Ø cm
13,60	862.620	20
15,00	862.621	24
17,00	862.622	26
19,45	862.623	28



**(N) CRÊPESPAN**

**(E) CRÊPE SUZETTES PAN**

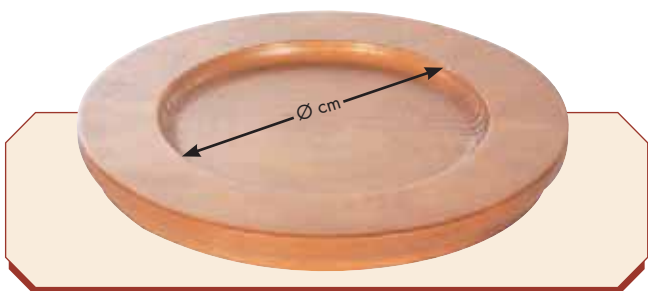
**(F) POÊLE À CRÊPES**

**(D) CRÊPE-SUZETTE-PFANNE**

EURO	No.	Ø cm
20,65	862.635	30







- Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - voor braderie brander, een zijde geribbeld, andere zijde glad**
- ⓔ GRIDDLE/GRILL PLATE - for industrialburner, one side ribbed, other side smooth
- ⓔ PLAQUE GRILLE - pour bruleur industrial, une cote rainuree, autre cote lisse
- ⓓ GRILL-PLATTE - fur Gashockerkocher, ein Seite gerillt, andere Seite glatt

No.	cm	EURO
927.012	<b>30x30</b>	61,00
927.013	<b>40x40</b>	76,00

- Ⓝ **BISTRO SERVEERPAN - smeedijzer, uitermate geschikt voor het serveren van éénpangerechten, 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
- ⓔ POËLE À SERVIR BISTRO - fer forgeable, très bien usable pour servir des menus en une poêle, avec le plat de bois, livrable séparément sur demande, qu'on peut placer sous la poêle si bien que cela-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	21,00
002.224	24	23,50

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

No.	Ø cm	EURO
002.320	20	21,00
002.324	24	23,50

**Ⓝ ONDERBORD - hout**

- ⓔ TRAY - wood
- ⓔ PLAT - bois
- ⓓ UNTERLAGE - Hartholz

No.	voor/for/pour/für	EURO
002.250	002220 - 002320	15,75
002.251	002224 - 002324	18,25

**pujadas®**



**18/10**  
RVS/INOX

- (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 Professionelles, Inox 18/10 avec Triple Fond, Inox-Aluminium-Inox**
- (D) **Gewerbliche Pfannen, CNS 18/10 mit Sandwichboden, CNS-Aluminium-CNS**



**(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.
175,00	720.280	28	28	16,5
209,00	720.281	32	32	24
279,00	720.180	40	40	50
395,00	720.181	45	45	72

**ROOSTER LOS/GRID ONLY/GRILLE SEUL/ROST ALLEIN**

EURO	No.	Ø cm
32,00	720.282	27,5
34,50	720.283	31,5
39,00	720.182	39,5
49,00	720.183	44,5



**NEW!**

A

B



**(N) STOOMKOOKPAN**

- (E) STEAM POT
- (F) CUIT VAPEUR
- (D) DAMPFGARSET

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
112,00	720.220	A	28	17,5
		B	28	17,5
135,00	720.221	A	32	19,0
		B	32	19,0



18/10  
RVS/INOX

pujadas



**(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel**

- (E) STOCK POT - with cover
- (F) TRAITEUR - avec couvercle
- (D) KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.001	16	16	3,0	35,00
720.002	18	18	4,5	39,00
720.003	20	20	6,2	42,00
720.004	24	24	10,0	53,00
720.005	28	28	16,5	72,00
720.006	30	30	21,2	97,00
720.007	32	32	24,0	102,00
720.008	35	35	33,6	128,00
720.009	40	40	50,0	148,00
720.010	45	45	72,0	209,00
720.011	50	50	98,0	329,00
720.012	60	55	155,0	459,00

**(N) KOOKPAN - middelhoog, met deksel**

- (E) STEW PAN - with cover
- (F) DEMI TRAITEUR - avec couvercle
- (D) KOCHTOPF - halbhoch, mit Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.015	16	11,5	2,1	31,00
720.016	18	12,5	3,0	35,00
720.017	20	13,5	4,0	36,00
720.018	24	14,5	6,3	43,00
720.019	28	17,5	10,2	56,00
720.020	30	18,5	12,7	73,00
720.021	32	19,5	15,2	80,00
720.022	35	21,5	20,2	101,00
720.023	40	25,5	31,4	125,00
720.024	45	28,5	44,5	154,00

**(N) KOOKPAN - laag model, met deksel**

- (E) BRAISING PAN - with cover
- (F) BRAISIÈRE - avec couvercle
- (D) BRATENTOPF - mit Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.025	16	7,5	1,5	30,00
720.026	20	8,5	2,5	34,00
720.027	24	9,5	4,3	40,00
720.028	30	12,5	8,4	71,00
720.029	35	14,5	13,6	93,00
720.030	40	15,5	19,5	118,00
720.031	45	17,5	27,0	135,00
720.032	50	20,5	39,0	195,00
720.033	60	23,5	65,0	279,00

**(N) PAN DEKSEL**

- (E) PAN COVER
- (F) COUVERCLE
- (D) DECKEL

No.	Ø cm	EURO
720.070	16	5,50
720.071	18	7,50
720.072	20	7,90
720.073	24	7,45
720.074	28	9,50
720.075	30	10,70
720.076	32	12,30
720.077	35	14,45
720.078	40	17,10
720.079	45	23,45
720.080	50	28,00
720.081	60	39,00



- (N) STEELPAN**
- (E) SAUCE PAN**
- (F) CASSEROLE**
- (D) STIELKASSEROLLE**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
19,50	720.039	14	7	1,0
22,00	720.040	16	8	1,5
24,40	720.041	18	9	2,0
26,00	720.042	20	10	3,0
27,50	720.043	20	13	4,0
32,00	720.044	24	12	5,4
44,00	720.045	28	14	8,6

- (N) STEELPAN - met schenkhuizen**
- (E) SAUCE PAN - with spouts**
- (F) CASSEROLE - avec becs verseurs**
- (D) STIELKASSEROLLE - mit Ausguss**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
22,00	720.055	16	7	1,5
25,00	720.056	20	10	3,1

- (N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal**
- (E) LYONNAISE FRY PAN - stainless steel**
- (F) POÊLE LYONNAISE - inox**
- (D) LYONERPFANNE - CNS**

EURO	No.	Ø cm
22,75	720.100	20
24,95	720.104	22
26,50	720.101	24
29,50	720.106	26
32,00	720.102	28
39,00	720.103	32

- (N) SAUTEUSE - roestvrijstaal, conisch model**
- (E) SAUTEUSE - stainless steel, conical model**
- (F) SAUTEUSE - inox, modèle conique**
- (D) SAUTEUSE - CNS, konisches Modell**

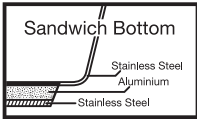
EURO	No.	Ø cm
19,95	720.110	16
21,95	720.111	18
23,50	720.112	20
28,00	720.113	22
30,00	720.114	24

- (N) LYONNAISERPAN - roestvrijstaal**
- (E) LYONNAISE FRY PAN - stainless steel**
- (F) POÊLE LYONNAISE - inox**
- (D) LYONERPFANNE - CNS**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
29,50	720.050	24	6	2,7
38,00	720.051	28	6	3,7
49,00	720.052	32	6	4,7







18/10  
RVS/INOX



pujadas



18/10  
RVS/INOX



18/10  
RVS/INOX

**Ⓝ SAUTEUSE - roestvrijstaal, met een 7 mm dikke Sandwich-bodem (roestvrijstaal-aluminium-roestvrijstaal), conisch model**

- ⓔ SAUTEUSE - stainless steel, with a 7 mm Sandwich-bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel), conical model
- ⓕ SAUTEUSE - inox, avec fond Sandwich de 7 mm (inox-aluminium-inox), modèle conique
- ⓓ SAUTEUSE - CNS, mit Sandwich-Boden von 7 mm (CNS-Aluminium-CNS), konisches Modell

No.	Ø cm	EURO
935.001	16	32,00
935.002	18	35,00
935.003	20	39,00
935.004	24	46,00

**Ⓝ PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal, compleet met 4 RVS pasta vergieten**

- ⓔ PASTA COOKPOT - stainless steel, complete with 4 stainless steel pasta colanders
- ⓕ MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox, avec 4 passoires à pâtes inox
- ⓓ TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS, mit 4 CNS Pastakorbe

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.120	35	21	20	184,00
720.121	<b>pasta vergiet los/pasta colander only</b> passoire seul/Pastakorbe allein			24,95
720.123	40	25	31,5	209,00
720.124	<b>pasta vergiet los/pasta colander only</b> passoire seul/Pastakorbe allein			28,00

**Ⓝ PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal, compleet met 2 pasta vergieten, met deksel**

- ⓔ PASTA COOKPOT - stainless steel, complete with 2 stainless steel pasta colanders, with lid
- ⓕ MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox, avec 2 passoires à pâtes inox, avec couvercle
- ⓓ TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS, mit 2 CNS Pastakorbe, mit Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
030.024	24	15	7	59,00
030.124	<b>pasta vergiet los/pasta colander only</b> passoire seul/Pastakorbe allein			15,00

**(N) SNELKOOKPAN - roestvrijstaal**

(E) PRESSURE COOKER - stainless steel

(F) AUTOCUISEUR - inox

(D) DAMPFKOCHTOPF - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
91,00	862.072	24	18	8
109,00	862.073	24	22	10

**(N) KOOKEMMER MULTIFUNCTIONEEL - roestvrijstaal, met sandwichbodem, met schenkruit en handgreep om eenvoudig uit te gieten, met maatverdeling, met deksel**

(E) MULTI-FUNCTION POT - stainless steel, with sandwich bottom, with spouts and handle for easy pouring, integrated measuring scale, with lid

(F) MARMITE MULTIFONCTIONS - inox, double fond, avec bec verseur et poignée pour faciliter le versement, mesure pour volume intégrée, avec couvercle

(D) MULTIFUNKTIONSTOPF - CNS, Kapselboden, mit Klappbügel und Haltegriff für einfaches Ausgießen, mit graduierung, mit deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
86,00	520.020	28	22	8

**(N) STOOMKOOKPAN - roestvrijstaal**

(E) STEAM COOKER - stainless steel

(F) POÊLE À VAPEUR - Inox

(D) DAMPFTOPF - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
42,50	520.028	20	20	3

**(N) VERGIET - roestvrijstaal, 2 stevige draagarmen**

(E) COLANDER - stainless steel, 2 sturdy support handles

(F) PASSOIRE - inox, 2 poignées robustes support

(D) GEMÜSESEIHER - CNS, 2 stabile unterstützungs Griffen

EURO	No.	L cm	Ø cm
64,00	064.036	60	33
81,00	064.038	80	40

**(N) AFGIETROOSTER - roestvrijstaal, tot Ø 26cm**

(E) PAN STRAINER - stainless steel, up to Ø 26cm

(F) COUVERCLE PASSOIRE - inox, jusqu'à un Ø de 26cm

(D) ABGIESSHILFE - CNS, bis zu Ø 26cm

EURO	No.
8,55	016.140

**NEW!**



**18/10**  
RVS/INOX

**NEW!**



**18/10**  
RVS/INOX



**18/10**  
RVS/INOX

**NEW!**





**pujadas**



**18/10**  
RVS/INOX



**18/10**  
RVS/INOX



**NEW!**

- Ⓝ **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.
720.168	100	14,2
720.167	150	20,2

EURO
82,00
112,00

- Ⓝ **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
720.161	6,5(H)x40x30
720.162	7,0(H)x54x39
720.163	9,0(H)x60x45

EURO
61,50
78,00
95,00

- Ⓝ **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 Antihaf-Beschichtung, mit beweglichen Griffen

No.	cm
720.171	6,5(H)x40x30
720.172	7,0(H)x50x35
720.173	9,0(H)x60x40

EURO
41,00
52,00
79,00

- Ⓝ **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
895.018	9(H)x40x30
895.020	9(H)x50x30
895.023	10(H)x60x40
895.024	10(H)x70x45

EURO
58,00
61,00
76,00
89,00

- Ⓝ **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
720.200	5,0(H)x30x23
720.201	6,5(H)x40x30
720.202	7,0(H)x50x35
720.203	9,0(H)x60x40

EURO
23,00
32,00
45,00
54,00

pujadas®

VOLLRATH®

COOL • LINE • COLORS



- (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) KOOKPAN - hoog model, met deksel**

(E) STOCK POT - with cover

(F) TRAITEUR - avec couvercle

(D) KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

**GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
104,00	720.560	24	20	8,7
116,00	720.561	28	24	13,6

**GRIJS/GREY/GRIS/GRAU**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
104,00	720.570	24	20	8,7
116,00	720.571	28	24	13,6

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
104,00	720.580	24	20	8,7
116,00	720.581	28	24	13,6

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
89,00	720.590	24	20	8,7
99,00	720.591	28	24	13,6

ALL NEW!

18/10  
RVS/INOX





ALL NEW!



**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	3,7	69,00
720.563	24	14	5,8	78,00
720.564	28	16	9,5	96,00
720.565	32	19	14,0	104,00

**GRIJS/GREY/GRIS/GRAU**

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.572	20	13	3,7	69,00
720.573	24	14	5,8	78,00
720.574	28	16	9,5	96,00
720.575	32	19	14,0	104,00

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.582	20	13	3,7	69,00
720.583	24	14	5,8	78,00
720.584	28	16	9,5	96,00
720.585	32	19	14,0	104,00

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.592	20	13	3,7	59,00
720.593	24	14	5,8	66,00
720.594	28	16	9,5	82,00
720.595	32	19	14,0	89,00

**(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	76,00
720.567	28	11,0	5,8	88,00
720.568	32	12,5	8,9	99,00

**GRIJS/GREY/GRIS/GRAU**

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.576	24	9,5	3,9	76,00
720.577	28	11,0	5,8	88,00
720.578	32	12,5	8,9	99,00

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.586	24	9,5	3,9	76,00
720.587	28	11,0	5,8	88,00
720.588	32	12,5	8,9	99,00

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.596	24	9,5	3,9	66,00
720.597	28	11,0	5,8	76,00
720.598	32	12,5	8,9	85,00

pujadas®

VOLLRATH®

COOL • LINE • COLORS

18/10  
RVS/INOX



Deksel/Lid

Couvercle/Deckel

**A** Binnen pan/Inner pot

Réceptier intérieur

Innenbehälter

Klemring/Clamping ring

Anneau fixation/Klemring

**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 réceptier intérieur et couvercle
- (D) BAIN-MARIE KOCHTOPF - Halbhoch, Komplett mit Innenbehälter und Deckel

**GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB**

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
138,00	720.963	A	20	10	3,10
		B	24	14	
169,00	720.964	A	24	12	5,40
		B	28	16	
185,00	720.965	A	28	14	8,60
		B	32	19	

**GRIJS/GREY/GRIS/GRAU**

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
138,00	720.973	A	20	10	3,10
		B	24	14	
169,00	720.974	A	24	12	5,40
		B	28	16	
185,00	720.975	A	28	14	8,60
		B	32	19	

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
138,00	720.983	A	20	10	3,10
		B	24	14	
169,00	720.984	A	24	12	5,40
		B	28	16	
185,00	720.985	A	28	14	8,60
		B	32	19	

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
117,00	720.993	A	20	10	3,10
		B	24	14	
144,00	720.994	A	24	12	5,40
		B	28	16	
159,00	720.995	A	28	14	8,60
		B	32	19	

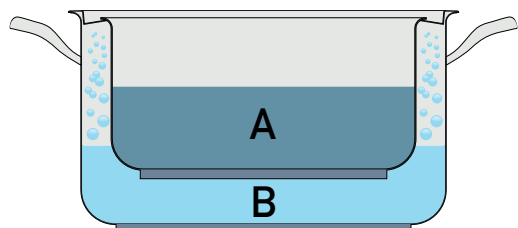
ALL NEW!



18/10  
RVS/INOX



ALL NEW!



**(N) BAIN-MARIE PAN - laag model, compleet met binnenpan en deksel**

(E) BAIN-MARIE STOCKPOT - low model, complete with inner pot and lid

(F) TRAITEUR- BAIN-MARIE - braisière, complet avec récipient intérieur et couvercle

(D) BAIN-MARIE KOCHTOPF - flach Model, Komplett mit Innenbehälter und Deckel

**GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB**

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.968	A	28	6,0	3,70
	B	32	12,5	

EURO  
175,00

**GRIS/GREY/GRIS/GRAU**

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.978	A	28	6,0	3,70
	B	32	12,5	

EURO  
175,00

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.988	A	28	6,0	3,70
	B	32	12,5	

EURO  
175,00

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.998	A	28	6,0	3,70
	B	32	12,5	

EURO  
149,00

**(N) STEELPAN**

(E) SAUCE PAN

(F) CASSEROLE

(D) STIELKASSEROLLE

**GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB**

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.960		14	7,0	1,0
720.961		16	7,5	1,5

EURO  
24,00  
26,00

**GRIS/GREY/GRIS/GRAU**

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.970		14	7,0	1,0
720.971		16	7,5	1,5

EURO  
24,00  
26,00

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.980		14	7,0	1,0
720.981		16	7,5	1,5

EURO  
24,00  
26,00

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.990		14	7,0	1,0
720.991		16	7,5	1,5

EURO  
21,00  
23,00

**(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 - Hohes Modell, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
34,00	720.605	25	25	12
41,00	720.606	27	27	15
46,00	720.607	30	30	21
51,00	720.608	32	32	25,5
57,00	720.609	35	35	34
79,00	720.611	40	40	50
96,00	720.612	45	45	72
110,00	720.613	50	50	100
179,00	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.
28,00	720.616	25	15	7
40,00	720.617	30	18	13
49,00	720.618	35	21	20
61,00	720.619	40	25	32
71,00	720.620	45	28	45
101,00	720.621	50	31	61
148,00	720.623	60	37	105

**(N) STEELPAN**

- (E) SAUCE PAN  
 (F) CASSEROLE  
 (D) STIELKASSEROLLE

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
15,50	720.630	16	8	1,5
15,55	720.631	18	9	2
16,50	720.632	20	10	3
18,25	720.633	22	11	4

**(N) SCHEPPAN - met schenktuit, steel 30 cm**

- (E) PAN WITH HANDLE- with spout, handle 30 cm  
 (F) CASSEROLE AVEC MANCHE - avec bec verseur, poignée 30 cm  
 (D) TOPF MIT GRIFF - mit Ausguss, Stiel 30 cm

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
6,50	720.690	14	9	1,0
8,95	720.692	18	9	1,9

**(N) WATERKETEL - aluminium, geschikt voor gas**

- (E) HOT WATER KETTLE - aluminium, for gas  
 (F) BOUILLLOIRE D'EAU - aluminium, pour gaz  
 (D) WASSERKESSEL - Aluminium, für Gas

EURO	No.	Lit.
12,00	720.679	1,50
14,00	720.680	2,75
17,00	720.681	4,50

**pujadas®**



**ALUMINIUM**



**ALL NEW!**





**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 elektrische 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 accessories 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 suivantes 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'ampérage, de cycles différents nous vous demandons de bien vouloir nous en préciser les spécifications 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.

Genauere Spezifizierungen sind erforderlich, falls für Elektro-Apparate abweichende elektrische Daten (Spannung, Hertz, Phasen usw.) verlangt werden.

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
59,00	*130.115	52(H)x22x17

**(N) DISPENSER - polycarbonaat, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.**

- (E) DISPENSER - polycarbonate, suitable for muesli, cornflakes, peanuts etc.
- (F) DISTRIBUTEUR - polycarbonate, propre pour muesli, cornflakes, noix etc.
- (D) SPENDER - Polykarbonat, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**2x1,5 liter**

EURO	No.	cm
48,00	*145.162	44(H)x28x17

**(N) DISPENSER - hooggepolijst roestvrijstaal, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.**

- (E) DISPENSER - polished stainless steel, polycarbonate funnels, suitable for muesli, cornflakes, peanuts etc.
- (F) DISTRIBUTEUR - inox poli, bacs polycarbonate, propre pour muesli, cornflakes, noix etc,
- (D) SPENDER - poliertes CNS, Behälter Polykarbonat, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**1x4 liter**

EURO	No.	cm
52,00	*861.146	60(H)x19x24

**2x4 liter**

EURO	No.	cm
89,00	*861.147	60(H)x36x24

**3x4 liter**

EURO	No.	cm
143,00	*861.148	60(H)x54x24

**(N) DISPENSER - hooggepolijst roestvrijstaal met drie draaibare polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.**

- (E) DISPENSER - polished stainless steel with three swiveling polycarbonate funnels, suitable for muesli, cornflakes, peanuts etc,
- (F) DISTRIBUTEUR - inox poli avec trois bacs polycarbonate tournantes propre pour muesli, cornflakes, noix etc.
- (D) SPENDER - poliertes CNS mit drei drehbaren Behälter aus Polykarbonat geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**3x4 liter**

EURO	No.	cm
139,00	*861.150	61(H)x31x28



18/10  
RVS/INOX

NEW!



18/10  
RVS/INOX



18/10  
RVS/INOX

**NEW!**

**(N) DISPENSER - houten standaard, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.**

- (E) DISPENSER - wooden stand, polycarbonate funnels, suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.
- (F) DISTRIBUTEUR - socle en bois, bacs polycarbonate, propre pour muesli, cornflakes, noix etc.
- (D) SPENDER - Holz stand, Polykarbonat Behälter, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**1x5,5 liter**

No.	cm
*145.165	48(H)x23x30

EURO
83,00

**NEW!**

**(N) DISPENSER - houten standaard, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.**

- (E) DISPENSER - wooden stand, polycarbonate funnels, suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.
- (F) DISTRIBUTEUR - socle en bois, bacs polycarbonate, propre pour muesli, cornflakes, noix etc.
- (D) SPENDER - Holz stand, Polykarbonat Behälter, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**3x1,5 liter**

No.	cm
*145.170	43(H)x26x26

EURO
62,00

**NEW!**

**(N) DISPENSER - houten standaard, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.**

- (E) DISPENSER - wooden stand, polycarbonate funnels, suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.
- (F) DISTRIBUTEUR - socle en bois, bacs polycarbonate, propre pour muesli, cornflakes, noix etc.
- (D) SPENDER - Holz stand, Polykarbonat Behälter, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**3x1,5 liter**

No.	cm
*145.168	43(H)x20x44

EURO
89,00



**(N) DISPENSER - zware houten standaard, hooggepolijst roestvrijstaal, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.**

- (E) DISPENSER - heavy wooden stand, polished stainless steel, polycarbonate funnels, suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.
- (F) DISTRIBUTEUR - socle en bois robuste, inox poli, bacs polycarbonate, propre pour muesli, cornflakes, noix etc.
- (D) SPENDER - schwere Holz stand, poliertes CNS, Behälter aus Polykarbonat, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

**3x4 liter**

No.	cm
*861.152	65(H)x28x59

EURO
159,00

Ⓝ **BUFFET-DRANKDISPENSER - hoogglans roestvrijstaal met transparante acrylic 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 acrylic container, complete with tap, cooled by stainless steel tube filled with crushed ice or ice cubes**

ⓕ **DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - inox brillant et bac acrylique transparente, complet avec robinet, réfrigération par tube inox rempli avec glaçons**

ⓓ **GETRÄNKE-DISPENSER - Hochglanz CNS mit Durchscheinendes Acrylharz Behälter, komplett mit Abzaphahn, Kühlung mittels eines CNS rohres gefüllt mit Eiswurfellen**

#### 1x5 liter

EURO	No.	cm
75,00	*537.004	51(H)x28x22

#### 1x5 liter

EURO	No.	cm
82,00	*537.006	49(H)x33x22

#### 1x8 liter

EURO	No.	cm
104,00	*537.010	55(H)x26x36

#### 2x8 liter

EURO	No.	cm
189,00	*537.012	55(H)x54x36

Ⓝ **BUFFET-DRANKDISPENSER - hoogglans roestvrijstaal met transparante acrylic container, compleet met aftapkraan, voorzien van elektrische koeling**

ⓔ **BUFFET-COLD DRINK DISPENSER - polished stainless steel and transparent acrylic container, complete with tap, with electric cooling**

ⓕ **DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - inox brillant et bac acrylique transparente, complet avec robinet, pourvu d'un refroidissement électrique**

ⓓ **GETRÄNKE-DISPENSER - Hochglanz CNS mit Durchscheinendes Acrylharz Behälter, komplett mit Abzaphahn, mit elektrischer Kühlung**

#### 1x5 liter

EURO	No.	cm	V	W
159,00	*537.008	50(H)x33x22	230	60





Classic One **Max Pro**  
ECONOMY Foodwarming Systems



- Ⓝ **CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, met voedselpan, twee brandpastahouders en opklapbare deksel**
- ⓔ CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - stainless steel, 1/1 gastronorm, with food pan and two burners for canned heat, lid can be swung up traverse
- ⓔ CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - inox, 1/1 gastronorm, avec bac et deux brûleurs, couvercle ouverture latérale
- ⓓ CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - CNS, 1/1 Gastronorm, zwei Brennern für Brennpaste und Behälter, Deckel quer aufklappbar

No.	cm
*921.110	37(H)x62x35
*921.116	6 stk/pcs/Stk

EURO
35,95
213,00

Classic One **Max Pro**  
Basic Foodwarming Systems



- Ⓝ **CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, met voedselpan, twee brandpastahouders en opklapbare deksel**
- ⓔ CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - stainless steel, 1/1 gastronorm, with food pan and two burners for canned heat, lid can be swung up traverse
- ⓔ CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - inox 1/1, gastronorm, avec bac et deux brûleurs, couvercle ouverture latérale
- ⓓ CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - CNS, 1/1 Gastronorm, zwei Brennern für Brennpaste und Behälter, Deckel quer aufklappbar

No.	cm
*921.125	37(H)x62x35

EURO
44,00

Classic One **Max Pro**  
Ronde 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.	H cm	Ø cm	Lit.
*921.130	31	34	5
*921.132	40	41	8

EURO
48,00
59,00

- Ⓝ **BRANDPASTAHOUDER - roestvrijstaal**
- ⓔ BURNERS FOR CANNED HEAT - stainless steel
- ⓔ BRÛLEUR POUR PATE COMBUSTIBLE - inox
- ⓓ BRENNER FÜR BRENNPASTE - CNS

No.	H cm	Ø cm
*085.200	7	9,5

EURO
2,95



**(N) CHAFING DISH MET ROLL-TOP DEKSEL - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, uitgevoerd in 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
107,00	*921.145	40(H)x63x36



**18/10**  
RVS/INOX

**Classic One DeLuxe**

**(N) CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE" - geheel hooggepolijst roestvrijstaal, met een fraai uitgevoerde opklapbare 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" All mirror polished stainless steel, lid with brass knob which can be swung up alongside, 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" Aus hochglanz poliertem CNS, aufklappbarem Deckel mit Messingknopf, mit Behälter 65 mm tief und zwei Brennern für Brennpaste

EURO	No.	cm
79,00	*921.150	35(H)x65x34



**18/10**  
RVS/INOX

**Classic One Millennium**

**(N) MILLENNIUM CHAFING DISH - geheel hooggepolijst roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, opklapbare deksel met roestvrijstalen "T" greep en stevige voedselpan, twee zware brandpastahouders**

- (E) MILLENNIUM CHAFING DISH - mirror polished stainless steel, 1/1 gastronorm, lid can be swung up alongside, 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 ouverture longitudinale, couvercle avec "T" poignée, avec deux brûleurs pour gel combustible en un bac profonde
- (D) MILLENNIUM CHAFING DISH - CNS, 1/1 Gastronorm, aus hochglanz poliertem, längsseits aufklappbar, Deckel mit "T" Griff, mit zwei Brennern und Behälter

EURO	No.	cm
49,00	*921.119	37(H)x60x35



**18/10**  
RVS/INOX

- (N) **BRANDPASTAHOUDER - roestvrijstaal**
- (E) BURNERS FOR CANNED HEAT - stainless steel
- (F) BRÛLEUR POUR PATE COMBUSTIBLE - inox
- (D) BRENNER FÜR BRENNPASTE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
2,95	*085.200	7	9,5



## Classic One Roll-Top Ronde



18/10  
RVS/INOX

## Classic One Roll-Top



18/10  
RVS/INOX



Ⓝ **CHAFING DISH - roestvrijstaal, "Roll-Top" deksel, met massieve "T"-greep op de deksel, compleet met voedselpan en brandpastahouder(s)**

ⓔ CHAFING DISH - stainless steel, lid "Roll-Top", with "T"-handle on lid, with foodpan and burner(s) for canned heat

ⓕ CHAFING DISH - inox, a couvercle roulant, avec "T"-poignee, avec bac et brûleur(s)

ⓓ CHAFING DISH - CNS, "Roll-Top" Deckel, mit "T"-Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter

### ROND/ROUND/RONDE/RUND

No.	H cm	Ø cm
*921.175	45	53

EURO  
126,00

Ⓝ **CHAFING DISH - roestvrijstaal, "Roll-Top" deksel, met massieve "T"-greep op de deksel, compleet met voedselpan en brandpastahouder(s)**

ⓔ CHAFING DISH - stainless steel, lid "Roll-Top", with "T"-handle on lid, with foodpan and burner(s) for canned heat

ⓕ CHAFING DISH - inox, a couvercle roulant, avec "T"-poignee, avec bac et brûleur(s)

ⓓ CHAFING DISH - CNS, "Roll-Top" Deckel, mit "T"-Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter

### 1/1 GASTRONORM

No.	cm
*921.170	43(H)x69x44

EURO  
145,00

Ⓝ **ELEKTRISCHE VERHITTING LOS - universeel, thermostatisch regelbaar**

ⓔ ELECTRIC HEATING ONLY - universal, with thermostat

ⓕ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE SEUL - universel, avec thermostat

ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG ALLEIN - universal, mit Thermostat

No.	V	W
*115.115	230	500

EURO  
49,50

Ⓝ **ELEKTRISCHE VERHITTING - voor de meeste chafing dishes, met veermechanisme**

ⓔ ELECTRIC HEATING - for most chafing dishes, with spring mechanism

ⓕ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - pour plus au mois tous les chafing dishes, avec mecanisme de ressort

ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG - für die meisten Chafing Dishes, mit Federmechanismus

No.	V	W
*861.310	230	350

EURO  
31,00

Ⓝ **ELEKTRISCHE VERHITTING - voor de meeste chafing dishes, met veermechanisme**

ⓔ ELECTRIC HEATING - for most chafing dishes, with spring mechanism

ⓕ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - pour plus au mois tous les chafing dishes, avec mecanisme de ressort

ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG - für die meisten Chafing Dishes, mit Federmechanismus

No.	V	W
*130.150	230	600

EURO  
73,00

## CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MADE BY SPRING SWITZERLAND FOR EMGA"



**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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
189,00	*046.001	31(H)x65x36

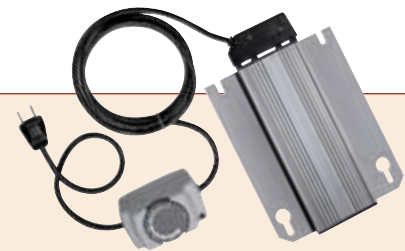
**(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - o.a. voor Spring chafing dishes, thermostatisch regelbaar**

**(E) ELECTRIC HEATING - for chafing dishes s.a. Spring, with thermostat**

**(F) CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - e.a. pour Spring chafing dishes, avec thermostat**

**(D) ELEKTRO-HEIZUNG - für u.a. Spring Chafing Dishes, mit Thermostat**

EURO	No.	V	W
205,00	*046.002	230	800



**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - avec inox support, bac et couvercle, récipient en polypropylène, avec thermostat réglable et marche-arrêt lumineux**

**(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - mit CNS Gestell, Behälter und Deckel, Wasserbehälter aus Polypropylän, einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Aus Schalter**

EURO	No.	cm	V	W
99,00	*861.100	31(H)x64x35	230	1850



**(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - geheel roestvrijstaal met voedselpan, thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar**

**(E) CHAFING DISH ELECTRIC 1/1 GN - stainless steel, with insert, with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch**

**(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - inox, avec bac, avec thermostat réglable et marche-arrêt lumineux**

**(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - CNS, mit Behälter, einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Aus Schalter**

EURO	No.	cm	V	W
119,00	*861.120	28(H)x62x36	230	1000





18/10  
RVS/INOX



\*861.135



18/10  
RVS/INOX



**Ⓝ CHAFING DISH ELEKTRISCH - roestvrijstaal, rond, met voedselpan, vastzetbare glasdeksel met stabilisatie, inclusief elektrisch verhittingselement**

- ⓔ CHAFING DISH ELECTRIC - stainless steel, round, with food pan, hinged glass lid with stabilization, heating element included
- ⓔ CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - inox, ronde, avec bac alimentaire, couvercle verre à charnière de stabilisation, avec corps du chauffe électrique
- ⓓ CHAFING DISH ELEKTRISCH - CNS, rund, mit Behälter, stabilisierten Glasdeckel, mit Elektro-Heizung

No.	cm	Lit.	V	W
*861.130	25(H)x51x45	6,8	230	360

EURO  
219,00

**Ⓝ ELEKTRISCHE VERHITTING - alleen voor chafing dishes \*861.130 en \*861.132**

- ⓔ ELECTRIC HEATING - only for chafing dishes \*861.130 and \*861.132
- ⓔ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - seul pour chafing dishes \*861.130 et \*861.132
- ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG - allein für Chafing Dishes \*861.130 und \*861.132

No.	V	W
*861.135	230	360

EURO  
25,00

**Ⓝ CHAFING DISH ELEKTRISCH - roestvrijstaal, vierkant, met voedselpan, vastzetbare glasdeksel met stabilisatie, inclusief elektrisch verhittingselement**

- ⓔ CHAFING DISH ELECTRIC - stainless steel, square, with food pan, hinged glass lid with stabilization, heating element included
- ⓔ CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - inox, carré, avec bac alimentaire, couvercle verre à charnière de stabilisation, avec corps du chauffe électrique
- ⓓ CHAFING DISH ELEKTRISCH - CNS, viereckig, mit Behälter, stabilisierten Glasdeckel, mit Elektro-Heizung

No.	cm	Lit.	V	W
*861.132	24(H)x48x40	5,5	230	360

EURO  
215,00

**Ⓝ CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN hittebestendig polypropyleen met roestvrijstalen voedselpan (100 mm), thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar**

- ⓔ 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
- ⓔ 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
- ⓓ 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
*861.200	28(H)x57x35	230	760

EURO  
82,00

**NEW!**

**(N) THERMISCH GRANULAAT - houdt gekookte eieren warm, te gebruiken in chafing dishes zonder deksel, herbruikbaar, emmer 5 Kg**

**(E) THERMAL GRANULATE - keeps boiled eggs warm, can be used in chafing dishes without lid, reusable, bucket 5 Kg**

**(F) GRANULES THERMIQUES - maintenir les œufs durs au chaud, utiliser dans les plats chafing dishes sans couvercle, réutilisable, seau de 5 kg**

**(D) THERMISCHES GRANULAT - zum Warmhalten von gekochten Eiern, kann in Chafing Dishes ohne Deckel verwendet werden, wiederverwendbar, Eimer 5 kg**



EURO	No.	kg
37,50	*046.015	5

**(N) BRANDPASTA - 3x 80g, in aluminium kuipje**

**(E) CANNED HEAT - 3x 80g, in aluminium cup**

**(F) GEL COMBUSTIBLE - 3x 80g, en godet aluminium**

**(D) BRENNPASTE - 3x 80g, in Aluminium Becher**



EURO	No.	doos/box/boîte/Dose
2,75	*046.008	3 kuipjes/cups/godets/Becher

**(N) BRANDPASTA "PYROGEL" - fles**

**(E) CANNED HEAT - bottle**

**(F) PATE COMBUSTIBLE - bouteille**

**(D) BRENNPASTE - Flasche**



EURO	No.	Lit.
4,30	*046.006	1

**(N) BRANDPASTA "PYROGEL" - emmer**

**(E) CANNED HEAT - bucket**

**(F) GEL COMBUSTIBLE - seau**

**(D) BRENNPASTE - Eimer**



EURO	No.	Lit.	kg
15,95	*046.004	5	4

\*318

**EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



# THE BURNING SOLUTION ETHANOL



5 lit.



4 kg



200 gr

**(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 fondue rechauds, 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'agit 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 Fondue rechauds 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	11,95

## DISPENSER

No.	EURO
685.100	4,95

**(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	13,95

**(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.	17,95
*685.072	200	72 stuks/pcs./Stck.	53,75



## SUPER SHAPES

BUFFET PRESENTATIE BAKKEN / BUFFET PRESENTATION PANS  
BACS PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET PRÄSENTATION BEHÄLTER

- Ⓝ Presentatie van voedsel in chafers, verwarmde of gekoelde buffetlijnen, vitrines en meer.
- ⓔ Presentation of food in chafers, heated or refrigerated buffet lines, display cases, and more.
- ⓕ Présentation des plats dans les chafers, les lignes de buffet chauffées ou réfrigérées, les présentoirs et bien plus encore.
- ⓓ Eine kosteneffektive methode zur eleganteren darstellung von speisen in Rechauds, beheizten oder gekühlten Büffets, Vitrinen und mehr.

Stapelbaar / Stackable / Empilable / Stapelbar





ALL NEW!



- Ⓝ **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	27,00
721.237	100	3,6	36,00



**MODEL 1/3 GN - 176x325mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.	EURO
721.234	65	2,5	27,00
721.233	100	3,6	36,00



**MODEL 1/2 GN - 265x325mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.	EURO
721.224	65	3,9	38,00
721.223	100	6,1	49,50



**MODEL 2/4 GN - 530x165mm - WILD SHAPE**

No.	H mm	Lit.	EURO
721.254	65	3,5	39,00
721.253	100	4,8	52,00



- Ⓝ **STRIPPEN - voor wild shape**
- ⓔ **ADAPTOR BAR - for wild shape**
- ⓕ **BARRE DE MONTAGE - pour wild shape**
- ⓓ **VERBINDUNGSSTEG - für wild shape**

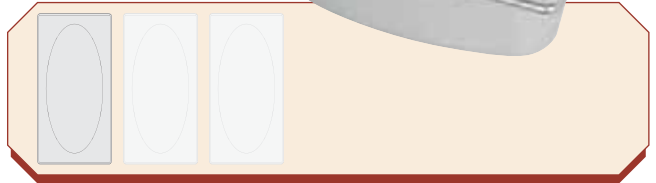
No.	L mm	EURO
721.290	325	13,50
721.291	530	13,50



- Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar**
- ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
- ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables
- ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

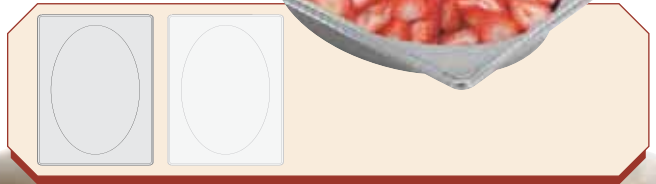
**MODEL 1/3 GN - 176x325mm - OVAL SHAPE**

EURO	No.	H mm	Lit.
34,00	721.333	100	2,1



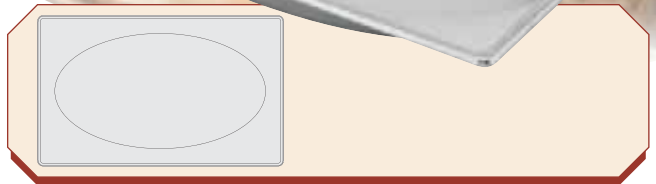
**MODEL 1/2 GN - 265x325mm - OVAL SHAPE**

EURO	No.	H mm	Lit.
28,50	721.325	51	1,6
31,50	721.324	65	2,1
38,00	721.323	100	3,5



**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - OVAL SHAPE**

EURO	No.	H mm	Lit.
43,50	721.315	51	3,7
48,00	721.314	65	4,6
58,00	721.313	100	7,8



ALL NEW!



- Ⓝ **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.
721.424	65	2,1
721.423	100	3,6

EURO
28,00
36,50



**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEXAGON SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.414	65	5,0
721.413	100	8,8

EURO
43,00
55,00



- Ⓝ **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.
721.524	65	2,1

EURO
28,00



**MODEL 1/1 GN - 530x325mm - KIDNEY SHAPE**

No.	H mm	Lit.
721.514	65	4,8

EURO
43,00

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

**(E) New series of professional and high quality melamin products. Heavy quality and optimal breaking strength.**

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

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

# Professional Melamineware



## (N) GASTRONORMBAK

(E) GASTRONORM PAN

(F) BAC GASTRONORME

(D) GASTRONORM BEHÄLTER

### WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
14,75	060.311	1/1	53,0x32,5	2,0
20,95	060.312	1/1	53,0x32,5	4,0
34,50	060.313	1/1	53,0x32,5	6,5
7,95	060.321	1/2	32,5x26,5	2,0
14,75	060.322	1/2	32,5x26,5	4,0
17,25	060.323	1/2	32,5x26,5	6,5
15,95	060.326	2/4	53,0x16,2	2,0
19,75	060.327	2/4	53,0x16,2	6,5
12,75	060.333	1/3	32,5x17,6	6,5

### ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
14,75	060.411	1/1	53,0x32,5	2,0
20,95	060.412	1/1	53,0x32,5	4,0
34,50	060.413	1/1	53,0x32,5	6,5
7,95	060.421	1/2	32,5x26,5	2,0
14,75	060.422	1/2	32,5x26,5	4,0
17,25	060.423	1/2	32,5x26,5	6,5
19,75	060.427	2/4	53,0x16,2	6,5
12,75	060.433	1/3	32,5x17,6	6,5







**NEW!**



**(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	2,5	8,25
953.133	1/3	100	4,0	10,95
953.124	1/2	65	4,0	10,75
953.123	1/2	100	6,5	12,95
953.114	1/1	65	9,0	17,80
953.113	1/1	100	14,0	20,95

**(N) GASTRONORM SCHAAL - porselein**

- (E) GASTRONORM PAN - porcelain
- (F) BAC GASTRONORME - porcelaine
- (D) GASTRONORM SCHALE - Porzellan

**MODEL 1/3 GN - 325x176mm**

No.	H cm	EURO
130.613	6	16,25

**MODEL 1/2 GN - 325x265mm**

No.	H cm	EURO
130.612	6	20,95

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm**

No.	H cm	EURO
130.611	6	45,00

**(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal**

- (E) CUTLERY REST - stainless steel
- (F) REPOSE CUILLÈRE - inox
- (D) BESTECK-ABLAGE - CNS

No.	cm	EURO
125.015	5(H)x27x11	7,95

**(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)x12x10	6,95
145.102	B	21(H)x19x10	8,95

**(N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal**

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.		L cm
5,90	969.702	<b>sauslepel</b> /sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	30
6,25	969.704	<b>schuimspaan</b> /skimmer ecumoire/Schaumlöffel	37
5,30	969.708	<b>serveerlepel</b> /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	33
5,55	969.709	<b>serveerlepel geperf.</b> /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	33



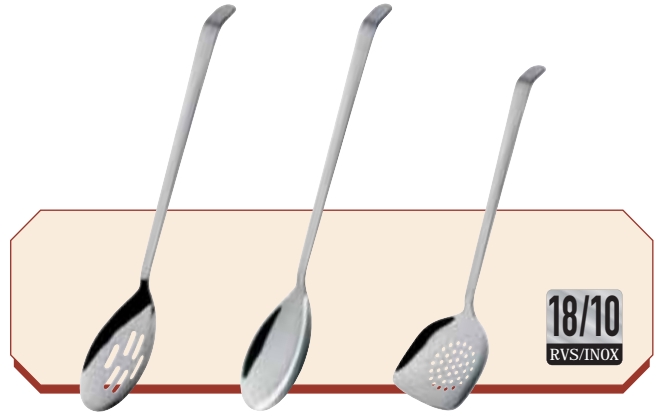
**(N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal**

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.		L cm
9,50	767.204	<b>serveerlepel geperf.</b> /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	30
9,80	767.212	<b>serveerlepel</b> /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	35
9,95	767.213	<b>serveerlepel geperf.</b> /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	35



**(N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal**

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.		L cm
1,95	033.561	<b>serveerlepel</b> /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	28
1,95	033.562	<b>serveerlepel geperf.</b> /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	28
2,20	033.563	<b>serveerlepel</b> /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	33
1,95	033.564	<b>sauslepel</b> /sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	28



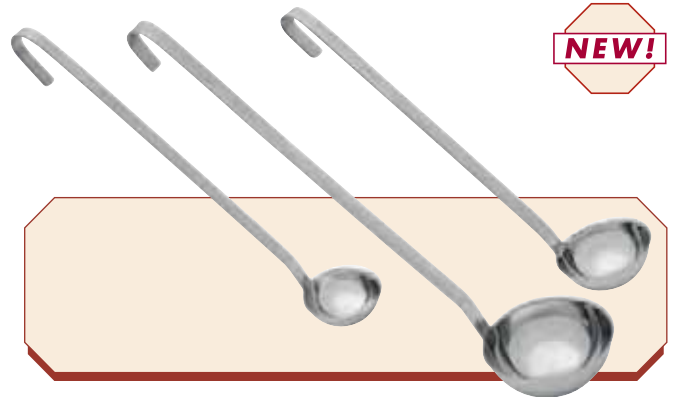
**(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, naadloos, non-drip**

(E) LADLE - stainless steel, seamless, non-drip

(F) LOUCHE - inox, sans couture, anti-goutte

(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, aus einem Stück, nicht-tropf

EURO	No.	Ø cm	Lit.	L cm
4,70	720.440	5	0,030	27,0
5,45	720.441	6	0,050	29,0
6,15	720.442	7	0,080	30,0
7,35	720.443	8	0,125	32,0
8,20	720.444	9	0,150	33,5
8,45	720.445	10	0,250	35,0
11,95	720.446	12	0,350	36,5



**(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd**

(E) LADLE - stainless steel, perforated

(F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, perforée

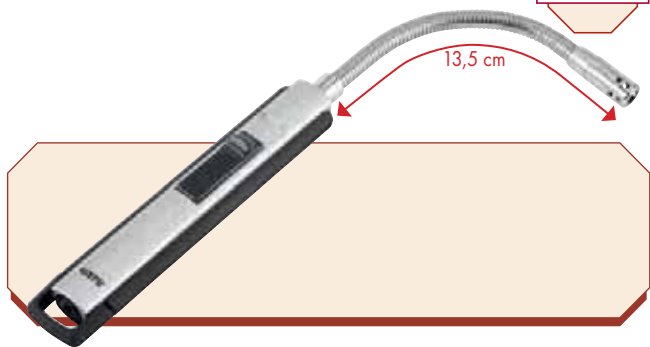
(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, perforiert

EURO	No.	Ø cm	L cm
7,45	720.431	9	30
8,50	720.433	11	32



**NEW!**

13,5 cm

**(N) GASAANSTEKER - flexibele metalen vlampijp**

(E) GAS LIGHTER - flexible flame pipe

(F) ALLUME-GAZ - flexible en métal

(D) ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER - flexible Flammengeber

No. L cm

\*942.015 26

EURO

7,25

16 cm

**(N) GASAANSTEKER**

(E) GAS LIGHTER

(F) ALLUME-GAZ

(D) ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER

No. L cm

\*514.031 34

EURO

7,45

**(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

\*514.032 125

EURO

1,95

**Kisag****(N) GASAANSTEKER**

(E) GAS LIGHTER

(F) ALLUME-GAZ

(D) ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER

No. L cm

\*204.060 24

EURO

6,95

**(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

No. ml

\*204.050 400

EURO

4,40

\*204.051 **doos met 12 bussen**/box with 12 containers  
boîte avec 12 récipients/Karton mit 12 Blechdosen

EURO

51,00

**(N) KOKSBRANDER - voor het carameliseren, voorzien van piëzo-ontsteking, de koksbrander wordt zonder gasbus geleverd**

**(E) BLOW TORCH/CARAMELIZER - with piezo push-button ignition, delivered without gas container**

**(F) OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU - caraméliseur, avec allumage piezo, livré sans récipient à gaz**

**(D) CHEFS BRENNER - karamelisiert usw., mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose**



EURO

No.

15,95

\*514.005

**(N) KOKSBRANDER+GASBUS - in blisterverpakking**

**(E) BLOW TORCH/CARAMELIZER+GAS CONTAINER - blister packing**

**(F) OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU+ RÉCIPIENT À GAZ - emballage blister**

**(D) CHEFS BRENNER+GASDOSE - Blister-Verpackung**



EURO

No.

16,45

\*514.020

**(N) KOKSBRANDER "DE LUXE" - in blisterverpakking, voor het carameliseren, voorzien van piëzo-ontsteking, de koksbrander wordt zonder gasbus geleverd**

**(E) BLOW TORCH/CARAMELIZER "DE LUXE" - blister packing, with piezo push-button ignition, delivered without gas container**

**(F) OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU "DE LUXE" - emballage blister, caraméliseur, avec allumage piezo, livré sans récipient à gaz**

**(D) CHEFS BRENNER "DE LUXE" - Blister-Verpackung, karamelisiert usw., mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose**



EURO

No.

26,50

\*514.006

**(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**



Catering Cartridge

EURO

No.

gr

1,79

\*514.002

220

48,00

\*514.028

doos met 28 bussen/box with 28 containers  
boîte avec 28 récipients/Karton mit 28 Blechdosen

\*328

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**





**NEW!**



- Ⓝ **KOKSBRANDER - in blisterverpakking, voorzien van piëzo-ontsteking, wordt zonder gasbus geleverd**
- ⓔ BLOW TORCH/CARAMELIZER - blister packing, piezo push-button ignition, delivered without gas container
- ⓕ OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU - emballage blister, avec allumage piezo, livré sans recipient à gaz
- ⓓ CHEFS BRENNER - Blister-Verpackung, mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose

No.
*685.015

EURO
12,95



- Ⓝ **KOKSBRANDER "MINI" - in blisterverpakking**
- ⓔ BLOW TORCH/CARAMELIZER "MINI" - blister packing
- ⓕ OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU "MINI" - emballage blister
- ⓓ CHEFS BRENNER "MINI" - Blister-Verpackung

No.	H cm
*514.010	15

EURO
17,95



**NEW!**

- Ⓝ **KOKSBRANDER "HOME CHEF" - in blisterverpakking**
- ⓔ BLOW TORCH/CARAMELIZER "HOME CHEF" - blister packing
- ⓕ OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU "HOME CHEF" - emballage blister
- ⓓ CHEFS BRENNER "HOME CHEF" - Blister-Verpackung

No.	H cm
*514.018	20

EURO
15,95



- Ⓝ **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 Flammenzündler und mini Chefs Brenner

No.	gr
*514.032	125

EURO
1,95

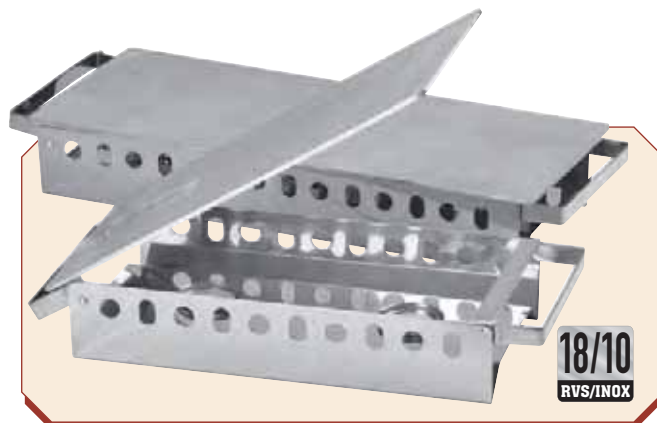
- (N) SERVEER SNACK WARMER - roestvrijstaal, aluminium bovenplaat kan/dient eerst voorverwarmd te worden**
- (E) SERVING SNACK WARMER - stainless steel, aluminum top plate can/should be preheated in the oven first**
- (F) SERVIR CHAUFFE PLAT - inox, plaque supérieure en aluminium peut/doit être préchauffé dans le four tout d'abord**
- (D) SERVIER SNACK WÄRMER - CNS, Alu-Deckplatte kann/sollte zuerst im Ofen vorgewärmt werden**

EURO	No.	Type	cm
39,00	115.041	<b>A</b>	12(H)x30x15
49,00	115.042	<b>B</b>	12(H)x38x19



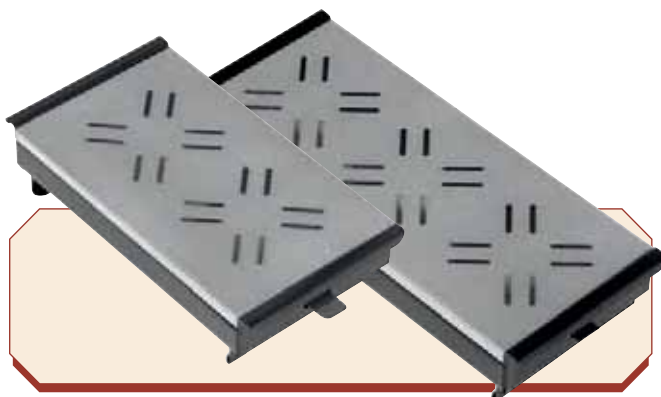
- (N) SCHOTELWARMER 2- EN 3-PITS - roestvrijstaal, met scharnierende aluminium bovenplaat**
- (E) HOT TRAY WARMER 2 AND 3 BURNERS - stainless steel, with hinging aluminium cover-plate**
- (F) RÉCHAUD AVEC 2 ET 3 BRULEURS - inox, avec plaque couvercle d'aluminium à charnière**
- (D) PLATTENWÄRMER MIT 2 ODER 3 BRENNERN - CNS, mit Scharnierplatte aus Aluminium**

EURO	No.	waxinelichtjes/candles godets à bougies/Kerzenbecher	cm
26,00	*140.002	<b>2</b>	7(H)x37x17,5
31,00	*140.003	<b>3</b>	7(H)x48x17,5
0,95	140.005	<b>waxinelichthouders rvs/stainless steel cup porte godets inox/CNS Becher</b>	



- (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
23,50	*528.002	<b>2</b>	6(H)x34x17
26,00	*528.003	<b>3</b>	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	Ø cm	kW
110,00	*204.025	11	20	1,3



- (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
4,40	*204.050	400
51,00	*204.051	<b>doos met 12 bussen/box with 12 containers boîte avec 12 récipients/Karton mit 12 Blechdosen</b>



# WESTMARK



**NEW!**

**VERNIEUWDE  
UITVOERING  
NEW VERSION**



Catering Cartridge

- Ⓝ **SAUSPANNETJE - met warmhoud rechaud en waxine houder, inclusief sauslepel**
- ⓔ SMALL SAUCE PAN - with warmer and candleholder, sause ladle included
- ⓕ CASSOLETTE À BEURRE - avec réchaud et container de bougie, avec cuillère de sauce
- ⓓ SOßENPFÄNNCHEN - mit Stövchen und Teelichtbehälter, mit Sauzenlöffel

No.	Ø cm	H cm	Lit.
*016.047	14	24	0,3

EURO
18,25

- Ⓝ **GASRECHAUD - geëpoxeerd, voorzien van piezo-electrische ontsteking, traploos regelbare vlam en automatische veiligheidsinrichting**
- ⓔ GAS COOKER - powder coated, piezo electric ignition, phaseless flame adjustment, automatic safety mechanism
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ - expoxée, allumage piezo-électrique, réglage continu de la flamme, dispositif de sécurité automatique
- ⓓ GAS RECHAUD - epoxiert, Piezo-Zündung, Flamme stufenlos regelbar, automatische Sicherheits-Vorrichtung

No.	cm	Kw
*514.011	12(H)x34x28	2

EURO
34,50

- Ⓝ **GASRECHAUD ACCESSOIRES**
- ⓔ GAS COOKER ACCESSOIRES
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ ACCESSOIRES
- ⓓ GAS RECHAUD ACCESSOIRES

- Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - met anti-aanbaklaag**
- ⓔ GRIDDLE/GRILL PLATE - non-stick coating
- ⓕ PLAQUE GRILLE - anti-adhésif
- ⓓ GRILL-PLATTE - Antihaf-Beschichtung

No.	H cm	Ø cm
*514.012	5	32

EURO
11,00

- Ⓝ **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

No.	gr
*514.002	220

EURO
1,79

\*514.028 **doos met 28 bussen**/box with 28 containers  
boîte avec 28 récipients/Karton mit 28 Blechdosen

48,00
-------



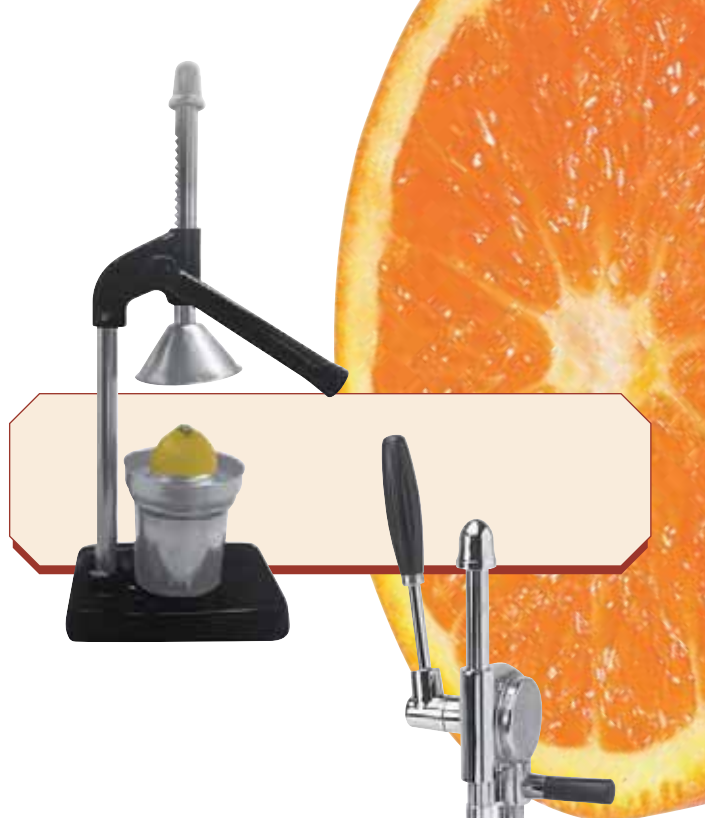
**(N) HANDCITRUSPERS - roestvrijstalen/  
geëpoxeerde uitvoering, voorzien van een  
roestvrijstalen perskegel en opvangbeker**

(E) JUICER - stainless steel/epoxy implementation, features a stainless steel Cone and Cup press

(F) PRESSE-AGRUMES À MAIN - inox/résine époxy mise en œuvre, dispose d'une presse de cône et de coupe en acier inoxydable

(D) HAND-SAFTPRESSE - Edelstahl/epoxierten-Implementierung verfügt über eine Edelstahl-Kegel und Cup-Pressse

EURO	No.	cm
22,00	*220.010	38(H)x10x18



**(N) HANDCITRUSPERS - verchromde uitvoering,  
voorzien van een roestvrijstalen perskegel en  
zuigvoetjes**

(E) JUICER - chromium-plated, with stainless steel cone and suction feet

(F) PRESSE-AGRUMES À MAIN - chromé, avec ogive inox et pieds en caoutchouc

(D) HAND-SAFTPRESSE - verchromt, mit CNS Presskegel und Gummifüsschen

EURO	No.	H cm
77,00	*206.005	50



**(N) 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**

(E) FRUIT/VEGETABLE WEDGER - stainless material, suitable for lemons, orange, tomatoes, kiwis etc. slices very easily in 6 sections

(F) COUPE-FRUILS/LÉGUMES - matériau inoxydable, pour citrons, oranges, tomates, kiwis etc, coupe les légumes et les fruits très facile en 6 quartiers

(D) FRUCHTEN/GEMUSESCHNEIDER - aus nicht rostendem Material, sehr geeignet für Zitronen, Apfelsine und Kiwi, Tomaten usw. schneidet das Gemüse und Obst in 6 Teile sehr einfach

EURO	No.	cm
95,00	*203.030	48(H)x21x21



34,50	203.031	<b>8 partjes snijder/8 blade wedger</b> diviseur 8 sections/gemuseteliler 8 teilig
-------	---------	---



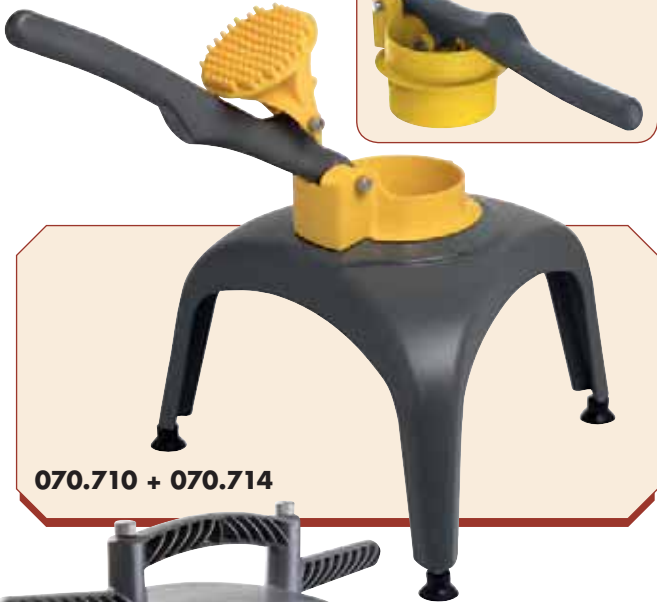
**PREP CHEF** **ALL NEW!**



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	63,00

**PUREEPERS INZET/POTATO MASHER INSERT ENCART PRESSE-PUREE/PÜREEPRESSE EINLAG**

No.	EURO
*070.712	119,00

**UIEN SNIJDER INZET/ONION CUTTER INSERT ENCART COUPE-OIGNONS/ZWIEBELSCHNITT EINLAG**

No.	EURO
*070.714	119,00

Ⓝ **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, auszuführen mit mehreren Messer und Druckstempel, separat erhältlich

**STANDAARD/SUPPORT/SUPPORT/STÄNDER**

No.	cm	EURO
*070.720	51(H)x40x40	129,00

Ⓝ **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	99,00
*070.722	10x10	99,00
*070.723	16x8	99,00

**(N) FRITESSNIJDER - tafelmodel met zuignappen, geheel roestvrij materiaal met kunststof drukstuk, standaard geleverd met mesrooster en drukstuk 9 mm**

**(E) FRENCH FRY CUTTER - table top type with suction feet, stainless material with plastic pusher, standard delivered with 3 knife unit and pusher 9 mm**

**(F) COUPE FRITES - modèle de table avec pieds ventouse assure, matériau inoxydable, poussoir en rilsan, standard livree avec grille et poussoir 9 mm**

**(D) POMMES-FRITES-SCHNEIDER - Tischmodell mit Gummisaugfüßchen, aus nicht rostendem Material, Druckstempel aus Rilsan, Standard geliefert mit messereinsatze und Stempel 9 mm**

EURO	No.	cm	mesrooster/cutter insert couteau/Messer mm
109,00	*203.001	30(H)x43x21	9x9
109,00	*203.101	30(H)x43x21	9x9

**(N) MESROOSTERS/DRUKSTUKKEN**

**(E) KNIFE UNITS/PUSHERS**

**(F) GRILLES/POUSSOIR**

**(D) MESSEREINSATZE/STEMPEL**

EURO	No.	Type
23,00	203.002	6x6
23,00	203.003	9x9
23,00	203.004	12x12
23,00	203.005	8 partjes snijder/8 blade wedger diviseur 8 sections/gemusetailer 8 teilig

**(N) FRITESSNIJDER - metaal geëpoxeerd frame, mesrooster 12 mm, vastzetbaar d.m.v. zuigvoet, 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, lockable with suction feet, including two additional attachments, making it is also suitable as apple divider or juice extractor**

**(F) COUPE FRITES - piètement métal revêtu, couteau 12 mm, avec pieds en ventouse, 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, verschliessbar mittels Vakuumfuss, inklusive 2 zusätzliche Anlagen, so dass es sich auch eignet als Apfeltailer oder Zitruspresse**

EURO	No.	cm	mesrooster/cutter insert couteau/Messer mm
96,00	*721.040	80(H)x25x18	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 Saugfüßchen, aus nicht rostendem Material, Druckstempel aus Rilsan, geliefert mit 3 messereinsatze, 9 mm, 10 mm und 12 mm**

**POMFRI BUDGET**

EURO	No.	cm
33,50	*016.145	25(H)x13x10



**WESTMARK**





LOUIS TELLIER



- Ⓝ **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)x24x44	<b>6x 6</b>	245,00
*208.108	34(H)x24x44	<b>8x 8</b>	245,00
*208.110	34(H)x24x44	<b>10x10</b>	245,00
*208.113	34(H)x24x44	<b>13x13</b>	245,00
*208.114	34(H)x24x44	<b>10x20</b>	245,00

**STAAND MODEL/STANDING MODEL**  
**MODÈLE DEBOUT/STANDMODELL**

No.	cm	mesrooster/cutter insert couteau/Messer mm	EURO
*208.206	88(H)x50x61	<b>6x 6</b>	279,00
*208.208	88(H)x50x61	<b>8x 8</b>	279,00
*208.210	88(H)x50x61	<b>10x10</b>	279,00
*208.213	88(H)x50x61	<b>13x13</b>	279,00
*208.214	88(H)x50x61	<b>10x20</b>	279,00

**MESROOSTER/CUTTER INSERT/COUPEAU/MESSER**

No.	Type	EURO
208.306	<b>6x 6</b>	36,50
208.308	<b>8x 8</b>	36,50
208.310	<b>10x10</b>	36,50
208.312	<b>13x13</b>	36,50
208.314	<b>10x20</b>	36,50

**DRUKSTUK/PUSHER/POUSSOIR/DRUCKSTEMPEL**

No.	Type	EURO
208.307	<b>6x 6</b>	12,50
208.309	<b>8x 8</b>	12,50
208.311	<b>10x10/10x20</b>	12,50
208.313	<b>13x13</b>	12,50

- Ⓝ **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**

- Ⓝ **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**

No.	cm	mesrooster/cutter insert couteau/Messer mm	EURO
*340.008	48(H)x19x29	<b>8x 8</b>	285,00
*340.010	48(H)x19x29	<b>10x10</b>	285,00
*340.012	48(H)x19x29	<b>12x12</b>	285,00

**MESROOSTER+DRUKSTUK/CUTTER+PUSHER**  
**COUPEAU+POUSSOIR/MESSER+DRUCKSTEMPEL**

No.	Type	EURO
340.007	<b>8x 8</b>	72,50
340.009	<b>10x10</b>	72,50
340.011	<b>12x12</b>	72,50



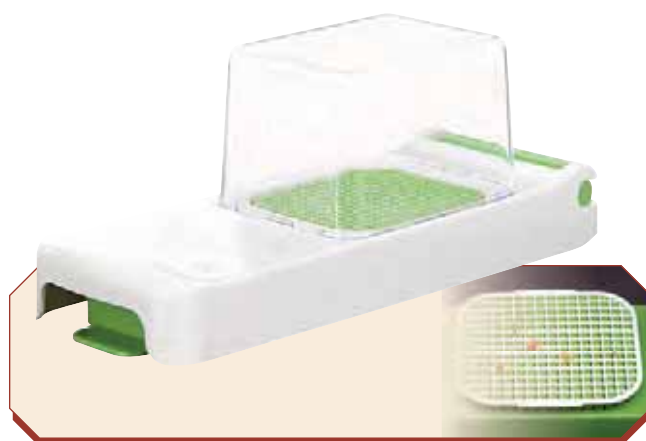
sammic





**NEW!****ALLIGATOR****(N) UIENPELLER - kunststof****(E) ONION PEELER - plastic****(F) EPLUCHE-OIGNON - plastique****(D) ZWIEBELSCHÄLER - Kunststoff**EURO  
26,50

No.	cm
*208.078	8(H)x30x12

**(N) UIEN/GROENTE/JULIENNE SNIJDER - kunststof met geïntegreerd drukstuk, compleet met opvangbak, reinigingsrooster en messet van 6x6 mm****(E) ONION/VEGETABLE/JULIENNE SLICER - plastic with integrated pusher, complete with collector, cleaning grid and 6x6 mm knife set****(F) COUPE OIGNONS/LÉGUMES/JULIENNE - plastique avec poussoir intégré, complet avec collecteur, grille de nettoyage et ensemble de couteaux de 6x6 mm****(D) ZWIEBEL/GEMÜSE/JULIENNE SCHNEIDER - Kunststoff mit integrierter Druckstempel, komplett mit Kollektor, Reinigungsrooster und Messersatz von 6x6 mm**EURO  
26,50

No.	cm
*208.085	11(H)x28x11

**(N) UIEN/GROENTE/JULIENNE/KNOFLOOK SNIJDER roestvrijstaal, compleet met opvangbak, drukstuk en mesrooster 3x3, 6x6 en 12x12 mm en reinigingsrooster****(E) ONION/VEGETABLE/JULIENNE SLICER - stainless steel, complete with collector and 3 interchangeable pushers and knives 3x3, 6x6 and 12x12 mm and cleaning grid****(F) COUPE OIGNONS/LÉGUMES/JULIENNE - inox, avec collecteur et 3 poussoirs et couteaux interchangeables de 3x3, 6x6 et 12x12 mm et grille de nettoyage****(D) ZWIEBEL/GEMÜSE/JULIENNE SCHNEIDER - CNS, komplett mit Kollektor und 3 austauschbare Drückstempel und Messersets 3x3, 6x6 und 12x12 mm und Reinigungsrooster**EURO  
89,00

No.	cm
*208.080	11(H)x28x11

**(N) TOMATENSNIJDER - kunststof, met 8 scherpe, gekartelde messen voor gemakkelijk snijden van o.a. tomaat, champignons mozzarella, etc. in gelijke plakken****(E) TOMATO SLICER - plastic with 8 sharp, serrated blades for easy cutting of tomato, mozzarella, mushrooms, etc. in equal measure-slices****(F) COUPE-TOMATES - plastique avec 8 vif, dentelé lame pour une coupe facile de tomate, mozzarella, champignons etc. en tranches égales****(D) TOMATENSCHNEIDER - Kunststoff, mit 8 scharfen, gezahnten Klingen zum einfach Schneiden von Tomaten Mozzarella, Champignons etc. in gleichmassige Scheiben****WESTMARK**EURO  
16,40

No.	cm
*016.170	22x12

**\*336****EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**





Ⓝ **AARDAPPEL SPIRAAL-SNIJMACHINE - roestvrijstaal, uitermate geschikt voor het maken van spiralen van aardappels, groentes en fruit**

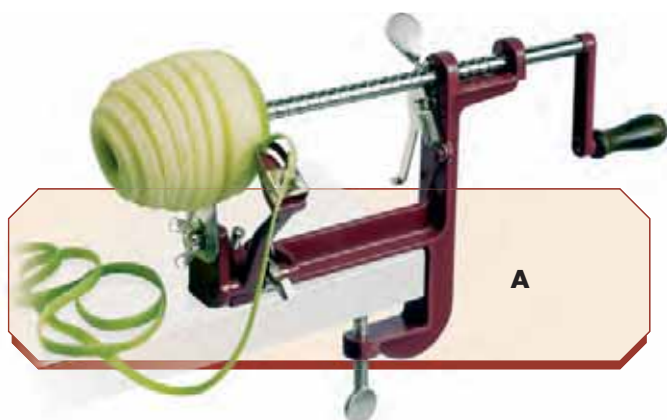
ⓔ POTATO SPIRAL CUTTING MACHINE - stainless steel, ideal of making spirals of potatoes, vegetables and fruit

ⓔ 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
*537.150	15(H)x30x15

EURO
32,50



Ⓝ **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
-----	------	---

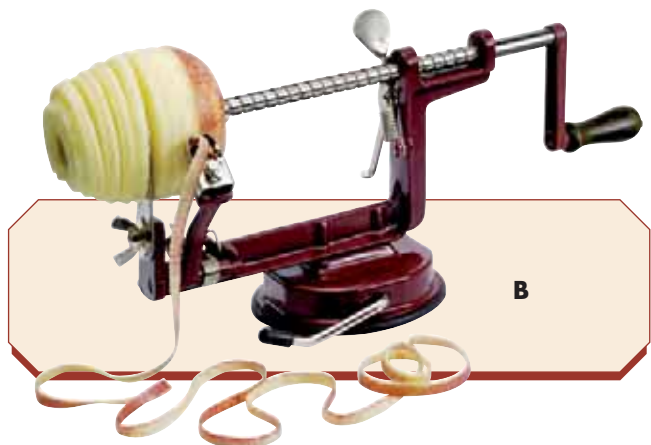
EURO

\*537.140 **A** schroefklem/set screw  
vis de serrage/Tischklemme

17,45

\*537.141 **B** vacuumvoet/vacuum-power base  
socle vacuum/Vakuum-Fuss

19,25



**KALI**

No.	H cm	L cm
*014.030	11	30

EURO
256,00

**NEW!****LOUIS TELLIER**

- Ⓝ **TOMATENSNIJDER - roestvrijstaal/kunststof, dikte van de plakken 5,5 mm**
- ⓔ TOMATO SLICER - stainless steel/plastic, thickness of slices 5,5 mm
- ⓕ COUPE-TOMATES - inox/plastique, epaisseur des tranches 5,5 mm
- ⓓ TOMATENSCHNEIDER - CNS/Kunststoff, schnittstärke 5,5 mm



EURO	No.	cm
44,50	*202.004	16(H)x29x13

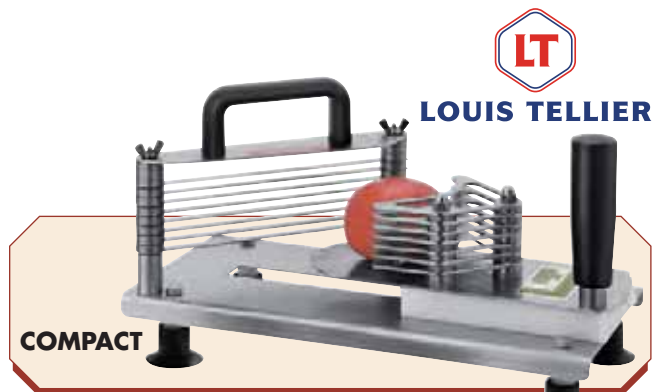
- Ⓝ **TOMATENSNIJDER - geheel uit niet roestend materiaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc, dikte van de plakken 4,7 mm**
- ⓔ TOMATO SLICER - stainless material, also suitable for lemons, orange, kiwis etc. thickness of slices 4,7mm
- ⓕ COUPE-TOMATES - materieu inoxydable, aussi 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



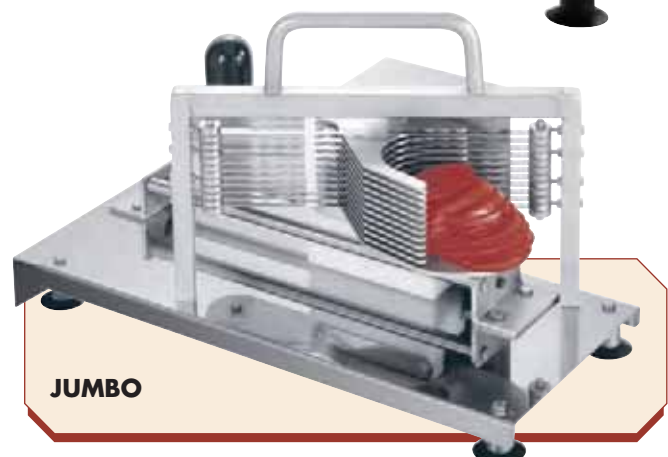
EURO	No.	cm
125,00	*203.015	22(H)x38x19

**NOVO**

- Ⓝ **TOMATENSNIJDER - roestvrijstaal, ook geschikt voor citroenen, sinaasappelen, kiwi's etc., dikte van de plakken 5,5 mm, vaatwasmachinebestendig**
- ⓔ 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****LOUIS TELLIER**

EURO	No.	cm
205,00	*202.005	18(H)x30x14

**COMPACT****JUMBO**

EURO	No.	cm
354,00	*202.006	32(H)x48x20

**JUMBO****\*338****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



LOUIS TELLIER

**NEW!**



**(N) GROENTE/FRUITSNIJDER - kunststof, 4 zuigvoetjes, 1 knop voor 4 sneden (spiraal, 3 mm, 6 mm, 12 mm)**

- (E) VEGETABLE/FRUIT SLICER - plastic, 4 suction pads, 1 button for 4 cuts (spiral, 3 mm, 6 mm, 12 mm)
- (F) COUPE LÉGUMES/FRUITS - plastique, 4 pieds ventouses, 1 bouton pour 4 coupes (spirale, 3 mm, 6 mm, 12 mm)
- (D) FRUCHT/GEMÜSESCHNEIDER - Kunststoff, 4 Saugfüsse, 1 Knopf für 4 Schnitte (Spirale, 3 mm, 6 mm, 12 mm)

No.

\*202.022

EURO

16,95



**(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

\*202.120

24(H)x36x14

EURO

185,00



**(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

\*202.020

25(H)x36x14

EURO

260,00

**WESTMARK**

Ⓝ **GROENTE/FRUITSNIJDER - kunststof met antislip voetjes, met 3 verwisselbare messen voor het eenvoudig snijden van fruit/groente-spaghetti, spiralen of schijfjes**

ⓔ VEGETABLE/FRUIT SLICER - plastic with non-slip feet, with 3 interchangeable slicing units for easy cutting of vegetable/fruit spirals, spaghettis and rings

ⓕ COUPE LÉGUMES/FRUITS - plastique avec pieds antidérapants, avec 3 lames interchangeables pour couper des fruits/légumes à spaghetti, des spirales ou des disques

ⓓ FRUCHT/GEMÜSESCHNEIDER - aus hochwertigem Kunststoff mit rutschfesten Standfüßen, mit 3 auswechselbaren Klingen fürs einfache schneiden von Frucht/Gemüse-Spaghetti, Spiralen oder Scheiben

**SPIROMAT**

EURO  
34,50

No.	cm
*016.019	22(H)x27x13



Ⓝ **GROENTESNIJAPPARAAT - roestvrijstaal kunststof, inclusief beschermlede 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 sécurité et une lame offre 2 solutions, peigne julienne de 4 et 10 mm, et de coupe réglable jusqu'à 10 mm

ⓓ GEMÜSESCHNEIDER - CNS/Kunststoff mit Schutz-schlitten und ein Messer für Julienne 4 und 10 mm sowie einstellbaren Schnittstärken von 0 bis 10 mm

**SWING**

EURO  
65,00

No.	cm
*001.100	40x12

La Mandoline  
*Swing*



Ⓝ **BRUNOISE-/GROENTESNIJAPPARAAT roestvrijstaal, compleet met beschermlede, 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

**ULTRA**

EURO  
139,00

No.	cm
*001.150	39x18

de Buyer   
DEPUIS 1830

La Mandoline  
**ULTRA**



\*340

**EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**WESTMARK**



**COMPLEET MET  
BESCHERMSLEDE**



**THE ORIGINAL**



**(N) MANDOLINE GROENTESNIJAPPARAAT roestvrijstaal/kunststof, inclusief beschermlede en geschikt voor plakjes en julienne, dikte instelbaar**

- (E) MANDOLINE VEGETABLE CUTTER - stainless steel/plastic, with protection sledge and suitable for slices and julienne, thickness adjustable
- (E) COUPE LÉGUMES MANDOLINE - inox/plastic, avec poussoir de sécurité et une lame offre 2 solutions, julienne et tranche épaisseur réglable
- (D) GEMÜSESCHEIDER - CNS/Kunststoff mit Schutz-schlitten und geeignet für Scheiben und Julienne, unterschiedlichen Schnittstärken

No.	cm
*016.090	39x17

EURO
28,50

**(N) MANDOLINE "GOURMET" - roestvrijstaal, compleet met beschermlede, 4 meskammen voor staafjes (2, 4, 7 en 10 mm) en instelbare plakjesdikte van 0 - 10 mm**

- (E) 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
- (E) COUPE LÉGUMES MANDOLINE "GOURMET" inox, avec poussoir de sécurité, 4 blocs effileurs pour bâtonnettes (2, 4, 7 et 10 mm) et épaisseur de coupe réglable de 0 - 10 mm
- (D) GEMÜSESCHEIDER 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
*202.100	40x12

EURO
105,00

**(N) GROENTESNIJAPPARAAT - roestvrijstaal, o.m. voor het snijden van "pommes allumettes" en schijfjes, onontbeerlijk voor iedere kok**

- (E) 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
- (E) COUPE LÉGUMES - inox, permet la préparation rapide de tous légumes dans les épaisseurs désirées, grâce au système de réglage perfectionné
- (D) GEMÜSESCHEIDER - CNS, schneidet schnellstens Kartoffeln und Gemüse aller Art in die gewünschte Schnittstärke, dank dem perfekten Einstell-System

**MANDOLINE**

No.	cm
*202.001	40x12

EURO
139,00

*202.003	beschermlede/protection sledge chariot protecteur/Schutz-Schlitten	36,50
----------	---	-------

**(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 - verzinkt, mit 3 Scheiben: 1,5, 2,5 und 4 mm

EURO	No.	zeef/sieve/grille/Scheibe Ø cm	Ø cm
59,00	*208.010	<b>14</b>	31
		<b>inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage</b>	
3,95	208.011	1,5 mm	<b>14</b>
3,95	208.012	2,5 mm	<b>14</b>
3,95	208.013	4,0 mm	<b>14</b>



**(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
83,00	*208.020	<b>14</b>	31
		<b>inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage</b>	
6,50	208.021	1,5 mm	<b>14</b>
6,50	208.022	2,5 mm	<b>14</b>
6,50	208.023	4,0 mm	<b>14</b>



**(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 - verzinkt, mit Sieb-Einlage 2 mm

EURO	No.	zeef/sieve/grille/Scheibe Ø cm	Ø cm
149,00	*208.030	<b>18</b>	37
		<b>inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage</b>	
59,00	208.031	1,0 mm	<b>18</b>
59,00	208.032	1,5 mm	<b>18</b>
59,00	208.033	2,0 mm	<b>18</b>
59,00	208.034	3,0 mm	<b>18</b>
59,00	208.035	4,0 mm	<b>18</b>



**(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 - verzinkt, 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
359,00	*208.040	<b>20</b>	80	39
		<b>inzetzeef/insert/grill/Sieb-Einlage</b>		
62,00	208.041	1,0 mm		<b>20</b>
62,00	208.042	1,5 mm		<b>20</b>
62,00	208.043	2,0 mm		<b>20</b>
62,00	208.044	3,0 mm		<b>20</b>
62,00	208.045	4,0 mm		<b>20</b>



# WESTMARK



**NEW!**



- Ⓝ **SLACENTRIFUGE - polypropyleen, met 4 anti-slipvoetjes en uitneembare korf**
- ⓔ SALAD DRYER - polypropylene, with 4 anti-slip feet and removable basket
- ⓔ ESSOREUSE À SALADE/LÉGUMES - polypropylène, avec 4 pieds anti-dérapant et corbeille amovible
- ⓓ SALATSCHLEUDER - Polypropylen, mit 4 Antirutschfüßen und ausnehmbaren Korb

No.	H cm	Ø cm	Lit.
*016.033	20	26	<b>5</b>

EURO
13,50

- Ⓝ **SLACENTRIFUGE - slagvast kunststof, voorzien van een uitneembare korf, met 3 etages (uitneembaar) wat de mogelijkheid biedt voor het drogen van meerdere soorten sla/groente tegelijkertijd**

- ⓔ SALAD DRYER - alimentary plastic, basket removable, with 3 portion dividers (removable) which provides option for drying several varieties of lettuce/vegetables simultaneously
- ⓔ ESSOREUSE À SALADE/LÉGUMES - plastique alimentaire, avec 3 étages (amovible) ce qui permet un séchage de plusieurs types de laitues/légumes simultanément
- ⓓ SALATSCHLEUDER - lebensmittelechter Kunststoff, Korb ausnehmbar, mit 3 Etagen (herausnehmbar), für Möglichkeit zum Trocknen von mehreren Arten von Salat/Gemüse gleichzeitig

No.	H cm	Ø cm	Lit.
*072.220	55	44	<b>20</b>

EURO
89,00

**Dynamic**  
"The Original"



- Ⓝ **SLACENTRIFUGE - slagvast kunststof, voorzien van een uitneembare korf**

- ⓔ SALAD DRYER - alimentary plastic, basket removable
- ⓔ ESSOREUSE À SALADE/LÉGUMES - plastique alimentaire, corbeille amovible
- ⓓ SALATSCHLEUDER - lebensmittelechter Kunststoff, Korb ausnehmbar

No.	H cm	Ø cm	Lit.
*551.005	40	32	<b>10</b>
*551.010	50	43	<b>20</b>

EURO
105,00
119,00



- (N) OESTERBREEKAPPARAAT - roestvrijstaal, tafelmodel, met afneembaar mes**  
**(E) OYSTER OPENER - stainless steel, table top type, with detachable knife**  
**(F) OUVRE HUITRES - inox, avec couteau amovible**  
**(D) AUSTERN-BRECHER - CNS, mit abnehmbarem Messer**

EURO	No.	cm	L tot. cm mes/knife/couteau/Messer
119,00	*037.001	15x18	37

- (N) BLIKOPENER - kunststof greep**  
**(E) CAN OPENER - with plastic grip**  
**(F) OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique**  
**(D) DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff**

EURO	No.	L cm
4,50	721.010	20

- (N) BLIKOPENER - kunststof greep, zware uitvoering**  
**(E) CAN OPENER - plastic grips, heavy type**  
**(F) OUVRE BOÎTES - poignées et manette en plastique surmoulé**  
**(D) DOSENÖFFNER - Griffe aus Kunststoff, schwere Ausführung**

EURO	No.	L cm
23,50	015.001	20

- (N) BLIKOPENER - roestvrijstaal, zware uitvoering**  
**(E) CAN OPENER - stainless steel, heavy type**  
**(F) OUVRE BOÎTES - inox, extra forte**  
**(D) DOSENÖFFNER - Rostfrei, schwere Ausführung**

EURO	No.	L cm
119,00	*562.005	40

- 14,50 562.006 **los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen  
 14,50 562.007 **los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer

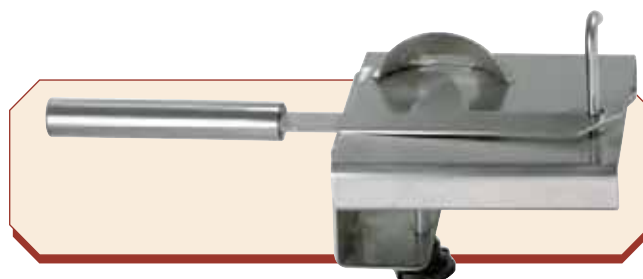
- (N) STAARTBLIKOPENER - roestvrijstaal, vaatwasmachinebestendig, dankzij de roestvrijstalen constructie is deze staartblikopener zeer hygiënisch, eenvoudig te demonteren voor grondig schoonmaken en onderhoud**

- (E) CAN OPENER - stainless steel, dishwasher resistant, the stainless steel construction of this opener offers excellent sanitation, easy dismantling for thorough cleaning and simple maintenance**  
**(F) OUVRE BOÎTES - inox, résistance au lave-vaisselle, grâce à la construction en acier inoxydable ce ouvre-boîte offre un degré de hygiène très haut, démontage aisé pour nettoyage solide et entretien simple**  
**(D) DOSENÖFFNER - CNS, geschirrspülmaschinenbeständig, 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
469,00	*562.001	40

- 31,00 562.002 **los wieltje**/spare gear/molette/Transporträdchen  
 31,00 562.003 **los mesje**/spare knife/couteau/Ersatz-Messer



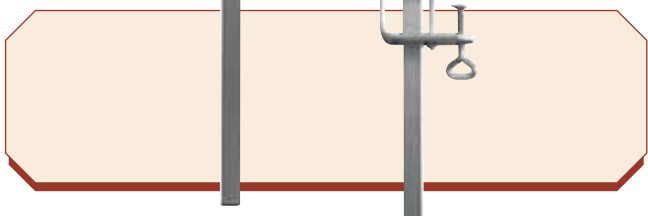
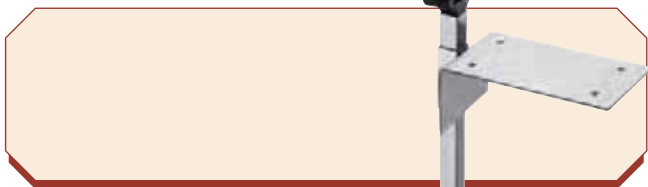
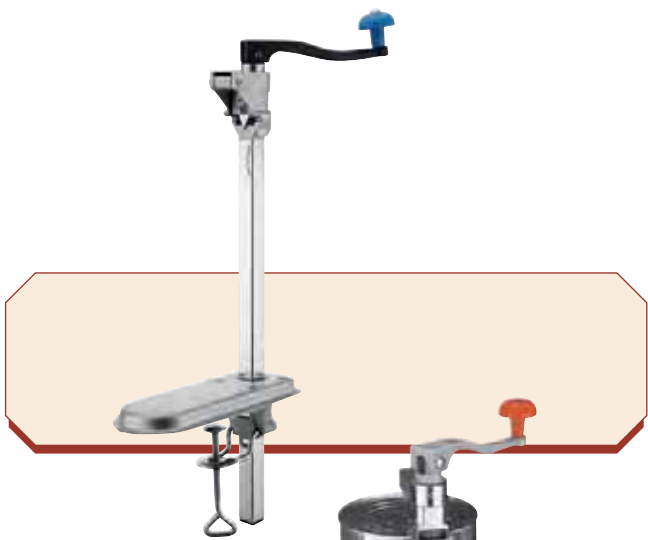
**WESTMARK**



**Weisser**







### Ⓝ STAARTBLIKOPENER

ⓔ TABLETOP CAN OPENER

ⓕ OUVRE BOÎTES

ⓓ DOSENÖFFNER

### BUDGET ROESTVRIJSTAAL

STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*861.045	59	41,00
861.046	los <b>wieltje</b> /spare gear/molette/Transporträdchen	5,90
861.047	los <b>mesje</b> /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	1,95

### BUDGET

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*206.015	40	62,00
206.016	los <b>wieltje</b> /spare gear/molette/Transporträdchen	10,50
206.017	los <b>mesje</b> /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	4,00

### TELLIER

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*208.050	50	98,00
208.076	los <b>wieltje</b> /spare gear/molette/Transporträdchen	26,50
208.077	los <b>mesje</b> /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	9,00

### TELLIER ROESTVRIJSTAAL

STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*208.075	50	124,00
208.076	los <b>wieltje</b> /spare gear/molette/Transporträdchen	26,50
208.077	los <b>mesje</b> /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	9,00

### CLOU

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*018.030	55	115,00
018.031	los <b>wieltje</b> /spare gear/molette/Transporträdchen	15,00
018.032	los <b>mesje</b> /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	12,00

### CLOU ROESTVRIJSTAAL

STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	H max. cm blik/can/boîte/Dose	EURO
*018.040	55	349,00
018.031	los <b>wieltje</b> /spare gear/molette/Transporträdchen	15,00
018.032	los <b>mesje</b> /spare knife/couteau/Ersatz-Messer	12,00

- Ⓝ **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'entre-autre des bavarois, qui sont disponibles à 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.
55,00	*250.003	<b>0,25</b>
62,00	*250.001	<b>0,5</b>
81,00	*250.002	<b>1,0</b>



Ⓝ **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.
12,50	250.010

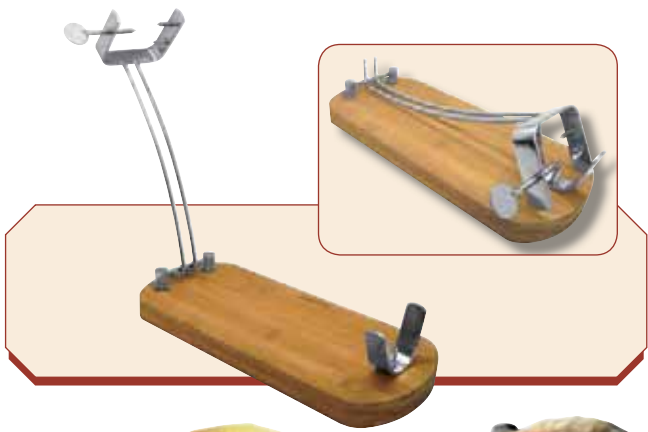


Ⓝ **SLAGROOMPATRONEN - standaard model, ook geschikt voor de slagroom-apparaten van de merken: Kidde, Sparklets, Isi, Kisag e.a.**

- ⓔ 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
2,50	*250.006	<b>6</b> st/pcs/pcs/Stk
8,40	*250.024	<b>24</b> st/pcs/pcs/Stk
17,60	*250.050	<b>50</b> 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
*220.090	37(H)x37x17

EURO
24,50



**(N) HAMKLEM - geheel roestvrijstaal**

- (E) HAM SLICING STAND - completely stainless steel
- (F) SERRE-JAMBON - complètement en inox
- (D) SCHINKENSPANNER - komplett aus CNS

No.	cm
*220.092	35(H)x50x17

EURO
34,50



**(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
*882.085	35(H)x50x20

EURO
42,00



**(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
*020.010	45x25

EURO
125,00



**(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.	plateau/slab/plateau/Platte cm
*020.001	45x27

EURO
199,00

**(N) PASTA-APPARAAT - verchromd gepolijst staal, professionele uitvoering, extra breed uitrolvlak van 22 cm, met instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

- (E) NOODLE MACHINE** - polished steel, chromium-plated, produces a 22 cm wide, rollout strip of dough, with adjustment button for achieving the desired chickness
- (F) MACHINE À PÂTE PROFESSIONELLE** - acier poli, chromé, produit une bande de pâte d'une largeur de 22 cm, avec bouton pour régler l'épaisseur de l'abaisse
- (D) AUSROLL- UND NUDELMASCHINE** - aus poliertem und verchromtem Stahl, produziert 22 cm breiten Teigstreifen, mit Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

#### RESTAURANT RM220

EURO	No.	cm
539,00	*207.220	28(H)x32x36

#### RESTAURANT RM220 - ELECTRISCH

EURO	No.	cm	V	W
1395,00	*207.420	28(H)x32x36	230	190

**(N) APART BIJ TE LEVEREN SNIJWALSEN**

- (E) CYLINDERS AVAILABLE ON DEMAND**
- (F) CYLINDRES LIVRABLE À DEMANDE**
- (D) AUF NACHFRAGE LIEFERBARE WALZEN**

EURO	No.	cylinders/cylindres/Walzen
119,00	*207.221	1,5 mm (angel hair)
119,00	*207.222	2,0 mm (tagliatelle)
119,00	*207.224	4,0 mm (trenette)
119,00	*207.226	6,5 mm (fettuccine)

**(N) PASTA-APPARAAT - electrisch met combinatie wals 2+4, voorzien van teflon coating en een instelknop voor het uitwalsen van het deeg in verschillende dikten**

- (E) 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
- (F) APPAREIL À PÂTE** - électrique avec cylindre à épaisseurs 2+4, avec intérieur teflon, avec bouton pour régler l'épaisseur de l'abaisse
- (D) AUSROLL-NUDELMASCHINE** - electrisch mit Doppelwalze für Schnittstärken 2+4, Maschine ausgeführt mit teflon antihafte beschichtung, mit Einstellknopf für das Auswalzen in verschiedenen Teigstärken

#### PASTA PRESTO

EURO	No.	cm	V	W
329,00	*207.010	28(H)x29x23	230	190

**(N) PASTA-APPARAAT - verchromd gepolijst staal, compleet met hulpstukken o.a. voor het bereiden van spaghetti, fettucine, lasagna en ravioli, voorzien van invetkwastje, deegsnijder en meelscheppen**

- (E) NOODLE MAKER** - polished steel, chrome plated, with 4 cutting cylinders, fat brush, dough cutter and flour scoops
- (F) APPAREIL À PÂTE** - acier poli, chromé, avec 4 cylindres, pinceau à graisser, roulette à pâte et pelles à farine
- (D) NUDELGERÄT** - aus poliertem und verchromtem Stahl, mit 4 Walzen, Fettpinsel, Teigschneider und Mehlschaufeln

EURO	No.	Type
129,00	*207.030	La Fabbrica della Pasta





**imperia®**  
**titania®**



**RAVIOLI**

**GNOCCHI**

Ⓝ **PASTA-APPARAAT - met combinatiewals 2+4, verchromd 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
*207.050	17(H)x20x18

EURO
43,00

Ⓝ **PASTA-APPARAAT - met combinatiewals 2+4, verchromd 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
*207.001	17(H)x20x18

EURO
51,00

Ⓝ **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
*207.002	230	80

EURO
78,00

**2 snelheden/speeds/vitesses/Geschwindigkeiten**

Ⓝ **ACCESSOIRES**

ⓔ **ACCESSOIRES**

ⓕ **ACCESSOIRES**

ⓓ **ZUBEHÖR**

No.	snijdikte/thickness/épaisseur/Stärke
*207.004	<b>ravioli</b>
*207.013	<b>gnocchi</b>

EURO
38,50
38,50

**NEW!**

**(N) KAASKRULLER - houten plank met roestvrijstalen mes en kunststof afdekkap, o.a. voor het schaven van de kaas Tête de Moine**

- (E) CHEESE SCRAPER - wooden board with stainless steel knife and plastic cover, for scraping the cheese Tête de Moine  
 (F) GIROLLE - planche en bois avec couteau en inox et cloche en plastique, pour racler la Tête de Moine en fleurs  
 (D) KÄSESCHABER - Holz-Unterlage mit CNS Messer und Kunststoff Abdeckhaube, unter anderem zum Abkratzen des Käses Tête de Moine

EURO	No.	cm	Ø cm
33,50	208.118	17	22



**(N) KAAS/PATE SNIJDER - geheel roestvrijstalen uitvoering, uitermate geschikt voor Mozzarella 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

EURO	No.	H cm	cm	draad/wire fil/Draht L cm
25,50	208.115	3	27x22,5	14



7,25

- 208.116 **set à 5 snijdraad**/set of 5 cutting wire  
 lot de 5 fils/satz of 5 Schneidedraht

**(N) FRANSE KAAS GUILLOTINE - met marmeren plateau**

- (E) FRENCH CHEESE GUILLOTINE - with marble plateau  
 (F) COUPE-ROQUEFORT - modèle guillotine, avec socle marbre  
 (D) KÄSESCHNEIDER - Arbeitsplatte in Marmor

**LA ROQUEFORTAISE**

EURO	No.	H cm	plank/board socle/Brett Ø cm	draad/wire fil/Draht L cm
129,00	020.040	34	25	30



0,90

- 020.043 **snijdraad**/cutting wire  
 fil à couper/Schneidedraht

**(N) KAASSNIJDER - geheel roestvrij materiaal, ideaal voor het snijden van kaasblokjes en staafjes, geleverd met 2 snijramen 1 en 2 cm**

- (E) CHEESE CUTTER - completely stainless material, ideal for cutting cheese cubes and sticks, supplied with 2 cutting windows 1 and 2 cm  
 (F) TRANCHE-FROMAGE FRAISE - complètement matériau inoxydable, idéal pour les cubes de fromage coupe et bâtons, fourni avec 2 Coupe grilles 1 et 2 cm  
 (D) KÄSESCHNEIDER - komplett rostfreiem Material, ideal zum Schneiden von Käse Würfeln und Stöcke, geliefert mit 2 Schneiden Ramen 1 und 2 cm

EURO	No.	cm
159,00	*203.050	12(H)x32x17



\*350

**EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



Ⓝ **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

#### ALPAGÉ

No.	cm	V	W
*202.075	40(H)x46x27	230	900

EURO
139,00



Ⓝ **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), Heizschenkeln aus CNS, Unterteil braun lackierter Stahl

#### BRÉZIÈRE

No.	cm	V	W
*202.070	30(H)x45x22	230	1000

EURO
187,00

Unika



Ⓝ **KAASHAKKER WARM - frame geheel uit niet roestend materiaal, met elektrisch verwarmd mes en werkplateau uit roestvrijstaal, snijdikte instelbaar van 0-6 mm**

ⓔ CHEESE SLICER WARM - frame non-oxdating material, with electrically heated stainless steel knife and working plateau, regulation of thickness slices from 0-6 mm

ⓔ TRANCHE FROMAGE CHAUD - corps métal non-oxdable, avec couteau chauffe électriquement et plateau à inox, épaisseur des tranches réglable de 0-6 mm

ⓓ KÄSESCHEIDER WARM - Gehäuse aus nicht-rostendem Material, Arbeitsplatte aus CNS und elektrisch geheizte Messer aus rostfreiem Stahl, Schnittstärke von 0-6 mm verstellbar

No.	plateau cm	V
*864.112	28x25	230

EURO
1395,00

**(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
115,00	*865.000	19,5	<b>3 Lit.</b>
129,00	*865.001	22,5	<b>5 Lit.</b>
137,00	*865.002	26,5	<b>10 Lit.</b>



**(N) EMMER DISPENSER - roestvrijstaal, speciaal voor (zigeuner)saus met een maximum dikte van 1 cm**

- (E) PAIL DISPENSER - stainless steel, specially for sauce (zigane) 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
167,00	*865.020	19,5	<b>3 Lit.</b>
178,00	*865.021	22,5	<b>5 Lit.</b>
189,00	*865.022	26,5	<b>10 Lit.</b>



**(N) EMMER - kunststof**

- (E) BUCKET - plastic  
 (F) SEAU - plastique  
 (D) EIMER - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	Lit.
3,95	*865.200	19,5	<b>3</b>
4,95	*865.201	22,5	<b>5</b>
5,75	*865.202	26,5	<b>10</b>



**(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
147,00	*865.010	<b>1/6 x 15 + 20dp</b>
155,00	*865.012	<b>1/4 x 15 + 20dp</b>
165,00	*865.011	<b>1/3 x 15 + 20dp</b>
173,00	*865.013	<b>1/2 x 15 + 20dp</b>







**(N) DISPENSER - kunststof, compleet met rechthoekige kunststof container**

- (E) DISPENSER - plastic, complete with plastic rectangular container
- (E) DISTRIBUTEUR - plastique, avec récipient rectangulaire plastique.
- (D) DISPENSER - Kunststoff, komplett mit rechteckigem Kunststoffbehälter

No.	cm	Lit.
*865.040	32(H)x14x18	3

EURO
39,50



**(N) SAUZEN DISPENSER - keramische pot, compleet met dispenser 30 ml, wit, rood of geel voor respectievelijk mayonaise, ketchup of mosterd, tekstplaatje wordt los meegeleverd**

- (E) SAUCE-DISPENSER - ceramic pot, complete with dispenser 30 ml, white, red or yellow respectively mayonnaise, ketchup or mustard, text plate is included separately
- (E) DISTRIBUTEUR DE SAUCES - pot en grès rétro, complet avec distributeur 30 ml, blanc, rouge ou jaune, respectivement mayonnaise, du ketchup ou de la moutarde, la plaque de texte est fourni séparément inclus
- (D) SAUCEN-DISPENSER - Keramiksteintopf, komplett mit Dosierspender 30 ml, Weiß, Rot oder Gelb bzw. Mayonnaise, Ketchup oder Senf, wird die Textplatte separat mitgeliefert

No.	H cm	Ø cm	Lit.	Type
*865.060	33	15	2	ketchup
*865.062	33	15	2	mosterd/mustard/moutarde/Senf
*865.064	33	15	2	mayonnaise/mayonnaise

EURO
65,00
65,00
65,00

**LOSSE DISPENSER/DISPENSER ONLY  
DISTRIBUTEUR SEUL/ERSATZDISPENSER**

No.	kleur/color/coulour/Farbe
865.061	rood/red/rouge/Rot
865.063	geel/yellow/jaune/Gelb
865.065	wit/white/blanc/Weiss

EURO
21,50
21,50
21,50

**(N) 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.**

- (E) 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.
- (E) 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.
- (D) 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.
*865.075	37(H)x29x16,5	3

EURO
359,00



**(N) SAUS/DRESSINGBAR - met roestvrijstalen deksel, drukknopdispensers en glasheldere kunststof containers, compleet met 3 dispensers "drukknop" 20 cc en 3 cilindrische containers**

**(E) SAUCE/DRESSINGBAR - with stainless steel lid, direct-action dispensers and crystal clear plastic containers, complete with 3 dispensers "direct-action" 20 cc and cylindrical containers**

**(F) BAR À SAUCES PLEXIGLAS - avec couvercle inox, distributeurs à poussoir et récipients en plastique transparent, complet avec 3 distributeurs "poussoir" 20 cc et récipients cylindrique**

**(D) SAUCEN/DRESSINGBAR - mit Edelstahldeckel, Drückknopf-Dosierspender und glasklarem Kunststoffbehälter, komplett mit 3 Dosierspenders "Drückknopf" 20 cc und 3 zylindrischen Behältern**

EURO	No.	cm	ml
245,00	*865.035	27(H)x39x18	<b>3x 950</b>
269,00	*865.037	41(H)x39x18	<b>3x 2000</b>
8,50	865.038	<b>950 ml - container los</b> /spare container récipient seul/Ersatzbehälter	
13,50	865.039	<b>2000 ml - container los</b> /spare container récipient seul/Ersatzbehälter	

**(N) SAUZEN-DISPENSER - roestvrijstaal, dispenser met hevelbediening, instelbaar tot 40 gr, compleet met cilindrische container**

**(E) SAUCE-DISPENSER - stainless steel, leveraction dispenser dosage up to 40 g, complete with cylindrical container**

**(F) DISTRIBUTEUR DE SAUCES - inox, distributeur amantette, dosage réglable jusqu'à 40 g, complet avec récipients cylindrique**

**(D) SAUCEN-DISPENSER - CNS, Dosierspender mit Hebelbediening, instelbaar bis 40 g, mit zylindrischem Behälter**

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
259,00	*865.024	19	42	<b>6</b>
298,00	*865.028	23,5	44	<b>10</b>

**(N) SAUZEN-DISPENSER - roestvrijstaal, met hefboombediening, instelbaar tot 30 gr, inclusief GN bakken**

**(E) SAUCE-DISPENSER - stainless steel, lever operated, adjustable to 30 g, delivered with GN containers**

**(F) DISTRIBUTEUR DE SAUCES - inox, commande par levier, réglable jusqu'à 30 g, livraison avec bacs de gastronomie**

**(D) SAUCEN-DISPENSER - CNS, mit Hebelbediening, instelbaar bis 30 g, geliefert mit Gastronormbehälter**

EURO	No.	cm	vak/compartiment/compartiment/Fach
485,00	*865.100	36(H)x36x21	<b>2x 1/6 GN x 20</b>
670,00	*865.101	36(H)x53x21	<b>3x 1/6 GN x 20</b>
845,00	*865.102	36(H)x69x21	<b>4x 1/6 GN x 20</b>

**(N) DRANKEN-CONTAINER - geheel kunststof compleet met aftapkraan**

**(E) BEVERAGE-CONTAINER - all plastic complete with drain valve**

**(F) DISTRIBUTEUR DE BOISSON - tout plastique complet avec robinet de vidange**

**(D) GETRANKE-KONTAINER - Komplett Kunststoff mit Ablasshahn**

EURO	No.	Lit.	cm
31,50	*962.065	<b>18</b>	32(H)x28,5x28,5



**araven**



# araven



**(N) DISPENSER UNIT - geheel kunststof, frame transparant, compleet met 2 x 1/6 - 150 of 3 x 1/9 - 150 gastronormbakken met dispenser**

(E) DISPENSER UNIT - all plastic set, frame transparent, complete with 2 x 1/6- 150 or 3 x 1/9 - 150 gastronorm pans with dispenser

(F) DISTRIBUTEUR - plastique unité, cadre transparent, tout avec 2 x 1/6 - 150 ou 3 x 1/9 - 150 bacs gastronorm avec distributeur

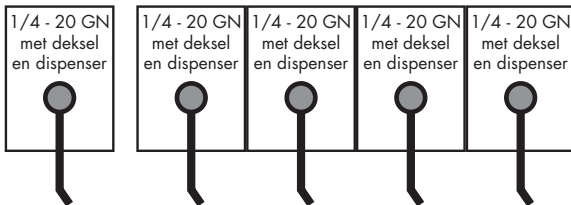
(D) SPENDER-EINHEIT - Kunststoff, Rahmen durchsichtig, Komplett mit 2 X 1/6 - 150 oder 3 X 1/9 - 150 Gastronorm Behälter mit dispenser

No.	Type	cm	EURO
962.150	<b>2 x 1/6 GN</b>	28(H)x38x23	68,00
962.155	<b>3 x 1/9 GN</b>	28(H)x38x23	78,00
962.152	<b>dispenser + container los/ 1/6 GN - 150 mm</b>	dispenser + container only/ distributeur + bac seul/ Dispenser + Behälter allein	13,50
962.157	<b>1/9 GN - 150 mm</b>		12,50

**K1**

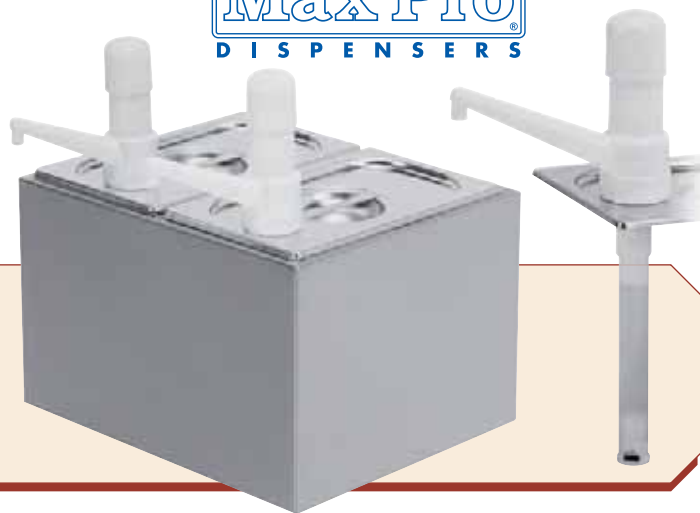
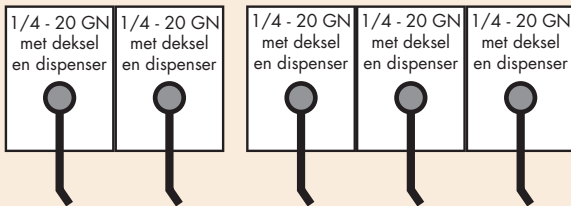
**N4**

**Max Pro**  
DISPENSERS



**L2**

**M3**



**(N) MAXPRO DISPENSER - roestvrijstaal met 1/4 gastronormbakken 20 cm diep en kunststof dispensers**

(E) MAXPRO DISPENSER - stainless steel; with 1/4 gastronorm foodpans 20 cm; dispensers plastic

(F) MAXPRO DISTRIBUTEUR - acier inox; avec profondeur bacs 1/4 gastronorme 20 cm; distributeurs plastiques

(D) MAXPRO DISPENSER - CNS; mit 1/4 gastronorm-Behälter 20 cm; Kunststoff Dispenser

No.	Type	cm	EURO
*921.421	<b>K1</b>	35(H)x18x28	84,00
*921.422	<b>L2</b>	35(H)x35x28	123,00
*921.425	<b>M3</b>	35(H)x51x28	160,00
*921.431	<b>N4</b>	35(H)x67x28	208,00
921.020	<b>losse dispenser/spare dispenser/distributeur seul/Ersatzdispenser</b>		9,95
953.147	<b>1/4 GN deksel met gat</b> 1/4 GN couvercle avec le trou	1/4 GN cover with hole 1/4 GN Deckel mit Loch	8,75

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**

**EMGA**

**\*355**

**araven**



- Ⓝ **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 Aufklapdeckel

EURO	No.	cm	Lit.
12,95	962.050	23(H)x48x23	<b>14</b>

**araven**



- Ⓝ **VOEDSELCONTAINER - 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 - stackable, two openings for FIFO inventory and compatible with the GN system, comes with the "COLORCLIP" identification according to HACCP standards
- ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - empilable, créés pour un meilleur contrôle des quantités grâce au système FIFO, adaptable et encastrables à modèles GN, avec set d'identification "COLORCLIP" selon les normes HACCP
- ⓓ LEBBENSMITTELBEHÄLTER - 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)x40x20	1/3	<b>7</b>
14,40	962.071	20(H)x42x34	2/3	<b>16</b>
16,50	962.072	20(H)x57x34	1/1	<b>23</b>
32,00	962.073	40(H)x57x34	1/1	<b>50</b>



- Ⓝ **VOEDSELCONTAINER - polyethyleen, vrijrijdbaar, voorzien van doorzichtige deksel, welke naar achteren kan worden geschoven**
- ⓔ FOOD CONTAINER - polyethylene, rollaway, with clear lid, which can be pushed backwards
- ⓕ BOÎTE À ALIMENTS - polyéthylène, pliant, avec couvercle transparent, ce qui peut être poussé vers l'arrière
- ⓓ LEBBENSMITTELBEHÄLTER - Polyethylen, einrollbare, mit klarer Deckel nach hinten geschoben werden kann

EURO	No.	cm	Lit.
73,00	*962.076	56(H)x67x42	<b>80</b>
85,00	*962.078	58(H)x70x46	<b>100</b>



- Ⓝ **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.
19,00	956.001	47	45	<b>50</b>
24,00	956.002	65	47	<b>75</b>
36,00	956.003	75	54	<b>120</b>







**(N) VOEDSELCONTAINER - verrijdbaar, polyethyleen, wit, voorzien van doorzichtige deksel, welke naar achteren kan worden geschoven of opgeklapt, met zware zwenkwielen**

- (E) FOOD CONTAINER - mobile, polyethylene, white, with a clear lid and heavy-duty plate casters
- (F) BOÎTE À ALIMENTS - en polyéthylène, blancs, avec un couvercle transparent et quatre roulettes pour usage intensif
- (D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - aus Polyethylen, weiss, mit Klarsichtdeckel und vier starken Schwenkrollen

No.	cm	Lit.
*RM3600	74(H)x33x71	<b>79</b>

EURO
369,00



**(N) VOEDSELCONTAINER - geschikt voor diverse doeleinden, ze dienen voor het opslaan en verplaatsen van voorraadgoederen, maar worden ook gebruikt voor de afvoer van afval**

- (E) FOOD CONTAINER - designed for storage and handling needs but also for waste disposal
- (F) BOÎTE À ALIMENTS - conçu pour stockage et manutention mais aussi pour le traitement des déchets
- (D) LEBBENSMITTELBEHÄLTER - zum Aufbewahren und Transport von Materialien 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
*RM2610	40	44	<b>38</b>	wit/white/blanc/weiss	
*RM2609					RM2610
*RM2620	50	58	<b>76</b>	wit/white/blanc/weiss	
*RM2619					RM2620
*RM2632	56	69	<b>121</b>	wit/white/blanc/weiss	
*RM2631					RM2632

EURO
28,50
9,30
46,75
11,20
63,00
16,50



**DOLLY/DOLLY/SOCLE À ROULETTES/FAHRGESTELL**

No.	H cm	voor/for/pour/für Type
*RM2640	10	RM2620 + RM2632

EURO
72,50



**(N) AFVALCONTAINER - wit kunststof, vierkant, stapelbaar, zonder deksel**

- (E) DISPOSAL BIN - white plastic, square, stackable, without lid
- (F) POUBELLE - plastique blanc, carré, empilable, sans couvercle
- (D) ABFALLBEHÄLTER - Kunststoff weiss, viereckig, stapelbar, ohne Deckel

No.	cm	Lit.
*RM3526	56(H)x54x60	<b>105</b>
*RM3536	73(H)x60x57	<b>150</b>

EURO
66,00
91,00

**(N) DEKSEL - wit kunststof**

- (E) LID - white plastic
- (F) COUVERCLE - plastique blanc
- (D) DECKEL - Kunststoff weiss

No.	voor/for/pour/für
*RM3527	RM3526
*RM3539	RM3536

EURO
19,25
26,50



**DOLLY/DOLLY/SOCLE À ROULETTES/FAHRGESTELL**

No.	H cm	voor/for/pour/für
*RM3530	10	RM3526 + RM3536

EURO
77,00

Ⓝ **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 Ausführung

#### SLIM JIM END-STEP

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	Lit.
245,00	*898.046	wit/white/blanc/weiss	81(H)x64x40	90

Ⓝ **PEDAALAFVALBAK SLIM JIM - roestvrijstalen uitvoering**

ⓔ PEDAL BIN - PLASTIC SLIM JIM- stainless steel construction

ⓕ POUBELLE À PEDALE SLIM JIM - construction en inox

ⓓ PEDALABFALLBEHALTER SLIM JIM - CNS Ausführung

#### SLIM JIM FRONT-STEP PRO

EURO	No.	cm	Lit.
164,00	*898.050	56(H)x43x33	30
238,00	*898.051	73(H)x46x35	50
349,00	*898.052	81(H)x55x41	90

Ⓝ **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

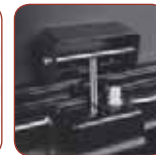
EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	Lit.
134,00	*RM1040	wit/white/blanc/weiss	72(H)x46x30	50
158,00	*RM1050	wit/white/blanc/weiss	80(H)x50x31	68
219,00	*RM1060	wit/white/blanc/weiss	83(H)x57x36	90



**END STEP**



**SlimJim**



**FRONT STEP**





- Ⓝ **AFVALBAK - met tuimeldeksel, wit kunststof**
- ⓔ DISPOSAL BIN - with swing lid, white plastic
- ⓕ POUBELLE - avec couvercle basculant, plastique blanc
- ⓓ ABFALLBEHÄLTER - mit Schwingdeckel, Kunststoff weiss

No.	cm	Lit.
*962.030	64(H)x44x30	<b>40</b>

EURO
23,50



- Ⓝ **AFVALBAK - met tuimeldeksel, wit kunststof**
- ⓔ DISPOSAL BIN - with swing lid, white plastic
- ⓕ POUBELLE - avec couvercle basculant, plastique blanc
- ⓓ ABFALLBEHÄLTER - mit Schwingdeckel, Kunststoff weiss

No.	Type	cm	Lit.
*600.072	<b>A</b>	62(H)x42x32	<b>55</b>
*600.074	<b>B</b>	68(H)xØ38	<b>45</b>

EURO
17,50
19,00



- Ⓝ **AFVAL/SORTEERBAK - zwart kunststof, incl. stickers**

- ⓔ WASTE/SORTING BIN - black plastic, including stickers
- ⓕ POUBELLE/TIRAGE - plastique noir, stickers inclu.
- ⓓ ABFALL-/SORTIERBEHÄLTER - schwarzer Kunststoff, inkl. Aufkleber

No.	cm	Lit.
*650.045	61(H)x40x34	<b>45</b>

EURO
14,00



- Ⓝ **PEDAALEMMER - wit kunststof, met binnenemmer**

- ⓔ PEDAL BIN - white plastic, with inner container
- ⓕ POUBELLE À PEDALE - blanc plastique, avec un seau intérieur
- ⓓ PEDALEIMER - Kunststoff weiss, mit Einsatzeimer

No.	cm	Lit.
*956.150	43(H)x34x26	<b>20</b>

EURO
14,50

**NEW!****(N) AFVALBAK - met tuimeldeksel, grijs of wit kunststof**

- (E) DISPOSAL BIN - with swing lid, gray or white plastic  
 (F) POUBELLE - avec couvercle basculant, plastique gris ou blanc  
 (D) ABFALLBEHÄLTER- mit Schwingdeckel, Kunststoff grau oder weiss

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.	Type
8,50	*650.005	19	31	<b>5</b>	<b>A</b>
8,50	*650.007	19	31	<b>5</b>	<b>B</b>

**A****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.
9,75	*861.600	17	27	<b>3</b>
13,00	*861.601	20	28	<b>5</b>
20,00	*861.602	25	39	<b>12</b>
39,00	*861.603	29	65	<b>30</b>

**(N) PEDAALEMMER - wit kunststof met binnenemmer**

- (E) PEDAL BIN - white plastic with inner container  
 (F) POUBELLE À PEDALE - plastique blanc avec un seau interieur  
 (D) PEDALEIMER - Kunststoff weiss mit Einsatzeimer

EURO	No.	cm	Lit.
7,00	*600.075	29(H)x26x22	<b>8</b>

**(N) PEDAALEMMER - wit kunststof**

- (E) PEDAL BIN - white plastic  
 (F) POUBELLE À PEDALE - plastique blanc  
 (D) PEDALEIMER - Kunststoff weiss

EURO	No.	cm	Lit.
11,00	*600.076	45(H)x34x33	<b>26</b>
36,00	*600.077	68(H)x44x34	<b>60</b>

**\*360****EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**





**(N) AFVALVAT - met afsluitbare deksel, grijs kunststof**

- (E) DISPOSAL BIN - with lockable lid, grey plastic
- (F) POBELLE - avec couvercle ajuste, plastique gris
- (D) ABFALLBEHALTER - mit abschließbaren Deckel, Kunststoff grau

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
*600.048	35	41	<b>23</b>	9,50
*600.049	42	48	<b>43</b>	13,50



**(N) AFVALVAT - met afsluitbare deksel, zwart kunststof**

- (E) DISPOSAL BIN - with lockable cover, black plastic
- (F) POUBELLE - avec couvercle ajuste, plastique noir
- (D) ABFALLBEHÄLTER - mit abschliessbarem Deckel, schwarz Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
*600.050	45	51	<b>50</b>	15,50
*600.051	50	59	<b>70</b>	17,00
*600.052	50	73	<b>95</b>	23,00



**NEW!**

**(N) AFVALBAK - grijs kunststof**

- (E) DISPOSAL BIN - gray plastic
- (F) POUBELLE - plastique gris
- (D) ABFALLBEHÄLTER- Kunststoff grau

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
*650.050	42	60	<b>50</b>	17,50

- (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
67,50	*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
47,00	*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.
295,00	*921.212	73(H)x40x30	<b>65</b>

- (N) AFVALBAK - roestvrijstaal, verrijdbaar**
- (E) DISPOSAL BIN - stainless steel, movable**
- (F) POUBELLE - inox, roulant**
- (D) ABFALLBEHÄLTER - CNS, fahrbar**

#### GIANT

EURO	No.	cm	Lit.
545,00	*921.210	122(H)x42x42	<b>136</b>

- (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.
15,95	911.025	<b>150</b>





- Ⓝ **PEDAALFVALBAK - zwaarmodel, verrijdbaar, grijs kunststof met zwarte deksel**
- ⓔ PEDAL DISPOSAL BIN - extra heavy, movable, grey plastic with black lid
- ⓕ POUBELLE À PEDALE - extra forte, roulant, plastique gris avec couvercle noir
- ⓓ PEDALABFALLBEHALTER - schweres Model, fahrbar, Kunststoff grau mit schwarzem Deckel

No.	cm	Lit.	EURO
*600.060	70(H)x49x38	<b>60</b>	40,00
*600.061	74(H)x49x42	<b>80</b>	45,00
*600.062	88(H)x51x43	<b>120</b>	51,00



- Ⓝ **AFVALCONTAINER - kunststof, verrijdbaar, met klappdeksel in 5 kleuren, 85 en 110 liter**
- ⓔ WASTE CONTAINER - plastic, movable, with lid in 5 colors, 85 and 110 litre
- ⓕ CONTENEUR À DÉCHETS - plastique, roulant, avec couvercle à charnière en 5 couleurs, 85 et 110 litres
- ⓓ ABFALLCONTAINER- Kunststoff, mobil, mit Klappdeckel in 5 Farben, 85 und 110 Liter

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	Lit.	EURO
*600.085	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	76(H)x57x42	<b>85</b>	27,50
*600.086	<b>groen</b> /green/vert/grün	76(H)x57x42	<b>85</b>	27,50
*600.087	<b>geel</b> ,/yellow/jaune/gelb	76(H)x57x42	<b>85</b>	27,50
*600.088	<b>rood</b> /red/rouge/rot	76(H)x57x42	<b>85</b>	27,50
*600.089	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	76(H)x57x42	<b>85</b>	27,50

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	Lit.	EURO
*600.090	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	88(H)x57x42	<b>110</b>	31,50
*600.091	<b>groen</b> /green/vert/grün	88(H)x57x42	<b>110</b>	31,50
*600.092	<b>geel</b> ,/yellow/jaune/gelb	88(H)x57x42	<b>110</b>	31,50
*600.093	<b>rood</b> /red/rouge/rot	88(H)x57x42	<b>110</b>	31,50
*600.094	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz	88(H)x57x42	<b>110</b>	31,50

**SAFETY**



- Ⓝ **ZELFDOVENDE PAPIERBAK - geëpoxeerd, bak grijs, dover zwart**
- ⓔ SELF-EXTINGUISHING WASTEPAPER BIN - epoxy lacquered, bin grey, extinguisher black
- ⓕ CORBEILLE À DÉCHETS AUTO-EXTINCTEUR - époxyé en grise, avec extincteur noir
- ⓓ SELBSTLÖSCHENDER PAPIERKORB - grau epoxy beschichtet, mit schwarzem Löschring

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
*541.003	34	47	<b>30</b>	46,00
*541.005	30	75	<b>50</b>	59,00
*541.010	40	65	<b>80</b>	84,00



- Ⓝ **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
131,00	*RM3802	101



**RM3808 "MAXI"**

EURO	No.	H cm
240,00	*RM3808	101

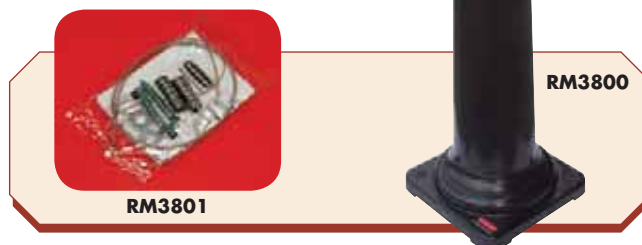


**RM3800**

EURO	No.	H cm
142,00	*RM3800	103

**verankeringsset**/fixation set/set de fixation/Befestigungsset  
RM3801 voor/for/pour/für \*RM3800

21,00



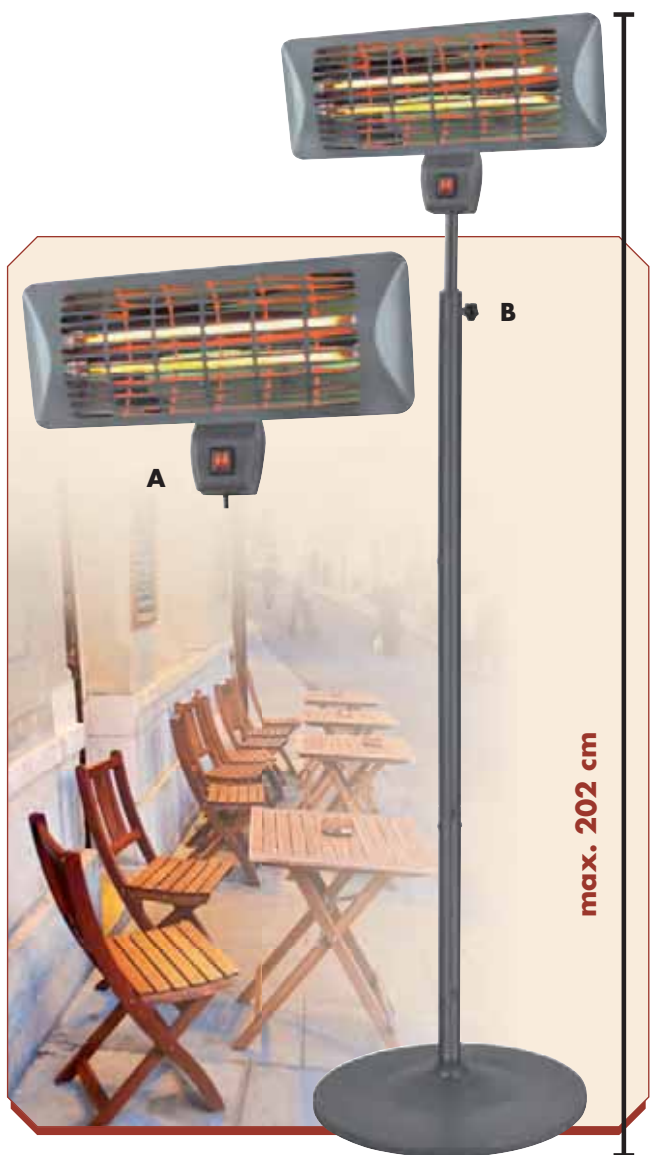
- Ⓝ **ROKERSZUIL - metaal geëpoxeerd, grote capaciteit (±1800 sigaretten), kolom zilverkleurig (A) of zwart (B)**
- ⓔ **SMOKERS' POLE - metal epoxy lacquered, high capacity (±1800 cigarettes), pole in silver-colored (A) or black (B)**
- ⓕ **COLLECTEURS À CIGARETTES - en tôle d'acier époxyée, grande capacité (±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
235,00	*RM3820	109	43	<b>A</b>
235,00	*RM3825	109	43	<b>B</b>







- (N) **WANDASBAK**
- (E) ASHTRAY WALL MODEL
- (F) CENDRIER MURAL
- (D) WAND-ASCHENBECHER

**GEGALVANISEERD/GALVANIZED/GALVANISÉ/GALVANISIERT**

No.	cm
*RM3804	32(H)x25x8

EURO  
47,50

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

No.	cm
*RM3806	32(H)x25x8

EURO  
74,00

- (N) **TERRAS-VERWARMER - krachtige infraroodstraler, 2 warmte standen 1000/2000 W, regelbare stralingshoek, eenvoudig te monteren, snoerlengte 4 meter**
- (E) PATIO HEATER - strong infra-red heater, 2 heat settings 1000/2000 W, adjustable, easy to fit on wall, cable length 4 meters
- (F) CHAUFFAGE DE TERRASSE - infrarouge très forte, 2 réglages de chaleur 1000/2000 W, angle de rotation est réglable, étanchéité, montage mural très simple, câble de courant longueur 4 mètres
- (D) PATIO-HEIZUNG - starke Infrarotheizung, 2 Heizstufen 1000/2000 W, instellbaren Abstrahlwinkel, einfache Wandmontage, Kabellänge 4 Meter

No.	Type	cm	V	W
*513.030	<b>A</b>	21(H)x50x47	230	2000
*513.035*	<b>B</b>	160/202(H)x50x47	230	2000

EURO  
42,00  
61,00

\* 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*	<b>A</b>	man	11x6
1,70	705.201*	<b>B</b>	vrouw	11x6
1,70	705.202*	<b>C</b>	man/vrouw/toiletten	11x6
1,70	705.203*	<b>D</b>	pijl	11x6
1,70	705.204*	<b>E</b>	rolstoel	11x6
1,70	705.205*	<b>F</b>	rookverbod	11x6
1,70	705.206*	<b>G</b>	hondenverbod	11x6
1,70	705.207	<b>H</b>	toilet	11x6
1,70	705.208	<b>I</b>	prive	11x6
1,70	705.209	<b>J</b>	heren	11x6
1,70	705.210	<b>K</b>	dames	11x6
1,70	705.211	<b>L</b>	trekken	11x6
1,70	705.212	<b>M</b>	duwen	11x6
1,70	705.214	<b>N</b>	geen toegang	11x6
1,70	705.215	<b>O</b>	keuken	11x6
2,25	705.216	<b>P</b>	De directie stelt zich niet.....	13x13
1,70	705.217	<b>Q</b>	WiFi	11x6
1,70	705.218*	<b>R</b>	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 bedrukt, Oval mit Kette und Saugnapf

EURO	No.	cm
10,25	880.060	15(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 bilatéralement, avec chaîne et ventouse

(D) TEXTSCHILDER "OPEN - GESLOTEN" - CNS, doppelseitig bedrukt, mit Kette und Saugnapf

EURO	No.	rond/round/ronde/rund	Ø cm
3,25	705.250		13

**ROESTVRIJSTAAL 18/10  
INOX 18/10**





- (N) KRIJTBORD - hoogwaardig zwart PVC laminaat, ophangketting wordt meegeleverd**
- (E) WALLBOARD - slately black PVC sheet laminated writing surface, delivered with mounting chain**
- (F) PORTE MENU - surface d'écriture en ardoisé, livré avec chaîne pour fixation murale**
- (D) KREIDETAFEL - mit Rahmen, hochwertig verarbeitet und belastbare Oberfläche, Kette für Wandmontage wird mitgeliefert**

**AUTHENTIC**

No.	cm	EURO
733.001	40(H)x30	22,00
733.002	60(H)x40	27,00
733.003	90(H)x60	40,00



- (N) STOEPBORD - inklapbaar houten frame, aan beide zijden beschrijfbaar**
- (E) A-BOARD - collapsable wooden frame, writable on both sides**
- (F) CHEVALET - cadre à bois escamotable, écrivables sur les deux faces**
- (D) WERBEAUFSTELLER - zusammenklappbaren Holzrahmen, beidseitig beschreibbar**

**MAHOGANY**

No.	cm	EURO
733.060	115(H)x65	121,00
733.061	130(H)x75	133,00



- (N) STOEPBORD - metaal geëpoxeerd, zwaar model, windbestendig**
- (E) A-BOARD - metal epoxy lacquered, heavy model, wind resistant**
- (F) CHEVALET - métal époquée, modèle extra forte, résistant au vent**
- (D) WERBEAUFSTELLER - Metallexpoxy beschichtet, schwere Ausführung, Windbeständig**

**METALLIQUE**

No.	cm	EURO
733.012	117(H)x60	139,00



- (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	<b>A</b>	<b>wit</b> /white/blanc/Weiss	6	2,40
733.025	<b>B</b>	<b>wit</b> /white/blanc/Weiss	15	4,55



- (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	<b>assorti</b>	4,50



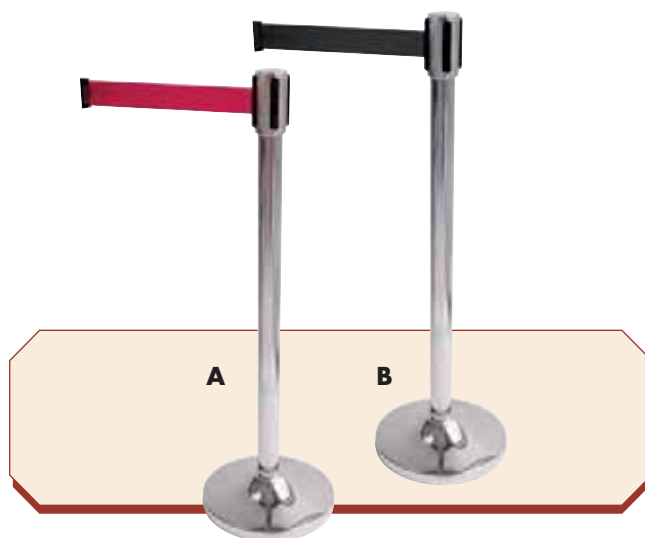
- (N) REINIGER - reinigingsvloeistof voor krijtborden**
- (E) CLEANER - cleaning solution for chalkboards**
- (F) NETTOYANT - Solution de nettoyage pour ardoises et panneaux ardoises**
- (D) REINIGER - reinigungslösung für Kreidetafeln**

No.	ml	EURO
733.028	200	7,30

**(N) AFZETPAAL - roestvrijstaal, met zware conische voet en uittrekbare snelband van 200 cm in rood (A) of zwart (B)**

- (E) BARRIER STAND - stainless steel, with heavy conical foot and expandable strap of 200 cm in red (A) or black (B)  
 (F) POTELET À SANGLE - inox, avec pied conique et à sangle rétractable de 200 cm en rouge (A) ou noir (B)  
 (D) ABSPERRSTÄNDER - CNS, mit schwerem konischem Fuss und ausziehbares Absperrband von 200 cm in Farbe rot (A) oder schwarz (B)

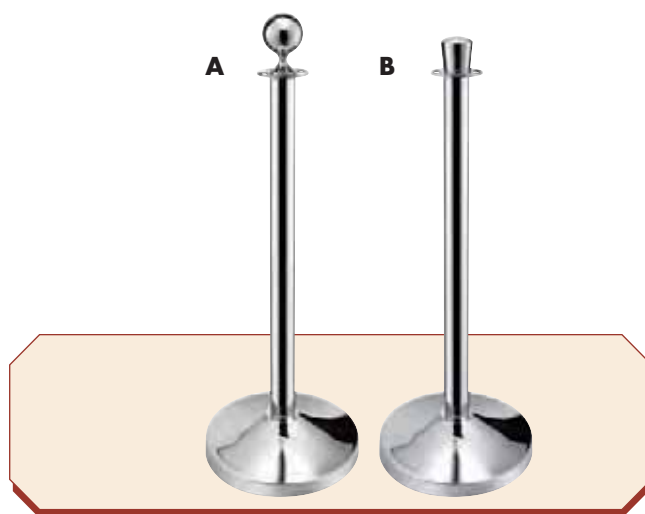
EURO	No.	Type	H cm	Ø cm
45,00	*861.280	<b>A</b>	91	32
45,00	*861.285	<b>B</b>	91	32



**(N) SIERKOORDDRAGER/AFZETPAAL - roestvrijstaal, met zware conische voet**

- (E) BARRIER STAND - stainless steel, with heavy conical foot  
 (F) POTELET À CORDE - inox, avec pied conique extra-fort  
 (D) ABSPERRSTÄNDER - CNS, mit schwerem konischem Fuss

EURO	No.	Type	H cm	Ø cm
61,50	*846.030	<b>A</b>	95	30
61,50	*846.031	<b>B</b>	95	30



**(N) SIERKOORD - uiteinden verchromd, voor het afschermen van ruimten in foyers van hotels, theaters, etc. Kleuren: bourgogne rood (A) of zwart (B)**

- (E) BARRIER ROPE - chromed ring handles, for separating spaces in lobbies of hotels, theaters, etc. colors: burgundy red (A) or black (B)  
 (F) CORDE - anneaux chromé, pour séparer des espaces dans les foyers d'hôtels, théâtres, etc. Couleurs: rouge bourguignon (A) ou noir (B)  
 (D) 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
36,00	*846.040	150	<b>A</b>
36,00	*846.044	150	<b>B</b>



**(N) KOPERPOETS**

- (E) COPPER CLEANER  
 (F) GEL NETTOYANT CUIVRE  
 (D) KUPFER-REINIGUNGSPASTE

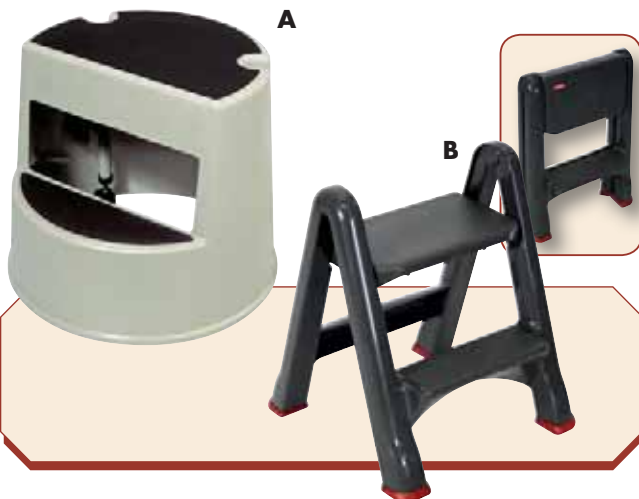
EURO	No.	kg	
18,45	*046.010	0,75	<b>pot</b>
79,00	*046.011	5,00	<b>emmer/bucket/seau/Eimer</b>







**NEW!**



**(N) SCHOENPOETSMACHINE - verchromd plaatstaal, met een voorreingsborstel en twee uitpoetsborstels (licht en donker), de machine stopt en start automatisch d.m.v. een elektronisch oog**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) SCHUHPUTZMACHINE - aus verchromtes Stahl, mit Vorreinigungsbürste und zwei Polierbürsten (hell und dunkel) und ein Cremespender, Maschine start und stopt automatisch durch ein elektronische Sensor**

No.	cm	V	W	EURO
*480.001	30(H)x37x20	230	40	69,00

**SCHOENENCREME/SHOE POLISHING CREME  
CRÈME CIREUSE/SCHUHPUTZCREME**

No.	ml	EURO
480.002	200	2,95

**(N) OPSTAPJE - kunststof**

**(E) STEP STOOL - plastic**

**(F) MARCHE-PIEDS - plastique**

**(D) TRITT HOCKER - Kunststoff**

No.	H cm	Ø cm	Type	EURO
*RM9300	33	41	<b>A</b>	84,00

**OPVOUWBAAR/FOLDABLE/PLIABLE/FALTBAR**

No.	cm	Type	EURO
*RM9721	63(H)x49x18	<b>B</b>	47,00

**(N) LINNENZAKWAGEN - licht en makkelijk in gebruik, inklapbaar voor eenvoudige opslag, 300 liter versie ook geschikt voor 2x 150 liter linnenzak, exclusief linnenzak**

**(E) 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**

**(F) CHARIOT À LINGE - léger pour faciliter maniemnt, escamotable pour l'entreposage simple, 300 litre possibilité aussi pour 2x sac de vinyl 150 litre, livré sans sac vinyl**

**(D) WASCHE WAGEN - leicht in der Benutzung, zusammenklappbar für einfacher ablagern, 300 Liter Model, ist auch geeignet für 2x 150 Liter Vinyl Beutel, exklusiv Vinyl Beutel**

No.	cm	Lit.	EURO
*RM9240	86(H)x63x61	<b>150</b>	129,00
*RM9241	106(H)x88x59	<b>300</b>	169,00

**ZAK LOS/VINYL BAG/SAC DE VINYL/VINYL BEUTEL**

No.	Lit.	EURO
*RM9245	<b>150</b>	38,00
*RM9246	<b>300</b>	48,00

**(N) STOFFER EN BLIK - kunststof op steel, blik voorzien van deksel en wieltjes, geschikt voor moeilijk te bereiken plaatsen**

**(E) BRUSH WITH DUSTPAN** - plastic with handle, equipped with lid and rollers, easy to use in different corners

**(F) BALAYETTE AVEC PELLE MÉNAGÈR** - plastique avec manche, équipée de patins glisseurs et de roulettes pour un ramasse aise, le format de son balai est parfait pour les endroits difficiles d'accès

**(D) KEHRGARNITUR** - Kunststoff mit Stiehl, Garnitur ausgeführt mit Deckel und Raden, für schwierig erreichbare Ecken

EURO	No.	cm
64,00	*RM9375	94(H)x33x22
14,00	*RM9374	<b>stoffer los</b> /brush/brosse/Handfeger

**(N) MECHANISCHE VEGERS - gegalvaniseerd staal en kunststof, zacht rubberen wielen, 2 borstels, veeg pad 19 cm**

**(E) MECHANICAL SWEEPERS** - galvanized steel and plastic, soft rubber wheels, 2 brushes, sweeping path 19 cm

**(F) BALAIS MECANIKES** - acier galvanisé et plastique, roues caoutchouc souple, 2 brosses, largeur de balayage 19 cm

**(D) MECHANISCHE KEHRMASCHINEN** - verzinkter Stahl und Kunststoff, Räder Weichgummi, 2 Bürsten, Kehrbreite 19 cm

EURO	No.	cm
64,00	*RM9588	102(H)x29x25

**(N) VLOERMAT - extra zwaar, rubberen uitvoering**

**(E) FLOOR MAT** - extra heavy, rubber implementation

**(F) TAPIS DE SOL** - extra forte, mise en œuvre en caoutchouc

**(D) BODENMATTE** - Extra schwer, Gummi-Ausführung

EURO	No.	cm
19,00	*059.080	80x60
63,00	*059.085	120x80

**(N) WAARSCHUWINGSBORD "CAUTION"**

**(E) CAUTION SIGN "CAUTION"**

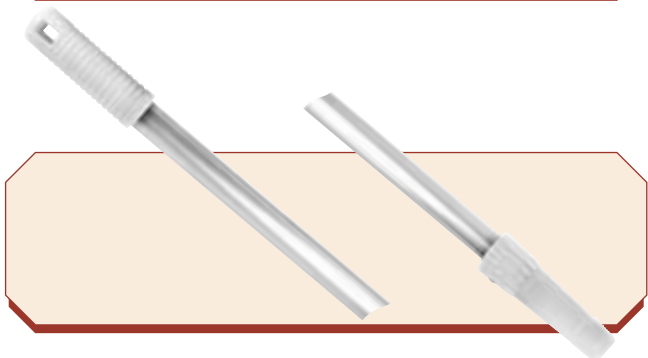
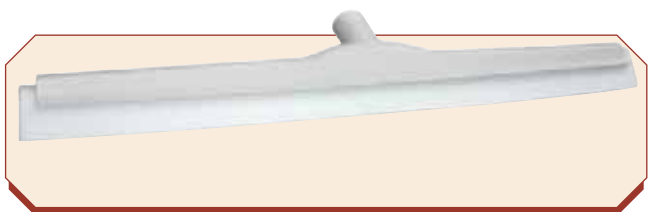
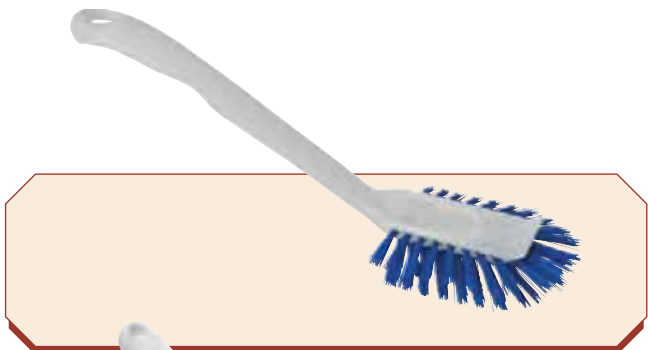
**(F) PANNEAU D'AVERTISSEMENT "CAUTION"**

**(D) VORSICHT ZEICHEN "CAUTION"**

**2 ZIJDIG/2 SIDED/2 LATÉRAL/2 SEITIG**

EURO	No.	cm
27,00	*RM9912	68(H)x28x4





**(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 zones 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	1,20

**(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	7,25

**(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(H)x30x5	10,50
943.058	5(H)x40x5	14,65

**(N) VLOERTREKKER**

**(E) FLOOR CLEANER**

**(F) RACLETTE POUR SOL**

**(D) WASSERSCHIEBER**

No.	L cm	EURO
943.080	45	8,85
943.081	55	10,75
943.082	75	14,45

**(N) STEEL**

**(E) HANDLE**

**(F) MANCHE**

**(D) STIEL**

No.	L cm	Type	EURO
943.061	140	aluminium	6,95
943.062	140	glass-fiber	11,50

**(N) SPAANSE MOP - compleet met vuilrooster, steel, mop en emmer**

(E) SPANISH MOP - complete with filter, handle, mop and bucket

(F) MOP ESPAGNOL - complet avec filtre, manche, mop et seau

(D) SPANISCHER MOP-BESEN - Komplett mit Filter, Stiel, Mop und Eimer

EURO	No.	Lit.	
47,00	*546.010	<b>10</b>	<b>compleet/completa/complet/Komplett</b>
7,45	*546.011		<b>mop/mop/mop/Mop</b>
14,95	*546.012		<b>steel/handle/manche/Stiel</b>
24,00	*546.014		<b>mopemmer/bucket/seau/Eimer</b>

**(N) MOPEMMER - kunststof, met wielen**

(E) MOP BUCKET - plastic, with wheels

(F) SEAU DE LAVAGE - plastique, avec des roues

(D) PUTZEIMER - Kunststoff, mit Rädern

EURO	No.	Lit.	cm
8,75	*600.025	<b>16</b>	34(H)x40x30
7,45	*546.011		<b>mop/mop/mop/Mop</b>
14,95	*546.012		<b>steel/handle/manche/Stiel</b>

**(N) DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, inclusief mopwringer met metalen duwbeugel**

(E) JANITOR CART - all high grade plastic, including mop wringer with metal push handle

(F) CHARIOT DE NETTOYAGE - en plastique de haute qualité, y comprisessoreuse à vadrouille avec poussoir poignée en métal

(D) PUTZWAGEN - aus hochwertigem Kunststoff, einschliesslich Moppresse mit Metall Schiebegriff

EURO	No.	Lit.	cm
79,00	*600.095	<b>25</b>	84(H)x45x33

**(N) DWEILDROOGWAGEN - geheel kunststof, 2 compartimenten voor de scheiding van schoon en vuil water, inclusief mopwringer met metalen duwbeugel**

(E) JANITOR CART - all high grade plastic, 2 compartments for separating clean and dirty water, including mop wringer with metal push handle

(F) CHARIOT DE NETTOYAGE - en plastique de haute qualité, 2 compartiments pour séparer l'eau sale et propre, y comprisessoreuse à vadrouille avec poussoir poignée en métal

(D) PUTZWAGEN - aus hochwertigem Kunststoff, 2 Kompartimenten für die Trennung sauber und schmutziges Wasser, einschliesslich Moppresse mit Metall Schiebegriff

EURO	No.	Lit.	cm
89,00	*600.100	<b>30 + 30</b>	84(H)x62x38

**(N) MOP - compleet met aluminium steel**

(E) MOP - complete with aluminium handle

(F) MOP - complet avec manche aluminium

(D) MOP - Komplett mit Aluminium Stiel

EURO	No.	
15,00	*600.110	
4,25	*600.120	<b>mop los/seperate/seul/allein</b>







**(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	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb	<b>25</b>	142,00
*RM9153	<b>rood</b> /red/rouge/rot	<b>25</b>	142,00
*RM9154	<b>groen</b> /green/vert/grün	<b>25</b>	142,00
*RM9155	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	<b>25</b>	142,00



**(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	<b>dubbel</b> /double/double/Doppel	<b>2 x 18</b>	178,00
*RM9115	<b>mopwringer</b> /wringer/presse-mop/Mop-Prese		83,00
*RM9090	<b>mop</b> /mop/mop/Mop		6,90
*RM9146	<b>steel</b> /handle/manche/Stiel		24,50

Ⓝ **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 eminently 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
93,00	*505.215	26(H)x22x14	230	1650

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

EURO	No.	cm	V	W
172,00	*505.245	26(H)x22x14	230	1650



**WESTMARK**



- Ⓝ **WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - kunststof behuizing, met glazen plateau, tarra-bijweegfunctie, werkt op batterijen**
- ⓔ SCALE ELECTRONIC - plastic housing, with glass plate, "add and weigh" tare function and operates on batteries
- ⓕ BALANCE ÉLECTRONIQUE - surface en acier plastique, plateau verre, tare additionnelle, fonctionne avec piles
- ⓓ WAAGE ELEKTRONISCH - Gehäuse aus Kunststoff, mit Glassplatte, Zuwiegefunktion und, operiert mit Batterien

No.	max. kg	grad. gr	cm
*016.225	<b>5</b>	<b>1</b>	2(H)x23x18

EURO  
21,50



- Ⓝ **WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - roestvrijstalen behuizing en kom, tarra-bijweeg functie en timer, werkt op batterijen, automatische uitschakeling**
- ⓔ SCALE ELECTRONIC - stainless steel housing and bowl, tare function and timer, operates on batteries, automatic shut down
- ⓕ BALANCE ÉLECTRONIQUE - surface et bol en inox, tara additionnelle et minuteur, fonctionne avec piles
- ⓓ WAAGE ELEKTRONISCH - Gehäuse und Schüssel aus CNS, Zuwiegefunktion und Timerfunktion, operiert mit Batterien

No.	max. kg	grad. gr	cm
*901.025	<b>5</b>	<b>1</b>	16(H)x22x22

EURO  
29,50

**LT**

**NEW!**



- Ⓝ **WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - kunststof behuizing en kom, tarra-bijweegfunctie, werkt op batterijen**
- ⓔ SCALE ELECTRONIC - plastic housing and bowl, tare function, operates on batteries
- ⓕ BALANCE ÉLECTRONIQUE - surface et bol en plastique, fonction tare, fonctionne avec piles
- ⓓ WAAGE ELEKTRONISCH - Gehäuse und Schüssel aus Kunststoff, Zuwiegefunktion, operiert mit Batterien

No.	max. kg	grad. gr	cm
*208.058	<b>2</b>	<b>1</b>	4(H)x22x15

EURO  
31,00

**HEAVY DUTY  
STAINLESS  
STEEL**



- Ⓝ **WEEGSCHAAL - roestvrijstaal, met kom**
- ⓔ SCALE - stainless steel, with bowl
- ⓕ BALANCE MÉCANIQUE - inox, avec bol
- ⓓ WAAGE - CNS, mit Schüssel

No.	max. kg	grad. gr
*859.104	<b>4</b>	<b>10</b>
*859.112	<b>12</b>	<b>100</b>

EURO  
141,00  
145,00



**(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
139,00	*340.020	<b>4</b>	<b>1</b>	13(H)x25x25
139,00	*340.022	<b>8</b>	<b>2</b>	13(H)x25x25

**(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
99,00	*209.050	<b>5</b>	<b>1</b>	5(H)x19x14
134,00	*209.060	<b>6</b>	<b>1</b>	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
198,00	*859.306	<b>2,5/5</b>	<b>1/2</b>	14(H)x29x26
198,00	*859.315	<b>4/10</b>	<b>2/5</b>	14(H)x29x26
198,00	*859.320	<b>15/30</b>	<b>5/10</b>	14(H)x29x26

**(N) ADAPTER**

(E) ADAPTER

(F) ADAPTEUR

(D) ADAPTER

EURO	No.	V	voor/for/pour/für
15,95	859.301	230	859.306 + 859.315 + 859.320



**NEW!**



**ADAPTER**

**\*376**

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**





**(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - roestvrijstaal, indicaties voor lege batterijen en overbelasting, beschermd tegen de effecten van tijdelijke onderdompeling (tot 1 m) en gedurende 30 minuten**

- (E) SCALE ELECTRONIC - stainless steel, low battery and overload indications, protected against the effects of temporary immersion (up to 1 m) and for 30 minutes
- (F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - inox, indications de batterie faible et de surcharge, protégé contre les effets de l'immersion temporaire (jusqu'à 1 m) et pendant 30 minutes
- (D) WAAGE ELEKTRONISCHE - CNS, anzeige für leere Batterien und Überladung, geschützt gegen zeitweiliges Untertauchen (bis zu 1 m) und für 30 Minuten

No.	max. kg	grad. gr	cm
*208.062	5	0,5	7(H)x21,5x20
*208.063	10	1	7(H)x21,5x20

EURO
155,00
155,00

**(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau, werkt op batterijen (meegeleverd) of adapter (optioneel) en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulstelhoets en tarra-toets**

- (E) ELECTRONIC SCALE - 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 "clac" pour retour à zero et pour tarage
- (D) WAAGE ELEKTRONISCH - mit CNS Platte, funktioniert mit Batterien (enthalten) oder Adapter (optional) und kann deshalb überall benutzt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste

**22x17 CM**

No.	max. kg	grad. gr	cm
*208.060	5	0,5	8(H)x24x22
*208.061	10	1	8(H)x24x22

EURO
79,00
79,00

**30x24 CM**

No.	max. kg	grad. gr	cm
*208.065	12	1	12(H)x32x30
*208.066	30	2	12(H)x32x30

EURO
149,00
154,00

**(N) ADAPTER**

- (E) ADAPTER
- (F) ADAPTEUR
- (D) ADAPTER

No.	V	voor/for/pour/für
*208.068	230	208.060 + 208.061
*208.069	230	208.065 + 208.066

EURO
12,50
12,95

**(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau van 31x22 cm, met accu en adapter en kan dus overal gebruikt worden, voorzien van nulstoets en tarratoets**

**(E) SCALE ELECTRONIC - stainless steel platform 31x22 cm, operates on batteries for use everywhere, adapter included, with zero key and tara key**

**(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 31x22 cm, fonctionne avec piles pour usage en tout lieu, adaptateur inclus, avec poussoir "clac" pour retour à zero et pour tarage**

**(D) 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
355,00	*859.715	<b>6</b>	<b>0,2</b>	11(H)x33x35
355,00	*859.725	<b>15</b>	<b>0,5</b>	11(H)x33x35
355,00	*859.735	<b>30</b>	<b>1,0</b>	11(H)x33x35



**(N) WEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met roestvrijstalen plateau van 32x30 cm, werkt op batterijen of adapter, voorzien van tarratoets en separaat LCD display (inclusief adapter)**

**(E) SCALE ELECTRONIC - stainless steel platform 32x30 cm, operates on batteries or adapter, with tare key and separate LCD display (adapter included)**

**(F) BALANCE ÉLECTRONIQUE - plateau inox en 32x30 cm, fonctionne avec piles ou adaptateur pour usage en tout lieu, avec poussoir "clac" pour retour à zero et pour tarage (adaptateur inclus)**

**(D) WAAGE ELEKTRONISCH - mit CNS Platte 32x30 cm, funktioniert mit Batterien oder adapter und kann deshalb überall benützt werden, mit Null-Taste und Tarier-Taste (Adapter inklusif)**

EURO	No.	max. kg	grad. gr	cm
129,00	*311.060	<b>60</b>	<b>10</b>	4(H)x32x30
139,00	*311.062	<b>150</b>	<b>20</b>	4(H)x32x30



**(N) PLATFORMWEEGSCHAAL ELEKTRONISCH - met draaibare kolom aflezing en roestvrijstaal plateau van 28x28 cm (30 kg) of 36x46 cm (60+150 kg), voorzien van nulstoets en tarratoets**

**(E) 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**

**(F) BALANCE COLIS ÉLECTRONIQUE - avec tableau de commande pivotante, plateau inox en 28x28 cm (30 kg) ou 36x46 cm (60+150 kg) et poussoir "clac" pour retour à zero et pour tarage**

**(D) PLATTFORMWAAGE ELEKTRONISCHE - mit Schwenkbarem Bedienungstastatur, 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
415,00	*859.415	<b>30</b>	<b>10</b>	53(H)x28x35	230	10
445,00	*859.425	<b>60</b>	<b>20</b>	76(H)x42x68	230	10
445,00	*859.435	<b>150</b>	<b>50</b>	76(H)x42x68	230	10





**GEIJKT!**



**GEIJKT!**



**GEIJKT!**



Ⓝ **REKENWEGSCHAAL 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, calcul des prix par le moyen de pousser simplement un bouton, avec boutons pousoir 'clie' 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
*340.026	<b>20</b>	<b>5</b>	15(H)x35x35

EURO
274,00

Ⓝ **REKENWEGSCHAAL 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 30x22 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 30x22 cm,

ⓕ BALANCE ET ORDINATEUR ÉLECTRONIQUE - pour contrôle de poids, portionnage, calcul des prix par le moyen de pousser simplement un bouton, avec boutons pousoir 'clie' pour retour à zéro, pour tarage et tarage total et avec un plateau en acier inoxydable de 30x22 cm

ⓓ WAAGE MIT RECHNER ELEKTRONISCH - ermöglicht Preisberechnungen, Portionierarbeit, Gewichtskontrolle auf Plus-Minus Abweichungen usw. schnellstens und mühelos auszuführen, mit Null-Taste, Tarier-Taste, 'Klicks'-Tasten sowie einer Platte aus CNS von 30x22 cm

**PR BASIC**

No.	max. kg	grad. gr	cm	V	W
*859.505*	<b>6/15</b>	<b>2/5</b>	11(H)x33x35	230	5

EURO
389,00

\* **accu 30 uur - 4 programtoetsen**  
 accu 30 hours - 4 program keys  
 batterie 30 heures - 4 touches de programme  
 Batterie 30 Stunden - 4 Tasten-Programm

**ER EXTRA**

No.	max. kg	grad. gr	cm	V	W
*859.510*	<b>6/15</b>	<b>2/5</b>	11(H)x33x35	230	5

EURO
485,00

\* **accu 120 uur - 9 programtoetsen**  
 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 nonoxydables
- ⓓ 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

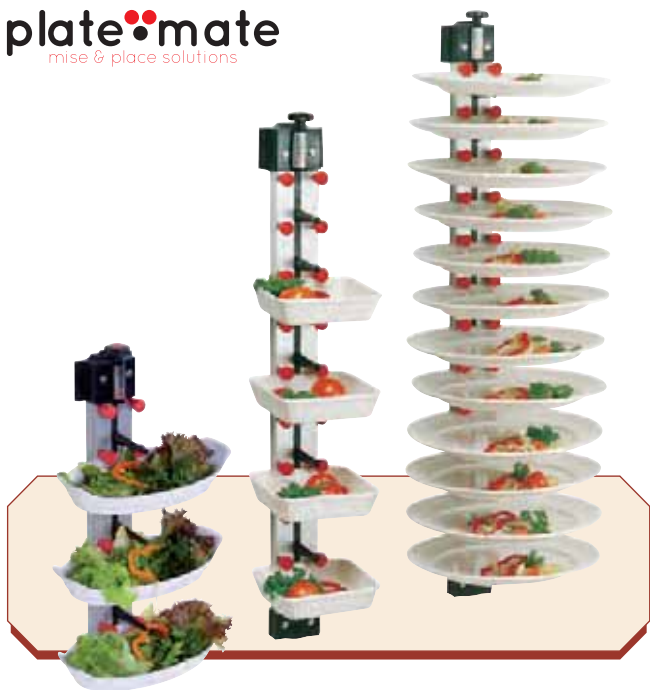


\*380

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT





**(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	60	<b>6</b>	102,00
*556.002	WM 9	80	<b>9</b>	131,00
*556.003	WM 12	100	<b>12</b>	159,00
*556.004	WM 18	141	<b>18</b>	198,00
*556.005	WM 21	162	<b>21</b>	234,00



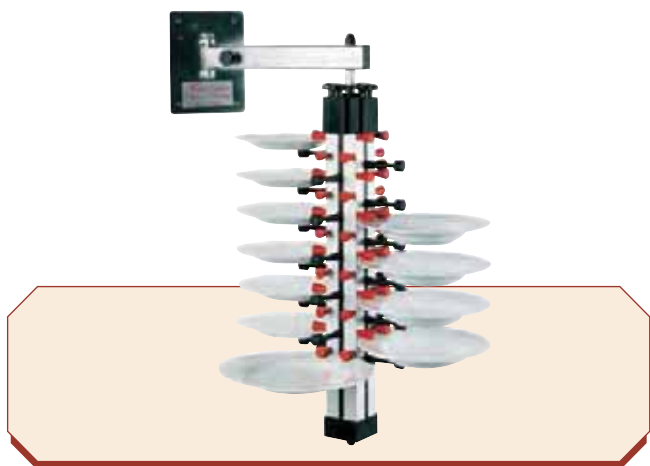
**(N) BORDENREK - tafelmodel**

(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	45(H)x36x36	<b>12</b>	159,00
*556.011	TM 24	66(H)x36x36	<b>24</b>	279,00
*556.012	TM 36	87(H)x36x36	<b>36</b>	354,00
*556.013	TM 48	109(H)x36x36	<b>48</b>	437,00



**(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	67,00

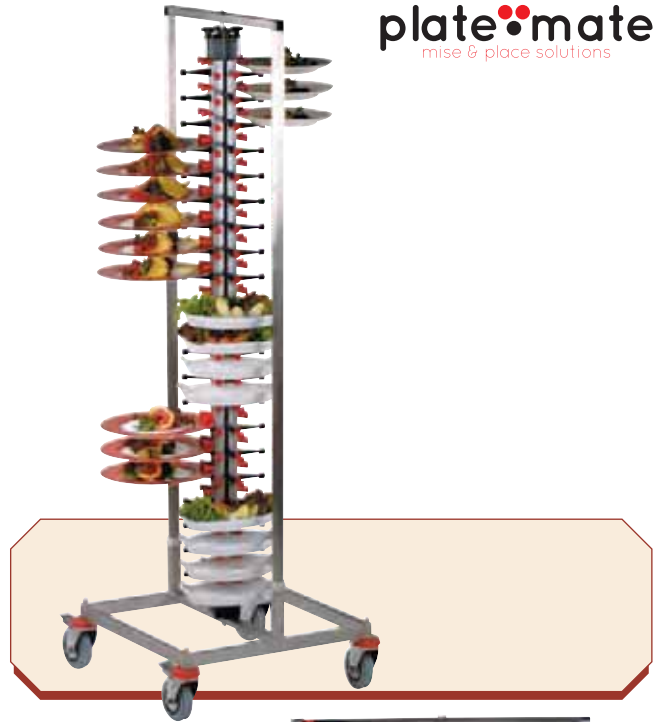
**(N) BORDENREK - verrijdbaar, voorzien van vier zwenkwielen waarvan twee geremd**

(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
825,00	*556.030	BW 84	185(H)x60x60	<b>84</b>



**(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
643,00	*556.036	BW 48 coll.	127(H)x48x48	<b>48</b>
717,00	*556.034	BW 60 coll.	149(H)x48x48	<b>60</b>
839,00	*556.032	BW 84 coll.	189(H)x48x48	<b>84</b>



**(N) BESCHERMHOEZEN**

(E) PROTECTION COVERS

(F) CAPUCHONS

(D) SCHUTZHAUBEN

EURO	No.	voor/for/pour/für
212,00	*556.031	BW 84
212,00	*556.033	BW 84 COLLAPS





**(N) BESTEK/DIENBLADENUITGIFTE WAGEN -** verrijdbaar, roestvrijstaal, biedt plaats aan maximaal 4 x 1/3 GN bakken en voorzien van plateau voor bijv. dienbladen, wordt zonder GN bakken geleverd

- (E) BUFFET TROLLEY- stainless steel, mobile, for gastronorm pans maximally 4x1/3 GN, with shelve for serving tray's, delivered without gastronorm pans
- (E) CHARIOT POUR PORTE RAMASSE ET PLATEAUX - roulant, inox, pour max. 4x 1/3 bacs gastronomes, avec étagère pour plateau's, livraison sans bacs gastronomes
- (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
*921.036	4x 1/3 GN	110(H)x73x45

EURO
289,00

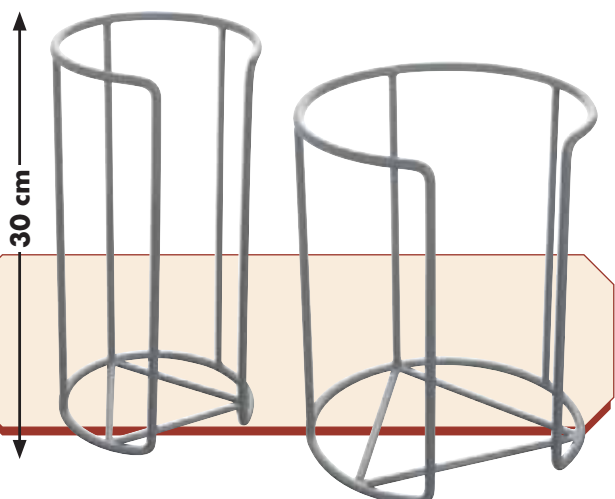


**(N) BORDENTRANSPORTWAGEN - roestvrijstaal,** verrijdbaar, voorzien van vier zwenkwielen, waarvan twee geremd, met aan iedere zijde twee plateau's voor het vervoeren van borden

- (E) PLATE TRANSPORT TROLLEY - stainless steel, mobile, with four swivel castors, two of which with brakes, on each side two blades for plates
- (E) CHARIOT D'ASSIETTES - inox, avec quatre roues pivotantes, desquelles deux avec frien à pied, avec deux cotés, une coté avec deux tableaux 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
*921.076	90(H)x90x60

EURO
595,00



**(N) BORDENSTAPELAAR - grijs gerilsaneerd**

- (E) PLATE RACK - grey, plastified wire
- (E) PORTE ASSIETTES - gris, en fil plastifié
- (D) TELLERSTAPLER - aus Draht, Kunststoff, grau

No.	Ø cm	H cm
*023.130	13	30
*023.150	15	30
*023.170	17	30
*023.200	20	30
*023.220	22	30
*023.250	25	30
*023.280	28	30
*023.320	32	30

EURO
10,00
12,00
14,00
15,00
16,00
17,00
18,00
20,00

**(N) SERVEERWAGEN - zwaar kunststof met robuust aluminium frame, voorzien van 3 plateaus en 4 zwenkwielen**

- (E) SERVING TROLLEY - heavy duty plastic and sturdy aluminium frame, with 3 shelves and 4 swivel castors  
 (F) CHARIOT DE SERVICE - construction très forte plastique et le frame robuste en aluminium, avec 3 tableaux et 4 roues pivotantes  
 (D) SERVIERWAGEN - schwere Kunststoff Ausführung und robust Aluminium Frame, mit 3 Tablare und 4 Lenkrollen

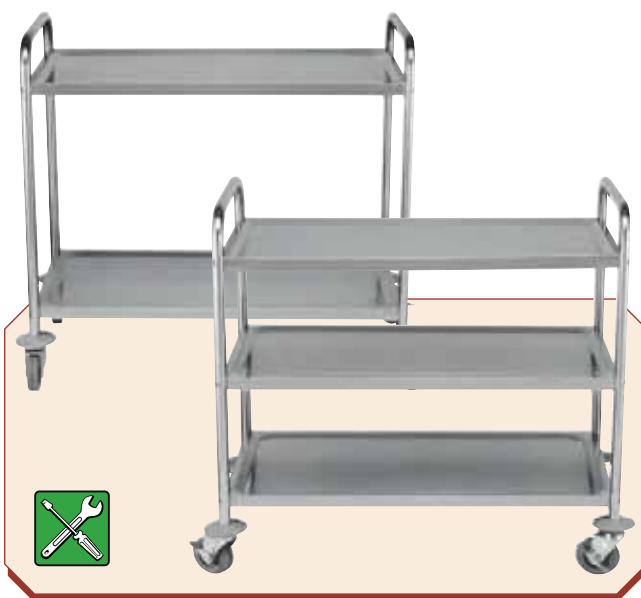
EURO	No.	cm	bladen/shelves tableaux/Tablare cm
99,00	*722.001	100(H)x106x48	<b>80 x 48</b>
75,00	*722.002	88(H)x 80x40	<b>60 x 38</b>



**(N) SERVEERWAGEN - geheel roestvrijstalen uitvoering, zelf en eenvoudig te assembleren, 2 of 3 plateaus, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd**

- (E) SERVING TROLLEY - stainless steel, easy and self assembly, 2 or 3 shelves, with 4 swivelcastors of which 2 with brakes  
 (F) 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  
 (D) 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
89,00	*535.001	<b>2</b>	95(H)x97x55	<b>90 x 51</b>
99,00	*535.002	<b>3</b>	95(H)x97x55	<b>90 x 51</b>



**(N) BESTEKCONTAINERS - roestvrijstaal, geschikt om te bevestigen aan roestvrijstalen servicetrolleys**

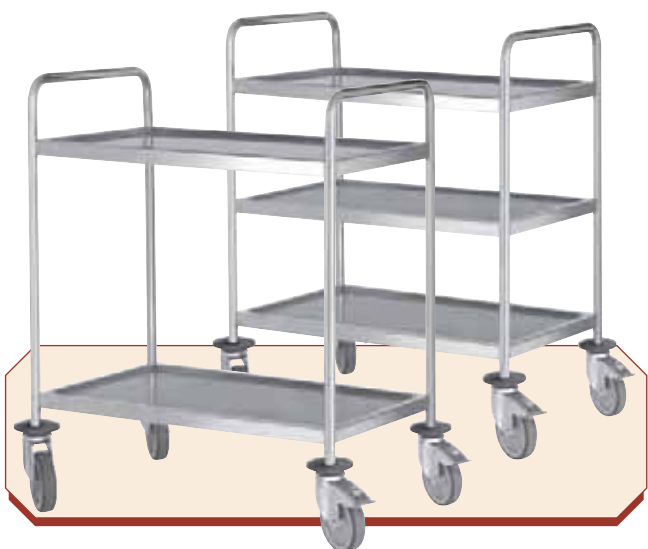
- (E) CONTAINERS FOR CUTLERY - stainless steel, to be hung on stainless steel service trolleys  
 (F) RAMASSE-COUVERTS - inox, adapté aux chariots de service en inox  
 (D) BEHÄLTER FÜR BESTECK - CNS, zum Aufhängen an CNS Servier/Abraumwagen

EURO	No.	Type GN	cm
27,00	898.030	1/3	15(H)x32,5x17,6

**NEW!**







gelast/welded/souder/geschweisst

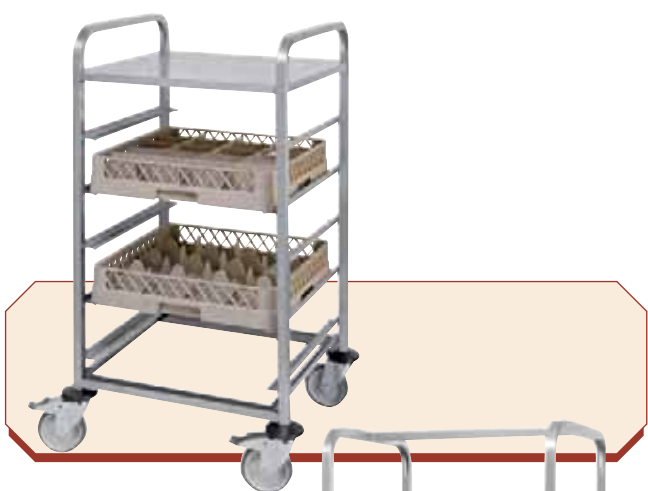
Ⓝ **SERVEERWAGEN - zware, geheel roestvrijstalen uitvoering, 2 of 3 plateaus, 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd**

ⓔ SERVING TROLLEY - heavy duty, stainless steel, 2 or 3 shelves, with 4 swivelcastors 2 with brakes

ⓔ CHARIOT DE SERVICE ET DE DÉBARRASSAGE - construction robuste en inox, 2 ou 3 tableaux, avec 4 roues pivotantes, 2 avec frein à pied

ⓓ 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	102(H)x80x50	80 x 50	230,00
*898.036	3	102(H)x80x50	80 x 50	280,00
*898.435	2	102(H)x90x50	90 x 50	240,00
*898.436	3	102(H)x90x50	90 x 50	295,00



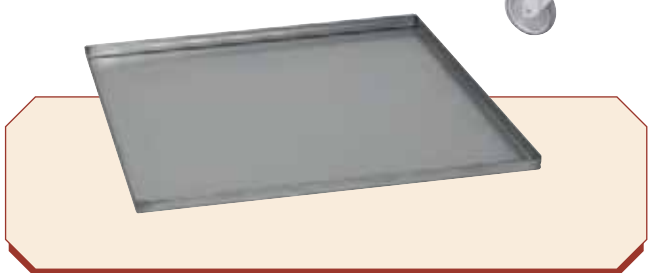
Ⓝ **KORVEN REGAALWAGEN - extra zware roestvrijstalen uitvoering. Leverbaar in 5 en 9 etages. Geschikt voor vaatwaskorven van 50x50 cm. De lage modellen zijn voorzien van roestvrijstalen werk/afzetplateau. Bij alle modellen is de regaalafstand 150 mm**

ⓔ MOBILE RACKS FOR DISHWASHING RACKS - extraordinarily 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

ⓔ 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

ⓓ 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	355,00
*921.153	9	171(H)x64x64	345,00



Ⓝ **LEKBAK - geschikt voor korven regaalwagen**

ⓔ DRIP TRAY - suitable for mobile racks for dishwashing racks

ⓔ TIROIR DE PROPRETÉ - approprié pour echelle à casiers

ⓓ AUFFANGSCHALE - geeignet für regalwagen für spülkörbe

No.	cm	EURO
*921.155	1(H)x50x50	59,00

**(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
164,00	*535.025	1/1 GN	174(H)x38x55	15

### 60x40 CM BAKERY-NORM

EURO	No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen
185,00	*535.030	60 x 40	174(H)x47x62	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
165,00	*535.020	2x 1/1 GN	99(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. 55x37 CM

EURO	No.	Type max. cm	cm	regalen/levels étages/Auflagen
295,00	*535.040	55 x 37	162(H)x51x61	12

### MAX. 2x 55x37 CM

EURO	No.	Type max. cm	cm	regalen/levels étages/Auflagen
435,00	*535.042	55 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-ordinarily 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

ⓔ **ECELLE** - 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	169(H)x38x55	<b>17</b>	374,00
*921.065	1/1 GN	91(H)x38x55	<b>7</b>	319,00
*921.063	2x 1/1 GN	169(H)x74x55	<b>2x 17</b>	659,00
*921.069	2x 1/1 GN	91(H)x74x55	<b>2x 7</b>	515,00

#### 2/1 GASTRONORM

No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen	EURO
*921.061	2/1 GN	169(H)x59x67	<b>17</b>	395,00
*921.066	2/1 GN	91(H)x62x70	<b>7</b>	355,00

#### 60x40 CM BAKERYNORM

No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen	EURO
*921.062	60 x 40	169(H)x46x62	<b>15</b>	409,00
*921.067	60 x 40	91(H)x46x62	<b>7</b>	350,00

**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

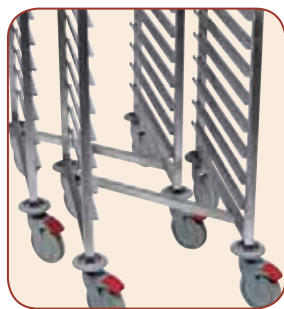
ⓔ **MOBILE RACKS** - 18 levels, 60 x 40 cm, distance levels 75 mm

ⓔ **ECELLE** - 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	169(H)x45x62	<b>18</b>	435,00





Ⓝ **AFDEKHOES/BESCHERMHOES - disposable, van voedselvriendelijk polyethyleen, 25 stuks op rol, geschikt voor regaalswagens van maximaal 2/1 GN**

ⓔ COVER/POUCH - disposable, food friendly polyethylene, 25 pieces on role, suitable for mobile racks max. 2/1 GN

ⓕ HOUSSE JETABLE - polyéthylène, qualité alimentaire, 25 pièces, pour chariots échelles max 2/1 GN

ⓓ STAUBSCHUTZHAUBE FÜR REGALWAGEN - Lebensmittel-freundlicher Polyethylen, 25 Stück auf einer Rolle, geeignet für Regalwagen max. 2/1 GN

EURO	No.
23,00	*700.565 <b>afdekhoes/cover/housse/Haube 25 x</b>
69,00	*700.560 <b>dispenser roestvrijstaal/stainless steel/inox/CNS 15(H)x48x15 cm</b>

Ⓝ **AFDEKHOES/BESCHERMHOES - disposable, van voedselvriendelijk polyethyleen, geschikt voor regaalswagens**

ⓔ COVER/POUCH - disposable, food friendly polyethylene, suitable for mobile racks

ⓕ HOUSSE JETABLE - polyéthylène, qualité alimentaire, pour chariots échelles

ⓓ STAUBSCHUTZHAUBE FÜR REGALWAGEN - Lebensmittel-freundlicher Polyethylen, geeignet für Regalwagen

#### AFDEKHOES/COVER/HOUSSE/HAUBE

EURO	No.	voor/for/pour/für rol/reel/rouleau/Rolle
69,00	*024.051	1/1 GN 100
83,00	*024.052	2/1 GN 100
63,00	*024.054	600x400 100

#### DISPENSER

No.	cm
*024.050	14(H)x10x89

Ⓝ **AFDEKHOES/BESCHERMHOES - herbruikbaar, van voedselvriendelijk polyethyleen, geschikt voor regaalswagens**

ⓔ COVER/POUCH - re-usable, food friendly polyethylene, suitable for mobile racks

ⓕ HOUSSE JETABLE - réutilisable, polyéthylène, qualité alimentaire, pour chariots échelles

ⓓ STAUBSCHUTZHAUBE FÜR REGALWAGEN - Wiederverwendbare, Lebensmittel-freundlicher Polyethylen, geeignet für Regalwagen

#### AFDEKHOES/COVER/HOUSSE/HAUBE

EURO	No.	voor/for/pour/für
114,00	*070.551	1/1 GN
125,00	*070.552	2/1 GN



**NEW!**



**NEW!**





**1/1 GN**



④ **VOEDSEL TRANSPORTWAGEN -** warmhoudtrolley's 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 0°C tot 100°C graden. Uitvoering voor 2/1 of 1/1 gastronorm plateaus of bakken, regaalafstand 75 mm

⑤ **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 0°C to 100°C degrees. Version for 2/1 or 1/1 gastronorm trays or bins, distance between levels 75 mm

⑥ **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 0°C à 100°C. Approprié pour 2/1 ou 1/1 plateau ou bacs GN, distance entre étages 75 mm

⑦ **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 0°C bis 100°C Grad. 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)x67x50	10	230	1700	1450,00
*710.100	157(H)x67x50	16	230	2000	1675,00

**2/1 GASTRONORM**

No.	cm	regalen/levels étages/Auflagen	V	W	EURO
*710.125	109(H)x77x88	10	230	1700	1795,00
*710.120	157(H)x77x88	16	230	2000	2095,00



- (N) THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar**  
**(E) CATERING THERMOBOX - for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable**  
**(F) CONTENEUR DE TRANSPORT - pour 1/1 gastronorm, fort, léger et empilable**  
**(D) CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - für 1/1 gastronorm, leicht, stark und stapelbar**

**MODEL ECO BOXER**

EURO	No.	ext.mm	Type GN
34,00	*235.090	290(H)x595x395	<b>1/1-200</b>

- (N) THERMO-CATERINGBOX - geschikt voor 1/1 gastronorm, sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder gastronormbakken geleverd**  
**(E) CATERING THERMOBOX - for 1/1 gastronorm, strong, light and stackable, delivery without GN containers**  
**(F) CONTENEUR DE TRANSPORT - pour 1/1 gastronorm, fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN**  
**(D) CATERING-TRANSPORTBEHÄLTER - für 1/1 gastronorm, leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne GN-Behälter**

**MODEL BASIC**

EURO	No.	ext.mm	Type GN
35,00	*235.001	180(H)x600x400	<b>1/1-100</b>
37,00	*235.002	230(H)x600x400	<b>1/1-150</b>
39,00	*235.003	280(H)x600x400	<b>1/1-200</b>
42,00	*235.004	320(H)x600x400	<b>1/1-250</b>
53,00	*235.005	400(H)x600x400	<b>1/1-320</b>

- (N) OPZET-UNIT - zonder element**

- (E) COOLING TOP - without pack**  
**(F) INTERMEDIAIRE - sans bloque**  
**(D) AUFSATZTEIL - ohne Akkus**

EURO	No.	ext.mm	Type GN
26,00	*235.026	60(H)x600x400	<b>1/1</b>

**HOT PACK**

EURO	No.	mm	Type GN
83,00	*235.121	25(H)x530x325	<b>1/1</b>

**COOL PACK (-12°C)**

EURO	No.	mm	Type GN
51,00	*235.131	25(H)x530x325	<b>1/1</b>

- (N) KOEL DEKSEL - zonder koelement**

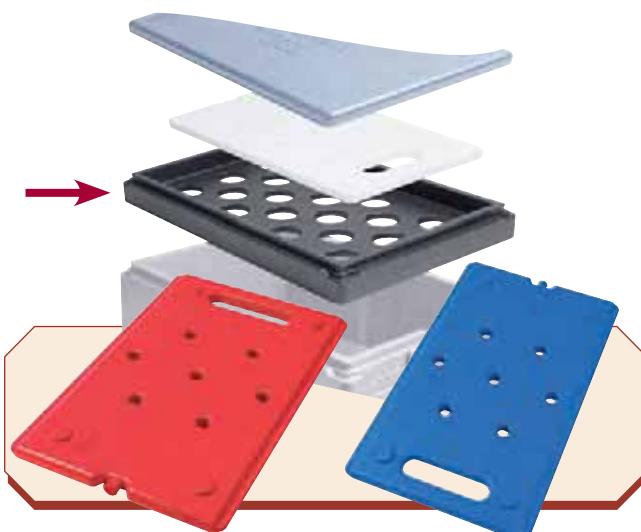
- (E) COOLING LID - without coolpack**  
**(F) COUVERCLE REFROIDISSEMENT - sans bloque eutectiques**  
**(D) KÜHLDECKEL - ohne Kühllakus**

EURO	No.	ext.mm	Type GN
32,00	*235.022	60(H)x600x400	<b>1/1</b>

- (N) COOL PACK (-12°C) - voor koel deksel**

- (E) COOL PACK (-12°C) - for cooling lid**  
**(F) COOL PACK (-12°C) - pour couvercle refroidissement**  
**(D) COOL PACK (-12°C) - für kühldeckel**

EURO	No.	mm	Type GN
42,50	*235.023	25(H)x470x265	





- Ⓝ **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	<b>1/1-200</b>	55,00
*235.014	335(H)x675x400	<b>1/1-250</b>	65,00



- Ⓝ **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	<b>1/1-200</b>	54,00



- Ⓝ **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	<b>1/2-100</b>	31,00
*235.102	230(H)x390x330	<b>1/2-150</b>	34,00
*235.103	280(H)x390x330	<b>1/2-200</b>	38,00
*235.104	320(H)x390x330	<b>1/2-250</b>	40,00



**NEW!**

- Ⓝ **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

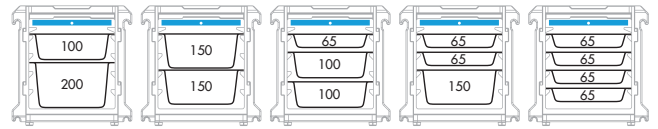
No.	ext.mm	Type GN	EURO
*235.110	60(H)x390x330	<b>1/2</b>	21,00

**HOT PACK**

No.	mm	Type GN	EURO
*235.122	25(H)x325x265	<b>1/2</b>	42,00

**COOL PACK (-12°C)**

No.	mm	Type GN	EURO
*070.502	25(H)x325x265	<b>1/2</b>	31,00



Ⓝ **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

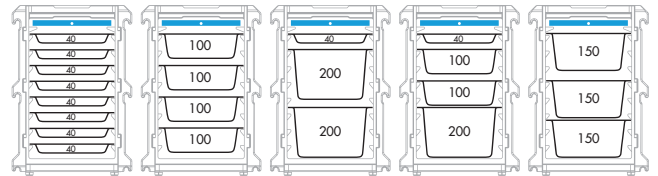
ⓕ FRONTLOADER THERMO - pour conteneur 1/1 gastronorme, très fort, léger et empilable, livraison sans bacs GN, exécution possible pour bloc eutectique ou plaque chauffante

ⓓ 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
209,00	*235.048	475(H)x645x445	1/1



**MODEL FRONTLOADER 12x 1/1 GN**

EURO	No.	ext.mm	Type GN
255,00	*235.052	625(H)x645x445	1/1



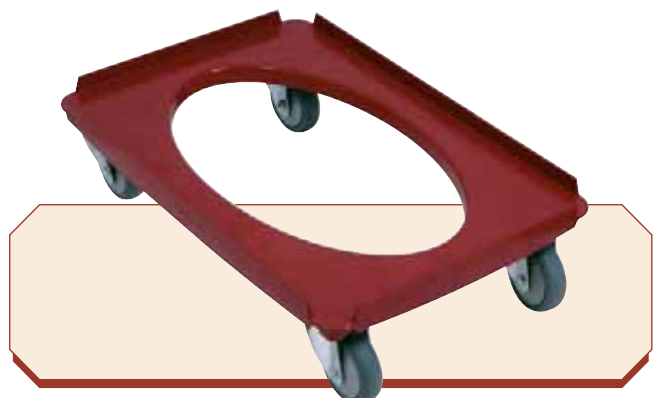
Ⓝ **TROLLEY - geschikt voor 1/1 GN thermoboxen**

ⓔ 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
63,00	*235.055	170(H)x615x415	1/1







- Ⓝ **THERMO FRONTLOADER - sterk, licht en stapelbaar, voorzien van 9 geleiderails en uitsparing voor plaatsing van koelelement en warmhoudplaat**
- ⓔ THERMO FRONTLOADER - strong, light and stackable, foreseen with 9 guide rails and rails for coolpack and hot-plate
- ⓕ FRONTLOADER THERMO - fort, léger et empilable, exécution avec 9 guides guides extra pour bloc eutectique et plaque chauffante
- ⓓ THERMO FRONTLOADER - leicht, stark und stapelbar, ausgeführt mit 9 Einschubriellen und Einschube für Kühlelement und Warmhalteplatte

**MODEL FRONTLOADER ECO 9x 1/1 GN**

No.	ext.mm	Type GN
*235.051	490(H)x640x450	1/1

EURO
139,00



- Ⓝ **THERMO FRONTLOADER - sterk, licht en stapelbaar, voorzien van 11 geleiderails en 2 uitsparingen voor plaatsing van koelelement en warmhoudplaat**
- ⓔ THERMO FRONTLOADER - strong, light and stackable, foreseen with 11 guide rails and 2 extra guide rails for coolpack and hot-plate
- ⓕ FRONTLOADER THERMO - fort, léger et empilable, exécution avec 11 guides et 2 guides extra pour bloc eutectique et plaque chauffante
- ⓓ THERMO FRONTLOADER - leicht, stark und stapelbar, ausgeführt mit 11 Einschubriellen und 2 extra Einschube für Kühlelement und Warmhalteplatte

**MODEL FRONTLOADER 11x 1/1 GN**

No.	ext.mm	Type GN
*235.050	550(H)x635x410	1/1

EURO
295,00



- Ⓝ **WARMHOUDPLAAT, EPP-ALUMINIUM - automatisch in 5 minuten op 75°C, voor 1/1 GN thermoboxen, buffetten en catering**
- ⓔ HOT PLATE, EPP-ALUMINIUM - automatic at 75°C in 5 minutes, suitable for 1/1 GN thermoboxes, catering or buffets
- ⓕ PLAQUE CHAUFFANTE, EPP-ALUMINIUM - automatique dans 5 minutes à 75°C, pour conteneur thermo 1/1 GN, traiteur et les buffets
- ⓓ WARMHALTEPLATTE, EPP-ALUMINIUM - automatisch in 5 Minuten auf 75°C, für 1/1 GN Thermoboxen, Büffets und Auslagen



No.	mm	V	W
*235.025	34(H)x510x325	230	280

EURO
167,00

**NEW!**



**THERMO  
FUTURE  
BOX®**

**(N) WARMTE-ELEMENT - toepasbaar in b.v. gastronom 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
83,00	*235.121	1/1
42,00	*235.122	1/2



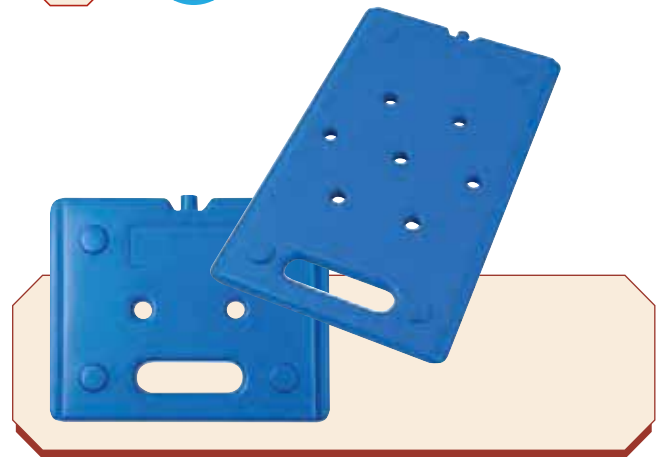
**(N) KOEL-ELEMENT - zgn. eutectische platen, toepasbaar in b.v. gastronom isoleerboxen**

- (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
51,00	*235.131	1/1 GN
31,00	*070.502	1/2 GN

**NEW!**



**COOL PACK (-21°C)**

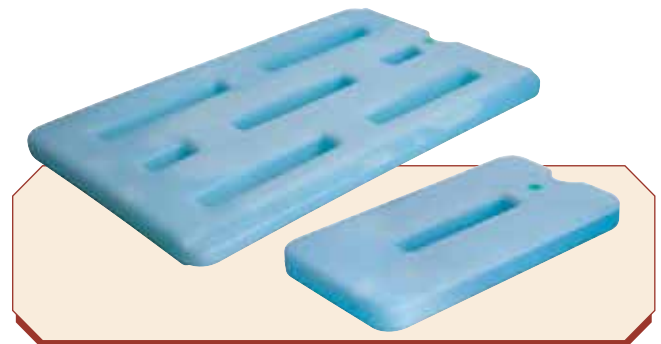
EURO	No.	Type
11,00	*235.032	1/4 GN

**(N) KOEL-ELEMENT - zgn. eutectische platen, toepasbaar in b.v. gastronom 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
21,00	*070.500	1/3
47,00	*070.501	1/1



**(N) KOEL-ELEMENT - roestvrijstaal**

- (E) REFRIGERATING ELEMENT - stainless steel
- (F) BLOC EUTECTIQUE - inox
- (D) KÜHLAKKU - CNS

EURO	No.	Type GN
39,00	*861.144	1/1



**\*394**

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



1/1 GN



A



B

**NEW!**



Ⓝ **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, aluminium 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	85,00

**AFDEKKAP/COVER/COUVERCLE/ABDECKHAUBE**

No.	Type	EURO
235.085	A	27,50

**ROLLTOP DEKSEL/ROLLTOP COVER  
COUVERCLE ROULANT/ROLLTOP HAUBEN**

No.	Type	EURO
125.099	B	58,00

Ⓝ **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	<b>265(H)</b> x415x400	<b>210(H)</b> x365x350	28,00

Ⓝ **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 PIZZA**

No.	ext.mm	int.mm	EURO
*235.041	<b>330(H)</b> x410x410	<b>265(H)</b> x350x350	37,00
*235.042	<b>390(H)</b> x410x410	<b>330(H)</b> x350x350	43,00

**(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.
98,00	*961.001	30	30	<b>11</b>
152,00	*961.002	36	36	<b>20</b>
174,00	*961.003	42	40	<b>31</b>



**(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.
135,00	*961.010	17	30	<b>10</b>
155,00	*961.011	23	30	<b>15</b>
175,00	*961.012	31	30	<b>20</b>
205,00	*961.013	52	30	<b>35</b>



**(N) DINNER BOX - VOEDSELVERDEELSTEEEM - vervaardigd uit EPP kunststof met hoge isolatie waarde, geschikt voor porselein voedselverdeelssystemen 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
36,00	*235.200	14(H)x40x29

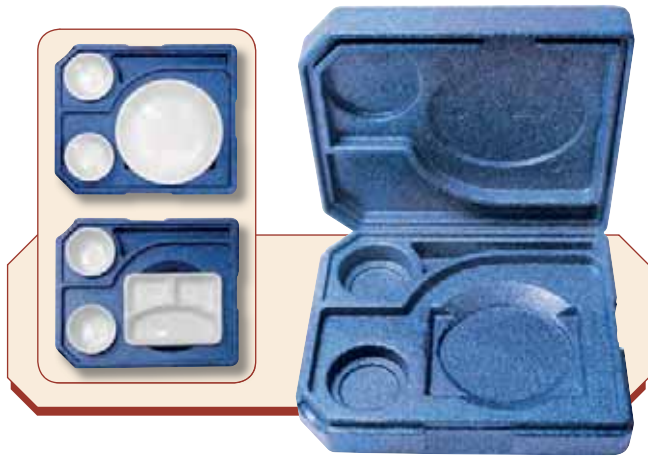
**NEW!**



**THERMO  
FUTURE  
BOX®**







**(N) DINNER BOX - VOEDSELVERDEELSYSTEEM - vervaardigd uit EPP kunststof met hoge isolatie waarde, geschikt voor porselein voedselverdeelssystemen 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	52,00



**(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	21,00
*235.212	2	35(H)x230x175	21,00
*235.213	3	35(H)x230x175	21,00

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

*235.214	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	230x175	14,00
*235.215	<b>rood</b> /red/rouge/rot	230x175	14,00



**(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	20,75
*235.222	2	225	43	22,50
*235.223	3	225	43	22,50

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

*235.224	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	225	17,00
*235.225	<b>rood</b> /red/rouge/rot	225	17,00



**(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	6,95
*235.235	130	75	9,00

**DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL**

*235.231	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	115	6,00
*235.232	<b>rood</b> /red/rouge/rot	115	6,00
*235.236	<b>blauw</b> /blue/bleu/blau	130	9,50
*235.237	<b>rood</b> /red/rouge/rot	130	9,50

**(N) THERMO IJSTRANSPORTBOX - sterk, licht en stapelbaar, wordt zonder bakken en koelelementen geleverd, voor 2 of 3 ijs- uitschepbakken**

(E) ICE-CREAM THERMOBOX - strong, light and stackable, delivery without basins and cooling elements, for 2 or 3 ice-cream basins

(F) CONTENEUR DE TRANSPORT DE GLACE - fort, léger et empilable, livraison sans bacs et blocs eutectiques, pour 2 ou 3 cuvettes à glace

(D) EISTRANSPORT BEHÄLTER - leicht, stark und stapelbar, lieferung ohne Behälter und Kühlakkus, für 2 oder 3 Eisbehälter

EURO	No.	ext.mm	int.mm
47,50	*235.028	260(H)x600x400	<b>2 x</b> 150(H)x360x250
47,50	*235.030	260(H)x600x400	<b>3 x</b> 150(H)x360x165
11,00	*235.032	<b>1/4 GN koelelement/cooling element</b> blocs eutectiques/Kühlakkus	



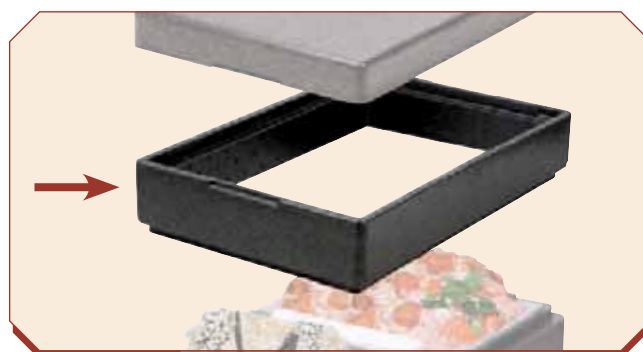
**(N) OPZETRAND**

(E) EXTENSION FRAME

(F) CHÂSSIS D'EXTENSION

(D) AUFSATZRAHMEN

EURO	No.	ext.mm
21,00	*235.034	90(H)x600x400



**(N) IJS-UITSCHEPBAK - roestvrijstaal**

(E) ICE-CREAM BASIN - stainless steel

(F) CUVETTES À GLACE - inox

(D) SPEISE-EISBEHÄLTER - CNS

EURO	No.	cm	Lit.
13,50	953.940	12(H)x36x16,5	<b>5,4</b>
16,50	953.941	15(H)x36x16,5	<b>7,1</b>
18,50	953.942	12(H)x36x25,0	<b>8,0</b>
18,00	953.944	12(H)x18x16,5	<b>2,5</b>



**(N) DEKSEL IJS-UITSCHEPBAK - polycarbonaat**

(E) LID ICE-CREAM BASIN - polycarbonate

(F) COUVERCLE CUVETTES À GLACE - polycarbonate

(D) DECKEL SPEISE-EISBEHÄLTER - Polykarbonat

EURO	No.	cm	Type
3,95	953.945	36x16,5	<b>A</b>
4,95	953.946*	36x16,5	<b>B</b>
5,95	953.948*	36x25,0	<b>B</b>

\* verhoogd model 15 cm/elevated model 15 cm  
modelle haut situe 15 cm/hochgestelltes Modell 15 cm



In 7 minuten naar -28°C en  
In 2 minuten terug naar 0°C



In 7 minutes to -28 degrees and  
In 2 minutes back to 0 degrees



**(N) ICE TEPPANYAKI** - een compleet apparaat voor bereiding en originele presentatie van ijs en desserts geheel naar de wensen van uw gasten, vries temperatuur -30°C/-35°C, temperatuur digitaal instelbaar (in 7 minuten naar -28°C en in 2 minuten naar 0°C d.m.v. ontdooipedaal/knop), verkrijgbaar in 3 uitvoeringen, A: tafelmodel met garnerunit 4x 1/9 GN-100 mm diep bakjes, B: basisunit en C: unit met ook ondersteunende gekoelde onderkast en garnerunit met 6x 1/9 GN-100 mm diep bakjes.  
Model B & C: verrijdbaar d.m.v. 4 wielen waarvan 2 met rem

**(E) ICE TEPPANYAKI** - a complete unit for production and original presentation of ice cream and desserts entirely to the wishes of your guests, freezing temperature -30°C/-35°C, temperature digitally adjustable (in 7 minutes to -28°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

**(F) 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 -30°C/-35°C, température digitale réglable (en 7 minutes jusqu' à -28°C et en 2 minutes jusqu' à 0°C grâce à une pédale/bouton de dégel), disponible en trois versions, A: modèle de table avec unité de garnir avec 4x 1/9 GN-100 mm de bacs gastronomique, B: unité de base et C: unité de support également en armoire réfrigérée et garnir de 6x 1/9 GN-100 mm de bacs gastronomique profonds.  
Modèle B & C: mobile a 4 roues dont 2 avec freins

**(D) ICE TEPPANYAKI** - eine komplettes Gerat für die Produktion und originelle Präsentation von Eis und Desserts ganz auf die Wünsche Ihrer Gäste. Gefriertemperatur -30°C/-35°C, Temperatur digital einstellbar (in 7 Minuten bis -28°C und in 2 Minuten bis 0°C mittels Abtaupedal/Taste), in drei Versionen, A: Tischgerat mit Garnierteinheit 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	<b>A</b>	tafelmodel/table model/modèle table/Tischmodell	32(H)x102x48	230	740	795,00
*712.040	<b>B</b>		80(H)x 68x60	230	1300	1295,00
*712.045	<b>C</b>		80(H)x170x60	230	1500	1895,00



## SORBETIERES MUSSO PROFESSIONAL

- Ⓝ Geheel roestvrijstalen uitvoering, ook die 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. p/h	cm	V	W
2295,00	*406.006*	± 10	83(H)x42x45	230	320

\* 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. p/h	cm	V	W
3495,00	*406.010	± 12	85(H)x44x60	230	750

### PROFESSIONAL

EURO	No.	Lit. p/h	cm	V	W
2375,00	*406.003	± 10	45(H)x62x45	230	320

# MUSSO



\*400

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



# MUSSO



# SEVERIN

**NEW!**



## SORBETIERES MUSSO

Ⓝ **Geheel roestvrijstalen uitvoering, ook die 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. p/h	cm	V	W
*406.002	± 3	27(H)x30x45	230	100

EURO  
695,00

## STELLA

No.	Lit. p/h	cm	V	W
*406.001	± 5	35(H)x51x35	230	160

EURO  
895,00

Ⓝ **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 maintien 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. p/h	cm	V	W
*910.100	± 3	23(H)x43x29	230	180

EURO  
350,00

**(N) IJSBLOKJESMACHINE - de professionals van MASTERFROST zijn geheel roestvrijstaal, luchtgekoeld en werken volgens het zgn. inspuitstelsel wat betekent dat er weinig bewegende delen aanwezig zijn, compleet met aan- en afvoerslang, ijschep 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 professionnels 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 réglables et pelle à glaçons**

**(D) EISWÜRFELMASCHINE - die beruflichen MASTERFROST Maschinen sind gänzlich aus CNS, luftgekühlt und funktionieren nach dem Einspritzungssystem, d.h. mit nur wenig beweglichen Teilen, was einer längeren Lebensdauer zugute kommt, komplett mit Wasserzufuhr-/Abflussschlauch, verstellbaren Füßen und Eiswürfelschaufel**

**(N) 25 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 8 KG**

**(E) 25 kg per 24 hours, buffer stock 8 kg**

**(F) 25 kg par 24 heures, stock régulateur 8 kg**

**(D) 25 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 8 kg**

EURO	No.	cm	V	W
795,00	*706.025	58(H)x34x58	230	385

**(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
1095,00	*706.040	75(H)x48x58	230	575

**(N) 60 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 25 KG**

**(E) 60 kg per 24 hours, buffer stock 25 kg**

**(F) 60 kg par 24 heures, stock régulateur 25 kg**

**(D) 60 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 25 kg**

EURO	No.	cm	V	W
1295,00	*706.060	84(H)x48x58	230	640





**NEW!**

Ⓝ **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
*905.610	36(H)x44x45	230	185

EURO
235,00

Ⓝ **IJSBLOKJESMACHINE - geheel roestvrijstaal, luchtgekoeld, compleet met aan- en afvoerslang, ijsschep en verstelbare poten, 25 kg per 24 uur, buffervoorraad 8 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 8 kg

ⓔ MACHINE À GLAÇONS - en inox, refroidis par air, complète avec tuyau d'amenée/vidange, pieds réglables et pelle à glaçons, 25 kg par 24 heures, stock régulateur 8 kg

ⓓ EISWÜRFELMASCHINE - gänzlich aus CNS, luftgekühlt, komplett mit Wasserzufuhr-/Ablaufschlauch, verstellbaren Füßen und Eiswürfelschaufel, 25 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 8 kg

No.	cm	V	W
*905.625	66(H)x42x53	230	220

EURO
545,00

Ⓝ **SPAGHETTI-IJS MACHINE - machine geschikt om ijscoups 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
*542.010	63(H)x20x22

EURO
475,00

**VORM/MOULD/MOULE/FORM**

542.007 Lasagna  
542.008 Tagliatelle  
542.009 Spaghetti

69,00  
69,00  
69,00



- Ⓝ **IJSVERGRUIZER - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak, roestvrijstaal mes**
- ⓔ ICE CRUSHER - non rusting material, plastic receptacle, stainless steel knife
- ⓕ BROYEUR À GLAÇONS - alliage d'aluminium alimentaire, tiroir plastique étanche, couteau en acier inox trempé
- ⓓ EISZERKLEINERER - Aluminiumguss, Messer CNS, Schublade Kunststoff

**SANTOS #9**

EURO	No.	cm	V	W
625,00	*408.005	35(H)x42x25	230	600
47,00	408.105	mes/knife/couteau/Messer		



- Ⓝ **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 différentes 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
1435,00	*502.500	49(H)x25x43	230	200







**(N) IJSVERGRUIZER - stevige uitvoering met roestvrijstalen hakmessen en vacuüm voetbodern, vervaardigd uit Lexan kunststof en kan de ijsblokken fijn en grof vergruizen**

- (E) ICE CRUSHER - sturdy crusher with stainless steel cutters and vacuum-power base, made of Lexan and produces coarse or fine crush
- (E) BROYEUR À GLAÇONS - robuste avec couteaux inox et avec socle vacuum afin que l'appareil reste à sa place pendant le travail, en matière plastique Lexan, 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 Lexan-Kunststoff, zum grob oder fein zerkleinern von Eiswürfeln

No.	cm	Lit.
*517.001	25(H)x12x12	1,5

EURO
16,95

**(N) IJSVERGRUIZER - roestvrijstaal met ABS frontpaneel, roestvrijstaal messtel, geschikt voor alle soorten ijsblokjes, grote vulopening met transparante deksel, capaciteit ca. 48 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.48 kg/hour, with 2,5 Ltr. polycarbonate crushed ice bucket
- (E) BROYEUR À GLAÇONS - inox avec la vue de face de ABS, couteau en acier inox, appropriée pour tous les cube de glaces, grand entonnoir remplissez avec couvercle transparente, capacité ca.48 kg/l'heure, complet avec un bac de glaçons 2,5 ltr. polycarbonate
- (D) EISZERKLEINERER - CNS mit ABS Bedienungspaneel, CNS Messer, geeignet für alle Modellen Eiswürfel, grosse Fulltrichter mit Deckel transparent, Kapazität.48kg/Stunde, mit 2,5 ltr. Polycarbonat Eiswürfelbehälter

No.	cm	V	W
*523.010	40(H)x19x30	230	100

EURO
495,00

**(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 knives, 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
- (E) BROYEUR À GLAÇONS - alliage inoxydable alimentaire, seau glaçons plastique, couteau en acier inox pour fine et gros, permet de broyer le contenu ou manual d'un bac glaçons de 1,2 kg en 30 secondes, complet avec un bac à glaçons a double paroi
- (D) EISZERKLEINERER - rostfrei Material, Messer CNS, die Eiswürfel können fein oder grobkörnig zerkleinert werden, 1,2 kg innerhalb 30 Sekunden durch betätigung einen Knopf, inkl. doppelwandig Kunststoff Eiswürfelbehälter

**SANTOS #53**

No.	cm	V	W
*408.095	47(H)x35x24	230	130

EURO
849,00

Ⓝ **Koel- en vrieskasten uitwendig gemoffeld plaatstaal, inwendig kunststof. De deuren zijn links- of rechtsdraaiend te bevestigen. Voorzien van temperatuur regeling, koelkasten voorzien van automatische ontdooiing en binnenverlichting**

ⓔ Refrigerators and freezers. Steel plate lacquered, interior plastic. Doors can be hung left- or righthand. With thermostat, refrigerators with automatic defrosting and interior light

ⓕ Réfrigérateurs et congélateurs. Tôle étuvée, intérieur en matière plastique. La porte se laisse mettre en ouvrer tournante gauche et droite. Avec thermostat, réfrigérateurs avec dégléer automatique et illumination

ⓓ Kühl- und Tiefgefrierschränke. Stahlblech, innen Kunststoff. Die Tür kann links- oder rechtsdrehend eingehängt werden. Mit Thermostat, Kühlschränke mit automatischer Abtauung und mit Innen-Beleuchtung

Ⓝ **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 doppelwandiger Glastür

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
209,00	*905.011	<b>A</b>	<b>46</b>	51(H)x43x46	230	75

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
269,00	*905.010	<b>B</b>	<b>46</b>	51(H)x43x46	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
319,00	*905.012	<b>A</b>	<b>130</b>	84(H)x54x55	230	110

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
319,00	*905.013	<b>B</b>	<b>130</b>	84(H)x54x55	230	110

Ⓝ **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 vegetable drawer, adjustable grids

ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - modèle de table, avec 4 astre compartiment de congelateur, type\* 905.006 sans compartiment de congelateur, a vec 1 tiroir et grilles

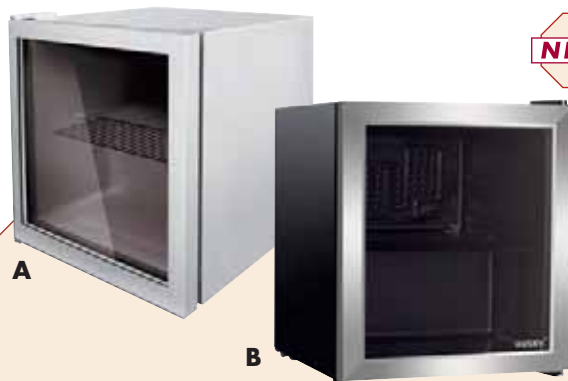
ⓓ KÜHLSCHRANK - Tischmodell, mit 4 Sterne-Gefrierfach, Type \*905.006 ohne Gefrierfach, mit 1 Schublade und verstellbaren Rosten

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
229,00	*905.005	<b>120</b>	85(H)x55x57	230	80
219,00	*905.006	<b>120</b>	85(H)x55x57	230	80



**HUSKY**

**NEW!**



\*406

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**(N) KOELKAST - met 5 rekken, deur met vlakke binnenkant**

(E) REFRIGERATOR - with 5 grids, door with flat inner side

(F) RÉFRIGÉRATEUR - avec 5 grilles, porte avec coté intérieurplat

(D) KÜHLSCHRANK - mit 5 Rosten, Tür mit flacher Innenseite

No.	Lit.	cm	V	W
*905.305	<b>270</b>	145(H)x60x62	230	120

EURO
445,00



**(N) KOELKAST - met verstelbare roosters, met dubbelwandige glazen deur en ventilatorkoeling**

(E) REFRIGERATOR - with adjustable grids, with double-walled glass door and air circulation

(F) RÉFRIGÉRATEUR - avec grilles réglable, porte a double paroi en verre et ventilation réfrigération

(D) KÜHLSCHRANK - mit verstellbaren Rosten, doppelwandiger Glastür und mit Kalt-Umluftkühlung

No.	Lit.	cm	V	W
*905.301	<b>275</b>	145(H)x60x60	230	200
*905.302	<b>320</b>	173(H)x60x60	230	230

EURO
639,00
719,00

**NEW!**



**(N) KOELKAST - met verstelbare roosters, met dubbelwandige glazen deur en ventilatorkoeling**

(E) REFRIGERATOR - with adjustable grids, with double-walled glass door and air circulation

(F) RÉFRIGÉRATEUR - avec grilles réglable, porte a double paroi en verre et ventilation réfrigération

(D) KÜHLSCHRANK - mit verstellbaren Rosten, doppelwandiger Glastür und mit Kalt-Umluftkühlung

No.	Lit.	cm	V	W
*905.303	<b>360</b>	173(H)x62x63	230	180

EURO
665,00

4 \*\*\*\*

**❶ VRIESKASTJE - voorzien van 1 inlegrooster, invries-schakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen**

- ❷ FREEZER - with 1 grid, button for freezing food in a short time possible
- ❸ CONGÉLATEUR - avec 1 grilles, touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux
- ❹ GEFRIERSCHRANK - mit 1 Roste, Sonderdrucktaste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
191,00	*905.001	<b>34</b>	51(H)x44x49	230	90



**❶ VRIESKAST - tafelmodel voorzien van vier laden en invriesschakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen, voorzien van controle-lampjes, invriescapaciteit: 10 kg in 24 uur**

- ❷ FREEZER - with four storage drawers, button for freezing right through new foodstuff in a short time possible, capacity 10 kg in 24 hours, with signal lamp
- ❸ CONGÉLATEUR - avec quatre tiroirs et touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux capacité 10 kg dans 24 heures, avec témoin de contrôle
- ❹ GEFRIERSCHRANK - mit vier Schubladen und Sonderdruck-Taste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln, Kapazität 10 kg in 24 Stunden, mit Kontroll-Lampe

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
259,00	*905.008	<b>85</b>	85(H)x55x57	230	90



4 \*\*\*\*

**❶ VRIESKAST - met 3 hoge laden, 3 vakken met klep, thermostatisch instelbaar, met controlelampjes en invriesschakelaar**

- ❷ FREEZER - with 3 high drawers and 3 compartments with cover, regulable thermostatically, with pilot lights and special button for freezing right through new foodstuffs in as short a time as possible
- ❸ CONGÉLATEUR - avec 3 tiroirs profondes et 3 compartiments avec couvercle, réglable moyennant thermostat, avec des voyants témoins et touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux
- ❹ GEFRIERSCHRANK - mit 3 tiefen Schubladen und 3 Aufbewahrungsräumen mit Klappe, thermostatisch regelbar, mit Kontroll-Lampen und Sonderdrucktaste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
495,00	*905.250	<b>200</b>	145(H)x60x62	230	165



4 \*\*\*\*







4 \*\*\*\*



Ⓝ **KOELKAST MET RVS MANTEL - met 5 verstelbare rekken, automatische ontdooiing, deur met vlakke binnenkant en thermostaat**

ⓔ REFRIGERATOR WITH STAINLESS STEEL CASING - with 5 adjustable racks, automatic defrosting, door with flat inside and a thermostat

ⓕ RÉFRIGÉRATEUR AVEC REVETEMENT INOX - avec 5 casiers ajustables, dégel automatique, porte avec côté intérieur égal et thermostat

ⓓ KÜHLSCHRANK MIT CNS-MANTEL - mit 5 verstellbaren Regalen, automatischer Auftauung, Tür mit flacher Innenseite und Thermostat

No.	Lit.	cm	V	W
*905.401	<b>270</b>	145(H)x60x62	230	120

EURO
535,00

Ⓝ **VRIESKAST MET RVS MANTEL - met 3 hoge laden, 3 opbergvakken met klep, thermostatisch instelbaar, met controlelampjes en invriesschakelaar**

ⓔ FREEZER WITH STAINLESS STEEL CASING - with three high drawers, three storage spaces with lids, adjustable by thermostat, with indicator lights and freezer switch

ⓕ CONGÉLATEUR AVEC REVETEMENT INOX - avec trois tiroirs hauts, trois espaces de rangements avec couvercles, ajustable par thermostat, avec voyants de contrôle et interrupteur de congélation

ⓓ GEFRIERSCHRANK MIT CNS-MANTEL - mit drei hohen Schubladen, drei Aufbewahrungsfächern mit Klappe, Thermostatisch regelbar, mit Kontroll-Lampen und Gefrierschalter

No.	Lit.	cm	V	W
*905.403	<b>200</b>	145(H)x60x62	230	165

EURO
559,00



Ⓝ **KOELKAST - 2/1 GN, roestvrijstaal 18/10 met geforceerde 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 réglable 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 Verdampfen 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
1595,00	*316.610	<b>700</b>	202(H)x80x72	230	380



Ⓝ **VRIESKAST - 2/1 GN, roestvrijstaal 18/10 met geforceerde 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 réglable 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 Verdampfen 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
1825,00	*316.620	<b>700</b>	202(H)x80x72	230	640





**NEW!**



Ⓝ **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 compressorcompartiment 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
*905.510	<b>485</b>	199(H)x65x72	230	380

EURO
1195,00

**2 DEUREN/2 DOORS/2 PORTES/2 TÜREN**

No.	Lit.	cm	V	W
*905.520	<b>728</b>	199(H)x100x72	230	580

EURO
1795,00



NEW!



- (N) WIJNKLIAMATKAST - zwart geëpoxeerd, 2 verchromde flessendragers, glazen deur**  
**(E) CLIMATISATION CABINET FOR WINE-BOTTLES - black epoxy, 2 chrome racks, glass door**  
**(F) ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - noir époxy, 2 clayettes chromées, porte vitrée teintée**  
**(D) KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - schwarz epoxiert, 2 verchromte Ablageroste, Glastür**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
239,00	*910.068	15	51,5(H)x43x48	230	85

- (N) WIJNKLIAMATKAST - zwart geëpoxeerd, LED-binnenverlichting, 6 verchromde flessendragers, glazen deur**  
**(E) CLIMATISATION CABINET FOR WINE-BOTTLES - black epoxy, LED interior light, 6 chrome racks, glass door**  
**(F) ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - noir époxy, éclairage intérieur à LED, 6 clayettes chromées, porte vitrée teintée**  
**(D) KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - schwarz epoxiert, LED-Beleuchtung, 6 verchromte Ablageroste, Glastür**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
335,00	*910.070	33	84(H)x48x47	230	136

NEW!

COOLDISPLAY



Ø91,5 mm max



- (N) FLESSENKOELER - elektro thermisch gekoeld (Peltier), regelbare temperatuur van 7°~18°C, verlichting, LCD display, door de vitrine zijn de flessen goed zichtbaar**  
**(E) BOTTLES COOLER - electro-thermal cooling (Peltier), adjustable temperature of 7°~18°C, inner lighting, LCD display, the bottles are visible by display**  
**(F) REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES - refroidissement électrothermique (Peltier), régulateur de température de 7°~18°C, éclairage intérieur, display LCD, les bouteilles sont bien visibles sur display**  
**(D) FLASCHENKÜHLER - elektrothermisch gekühlt (Peltier), einstellbarer Temperatur von 7°~18°C, Beleuchtung, LCD-Display, die Flaschen sind durch die Vitrine gut sichtbar**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
199,00	*605.002	2	26(H)x29x26	230	131
239,00	*605.004	4	26(H)x48x26	230	170



Ø88,5 mm max







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 réglables et éclairage à LED, thermostat
- ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE (0°C/+12°C) - schwarz 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	<b>58</b>	81(H)x43x39	230	180	329,00
*712.013	<b>68</b>	89(H)x43x39	230	180	345,00



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 étuvée noir pour réfrigère p.e. des bouteilles et boîtes, dégel automatique, thermostat réglable digitale 2-10°C, avec ventilateur pour circulation, deux grilles par porte et illumination intérieure, la porte ferme automatiquement et avec serrure
- ⓓ SCHAU-KÜHLSCHRANK - schwarz 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	<b>138</b>	90(H)x60x52	230	180	479,00

**2 DEUREN/2 DOORS/2 PORTES/2 TÜREN**

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.422	<b>208</b>	90(H)x90x52	230	230	659,00

**3 DEUREN/3 DOORS/3 PORTES/3 TÜREN**

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.433	<b>330</b>	90(H)x135x52	230	265	849,00



**(N) GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van geïsoleerd glas, LED verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar 0°C/+10°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 +0°C/+10°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 +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, 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
695,00	*712.032	<b>100</b>	103(H)x48Ø	230	150

**(N) ROOSTER - verchromd met opstaande rand**

**(E) GRID - chromed with raised edge**

**(F) GRILLE - chromée avec bord relevé**

**(D) GITTER - Chromiert mit Rand**

EURO	No.	cm
13,75	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
745,00	*712.030	<b>72</b>	98(H)x45Ø	230	170





**(N) OPZETKOELVITRINE (0°C/+12°C) - geëpoxeerd, met gebogen veiligheidsglas en schuifruitens aan achterzijde, 2 in hoogte verstelbare tussenroosters en binnenverlichting, voorzien van thermostaat, inhoud 100 liter**

- (E) REFRIGERATED COUNTER (0°C/+12°C) - epoxy lacquered, curved security glass with sliding doors on rear, inside 2 adjustable racks and illumination, thermostat, 100 litres**
- (F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE (0°C/+12°C) - laqué époxy, verre de sécurité courbé et portes coulissantes à l'arrière, à l'intérieur 2 supports réglables et éclairage, thermostat, 100 litres**
- (D) KÜHL-AUFSATZVITRINE (0°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
*712.060	<b>zwart/black/noir/schwarz</b>	38(H)x65x36	68(H)x68x45	230	164
*712.065	<b>wit/white/blanc/weiss</b>	38(H)x65x36	68(H)x68x45	230	164

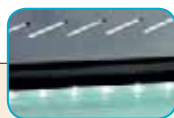
EURO
535,00
535,00



DIGITAL CONTROLLER



ADJUSTABLE SHELF



LED LIGHTS



**(N) OPZETKOELVITRINE (+2°C/+8°C) - roestvrijstaal, met veiligheidsglas en schuifruitens aan achterzijde, 2 tussenroosters en binnenverlichting, voorzien van digitale thermostaat, inhoud 120 liter**

- (E) REFRIGERATED COUNTER (+2°C/+8°C) - stainless steel, security glass with sliding doors on rear, inside 2 shelves and illumination, digital thermostat, capacity 120 liter**
- (F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE (+2°C/+8°C) - inox, verre de sécurité et portes coulissantes à l'arrière, à l'intérieur 2 supports et éclairage, thermostat électronique, capacité 120 litres**
- (D) KÜHL AUFSATZVITRINE (+2°C/+8°C) - CNS, Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Rückseite, innen 2 Regalen und Beleuchtung, digitaler Thermostat, Inhalt 120 Liter**

No.		cm	V	W
*712.068		69(H)x70x57	230	160

EURO
659,00





**(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 8x 1/6-100 diep GN 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 8x 1/6-100 GN pans**

**(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - 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-arrêt illumine, livrée avec 8x bacs GN 1/6-100**

**(D) KÜHL AUFSATZVITRINE - für Gastronormbehälter max. 10 cm Tief, CNS 18/10 mit Sicherheitsglass Deckel, Temperatur digital einstellbar von +2°C/+12°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, wird mit 8x 1/6-100 GN Behälter geliefert**

**A**



**B**



EURO	No.	Type	GN	cm	V	W
645,00	*712.020	<b>A</b>	max 8x1/6	33(H)x 77x61	230	110
645,00	*712.024	<b>B</b>	max 8x1/6	33(H)x104x48	230	110



**(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 gastronomes 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**

**GASTRO  
1/1 GN**



**MICRO  
1x1/1 + 1x1/3 GN**



**PICO  
6x1/6 GN**



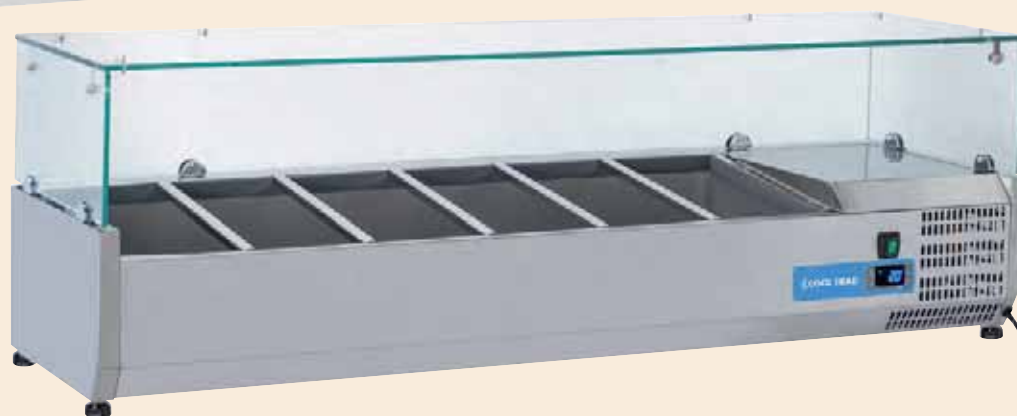
EURO	No.	Model	cm	V	W
675,00	*682.010	<b>"gastro"</b>	37(H)x 60x40	230	130
698,00	*682.001	<b>"micro"</b>	22(H)x102x41	230	130
687,00	*682.004	<b>"pico"</b>	24(H)x130x25	230	70





**B**

**A**



**N** OPZETKOELVITRINE - gastronom maatvoering voor max. 15 cm diep, roestvrijstaal 18/10 met veiligheidsglas, thermostatisch regelbaar +2°C/+10°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, wordt zonder GN bakken geleverd

**E** REFRIGERATED COUNTER - gastronom for max. 15 cm deep, stainless steel 18/10, with security glass, adjustable temperature +2°C/+10°C, ON/Off-Light switch, delivered without GN pans

**F** VITRINE RÉFRIGÉRÉE - gastronom profondeur jusqu'à 15 cm, inox 18/10 avec verre sécurité, température réglable +2°C/+10°C et interrupteur marche-arrêt illumine, livrée sans bacs GN

**D** KÜHL AUFSATZVITRINE - für Gastronombehälter max. 15 cm Tief, CNS 18/10 mit Sicherheitsglass, Temperatur einstellbar von +2°C/+10°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, wird ohne GN-Behälter geliefert

**1/4 GASTRONORM**

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.010	<b>5x 1/4</b>	<b>A</b>	44(H)x120x34	230	340	535,00
*712.012	<b>6x 1/4</b>	<b>A</b>	44(H)x140x34	230	340	585,00

**1/3 GASTRONORM**

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.021	<b>3x 1/3 + 1x 1/2</b>	<b>A</b>	44(H)x120x40	230	340	560,00
*712.022	<b>6x 1/3</b>	<b>A</b>	44(H)x140x40	230	340	635,00

**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	<b>5x 1/4</b>	<b>B</b>	28(H)x120x34	230	340	565,00
*712.017	<b>6x 1/4</b>	<b>B</b>	28(H)x140x34	230	340	615,00

**1/3 GASTRONORM**

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.025	<b>3x 1/3 + 1x 1/2</b>	<b>B</b>	28(H)x120x40	230	340	595,00
*712.027	<b>6x 1/3</b>	<b>B</b>	28(H)x140x40	230	340	660,00



**(N) SALADETTES - roestvrijstaal, met geventileerde koeling, automatische ontdooiing en verdamping van het condenswater. Volledig geïsoleerd, thermostatisch regelbaar van +2°C/+10°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 +2°C/+10°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 +2°C/+10°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 gastronormes 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 +2°C/+10°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. Wird 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
875,00	*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
1250,00	*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 RÉFRIGÉRÉ - 2 portes, espace supérieur 5x 1/6 GN**

**(D) GARNIER KÜHLTISH - 2 Türen, Oberteil 5x 1/6 GN**

EURO	No.	cm	V	W
1045,00	*712.125	105(H)x90x70	230	340

**2,5 1/1 GN**




**2x 1/1 GN**



**4x 1/1 GN**




**3x 1/1 GN**



**5x 1/6 GN**




**2x 1/1 GN**





2x 1/1 GN



3x 1/1 GN



## BLASTCHILLER



1/1 GN



Ⓝ **WERKBANK GEKOELD - 1/1 gastronorm, roestvrijstaal met geventileerde koeling, automatische ontthooing, thermostatisch regelbaar +2°C/+10°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 +2°C/+10°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 RÉFRIGÉRÉE - 1/1 gastronorme, inox, refroidissement ventile, dégel et evaporation automatique, température réglable +2°C/+10°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 Verdampfen geschieht automatisch, Temperatur einstellbar von +2°C/+ 10°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
*712.115	85(H)x90x70	230	340

EURO
925,00

### 3 deuren/doors/portes/Türen

No.	cm	V	W
*712.120	85(H)x136x70	230	340

EURO
1295,00

Ⓝ **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 Lebensmittel 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
*712.510	5x 1/1 GN/ 5x 60x60 cm	85(H)x76x70	230	449

EURO
3095,00

- Ⓝ **BAR-GARNEERUNIT - roestvrijstaal, wordt compleet geleverd met roestvrijstalen 1/6 gastronorm bakken 10 cm diep en deksels**
- ⓔ GARNISH UNIT - stainless steel, comes complete with stainless steel 1/6 gastronorm containers 10 cm deep and lids
- ⓕ GARNIR UNITÉ - inox, complet avec couvercles et bacs de gastronormes inox 1/6 - 10 cm de profondeur
- ⓓ GARNIERUNG EINHEIT - CNS, kommt komplett mit Edelstahl 1/6-Gastronorm-Behälter 10 cm tief und Deckel

EURO	No.	Type	cm
78,00	*861.180	<b>A</b> 3x 1/6GN	22(H)x52,0x25
96,00	*861.182	<b>B</b> 4x 1/6GN	22(H)x68,0x25
96,00	*861.184	<b>C</b> 4x 1/6GN	25(H)x34,5x43
126,00	*861.186	<b>D</b> 6x 1/6GN	25(H)x52,0x43



**A**



**B**



**C**



**D**

- Ⓝ **BARGARNEERUNIT - roestvrijstaal, wordt compleet geleverd met roestvrijstalen gastronormbakken van 15 cm diep, zonder deksel, geschikt voor crushed ijs**

- ⓔ PREPARATION UNIT - stainless steel, complete with stainless steel gastronorm pans of 15 cm deep, without cover, suitable for crushed ice
- ⓕ CONTENEUR DE GARNITURE - inox, complet avec bacs gastro inox de profondeur 15 cm, sans couvercle, aussi pour glace pilée
- ⓓ GARNIERBEHÄLTER - CNS, komplett mit Gastonormbehälter 15 cm tief, ohne Deckel, auch brauchbar mit Crushed Eis

EURO	No.	Type	cm
197,00	*921.090	6x 1/6GN	20(H)x102x21
191,00	*921.091	4x 1/6 + 1x 1/3GN	20(H)x102x21

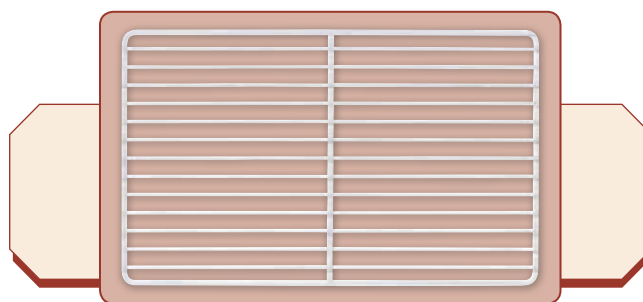


**Max Pro**

- Ⓝ **ROOSTER - Rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitriines en diepvrieskasten**

- ⓔ WIRE RACK - plastified wire, suitable for refrigerators, refrigerated display cases and freezers
- ⓕ GRILLE - en fil plastifié, performances élevées pour réfrigérateurs, vitrine réfrigérée et congélateurs
- ⓓ ROSTE - Rilsan, geeignet für Kühlschränke, Kühlvitriines und Tiefgefrierschränke

EURO	No.	Type GN	mm
12,95	720.326	1/1	530x325
21,95	720.327	2/1	650x530







# BUFFET-SALAD BAR



- (N) 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 elektronische thermostaat, aan/uitschakelaar, beschermkap met verlichting en 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd
- (E) 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
- (F) 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
- (D) 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/RÉFRIGÉRÉE/GEKÜHLT

No.	Type	cm	V	W	EURO	
*304.180	<b>4x 1/1 GN</b>	<b>A</b>	154(H)x144x144	230	500	2595,00

## GEKOELD/REFRIGERATED/RÉFRIGÉRÉE/GEKÜHLT

No.	Type	cm	V	W	EURO	
*304.171	<b>4x 1/1 GN</b>	<b>B</b>	150(H)x141x86	230	500	2395,00

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - avec bac gradué, facilement nettoyable en polycarbonate incassable, carrosserie en acier inoxydable poli et époxy, avec agitateur à palettes, thermostat automatique et égouttoir**

**(D) GETRÄNKE-DISPENSER - mit graduiertem Behälter, einfach zu reinigen, aus unzerbrechlichem Polycarbonat, Gehäuse aus hochglanz-polierstem Edelstahl und epoxiertem Stahl, mit ausschaltbarem Rührsystem, automatischem Thermostat und Tropfschale**



EURO	No.	Lit.	cm	V	W
495,00	*688.151	<b>1x 12</b>	64(H)x23x43	230	211
695,00	*688.152	<b>2x 12</b>	64(H)x43x43	230	318

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - avec bac gradué, facilement nettoyable en polycarbonate incassable, carrosserie en acier inoxydable poli brillant, avec agitateur à palettes, thermostat automatique et égouttoir**

**(D) GETRÄNKE-DISPENSER - mit graduiertem Behälter, einfach zu reinigen, aus unzerbrechlichem Polycarbonat, Gehäuse aus rostfreiem Stahl, hochglanz-polierstem, mit ausschaltbarem Rührsystem, automatischem Thermostat und Tropfschale**



#### SANTOS #34

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
825,00	*408.071	<b>1x 12</b>	55(H)x19x43	230	160
1095,00	*408.072	<b>2x 12</b>	55(H)x38x43	230	260
1495,00	*408.073	<b>3x 12</b>	55(H)x57x43	230	330



**NEW!**

**(N) KOFFIEZETAPPARAAT - roestvrijstaal, voor korffilters 250/90, voorzien van 2 geëmailleerde warmhoudplaten, filterpan, thermische droogkookbeveiliging, inclusief koffiekannet met deksel, kunststof met RVS bodem, 1,8 liter**

**(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, 1,8 liter**

**(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 cafetière fond inox, plastique avec couvercle, 1,8 litre**

**(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, 1,8 Liter**

No.	cap.p.u./h./Std.	cm	V	W
*330.002	ca. 20 Lit.	46(H)x20x37	230	2200

EURO  
229,00

330.003 **koffiekannet/decanter/cafetière/Kaffeekanne**

23,50



**NEW!**

**(N) KOFFIEZETAPPARAAT, "THERMOS" - handmatige watervulling, biedt de mogelijkheid om direct koffie te zetten in een isoleerkannet, voorzien van een thermische droogkookbeveiliging, wordt compleet geleverd met een isoleerkannet, 2 liter**

**(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, 2 liter**

**(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, 2 litre**

**(D) KAFFEEMASCHINE "THERMOS" - mit manueller Wasserfüllung, ermöglicht das Herstellen von Kaffee direkt in die Isolierkannet, mit Trockenlaufsicherung, Lieferung mit Isolierkannet, 2 Liter**

No.	cap.p.u./h./Std.	cm	V	W
*330.005	ca. 20 Lit.	53(H)x20x36	230	2200

EURO  
259,00

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) KAFFEERKANNE - mit Kunststoff-Griff, aus Glas**

No.	Lit.	H cm
320.905	1,8	18,5

EURO  
8,75

**(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.
*680.150	<b>ongebleekt/unbleached/non blanchis/ungebleicht</b>
*680.151	<b>gebleekt/bleached/blanchis/gebleicht</b>

EURO

13,50

14,50





**(N) ESPRESSOMACHINE - antraciet grijs, voorzien van 2 pistons met 4 keuze instellingen, elektronisch 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
1985,00	*320.200	2	69(H)x68x58	230	2900

**(N) MELKOPSCHUIMER - zilver/wit, voor opschuimen van 100/260 ml en opwarmen van 100/500 ml. melk, geruisarm, oververhittingsbeveiliging, automatische uitschakeling**

**(E) MILK FROTHER - silver/white, suitable for frothing 100/260 ml or heating up 100/500 ml of milk, low noise operation, thermal safety cut-out, automatic switch-off**

**(F) ÉMULSIONNEUR DE LAIT - argent/blanc, pour app. 100/260ml de mousse, et app. 100/500 ml de lait à réchauffer, extrêmement silencieux, sécurité de surchauffage, arrêt automatique**

**(D) MILCHAUFSCÄUMER - silber/weiss, zum Aufschäumen von ca. 100/260 ml und Aufwärmen von ca. 100/500 ml Milch, besonders leise, Überhitzungsschutz, automatische Abschaltung**



**SEVERIN**

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
93,00	*910.025	0,5	21(H)x15x15	230	500

**(N) PISTON AFKLOPBAK - roestvrijstaal, met makkelijk uitneembare lade waarin kunststof afklopstang**

**(E) COFFEE GROUNDS RECEPACLE - 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
85,00	*130.050	12(H)x23x40	A
164,00	*899.360*	13(H)x35x40	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
*408.004	58(H)x39x19	230	360

EURO
795,00

Ⓝ **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
*408.001	55(H)x32x25	230	510

EURO
845,00

Ⓝ **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
*408.012	70(H)x32x25	230	370

EURO
975,00

# 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, contrôlelampje, aan/uit schakelaar en contrôlevenster 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
91,00	*688.090	5	<b>48</b>	230	950
109,00	*688.091	9	<b>80</b>	230	950
125,00	*688.092	15	<b>120</b>	230	1500

**NEW!**



**Ⓝ 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
*910.019	1,0	43(H)x21,5x31,5	230	1000

EURO
185,00



**A**



**Ⓝ KOFFIEZETAPPARAAT - biedt de mogelijkheid om direct koffie te zetten in een isoleerkan, voorzien van zwenkfilter (1x4) met druppelstop, aromakeuzeknop, controlelampje en thermoskan met aroma deksel, dubbele uitvoering tevens voorzien van één theefilter**

**ⓔ COFFEE BREWER - offers the possibility to make coffee directly in a vacuumjug, with pivoted filterholder (1x4) with non drip device, brewing time selector switch, pilot light and vacuum jug flavour preserver lid, double version also with one tea filter**

**ⓔ MACHINE À CAFÉ - offre la possibilité de faire le café immédiatement dans une cruche isolée, avec une porte-filtre pivotant (1x4) avec système anti-gouttes, interrupteur sélecteur d'arôme, voyant lumineux et verseuse isotherme avec couvercle préservateur d'arôme, les modèles double avec 1 filtre à thé**

**ⓓ KAFFEEMASCHINE - ermöglicht das herstellen von Kaffee direkt in die Isolierkanne, mit Schwenkfilter (1x4), mit Tropfverschluss, Aromawahlschalter, Kontrolleuchte und Thermoskanne mit Aromaschutz-deckel, doppelte Ausführung mit 1 Tee-Filter**

**THERMOSKAN RVS/THERMOS JUG STAINLESS STEEL  
THERMOS EN INOX/THERMOSKANNE CNS**

No.	cap.Lit.	Type	H cm	V	W
*910.015	1x 1,0	<b>A</b>	33	230	1000

EURO
56,00

**THERMOSKAN KUNSTSTOF/THERMOS JUG PLASTIC  
THERMOS EN PLASTIQUE/THERMOSKANNE KUNSTSTOFF**

No.	cap.Lit.	Type	H cm	V	W
*910.016	2x 1,0	<b>B</b>	35	230	1600

EURO
113,00



**B**

**(N) WATERKOKER - roestvrijstaal met hittebestendige zwarte kunststof delen, aan en uitschakelaar, snoerloos en droogkookbeveiliging**

**(E) WATERCOOKER - stainless steel with black heat resistant plastic parts, on/off switch, cordless and boiling dry protection**

**(F) BOUILLLORE À EAU - inox avec plastique noir résistant à la chaleur, interrupteur marche-arrêt et protection contre l'échauffement à sec**

**(D) WASSERKOCHEK - CNS mit hitzebeständigem schwarzen Kunststoffteilen, Ein-Aus Schalter, kabellos und Übertemperatursicherung**

**TYPE A**

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
23,00	*910.005*	1,7	25(H)x24x12	230	2200

\* **kunststof uitvoering**/plastic version  
version plastique/Kunststoff Ausführung

**TYPE B**

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
59,00	*910.009	1,7	25(H)x24x15	230	2200

**TYPE C**

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
39,00	*910.006	1,5	23(H)x22x15	230	2000

**TYPE D**

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
47,00	*910.002	1,0	21(H)x19x14	230	2200
54,00	*910.003	1,7	24(H)x20x15	230	2200



**Type A**



**Type B**



**Type C**



**Type D**





**(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 de 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
*688.190	5	38(H)x30x30	230	950
*688.191	9	48(H)x30x30	230	950
*688.192	15	50(H)x35x35	230	1500
*688.193	24	63(H)x39x39	230	2600

EURO
59,00
69,00
79,00
99,00



**(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
*688.120	52(H)x19x40	230	2500

EURO
249,00



**(N) KOPPENWARMHOUDAPPARAAT - roestvrijstaal, met apart te verwarmen etages**

**(E) CUP WARMER - stainless steel, with 2 separate heating levels**

**(F) CHAUFFE-TASSES - inox, avec 2 étages de chauffe séparé**

**(D) TASSENWÄRMER - CNS, mit 2 einzeln zu erhitzen Etagen**

No.	cm	V	W
*537.300	54(H)x41x36	230	2x 100

EURO
230,00

**(N) 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

**(E) 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.

**(F) 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

**(D) 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.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
419,00	*417.003	41	24	<b>3</b>	230	1300
495,00	*417.005	49	24	<b>5</b>	230	1300

#### ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
219,00	*417.013	41,5	20	<b>3</b>	230	1200

#### GOUD/GOLD/OR/GOLD

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
235,00	*417.023	41,5	20	<b>3</b>	230	1200

**(N) 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

**(E) 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

**(F) 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

**(D) 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.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
245,00	*417.105	47	23	<b>5</b>	230	400
295,00	*417.110	57	23	<b>10</b>	230	400



3 Lit.



5 Lit.



NEW!

3 Lit.

NEW!



5 Lit.



10 Lit.

\*430

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



**(N) CHOCOLADE/SAUZEN WARMER - roestvrijstaal geëpoxideerd, 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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
*921.530	<b>1</b>	11(H)x17x23	<b>1x 0,7</b>	230	40
*921.540	<b>2</b>	11(H)x35x36	<b>2x 0,7</b>	230	80
688.902	pan/pan/poêle/Pfanne				

EURO
47,00
78,00
9,75

1/1 GN

2/3 GN



Temp. 20~80°C

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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
*921.510	<b>2/3</b>	18(H)x49x36	230	1000
*921.520	<b>1/1</b>	18(H)x67x36	230	1000

EURO
229,00
259,00



**Max Pro**<sup>®</sup>

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 1**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
319,00	*921.461	<b>4,5</b>	43(H)x26x26	230	500

**Ⓝ 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
485,00	*921.462	<b>2x 4,5</b>	43(H)x50x26	230	1000
144,00	*921.463	<b>dispenser los/only/seul/lose</b>			

Ⓝ **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
174,00	*921.551	<b>1</b>	29(H)x26x26	230	500
345,00	*921.552	<b>2</b>	29(H)x50x26	230	1000





# Max Pro<sup>®</sup>

Foodwarming Systems



## Max Pro FOODWARMERS

- Ⓝ **SPIJZENWARMHOUDAPPARAAT** - fraai uiterlijk door compacte 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 eau limineux, température max. 90°C
- ⓓ **SPEISENWARMHALTERGERÄT** - 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)x26x26	230	500	174,00
*921.452	2	29(H)x50x26	230	1000	345,00
*921.453	3	29(H)x76x26	230	1500	485,00
*921.454	4	29(H)x50x50	230	2000	625,00
861.110	<b>BAIN-MARIE POT met deksel/POT with lid/POT avec couvercle/TOPF mit Deckel</b>	17(H)xØ21			16,75

## 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 réglable et témoin 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
139,00	*688.025	27(H)x37x22	230	1000

### 1/2 GN - MAX 15CM

EURO	No.	cm	V	W
146,00	*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 0-90°C, 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 0-90°C, 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 0-90°C, Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper. Wird ohne GN-Behälter geliefert

### 1/1 GN - MAX 15CM

EURO	No.	cm	V	W
99,00	*508.030	23(H)x54x34	230	1000

**MET AFTAPKRAAN/WITH DRAINING TAP**  
**AVEC ROBINET DE VIDANGE/MIT ABZAPFHAHN**

EURO	No.	cm	V	W
109,00	*508.040	23(H)x54x34	230	1000





- Ⓝ **BAIN-MARIE - roestvrijstaal, dubbelwandig, regelbare thermostaat, zonder GN bakken**
- ⓔ BAIN-MARIE - stainless steel, double-walled, adjustable thermostat, without GN pans
- ⓕ BAIN-MARIE - inox, à double paroi, thermostat réglable, sans bacs inox
- ⓓ BAIN-MARIE - CNS, doppelwandig, einstellbarem Thermostat, ohne GN-Behälter

**MAX 15CM**

No.	Type	GN	cm	V	W
*899.002	B	<b>1/1</b>	27(H)x55x35	230	2000
*899.003	C	<b>4/3</b>	27(H)x72x35	230	2000

EURO
369,00
398,00

**Ⓝ BAIN-MARIE INBOUWMODEL**

- ⓔ BAIN-MARIE BUILT-IN MODEL
- ⓕ BAIN-MARIE POUR ENCASTRER
- ⓓ BAIN-MARIE ZUM EINBAUEN

**MAX 15CM**

No.	Type	GN	inbouwmaten cm	V	W
*899.101	A X	<b>2/3</b>	31,5x35,5	230	2000
*899.102	B X	<b>1/1</b>	31,5x53,0	230	2000
*899.103	C X	<b>4/3</b>	71,0x31,5	230	2000
*899.104	D X	<b>3/1</b>	97,5x52,0	230	3000

EURO
359,00
389,00
405,00
619,00

Ⓝ **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**

- ⓔ 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
- ⓕ BAIN-MARIE - inox, à double paroi, cuve emboutée, sans soudure, pour bacs GN profondeur jusqu'à 15 cm, thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée, sans bacs inox
- ⓓ 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
*900.045	24(H)x61x38	230	1200

EURO
119,00

Ⓝ **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 gastronomes profondeur jusqu'à 20 cm. Cuve emboutée, sans soudure. Compartiments chauffés séparément. Thermostat réglable 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
439,00	*921.250	<b>1x 1/1-20</b>	30(H)x 36x61	230	1000
855,00	*921.251	<b>2x 1/1-20</b>	30(H)x 71x61	230	2000
1085,00	*921.252	<b>3x 1/1-20</b>	30(H)x105x61	230	3000



Ⓝ **BAIN-MARIE WARMHOUDVITRINE - gastronorm maatvoering. Uitgevoerd in roestvrijstaal met veiligheidsglas. Met thermostaat en controle lampje. Geschikt voor gastronormbakken van maximaal 65 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 65 mm deep (not included)

ⓕ BAIN-MARIE BUFFET VITRINE CHAUFFANTE - gastronorme inox avec verre sécurité. Avec thermostat et témoin lumineux. Offrant place aux bacs gastronorme de profondeur 65 mm (ne pas inclus)

ⓓ BAIN-MARIE WARMHALTEVITRINE - Gastronorm CNS mit Sicherheits-Glas. Mit Thermostat und Kontroll-lampe. Geeignet für Gastronorm-Behälter 65 mm tief (nicht mitgeliefert)



EURO	No.	GN	cm	V	W
314,00	*527.010	<b>4x 1/3-6,5</b>	22(H)x 75x34	230	1200
349,00	*527.012	<b>6x 1/3-6,5</b>	22(H)x110x34	230	1600



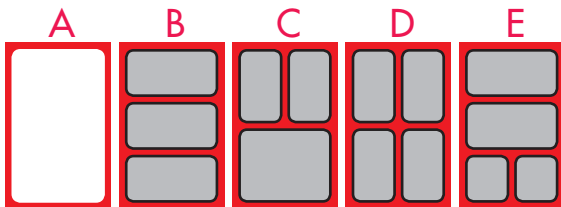
## Food Warming System



TYPE A



TYPE B



**(N) 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**

**(E) 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**

**(E) BAIN-MARIE - inox, a double paroi, cuve emboutée, sans soudure et aisément nettoyable. Pour bacs gastronormes profondeur jusqu'à 15 ou 20 cm. Thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée, avec robinet de vidange. Livraison sans bac gastronorme**

**(D) 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	<b>A</b>	24(H)x61x38	230	1200	129,00

**(N) CATERCHEF 150 - compleet met GN bakken en deksels met lepeluitsparing in roestvrijstaal**

**(E) CATERCHEF 150 - complete with GN pans and lids with hole for ladle in stainless steel**

**(E) CATERCHEF 150 - complet avec bacs GN et couvercles avec trou pour louche en acier inox**

**(D) CATERCHEF 150 - Komplett mit GN-Behälter und Deckel mit Löffelaussparung in CNS**

No.	Type	GN	EURO
*688.031	<b>B</b>	3x 1/3 -15 cm	189,00
*688.032	<b>C</b>	2x 1/4 -15 cm + 1x 1/2 -15 cm	187,00
*688.033	<b>D</b>	4x 1/4 -15 cm	197,00
*688.034	<b>E</b>	2x 1/3 -15 cm + 2x 1/6 -15 cm	199,00

### 1/1 GN - MAX 20CM

No.	cm	V	W	EURO
*688.040	29(H)x61x38	230	1200	159,00

**(N) STRIPPEN VOOR BAIN MARIE**

**(E) ADAPTOR BARS FOR BAIN MARIE**

**(E) BARETTES DE MONTAGE POUR BAIN MARIE**

**(D) VERBINDUNGSSTEGE FÜR BAIN-MARIE-EINSÄTZE**

No.	L mm	Type	EURO
953.648	176	1/6 GN	2,35
953.649	265	1/4 GN	2,75
953.650	325	1/2 GN	2,95
953.651	530	1/1 GN	3,95



Ⓝ **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 gereemd, 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 séparément, (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, témoin lumineux et câble, livrée sans 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
695,00	*710.052	2/1	A	86(H)x67x 84	230	1500
795,00	*710.053	3/1	B	86(H)x67x116	230	1500
1095,00	*710.054	4/1	C	86(H)x67x149	230	3000
1245,00	*921.350	2x 1/1	D	90(H)x60x 85	230	2100
1495,00	*921.351	3x 1/1	E	90(H)x60x120	230	3500



Ⓝ **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
*688.106	24(H)x36x27	230	700

EURO
129,00

688.903 **inzet bak**/container/bac/Behälter **1,5L**

6,75

688.904 **rand**/rim/monture/Rand

6,50

Ⓝ **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
*688.103	24(H)x36x27	230	700

EURO
120,00

688.906 **inzet bak**/container/bac/Behälter **3,5L**

8,50

688.907 **rand**/rim/monture/Rand

6,50





2/3  
GN

**CaterChef**  
**SOUS**  
**VIDE**

NEW!



met water circulatiepomp  
pompe de circulation de l'eau  
with watercirculationpump

1/1  
GN



- (N) SOUS VIDE CIRCULATIE BAIN-MARIE - roestvrijstaal, met deksel en 2 handgrepen, voorzien van digitaal bedieningspaneel, digitale thermostaat, tijd klok, water circulatiepomp, aftapsysteem en 2 inzetrekken voor vacuüm zakken, temperatuur op 0,1°C nauwkeurig**  
Sous Vide is een methode van regenereren 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
- (E) 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
- (F) 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
- (D) SOUS VIDE ZIRKULATION BAIN-MARIE - CNS mit Deckel und zwei Griffen, ausgestattet mit digitaler Steuerung, digitale Thermostat, Timer, Wasserumwälzpumpe, Abflusssystem und zwei Racks für Vakuumbutel, Temperaturgenauigkeit bis 0,1°C**  
Sous vide ist eine Methode oder zu regenerieren oder langsam kochen Essen in luftdichten Vakuumbutel 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
319,00	*680.300	2/3 GN	27(H)x37x34	230	2000
395,00	*680.311	1/1 GN	30(H)x58x36	230	700

\*440

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT





- (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 vacuümzakken**
- (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 Vakuümbeutel**

No.	cm	V	W
*680.308	24(H)x36x27	230	700

EURO
110,00



- (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
*688.105	36(H)x38x30	230	2600

EURO
159,00

## 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 - Edelstahl 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
64,00	*680.110	34	24	<b>5,7</b>	230	300

### ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
75,00	*680.105	34	24	<b>5,7</b>	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-SOUBE - maintenir chaud parfaitement des sauces, des curries, des ratatouilles, du sateh et du kebab, des hotdogs, etc. Le chauffe-soupe doit être utilisé 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
95,00	*537.115	42	40	<b>13</b>	230	600



**13 LITER**

Soepketel/ Soup kettle / Chauffe-soupe / Suppenkessel

# "Bistro"



Ⓝ **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-SOUBE 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	35	36	10	zwart/black/noir/schwarz	A	230	400	67,00
*537.109	35	36	10	rustiek grijs/rustique grey/gris rustique/rustik grau	B	230	400	67,00
*537.110	35	36	10	rustiek bruin/rustique brown/brun rustique/rustik braun	C	230	400	67,00
*537.105	35	36	10	roestvrijstaal/stainless steel/inox/CNS	D	230	400	94,00

**met digitale thermostaat**/with digital thermostat/avec thermostat numérique/mit digitalem Thermostat

*537.112	35	36	10	zwart/black/noir/schwarz	E	230	400	74,00
----------	----	----	----	--------------------------	---	-----	-----	-------



**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) CHAUFFE-SOUBE 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**

**(D) 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 Sicherheitsthermostat und Kontroll-Lampe. Kann mit oder ohne Wasser betrieben werden**



EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
395,00	*310.008	33	34	<b>11</b>	230	750

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) CHAUFFE-SOUBE AU BAIN MARIE - avec bain marie et couvercle abattant en acier inox. La paroi extérieure en plastique. Avec bord capte-gouttes. Avec thermostat pour régler sans gradations la température, Le chauffage-soupe doit être usé toujours avec de l'eau**

**(D) BAIN-MARIE-SUPPENKESSEL - mit CNS Bain-Marie-Einsatz und klappdeckel. Der Aussenmantel aus Kunststoff, mit auf das Gehäuse aufsetzbarem Kragen, der Überfließen und Abtropfen verunmöglicht. Mit stufenlos verstellbarem Thermostat und KontrollLampe. Mit wasserbad gebrauchen**



**STAPELBAAR  
STACKABLE**



**A**

**TYPE A**

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
69,00	*861.070	32	33	<b>10</b>	230	450

**TYPE B**

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
99,00	*861.090	36	40	<b>10</b>	230	450



**B**



pujadas

**VOLLRATH**

RE THERMALIZER

ALL NEW!



Ⓝ **INDUCTIE SOEPKETEL/FOODWARMER - droog gebruik, inductieverwarming, waardoor het controleren en bijvullen van water overbodig wordt en ook sneller op temperatuur en betere temperatuurregeling/controlé, 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**

ⓔ 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

ⓔ 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 pré-réglés 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

ⓓ 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, Temperaturregulation, 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
*721.110	34,2	35,3	<b>10,4</b>	230	800

EURO  
649,00

pujadas

**VOLLRATH**

RE THERMALIZER



Ⓝ **INDUCTIE SOEPKETEL/FOODWARMER INBOUWMODEL- met los bedieningspaneel**

ⓔ INDUCTION SOUP KETTLE/FOOD WARMER BUILT-IN MODEL - with separate control panel

ⓔ CHAUFFE-SOUFFLE/SOUFFLEUR À INDUCTION MODÈLE INTÉGRÉ - avec panneau de commande séparé

ⓓ INDUKTIONSSUPPENKESSEL/SPEISENWÄRMER EINBAUMODELL - mit separatem Bedienfeld

No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
*721.115	31,3	35,3	<b>10,4</b>	230	800

EURO  
745,00

# APW wyott

18 cm



**(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
227,00	*350.061	<b>61</b>	230	560
237,00	*350.076	<b>76</b>	230	740
254,00	*350.091	<b>91</b>	230	900
265,00	*350.107	<b>107</b>	230	1080
280,00	*350.122	<b>122</b>	230	1240
292,00	*350.137	<b>137</b>	230	1400
317,00	*350.152	<b>152</b>	230	1580
347,00	*350.168	<b>168</b>	230	1760
374,00	*350.183	<b>183</b>	230	1940

**(N) INFRAROOD WARMERS - aluminium "ECONOMY", met aan/uit schakelaar**

- (E) OVERHEAD WARMERS - aluminium "ECONOMY", with ON/OFF switch
- (F) CHAUFFE-METS INFRAROUGES - aluminium "ECONOMY", avec interrupteur
- (D) SPEISEN-WARMHALTESTRAHLER - Aluminium "ECONOMY", mit eingebautem EIN/AUS-Schalter

EURO	No.	L.tot.cm	V	W
185,00	*350.002	<b>61</b>	230	340
197,00	*350.003	<b>76</b>	230	440
215,00	*350.004	<b>91</b>	230	560
225,00	*350.005	<b>107</b>	230	660
234,00	*350.006	<b>122</b>	230	780
245,00	*350.007	<b>137</b>	230	910
269,00	*350.008	<b>152</b>	230	1030
289,00	*350.009	<b>168</b>	230	1140
339,00	*350.011	<b>183</b>	230	1250

**(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	28

**(N) APW/WYOTT INFRAROOD WARMERS - voor het op de juiste temperatuur bewaren van alle soorten gerechten zonder de kwaliteit ervan te beïnvloeden. 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
- (E) 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.	cm	V	W	EURO
*508.050	7(H)x 50x50	230	600	209,00
*508.100	7(H)x100x50	230	1200	410,00

**(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal, thermostatisch instelbaar tot 90°C**

- (E) HOT PLATE - stainless steel, thermostat adjustable up to 90°C
- (E) PLAQUE CHAUFFANTE - inox, thermostat réglable jusqu'à 90°C
- (D) WÄRMEPLATTE - CNS, Thermostat einstellbar bis 90°C

No.	Type	mm	V	W	EURO
*710.020	<b>1/1 GN</b>	6(H)x <b>32,5</b> x53	230	500	255,00
*710.021	<b>2/1 GN</b>	6(H)x <b>65,0</b> x53	230	750	325,00
*710.022	<b>60 x 40</b>	6(H)x <b>60,0</b> x40	230	750	325,00

**(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal, thermostatisch instelbaar tot 75°C, met hoofdschakelaar en controlelampje**

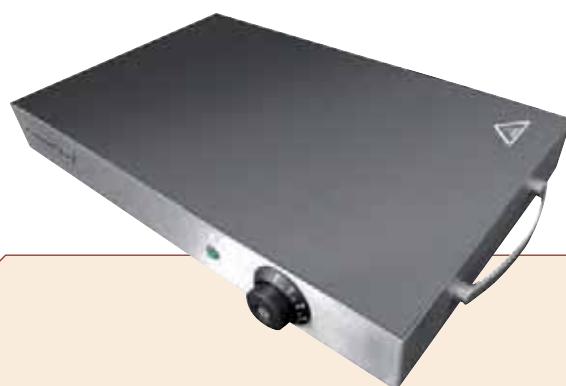
- (E) HOT PLATE - stainless steel, thermostat adjustable up to 75°C, with mainswitch and indicator light
- (E) PLAQUE CHAUFFANTE - inox, thermostat réglable jusqu'à 75°C, avec interrupteur et témion lumineux
- (D) WÄRMEPLATTE - mit CNS Gehäuse, Thermostat einstellbar bis 75°C, mit Schalter Ein-Aus und Kontroll-Lampe

No.	Type	cm	V	W	EURO
*688.070	<b>1/1 GN</b>	9(H)x <b>53</b> x32,5	230	600	125,00
*688.075	<b>60 x 40</b>	9(H)x <b>60</b> x40,0	230	600	145,00

**(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstalen behuizing en een oppervlak van gehard glas, thermostatisch instelbaar tot 85°C**

- (E) HOT PLATE - stainless steel casing and hot surface in tempered glass, thermostat ajustable up to 85°C
- (F) PLAQUE CHAUFFANTE - corps en acier inoxydable et la surface en verre trempé à chaud, thermostat réglable jusqu'à 85°C
- (D) WÄRMEPLATTE - Gehäuse aus Edelstahl und Oberfläche aus gehärtetem Glas, Thermostat regelbar bis 85°C

EURO	No.	Type GN	cm	V	W
119,00	*688.610	1/1	9(H)x54x38	230	260



**(N) WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG - roestvrijstaal, met apart inschakelbare keramische warmhoudplaat, per 1/1GN zone thermostatisch instelbaar tot 90°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 90°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 90°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 90°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 38x58	230	510

**NEW!**



EURO	No.	Type GN	cm	V	W
315,00	*688.620	2/1	57(H)x 73x58	230	1020



EURO	No.	Type GN	cm	V	W
395,00	*688.630	3/1	57(H)x108x58	230	1530





**(N) 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**

**(E) 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**

**(E) 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**

**(D) 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	<b>2/1</b>	72(H)x 68x53	230	500	415,00
*710.330	<b>3/1</b>	72(H)x103x53	230	750	515,00

**(N) LAMP LOS**

**(E) LAMP ONLY**

**(E) LAMPE SEUL**

**(D) LAMP ALLEIN**

No.	kleur/color/couleur/Farbe	W	EURO
*093.500	<b>rood/red/rouge/rot</b>	175	15,00
*093.510	<b>wit/white/blanc/weiss</b>	175	15,00
*710.205	<b>rood/red/rouge/rot</b>	250	16,00
*710.206	<b>wit/white/blanc/weiss</b>	250	16,00



**(N) WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG - roestvrijstaal en verchroomde standers, met apart inschakelbare verwarmde roestvrijstalen warmhoudplaat, thermostatisch instelbaar tot 90°C, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas en infra-roodlampen**

**(E) 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 90°C, complete with hygienic cover made of acrylic glass and infra-red lamps**

**(E) CHAUFFANTE-PLAT DE BUFFET - inox, et supports chromé, avec chauffe plat à inox, réglable individuellement, la température et contrôlée par thermostat réglable jusqu'à 90°C, capot de protection hygiénique en verre acrylique et lampe chauffante infra-rouge**

**(D) BUFFET-SPEISENWÄRMER - CNS und verchromtes Fussgestell, mit Wärmeplatte aus CNS, thermostatisch einstellbar bis 90°C, Hygieneschutzhaube aus Acrylglas und Warmhalte-Brücke mit Infrarot-Lampe**

No.	Type GN	cm	V	W	EURO
*710.200	<b>2/1</b>	83(H)x 71x53	230	1200	665,00
*710.300	<b>3/1</b>	83(H)x103x53	230	2200	865,00
*710.400	<b>4/1</b>	83(H)x136x53	230	2500	1095,00



**(N) WARMHOUD UNIT - roestvrijstaal, heeft een roestvrijstalen verzwaarde voet en flexibele arm(en), voorzien van schakelaar, wordt zonder lamp geleverd**

**(E) HEAT SHADE UNIT - stainless steel, has a stainless steel reinforced base and flexible arm(s), with on/off switch, delivered without lamp**

**(F) LAMPE CHAUFFANTE AVEC SUPPORT - inox, pied renforcée en inox et bras flexible(s), équipé d'un interrupteur, livré sans ampoule**

**(D) 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	24	±60	230
275,00	*688.252	2	24	±60	230

#### KOPER/BRASS/CUIVRE/KÜPFER

EURO	No.	lamp	Ø cm	H cm	V
195,00	*688.251	1	24	±60	230
275,00	*688.253	2	24	±60	230

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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
295,00	*688.260	1	±65(H)x50x45	230
345,00	*688.262	2	±65(H)x50x45	230

#### KOPER/BRASS/CUIVRE/KÜPFER

EURO	No.	lamp	H cm	V
295,00	*688.261	1	±65(H)x50x45	230
345,00	*688.263	2	±65(H)x50x45	230

**(N) LAMP LOS**

**(E) LAMP ONLY**

**(F) LAMPE SEUL**

**(D) LAMP ALLEIN**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	W
15,00	*093.500	<b>rood</b> /red/rouge/rot	175
15,00	*093.510	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	175
16,00	*710.205	<b>rood</b> /red/rouge/rot	250
16,00	*710.206	<b>wit</b> /white/blanc/weiss	250

ALL NEW!

**CaterChef**  
Professional Supplies



\*450

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

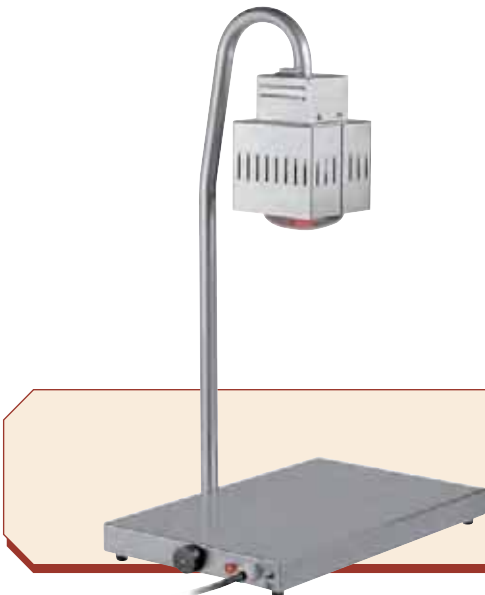
**NEW!**



**INBOUWMODEL  
BUILT-IN MODEL**



**NEW!**



- (N) WARMHOUDLAMP/UNIT - inbouwmodel, roestvrijstaal met flexibele arm(en) en voorzien van schakelaar, wordt zonder lamp geleverd**
- (E) HEATING LAMP/UNIT - built-in model, stainless steel with flexible arm(s) and equipped with switch, delivered without lamp**
- (E) LAMPE/APPAREIL DE CHAUFFAGE - modèle à encastrer en inox avec bras souples et avec d'un interrupteur, livré sans ampoule**
- (D) HEIZLAMPE/EINHEIT - eingebautes Modell, CNS mit flexiblen Armen und Schalter, wird ohne Lampe geliefert**

**CHROOM/CHROME/CHROME/CHROM**

No.	lamp	H cm	V
*688.255	1	±58	230

EURO  
125,00

**KOPER/BRASS/CUIVRE/KÜPFER**

No.	lamp	H cm	V
*688.256	1	±58	230

EURO  
125,00

- (N) 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**

- (E) 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**
- (E) LAMPE CHAUFFANTE AVEC SUPPORTE - appareil adapté pour maintenir au chaud tous vos plats, structure composée par lampe infrarouge avec base en inox, livraison avec lampe**
- (D) 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
*508.015	<b>A</b>	65(H)x22x22	230	250
*508.016	<b>B</b>	65(H)x27x22	230	500

EURO  
295,00  
525,00

- (N) WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDLAMP - roestvrijstaal, warmhoudplaat (500 W) thermostatisch instelbaar tot 90°C, apart aan- uit te schakelen, wordt met lamp geleverd**

- (E) 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**
- (E) PLAQUE ET LAMPE CHAUFFANTE - inox, plaque (500 W) thermostat réglable jusqu'à 90°C, peuvent être activés séparément, livraison avec lampe**
- (D) 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
*710.110	<b>1/1 GN</b>	72(H)x33x53	230	750

EURO  
416,00

**(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogteinstelbaar snoer max. 180 cm. 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**

**(E) HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism max. 180 cm, 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)**

**(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminium, avec câble extensible max. 180 cm, avec l'interrupteur. Mise en service rapide. Fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauzes, etc. Simple à installer. Livraison avec lampe (250 W)**

**(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Aluminium, Kabel mit Federzug max. 180 cm, 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
124,00	*508.020	23	aluminium	230
135,00	*508.021	23	zwart/black/noir/schwarz	230
135,00	*508.022	23	koper/copper/cuivre/Kupfer	230
139,00	*508.023	23	chroom/chrome/chrome/chrom	230



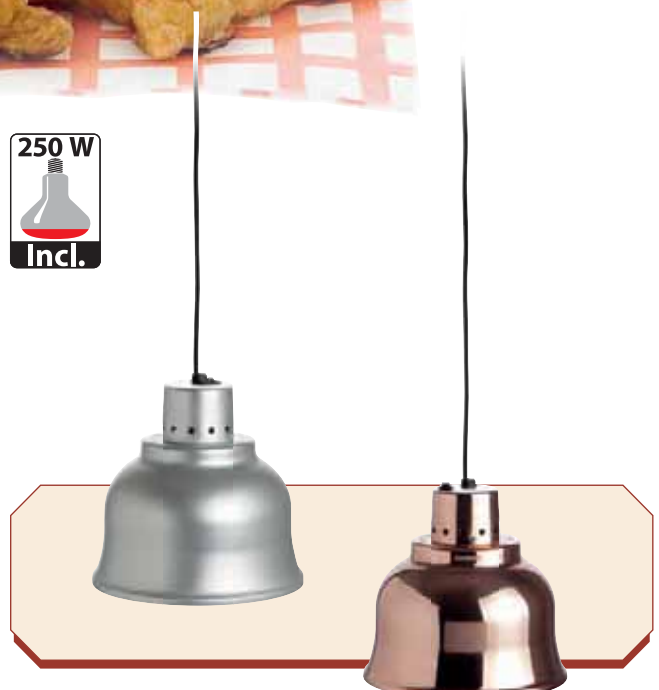
**(N) WARMHOUDKAP - met lamp (250 W)**

**(E) HEAT SHADE - with lamp (250 W)**

**(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - avec lampe (250 W)**

**(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - mit Lampe (250 W)**

EURO	No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
109,00	*508.024	23	aluminium	230
119,00	*508.026	23	koper/copper/cuivre/Kupfer	230







**(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
*688.265	16	chrom/chrome/chrome/chrom	230
*688.266	16	koper/brass/cuivre/küpfen	230
*688.267	16	zwart/black/noir/schwarz	230

EURO
99,00
99,00
99,00

**(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogte instelbaar snoer max. 136 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. 136 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. 136 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. 136 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
*093.040	28	aluminium	230
*093.041	28	brons/bronze	230

EURO
189,00
189,00

**(N) LAMP LOS**

**(E) LAMP ONLY**

**(F) LAMPE SEUL**

**(D) LAMP ALLEIN**

No.	kleur/color/couleur/Farbe	W
*093.500	rood/red/rouge/rot	175
*093.510	wit/white/blanc/weiss	175
*710.205	rood/red/rouge/rot	250
*710.206	wit/white/blanc/weiss	250

EURO
15,00
15,00
16,00
16,00

**(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogteinstelbaar snoer max. 180 cm. Voorzien van handgrepen en schakelaar. Geeft onmiddellijk directe hitte. Verschafft 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. 180 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**

**(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminium, avec câble extensible max. 180 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**

**(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Aluminium, Kabel mit Federzug max. 180 cm, zwei Griffe und Druckschalter. Sofort betriebsbereit. Gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerrinnt. Einfach zum Installieren. Betriebssicher. Wird ohne Lampe geliefert**

EURO	No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
155,00	*093.021	18	aluminium	230
155,00	*093.022	18	koper/copper/cuivre/kupfer	230
173,00	*093.024	18	zwart/black/noir/schwarz	230
195,00	*093.025	18	chroom/chrome/chrome/chrom	230

**(N) WARMHOUDKAP - zonder lamp**

**(E) HEAT SHADE - without lamp**

**(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - sans lampe**

**(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - ohne Lampe**

EURO	No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
69,00	*093.001	18	aluminium	230
69,00	*093.002	18	koper/copper/cuivre/kupfer	230

**(N) LAMP LOS**

**(E) LAMP ONLY**

**(F) LAMPE SEUL**

**(D) LAMP ALLEIN**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	W
15,00	*093.500	rood/red/rouge/rot	175
15,00	*093.510	wit/white/blanc/weiss	175
16,00	*710.205	rood/red/rouge/rot	250
16,00	*710.206	wit/white/blanc/weiss	250



Longlife



Heat Shade



175 W

250 W



**(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogteinstelbaar 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**

**(E) HEAT SHADE - aluminium, 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**

**(E) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminium, 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**

**(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Aluminium, 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
*688.042	23	<b>chroom</b> /chrome/chrom	230
*688.045	23	<b>donker grijs</b> /dark grey/gris foncé/dunkelgrau	230
*688.046	23	<b>koper</b> /copper/cuivre/kupfer	230

EURO
59,00
53,00
53,00



**(N) WARMHOUDKAP - met in hoogte instelbaar snoer max 180 cm, voorzien van schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, eenvoudig te installeren, wordt zonder lamp geleverd, wordt zonder lamp geleverd**

**(E) HEAT SHADE - cable with rise and fall mechanism 180 cm max, with on/off switch, gives instant direct heat, easy installation, delivered without lamp**

**(E) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - avec cable extensible 180 cm max., interrupteur, mise en marche rapide, simple à installer, livré sans ampoule**

**(D) 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
*688.043	23	<b>chroom</b> /chrome/chrom	230
*688.044	23	<b>koper</b> /copper/cuivre/kupfer	230

EURO
59,00
59,00

**ROLLER  
GRILL**

**(N) WARMHOUDVITRINE GASTRONORM - 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 GASTRONORM - 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 GASTRONORME - chassis en acier inox, avec plat à eau pour humidification de l'air, thermostat, témoin lumineux, grille intermédiaire et pieds réglable, type "C" avec illumination intérieure et en haut**

**(D) WARMHALTE-VITRINE GASTRONORM - CNS-Gestell, mit Wasseraufnahmebehälter für die Befeuchtung, Thermostat, Kontroll-Lampe Stellrost in der mitte und verstellbaren Füßen, Type "C" mit beleuchteten Innenraum und Top Lichtkasten**



**TYPE A**



**TYPE B**



**TYPE C**

EURO	No.	Type	cm	V	W
389,00	*304.300	<b>A</b>	29(H)x <b>60</b> x40	230	650

EURO	No.	Type	cm	V	W
535,00	*304.400	<b>B</b>	39(H)x <b>60</b> x40	230	650
675,00	*304.401	<b>C</b>	48(H)x <b>60</b> x40	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 control 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
478,00	*527.318	42(H)x <b>52</b> x33	230	500
545,00	*527.319	42(H)x <b>82</b> x33	230	1000



**STILFER**  
COSTRUZIONI ELETTOMECCANICHE  
RENOVA VIA ADE PINI 52 TEL. 30107







Ⓝ **GASTRONORM WARMHOUDVITRINE (+30/+90°C) - roestvrijstaal, thermostaat, tussenrooster, schuifdeurtjes aan achterzijde, verstelbare voetjes, binnenverlichting, verhitting geschiedt d.m.v. hetelucht**

ⓔ GASTRONORM 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

ⓔ VITRINE CHAUFFANTE GASTRONORME (+30/+90°C) - inox, thermostat, grille intermédiaire, arrière des portes coulissantes, pieds réglable, éclairage intérieur, chauffe à l'air chaud

ⓓ WARMHALTE-VITRINE GASTRONORM (+30/+90°C) - CNS, Thermostat, Stellrost in der mitte, Schiebetüren hinten, verstellbaren Füßen, Innenbeleuchtung, Wärme mittels Heissluft

**1X 1/1 GASTRONORM**

No.	cm	V	W
*680.081	61(H)x <b>45</b> x78	230	1600

EURO
545,00

**2X 1/1 GASTRONORM**

No.	cm	V	W
*680.082	61(H)x <b>75</b> x78	230	2300

EURO
640,00

Ⓝ **WARMHOUDVITRINE (+30/+90°C) - roestvrijstaal, veiligheidsglas, klapdeuren, optimale omstandigheden voor warmhouden van voedsel, thermostatisch regelbaar, voorzien van waterbakje, controlelampje, aan/uit schakelaar**

ⓔ 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

ⓔ VITRINE CHAUFFANTE (+30/+90°C) - inox, avec vitre bombe, thermostat électronique, avec bac à eau, voyant lumineux et interrupteur marche/arrêt

ⓓ 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
*680.045	38(H)x <b>70</b> x40	230	800

EURO
365,00



Ⓝ **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 Innenbeleuchtung und Top Lichtkasten, oben Seite geeignet für Lageplatz Teller**

EURO	No.	cm	V	W
398,00	*688.076	66(H)x <b>35</b> x49	230	1200
497,00	*688.078	66(H)x <b>68</b> x49	230	1500

Ⓝ **WARMHOUDVITRINE (+50/+85°C) - met aan één zijde schuifruitjes, frame geheel roestvrijstaal, voorzien van waterbakje, thermostaat en controlelampje, compleet met tussenroosters**

ⓔ **FOOD DISPLAY HOT UNIT (+50/+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 (+50/+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 (+50/+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
265,00	*680.050	53(H)x <b>64</b> x36	230	1000





**(N) WARMHOUDVITRINE (+50/+85°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 (+50/+85°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**

**(E) VITRINE CHAUFFANTE (+50/+85°C) - avec vitre glissante deux côtés, chassis en acier inox, avec plat à eau pour humidification de l'air, thermostat, témoin lumineux, grilles intermédiaire, illumination intérieure et en haut**

**(D) WARMHALTE-VITRINE (+50/+85 °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	66(H)x <b>69</b> x44	230	1840	350,00
*680.071	66(H)x <b>90</b> x48	230	1840	395,00



**ZILVER/SILVER/ARGENT/SILBER**

No.	cm	V	W	EURO
*680.072	66(H)x <b>69</b> x44	230	1840	350,00
*680.073	66(H)x <b>90</b> x48	230	1840	395,00



**(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**

**(E) 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 <b>56</b> x38	230	800	290,00



Ⓝ **BORDENWARMKAST (+30/+90 °C) - vrijbaar, 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 - 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
790,00	*710.060	<b>80</b>	80(H)x <b>72</b> x44	230	1000
865,00	*710.062	<b>120</b>	101(H)x <b>72</b> x44	230	1000

Ⓝ **BORDENWARMKAST HETELUCHT - 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 compacte 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 - 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 - 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 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. Fassungsvermögen 120 Teller Ø max. 32 cm

EURO	No.	Cap.	cm	V	W
1525,00	*921.235	<b>120</b>	90(H)x105x46	230	1000



**Hetelucht  
Hot air**



**Max Pro**  
Foodwarming Systems







- Ⓝ **BORDENWARMKAST - 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 - stainless steel, wholly insulated, with thermostat and switch with indicator light, removable and adjustable shelves, door with heavy duty hinges, Ø max. plate 32 cm**
- ⓔ **CHAUFFE-ASSIETTES - inox, double paroi, entièrement isolé, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, planches ajustables et amovibles, porte avec charnières solides, Ø max. assiettes 32 cm**
- ⓓ **TELLERWÄRMER - 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
*688.050	<b>30</b>	52(H)x <b>41</b> x38	230	400

EURO
275,00

#### CATERCHEF 60

No.	Cap.	cm	V	W
*688.051	<b>60</b>	85(H)x <b>45</b> x45	230	750

EURO
299,00

#### CATERCHEF 120

No.	Cap.	cm	V	W
*688.052	<b>120</b>	85(H)x <b>75</b> x45	230	1250

EURO
475,00

**(N) VOEDSEL WARMHOUDKAST (+130°C) - vrijdbaar, 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**

**(E) 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**

**(F) 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 propreté et ramasse-jus**

**(D) FOOD WÄRMESCHRANK (+130°C) - mobil, doppelwandige CNS und komplett isoliert, Type A für 3x 2/3 GN-Behälter, Type 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**



**HOT FOOD WARMERS**

EURO	No.	Type	cm	V	W
790,00	*304.080	<b>A</b>	93(H)x <b>43</b> x46	230	1500
1050,00	*304.085	<b>B</b>	93(H)x <b>80</b> x46	230	3000

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) BATTERIE CHAUFFE-PLATS - inox, température variable, réglée par thermostat, plaques chauffantes en alliage de métal léger de première qualité, interrupteur arrêt-marche lumineux**

**(D) RECHAUD-BATTERIE - Gehäuse CNS, Temperatur durch Thermostat stufenlos regulierbar, Warmhalte-Speicherplatten aus einer Leichtmetall-Legierung mit hohem Hitzespeicherungsvermögen und kurzer Aufheizzeit, beleuchteter Ein/Aus-Schalter**



EURO	No.	platten/plates plaques/Platten	cm	V	W
345,00	*508.115	<b>6</b>	31(H)x37x24,5	230	800
450,00	*508.120	<b>10</b>	44(H)x37x24,5	230	1200

**WARMHOUDPLAAT LOS/HOT PLATE SEPERATE  
PLAQUES CHAUFFANTE SEULE/WARMHALTE PLATTE SEPARAT**  
508.122

49,00



Ⓝ **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'intérieur d'une couche anti-adhésive, 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
*910.001	29	29	<b>3,0</b>	230	650

EURO
48,00



No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
*688.085	37	46	<b>5,4</b>	230	1950

EURO
139,00



No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
*688.087	41	56	<b>8,2</b>	230	2600

EURO
219,00

**(N) COMBI-MAGNETRON - wit, voorzien van uitneembaar draaiplateau Ø 25,5 cm, 35 minuten timer met signaal, 9 vermogensstanden 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 separate grill function (1000 W), microwave 700 W**

**(F) FOUR MICRO-ONDES - 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-ondes 700 W**

**(D) 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
86,00	*910.050	<b>20</b>	35(H)x44x26	230	1700



**(N) MAGNETRON MET GRILL - geborsteld roestvrijstaal, voorzien van uitneembaar draaiplateau Ø 27 cm en 2 extra grillroosters, 30 minuten timer met signaal, 9 vermogensstanden incl. ontdooiprogramma, grillfunctie zowel afzonderlijk als gecombineerd te gebruiken, magnetron 900 W - grill 1000 W**

**(E) MICRO-WAVE WITH GRILL - brushed 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 separately or combined, micro-wave 900 W - grill 1000 W**

**(F) FOUR MICRO-ONDES AVEC GRILL - acier inoxydable brossé, 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-ondes 900 W - grill 1000 W**

**(D) MIKROWELLE MIT GRILL - Edelstahl gebürstet 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
137,00	*910.052	<b>23</b>	28(H)x49x40	230	1900



**(N) COMBI-MAGNETRON - geheel roestvrijstaal, voorzien van draaiplateau Ø 27 cm, beschikt over vele kook, bak en ontdooifuncties, grill 1200 W - heteluchtoven 1200 W**

**(E) COMBI-MICROWAVE - stainless steel, glass round dish Ø 27 cm, with many functions: defrosting, baking and heating, grill 1200 W - convection oven 1200 W**

**(F) FOUR MICRO-ONDES - inox, avec plateau tournant Ø 27 cm, l'appareil à beaucoup de fonctions pour faire cuire ou dégeler, grill 1200 W - four à air pulsé 1200 W**

**(D) MIKROWELLE - CNS, Glasschüssel Ø 27 cm für Grillen, Auftauen und Backen, Grill 1200 W - Ofen 1200 W**

EURO	No.	Lit.	cm	V	Max.W
139,00	*302.010	<b>23</b>	29(H)x49x40	230	2400







**OUTPUT 900 W**

**(N) MAGNETRON MET GRILL EN HETELUCHTOVEN -** behuizing roestvrijstaal, voorzien van uitneembaar draaiplateau Ø 31,5 cm en 1 grillrooster, 5 vermogensstanden en 10 automatische programma's incl. ontdooien, grill- en ovenfunctie zowel afzonderlijk als gecombineerd te gebruiken, magnetron 900 W - grill 1400 W - heteluchtoven 2400 W

**(E) MICRO-WAVE WITH GRILL AND CONVECTION OVEN -** stainless steel housing, with removable turntable Ø 31,5 cm and 1 cooking grid, 5 power levels and 10 automatic programs incl. defrosting, grill and oven function to be used separately or combined, micro-wave 900 W - grill 1400 W - convection oven 2400 W

**(F) FOUR MICRO-ONDES AVEC GRILL ET FOUR À AIR PULSÉ** - corps en inox, avec plateau tournant Ø 31,5 cm et 1 grille de cuisson, 5 positions de puissance et 10 programmes automatique y compris dégeler, fonction grill et four air pulsé à être utilisés séparé ou ensemble, micros-ondes 900 W - grill 1400 W - four à air pulsé 2400 W

**(D) MIKROWELLE MIT GRILL UND HEISSLUFTOFEN -** Gehäuse Edelstahl, mit ausnehmbaren Drehteller Ø 31,5 cm und 1 Grillroste, 5 Leistungsstufen und 10 Programme inkl. Abtauen, Grill-Funktion und Ofen einzeln oder zusammen zu verwenden, Mikrowelle 900 W - Grill 1400 W - Heissluftofen 2400 W

No.	Lit.	cm	V	Max. W
*910.065	25	31(H)x52x46	230	2400

EURO
185,00



**OUTPUT 900 W**

**(N) COMBI-MAGNETRON - zilverkleurig, voorzien van draaiplateau Ø 32 cm, beschikt over vele voorgeprogrammeerde kook-, bak en ontdooifuncties, vermogen 900 W - grill 1100 W - heteluchtoven 2500 W**

**(E) COMBI-MICRO-WAVE -** silver colored exterior, turntable Ø 32 cm, with many functions: defrosting, baking and heating, micro-wave 900 W - grill 1100 W - convection oven 2500 W

**(F) FOUR MICRO-ONDES -** exterieur coloré par argent, avec un plateau tournant Ø 32 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) MIKROWELLE -** Silber farbiges Gehäuse, Drehteller Ø 32 cm, für Grillen, Abtauen und Backen, Ausgangsleistung 900 W - Grill 1100 W - Ofen 2500 W

No.	Lit.	cm	V	Max. W
*910.045	30	32,5(H)x52x48	230	2500

EURO
198,00



**OUTPUT 1800 W 2x900W**

**(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 + shelf (removable), inner dimension 19(H)x37x36 cm

**(F) FOUR MICRO-ONDES -** inox, avec fonctions touches, 10 programmes de cuisson et 3 positions de puissance y compris dégeler, fond céramique + plateau intermédiaire (amovible), intérieur 19(H)x37x36 cm

**(D) MIKROWELLE -** CNS, mit Tasten-Bedienung, 10 Leistungsstufen und 3 Programme inkl. Abtauen, keramischen Boden + zwischen Plateau (ausnehmbar), Innenabmessung 19(H)x37x36 cm

No.	Lit.	cm	V	W
*688.010	30	41(H)x65x49	230	1800

EURO
515,00

- Ⓝ **MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontdooistand, keramische bodem**
- ⓔ MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 10 programmable cooking programs, power level buttons and defrost program, ceramic base
- ⓕ FOUR MICRO-ONDES - inox, avec fonctions touches, 10 programmes de cuisson et positions de puissance y compris dégeler, fond céramique
- ⓓ MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 10 Programierungsstufen und Leistungstasten inkl. Abtauen, keramischen Boden

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
870,00	*688.217	<b>17</b>	34(H)x42x55	230	2100



USB  
for  
menu  
update



**SHARP**

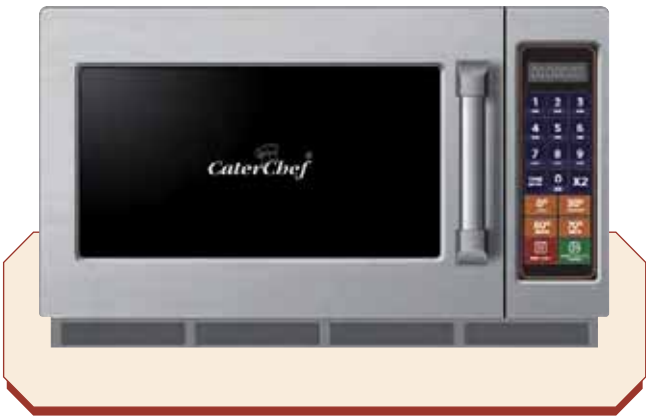
- Ⓝ **MAGNETRON - roestvrijstaal, met unieke "Twin Touch" tiptoets bediening, max. 100 zelf te programmeren kookprogramma's, met een keramische bodem die plaats biedt aan 2x 1/3 GN, 5 express ontdooi programma's 11 vermogens en 4 kookfases, binnen afm. 18(H)x36x33 cm**

- ⓔ 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-ONDES - 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, intérieur 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 programmierende Menüspeicher sorgen zuverlässig für eine schnelle Zubereitung von vorgefertigten Menüs oder Menükomponenten, 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
1195,00	*370.001	<b>21</b>	35(H)x45x58	230	1500
1365,00	*370.002	<b>21</b>	35(H)x45x58	230	2100





**NEW!**



**(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontdooistand, keramische bodem**

- (E) MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 10 programmable cooking programs, power level buttons and defrost program, ceramic base
- (F) FOUR MICRO-ONDES - inox, avec fonctions touches, 10 programmes de cuisson et positions de puissance y compris dégeler, fond céramique
- (D) MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 10 Programierungsstufen und Leistungstasten inkl. Abtauen, keramischen Boden

No.	Lit.	cm	V	W
*688.212	<b>34</b>	34(H)x55x55	230	1000

EURO
335,00

**(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontdooistand, keramische bodem**

- (E) MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 10 programmable cooking programs, power level buttons and defrost program, ceramic base
- (F) FOUR MICRO-ONDES - inox, avec fonctions touches, 10 programmes de cuisson et positions de puissance y compris dégeler, fond céramique
- (D) MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 10 Programierungsstufen und Leistungstasten inkl. Abtauen, keramischen Boden

No.	Lit.	cm	V	W
*688.213	<b>34</b>	35(H)x56x49	230	1400

EURO
475,00

**(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, 3 vermogens en ontdooistand, keramische bodem**

- (E) MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 10 programmable cooking programs, 3 power levels and defrost program, ceramic base
- (F) FOUR MICRO-ONDES - inox, avec touches de fonction, 10 programmes de cuisson et 3 capacités de puissance y compris dégelage, fond céramique
- (D) MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 10 Leistungsstufen und 3 Programme inkl. Abtauen, keramischen Boden

No.	Lit.	cm	V	W
*688.210	<b>25</b>	31(H)x51x39	230	1000
*688.215	<b>34</b>	37(H)x58x53	230	2100

EURO
265,00
825,00

ALL NEW!

- Ⓝ **BROODROOSTER - middenstuk roestvrijstaal, buitenzijde metaal zwart (A) of wit (B), 2 sleuven onafhankelijk instelbaar, extra breed (3,8 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, 2 slots independently adjustable, extra wide (3.8 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, 2 fentes réglables indépendamment, extra large (3,8 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), 2 Schlitze unabhängig voneinander einstellbar, Extra breit (3,8 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
104,00	*521.090	<b>A</b>	21(H)x29x19	230	1100
104,00	*521.091	<b>B</b>	21(H)x29x19	230	1100



A



B

- Ⓝ **BROODROOSTER - buitenzijde metaal zwart en geborsteld roestvrijstaal delen, 2 sleuven extra lang onafhankelijk instelbaar, extra breed (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 independently adjustable, 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 réglables indépendamment, 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 unabhängig voneinander einstellbar, 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
187,00	*521.092	20(H)x42x17	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**

ⓓ **BROTROESTER - mit dem Stromsparenden "Selector-Switch" Wahlschalter, Basis aus Aluminiumguss, Mittelteil CNS**

### TYPE DUALIT SELECTRONIC 4 + 6

No.	comp.	cm	V	W	EURO
Model <b>wit/white/blanc/weiss</b>					
*310.001	<b>4</b>	22(H)x36x22	230	2000	249,00
*310.002	<b>6</b>	22(H)x46x22	230	3000	295,00
Model <b>geanodiseerd/anodized/anodisé/anodisiert</b>					
*310.003	<b>4</b>	22(H)x36x22	230	2000	265,00
*310.004	<b>6</b>	22(H)x46x22	230	3000	319,00

Ⓝ **BROODROOSTER - roestvrijstalen behuizing, elektronische timer, ontdooistand, opwarmstand zonder extra bruining en stoptoets, voorzien van twee sleuven, kruimellade en geïntegreerde broodjesopzet**

ⓔ **BREAD TOASTER - stainless steel exterior, electronic 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**

ⓓ **BROTROESTER - CNS Gehäuse, elektronische Timer Überwachung, Defroster Stufe, aufwarm stufe ohne zusätzliche braunung und auslose Taste, zwei Rostschachtes, Krümelschublade und integrierter Brotchen-Rostaufsatz**

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*910.039	<b>2</b>	19(H)x27x16	230	850	45,00
*910.041*	<b>2</b>	19(H)x40x16	230	1400	55,00

\* **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**

ⓓ **BROTROESTER - mit dem Stromsparenden Wahlschalter, Verkleidung aus CNS**

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*688.014	<b>4</b>	23(H)x37x21	230	2000	99,00
*688.016	<b>6</b>	23(H)x46x21	230	3000	119,00



**(N) 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

**(E) 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

**(F) 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 réglables séparément ainsi que la vitesse de rotation du convoyeur. Ceci donne une possibilité de choix convenant exactement aux besoins des clients

**(D) 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
1235,00	*304.020	<b>540</b>	48(H)x45x58	230	2000



**(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**

**(E) 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 contrôlées 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
*688.095	<b>300</b>	100	41(H)x32x56	230	1300

EURO  
325,00

**(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
*688.200	<b>500</b>	200	41(H)x37x56	230	2200

EURO  
430,00

**(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
*688.300	<b>700</b>	300	41(H)x47x56	230	2600

EURO  
550,00



Ⓝ **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. hamburgers)

ⓔ 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. hamburgers)

ⓕ 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 contrôlées 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 15 cm, 1 rij**

ⓔ transit width 15 cm, 1 row

ⓕ largeur 15 cm, 1 ligne

ⓓ Durchgangsbreite 15 cm, 1 Reihe

EURO	No.	Max. cap.	cm	V	W
575,00	*420.025	<b>200</b>	37(H)x22x51	230	800

Ⓝ **doorvoerbreedte 30 cm, 2 rijen**

ⓔ transit width 30 cm, 2 rows

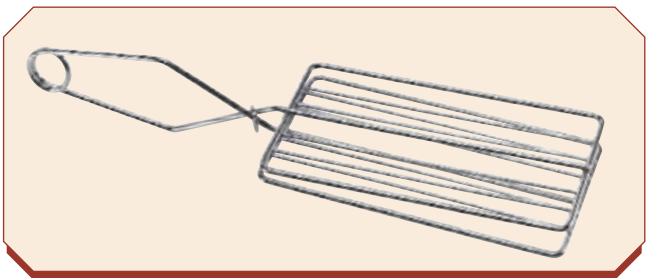
ⓕ largeur 30 cm, 2 lignes

ⓓ Durchgangsbreite 30 cm, 2 Reihen

EURO	No.	Max. cap.	cm	V	W
895,00	*420.050	<b>500</b>	41(H)x34x41	230	1700







**(N) TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren, voorzien van tijd klok, 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 séparément, 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
*680.100	29(H)x44x25	230	1700

EURO
159,00

**(N) TOSTI-APPARAAT - 2 etages, roestvrijstaal, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren, voorzien van tijd klok, 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 séparément, 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
*680.200	40(H)x44x25	230	3000

EURO
179,00

**(N) TOSTI-KLEM**

**(E) SANDWICH HOLDER**

**(F) PINCE À SANDWICH**

**(D) SANDWICH-KLEMMZANGE**

No.
958.001

EURO
5,95

Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijd klok en controlelampje, onmiddellijk 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
260,00	*420.002	2	30(H)x19x32	230	1250

**INOX 4**

EURO	No.	comp.	cm	V	W
675,00	*420.004	4	30(H)x37x32	230	2500

**GOLD 2**

EURO	No.	comp.	cm	V	W
329,00	*420.012	2	30(H)x19x32	230	1250

Ⓝ **TOSTI-KLEM**

ⓔ **SANDWICH HOLDER**

ⓕ **PINCE À SANDWICH**

ⓓ **SANDWICH-KLEMMZANGE**

EURO	No.
51,75	420.001

Ⓝ **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 toast 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 abgeseigelten und knusprigen Rändern bleiben Aroma und Geschmack völlig erhalten, mit zwei Schaltern**

EURO	No.	cm	V	W
319,00	*310.007	19(H)x40x22	230	1600



**Dualit®**



- Ⓝ **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-Schahliter (einstellbarer Bräunungsgrad) und Kontroll-Lampe, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit

No.	comp.	cm	V	W
*910.022	<b>2</b>	24(H)x27x16	230	540

EURO
45,00

**CaterChef<sup>®</sup>**  
**Toast**



- Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijdsklok en controlelampje, onmiddellijk 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
*688.020	<b>2</b>	29(H)x20x31	230	1200

EURO
145,00

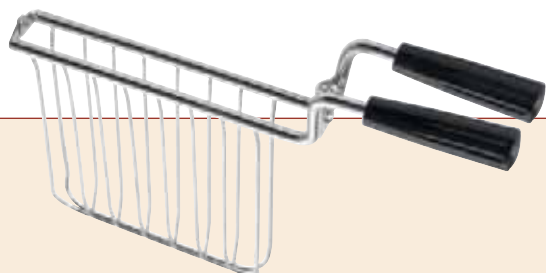


- Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijdsklok en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik**
- ⓔ HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, each slot with timer and indicator light, immediately ready for use without pre-heating
- ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, 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
*688.022	<b>4</b>	29(H)x38x31	230	2400

EURO
265,00



- Ⓝ **TOSTI-KLEM**
- ⓔ SANDWICH HOLDER
- ⓕ PINCE À SANDWICH
- ⓓ SANDWICH-KLEMMZANGE

No.
688.021

EURO
24,50



**NEW!**

**CaterChef**  
Professional Supplies

Ⓝ **BAKTOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, voorzien van tijd klok, 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 "geseald" 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 abgeseigelten und knusprigen Rändern bleiben Aroma und Geschmack völlig erhalten



EURO	No.	cm	V	W
195,00	*680.118	25(H)x39x34	230	1550

Ⓝ **BAKTOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, voorzien van tijd klok, 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 "geseald" 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'ingrédients.

Pour le modèle B les tosti's sont départagés.

ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, ausgestattet mit Timer, Thermostat, Ein/Aus-Schalter, Toastplatten Teflon beschichtet, Innerhalb der abgeseigelten 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
179,00	*680.120	25(H)x39x34	<b>A</b>	230	1550
179,00	*680.130	25(H)x39x34	<b>B</b>	230	1550



\*476

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**NEW!**



**(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 Antihaffbeschichtet, abnehmbare Grillplatte für einfache Reinigung, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Teigspatel und Crêpeswender aus Holz**

No.	Ø cm	cm	V	W
*910.044	<b>37</b>	10(H)x41x39	230	1500

EURO  
65,00

**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, Emailiertes Graugussplatte Ø 40 cm, wird geliefert mit Crêpesverteiler**

No.	H cm	Ø cm	V	W
*304.025	16	<b>40</b>	230	3600

EURO  
355,00



**(N) CRÊPESBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, platen Ø 40 cm uit gietijzer met teflon coating, met traploze instelbare thermostaat 0°C-300°C, controlelampje, lade/warmhoudplaat en beslagspreider**

**(E) CREPESMAKER - stainless steel with cast iron teflon coated plates Ø 40 cm, complete with thermostat 0°C-300°C, indicator light, drawer/warming tray and batter spreader**

**(F) CRÊPIÈRE - inox avec plaques en fonte avec revêtement en téflon Ø 40 cm, complet avec thermostat 0°C-300°C, témoin de contrôle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte**

**(D) CRÊPES-EISEN - CNS mit Gusseisenplatten Ø 40 cm, mit Zeitschalter, Thermostat für Temperatur-Einstellung 0°C-300°C, Kontroll-Lampen, Schublade/Warmhalteplatte und Teigverteiler**

No.	Type	cm	V	W
*688.082	single	24(H)x45x49	230	3000
*688.084	double	24(H)x86x49	2x 230	2x3000

EURO  
289,00  
465,00

**(N) KERAMISCHE CONTACTGRILL - roestvrijstalen ommanteling met een vitro-keramisch braadvlak, de bakplaat is zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (50-400°C), hoofdschakelaar, controlelampjes en vetopvangbak is voorzien van twee onafhankelijke verhittingszones**

**(E) 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, with right and left half are independently controlled by separate thermostat and indicator light**

**(F) CERAMIQUES GRILL DE CONTACT - habillage inox et plaque chauffante vitro-céramique étanche, temp de préchauffage très bref, avec thermostats (50-400°C), voyants lumineux et récipient d'huile, avec des plaques gauches et droites individuellement enclenchables avec des thermostats et voyant de contrôle séparés**

**(D) KERAMISCHE KONTAKT GRILL - Platten oben gerillt, unten glatt. Mit CNS Gehäuse und Glaskeramischer Heizfläche. Sehr kurze Aufheizzeit. Mit Thermostat (50-400°C), Kontroll-Lampe und Fettauffangschale. Mit Platten links und rechts einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und KontrollLampe**

**(N) KERAMISCHE CONTACT GRILL onder- en bovenplaat glad**

**(E) CERAMIC CONTACT GRILL bottom- and upperplates plain**

**(F) CERAMIQUE CONTACT-GRILL lisse en bas et en haut**

**(D) KERAMISCHE KONTAKT GRILL Platten oben und unter Glatt**

EURO	No.	grill cm	cm	V	W
495,00	*596.040	<b>25x25</b>	18(H)x33x46	230	1600
790,00	*596.045	<b>2x 25x25</b>	18(H)x62x46	230	3200

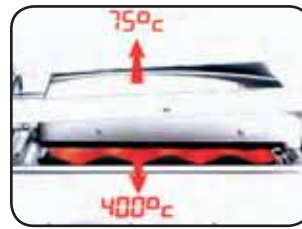
**(N) KERAMISCHE CONTACT GRILL onderplaat glad en bovenplaat gegroefd**

**(E) CERAMIC CONTACT GRILL bottom plate plain and upper plate grooved**

**(F) CERAMIQUE CONTACT-GRILL isse en bas et haut avec rainures**

**(D) KERAMISCHE KONTAKT GRILL Platten unten glatt oben gerillt**

EURO	No.	grill cm	cm	V	W
590,00	*596.050	<b>25x25</b>	18(H)x33x46	230	1600
965,00	*596.055	<b>2x 25x25</b>	18(H)x62x46	230	3200





- Ⓝ **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), hoofdschakelaar, 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 (50-350°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), Hauptschalter, Kontroll-Lampen Kontrollleuchten und einer Fettpfanne ausgestattet

**CERAMIC SOLO**

No.	grill cm	cm	V	W
*688.450	<b>25x25</b>	17(H)x34x48	230	1600

EURO
265,00



**CERAMIC PANINI**

No.	grill cm	cm	V	W
*688.460	<b>40x30</b>	17(H)x59x48	230	2920

EURO
445,00



- Ⓝ **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 ENCLANCHABLES - 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
*688.455	<b>2x 25x25</b>	17(H)x70x48	230	3200

EURO
495,00

Ⓝ **CONTACT GRILL - gietijzeren grillplaten, onder en bovenplaten parallel gegroefd, de grills hebben een korte opwarmtijd en zijn voorzien van een grote lekbak, spatrand, thermostaat 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 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 et témoin lumineux

ⓓ KONTAKT GRILL - Gussplatte, Platte oben und unten gerillt, kurze Aufheizzeit, grosse Fettauffangschale, Spritzschutz, Thermostat und Kontroll-Lampe

**PANINI**

EURO	No.	cm	V	W
495,00	*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 droites 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
675,00	*304.062	22(H)x60x39	400	4000

**DOUBLE PANINI**

EURO	No.	cm	V	W
975,00	*304.063	22(H)x85x39	2x 230	2x 3000







Ⓝ **CONTACT GRILL - ommanteling uit roestvrijstaal 18/10, gietijzeren grillplaten, onder en bovenplaten parallel gegroefd, de grills hebben een korte opwarmtijd en zijn voorzien van een grote lekbak, spatrand, thermostaat en controlelampjes**

ⓔ CONTACT GRILL - casing of stainless steel 18/10, cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves, short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat and indicator lights

ⓔ CONTACT-GRILL - habillage: acier inox 18/10, 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 et témoins lumineux

ⓓ KONTAKT-GRILL - Verkleidung aus CNS 18/10, Gussplatte Platte oben und unten gerillt, kurze Aufheizzeit, grosse Fettauffangschale, Spritzschutz, Thermostat und Kontroll-Lampen

#### SOLO COMPACT

No.	cm	V	W	EURO
*688.400	21(H)x29x40	230	1800	169,00

#### SOLO GRANDE

No.	cm	V	W	EURO
*688.405	21(H)x41x40	230	2200	209,00
*688.410*	21(H)x41x40	230	2200	209,00

\* - **Boven platen parallel gegroefd, onder glad**

- Upperplates with parallel grooves, lower plain
- Lisse en bas, rainures en haut
- Platten oben gerillt, unten glatt

Ⓝ **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

ⓓ Platte links und rechts sind einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und Kontroll-Lampe

#### DUETTO COMPACT

No.	cm	V	W	EURO
*688.415	21(H)x57x40	230	3600	285,00
*688.420*	21(H)x57x40	230	3600	285,00

\* - **Boven platen parallel gegroefd, onder glad**

- Upperplates with parallel grooves, lower plain
- Lisse en bas, rainures en haut
- Platten oben gerillt, unten glatt

#### DUETTO GRANDE

No.	cm	V	W	EURO
*688.425	21(H)x84x40	2x 230	2x 2200	385,00

**(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 plaat**

**(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 en fonte 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**

#### PSE 400 ELEC.

EURO	No.	Type	cm	V	W
429,00	*304.045	<b>400E</b>	19(H)x42x45	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 modèles 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**

#### PSE 600 & 900 ELEC.

EURO	No.	Type	cm	V	W
620,00	*304.046	<b>600E</b>	19(H)x62x45	400	6000
795,00	*304.047	<b>900E</b>	19(H)x92x45	400	9000

#### PSG 600 & 900 - propaan/propane/Propan

EURO	No.	Type	cm	GkW
695,00	*304.246	<b>600PG</b>	19(H)x62x45	5,2
895,00	*304.247	<b>900PG</b>	19(H)x92x45	7,8

**(N) BAKPLAATSCHRAPER - gegoten aluminium**

**(E) GRIDDLE SCRAPER - cast-aluminium**

**(F) BROSSSE A RACLOIR - de fonte d'aluminium**

**(D) GRIDDLE SCHABER - Aluminiumguss**

#### MIDI

EURO	No.	L. cm
10,75	316.780	30
3,50	316.781	<b>set van 10 mesjes los</b> /set of 10 knives separately set 10 lames seul/Satz von 10 Klingen separat

#### MAXI - HEAVY DUTY

EURO	No.	cm
32,50	316.785	41x15
3,95	316.786	<b>rvs vervanging mes</b> /replacement blade st. steel couteau inox de remplacement/Ersatz-Messer CNS



PSE 400



PSE 600



PSE 900





**NEW!**

**HIGH SPEED**



Model GRILL HS 800 2 Zones

**(N) BAK/GRILLPLAAT - met geheel roestvrijstalen behuizing, hoge spatrand en maximaal benut bakoppervlak, voorzien van thermostaat, 2 controlelampjes en ingebouwde vetopvanglade**

- (E) GRIDDLE - stainless steel housing, plate can be fully used, thermostat, with 2 indicator lights and built in fat dripping tray
- (E) PLAQUE GRILL - habillage inox, haute bordure anti-éclabousser et une surface maximale pour griller, avec thermostat 2 voyants lumineux et ramassejus incorporé
- (D) GRILLPLATTE - CNS Gehäuse, Bratfläche vollständig benutzbar, Thermostat, mit 2 Kontroll-Lampe und Fettaufschale

**MINI - (25x33 cm)**

No.	cm	V	W	EURO
*688.500	27(H)x26x42	230	1500	198,00

**MIDI - (40x40 cm)**

No.	cm	V	W	EURO
*688.510	27(H)x40x50	230	3000	295,00

*688.515	27(H)x40x50	230	3000	295,00
----------	-------------	-----	------	--------

**plaat glad / plate plain / plaque lisse / Bratfläche glatt**  
**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**

**(N) GRILLAPPARAAT - roestvrijstaal, elementen verwerkt in roestvrijstalen grillbuizen daardoor zeer snel op de gewenste temperatuur, kan eventueel 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**

- (E) 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
- (E) PLAQUE GRILL - en inox, les éléments traités dans des tubes de grill en inox peuvent donc être utilisés très rapidement à la température souhaitée et peuvent également être utilisés comme grill à eau à travers le grand puisard situé sous le grill, équipé d'une protection anti éclaboussures amovible, de grattoirs spéciaux, d'un interrupteur principal, d'un thermostat 50-300°C et de voyants lumineux
- (D) GRILL GERÄT - 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

**GRILL HS COMPACT - (37x37 cm)**

No.	cm	V	W	EURO
*688.550	15(H)x60x41,5	230	3400	575,00

**GRILL HS 400 - (37x47 cm)**

No.	cm	V	W	EURO
*688.552	15(H)x70x41,5	400	4500	645,00

**GRILL HS 800 - (77x47 cm)**

No.	cm	V	W	EURO
*688.554	15(H)x70x78,5	400	9000	1195,00





**(N) 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 en verlichte hoofdschakelaar**

**(E) 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, illuminated ON/OFF switch and electronic timer with sound signal**

**(F) APPAREIL MULTI-FONCTIONNEL - par des plaques fontes échangeables aisément pour préparer gaufres, crêpes, (pas inclus) un système uniquement etait crée, avec thermostat, interrupteur marche-arrêt et minuterie électronique avec signal acoustique**

**(D) MEHRZWECK-BACKGERÄT - mit mühelos auswechselbaren Platten-Sätzen aus Gusseisen für u.a. Waffeln, Crêpes, (nicht mitgeliefert) war ein einzigartiges Backsystem entdeckt, mit Thermostat, EIN/AUS-Schalter und elektronischem Zeitschalter mit Tonsignal**

EURO	No.	Type	cm	V	W
825,00	*308.070	<b>single</b>	30(H)x30x32	230	2200
1540,00	*308.071	<b>double</b>	30(H)x60x32	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	
309,00	*308.074	0	Stroopwafel
329,00	*308.075	1	Brusselse wafel
315,00	*308.078	2	Crêpes
315,00	*308.079	3	Hartwafel
315,00	*308.081	4	Wafel
419,00	*308.082	5	Wafel op stok
95,00	308.185	6	Stokjes voor wafel op stok (1000 st.)





**(N) WAFELBAKAPPARAAT "ECO" - compleet met set vaste gietijzeren platen, thermostaat en controlelampje**

**(E) WAFFLE BAKING APPLIANCE "ECO" - complete with set of fixed cast iron plates, with thermostat, and control light**

**(F) GAUFRIER "ECO" - complet avec une jeu de plaques en fonte fixes, avec thermostat et voyant de contrôle**

**(D) WAFFELEISEN "ECO" - komplett mit einem Satz von festen Gusseisenplatten, Thermostat und Kontrolllampe**

**"STROOP" WAFELS**

No.	cm	V	W
*308.170	30(H)x30x32	230	2200

EURO
660,00

**"WAFELS OP STOK"**

No.	cm	V	W
*308.172	30(H)x30x32	230	2200

EURO
660,00

308.175 **stokjes/wooden sticks**  
bâtonnets de bois/Holzsticks **1200 st.**

65,00
-------



**(N) WAFELBAKAPPARAAT - ommanteling roestvrijstaal, platen vervaardigd uit gietijzer, compleet met traploze instelbare thermostaat 0-300°C, controlelampje, lekbak en verlichte hoofdschakelaar**

**(E) WAFFLE IRON - stainless steel, with cast iron plates, complete with thermostat 0-300°C, indicator light, drip tray and illuminated ON/OFF switch**

**(F) GAUFRIER - inox, avec plaques en fonte, complet avec thermostat 0-300°C, voyant de controle, tiroir de propreté et interrupteur marche-arrêt**

**(D) WAFFELEISEN - CNS, mit Guss Platten, mit Thermostat 0-300°C, Kontroll-Lampen, Fettauffangschale und EIN/AUS-Schalter**

**"BRUSSELSE" WAFELS**

No.	cm	V	W
*304.041	23(H)x31x40	230	1600

EURO
615,00

**"LUIKSE" WAFELS**

No.	cm	V	W
*304.042	23(H)x31x40	230	1600

EURO
615,00

**(N) WAFELBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, met een 'non-stick' Teflon coating 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**

**(E) WAFFLE IRON - stainless steel, with non-stick Teflon 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**

**(F) GAUFRIER - inox, avec couche de Teflon pour nettoyage simple et des gaufres parfaites chaque fois, avec des plaques compartimentés pour partager la gaufre en quatre parts, avec 2 commutateurs et un thermostat de sécurité, pour 2 gaufres un diamètre de 15 cm**

**(D) WAFFELEISEN - CNS, teflon-beschichtet, für leichte Reinigung und perfekte Waffeln, die Einteilung der Platten erleichtert die Aufteilung der Waffeln in 4 Teile, mit 2 Schaltern und Sicherheitsthermostat, für 2 Waffeln mit einem Durchmesser von 15 cm**



EURO	No.	cm	V	W
315,00	*310.011	22(H)x40x16	230	1600

**(N) POFFERTJES BAKPLAAT - met zware gegoten plaat, behuizing roestvrijstaal, met hoofdschakelaar, 2 thermostaten en 2 controlelampjes**

**(E) 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**

**(F) PLAQUE "POFFERTJES" - pour préparer des "poffertjes" Hollandaises, avec plaque en fonte lourde, habilage en acier inoxydable, avec interrupteur, 2 thermostats et 2 voyants lumineux**

**(D) "POFFERTJES" PLATTE - zum Backen von Holländischen "poffertjes", mit schweren Gussplatte, Gehäuse aus CNS, mit Schalter, 2 Thermostaten und 2 Kontroll-Lampen**

*Neumärker®*



### PICCO POFF

EURO	No.	cap.	cm	V	W
875,00	*308.021	50	18(H)x57x33	230	2200

### KRÄPFCHEN

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1195,00	*308.025	100	18(H)x59x57	2x 230	4400





Ⓝ **POFFERTJES BAKPLAAT - behuizing roestvrijstaal, zware gegoten plaat met anti-aanbak laag en opstaande rand, hoofdschakelaar, thermostaat (0-300°C), controlelampjes, tijd klok**

ⓔ 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 Antihafbeschichtung und erhöhtem Rand, Hauptschalter, Thermostat (0-300°C), Kontrollleuchten, Zeitschaltuhr

No.	cap.	H cm	V	W
*680.025	<b>25</b>	17(H)x31x38	230	850

EURO
159,00



No.	cap.	H cm	V	W
*680.125	<b>2x 25</b>	17(H)x62x38	230	1700

EURO
295,00



No.	cap.	H cm	V	W
*680.250	<b>50</b>	17(H)x55x38	230	1800

EURO
285,00



No.	cap.	H cm	V	W
*680.255	<b>100</b>	17(H)x55x60	230	3000

EURO
375,00



- Ⓝ **HOTDOG/WORSTENWARMER - roestvrijstalen behuizing met glazen container, regelbare temperatuur, hoofdschakelaar en controlelampje**
- ⓔ **HOT DOG/SAUSAGE WARMER - stainless steel housing with glass container, temperature adjustable, with switch and indicator light**
- ⓕ **CHAUFFE HOT DOG/SAUCISSES - boîtier en acier inoxydable avec récipient en verre, température réglable, avec interrupteur lumineux et indicateur**
- ⓓ **HOT DOG/WURSTWÄRMER - Edelstahlgehäuse mit Glasbehälter, Temperatur einstellbar, mit Schalter und Kontrollleuchte**

EURO	No.	cm	V	W
219,00	*508.005	40(H)x28x27	230	800
285,00	*508.008*	40(H)x42x27	230	900

- \* **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



**SEVERIN**

- Ⓝ **KOOKPLAAT - elektrisch, roestvrijstalen behuizing, onderzijde hittebestendig gelakt, voorzien van 4 standen schakelaar**
- ⓔ **COOKING PLATE - electric, stainless steel casing, bottom heat resistant lacquered, with 4 position regulator**
- ⓕ **PLAQUES DE CUISSON - électrique, habillage en inox, la base lacqué resistance four, commutateur à 4 allures de chauffe**
- ⓓ **KOCHPLATTE - elektrisch, CNS Gehäuse, unten hittebeständig lackiert, mit 4-Takt-Schalter**

**Ø 180 mm/1500 Watt**

EURO	No.	cm	V	W
43,00	*910.010	9(H)x28x33	230	1500

**Ø 180 mm/1500 Watt + Ø 145 mm/1000 Watt**

EURO	No.	cm	V	W
59,00	*910.011	9(H)x49x33	230	2500



- Ⓝ **KERAMISCHE KOOKPLAAT - traploos instelbaar en roestvrijstalen ommanteling, tevens voorzien van zeer krachtige continue stand 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**

**STILFER**  
CONSTRUZIONI ELETTROMECCANICHE  
GENOVA VIA TRE PINI 52 TEL. 010/207

**1 KOOKPLAAT/COOKER/CUISEUR/KOCHER**

EURO	No.	cm	V	W
365,00	*527.151	11(H)x42x42	230	2100

**2 KOOKPLATEN/COOKER/CUISEUR/KOCHER**

EURO	No.	cm	V	W
640,00	*527.152	11(H)x42x79	2x 230	2x 2100







**(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuurinstellingen/vermogens met een bereik van 60-240 graden en oververhittingsbeveiliging**

**(E) INDUCTION COOKER - stainless steel casing, digital timer from 0-180 minutes (5 min steps), 10 temperature setting/power levels from 60-240 degrees and electronic overheating protection**

**(F) CUISEUR À INDUCTION - boîtier en acier inoxydable, temps réglable digitale de 0-180 minutes (par incréments de 5 min.), 10 positions de température/niveaux de puissance 60-240 degrés et protection contre la surchauffe électronique**

**(D) INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen / Leistungsstufen von 60-240 Grad und elektronischer Überhitzungsschutz**

**TAFEL/INBOUWMODEL**

TABLETOP/BUILT-IN MODEL

MODÈLE DE TABLE/ENCASTRÉ

TISCH/EINBAUMODELL

No.	cm	V	W
*688.067	5,5(H)x29x36	230	1800

EURO
54,00

**TAFELMODEL/TABLETOP MODEL**

MODÈLE DE TABLE/TISCHMODEL

No.	cm	V	W
*688.062	5,3(H)x31x38	230	2000

EURO
89,00

**(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuurinstellingen/vermogens met een bereik van 60-240 graden en oververhittingsbeveiliging**

**(E) INDUCTION COOKER - stainless steel casing, digital timer from 0-180 minutes (5 min steps), 10 temperature setting/power levels from 60-240 degrees and electronic overheating protection**

**(F) CUISEUR À INDUCTION - boîtier en inox, minuterie réglable digitale de 0-180 minutes (par intermittance de 5 min.), 10 positions de température/niveaux de puissance 60-240 degrés et protection contre la surchauffe électronique**

**(D) INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen / Leistungsstufen von 60-240 Grad und elektronischer Überhitzungsschutz**

**TYPE A**

No.	cm	V	W
*688.064	5,5(H)x29x36	230	2700

EURO
129,00

**TYPE B**

No.	cm	V	W
*688.066	5,3(H)x31x38	230	2700

EURO
129,00

**(N) WOK-INDUCTIEKOKER - roestvrijstaal, digitale instelling van 0-120 minuten, vermogen 500-3100 Watt en temperatuur max. 240 graden**

(E) WOK INDUCTION COOKER - stainless steel, with digital control of time 0-120 minutes, power 500-3100 Watt and temperature max. 240 degrees

(F) WOK INDUCTION - inox, réglage digital minuteur 0-120 min., puissance 500-3100 Watt et température max. 240 degrés

(D) INDUKTIONSKOCHER - CNS, digitalen Steuerung von Zeit 0-120 Min., Vermögen 500-3100 Watt und Temperatur max. 240 Grad

EURO	No.	cm	V	W
209,00	*688.065	17(H)x37,5x42	230	3100



**(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstaal behuizing, digitale instelling van 0-180 minuten, temperatuur 60-240 graden**

(E) INDUCTION COOKER - stainless steel casing, digital control of time 0-180 minutes, temperature 60-240 degrees

(F) CUISEUR À INDUCTION - boîtier en inox, temps réglable digitale de 0-180 minutes, température 60-240 degrés

(D) INDUKTIONSKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitalen Steuerung von zeit 0-180 minuten, Temperatur 60-240 Grad

EURO	No.	cm	V	W
189,00	*688.060	17(H)x37,5x42	230	3500



**(N) GROOTKEUKEN INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, vermogen instelbaar van 500 watt tot 5000 watt**

(E) CATERING INDUCTION HOB - stainless steel housing, adjustable power 500 watt up to 5000 Watts

(F) CUISEUR A INDUCTION GRAND CUISINE - boîtier en inox, puissance réglable 500 watts à 5000 Watts

(D) CATERING INDUKTIONSKOCHER - CNS Gehäuse, einstellbares Vermögen von 500 Watt bis 5000 Watt

EURO	No.	cm	V	W
360,00	*688.164	20(H)x53x40	400	5000



**(N) GROOTKEUKEN WOK-INDUCTIEKOKER - roestvrijstalen behuizing, vermogen instelbaar van 500 watt tot 5000 watt**

(E) CATERING WOK INDUCTION COOKER - stainless steel housing, adjustable power 500 watt up to 5000 Watts

(F) CUISEUR A INDUCTION DE WOK GRAND CUISINE - boîtier en inox, puissance réglable 500 watts à 5000 Watts

(D) CATERING WOK INDUKTIONSKOCHER - CNS Gehäuse, einstellbares Vermögen von 500 Watt bis 5000 Watt

EURO	No.	cm	V	W
395,00	*688.165	20(H)x53x40	400	5000





ALL NEW!



**(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - 2 glaskeramische kookvelden (Ø 21cm), 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 21 cm), 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**

**(E) CUISEUR À INDUCTION - 2 plaques en revêtement vitrocéramique (Ø 21 cm), 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 sensibles touch, sécurité de surchauffe, voyants lumineux**

**(D) INDUKTIONKOCHER - 2 Glaskeramik-Kochfelder (Ø 21 cm), 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
*910.013	5(H)x59x36	230	3400

EURO
169,00



**(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**

**(E) CUISEUR À INDUCTION - boîtier en inox, 2 surfaces de cuisson, minuterie réglable 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
*688.061	11(H)x42x33	2x 230	2x 3500

EURO
345,00





**(N) GASKOOKTOESTEL - roestvrijstalen behuizing, voorzien van thermokoppel, waakvlam, koperen branders en roestvrijstalen morspannen**

- (E) GASCOOKER - housing of stainless steel, with safety thermocouple, pilot flame, copper burners and stainless spillover trays**
- (F) RECHAUD À GAZ - tout inox, contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité, la grille en fonte, la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles pour un entretien aisé**
- (D) 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
455,00	*304.150	<b>1</b>	18(H)x35x51	7
695,00	*304.151	<b>2</b>	18(H)x67x51	7 + 5
925,00	*304.152	<b>3</b>	18(H)x99x51	7 + 7 + 5



**(N) HOKKER/GASBRANDER - tafelmodel, propaan of aardgas uitvoering, roestvrijstalen behuizing, per brander 7,5 Kw, voorzien van thermokoppel, zwaar gegoten werkrooster 35x39 cm, rvs leklade**

- (E) INDUSTRIAL GAS BURNER - table model, propane or natural gas, stainless steel housing, each burner 7.5 Kw, equipped with thermocouple, heavy cast pan rest 35x39 cm, stainless steel drip tray**
- (F) BRÛLEUR INDUSTRIEL - modèle table, propane ou gaz naturel, châssis inox, par brûleur 7,5 Kw, avec thermocouples, brûleurs extra-forts 35x39 cm, avec tiroir égouttoir en inox.**
- (D) GAS-HOCKER-KOCHER - Tabelle Modell, Propan oder Erdgas-Implementierung, Edelstahlgehäuse, Brenner 7,5 Kw, ausgestattet mit Thermoelement, Schwere Guss Arbeitsrost von 35x39 cm, Edelstahl Tropblech**

**AARDGAS/NATURAL GAS/GAZ NATUREL/ERDGAS**

EURO	No.	branders/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
365,00	*321.201	<b>1</b>	25(H)x38x60	7,5
540,00	*321.202	<b>2</b>	25(H)x73x60	15,0

**PROPAAN/PROPANE/PROPANE/PROPAAN**

EURO	No.	branders/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
365,00	*321.211	<b>1</b>	25(H)x38x60	7,5
540,00	*321.212	<b>2</b>	25(H)x73x60	15,0







**(N) HOKKER/GASBRANDER - voorzien van een extra grote brander, waakvlam en thermokoppel**

**(E) INDUSTRIAL GAS BURNER - with extra-large burner, pilot-flame and thermo-couple**

**(F) BRÛLEUR INDUSTRIEL - avec brûleur extra-large, veilleuse et thermo-couple**

**(D) GAS-HOCKERKOCHER - mit extra-großem Brenner, Zündflamme und Thermokreuz**

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.300	FPG/55	50(H)x55x55	8,8	725,00
*316.301	FPGP/55	<b>propaan</b> /propane/Propan		725,00



**(N) HOKKER/GASBRANDER - voorzien van een extra grote brander en thermokoppel**

**(E) INDUSTRIAL GAS BURNER - with extra-large burner and thermo-couple**

**(F) BRÛLEUR INDUSTRIEL - avec brûleur extra-large et thermo-couple**

**(D) GAS-HOCKERKOCHER - mit extra-großem Brenner und Thermokreuz**

No.	Type	cm	GkW	EURO
*680.011	FRG11	45(H)x60x68	11	465,00



**(N) LAVASTEENGRILL - roestvrijstaal, met roestvrijstalen reflecterende branders, lavasteenmand met lavasteen, roestvrijstaal rooster en lekbak. Standaard uitvoering op aardgas**

**(E) LAVASTONE GRILL - stainless steel, with stainless steel reflecting burners, lavastone basket with lavastone, stainless steel grid and dripping tray. Standard unit for natural gas**

**(F) GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - inox, brûleur tous gaz en inox réfractaire. Cuisson par rayonnement à basse de pierres réfractaires sous grille. Grille en inox. Tiroir de propreté. Livrées standard avec brûleurs gaz naturel**

**(D) LAVASTEINGRILL - CNS, mit CNS-reflektierendem Brenner. Lavastein-Korb mit Lavasteinen, CNS-Rost und Fettauffangschale. Serienmäßig ausgestattet mit Brennern für Erdgas**

No.	zones	cm	GkW	EURO
*508.200	<b>1</b>	35(H)x <b>60</b> x39	8	535,00
*508.210	<b>2</b>	32(H)x <b>78</b> x68	2x 9	1025,00



**(N) LAVASTENEN**

**(E) LAVAGRILLSTONES**

**(F) PIERRES DE LAVE**

**(D) LAVASTEINE**

No.	kg	EURO
580.005	<b>3</b>	5,95



**(N) KIPPENGRILL - elektrisch, roestvrijstalen uitvoering met 4 korven (16 kippen) voorzien van binnenverlichting, lekklade en verstelbare pootjes, 2 instelbare elementen**

**(E) CHICKEN GRILL - electric, stainless steel construction with 4 baskets (16 chickens) with interior lighting, drip tray and adjustable feet, 2 adjustable heating elements**

**(F) RÔTISSOIRE - modèle inox avec 4 balancelles (16 poulets) avec éclairage intérieur, tiroir égouttoir, pieds réglables, 2 éléments de chauffage réglables**

**(D) HÄHNCHENGRILL - Konstruktion aus CNS mit 4 Gitterkorbe (16 Hähnchen) mit Innenbeleuchtung, auffangschale und verstellbare Füße, 2 einstellbare Heizelemente**



EURO	No.	cm	V	W
1595,00	*321.216	92(H)x82x64	400	4500



**570°C  
in 5 Sec.  
ENERGY SAVING**



**PDS  
"Plate Detection System"**

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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
1975,00	*304.125	59(H)x60x64	230	3000



## 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 verchromd 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 instantanément au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. Avec timer digital et avec interrupteur start-stop, réglable 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 <b>40</b> x45	230	2000	2345,00
*502.005	QSE-60	50(H)x <b>60</b> x45	400	4000	2595,00



**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 verchromd rooster. Modellen SE-60 en SE-80 voorzien van twee onafhankelijk instelbare temperatuurschakelaars. Wegklapbare elementen en 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. Swing-aside elements and removable grid for easy cleaning

ⓕ SALAMANDRE - habillage inox, la position du plafond peut varier instantanément au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. La radiation calorifique des résistances, réfléchi par l'intérieur du plafond, donne un effet 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. Résistances basculantes et 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. Abklapp-bare Heizkörper und herausziehbarer Grillrost sind leicht zu reinigen

EURO	No.	Type	cm	V	W
1790,00	*502.040	SE-40	50(H)×40×45	230	2000
2045,00	*502.060	SE-60	50(H)×60×45	400	4000
2450,00	*502.080	SE-80	50(H)×80×45	400	6000



# 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 verchromd, 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 instantanément au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. La radiation calorifique des résistances, réfléchi par l'intérieur du plafond, donne un effet de grillage sans pareil. Avec tiroir de propreté et grille chromée amovible. Type 450 est pourvu du régulateur de température. Type 600 est pourvu 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)x45x52	44x33	230	3000	540,00
*688.160	600	53(H)x60x52	56x33	400	4000	615,00

**(N) SALAMANDER - roestvrijstaal, de elementen worden bediend door een thermostaat en bevinden zich aan de bovenzijde. Het zwaar verchromde werkrooster kan op verschillende grill-hoogten worden geplaatst. Ook geschikt voor bevestiging aan de muur. De vetopvangbak is uitneembaar**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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
215,00	*688.003	28(H)x <b>64</b> x31	230	2000

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) SALAMANDRE - inox, avec 2 résistances, commandées séparément par 1 thermostat pour la résistance supérieure et l'autre pour la résistance inférieure. Les résistances sont actionnées moyennant le commutateur marche-arrêt ou la minuterie. La hauteur de la grille amovible est réglable**

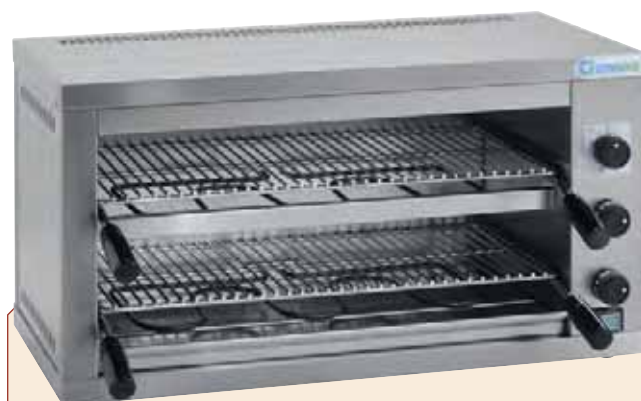
**(D) SALAMANDER - CNS, mit 2 Heizkörper oben und unten, getrennt reguliert von 1 Thermostaten für den Heizkörper oben und 1 Thermostaten für den Heizkörper unten. Die Heizkörper werden mittels des EIN/AUS-Schalters oder des Zeiturschalters eingeschaltet. Der herausnehmbare Grillrost ist höhenverstellbar**



EURO	No.	cm	V	W
795,00	*502.300	27(H)x <b>67</b> x34	230	3000

## 2 ETAGES

EURO	No.	cm	V	W
925,00	*502.305	36(H)x <b>67</b> x34	230	4000

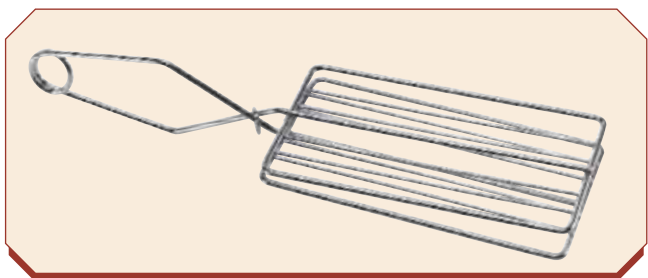


**TECNOINOX**

**ROLLER  
GRILL**



**ROLLER TOAST  
QUARTZ GRILLS**



**(N) MINI ROLLER TOAST - Onder en boven voorzien van quartzbuizen en een tijdsklok 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
*304.010	24(H)x <b>47</b> x25	230	1200

EURO
215,00

**(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, tijdsklok, controlelampje, verchromd rooster en tosti-klem**

**(E) UNIVERSAL QUARTZ GRILL - stainless steel, with an upper and lower set of three quartz-tubes, which are independently controlled 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, témoin de controle, grille chromee et pince de sandwich**

**(D) QUARTZ GRILL UNIVERSEEL - CNS, ausgeführt mit zwei separat 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
*304.006	34(H)x <b>61</b> x33	230	3100

EURO
550,00

**TS 3270**

No.	cm	V	W
*304.015	38(H)x <b>64</b> x48	400	4000

EURO
695,00

**(N) TOSTI-KLEM**

**(E) SANDWICH HOLDER**

**(F) PINCE A SANDWICH**

**(D) SANDWICH-KLEMMZANGE**

No.
958.001

EURO
5,95

**(N) PIZZA OVEN - buitenmantel metaal geëpoxideerd, bakruimte voorzien van chamottebodem. Voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje, en maximaalbeveiliging. Elke kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat. Temperatuurbereik 50°C-500°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-500°C**

**(F) FOUR À PIZZA - résine époxy métallique gaine extérieure, avec commutateur Marche-Arret, thermostat de securite, témoin lumineux et thermostat de securite. Chaque chambre avec chauffage independent commande par un thermostat. Temperature réglable 50°C-500°C**

**(D) PIZZA-OFEN - Gehäuse Metall-Expoziert, Backkammer mit Schamotteboden. Mit EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampe und Sicherheitsthermostat. Jede Backkammer ist unabhängig einstellbar, mittels einem Thermostat oben und unten. Temperatur einstellbar 50°C-500°C**



### 1 ETAGE

EURO	No.	int.cm	ext.cm	V	W
895,00	*780.040	14(H)x66x66	41(H)x93x98	400	4700

### 2 ETAGES

EURO	No.	int.cm	ext.cm	V	W
1395,00	*780.044	2x14(H)x66x66	75(H)x93x98	400	9400

### ONDERSTEL/STAND/SOUBASSEMENT/UNTERGESTELL

EURO	No.	H cm
245,00	*780.045	86



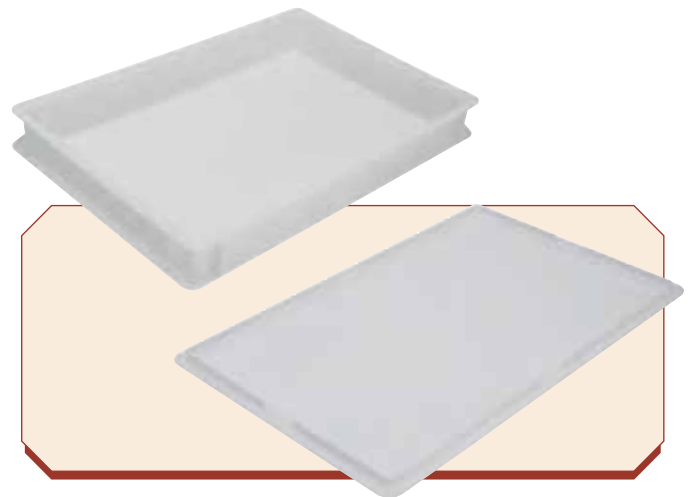
**(N) STAPELBAK - kunststof, wit, uitermate geschikt voor pizzabollen (deeg)**

**(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.
8,95	953.170	7,5(H)x60x40	14
10,45	953.171	9,0(H)x60x40	18
11,50	953.172	12,0(H)x60x40	24



### DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

EURO	No.	cm
8,25	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
8,25	935.114	10	15	27







- Ⓝ **PIZZA/HETELUCHTOVEN - geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem, voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje, binnen verlichting, tijd klok 0-60 min., maximaalbeveiliging en thermostaat, temperatuurbereik 60°C-300°C**
- ⓔ 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 60°C-300°C
- ⓔ 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 60°C-300°C
- ⓓ PIZZA/HEISLUFTOFEN - komplett aus CNS, mit Backraum mit Schamotteboden. Ausgestattet mit Hauptschalter, Kontrollleuchte, Innenbeleuchtung, Zeitschaltuhr 0-60 Min., Sicherheitsthermostat und Thermostat, Temperaturbereich 60°C-300°C

**2 ETAGES**

No.	int.cm	ext.cm	V	W
*688.175	2x 8(H)x36,5x36,5	42(H)x61x56	230	3000

EURO  
375,00



- Ⓝ **PIZZA OVEN - buitenmantel geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem. Voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje tijd klok 0-30 min., en maximaalbeveiliging, elke kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat, temperatuurbereik 50°C-350°C**
- ⓔ PIZZA OVEN - casing all stainless steel, baking chambers with chamotte covered bottom. With ON/OFF switch, indicator light, timer 0-30 minutes and thermal cut-out, each chamber has a separate top and bottom thermostat, temperature regulated from 50°C-350°C
- ⓔ FOUR À PIZZA - boîtier en inox, avec commutateur marche-arrêt, thermostat de sécurité, témoin lumineux, minuterie 0-30 minutes et thermostat de sécurité, chaque chambre avec chauffage indépendant commande par un thermostat, température réglable 50°C-350°C
- ⓓ PIZZA-OFEN - Gehäuse vollständig aus CNS, backkammer mit Schamotteboden, mit EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampe, Zeitschaltuhr 0/30 Minuten und Sicherheitsthermostat, 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
*688.170	12(H)x40x40	28(H)x56x56	230	2000

EURO  
225,00



**2 ETAGES**

No.	int.cm	ext.cm	V	W
*688.172	2x12(H)x40x40	44(H)x56x56	230	3000

EURO  
375,00

**(N) PIZZAWIELSNIJDER - roestvrijstaal, met kunststof greep**

(E) PIZZA CUTTER - stainless steel, with plastic handle

(F) ROULETTE À PIZZA - inox, avec manche plastique

(D) PIZZA-SCHNEIDERAD - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	L cm
10,80	041.041	24



**(N) PIZZASNIJDER - roestvrijstaal, met kunststof greep**

(E) PIZZA CUTTER - stainless steel, with plastic handle

(F) COUPE PIZZA - inox, avec manche plastique

(D) PIZZASCHNEIDER - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	L cm
7,50	935.113	19



**(N) DEEGSCHRAPER - roestvrijstaal, met kunststof greep**

(E) DOUGH SCRAPER - stainless steel, with plastic handle

(F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox, avec manche plastique

(D) TEIGSCHABER - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
6,25	935.112	15x21



**(N) PIZZASCHEP - roestvrijstaal, met kunststof greep**

(E) PIZZA PEEL - stainless steel, with plastic handle

(F) PELLE À PIZZA - inox, avec manche plastique

(D) PIZZASCHAUFEL - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
23,35	935.105	22x18
23,25	935.106*	22x18

\* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert



**(N) PIZZASCHEP - roestvrijstaal, met kunststof greep**

(E) PIZZA SHOVEL - stainless steel, with plastic handle

(F) PELLE À PIZZA - inox, avec manche plastique

(D) PIZZASPACHTEL - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
11,75	935.115	12x15
13,30	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
*300.010	90	31 x 36

EURO  
19,45



**(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
*935.101	32	150

EURO  
89,00



**(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
*300.012	37	100
*300.015	37	140

EURO  
65,00  
67,00



**(N) PIZZAOFENBORSTEL MET SCHRAPER - messing haar**

- (E) PIZZA OVENBRUSH WITH SCRAPER - brass wire
- (F) BROUSSE POUR FOUR PIZZA AVEC RACLOIR - fil laiton
- (D) PIZZAOFEN-BÜRSTE MIT SCHABER - Messingdraht

No.	L cm	borstel/brush/brosse/Bürste cm
*041.045	105	26 x 3

EURO  
40,00



**(N) PIZZAOFENBORSTEL - met messing haar en aluminium steel**

- (E) PIZZA OVENBRUSH - with brass wire and aluminum handle
- (F) BROUSSE 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
*935.104	164	27 x 7

EURO  
85,00



**(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
935.110	25

EURO  
11,50

- Ⓝ **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 transparent lid, measuring cup with egg piercer
- ⓕ CUISEUR À OEUFS - pour 1 à 6 oeufs, avec commutateur pour 3 degrés différents de dureté, avec couvercle transparent, tasse de mesure et perforateur d'oeufs
- ⓓ EIERKOCHER - für 1 bis 6 Eier mit Schalter für 3 verschiedene Grade an Härte, mit transparent Kappe und messender Schale mit Eibohrer

EURO	No.	cm	V	W
45,00	*910.043	15(H)x20x10	230	400



- Ⓝ **EIERKOOKAPPARAAT - voorzien van 6 Eiermandjes met kleur codering, thermostaat en controlelampjes**
- ⓔ EGGS COOKER - 6 baskets with code color, thermostat and pilot lights
- ⓕ CUISEUR À OEUFS - avec 6 paniers avec couleur de codage, thermostat et voyants de contrôle
- ⓓ EIERKOCHER - 6 Körbchen mit kodierung, Thermostat und Kontroll-Lampe

EURO	No.	cm	V	W
179,00	*688.107	29(H)x36x17	230	2600



- Ⓝ **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**



**TITANIUM 8**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
125,00	*508.108	<b>8</b>	30(H)x28x41	230	3250
39,00	508.852	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			

**TITANIUM 8 + 8**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
245,00	*508.128	<b>8 + 8</b>	30(H)x56x41	2x 230	2x 3250
39,00	508.852	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			



## 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 herausnehmbar 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 5+8

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.058	<b>5+8</b>	29(H)x <b>47</b> x43	2x 230	1x 2000 1x 3250	289,00
508.851	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 5 Lit.</b>				27,00
508.852	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 8 Lit.</b>				39,00

### CATERCHEF 10

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.010	<b>10</b>	29(H)x <b>37</b> x43	400	6000	325,00
508.853	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				59,00

### Ⓝ Met aftapkraan

- ⓔ With drainage tap
- ⓔ Avec robinet de vidange
- ⓓ Mit Ablaufhahn

### CATERCHEF 9

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.009	<b>9</b>	35(H)x <b>28</b> x53	230	3250	269,00
508.852	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				39,00

### CATERCHEF 9+9

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.209	<b>9+9</b>	35(H)x <b>56</b> x53	2x 230	2x 3250	475,00
508.852	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				39,00



Ⓝ **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 zone 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
94,00	*688.005	<b>5</b>	32(H)x21x38	230	2000
16,75	688.905	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			

#### CATERCHEF 5+5

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
175,00	*688.055	<b>5 + 5</b>	32(H)x42x38	2x 230	2x 2000
16,75	688.905	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			



**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) Les friteuses CaterChef sont construites en acier inoxydable et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les cuves, avec anses rentrantes poignées, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés**

**(D) 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	<b>8</b>	34(H)x29x43	230	3250	119,00
688.908	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				21,00

#### CATERCHEF 8+8

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.208	<b>8 + 8</b>	34(H)x55x43	2x 230	2x 3250	215,00
688.908	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				21,00





Ⓝ **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 zone froide et robinet de vidange, les blocs de chauffage se laissent déboîter 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
215,00	*688.808	<b>8</b>	42(H)x29x50	230	3250
21,00	688.918	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			

#### CATERCHEF 8+8 Extra

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
375,00	*688.828	<b>8 + 8</b>	42(H)x59x50	2x 230	2x 3250
21,00	688.918	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			





ALL NEW!



**(N) 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 temperatuurbegrijping door de zeer snelle inductieverhitting**

**(E) 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**

**(E) 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 courts de chauffage/récupération et parfait contrôle de la température grâce au très rapide chauffage par induction**

**(D) 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	<b>8</b>	30(H)x <b>28</b> x41	230	3500	265,00
688.918	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				21,00



**(N) 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**

**(E) 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**

**(E) 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**

**(D) 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	<b>15</b>	35(H)x <b>60</b> x73	230	3200	275,00
688.915	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				29,50

Ⓝ **FRITEUSES** - zijn geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, hoofdschakelaar, controle lampjes, koude zone en aftapkraan, bovendien zijn de staande modellen voorzien van een vetopvangbak

ⓔ **FRYERS** - are entirely made of stainless steel, all models with thermostat, thermal cut-out, main switch, indicator light, cold zone, and drainage tap, the free-standing types have a drainage container

ⓕ **FRITEUSES** - en acier inox, tous les modèles avec thermostat, thermostat de sécurité, commutateur marche-arrêt, voyant lumineux, zone froide et robinet de vidange, les modèles debout sont avec bac de vidange

ⓓ **FRITEUSEN** - Vollständig aus CNS, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampen, Kaltzone und Fettablaufhahnen, die Stand-Modelle sind mit Öl-Entleerungsbehälter ausgestattet

#### RAPALLO

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
520,00	*527.009	<b>9</b>	31(H)x <b>31</b> x58	230	3500
695,00	*527.112	<b>12</b>	31(H)x <b>31</b> x58	400	7000
49,50	527.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			

#### ZOAGLI

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
925,00	*527.209	<b>9 + 9</b>	31(H)x <b>72</b> x58	2x 230	2x 3500
1150,00	*527.212	<b>12 + 12</b>	31(H)x <b>72</b> x58	2x 400	2x 7000
49,50	527.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			

#### Ⓝ **VISBAKFRITEUSE**

ⓔ **FISH FRYER**

ⓕ **FRITEUSE A POISSONS**

ⓓ **FISCH FRITEUSE**

#### PIEVE

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
925,00	*527.026	<b>26</b>	31(H)x <b>72</b> x53	400	9000
95,00	527.854	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			





**(N) FRITEUSE - stand 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	<b>9</b>	87(H)x <b>31</b> x58	230	3500	795,00
527.851	<b>mand los</b>	/basket only/panier seul/Korbe allein			49,50
*527.312	<b>12</b>	87(H)x <b>31</b> x58	400	7000	925,00
527.851	<b>mand los</b>	/basket only/panier seul/Korbe allein			49,50
*527.115	<b>15</b>	87(H)x <b>37</b> x58	400	7000	950,00
527.853	<b>mand los</b>	/basket only/panier seul/Korbe allein			54,00
*527.020	<b>20</b>	90(H)x <b>40</b> x70	400	11000	1095,00
527.856	<b>mand los</b>	/basket only/panier seul/Korbe allein			63,00



**(N) FRITEUSE - stand 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	<b>9 + 9</b>	87(H)x <b>62</b> x58	2x 230	2x 3500	1195,00
527.851	<b>mand los</b>	/basket only/panier seul/Korbe allein			49,50
*527.412	<b>12 + 12</b>	87(H)x <b>62</b> x58	2x 400	2x 7000	1455,00
527.851	<b>mand los</b>	/basket only/panier seul/Korbe allein			49,50
*527.315	<b>15 + 15</b>	87(H)x <b>72</b> x58	2x 400	2x 7000	1560,00
527.853	<b>mand los</b>	/basket only/panier seul/Korbe allein			54,00
*527.022	<b>20 + 20</b>	90(H)x <b>80</b> x70	2x 400	2x 11000	1845,00
527.856	<b>mand los</b>	/basket only/panier seul/Korbe allein			63,00



**(N) VISBAKFRITEUSE - stand model**

(E) FISH FRYER - free-standing model

(F) FRITEUSE A POISSONS - debout

(D) FISCH FRITEUSE - Standmodell

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*527.126	<b>26</b>	87(H)x <b>72</b> x53	400	9000	1160,00
527.854	<b>mand los</b>	/basket only/panier seul/Korbe allein			95,00





**(N) FRITEUSES ELEKTRISCH - geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, hoofdschakelaar, controle lampjes, en aftapkraan**

**(E) ELECTRIC FRYERS - entirely manufactured from stainless steel, all models are equipped with a thermostat, maximum security, main switch, control lights, and drain valve**

**(F) FRITEUSES ÉLECTRIQUE - entièrement fabriqué en inox, tous les modèles sont équipés d'un thermostat de sécurité maximale, interrupteur principal, voyants et robinet de vidange**

**(D) ELEKTRO-FRITEUSEN - komplett aus CNS, alle Modelle sind ausgestattet mit Thermostat, maximale Sicherheit, Hauptschalter, Kontrolle Lichter und Ablassventil**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
715,00	*304.111	<b>8 + 8</b>	45(H)x40x70	2x 230	<b>2x 3000</b>
59,00	304.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			



**8+8**

**(N) FRITEUSES ELEKTRISCH - geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, hoofdschakelaar, controle lampjes, en aftapkraan**

**(E) ELECTRIC FRYERS - entirely manufactured from stainless steel, all models are equipped with a thermostat, maximum security, main switch, control lights, and drain valve**

**(F) FRITEUSES ÉLECTRIQUE - entièrement fabriqué en inox, tous les modèles sont équipés d'un thermostat de sécurité maximale, interrupteur principal, voyants et robinet de vidange**

**(D) ELEKTRO-FRITEUSEN - komplett aus CNS, alle Modelle sind ausgestattet mit Thermostat, maximale Sicherheit, Hauptschalter, Kontrolle Lichter und Ablassventil**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
640,00	*304.112	<b>12</b>	45(H)x40x70	400	<b>9000</b>
69,00	304.853	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			



**12**

**(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
235,00	*304.113	53(H)x40x60







12



12+12



12



12+12

Ⓝ **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

ⓔ **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

ⓕ **FRITEUSE** - Les friteuses CaterChef sont construites 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 déboîter aisément pour être nettoyés

ⓓ **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	569,00
*508.124	12+12	32(H)x70x80	2x 400	2x 9000	1050,00
508.854	mand los/basket only/panier seul/Korbe allein				44,00

Ⓝ **STAAND MODEL**

ⓔ **FREE-STANDING MODEL**

ⓕ **MODÈLE DEBOUT**

ⓓ **STANDMODELL**

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*508.212	12	85(H)x70x40	400	9000	780,00
*508.224	12+12	85(H)x70x80	2x 400	2x 9000	1365,00
508.854	mand los/basket only/panier seul/Korbe allein				44,00

- (N) 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

- (E) FRYER FAT FILTERS**  
 - the unparalleled 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

**TYPE A**

EURO	No.	cm filt.	
99,00	909.001	28x23	
81,00	909.005	- <b>vervangingsfilter</b> - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

**TYPE B**

EURO	No.	cm filt.	
115,00	909.002	40x23	
94,00	909.006	- <b>vervangingsfilter</b> - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

**TYPE C**

EURO	No.	Ø cm	
128,00	909.003	36,5	
98,00	909.007	- <b>vervangingsfilter</b> - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

**TYPE D**

EURO	No.	cm filt.	
129,00	909.004	30x30	
110,00	909.008	- <b>vervangingsfilter</b> - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

- (N) VETOPVANG-TRANSPORTEMMER - roestvrijstaal, met deksel, maatverdeling en speciale handgrepen**

- (E) GREASE COLLECTOR AND CONVEYOR - stainless steel, graduated, with cover and special grips**

- (F) RÉCIPIENT DE GRAS ET SEAU DE TRANSPORT - inox, gradué et avec couvercle et des poignées spéciales**

- (D) FETTAUFFANG-TRANSPORTEIMER - CNS, mit Massangabe, Deckel und speziellen Griffen**

EURO	No.	Lit.	H cm
175,00	820.017	<b>17</b>	32

- (N) VETFILTER-HOUDER - roestvrijstaal**

- (E) GREASE FILTER CONE RACK - stainless steel**

- (F) PORTE FILTRE À L'HUILE - inox**

- (D) ÖLFILTERHALTER - CNS**

EURO	No.
8,65	894.002

- (N) VETFILTER - econoline, hittebestendig**

- (E) GREASE FILTER CONE - econoline, heat resistant**

- (F) FILTRE À HUILE - éconoline, résistant à la chaleur**

- (D) FRITURE-ÖLFILTER - Econoline, hitzebeständig**

EURO	No.	
195,00	042.001	<b>10x 50 stk./pcs./pcs./Stk.</b>
20,50	042.002	<b>50 stk./pcs./pcs./Stk.</b>

- (F) 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

- (D) 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

**MIROIL®**



**TYPE A - B - D**



**TYPE C**



**18/10**  
RVS/INOX





- (N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal, met ingebouwde motor, verlichting, 3-standenschakelaar, controlelamp, uitneembare roestvrijstalen vefilters**
- (E) EXHAUST HOOD - stainless steel, built-in motor, 3-positions switch, lighting, indicator light, stainless steel grease filters**
- (E) HOTTE - inox, moteur encastré, 3-positions interrupteur, illumination, témoin voyant, filtre de graisse en acier inoxydable**
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS, mit eingebautem Gebläsemotor, 3-Schalt-Stellungs-Regler, Beleuchtung, Kontroll-Lampe, CNS-Fettfilter**

No.	L cm	cap. m <sup>3</sup> /h	filters	V	W
*901.150	<b>60</b>	<b>650</b>	2	230	190
*901.151	<b>90</b>	<b>650</b>	3	230	190

EURO
149,00
195,00



- (N) AFZUIGKAP - met ingebouwde motor, roestvrijstalen uitvoering, voorzien van een 3-standenschakelaar, verlichting, controlelamp, roestvrijstalen onderplateau en roestvrijstalen vefilter, de wasemkappen werken volgens het rand-afzuigstelsel waardoor een hoger rendement wordt verkregen, alle types zijn voorzien van een thermocontact dat bij oververhitting de stroom uitschakeld, wordt compleet geleverd met bevestigingsmateriaal**

- (E) 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**
- (E) 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**
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS, mit eingebautem Gebläsemotor, mit 3-Schalt-Stellungs-Regler, Beleuchtung, Kontroll-Lampe, CNS-Bodenplatte und Fettfilter, hohe Absaugleistung durch Randabsaugsystem, alle Modelle durch Stromunterbrechungs-regler gesichert gegen Überhitzung, Zubehör für Wandaufhängung wird mitgeliefert**

No.	cap. m <sup>3</sup> /u	cm	V	W
*552.060	<b>350</b>	17(H)x <b>60</b> x52	230	115
*552.090	<b>350</b>	17(H)x <b>90</b> x52	230	118
*552.100*	<b>700</b>	17(H)x <b>100</b> x52	230	208

EURO
545,00
585,00
880,00

\*  **twee motoren**/two motors/deux moteurs/zwei Motoren



- (N) AFZUIGKAP - met ingebouwde motor, roestvrijstaal, met vaatwasmachinebestendige, uitneembare lamellen, type CSL is uitgerust met verlichting en snelheidsregelaar**
- (E) EXHAUST HOOD - stainless steel, with built-in motor and stainless steel labyrinth filters which are dishwasher safe, type CSL with illumination and speed regulator**
- (E) HOTTE - inox. avec moteur encastré et filtres inox à labyrinthe résistants au lave-vaisselle, type CSL avec illumination et régulateur de vitesse**
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS, mit eingebautem Gebläsemotor und ausnehmbaren, spülmaschinenfesten Lamellen, Typ CSL mit Beleuchtung und Geschwindigkeitsregler**

No.	Type	cm	V	W
*527.250	CS	<b>114</b> x48	230	120
*527.255	CSL	<b>114</b> x48	230	120

EURO
995,00
1295,00



- (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 equipped 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
375,00	*508.025	<b>25</b>	32(H)x35x54	230	3250
59,50	508.844	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 1/6 GN</b>			
78,00	508.843	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 1/3 GN</b>			



#### ROBUUST DE LUXE

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
655,00	*508.125*	<b>25</b>	32(H)x35x54	230	3250
59,50	508.844	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 1/6 GN</b>			
78,00	508.843	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 1/3 GN</b>			

\* 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
695,00	*527.049	26(H)x38x50	230	3000
81,00	527.842	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 1/6 GN</b>		
105,00	527.841	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 1/3 GN</b>		







**Type A**  
incl. 2 mandjes  
2 baskets included



**Type B**  
incl. 4 mandjes  
4 baskets included



**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) TEIGWARENKOCHER - doppelwandig CNS, mit 2 oder 3 separat beheizbaren 1/3 GN-Abteil(en), geeignet für 15 cm tiefe GN-Behälter für 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	<b>A</b>	26(H)x42x60	230	2x1500	225,00
*688.242	3 comp. 1/3 GN	<b>B</b>	26(H)x60x58	230	3x1000	295,00
688.245	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>					13,00

Ⓝ **VACUUMMACHINE - werkt zonder drukkamer, waardoor meer mogelijkheden ontstaan 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 pressure 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 vacuumage 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 vacuumage. Ensuite la poutre de soudure est actionnée moyennant un poussoir et la machine arrête automatiquement quand le sachet plastique est fermé. Temps de vacuumage 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

Ⓝ **Kunststof behuizing, breedte sealbalk 33 cm**

ⓔ Plastic casing, the welding bar is 33 cm wide

ⓔ Boîtier matière plastique, largeur de la barre de soudure est 33 cm

ⓓ Gehäuse aus Kunststoff, Saugvorrichtung 33 cm breit

#### SAFEOFOD

EURO	No.	cm	V	W
299,00	*516.030	16(H)x37x30	230	400

Ⓝ **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
399,00	*516.020	14(H)x37x30	230	400

Ⓝ **Roestvrijstalen behuizing, breedte sealbalk 45 cm**

ⓔ Stainless steel casing, the welding bar is 45 cm wide

ⓔ Entièrement en acier inox, largeur de la barre de soudure est 45 cm

ⓓ Gehäuse aus rostfreiem Stahl, Saugvorrichtung 45 cm breit

#### VACUM 13

EURO	No.	cm	V	W
785,00	*516.040	14(H)x48x24	230	500

## Safefood



## Il Professionista



## Vacum 13





- N 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 vacuümzakken en snijder**
- E 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
- F 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
- D 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

No.	cm	V	W	EURO
*688.130	16(H)x50x29	230	250	285,00



- N VACUUMZAKKEN BUISFOLIE - set a 2 rollen, lengte 6 meter per rol**
- E VACUUMBAGS TUBULARFILM** - set of 2 rolls, length 6 meter each roll
- F SAC SOUS VIDE TUBE DE FILM** - 2 rouleaux, longueur 6 mètres par rouleau
- D VAKUMIERBEUTEL ROHRFOLIEN** - Satz 2 Rollen, Länge 6 Meter pro Rolle

No.	breed/width/large/breite	EURO
*688.133	30 cm	9,45
*688.134	40 cm	12,50

**(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
445,00	*408.065	8000-16000	53(H)x18x19	230	120

**BEKER LOS/BEAKER ONLY/GOBELET SEUL/BECHER ALLEIN**

15,00	408.913	<b>polycarbonaat</b> /polycarbonate/Polykarbonat
62,00	408.914	<b>roestvrijstaal</b> /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 gobelet(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
365,00	*542.021	<b>1</b>	55(H)x16x20	230	100
670,00	*542.022	<b>2</b>	55(H)x28x20	230	200

**BEKER LOS/BEAKER ONLY/GOBELET SEUL/BECHER ALLEIN**

23,00	542.901	<b>polycarbonaat</b> /polycarbonate/Polykarbonat
75,00	542.902	<b>roestvrijstaal</b> /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, Gehäuse aus grau ABS-Kunststoff**

EURO	No.	cm	V	W
169,00	*523.001	47(H)x17x17	230	400

**BEKER LOS/BEAKER ONLY/GOBELET SEUL/BECHER ALLEIN**

12,00	523.901	<b>polycarbonaat</b> /polycarbonate/Polykarbonat
29,00	523.902	<b>roestvrijstaal</b> /stainless steel/inox/CNS







Ⓝ **CITRUSPERS ALU/ZWART - aluminium behuizing, start wanneer op de perskegel wordt gedruwd, inclusief twee maten perskegels, pulp blijft achter in de uitneembare roestvrijstalen zeef, met druppel stop, gemakkelijk te reinigen**

ⓔ JUCER ALU/BLACK - aluminium 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 aluminium, 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 Aluminium, 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
*910.032	21	24	230	85

EURO
49,50



Ⓝ **CITRUSPERS - fraai verchromde uitvoering, start automatisch wanneer de sinaasappel op de perskegel wordt gedruwd, 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**

ⓔ JUCER - 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
*206.100	18	19	230	80

EURO
69,00

**NEW!**



Ⓝ **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**

ⓔ JUCER - 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 JUCER**

No.	Ø cm	H cm	V	W
*551.030	22	33	230	200

EURO
249,00

**(N) SINAASAPPELKORF - verchromd**

(E) FRUIT BASKET - chromium-plated

(F) CORBEILLE À FRUITS - chromée

(D) FRÜCHTEKORB - verchromt

**TYPE A**

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,00	180.015	23	22

**TYPE B**

EURO	No.	Ø cm	H cm
17,50	504.001	25	24

**(N) BUFFET SINAASAPPELKORF - verchromd draad, de schaal van roestvrijstaal is uitneembaar**

(E) BUFFET FRUIT BASKET - wire chromium-plated, removable stainless steel bowl

(F) CORBEILLE À FRUITS DE BUFFET - fil chromée, le plat inox est amovible

(D) BUFFET FRÜCHTEKORB - Draht verchromt, die CNS Schale ist ausnehmbar

EURO	No.	Ø cm max	H cm
89,00	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 commerciales 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
285,00	*408.007	35(H)x20x30	230	130

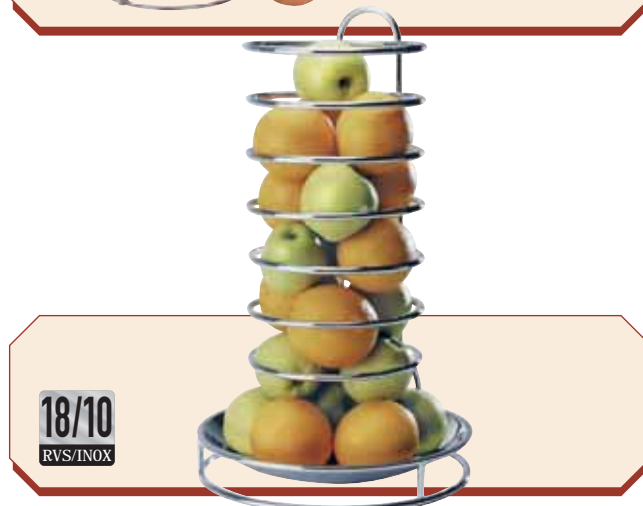
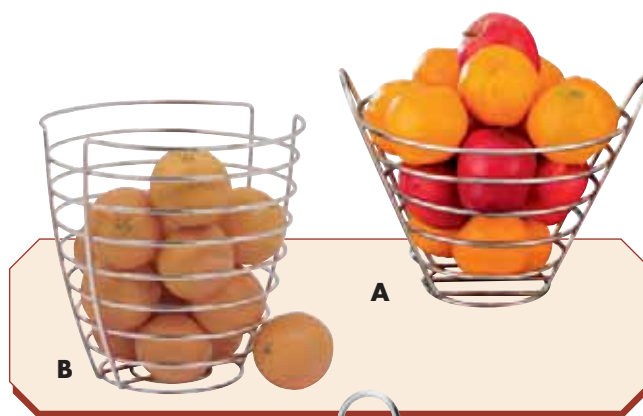
**NOVO DE LUXE 11C**

EURO	No.	cm	V	W
398,00	*408.010	35(H)x20x30	230	130

verchromd/chromed/chromé/verchromt

**PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN**

13,75	408.901	sinaasappel/orange
13,75	408.902	grapefruit/grapefruit/pamplemousse/grapefruit
13,75	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 sur 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	39(H)x20x30	230	230	455,00

#### SUPER "NERO" 10N

No.	cm	V	W	EURO
*408.106	39(H)x20x30	230	230	455,00

zwart-roestvrijstaal/black-stainless steel  
noir-acier inox/schwarz-CNS

#### SUPER DE LUXE 10C

No.	cm	V	W	EURO
*408.013	39(H)x20x30	230	230	595,00

verchromd/chromed/chromé/verchromt

#### PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN

408.904	sinaasappel/orange			52,00
---------	--------------------	--	--	-------

#### EVOLUTION 70

No.	cm	V	W	EURO
*408.070	50(H)x24x40	230	275	615,00

#### PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN

408.905	sinaasappel/orange			85,00
---------	--------------------	--	--	-------

**(N) Verchromde 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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
440,00	*408.011	35(H)x17x30	230	130

### PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN

13,75	408.901	<b>sinaasappel</b> /orange
13,75	408.902	<b>grapefruit</b> /grapefruit/pamplemousse/grapefruit
13,75	408.903	<b>limoen</b> /lime/Limette

**(N) Pers met hoge capaciteit voor continu-productie, met 3 omwisselbare perskegels voor sinaasappelen, citroenen en grapefruits. Roestvrijstaal met uit aluminium gegoten voetstuk**

**(E) High output juicer for continuous production, with 3 exchangeable cones for oranges, lemons and grapefruits. Stainless steel, base cast aluminium**

**(F) 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**

**(D) Hochleistungs-Saftpresse für Dauerbetrieb, mit 3 Presskegel für Zitronen, Orangen und Grapefruits. Rostfreier Stahl, Sockel Aluminium Spritzguss**

### JUMBO 52

EURO	No.	cm	V	W
475,00	*408.152	49(H)x21x31	230	300

### JUMBO DE LUXE 52C

EURO	No.	cm	V	W
585,00	*408.252	49(H)x21x31	230	300

**verchromd/chromed/chromé/verchromt**

### PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN

13,75	408.901	<b>sinaasappel</b> /orange
13,75	408.902	<b>grapefruit</b> /grapefruit/pamplemousse/grapefruit
13,75	408.903	<b>limoen</b> /lime/Limette







Ⓝ **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, témoin lumineux et verrouillage de securite, récipient de jus 1 litre, avec ouverture de remplissage extra grande 7 cm et ventouses anti-glisse

ⓓ ZENTRIFUGE FÜR GEMÜSE UND FRÜCHTE - Silber/Schwarz, mit seperater Ablauf für Fruchtfleisch, 2 geschwindigkeiten, Kontrol-Lampe uns Sicherheitsverschluss, Saftcontainer von 1 Liter Nachfüllöffnung extra gross von 7 cm und Anti-Rutsch-Füsse

No.	cm	V	W
*910.033	44(H)x20x46	230	700

EURO
79,00

**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 empêcher 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
*425.010	6300	38(H)x19x31	230	430

EURO
295,00



Ⓝ **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 empêcher 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
1195,00	*408.050	8	45(H)x26x47	230	800

#### PRO JUICE 28

EURO	No.	opening/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
2125,00	*408.077	7	58(H)x32x48	230	1300



#### PRO JUICE DESIGN 68

EURO	No.	opening/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
2195,00	*408.079	7	61(H)x33x56	230	1300





# 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



**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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
*408.120	8	65(H)x42x24	230	650

EURO  
3795,00

**(N) BLENDER - zwart met glazen mengbeker van 1,5 liter met schenktuit, deksel met vulopening, de blender heeft 3 snelheden en een pulse-schakelaar**

- (E) BLENDER - black with glass beaker of 1,5 liters with easy-pour spout, blender has 3 speeds and additional pulse button
- (F) BLENDER - noir avec bol en verre de 1,5 litres avec bec verseur, blender avec 3 vitesses et fonction Pulse
- (D) BLENDER - Schwarz mit Glasbecher von 1,5 Liter mit Ausgiesser, Blender mit 3 Geschwindigkeitsstufen zusätzlicher und Puls-Schaltung

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
49,00	*910.035	<b>1,5</b>	42(H)x22x17	230	550



**(N) BLENDER - roestvrijstaal met glazen mengbeker van 1,5 liter met schenktuit, deksel met vulopening, de blender heeft variabele snelheidsregeling en een pulse-schakelaar**

- (E) BLENDER - stainless steel with glass beaker of 1,5 liters with easy-pour spout, blender has variable speed control and additional pulse button
- (F) BLENDER - inox avec bol en verre de 1,5 litres avec bec verseur, blender avec régulation de la vitesse en continu et fonction Pulse
- (D) BLENDER - CNS mit Glasbecher 2 Liter mit Ausgiesser, Geschwindigkeit stufenlos einstellbar und mit Puls-Schalter

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
115,00	*910.048	<b>1,5</b>	50(H)x20x22	230	1000



**(N) BLENDER - roestvrijstaal met glazen mengbeker met maatverdeling, voorzien van hoofdschakelaar, twee snelheden en een puls-functie, met rubberen antislip voetjes en unieke aftapkraan**

- (E) BLENDER - stainless steel with glass graduated beaker, on/off button, two-speed motor and puls function, with rubber suction feed and a drainage tap
- (F) BLENDER - inox avec bol gradué en verre, avec bouton marche-arret, deux vitesses de rotation et fonction de pulse et robinet de vidange
- (D) BLENDER - CNS mit Glasbecher, mit Hauptschalter, zwei Geschwindigkeiten, einer Puls-Funktion und Ablaufhahn

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
125,00	*901.990	<b>2</b>	48(H)x24x22	230	750



**KENWOOD**







**KitchenAid**

ALL NEW!



Ⓝ **BLENDER - met 2 liter polycarbonaat mengbeker, met maatverdeling, voorzien van hoofdschakelaar, snelheid traploos instelbaar en een puls-functie, roestvrijstaal cuttermes**

ⓔ BLENDER - 2 liter polycarbonate graduated beaker, equipped with main switch, adjustable speed and a pulse function, stainless steel cutter

ⓕ BLENDER - avec bol 2 litre gradué en polycarbonate, interrupteur marche/arrêt, blender avec vitesse variable et bouton "pulsé", couteaux en inox

ⓓ BLENDER - 2-Liter Polycarbonat Becher, mit Graduierung, ausgestattet mit Hauptschalter, einstellbare Geschwindigkeit und einer Puls-Funktion, Edelstahl Messer

**PRO**

No.	Lit.	cm	V	W
*537.025	<b>2</b>	50(H)x20x25	230	1500

EURO
149,00

Ⓝ **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**

ⓔ BLENDER - metal/plastic engine 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

ⓕ 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

ⓓ 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
*521.310	<b>A</b>	<b>1,75</b>	39(H)x19x23	230	550
*521.312	<b>B</b>	<b>1,75</b>	39(H)x19x23	230	550

EURO
219,00
219,00

Ⓝ **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)**

ⓔ 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)

ⓕ 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)

ⓓ 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
*521.315	<b>1,78</b>	45(H)x27x29	230	1800

EURO
695,00

**(N) BLENDER "SANTOSAFE" - voorzien van een gepatenteerd veiligheidssysteem, d.w.z. dat door het inschakelen de beker en deksel geblokeerd 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. elektronische 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**

**(E) 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**

**(N) BLENDER - compleet met 2 liter beker**

**(E) BLENDER - complete with 2 lit. beaker**

**(F) BLENDER - complet avec bol 2 lit.**

**(D) BLENDER - Komplett mit Becher 2 Liter**

#### SANTOSAFE 37- 2 Lit.

EURO	No.	Type beker/beaker/bol/Becher	cm
965,00	*408.045	polycarbonaat/Polykarbonat	61,5(H)x21,5x23
1145,00	*408.047	rvs/stainless steel/inox/CNS	

**(N) BLENDER - compleet met 4 liter beker**

**(E) BLENDER - complete with 4 lit. beaker**

**(F) BLENDER - complet avec bol 4 lit.**

**(D) BLENDER - Komplett mit Becher 4 Liter**

#### SANTOSAFE 37- 4 Lit.

EURO	No.	Type beker/beaker/bol/Becher	cm
975,00	*408.048	polycarbonaat/Polykarbonat	59(H)x22x22
1190,00	*408.049	rvs/stainless steel/inox/CNS	

**(N) EXTRA BEKERS - compleet met deksel, afsluitdop en messtel**

**(E) BEAKER ONLY - with lid, closing cap and knives**

**(F) BOL SEUL - avec couvercle, bouchon et couteaux**

**(D) NUR BECHER - mit Deckel, Stopfen und Messer**

EURO	No.	Type	Lit.
125,00	*408.053	polycarbonaat/Polykarbonat	2
295,00	*408.055	rvs/stainless steel/inox/CNS	2
145,00	*408.056	polycarbonaat/Polykarbonat	4
325,00	*408.058	rvs/stainless steel/inox/CNS	4

**(F) BLENDER "SANTOSAFE" - Avec système de sécurité breveté: blocage du bol et du couvercle en fonctionnement. Le SANTOSAFE est fait pour un usage intensif et de longue durée. Avec moyen 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**

**(D) 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**



*Santosafe*<sup>®</sup>





**(N) BLENDER - deze heeft een praktisch 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 verchromd 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
*408.060	<b>1,25</b>	42(H)x18x18	230	600
*408.061	<b>verchromd</b> /chromed/chromé/verchromt			

EURO
310,00
370,00

**(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.
*408.915	<b>polycarbonaat</b> /Polykarbonat	1,25

EURO
115,00



**Super Blender**

**(N) BLENDER - met metalen motorblok en 2 liter kunststof mengbeker, tiptoets bediend LCD display 5 tiptoetsen en pulse toets, geschikt voor 30 voorgeprogrammeerde recepten in te voeren met USB stick, geluidsarm door kunststof afdekkap, machine stopt als deze geopend wordt, voorzien van hoofdschakelaar en antislipvoetjes**

**(E) BLENDER - metal engine block and 2 liter plastic beaker, touchpad control panel, 6 programmable buttons with 30 pre-programmed recipes + 6 recipes, adjustable by computer through USB Port, silent motor, no air flow, sound enclosure, machine stops when opened**

**(F) BLENDER - bloc moteur metal et bol en plastique 2 litre, panneau de commande tactile équipée d'un écran de contrôle LCD, 6 touches programmables - 30 recettes intégrées. moteur silencieux, cloche d'insonorisation et tapis antivibratoire, avec bouton marche-arrêt**

**(D) BLENDER - Motorblock aus Metall, 2 Liter Kunststoffbecher, das Bedienfeld besteht aus 6 Rezept Tasten wovon 1 Pulztaste, einstellbar für 30 vorprogrammierten Rezepte übertragbar durch USB-Stick, Geräuschlos mit kunststoff Abdeckhaube, mit Hauptschalter und Gummifüssen**

#### BLENDER 62

No.	cm	V	W
*408.062	44(H)x20x25	230	1000

EURO
1425,00

**(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.
*408.917	<b>polycarbonaat</b> /Polykarbonat	2

EURO
145,00



# THERMO INDUCTIE



**2 LITER**

**evolution<sup>®</sup>  
mix**



**(N) 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 en vaatwasmachine bestendig. De thermoblender is voorzien van uitneembaar messtel en -beveiligde deksel, een aparte pulse-schakelaar, toerentalregelaar, temperatuurschakelaar + 40°C t/m + 130°C en tijd klok. De meegeleverde accessoires maken van deze thermoblender een complete keukenmachine met velerlei toepassingen in de warme en koude keuken

**(E) 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 and dishwasher safe. The thermo blender is equipped with removable blades and secure lid, a separate pulse switch, speed controller, temperature switch + 40°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

**(F) 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 et adapté pour le lave vaisselle. Ce blender est aussi équipé de couteaux, d'un couvercle de sécurité d'un interrupteur à impulsion séparé d'un variateur de vitesse et d'un thermostat +40°C a + 130°C ainsi que d'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.

**(D) 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 und spülmaschinenfest. Der Thermomixer ist mit ein abnehmbaren messer, Sicherheitsdeckel, ein separater Impulsschalter, Drehzahlregler, Temperaturschalter + 40°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.	32(H)x44x23	230	1600

\*532

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**NEW!**

**2 LITER**

**INDUCTIEVERWARMING VAN  
40°C tot 110°C**



**(N) 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 en vaatwasmachine bestendig. De CaterChef Thermo Blender is voorzien van uitneembaar messtel, draairichting instelbaar en beveiligde deksel, toerentalregelaar, temperatuurschakelaar + 40°C t/m + 110°C en tijd klok.**

**De meegeleverde accessoires maken van deze thermoblender een complete keukenmachine**

- (E) 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 + 40°C till + 110°C and timer. The included accessories make this a complete thermo blender food processor**
- (F) 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 + 40°C a + 110°C et une minuterie. Les accessoires inclus font que ce thermoblender est un robot de cuisine complet**
- (D) 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 + 40°C bis +110°C und Timer ausgestattet. Das mitgelieferte Zubehör machen dies Thermomixer zu einem kompletten Küchenmaschine**

No.	Max.	cm	V	W
*450.100	40-11000 tpm.	33(H)x26x32	230	1600

EURO  
525,00

**NEW!**

**CHEF 4,6 Lit.**



- Ⓝ **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, liftmechanisme, hendel aan de voorkant
- ⓔ **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, lift mechanism, lever at the front
- ⓕ **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-adhérent; batteur, K-fouet, pétrin, couvercle anti-éclaboussures, facile à installer, blender en matière synthétique 1.5L, variateur de vitesse électronique avec touche pulse, ouverture assistée du bras
- ⓓ **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, Hebelmechanismus, Hebel vorne

**CHEF**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
415,00	*901.902	<b>4,6</b>	30(H)x28x38	230	1000

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

EURO	No.	
25,00	901.961	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen
16,00	901.962	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken
16,00	901.963	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer

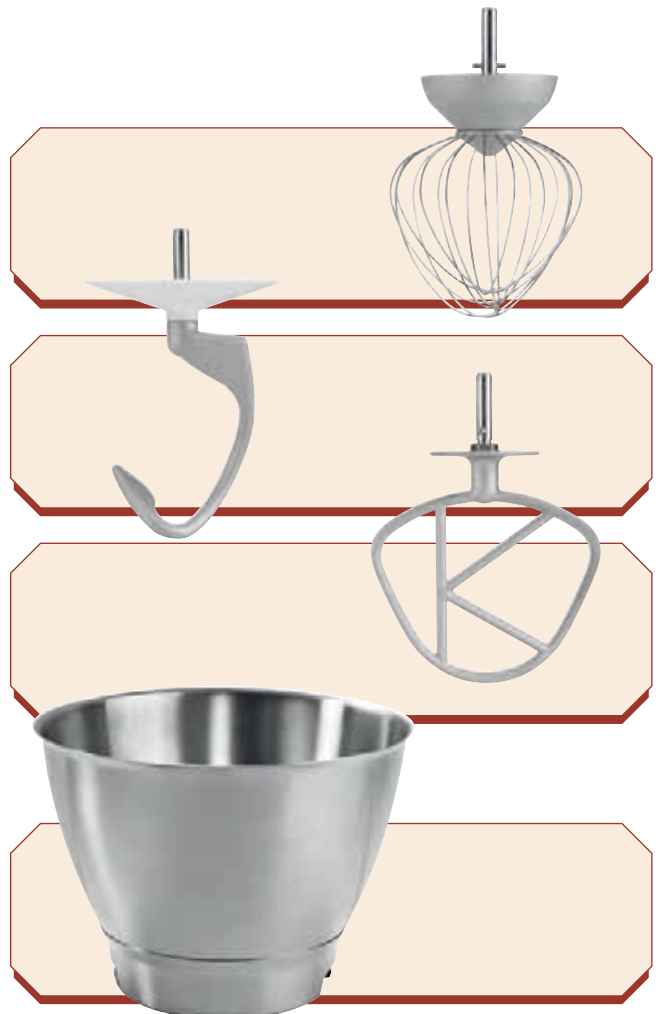
Ⓝ **KOM** - roestvrijstaal

ⓔ **BOWL** - stainless steel

ⓕ **BOL** - inox

ⓓ **RÜHRSCHÜSSEL** - CNS

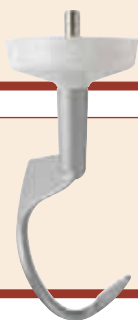
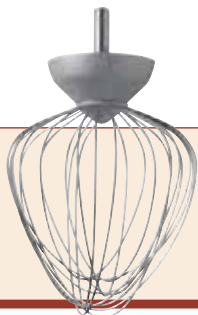
EURO	No.	Lit.
62,50	901.941	<b>4,6</b>



**NEW!**



**CHEF XL 6,7 Lit.**



Ⓝ **KEUKENMACHINE** - planetaire draai beweging, 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, liftmechanisme, hendel aan de voorkant

ⓔ **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, lift mechanism, lever at the front

ⓕ **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-adhérent; batteur, K-fouet, pétrin, couvercle anti-éclaboussures, facile à installer, blender en matière synthétique 1.5L, variateur de vitesse électronique avec touche pulse, ouverture assistée du bras

ⓓ **KÜCHENMASCHINE** - Planetenrührsystem, die Geschwindigkeit und Kraft auch bei schweren Zutaten beibehält, Rührschüssel aus gebürstetem Edelstahl, ohne Griffe, glattes Finish, einschließlic 3 Rührschüsselzubehöerteile 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, Hebemechanismus, Hebel vorne

### CHEF XL

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*901.906	<b>6,7</b>	35(H)x28x39	230	1200	535,00

### ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

No.		EURO
901.971	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen	29,00
901.972	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken	19,00
901.973	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer	19,00

### Ⓝ **KOM** - roestvrijstaal

ⓔ **BOWL** - stainless steel

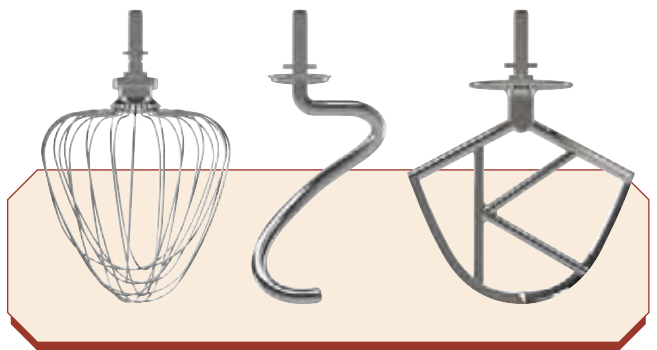
ⓕ **BOL** - inox

ⓓ **RÜHR SCHÜSSEL** - CNS

No.	Lit.	EURO
901.940	<b>6,7</b>	73,00

# KENWOOD Chef XL TITANIUM

6,7  
Lit.



- (N) Naast de bekende kwaliteiten van de Kenwood zoals o.a. het planetaire mengstelsel 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
  - elektronische toeren instelling met pulse-stand
  - kantelbare kop en vergrendelbare kom
  - maximale beveiliging tegen overbelasting
  - 1,6 ltr glazen blender

- (E) 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

- (F) En plus des qualités déjà connues des mixers Kenwood, comme leur mouvement planétaire et longévité 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'élévation avec position haute
  - protection maximale contre surchargement
  - 1,6 ltr mélangeur en verre

- (D) 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-polierete Rührschüssel
  - der Klarsichtschutzdeckel mit verschliessbarer Nachfüllöffnung
  - der elektronische Geschwindigkeitsregler mit Impuls
  - perfektes Hebe-System mit Hochststand
  - maximaler Überbelastungsschutz
  - 1,6 ltr Glass Mixaufsatz

## CHEF XL TITANIUM

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
875,00	*901.603	<b>6,7</b>	36(H)x45x32	230	1700

## ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

EURO	No.	roestvrijstaal/stainless steel/inox/Rostfrei
36,00	901.690	garde/wire whisk/fouet/Rührbesen
39,00	901.691	deeghaak/dough hook/crochet/Knethaken
47,00	901.692	K-arm/flat beater/batteur plat/Flachrührer

## (N) KOM - roestvrijstaal

(E) BOWL - stainless steel

(F) BOL - inox

(D) RÜHRSCHÜSSEL - CNS

EURO	No.	Lit.
88,00	901.693	<b>6,7</b>

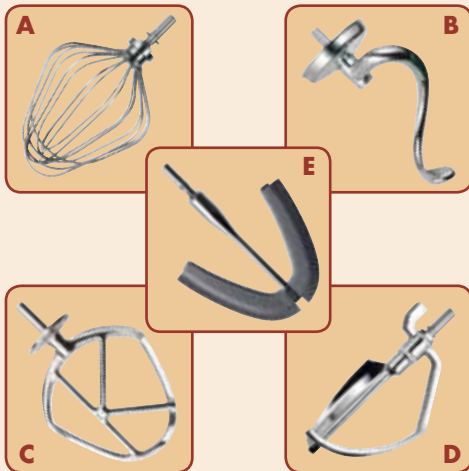
\*536

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



# COOKING CHEF INDUCTION MAJOR



## 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	<b>6,7</b>	37(H)x34,5x37	230	1500	1395,00

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

No.	Type	EURO
901.410	<b>A</b> garde/whisk/fouet/Schneebeesen	39,00
901.411	<b>B</b> deeghaak/dough hook/crochet de pétrissage/Knethaken	42,00
901.412	<b>C</b> K-arm/K beater/batteur K/K Haken	45,00
901.413	<b>D</b> roerhulpstuk/stirring tool/mélangeur/Rührpaddel	59,00
901.414	<b>E</b> flexibele klopper/flexible beater/batteur souple/Flexirührer	49,00
901.417	<b>kom roestvrijstaal/bowl stainless steel/bol en acier inox/CNS Rührschüssel 6,7 Lit.</b>	125,00

**(N) Hulpstukken**    (F) Accessoires

**(E) Attachments**    (D) Ansatzgeräte

**(N) VLEESMOLEN**

- (E) MEAT MINCER
- (F) HACHOIR
- (D) FLEISCHWOLF

EURO  
114,00

No.  
\*901.821



**(N) CITRUSPERS**

- (E) JUICE EXTRACTOR
- (F) PRESSE-FRUIT
- (D) SAFTPRESSE

EURO  
52,00

No.  
\*901.922



**(N) SCHAAF-RAUWKOSTMOLEN**

- (E) SLICER AND SHREDDER
- (F) TRANCHEUR-RÂPE
- (D) GEMÜSESCHNEIDER UND -REIBE

EURO  
114,00

No.  
\*901.820



**(N) SCHAAF-RAUWKOSTMOLEN - high speed**

- (E) SLICER AND SHREDDER - high speed
- (F) TRANCHEUR-RÂPE - high speed
- (D) GEMÜSESCHNEIDER UND -REIBE - high speed

EURO  
126,00

No.  
\*901.927



**(N) MENGBEKER - glas**

- (E) LIQUIDISER - glass
- (F) MÉLANGEUR - verre
- (D) MISCHGLAS - Glas

EURO  
83,00

No.  
\*901.938



**(N) SAPCENTRIFUGE**

- (E) CONTINUOUS JUICE SEPARATOR
- (F) CENTRIFUGEUSE
- (D) SAFT ZENTRIFUGE

EURO  
128,00

No.  
\*901.932





**(N) Hulpstukken**    (F) Accessoires

(E) Attachments    (D) Ansatzgeräte

**(N) GROENTESNIJDER - met drie trommels**

- (E) SLICER AND SHREDDER - with three cones
- (F) TRANCHEUR-RÂPE - avec trois cones
- (D) GEMÜSESCHNEIDER/REIBE - mit drei Kegeln

No.  
\*521.016

EURO  
111,00

**(N) VLEESMOLEN**

- (E) FOOD GRINDER
- (F) HACHOIR
- (D) FLEISCHWOLF

No.  
\*521.011

EURO  
111,00

**(N) WORSTSTOPPER**

- (E) SAUSAGE STUFFER
- (F) CORNET À SAUCISSES
- (D) WURSTFÜLLER

No.  
\*521.015

EURO  
27,50

**(N) VLEESMOLEN**

- (E) FOOD GRINDER
- (F) HACHOIR
- (D) FLEISCHWOLF

No.  
\*521.012

EURO  
171,00

**(N) SET PASTA SNIJWALZEN**

- (E) SET NOODLE CYLINDERS
- (F) SET CYLINDRES À PÂTE
- (D) SET NUDEL WALZEN

No.  
\*521.020

EURO  
193,00

Ⓝ De bekende KitchenAid keukenmachine wordt standaard geleverd met roestvrijstalen garde, platte mengarm, deeghaak en roestvrijstalen 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

ⓔ The well-known KitchenAid kitchen machine comes with stainless steel whisk, flat beater, dough hook, stainless steel bowl 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 et une système d'élevage verticale de la cuvée. 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 Vertikal-Hebe-System. Das Planetenrührsystem mit 10 Geschwindigkeitsstufen erlaubt eine gründliche Mischung des gesamten Kesselinhalts. Mit Aufstecknabe, um Arbeitswerkzeuge bzw. Ansteckgeräte mühelos zu wechseln



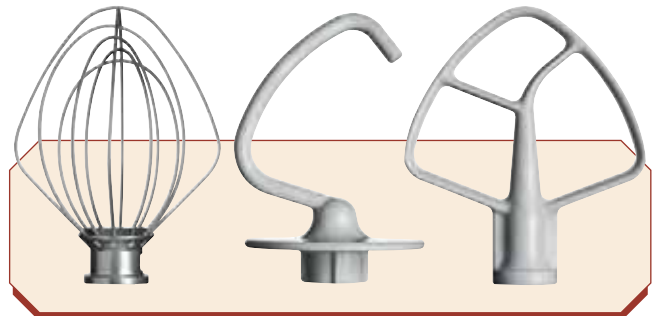
**K45** 4,2 Lit.

**K 45**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
495,00	*521.004	<b>4,2</b>	35(H)x22x36	230	275

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

EURO	No.	
33,00	521.041	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen
26,00	521.042	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken
26,00	521.043	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer



Ⓝ **KOM - roestvrijstaal**

ⓔ **BOWL - stainless steel**

ⓕ **BOL - inox**

ⓓ **RÜHRSCHÜSSEL - CNS**

EURO	No.	Lit.
85,00	521.045	<b>4,2</b>





**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 poignée 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, Kneithaken 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	<b>5,0</b>	wit/white blanc/weiss	41(H)x26x34	230	325	745,00
*521.008	<b>5,0</b>	rood/red rouge/rot	41(H)x26x34	230	325	745,00

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

No.		EURO
521.051	garde/wire whisk/fouet/Rührbesen	59,00
521.052	deeghaak/dough hook/crochet/Kneithaken	38,00
521.053	K-arm/flat beater/batteur plat/Flachrührer	38,00

Ⓝ **KOM - roestvrijstaal**

ⓔ BOWL - stainless steel

ⓕ BOL - inox

ⓓ RÜHRSCHÜSSEL - CNS

No.	Lit.	EURO
521.050	<b>5,0</b>	115,00

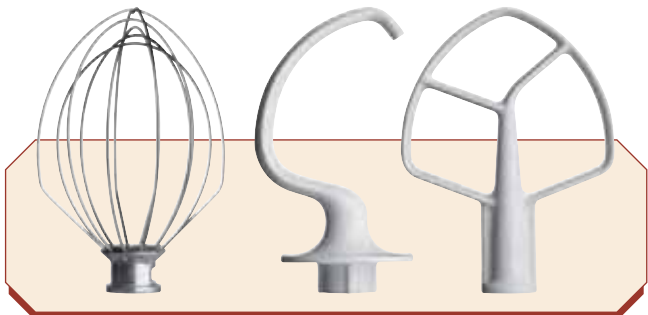
Ⓝ **SCHENKSCILD**

ⓔ POURING-SHIELD

ⓕ ANNEAU PROTECTEUR VERSER

ⓓ SCHENK-SPRITZSCHUTZ

No.	EURO
521.110	42,00



**(N) 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.

**(E) 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

**(F) 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

**(D) 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 6,9 Lit.**

**K7 HEAVY DUTY - 6,9 Lit.**

EURO	No.	kleur/color/ couleur/Farbe	cm	V	W
925,00	*521.200	wit/white/blanc/weiss	42(H)x34x37	230	500
925,00	*521.201	rood/red/rouge/rot	42(H)x34x37	230	500
925,00	*521.202	metaalgrijs/metal grey gris métal/Metall grau	42(H)x34x37	230	500

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

EURO	No.	Type
59,00	521.211	garde/wire whisk/fouet/Rührbesen
36,00	521.212	deeghaak/dough hook/crochet/Knethaken
36,00	521.213	K-arm/flat beater/batteur plat/Flachrührer

**(N) KOM - roestvrijstaal**

**(E) BOWL** - stainless steel

**(F) BOL** - inox

**(D) RÜHRSCHÜSSEL** - CNS

EURO	No.	Lit.
120,00	521.215	<b>6,9</b>

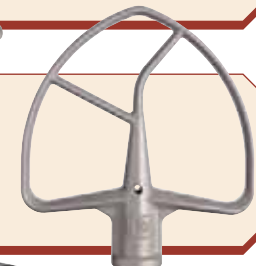
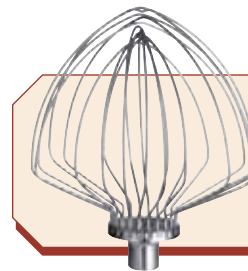
**(N) SCHENKSCHILD**

**(E) POURING-SHIELD**

**(F) ANNEAU PROTECTEUR VERSER**

**(D) SCHENK-SPRITZSCHUTZ**

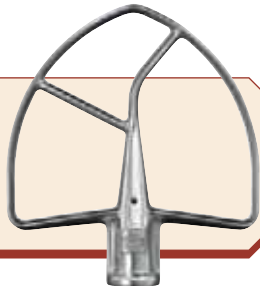
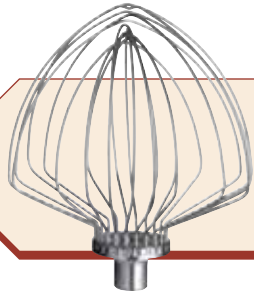
EURO	No.	Type
36,00	521.214	<b>1 delig/1 piece/1 pièce/1-teilig</b>



**NEW!**



**K7**  
PROFESSIONAL **6,9**  
Lit.



**(N) 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.

**(E) 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

**(F) 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 un système d'élévation 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

**(D) 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)x34x37	230	325	1050,00
*521.501	rood/red/rouge/rot	42(H)x34x37	230	325	1050,00
*521.502	metaalgrijs/metal grey gris métal/Metall grau	42(H)x34x37	230	325	1050,00

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

No.	Type	EURO
521.211	garde/wire whisk/fouet/Rührbesen	59,00
521.512	deeghaak/dough hook/crochet/Knethaken	108,00
521.513	K-arm/flat beater/batteur plat/Flachrührer	108,00

**(N) KOM - roestvrijstaal**

**(E) BOWL** - stainless steel

**(F) BOL** - inox

**(D) RÜHRSCHÜSSEL** - CNS

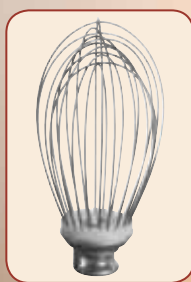
No.	Lit.	EURO
521.215	<b>6,9</b>	120,00



**10  
Lit.**



**ROESTVRIJSTAAL  
STAINLESS STEEL**



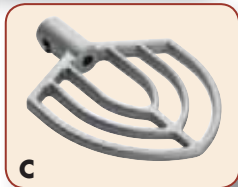
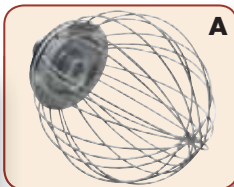
- (N) MIXER/MENGNKNEEDMACHINE** - door de vele gebruiksmogelijkheden een onmisbare machine in tal van bedrijven. Toerenschakelaar instelbaar in acht standen. Instelbaar tussen 50 en 540 t.p.m. planetair. De planetaire beweging staat borg voor een uitstekend eindproduct. De roestvrijstalen kom, met een 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
- (E) MIXER/KNEADER** - it's many possibilities make it a must for the professional user. Speed regulator for 8 positions: planetary speed: 50 -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
- (F) BATTEUR MÉLANGEUR** - avec variateur de vitesse à 8 positions: vitesse planétaire 50 à 540 tr/mn. La cuve, 10 litres, démontable est en acier inox 18/10. 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
- (D) RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE** - Getriebe mit 8 Stufen, von 50 bis 540 U/Min. drehgeschwindigkeit. Der 10 Liter-Behälter aus rostfreiem Stahl 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
2045,00	*408.052	58(H)x36x53	230	600
98,00	408.907	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen		
87,00	408.908	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken		
89,00	408.909	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer		
265,00	408.910	<b>kom roestvrijstaal</b> /bowl stainless steel/bol en inox/CNS Rührschüssel		



**7 Lit.**



**10 Lit.**



Ⓝ **MENGGNEEDMACHINE - geheel metalen uitvoering met een roestvrijstalen kom, met 3 snelheden, manueel instelbaar en planetair mengsysteem, de mixer is voorzien van een lift, digitale tijdsklok 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 Rührschüssel, mit einem Kesselhebesystem, Tourenzahlsschalter 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		<b>7</b>	49(H)x32x40	230	650	525,00
537.921	<b>A</b>	garde/wire whisk/fouet/Rührbesen				19,50
537.922	<b>B</b>	deeghaak/dough hook/crochet/Knethaken				19,50
537.923	<b>C</b>	K-arm/flat beater/batteur plat/Flachrührer				21,00
537.924	<b>D</b>	kom roestvrijstaal/bowl stainless steel bol en inox/CNS Rührschüssel				69,00

Ⓝ **MENGGNEEDMACHINE - geheel metalen uitvoering met een uitneembare roestvrijstalen kom, met 5 snelheden, electronisch instelbaar en planetair mengsysteem, de mixer is voorzien van een lift, digitale tijdsklok 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 Rührschüssel ist wegnehmbar, mit einem Kesselhebesystem, Electronic Tourenzahlsschalter 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		<b>10</b>	53(H)x30x48	230	650	825,00
537.901	<b>A</b>	garde/wire whisk/fouet/Rührbesen				37,50
537.902	<b>B</b>	deeghaak/dough hook/crochet/Knethaken				31,50
537.903	<b>C</b>	K-arm/flat beater/batteur plat/Flachrührer				31,50
537.904	<b>D</b>	kom roestvrijstaal/bowl stainless steel bol en inox/CNS Rührschüssel				91,00

**NEW!**



**5 Lit.**



**(N) KEUKENMACHINE - voorzien van zeer krachtige motor en toerenregelaar instelbaar in 8 standen en voorzien van pulse-stand. Optimaal mengbereik door planetair Axis Action 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**

**(E) KITCHENMACHINE - equipped with very powerful motor, speedregulator 8 positions and pulse position. The planetary Axis Action 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**

**(F) BATTEUR MELANGEUR - avec moteur très puissant et de contrôle de vitesse réglable en 8 positions avec mode impulsion. Grâce au mouvement système planétaire 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**

**(D) KÜCHENMACHINE - mit ein sehr kräftige Motor und Geschwindigkeitregler mit 8 Stufen und Impuls-Taste. Planeten Axis Action 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**

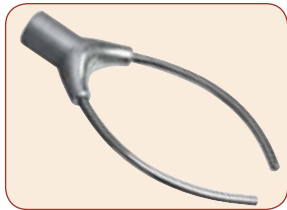
EURO	No.	Lit.	cm	V	W
245,00	*920.100	5	34(H)x35x16	230	1200
8,50	920.911	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen			
8,50	920.912	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken			
8,50	920.913	<b>mengarm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer			
29,00	920.914	<b>mengkom roestvrijstaal</b> /bowl stainless steel/bol en inox/CNS Rührschüssel <b>5 Lit.</b>			
21,00	*920.915	<b>mengbeker glas</b> /blender bowl glass/bol mixer en verre/Mixbecher Glas <b>1,5 Lit.</b>			

**\*546**



**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**

**S**SANTOS



Ⓝ **MENG- EN KNEEDMACHINE - 10 liter, roestvrijstaal en aluminium legering, as en kneedarm roestvrijstaal. Werkt op dezelfde wijze als de originele 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
*408.015	<b>10/4</b>	42(H)x35x50	230	600

EURO  
1125,00

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

No.	Type
408.911	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken
408.912	<b>mengkom</b> /mixing bowl/bol/rührschüssel

EURO  
64,00  
320,00

**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, Teigbreker 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
*415.020	<b>21/17</b>	69(H)x39x64	230	750

EURO  
1275,00







**(N) STAAFMIXER "PROFI MIX" - handig en eenvoudig te reinigen met roestvrijstalen staaf, dubbel geïsoleerd met schakelaar voor 2 snelheden, toerental 16.000 r.p.m. max.**

**(E) HAND MIXER "PROFI MIX" - compact and easy to clean with stainless steel arm, double insulated with switch for 2 speed settings, 16.000 r.p.m. max.**

**(F) MIXER PLONGEUR "PROFI MIX" - facile à manipuler et à nettoyer avec pied inox, isolation double avec interrupteur pour 2 vitesses, 16.000 t/mn. max.**

**(D) STABMIXER "PROFI MIX" - Handlich, leicht zu reinigen mit CNS-Stab, doppelt isoliert mit 2 Geschwindigkeiten, 16.000 U/min. max.**

EURO	No.	L tot. cm	V	W
33,00	*910.030	<b>39</b>	230	300

**(N) 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.**

**(E) 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.**

**(F) SET DE MIXER PLONGEUR - complet avec plongeur, fouet, cutterbol 0,5 litres et mesure, lame inox, 2 vitesses, 16.000 t/mn. max.**

**(D) 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
45,00	*910.060	<b>39</b>	230	300

**(N) STAAFMIXER - zware uitvoering met metalen behuizing en roestvrijstalen mixstaaf en mes, 5 snelheden**

**(E) HAND MIXER - heavy duty, with metal housing and stainless steel plunger tube and knife, 5 speed levels**

**(F) MIXER PLONGEUR - mise a exécution forte avec surface en metal et plogeur et couteaux en inox, 5 vitesses**

**(D) STABMIXER - Schwere ausführung mit Metall-Gehäuse und CNS Mixstab und Messer, 5 Geschwindigkeiten**

EURO	No.	L tot. cm	V	W
98,00	*901.760	<b>42</b>	230	700

**KENWOOD****kMix****\*548****EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**NEW!**



- (N) **STAAFMIXER - krachtig, snel en efficient, 2 snelheden en mengbeker met deksel**
- (E) HAND MIXER - powerful, fast and efficient, 2 speed and graduated blending jar with lid
- (F) MIXER PLONGEUR - rapide et équipée avec 2 vitesses et avec bol de mélange gradué avec couvercle
- (D) STABMIXER - stark, schnell und effizient, 2 Geschwindigkeiten, Mixerkrug mit Skala und Deckel

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	L tot. cm	V	W
*521.060	<b>40,5</b>	230	180

EURO
105,00

**WIT/WHITE/BLANC/WEISS**

No.	L tot. cm	V	W
*521.062	<b>40,5</b>	230	180

EURO
105,00

- (N) **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**

- (E) HAND MIXERSET - metal construction, powerful, fast and efficient, 5 speed, equipped with 2 plungers 20 and 33 cm, 3 knives, whisk, mixing beaker and cutterbowl in a box
- (F) 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
- (D) 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
*521.070	<b>34/47</b>	230	180

EURO
169,00

**RVS/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

No.	L tot. cm	V	W
*521.075	<b>34/47</b>	230	180

EURO
169,00

- (N) **STAAFMIXER PROFESSIONAL - 9 snelheden 9.000 - 18.000 r.p.m., multifunctioneel mes, komklem, snoer 3,65 meter, mixstaaf roestvrijstaal (35 cm), opbergdoos**

- (E) HAND MIXER PROFESSIONAL - 9 speeds 9.000 - 18.000 r.p.m., multipurpose blade, bowl clamp, cord 3,65 m, blending arm stainless steel (35 cm), storage case
- (F) 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 (35 cm) en inox, coffret de rangement
- (D) STABMIXER PROFESSIONAL - 9 geschwindigkeiten 9.000 ~ 18.000 U/min., Vielzweckmesser, Schlüsselzwinge, Netzkabel 3,65 m, CNS Mischerarm (35 cm), Aufbewahrungsbehälter

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	L tot. cm	V	W
*521.080	<b>79</b>	230	750

EURO
515,00

**GARDE/WHISK/FOUET/SCHNEEBESEN**

No.	L tot. cm
*521.081	<b>25,4</b>

EURO
169,00

**NEW!**



- Ⓝ **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 16 cm**
- ⓔ **HAND MIXER - powerful lightweight, fast and efficient, adjustable speed 13.000 r.p.m., equipped with a special emulsionknife consisting of four blades, 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., équipé d'un couteau spécial à 4 lames, robuste et facile d'entretien, tube plongée de 16 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 16 cm**

#### DMX 160

EURO	No.	L tot. cm	V	W
155,00	*551.050	<b>39,5</b>	230	220

- Ⓝ **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
249,00	*551.060	<b>42,5</b>	230	250

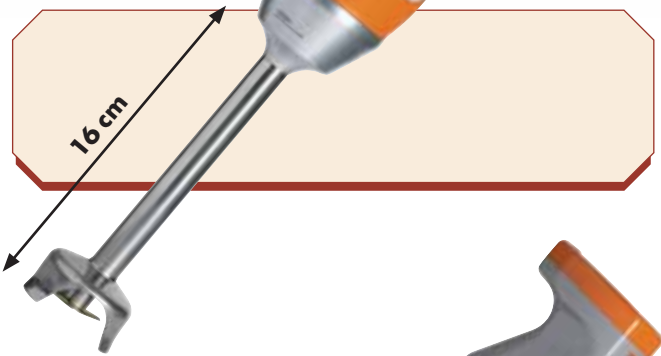
- Ⓝ **STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar en luchtgekoelde motor, vast toerental 11.500 r.p.m., lengte mixstaaf 16 cm**
- ⓔ **HAND MIXER - with safety button, air-cooled motor, fixed speed 11.500 r.p.m., length of plunger tube 16 cm**
- ⓕ **MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité et moteur refroidi par l'air, vitesse fixe 11.500 t/mn., longueur de tube plongée 18 cm**
- ⓓ **STABMIXER - mit Sicherheitsschalter und luftgekühltem Motor, feste Geschwindigkeit 11.500 U/min., Länge des Stabes 16 cm**

#### MD 95

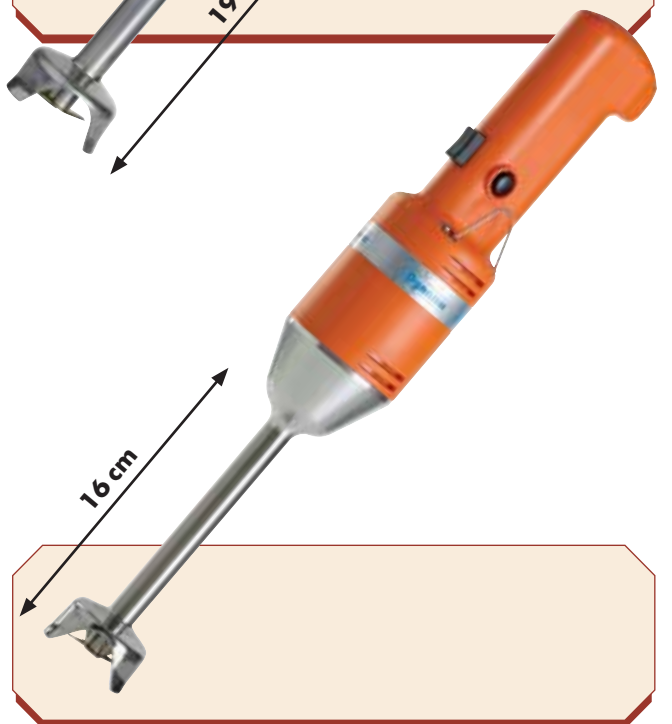
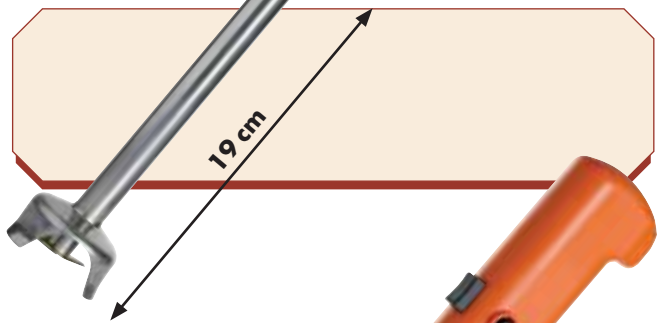
EURO	No.	L tot. cm	V	W
255,00	*551.095	<b>44,5</b>	230	250

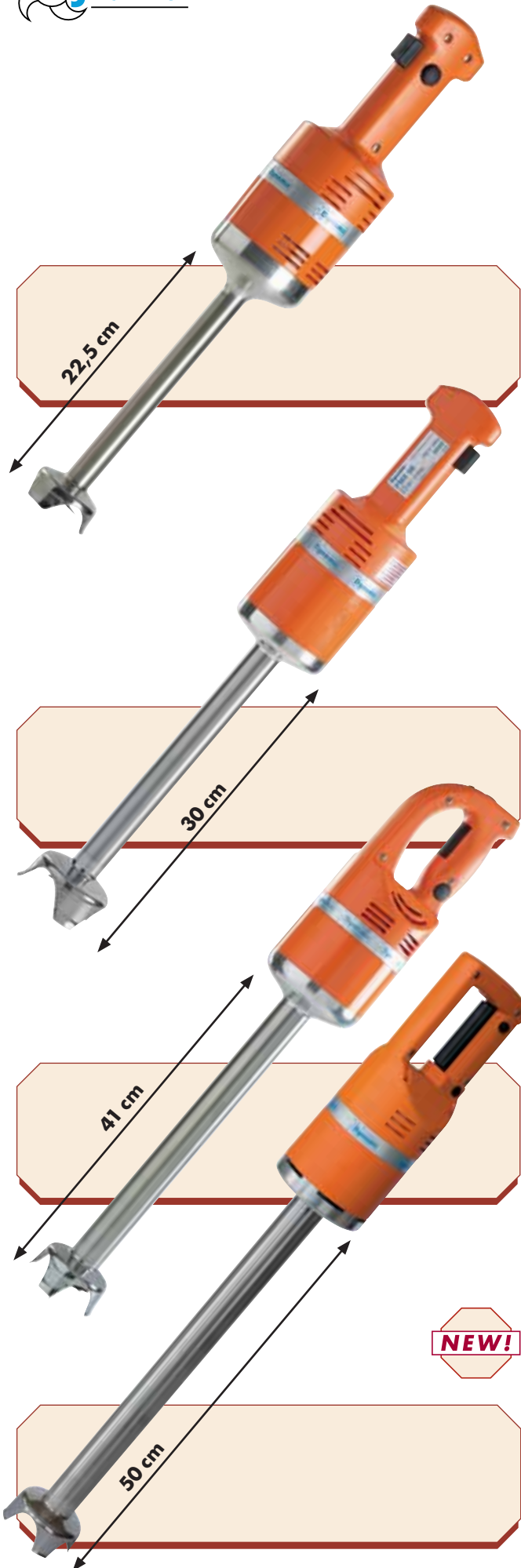


DynamiX 160



DynamiX 190





**(N) STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar, dubbel geïsoleerd luchtgekoelde motor met thermisch beveiligd, vast toerental 12.000 r.p.m., lengte mixstaaf 22,5 cm, is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd**

- (E) HAND MIXER - with safety button, double insulated air-cooled motor with thermal protection, fixed speed 12.000 r.p.m., length of plunger tube 22,5 cm
- (E) MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité, moteur isolé double et refroidi par l'air et avec protection thermique, vitesse fixe 12.000 t/mn., longueur de tube plongée 22,5 cm
- (D) STABMIXER - mit Sicherheitsschalter, doppelt isolierte luftgekühltem Motor mit thermischer Sicherung, feste Geschwindigkeit, 12.000 U/min., Länge des Stabes 22,5 cm

#### JUNIOR MX 225

No.	L tot. cm	V	W
*551.020	<b>50,5</b>	230	270

EURO
335,00

**(N) STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar, luchtgekoelde motor, vast toerental 9.500 r.p.m., lengte mixstaaf 30 cm**

- (E) HAND MIXER - with safety button, air-cooled motor, fixed speed 9.500 r.p.m., length of plunger tube 30 cm
- (E) MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité, moteur refroidi par l'air, vitesse fixe 9.500 t/mn., longueur du tube de plongée 30 cm
- (D) STABMIXER - mit Sicherheitsschalter, luftgekühltem Motor, feste Geschwindigkeit 9.500 U/min., Länge des Stabes 30 cm

#### SENIOR MX 300

No.	L tot. cm	V	W
*551.083	<b>60</b>	230	350

EURO
495,00

**(N) STAAFMIXER - voorzien van beveiligde schakelaargreep, dubbel geïsoleerd luchtgekoelde motor, thermisch beveiligd, toerental 10.500 r.p.m., lengte van de mixstaaf is 41 cm of 50 cm**

- (E) HAND MIXER - grip with security button, double insulated air-cooled motor with thermal protection, speed 10.500 r.p.m., length of plunger tube 41 cm or 50 cm
- (E) MIXER PLONGEUR - poignée avec bouton de sécurité, moteur isolé double et refroidi par l'air et avec protection thermique, vitesse 10.500 t/mn., longueur du tube de plongée 41 cm ou 50 cm
- (D) STABMIXER - mit gesichertem Schaltergriff, doppelt isolierte luftgekühltem Motor mit thermischer Sicherung, Geschwindigkeit 10.500 U/min., Länge des Stabes 41 cm oder 50 cm

#### MASTER MX 410

No.	L tot. cm	V	W
*551.091	<b>72</b>	230	600

EURO
585,00

#### MASTER MX 91-500

No.	L tot. cm	V	W
*551.092	<b>80</b>	230	600

EURO
685,00



Ⓝ **GROOTKEUKEN-STAAFMIJXER - speciaal ontworpen voor de instellingskeuken, kan gebruikt worden in pannen met een inhoud t/m 300 liter, vast toerental 11.000 r.p.m., 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 r.p.m., can work alone on a Multi-Position Support, length of plunger tube 53 cm**

ⓕ **MIXER PLONGEUR - spécialement conçu 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 Kochgefäss 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
975,00	*551.450	<b>80</b>	230	850

Ⓝ **GROOTKEUKEN-STAAFMIJXER - speciaal ontworpen voor de instellingskeuken, kan gebruikt worden in pannen met een inhoud t/m 300 liter, vast toerental 11.000 r.p.m.**

ⓔ **HAND MIXER - specially designed for Collective Cooking, can be used in pots up to 300 litres, fixed speed 11.000 r.p.m.**

ⓕ **MIXER PLONGEUR - spécialement conçu 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 Kochgefäss bis 300 Liter, Tourenzahl 11000 U/min.**

### BM SMX TURBO

**MOTORBLOK LOS/MOTORBLOCK ONLY**  
**MOTEUR SEUL/NUR MOTOR**

EURO	No.	V	W
915,00	*551.460	230	1000

**MINI MIXSTAAF LOS/MIXER TOOL ONLY**  
**OUTIL MIXER SEUL/NUR MIXSTABTEIL**

EURO	No.	L cm
208,00	*551.465	<b>30</b>

**MIXSTAAF LOS/MIXER TOOL ONLY**  
**OUTIL MIXER SEUL/NUR MIXSTABTEIL**

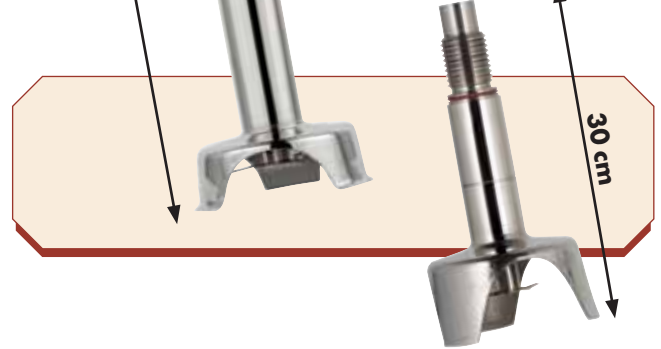
EURO	No.	L cm
215,00	*551.462	<b>60</b>

**MIXSTAAF LOS/MIXER TOOL ONLY**  
**OUTIL MIXER SEUL/NUR MIXSTABTEIL**

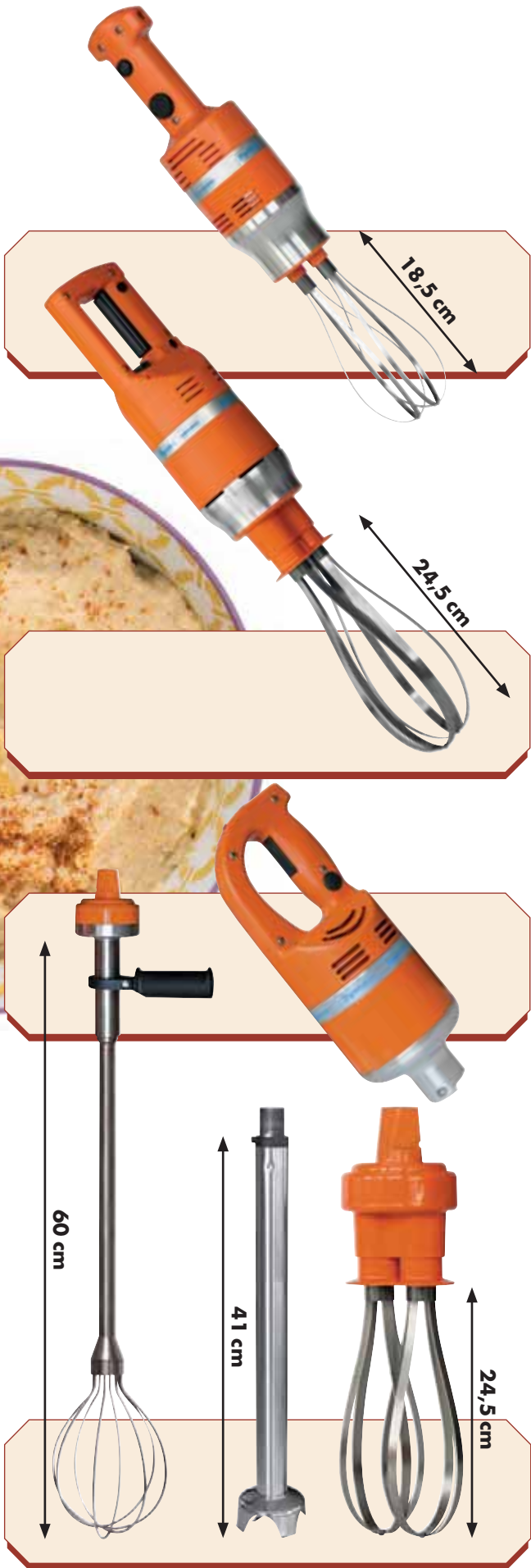
EURO	No.	L cm
265,00	*551.461	<b>68</b>



**ALL NEW!**







**(N) GROOTKEUKEN-GARDE - voorzien van beveiligde aan/uit schakelaargreep, variabel toerental (300-900 rpm) en luchtgekoelde motor, gemakkelijk te reinigen door eenvoudig te demonteren garden**

**(E) ELECTRIC WHISK - with secured ON/OFF switch, variable speed (300-900 rpm) and air-cooled motor, easy-clean removable whisks**

**(F) FOUET - poignée avec interrupteur marche-arrêt sécurité, variateur électronique (300-900 t/min) et moteur refroidi par l'air, 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 (300-900 U/Min.), die Besenteile sind zum leichteren Reinigen in aller Sicherheit auseinandernehmbar**

**JUNIOR WHISK**

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.022	<b>50</b>	230	270	385,00

**MASTER WHISK**

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.086	<b>65</b>	230	600	695,00

**(N) GROOTKEUKEN-MIXER - gecombineerde staafmixer en garde met één motor, de Dynamic is voorzien van beveiligde schakelaar-greep, variabel toerental staafmixer max. 9000/garde max. 900 tpm, luchtgekoelde motor, uitneembare garde, ophangrekje en is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd**

**(E) COMBINED MIXER AND BEATER - with only one motor, air-cooled, with variable speed, plunger max. 9000/whisk max. 900 rpm., double insulation and thermal cut-out, 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. 9000/fouet max. 900 t/mn., isolation double et protection thermique, 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. 9000/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	905,00
*551.000	<b>motorblok los/motorblock only</b> moteur seul/nur Motor			440,00
*551.002	<b>mixstaaf los/mixer tool only</b> outil mixer seul/nur Mixstabteil			205,00
*551.003	<b>garde los/beaters tool only</b> outil-fouets/nur Rührbesenteil			264,00

**BALLON GARDE/WHISK/FOUET/RÜHRBESEN**

No.	L cm	EURO
*551.006	60	485,00

**COMBI STAAFMIXER - staafmixer en garde met één motor, voorzien van beveiligde schakelaargreep, variabel toerental, luchtgekoelde motor en is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd**

**COMBINED MIXER AND BEATER - with only one motor, air-cooled, with variable speed control, double insulation and thermal cut-out, grip with safety button**

**MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - combiné avec un seul moteur, refroidi par l'air, avec vitesse de rotation variable, isolation double et protection thermique, poignée avec bouton de sécurité**

**MIXER UND RÜHRWERK - kombiniert mit einem einzigen Motor, luftgekühlt, doppelt isoliert, mit stufenloser Drehzahlregulierung und Motorschutz, Griff mit Sicherheitsschalterknopf**



MIXERS



BLENDER (SOUP)



WHISKS

### COMBI 160

EURO	No.	V	W
249,00	*551.054	230	220



MIXERS



BLENDER (SOUP)



WHISKS

### COMBI 225

EURO	No.	V	W
635,00	*551.025	230	270



MIXERS



WHISKS

### COMBI 300

EURO	No.	V	W
794,00	*551.250	230	350

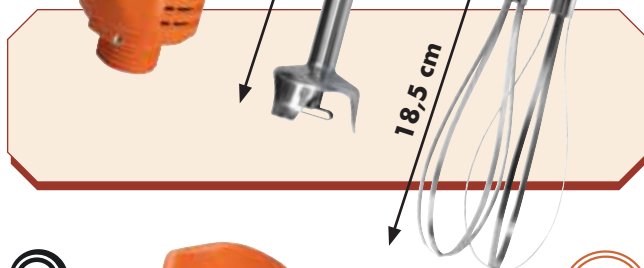
**NEW!**

**Dynamic®**



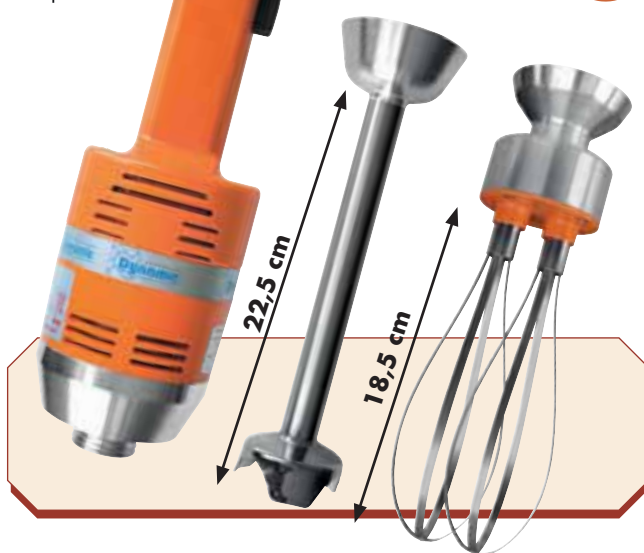
Variable speed

EXTRACTABLE WHISKS



Variable speed

EXTRACTABLE WHISKS



Variable speed

EXTRACTABLE WHISKS



\*554

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



**(N) GROOTKEUKEN-STAAFMIXER - roestvrijstalen messtel, kunststof behuizing, vast toerental 13.000 r.p.m., mixstaaf 41 cm, luchtgekoelde motor**

- (E) HAND MIXER - stainless steel blade, plastic housing, fixed speed 13.000 r.p.m., plunger tube 41 cm, air-cooled motor
- (F) MIXER PLONGEUR - couteau en inox, habillage plastique, vitesse fixe 13.000 t/mn., longueur du tube de plongée 41 cm, moteur refroidi par l'air
- (D) STABMIXER - Messer aus CNS, Kunststoffgehäuse, feste Geschwindigkeit 13.000 U/min., Mischstab 41 cm, luftgekühlter Motor

No.	L tot. cm	V	W
*330.010	<b>71</b>	230	250

EURO
209,00

**(N) GROOTKEUKEN-STAAFMIXER - roestvrijstalen messtel, kunststof behuizing, variabele toerental 11.000 r.p.m., mixstaaf 65 cm, luchtgekoelde motor en met ophangsteun**

- (E) HAND MIXER - stainless steel blade, plastic housing, adjustable speed 11.000 r.p.m., plunger tube 65 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 65 cm, moteur refroidi par l'air et avec support mural
- (D) STABMIXER - Messer aus CNS, Kunststoffgehäuse, variable Geschwindigkeit 11.000 U/min., Mischstab 65 cm, luftgekühlter Motor und mit Wandkonsole

No.	L tot. cm	V	W
*330.012	<b>100</b>	230	400

EURO
335,00

**(N) GROOTKEUKEN-STAAFMIXER EN GARDE - met één motor, roestvrijstalen messtel/garde, kunststof behuizing, variabele toerental 11.000 r.p.m., mixstaaf 45 cm, luchtgekoelde motor en met ophangsteun**

- (E) COMBINED MIXER AND BEATER - stainless steel blade/whisk, plastic housing, adjustable speed 11.000 r.p.m., plunger tube 45 cm, air-cooled motor and wall bracket
- (F) MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - couteau/fouets en inox, habillage plastique, vitesse variable 11.000 t/mn., longueur du tube de plongée 45 cm, moteur refroidi par l'air et avec support mural
- (D) MIXER UND RÜHRWERK - Messer/Schneebeesen aus CNS, Kunststoffgehäuse, variable Geschwindigkeit 11.000 U/min., Mischstab 45 cm, luftgekühlter Motor und mit Wandkonsole

No.	V	W
*330.015	230	400

EURO
410,00



**NEW!**

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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
79,00	*521.400	<b>0,83</b>	23(H)x18x15	230	240

**WIT/WHITE/BLANC/WEISS**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
79,00	*521.402	<b>0,83</b>	23(H)x18x15	230	240



**(N) 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**

**(E) 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 knives, slice and grater disc, egg-beater, spatula and storage case**

**(F) MACHINE DE CUISINE COMBINÉE - bol 3,1 litres, mini-bol 950 ml, couvercle avec ouverture de remplacement 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**

**(D) 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
315,00	*521.410	<b>3,1</b>	49(H)x28x49	230	300

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
315,00	*521.420	<b>3,1</b>	49(H)x28x49	230	300

**CREME/ALMOND**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
315,00	*521.430	<b>3,1</b>	49(H)x28x49	230	300







Ⓝ **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 elektronische aan/uit toetschakelaar van 24V**

ⓔ 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

ⓔ 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

ⓓ CUTTER - 3 Liter, eine ideale Lösung, wenn es geht um das fein zerhacken von Knoblauch, Petersilie, Nüssen, Zwiebeln, Mandeln, Früchten, usw. geht. Maschinengehäuse 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
*403.030	<b>3</b>	32(H)x38x30	<b>2800</b>	230	370

EURO
445,00



Ⓝ **KAASRASPMOLEN - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak, compleet met één schijf met gaten Ø 3 mm**

ⓔ CHEESE GRINDER - non-rusting material, plastic receptacle, complete with one disc with Ø 3 mm holes

ⓔ RÂPE À FROMAGE - alliage d'aluminium alimentaire, tiroir plastique, livrée avec une disque avec trous Ø 3 mm

ⓓ KÄSREIBER - Aluminiumguss, Kunststoff Schublade, wird geliefert mit einer Scheibe mit Ø 3 mm Löcher

#### RAPIDE 2

No.	cm	V	W
*408.002	35(H)x42x25	230	600

EURO
595,00

losse schijven/spare discs

disques pour râpe/Scheiben für Reiber

No.	gaten/holes/trous/Löcher	Ø mm	EURO
408.020	<b>zeer fijn</b> /very fine/très fin/sehr fein	2	39,00
408.021	<b>fijn</b> /fine/fin/fein	3	39,00
408.022	<b>middel</b> /medium/moyen/mittel	4	39,00
408.019	<b>grof</b> /coarse/grossièr/grob	6	39,00
408.018	<b>extra grof</b> /extra coarse/extra grossièr/extra grob	8	39,00
408.016	<b>Mozzarella</b>		39,00
408.023	<b>Parmesaan</b> /Parmesan		39,00



**(N) POPCORN MACHINE - roestvrij materiaal, met verlichting, vetopvangbak en eenvoudig leeg te maken bakketel welke is voorzien van een anti-aanbaklaag, ruimteverwarming d.m.v. warmtelamp en extra element in de bodem, waardoor dit apparaat tevens te gebruiken is met kant en klare popcorn**

**(E) POPCORN MACHINE - non rusting material, with interior light, dripping tray and non stick kettle, easy to unload, heating by lamp and bottom element, which makes it also suitable for pre-prepared popcorn**

**(F) APPAREIL À POPCORN - en matériaux non-oxydable, avec illumination, tiroir ramasse-jus, chaudière anti-adhésives pour faciliter le vidage, chauffage par lampe et élément sousbassement pour l'usage avec popcorn préparé**

**(D) POPCORN-MASCHINE - aus nicht rostendem Material, mit Innenbeleuchtung, Fettauffangschale, einfach zu Leeren Antihaf beschichtete Kessel, mit Lamp und Boden Element für fix und fertige Popcorn**

EURO	No.	cm	V	W
345,00	*537.005	69(H)x52x38	230	1500

**(N) ROOKOVEN - roestvrijstaal, regelmatige en unieke rook-kwaliteit door het elektrische houtskool systeem**

**(E) SMOKING OVEN - stainless steel, regular and unique smoking quality obtained by means of the electric charcoal/sawdust system**

**(F) FUMOIR - inox, qualité constante et unique obtenue moyennant le système braisette/sciure électrique**

**(D) RÄUCHEROFEN - CNS, das Holzkohle/Sägemehl-Elektro System ergibt eine regelmässige und einzigartige Räucherqualität**

EURO	No.	cm	V	W
575,00	*304.070	23(H)x41x71	230	250

**(N) ROOKOVEN - roestvrijstaal, twee roosters, verhitting door de spiritusbranders of rechtstreeks op gasfornuis**

**(E) SMOKING OVEN - stainless steel, two grids, heating by means of alcohol burners or directly on gas range**

**(F) FUMOIR - inox, avec deux grilles, chauffage moyennant brûleurs à alcool ou directement sur le fourneau a gaz**

**(D) RÄUCHERGERÄT - CNS, zwei Roste, Heizung mittels Spiritusbrenner oder direkt auf dem Gasherd**

EURO	No.	cm
62,00	*866.001	20(H)x45x27

**(N) MOTMENGSEL**

**(E) MIXING SMOKING SHAVINGS**

**(F) SCIURE À FUMER MIXTE**

**(D) RÄUCHERMEHLMISCHUNG**

EURO	No.	gr.
8,45	*314.008	<b>1000</b>

4,30 \*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 Räuchermehlischung

4,30 \*866.007 **rookkruiden 500 gr.**  
 smoke herbs 500 g  
 herbes à fumer 500 g  
 Rauchers Kraut 500 g

4,30 \*866.008 **rookzout 250 gr.**  
 smoking salt 250 g  
 sel à fumer 250 g  
 Räuchersalz 250 g





**(N) 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 étages 34x25cm en 29x20cm) vetopvangschaal en rookmot schaal**

**(E) 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**

**(E) 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**

**(D) 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
*680.315	30(H)x42x29	230	600

EURO
95,00



**(N) 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 tijd klok van 0 tot 12 uur. Geleverd met 10 roosters 36x41 cm**

**(E) 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**

**(E) 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**

**(D) 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
*680.080	44(H)x52x43	230	1000

EURO
195,00



**(N) SCHIJVEN**

- (E) DISCS  
(F) DISQUES  
(D) SCHEIBEN

**(N) PLAKJESSCHIJF**

- (E) SLICER

- (F) TRANCHEUR  
(D) SCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
52,00	408.210	T1	<b>1</b>
52,00	408.211	T2	<b>2</b>
52,00	408.212	T3	<b>3</b>
52,00	408.213	T4	<b>4</b>
52,00	408.214	T5	<b>5</b>
52,00	408.215	T6	<b>6</b>

**(N) PLAKJESSCHIJF MET GETANDE MESSEN**

- (E) SLICER WITH SERRATED KNIVES  
(F) AVEC COUTEAUX DENTES  
(D) SCHNEIDESCHEIBE MIT WELLENSCHLIFF

EURO	No.	Type	mm
52,00	408.216	TD4	<b>4</b>
52,00	408.217	TD6	<b>6</b>

**(N) RIBBELTJESPLAKJESSCHIJF**

- (E) RIBBLE CUT SLICER  
(F) AVEC COUTEAUX ONDULANTS  
(D) RIFFELSCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
52,00	408.218	TO4	<b>4</b>

**(N) RASPSCHIJF**

- (E) GRATING DISC

- (F) RÂPE  
(D) REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
52,00	408.219	R2	<b>2</b>
52,00	408.220	R3	<b>3</b>
52,00	408.221	R4	<b>4</b>

**(N) PARMESAANSCHIJF**

- (E) PARMESAN GRATING DISC  
(F) RÂPE A PARMESAN  
(D) PARMESAN REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type
52,00	408.222	RP

**(N) RÖSTI**

- (E) RÖSTI

- (F) POMMES GAUFRETTES  
(D) RÖSTI

EURO	No.	Type
52,00	408.223	RR

**(N) STAAFJESSCHIJF**

- (E) BATONS-CUTTER

- (F) DISQUE EFFILEURS  
(D) STÄBCHENSCHNEIBE

EURO	No.	Type	mm
52,00	408.224	E2	<b>2x2</b>
52,00	408.225	E4	<b>4x4</b>
52,00	408.226	E8	<b>8x8</b>

**(N) REK VOOR 6 SCHIJVEN**

- (E) RACK FOR 6 DISCS  
(F) PORTE-DISQUES POUR 6 DISQUES  
(D) STÄNDER FÜR 6 SCHEIBEN

EURO	No.
29,00	408.235







Incl. 3 schijven!  
Including 3 discs!  
3 disques inclus!  
Incl. 3 Scheiben!



HIGH OUTPUT!



**(N) 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 plakschijf van 3 mm een raspdisc van 3 mm en een staafjesschijf van 8x8 mm**

**(E) 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**

**(F) 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 complet avec une trancheur 3 mm, râpe 3 mm et un trancheur bâtons 8x8 mm**

**(D) 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, Reibschleibe 3 mm und Stäbchenschneider 8x8 mm**

**VEGETABLE SLICER 48**

No.	cm	V	W
*408.200	58(H)x25x43	230	600

EURO  
795,00

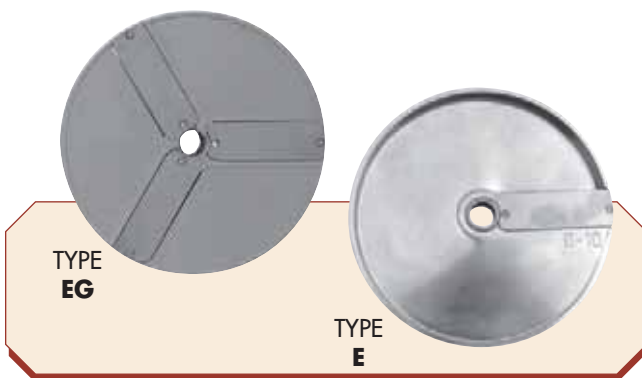


- (N) **SCHIJVEN**                      (F) DISQUES  
 (E) DISCS                                (D) SCHEIBEN

(N) **PLAKKENSCHIJF**

- (E) SLICER  
 (F) TRANCHEUR  
 (D) SCHNEIDESCHEIBE

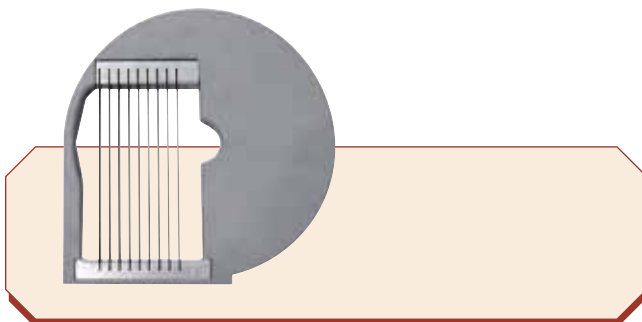
EURO	No.	Type	mm
67,00	415.110	EG1	<b>1</b>
67,00	415.111	EG2	<b>2</b>
67,00	415.112	EG3	<b>3</b>
67,00	415.113	E6	<b>6</b>
67,00	415.114	E8	<b>8</b>
67,00	415.115	E10	<b>10</b>



(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

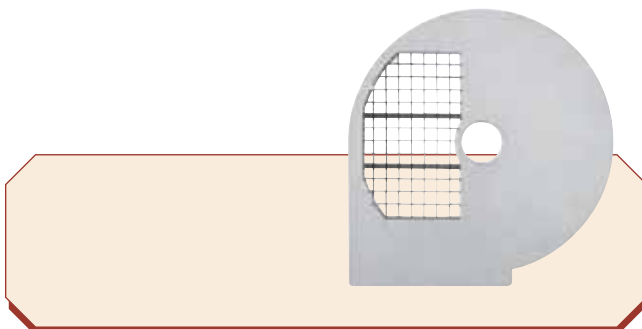
EURO	No.	Type	mm
85,00	415.120	B8	<b>8</b>
85,00	415.122	B10	<b>10</b>



(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) WÜRFELSCHIBE - für Würfel von 8 und 10 mm, mit dazu gehörenden Schneidscheiben E8 oder E10

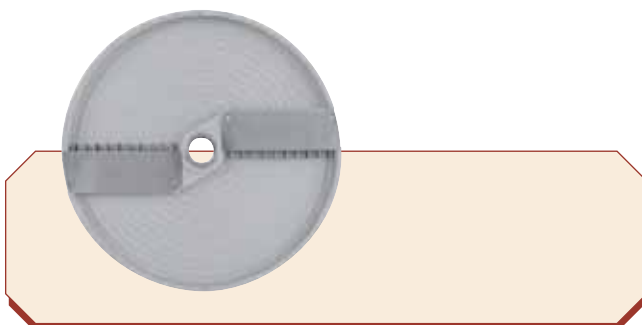
EURO	No.	Type	mm
105,00	415.124	D8x8	<b>8x 8</b>
105,00	415.126	D10x10	<b>10x10</b>



(N) **Staaftjesschijf**

- (E) BATONS CUTTER  
 (F) DISQUE EFFILEURS  
 (D) STÄBCHENSCHIBE

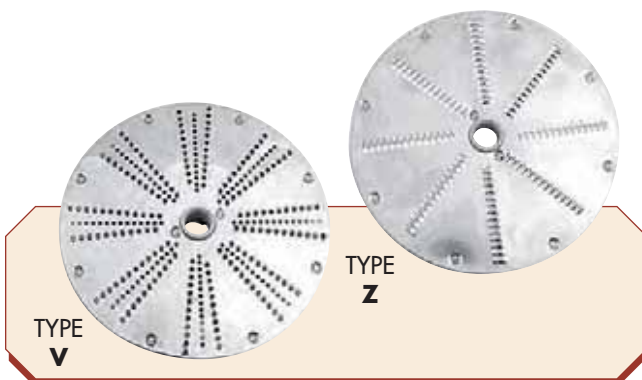
EURO	No.	Type	mm
95,00	415.128	H2,5	<b>2,5x2,5</b>
95,00	415.129	H4	<b>4x4</b>



(N) **Raspschijf**

- (E) GRATING DISC  
 (F) RAPE  
 (D) REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
67,00	415.130	Z2	<b>2</b>
67,00	415.131	Z3	<b>3</b>
67,00	415.132	Z4	<b>4</b>
67,00	415.133	V	PARMESAN/NOTEN
67,00	415.134	Z7	<b>7</b>





**Ⓝ 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. Sniijdt 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
*415.010	56(H)x24x55	230	550

EURO  
845,00



# VOLANO



- Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE** - hoogwaardig zwaar aluminium geëpoxeerde legering, slijpapparaat ingebouwd, snijdikte instelbaar 0-2,6 mm, volledig handbediend, geen stroompunt nodig, optimale kwaliteit en uitstraling zijn de belangrijkste kenmerken van deze machine (standaard zonder voet)
- ⓔ **SLICER** - made of heavy aluminium with epoxy finishing, slicer permits rapid cleaning and meets demanding sanitation requirements, slice thickness 0-2,6 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** - fabriquée en aluminium époxyée avec pièces en acier, garantie hygiène absolu et nettoyage rapide, son fonctionnement complètement manuel, il n'y a pas de courant électrique, un affûteur incorporé simplifié le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait, coupe réglable 0-2,6 mm, une machine robuste, indestructible et fiable (standard sans pied)
- ⓓ **AUFSCHNITT-MASCHINE** - hergestellt aus epoxy beschichtetem Aluminium und Stahlteilen, 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 0-2,6 mm, optimale Qualität und Präsentation wichtige Vorteile diese Aufschnittmaschine (Standard ohne Fuss)

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm
2395,00	*403.250	250	51(H)x52x68
2625,00	*403.300	300	74(H)x60x72
<b>VOET/STAND/PIED/FUSS</b>			
EURO	No.	Type	cm
895,00	*403.310	Volano 250	80(H)x33x42
895,00	*403.320	Volano 300	80(H)x40x50

\*564

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**





Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE** - de basis van de CaterChef Profi serie is vervaardigd van gegoten aluminium, de mesbeschermplaat en dikke/glijplaat zijn voorzien van Teflon coating. Algemene kenmerken: **CARBON** staal extra gehard holgeslepen mes, traploos instelbare snijdikte 0-12 mm en ingebouwd slijpparaat, 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

ⓔ **ELECTRIC SLICER** - Each CaterChef profi slicer comes with a base of cast aluminium, 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 0-12mm 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

ⓔ **TRANCHEUR ÉLECTRIQUE** - chaque CaterChef profi trancheuse est livré avec une base de fonte d'aluminium, 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 à 12 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

ⓓ **AUFSCHNITT-MASCHINE** - jeder CaterChef Profi Aufschnittmaschine Basis aus 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 0-12 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

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 250 mm**

- ⓔ Gravity feed, Ø knife 250 mm
- ⓔ Par gravité, Ø couteau 250 mm
- ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 250 mm

**PROFI 250 SR**

No.	cm	V	W	EURO
*680.425	36(H)x54x46	230	300	945,00

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 300 mm**

- ⓔ Gravity feed, Ø knife 300 mm
- ⓔ Par gravité, Ø couteau 300 mm
- ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

**PROFI 300 SR**

No.	cm	V	W	EURO
*680.430	39(H)x61x50	230	300	1175,00

Ⓝ **Recht model, Ø mes 300 mm**

- ⓔ Vertical feed, Ø knife 300 mm
- ⓔ Par droite, Ø couteau 300 mm
- ⓓ Gradschnitt, Ø Messer 300 mm

**PROFI 300 RR**

No.	cm	V	W	EURO
*680.433	39(H)x61x50	230	300	1345,00

Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE - algemene kenmerken: hoogwaardige roestvrije legering holgeslepen kwaliteitsmes, traploos instelbaar van 0-15 mm, schakelaar met controlelampje, slijpparaat ingebouwd (alleen bij type 195 SR los)**

ⓔ ELECTRIC SLICER - general characteristics: stainless anodized aluminium finish, high quality hollow ground blade, continuous regulation thickness slices 0-15 mm, main switch and indicator light, grinding device built-in (exception 195 SR)

ⓕ TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - caractères généraux: en alliage d'aluminium éloxé, non oxydable, couteau avec affûtage concave, coupe réglable de 0-15 mm, interrupteur avec voyant de contrôle lumineux, affûteur incorporé (exception 195 SR)

ⓓ AUFSCHNITT-MASCHINE - allgemeine Merkmale, aus hochwertige, nichtrostende, eloxierte Aluminium-Legierung, hohlgeschliffenes Qualitätsmesser Schnittstärke von 0-15 mm stufenlos einstellbar, Schalter mit Kontroll-Lampe, Schleifapparat eingebaut (ausser 195 SR)

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 195 mm**

ⓔ Gravity feed, Ø knife 195 mm

ⓕ Par gravité, Ø couteau 195 mm

ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 195 mm

**MACH 195 SR**

EURO	No.	cm	V	W
375,00	*403.008	27(H)x34x38	230	132

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 220 mm**

ⓔ Gravity feed, Ø knife 220 mm

ⓕ Par gravité, Ø couteau 220 mm

ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 220 mm

**MACH 220 SR**

EURO	No.	cm	V	W
439,00	*403.007	31(H)x37x43	230	140

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 250 mm**

ⓔ Gravity feed, Ø knife 250 mm

ⓕ Par gravité, Ø couteau 250 mm

ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 250 mm

**MACH 250 SR**

EURO	No.	cm	V	W
640,00	*403.002	36(H)x42x50	230	245





**(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
*403.009	35(H)x42x48	230	185

EURO
515,00



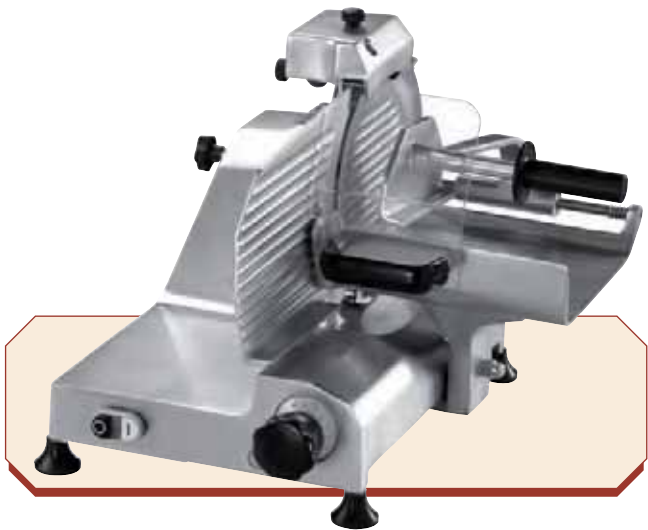
**(N) Schuin model, Ø mes 300 mm**

- (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
*403.010	43(H)x42x50	230	245

EURO
810,00



**(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
*403.004	47(H)x56x62	230	300

EURO
1040,00



**(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
*403.005	47(H)x56x75	230	300

EURO
1296,00



**(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
*403.003	47(H)x50x50	230	260

EURO
810,00

**(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
*700.025	75

EURO
12,50

195 SR




**(N) VLEESSNIJMACHINE** - De basis van de CaterChef serie is vervaardigd van gegoten aluminium. De slede, mesbeschermplaat en dikte/glijplaat zijn van geanodiseerd aluminium. Algemene kenmerken: **CARBON** staal holgeslepen mes, traploos instelbare snijdikte 0-12 mm en ingebouwd slijpparaat (los bij 195 SR). **Schuine opstelling voor de beste resultaten**

**(E) ELECTRIC SLICER** - Each with a base of cast Aluminum. The carriage, blade guard and plate for slice are in anodized aluminum. General characteristics: **CARBON** steel hollow ground knife. Continuous regulation of thickness slices from 0-12mm and grinding device built in (separately with 195 SR). Gravity feed for the best results

**(F) 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, coupe réglable de 0-12 mm. Affûteur incorpore (séparément pour 195 SR). Modèle par gravité

**(D) AUFSCHNITT-MASCHINE** - Basis aus Aluminiumguss. Der Schlitten, Messerschutzplatte und Schnittgleitfläche sind aus anodisiertem Aluminium. Allgemeine Kennzeichen: Hohlschliff-Messer aus **CARBON** inox, Schnittstärke von 0-12 mm stufenlos einstellbar. Schleifapparat inklusiv (separat beim 195 SR). Model Schrägschnitt

#### CATERCHEF 195 SR

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm	V	W
290,00	*680.195	<b>195</b>	29(H)x39x24	230	120

#### CATERCHEF 220 SR

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm	V	W
320,00	*688.320	<b>220</b>	32(H)x45x28	230	120

#### CATERCHEF 250 SR

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm	V	W
365,00	*688.325	<b>250</b>	38(H)x47x28	230	180

#### CATERCHEF 300 SR

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm	V	W
575,00	*688.330	<b>300</b>	46(H)x53x33	230	250

\*568

HOTELWARE &amp; FOOD SERVICE EQUIPMENT



**ALL NEW!**



Ø  
250

**TANDWIEL AANDRIJVING  
GEARDRIVE TRANSMISSION**



Ø  
275

**(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**

**(E) 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
*910.038	28(H)x39x28	230	180

EURO
95,00

**(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**

**(E) 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 optimisée, 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
*403.110	38(H)x53x43	230	220

EURO
695,00

**TOP 275**

No.	cm	V	W
*403.120	41(H)x54x43	230	220

EURO
745,00

Ⓝ **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
21,50	021.010	<b>A</b>	10(H)x15x4
15,00	203.020	<b>B</b>	11(H)x15x4



Ⓝ **SATE-RIJGSNIJDER - roestvrijstaal, met mes, snijdt en rijgt 81 stokjes sate per keer**

ⓔ KEBAB CUTTER & SPITTER - stainless steel, cuts and skewers kebab or sateh on 81 sticks each time, knife included

ⓕ APPAREIL À COUPER ET ENFILER SATEH ET KEBAB - inox, coupe et enfila chaque fois des morceaux de kebab sur 81 brochettes, y compris le couteau

ⓓ SCHASCHLIK - SATEH-SCHNEIDER - schneidet und spiest Schaschlik jedesmal auf 81 Stäbchen, einschliesslich Messer

EURO	No.	cm
187,00	829.001	15(H)x18x18



Ⓝ **ELEKTRISCH KEBABMES - roestvrijstaal met kunststof behuizing, snijdikte instelbaar, mes voorzien van roestvrijstalen beschermplaat**

ⓔ ELECTRIC KEBAB SLICER - stainless steel with plastic housing, cutting thickness adjustable, stainless steel blade protection plate

ⓕ TRANCHEUSE ELECTRIQUE DE KEBAB - inox avec habillage plastique, découpage épaisseur réglable, tôle de protection de lame inox

ⓓ ELEKTRISCHE KEBAB-SCHNEIDER - CNS mit Kunststoff Gehäuse, Schnittstärke einstellbar, CNS Klinge Schutzplatte

EURO	No.	cm	V	W
119,00	*680.085	27(H)x24x18	230	80



Ⓝ **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**

ⓔ 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

ⓕ 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

ⓓ 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.
160,00	*203.060	65(H)x30x30	<b>3</b>





**(N) 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**

**(E) MEAT MINCER - non-rusting material, can be taken apart and cleaned easily, handy and strong, stainless steel knife and plates system "ENTERPRISE" Nr. 8**

**(F) HACHOIR VIANDE - en matériaux non-oxydable, débouillage rapide, montage et démontage simple, entretien aisé, couteau et plaque à trous inox système normalisé "ENTERPRISE" No. 8**

**(D) 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
*901.030	33(H)x21x27	230	450

EURO
128,00



**(N) GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, praktisch en eenvoudig schoon te maken en ideaal voor de kleinere keukens, roestvrijstalen mes en plaat van het genormaliseerde systeem "ENTERPRISE", met verlichte aan/uit schakelaar**

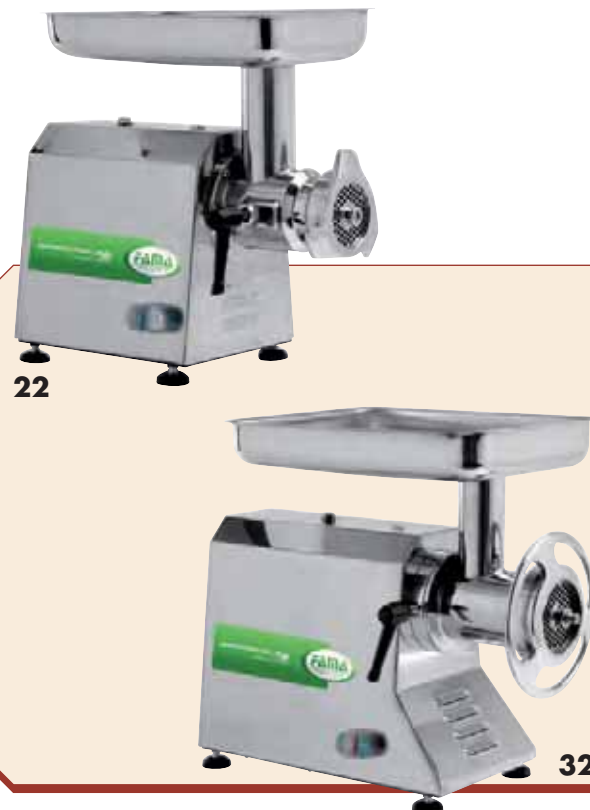
**(E) MEAT MINCER - non-rusting material, easy to clean and ideal for the smaller kitchen, with stainless steel knife and plate system "ENTERPRISE", illuminated main switch**

**(F) 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**

**(D) 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
*410.009	<b>8</b>	34(H)x24x30	230	380
*410.012	<b>12</b>	44(H)x37x22	230	750

EURO
375,00
530,00



**(N) GEHAKTMOLEN - roestvrijstalen uitvoering, 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**

**(E) MEAT MINCER - stainless steel, 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**

**(F) HACHOIR VIANDE - inox, montage et démontage simple, entretien aisé, couteau et plaque à trous inox système normalisé "ENTERPRISE", interrupteur arrêt-marche lumineux**

**(D) FLEISCHWOLF - CNS, leicht auseinander zu nehmen und zu reinigen, rostfreies Messer mit Lochscheibe System "ENTERPRISE", beleuchteten Ein/Aus-Schalter**

No.	Type	cm	V	W
*410.022	<b>22</b>	44(H)x48x30	230	1100
*410.122	<b>22</b>	44(H)x48x30	400	1100
*410.132	<b>32</b>	44(H)x54x35	400	1500

EURO
795,00
785,00
1225,00



**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) AIGUISEUR ELECTTIQUE - facile à utiliser, sans risque et peu encombrant, position 1: disque d'aiguillage 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'aiguillage et l'affilage alternativement de chaque coté de la lame**

**(D) 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
89,00	*084.010	7(H)x22x9	230	50

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) MACHINE À AIGUISER LES COUTEAUX - pour meulage à l'eau, isolation double, meule à fin grain pour efficacité d'aiguillage 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**

**(D) 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
195,00	*414.005	152x32	19(H)x33x20	230	60
265,00	*414.006	200x40	21(H)x40x22	230	85

**(N) SLIJPMACHINE - ABS kunststof huis, geschikt voor elk mes d.m.v. de instelbare slijpstenen, eenvoudig in gebruik**

**(E) KNIFE- AND TOOLGRINDER - ABS material, can be adapted to any knife by means of the adjustable grinding wheels**

**(F) MACHINE À AIGUISER LES COUTEAUX - boîtier en plastique ABS, approprié pour chaque lame à l'aide d'les meules réglables, faciles à utiliser**

**(D) MESSERSCHLEIF-MASCHINE - Gehäuse aus ABS-Material, geeignet zum Schleifen von Messern aller Art, mittels der verstellbaren Schleifsteine**

EURO	No.	cm	V	W
184,00	*403.050	34(H)x19,5x22	230	450

Scangrind







- Ⓝ **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 exceptional 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 couteaux est possible
- ⓓ MESSERSCHLEIF GERÄT - mit CNS Fuss für mehrere Arbeitsmethoden, bedienungsfreundlich und ausgeführt mit gehärtet Stahl gibt die möchlichkeit fast alle Messer zu schleifen

No.	cm
020.050	18(H)x22x15

EURO
75,00

**NEW!**



- Ⓝ **MESSENSLIJPER - 2 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle**
- ⓔ KNIFE SHARPENER - 2 steps to sharpen your knives, 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
085.010	6(H)x19x5

EURO
8,75

**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 knives, 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
016.160	7(H)x20x5

EURO
17,95

**SEVERIN**



- Ⓝ **ELECTRISCH MES - met beveiligde schuifschakelaar en vingerbescherming, ontgrendelingsknop voor de messen (20 cm), messen vaatwasmachine bestendig**
- ⓔ ELECTRIC KNIFE - with safety on/off switch and finger protection, release button for blades (20 cm), blades dishwasher safe
- ⓕ COUPEAU ÉLECTRIQUE - avec interrupteur de sécurité et protégé doigts, bouton ejecteur des lames (20 cm), lames résistances de lave-vaisselle
- ⓓ MESSER ELEKTRISCH - mit Sicherheits-Schalter und Fingerschutz. Entriegelungsknopf für die Messer (20 cm), die Messer sind Spulmaschinebestandig

No.	L tot. cm	V	W
*910.040	46	230	100

EURO
26,00

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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
144,00	*505.701	<b>390 m<sup>2</sup></b>	16(H)x40x12	230	<b>2x15</b>
28,50	505.395	<b>doos à 10 kleefplaten/box with 10 glue boards</b> boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten			
6,95	505.915	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>15</b>

**PLAFONDMODEL/CEILINGMODEL**  
**MEDELLE PLAFOND/ DECKMODEL**

EURO	No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
159,00	*505.700	<b>390 m<sup>2</sup></b>	12(H)x44x40	230	<b>2x15</b>
28,50	505.395	<b>doos à 10 kleefplaten/box with 10 glue boards</b> boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten			
6,95	505.915	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>15</b>

**STANDAARD**

EURO	No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
365,00	*505.397	<b>850 m<sup>2</sup></b>	23(H)x70x39	230	<b>2x40</b>
73,00	505.375	<b>doos à 10 kleefplaten/box with 10 glue boards</b> boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten			
43,00	505.901	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>40</b>

**HACCP**





Ⓝ **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, effectuant une isolation parfaite entre les pièces intérieures sous tension et la paroi extérieure. Ces appareils sont construits selon les normes de sécurité CEI et sont sous la supervision permanente des institutions européennes, chargées de contrôle de la sécurité 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

#### 15 Watt + 30 Watt (2x 15 Watt)

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.304	<b>160 m<sup>2</sup></b>	32(H)x35x16	230	<b>15</b>	105,00
*505.309	<b>320 m<sup>2</sup></b>	32(H)x35x16	230	<b>30</b>	124,00
505.915	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>15</b>	6,95

#### 20 Watt + 40 Watt (2x 20 Watt)

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.305	<b>210 m<sup>2</sup></b>	38(H)x69x20	230	<b>20</b>	175,00
*505.307	<b>430 m<sup>2</sup></b>	38(H)x69x20	230	<b>40</b>	194,00
505.920	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>20</b>	8,25

#### 80 Watt (2x 40 Watt)

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.308	<b>850 m<sup>2</sup></b>	38(H)x69x20	230	<b>80</b>	204,00
505.940	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>40</b>	10,50

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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 Aufnahme 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
93,00	*505.360	<b>180 m<sup>2</sup></b>	34(H)x25x22	230	<b>32</b>
19,50	505.902	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>32</b>

### KYOTO

65,00	*505.361	<b>200 m<sup>2</sup></b>	34(H)x25x19	230	<b>35</b>
6,95	505.915	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>15</b>

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) DÉSINSECTISEUR - attractif design, développer spéciale per usages d'espaces ou normalement l'exterminateur de insect ne peut pas écouter et voir. Le tube au neon attire le insect et ils sont retenus sur un carton adhesif. Pour attachement à paroi**

**(D) INSEKTENVERNICHTER - schönes Design, spezial entwickelt für Räume wo normal mann der Insektenvernichter nicht sehen oder hören möchte. Der Neonlampe lockt die Insect und die werd auf einer Klebmatte festgehalten. Wandausführung**

### KUNSTSTOF/PLASTIC/PLASTIQUE/KUNSTSTOFF

EURO	No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
98,00	*505.399	<b>50 m<sup>2</sup></b>	27(H)x40x17	230	<b>20</b>

### ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

130,00	*505.400	<b>50 m<sup>2</sup></b>	27(H)x40x17	230	<b>20</b>
28,50	505.395	<b>doos à 10 kleefplaten/box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhesives/Dose mit 10 Klebe-Matten</b>			
34,50	505.903	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>20</b>

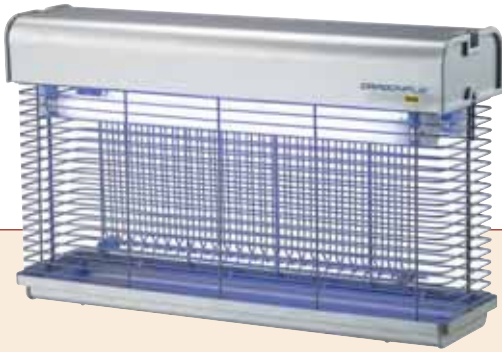






ALL NEW!

# DRAGONFLY



Ⓝ 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

ⓔ DÉINSECTISEUR - Ils sont construits d'une matière plastique anti-choc et, effectuant une isolation parfaite entre les pièces 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

### 2x8 Watt

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.716	<b>200 m<sup>2</sup></b>	28(H)x37x14	230	<b>22</b>	58,00
505.808	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>8</b>	7,25

### 2x15 Watt

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.720	<b>315 m<sup>2</sup></b>	32(H)x52x20	230	<b>36</b>	65,00
505.815	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>15</b>	8,25

### 2x20 Watt

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.740	<b>700 m<sup>2</sup></b>	32(H)x69x14	230	<b>45</b>	75,00
505.820	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>20</b>	9,50



  
**CATER RACKS**<sup>®</sup>  
Complete Ware Handling System



- (N) De open opzetrand wordt gebruikt voor meer onderlinge afstand, wanneer volle rekken op elkaar worden gestapeld**
- (E)** The open extender adds height to protect glassware when loaded racks are stacked one upon another
- (F)** La rehausse non cloisonnée augmente la hauteur afin de protéger les verres quand les casiers chargés sont empilés l'un sur l'autre
- (D)** Der Aufsteckrahmen ohne Facheinsatz schafft mehr Höhe und beschützt so die Gläser beim Stapeln der gefüllten Körbe

- (N) Het kliksysteem zorgt ervoor, dat schroeven of andere bevestigingsmiddelen overbodig zijn. Eenmaal aangebracht laten de randen niet meer los**
- (E)** The extender system allows fast, simple assembly without loose screws or other fasteners. Extenders will not separate once installed
- (F)** Le système fixer permet un assemblage simple et rapide sans vis détachées ou autres moyens de fixation; après le montage les rehaussees et les casiers sont devenu inséparables
- (D)** Das Befestigungssystem ermöglicht eine einfache Zusammensetzung ohne lose Schrauben oder sonstige Befestigungsmittel. Einmal montiert kann man den Aufsteckrahmen nicht wieder entfernen

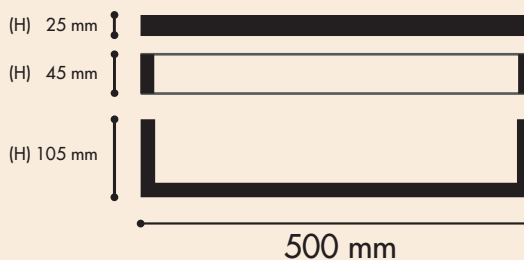
- (N) De opzetranden met vakindeling verschaffen een maximale afscheiding en bescherming tussen de glazen onderling en zorgen voor grotere hoogte**
- (E)** The compartment extenders provide maximum separation and protection between glassware while adding height
- (F)** Les rehaussees cloisonnés réalisent une séparation et protection maximal entre les verres et une augmentation de la hauteur
- (D)** Die Aufsteckrahmen mit Facheinsatz verwirklichen eine gegenseitige Trennung und Schutz zwischen den Gläsern und schaffen mehr Höhe

- (N) De dubbelwandige constructie zorgt voor een grote soliditeit en biedt extra bescherming tijdens het wasproces en transport c.q. opslag**
- (E)** The double wall construction adds strength and durability and cushions washing action and shock of handling
- (F)** La construction à double paroi augmente la solidité et longévité et amortit des chocs pendant le lavage et le maniement
- (D)** Die doppelwandige Konstruktion ergibt eine grössere Solidität und längere Lebensdauer und funktioniert als Stosspolster während des Waschvorganges und Transports

- Ⓝ **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 588

Ⓝ **KOPPENKORF - de koppenkorf CR 20 bevat 20 vakken, elk vak is 89x112 mm en is voorzien van een schuinetstrip 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
14,50	*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
20,95	*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

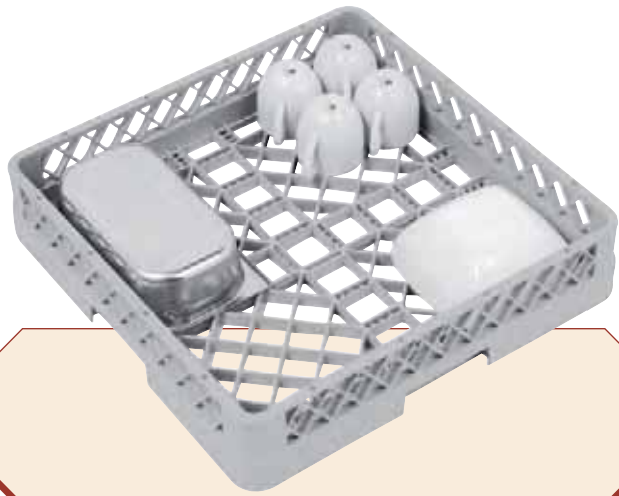
ⓕ CASIER À GRAND PLATEAUX AVEC UN CÔTÉ OUVERT - ce casier est conçu spécifiquement pour le lavage des plats et plateaux de grandes dimensions

ⓓ TABLETTKORB - dieser Fingerkorb ist ein Spezialentwurf zum Spülen von grossen Platten und Tablettis

EURO	No.	Type	cm
12,50	*CR5000	CR 50	10(H)x50x50







Ⓝ **UNIVERSEELKORF** - de universeelkorf heeft een grofmazige bodem en zijanten, 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 séchage

ⓓ UNIVERSALKORB - ergibt perfektes Spülergebnis durch offene Konstruktion von Boden und Seitenwänden

No.	Type	cm
*CR0100	CR 1	10(H)x50x50

EURO
10,95

Ⓝ **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
*CR0200	CR 2	10(H)x50x50

EURO
10,95

Ⓝ **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 Tablett

No.	Type	cm
*CR0300	CR 3	10(H)x50x50

EURO
10,95

# 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
11,95	*CR0910	CR 09-0A	10(H)x50x50	15	8,5
20,00	*CR0911	CR 09-1A	14(H)x50x50	15	12
26,00	*CR0912	CR 09-2A	18(H)x50x50	15	16
33,00	*CR0913	CR 09-3A	22(H)x50x50	15	20
39,00	*CR0914	CR 09-4A	26(H)x50x50	15	24

## 16 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
12,95	*CR1610	CR 16-0A	10(H)x50x50	11,2	8,5
21,00	*CR1611	CR 16-1A	14(H)x50x50	11,2	12
27,00	*CR1612	CR 16-2A	18(H)x50x50	11,2	16
34,00	*CR1613	CR 16-3A	22(H)x50x50	11,2	20
40,00	*CR1614	CR 16-4A	26(H)x50x50	11,2	24

## 25 COMPART.

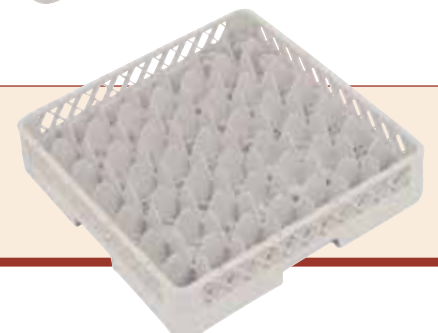
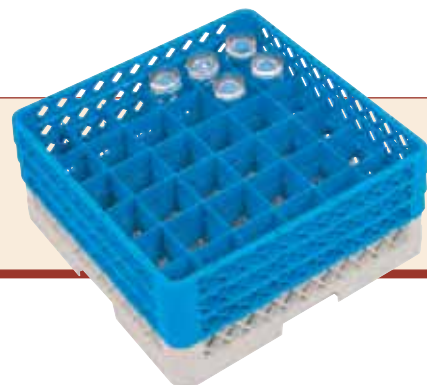
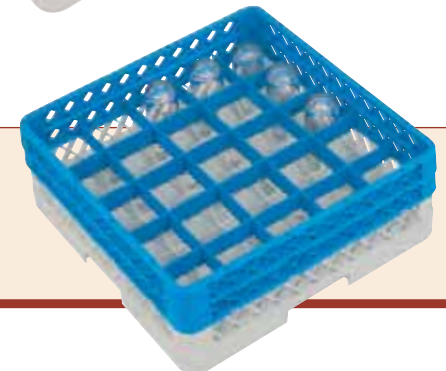
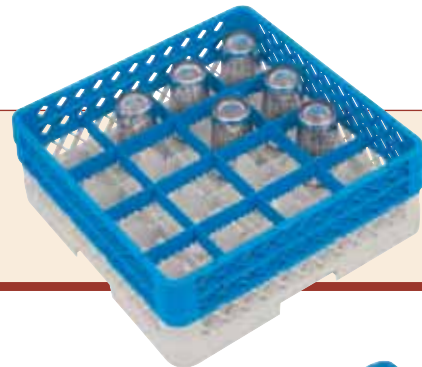
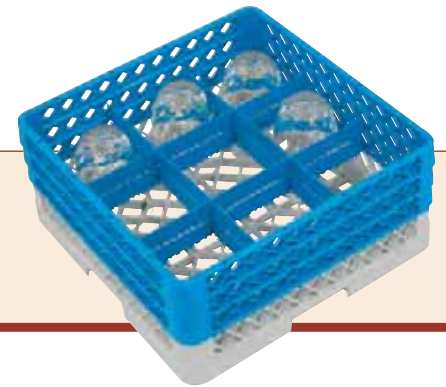
EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
12,95	*CR2510	CR 25-0A	10(H)x50x50	9	8,5
21,00	*CR2511	CR 25-1A	14(H)x50x50	9	12
27,00	*CR2512	CR 25-2A	18(H)x50x50	9	16
34,00	*CR2513	CR 25-3A	22(H)x50x50	9	20
40,00	*CR2514	CR 25-4A	26(H)x50x50	9	24

## 36 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
13,95	*CR3610	CR 36-0A	10(H)x50x50	7,4	8,5
22,00	*CR3611	CR 36-1A	14(H)x50x50	7,4	12
28,00	*CR3612	CR 36-2A	18(H)x50x50	7,4	16
35,00	*CR3613	CR 36-3A	22(H)x50x50	7,4	20
41,00	*CR3614	CR 36-4A	26(H)x50x50	7,4	24

## 49 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
14,95	*CR4910	CR 49-0A	10(H)x50x50	6,3	8,5
23,00	*CR4911	CR 49-1A	14(H)x50x50	6,3	12
29,00	*CR4912	CR 49-2A	18(H)x50x50	6,3	16
36,00	*CR4913	CR 49-3A	22(H)x50x50	6,3	20
42,00	*CR4914	CR 49-4A	26(H)x50x50	6,3	24



## 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	19,00
*CR0922	CR 09-2Z	18(H)x50x50	15	16	27,00
*CR0923	CR 09-3Z	22(H)x50x50	15	20	33,00
*CR0924	CR 09-4Z	26(H)x50x50	15	24	39,00

### 16 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR1621	CR 16-1Z	14(H)x50x50	11,2	12	20,00
*CR1622	CR 16-2Z	18(H)x50x50	11,2	16	28,00
*CR1623	CR 16-3Z	22(H)x50x50	11,2	20	34,00
*CR1624	CR 16-4Z	26(H)x50x50	11,2	24	40,00

### 25 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR2521	CR 25-1Z	14(H)x50x50	9	12	22,00
*CR2522	CR 25-2Z	18(H)x50x50	9	16	29,00
*CR2523	CR 25-3Z	22(H)x50x50	9	20	34,00
*CR2524	CR 25-4Z	26(H)x50x50	9	24	40,00

### 36 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR3621	CR 36-1Z	14(H)x50x50	7,4	12	23,00
*CR3622	CR 36-2Z	18(H)x50x50	7,4	16	30,00
*CR3623	CR 36-3Z	22(H)x50x50	7,4	20	36,00
*CR3624	CR 36-4Z	26(H)x50x50	7,4	24	42,00

### 49 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR4921	CR 49-1Z	14(H)x50x50	6,3	12	24,00
*CR4922	CR 49-2Z	18(H)x50x50	6,3	16	30,00
*CR4923	CR 49-3Z	22(H)x50x50	6,3	20	38,00
*CR4924	CR 49-4Z	26(H)x50x50	6,3	24	44,00



- Ⓝ BORDENKORF MET OPZETRANDE** - Deze zijn verkrijgbaar in 4 verschillende hoogten en telkens olopend met 4 cm. De korven zijn voor opslag en transport van borden en schotels
- ⓔ PLATE RACK WITH EXTENDERS** - Available in 4 different heights, 4 cm higher each time. For stocking and transport of plates and saucers
- ⓕ 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
- ⓓ TELLERKORB MIT AUFSTECKKRAHMEN** - Lieferbar in 4 verschiedenen Höhen, jedesmal 4 cm höher. Zum Lagern und Transportieren von Tellern, Platten und Untertassen

+1

EURO	No.	Type	cm	max. H cm
18,50	*CR0301	CR 3-1	14(H)x50x50	12

+2

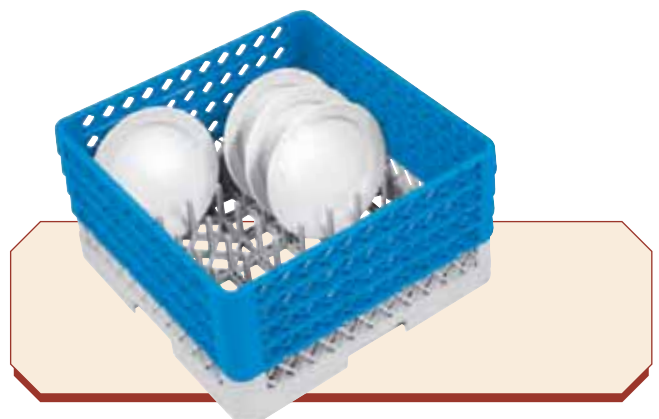
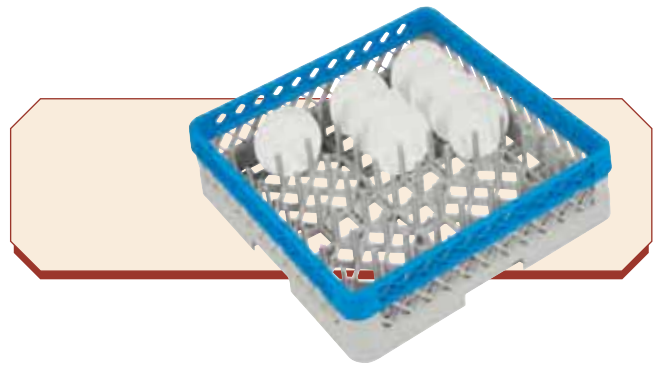
EURO	No.	Type	cm	max. H cm
23,50	*CR0302	CR 3-2	18(H)x50x50	16

+3

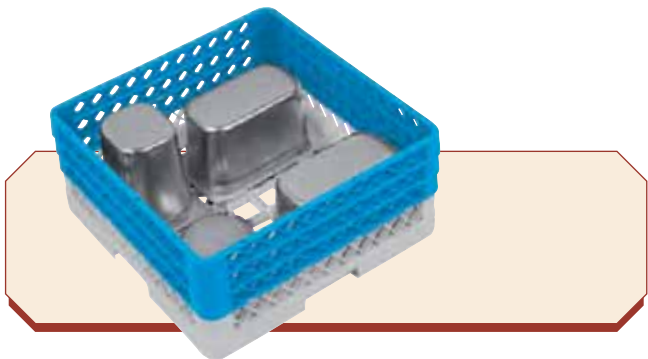
EURO	No.	Type	cm	max. H cm
28,50	*CR0303	CR 3-3	22(H)x50x50	20

+4

EURO	No.	Type	cm	max. H cm
33,50	*CR0304	CR 3-4	26(H)x50x50	24







Ⓝ **UNIVERSEELKORF MET OPZETRANDE** - 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 AUFSTECKKRAHMEN - lieferbar in fünf verschiedenen Höhen, jedesmal 4 cm höher

+1

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0101	CR 1-1	14(H)x50x50	12

EURO  
18,50

+2

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0102	CR 1-2	18(H)x50x50	16

EURO  
23,50

+3

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0103	CR 1-3	22(H)x50x50	20

EURO  
28,50

+4

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0104	CR 1-4	26(H)x50x50	24

EURO  
33,50

+5

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0105	CR 1-5	30(H)x50x50	28

EURO  
38,50

**(N) BESTEKKORF MET OPZETRANDE** - 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 rehausse non cloisonnées

**(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
27,00	*CR1602	CR 16-2	18(H)x50x50	11,2x11,2	16

**+4**

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
38,00	*CR1604	CR 16-4	26(H)x50x50	11,2x11,2	24

**+5**

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
44,00	*CR1605	CR 16-5	30(H)x50x50	11,2x11,2	28

**(N) BESTEKBEBER - polyethyleen**

**(E) CUTLERY BEAKER - polyethylene**

**(F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - polyéthylène**

**(D) BESTECKKÖCHER - Polyethylen**

EURO	No.	Type	cm	H cm
1,85	023.001	<b>ron</b> d/round/ronde/rund	Ø 10	13,0
1,85	023.021	<b>vierkant</b> /square/carré/viereckig	11x11	13,5

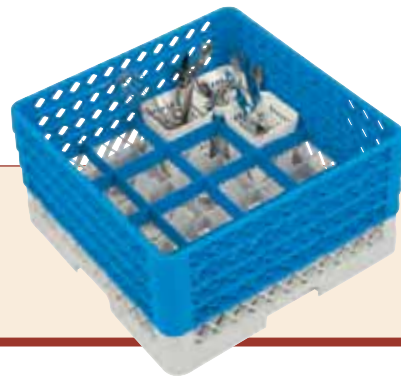
**(N) Bij CaterRacks kan gebruik worden gemaakt van het coderingssysteem m.b.v. kleur clips**

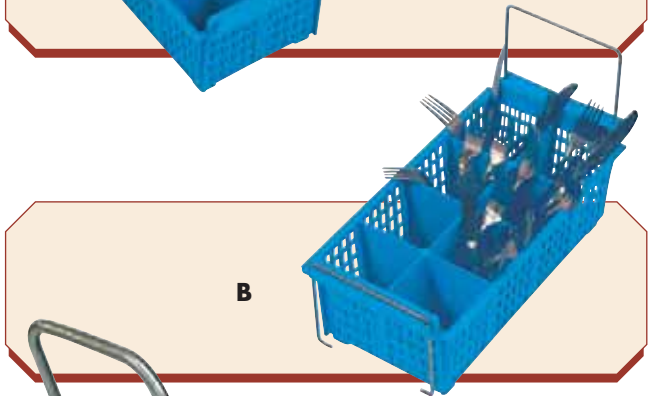
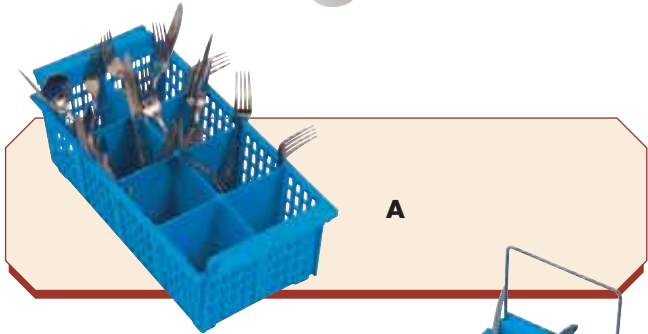
**(E) CaterRacks also has a very efficient and unique coding system to identify the contents of the various racks by means of colour clips**

**(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
0,50	*CR1001	<b>wit</b> /white/blanc/weiss
0,50	*CR1002	<b>rood</b> /red/rouge/rot
0,50	*CR1003	<b>oranje</b> /orange/orange/orange
0,50	*CR1004	<b>groen</b> /green/vert/grün
0,50	*CR1005	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb
0,50	*CR1006	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz





**(N) DEKSEL VOOR VAATWASKORVEN**

- (E) COVER FOR DISHWASHING RACKS
- (F) COURVERCLE POUR CASIERS
- (D) DECKEL FÜR SPÜLKÖRBE

No.	cm
*CR5500	2,5(H)x50x50

EURO  
8,95

**(N) BESTEKINZET- EN DRAAGKORF**

- (E) FLATWARE BASKET
- (F) CASIER À COUVERTS
- (D) KASTEN FÜR BESTECKE (ZUM WASCHEN UND LAGERN)

No.	Type	cm
*CR6000	A	15(H)x43x21

EURO  
9,95

**(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
*CR6500	B	15(H)x43x21

EURO  
12,95

**(N) KORVEN TRANSPORTWAGEN - met duwbeugel**

- (E) RACK DOLLY - with handle
- (F) CHARIOT À CASIERS - avec barre pousoir
- (D) KÖRBEWAGEN - mit Lenkstange

No.	cm
*CR7000	85(H)x52x52

EURO  
95,00

**(N) KORVEN TRANSPORTWAGEN**

- (E) RACK DOLLY
- (F) CHARIOT À CASIERS
- (D) KÖRBE-FAHRGESTELL

No.	cm
*CR7500	18(H)x52x52

EURO  
52,00



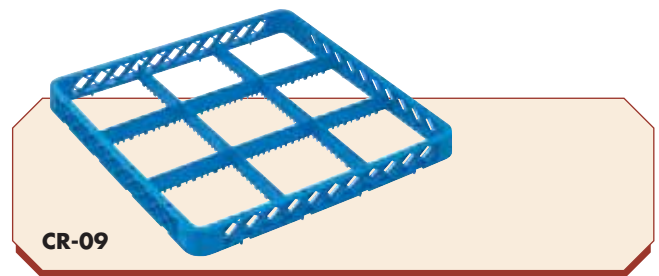
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	cm
6,45	*CR-0	4,5(H)x50x50



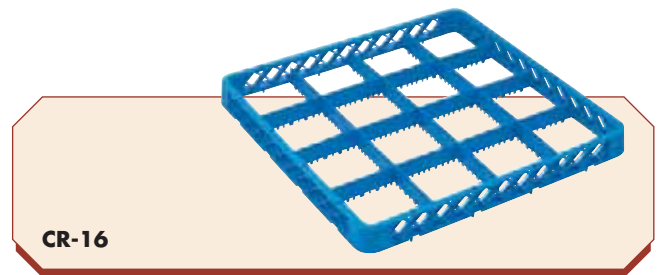
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
6,45	*CR-09	9	4,5(H)x50x50	15,0



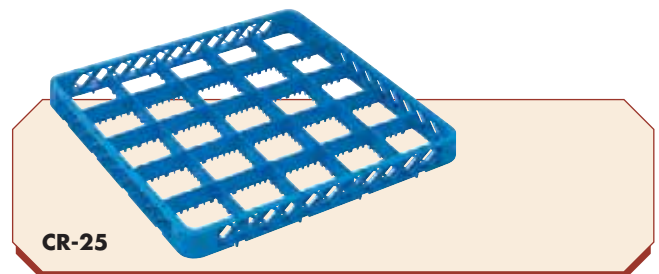
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
6,45	*CR-16	16	4,5(H)x50x50	11,2



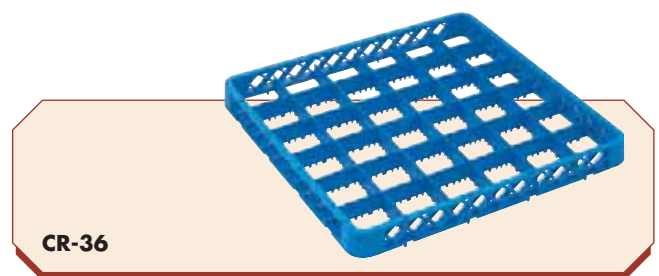
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
6,45	*CR-25	25	4,5(H)x50x50	9,0



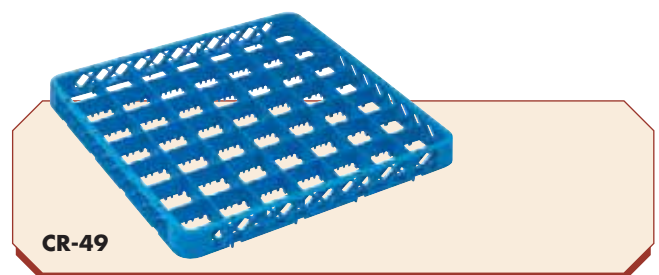
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
6,45	*CR-36	36	4,5(H)x50x50	7,4



- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
6,45	*CR-49	49	4,5(H)x50x50	6,3





MM Ø 150 - 9 COMPART.

MM Ø 112 - 16 COMPART.

MM Ø 90 - 25 COMPART.

MM Ø 74 - 36 COMPART.

MM Ø 63 - 49 COMPART.

25  
24  
23  
22  
21  
20  
19  
18  
17  
16  
15  
14  
13  
12  
11  
9  
8  
7  
6  
5  
4  
3  
2  
1

max

min  
max

min  
max

min  
max

min  
max

- (N) 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.**
- (E) Determine the appropriate 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.**
- (F) 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.**
- (D) 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 boiler-elementen, 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, fonctionnant 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 2 bestekbekers**

- (E)** GLASS AND CUP WASHER - control panel with mains switch 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 2 cutlery beakers
- (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 brevet déposés. Doseur de produit de rinçage incorporé. Avec 2 cassier tasse et 2 godets 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 2 Besteckbecher



**Fast 30**

## Fast 30

## Fast 40

<b>(N)</b>	- 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
<b>(E)</b>	- 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
<b>(F)</b>	- 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
<b>(D)</b>	- 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 40**

EURO
1225,00
1395,00

No.	Type	cm	V	W
*570.035	<b>Fast 30</b>	60(H)x41x49	230	3500
*570.040	<b>Fast 40</b>	67(H)x44x54	230	3500

\*590



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



**230V | 400V**  
**3,5 kW | 6,8 kW**

**(N) VAATWASSER ELETTOBAR - controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/startschakelaar, wastijd 60, 90 of 180 seconden, met naglansdoseerder, wordt geleverd met 1 universeelkorf, 1 bordenkorf en 1 bestekbeker**

- (E) DISHWASHER ELETTOBAR - 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
- (F) LAVE-VAISSELLES ELETTOBAR - avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt, durée cycle de lavage 60, 90 ou 180 secondes, doseur de produit de rinçage incorporé, avec 1 cassier tasse, 1 cassier assiettes et 1 godet pour couverts
- (D) GESCHIRRPÜLMASCHINEN ELETTOBAR - Mit Hauptschalter und Schalt-Tasten. Wasch-Zyklusdauer 60, 90 oder 180 Sekunden. Eingebauten Nachspülmitteldosiergerät. Wird geliefert mit 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 1 Besteckbecher

- (N) - instelbare wastijd, 60, 90 of 180 seconden
- waterverbruik per wascyclus ± 2,8 liter
- boilercapaciteit 6 liter, 3 kW (Fast 161: 4,9 kW)
- tankcapaciteit 20 liter, 2,1 kW
- afmeting korven 50x50 cm
- vulhoogte 36,5 cm

- (F) - durée cycle de lavage réglable, 60, 90 ou 180 secondes
- consommation d'eau par cycle de lavage ± 2,8 liter
- capacité du chauffe-eau 6 litre, 3 kW (Fast 161: 4,9 kW)
- capacité cuve 20 litre, 2,1 kW
- dimension casier 50x50 cm
- hauteur de remplissage 36,5 cm

- (E) - washing cycle time adjustable, 60, 90 or 180 secondes
- waterconsumption per washing cycle ± 2,8 liter
- boiler capacity 6 liter 3 kW (Fast 161: 4,9 kW)
- capacity tank 20 liter 2,1 kW
- dimension racks 50x50 cm
- loading height 36,5 cm

- (D) - Wasch-Zyklusdauer einstellbar, 60, 90 oder 180 Sekunden
- Wasserverbrauch pro Wasch-Zyklus ± 2,8 Liter
- Fassungsvermögen Boiler 6 Liter, 3 kW (Fast 161: 4,9 kW)
- Fassungsvermögen Becken 20 Liter, 2,1 kW
- Abmessungen Körbe 50x50 cm
- Nutzhöhe 36,5 cm

No.	Type	cm	V	W	EURO
*570.050	<b>Fast 60M</b>	82(H)x58x60	230	3500	1895,00
*570.051	<b>Fast 60</b>	82(H)x58x60	400	6800	1995,00
*570.055*	<b>Fast 60M DE</b>	82(H)x58x60	230	3500	2095,00
*570.056*	<b>Fast 60 DE</b>	82(H)x58x60	400	6800	2125,00

\* met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser / with built-in drain pump + detergent dispenser  
avec pompe de vidange intégré + distributeur détergent / mit integrierte Abfluss-Pumpe + Reinigungsmittelspender

**(N) ONDERSTEL - met verstelbare poten**

(E) BASE UNIT - with adjustable legs

(F) SOUBASSEMENT - avec des pieds réglables

(D) UNTERSCHRANK - mit höhenverstellbaren Füßen

No.	cm	EURO
*570.010	38(H)x58x60	195,00

- (N) 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**
- (E) 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**
- (F) Ces lave-vaisselles sont développer pour usage minimal de l'eau, energie et produit chimiques aussi ils sont très silencieux con le construction à double paroi, les bras rotatifs concevoir spécial et la cuve moule pour lavage plus proper**
- (D) Dieser Geschirrspülmaschinen sind spezial entwickelt für minimales Wasserverbrauch, Energie und Chemikalien. Sehr leise durch Doppelwändige Ausführung, spezial entwickelten Spülarme und tiefgezogener Becken wodurch der Machine noch sauberer wascht**

**(N) VAATWASSER - roestvrijstaal, controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/start schakelaar**

- (E) DISHWASHER - stainless steel, controlpanel with main switch, program and starbutton**
- (F) LAVE-VAISSELLE - inox, panneau de control avec bouton marche-arrêt et interrupteur march-arrêt**
- (D) GESCHIRrspÜLMACHINE - CNS, Kontroll-einheit mit Hauptschalter und Program/Start Schalt-tasten**

**DWD 51**

EURO	No.	Type	cm	V	W
2195,00	*316.555*	<b>50x50 cm</b>	82(H)x60x60	230	3500

- \* 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) 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 39 cm, geleverd met 1 bordenkorf en 1 bestekbeker**

- (E) 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 39 cm, delivered with 1 plate rack and 1 cutlery beaker**
- (F) 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 39 cm, avec 1 cassier assietes et 1 godet pour couverts**
- (D) 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 39 cm, geliefert mit 1 Tellerkorb und 1 Besteckbecher**

**Niagara 62M DE**

EURO	No.	Type	cm	V	W
2695,00	*570.075*	<b>50x50 cm</b>	82(H)x60x60	230	3500

**Niagara 62 DE**

EURO	No.	Type	cm	V	W
2695,00	*570.076*	<b>50x50 cm</b>	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

 **modular**



**elettrobar**  
**niagara**





Ⓝ 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

ⓔ 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 micro switch on door, the stainless steel rinse arms are removable to facilitate cleaning, control panel with mains switch and program/push switch, 2 washing times, rinse aid dispenser included

ⓕ 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

ⓓ 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 Waschkdauer, eingebauten Nachspülmitteldosiergerät





H 25 cm



35 x 35 cm



H 28 cm



40 x 40 cm



50 x 50 cm



H 34 cm

Ⓝ GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE  
wordt geleverd met 2 universeelkorven

ⓔ GLASS AND CUP WASHER - delivered with 2 open racks

ⓕ LAVE VERRES ET TASSES - avec 2 cassier verres

ⓓ GLÄSER UND TASSENSPÜLMASCHINE - geliefert mit 2 Universalkörben

No.	Type	cm	V	W
*316.530	35/35	70(H)x48x52	230	3200

EURO
1150,00

Ⓝ GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE  
wordt geleverd met 2 universeelkorven,  
1 bestekbeker en schotelrek

ⓔ GLASS AND CUP WASHER - delivered with 2 open racks, plate rack and 1 cutlerybeaker

ⓕ LAVE VERRES ET TASSES - avec 2 cassier tasse, 1 cassier assiettes, 1 godets pour couverts et support soucoupes

ⓓ GLÄSER UND TASSENSPÜLMASCHINE - geliefert mit 2 Universalkörben, 1 Besteckbecher und 1 Tellerhalter

No.	Type	cm	V	W
*316.540	40/40	70(H)x48x52	230	3200

EURO
1295,00

Ⓝ VAATWASSER - wordt geleverd met  
1 universeelkorf, 1 bordenkorf en  
2 bestekbekers

ⓔ DISHWASHER - delivered with 1 open rack, 1 plate rack and 2 cutlerybeakers

ⓕ LAVE-VAISSELLES - avec 1 cassier tasse, 1 cassier assiettes et 2 godets pour couverts

ⓓ GESCHIRRPÜLMASCHINEN - geliefert mit 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 2 Besteckbechern

No.	Type	cm	V	W
*316.550	50/50	83(H)x60x63	230	3650

EURO
1595,00

- (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
395,00	*316.572	<b>80</b>
495,00	*316.573	<b>120</b>



- (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 dossier et soubassement, dimensions bac 50x40x25 cm**  
**(D) VORSPÜLTISCH - mit Aufkantung und Bodenablage, Abmessungen Becken 50x40x25 cm**

EURO	No.	Type	model/modèle/Modell	L cm
995,00	*316.574	<b>R</b>	<b>rechts</b> /right/à droite/rechts	<b>120</b>
995,00	*316.575	<b>L</b>	<b>links</b> /left/à gauche/links	<b>120</b>



- (N) SPOELBAK FILTER - roestvrijstaal**  
**(E) SINK GRID - stainless steel**  
**(F) GRILLE POUR PLONGE - inox**  
**(D) SPÜLROST - CNS**

EURO	No.	cm
89,00	*317.255	8(H)x38x38



- (N) RUBBER AFKLOPRING - voor afvalgat voorspoelafel**  
**(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
74,00	*317.502	20	10





**Ⓝ 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

**ⓔ 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

**ⓔ 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

**ⓓ DURCHSCHUB-SPÜLMASCHINE** - MODULAR Geschirrspülmaschinen aus CNS, mit tiefgezogen Waschtank, separat funktionierende Heizkörper für Waschbecken und Nachspülwarmwasserspeicher werden thermostatisch reguliert, die CNS rotierenden Spülarme sind zwecks leichter Reinigung abnehmbar, Mikroschalter für Haube, mit Schalt-Tasten Ein-Aus Schalter, 2 Waschkdauer, 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

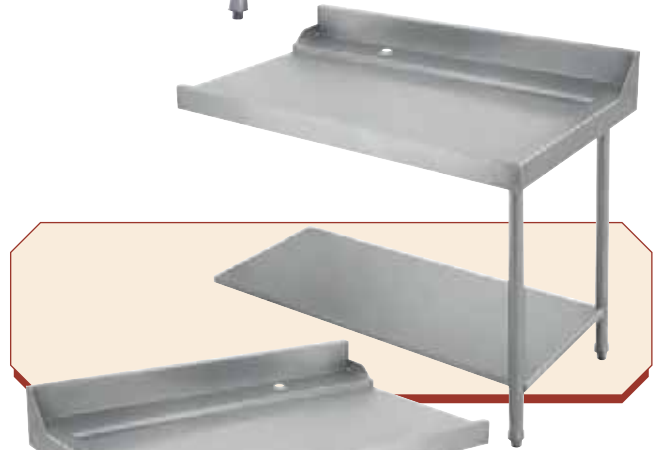
No.	cm	V	W
*316.570	191/140(H)x73x87	400	8750

EURO
2875,00

**(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

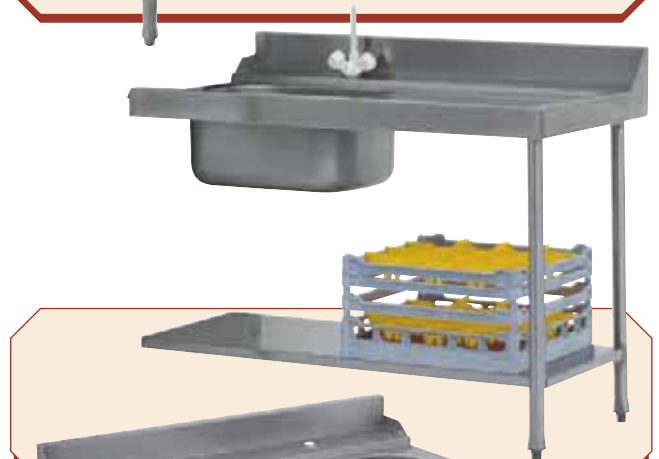
EURO	No.	L cm
315,00	*570.110	<b>70</b>



**(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
540,00	*570.111	<b>rechts/right/à droite/rechts</b>	<b>120</b>
540,00	*570.112	<b>links/left/à gauche/links</b>	<b>120</b>



**(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 dossier et soubassement, dimensions bac 50x50x30 cm
- (D) VORSPÜLTISCH - mit Aufkantung und Bodenablage, Abmessungen Becken 50x50x30 cm

EURO	No.		L cm
895,00	*570.120	<b>rechts/right/à droite/rechts</b>	<b>120</b>
895,00	*570.121	<b>links/left/à gauche/links</b>	<b>120</b>



# FAST 80

# elettrobar



**(N) DOORSCHUIFVAATWASMACHINE - roestvrijstaal, met "soft-touch" bedieningspaneel. De diepgetrokken wastank met ronde hoeken laat zich eenvoudig schoonmaken. De vaatwasmachine is voorzien van instelbare wascycles van 90 of 150 seconden, automatische naglans en een veiligheidsschakelaar die de machine stopt indien de bovenkap geopend wordt. Wordt geleverd met 1 bordenkorf en 1 bestekbeker**

**(E) DISHWASHER - stainless steel, soft-control panel. With moulded tank with rounded edges for optimal hygiene, selector switch for a washing cycle of 90 or 150 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 and 1 cutlery beaker**

**(F) LAVE-VAISSELLE - inox, panneau commandes "soft-touch". Cuve moulée pour une hygiène maximale. Avec commutateur sélecteur pour un cycle de lavage de 90 ou 150 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 et 1 godet pour couverts**

**(D) GESCHIRRSPÜLMASCHINE - CNS, "soft-touch" Bedienungsblende. Tiefgezogener Becken mit abgerundeten Ecken für höchste Hygieneansprüche. Mit Wahlschalter für einen Wasch-Zyklus von 90 oder 150 Sekunden, automatischem Klarspülgang am Ende, Selbststlenleerende Spülpumpe und einem Sicherheitsschalter, der den Zyklus unterbricht, falls die Haube geöffnet wird. Wird geliefert mit, 1 Tellerkörben und 1 Bestechbecher**

**(N) - 3 liter waterverbruik per wascyclus  
- boilercapaciteit 6 liter, 8 kW  
- tankinhoud 15 liter, 2,1 kW  
- afmeting korven 50x50 cm  
- vulhoogte 40 cm**

**(E) - consommation d'eau par cycle de lavage 3 litre  
- capacité du chauffe-eau 6 lit., 8 kW  
- capacité cuve 15 lit., 2,1 kW  
- dimensions casiers 50x50 cm  
- hauteur de remplissage 40 cm**

**(E) - water consumption per washing cycle 3liter  
- boiler capacity 6 lit., 8 kW  
- capacity tank 15 lit., 2,1 kW  
- dimensions racks 50x50 cm  
- loading height 40 cm**

**(D) - Wasserverbrauch pro Wasch-Zyklus 3 Liter  
- Fassungsvermögen Boiler 6 Lit., 8 kW  
- Fassungsvermögen Becken 15 Lit., 2,1 kW  
- Abmessungen Körbe 50x50 cm  
- Nutzhöhe 40 cm**

No.	cm	V	W
*570.180	201/153(H)x64x75	400	9600

EURO  
3495,00

**RANNIO**

**(N) VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud en aparte kraan**

**(E) PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold and separate tap**

**(F) DOUCHE PRE-RINÇAGE - chaud/froid avec robinet supplémentaire**

**(D) GESCHIRR/WASCHBRAUSE - heiss/kalt und Sonderhahn**

EURO  
297,00

No.  
\*325.005

**(N) VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud en aparte kraan**

**(E) PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold and separate tap**

**(F) DOUCHE PRE-RINÇAGE - chaud/froid avec robinet supplémentaire**

**(D) GESCHIRR/WASCHBRAUSE - heiss/kalt und Sonderhahn**

EURO  
398,00

No.  
\*317.146

**(N) VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud**

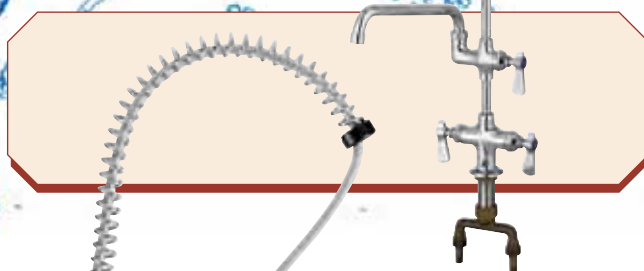
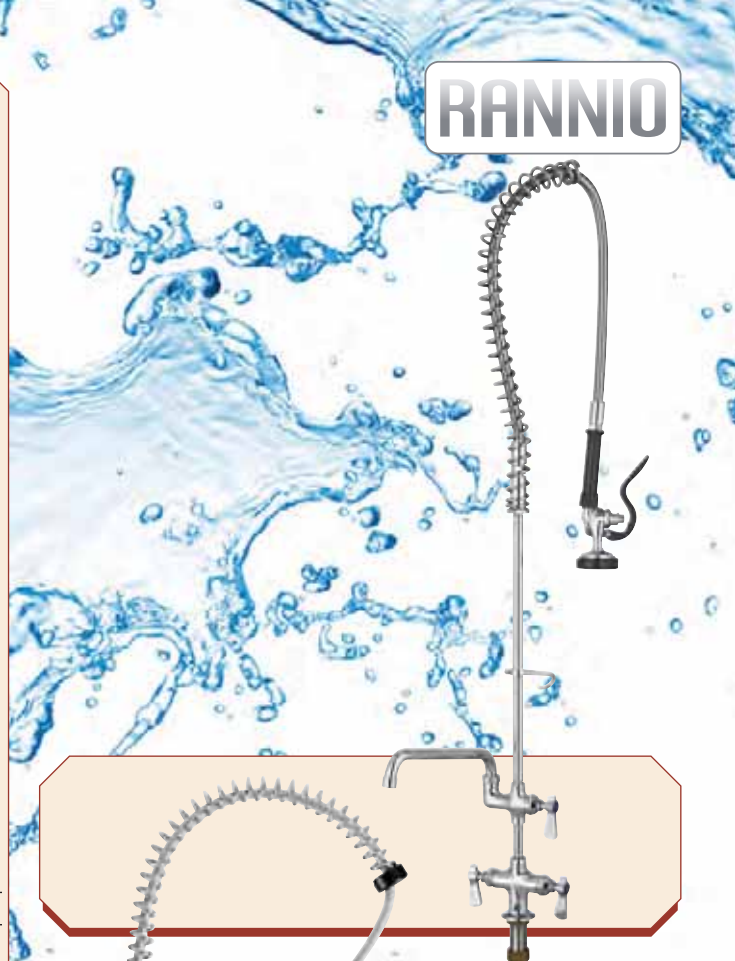
**(E) PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold**

**(F) DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - chaud/froid**

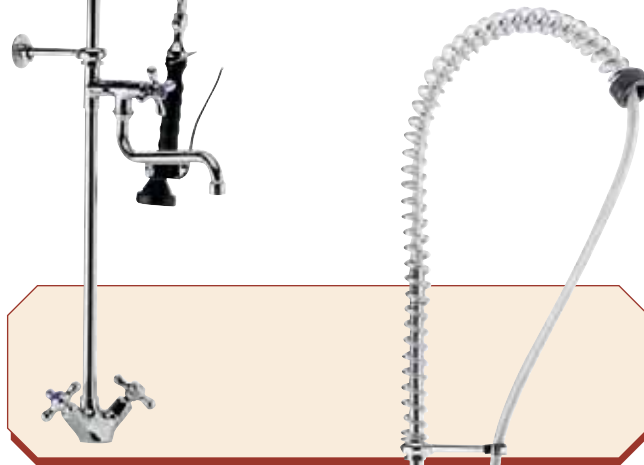
**(D) GESCHIRR WASCHBRAUSE - heiss/kalt**

EURO  
330,00

No.  
\*317.145



**multinox**  
by modular 



**\*598**

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**(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.

\*317.140

EURO

79,00



**(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.

\*317.141

EURO

150,00



**(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

806.005 110x85

EURO

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.

*340.001	20	40	8
*340.002	20	50	12
*340.003	20	60	16
*340.004	20	90	20

EURO

92,00

105,00

145,00

169,00

**(N) SPOELTAFEL - met achteropstand, onderplank en onderbouw geschikt voor plaatsing vaatwasmachine, afmeting spoelbak 50x50x30 cm**

- (E) SINK - with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 50x50x30 cm, underframe offers possibility for placing a dishwasher
- (F) PLONGE - avec dossier et étagère basse, dimensions bac 50x50x30 cm, soubassement propre à encastrer lave-vaisselle
- (D) SPÜLTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite und Bodenablage, Abmessungen Becken 50x50x30 cm, Unterbau geeignet für Geschirrspülmaschine

EURO	No.	bak/bowl/bac/Becken	L cm
625,00	*317.120	links/left/gauche/links	120
625,00	*317.121	rechts/right/droite/rechts	120



**(N) SPOELTAFEL - met achteropstand en onderplank, afmeting spoelbak 50x50x30 cm**

- (E) SINK - with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 50x50x30 cm
- (F) PLONGE - avec dossier et étagère basse, dimensions bac 50x50x30 cm
- (D) SPÜLTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite und Bodenablage, Abmessungen Becken 50x50x30 cm

EURO	No.	bak/bowl/bac/Becken	L cm
660,00	*317.122	links/left/gauche/links	120
660,00	*317.123	rechts/right/droite/rechts	120



**(N) SPOELTAFEL - voorzien van achteropstand, onderplank en twee spoelbakken**

- (E) SINK - with rear upstand, undershelf and two bowls
- (F) PLONGE - avec dossier, étagère basse et deux bacs
- (D) SPÜLTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite, Bodenablage und zwei Becken

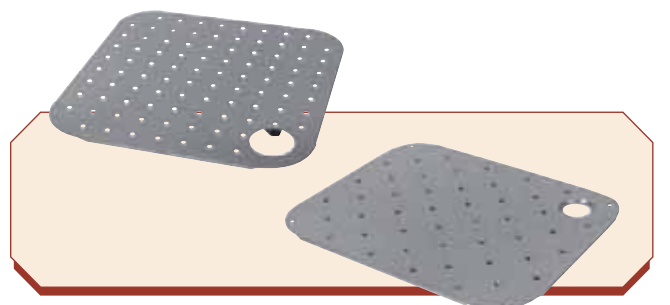
EURO	No.	bak/bowl/bac/Becken cm	L cm
1195,00	*317.125	50x50x30	200
1350,00	*317.126	60x50x30	250



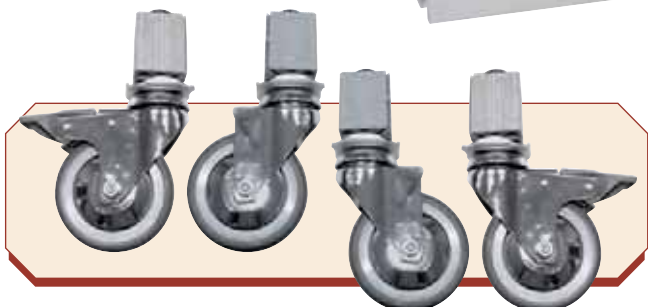
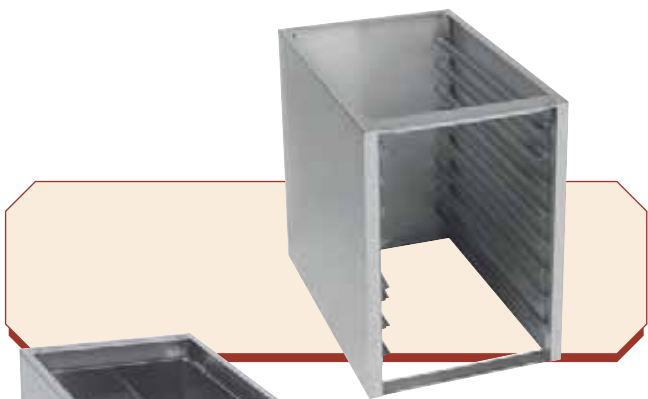
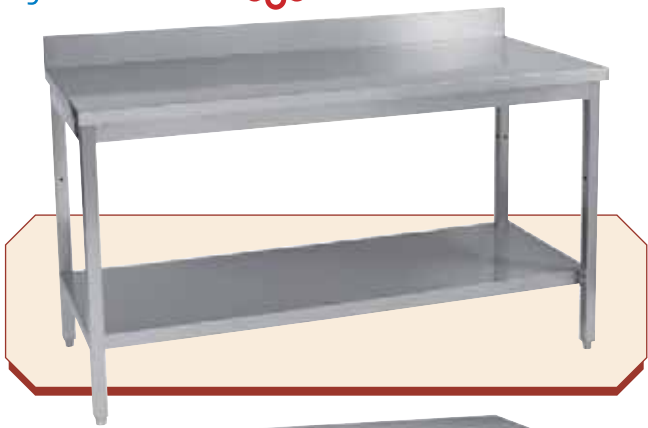
**(N) SPOELBAK ROOSTER**

- (E) SINK GRID
- (F) GRILLE POUR PLONGE
- (D) SPÜLROST

EURO	No.	cm
99,00	*317.147	50x50
120,00	*317.148	60x50







**(N) WERKTAFEL - voorzien van achteropstand en onderplank**

- (E) PREPARATION TABLE - with upstand and undershelf
- (F) TABLE DE PRÉPARATION - avec dossier et étagère basse
- (D) ARBEITSTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite und Bodenablage

No.	L cm	EURO
*317.001	<b>80</b>	398,00
*317.002	<b>100</b>	435,00
*317.003	<b>120</b>	475,00
*317.004	<b>140</b>	510,00
*317.005	<b>160</b>	565,00
*317.006	<b>180</b>	585,00
*317.007	<b>200</b>	625,00

**(N) WERKTAFEL - met onderplank, zonder achteropstand**

- (E) PREPARATION TABLE - with undershelf, without rear upstand
- (F) TABLE DE PRÉPARATION - sans dossier, avec étagère basse
- (D) ARBEITSTISCH - mit Bodenablage, ohne Aufkantung an der Rückseite

No.	L cm	EURO
*317.020	<b>140</b>	475,00
*317.021	<b>200</b>	565,00

**(N) GASTRONORMBAKKEN-UNIT 1/1 GN - voorzien van geleiders t.b.v. gastronorm roosters en/of bakken, bestemd voor werktafels**

- (E) STORAGE RACK FOR GASTRONORM GRIDS AND/OR FOODPANS 1/1 GN - for working tables
- (F) ARMOIRE À GUIDES POUR DES GRILLES ET/OU CONTENEURS GN 1/1 GN - pour les tables de préparation
- (D) AUFBEWAHRUNGSREGAL FÜR GN-ROSTE UND/ODER BEHÄLTER 1/1 GN - für Arbeitstischen

No.	cm	EURO
*317.045	55(H)x40x64	325,00

**(N) LADENBLOK 1/1 GN - bestemd voor werktafels**

- (E) DRAWERSET 1/1 GN - for working tables
- (F) TIROIRS 1/1 GN - pour les tables de préparation
- (D) SCHUBLADENBLOCK 1/1 GN - für Arbeitstischen

No.	cm	laden/drawers/tiroirs/Schubladen	EURO
*317.040	18(H)x40x64	<b>1</b>	160,00
*317.041	55(H)x40x64	<b>2</b>	340,00
*317.042	55(H)x40x64	<b>3</b>	470,00

**(N) WIELENSSET - 4 wielen waarvan 2 met rem**

- (E) SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake
- (F) SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied
- (D) SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst

No.	H cm	EURO
*317.500	11	105,00

**(N) TOONBANK "SNEEZE-GUARD" DISPLAY -  
speciaal ontworpen om vitrinruimte 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
59,00	*880.050	<b>50</b>	23(H)x 50x28
85,00	*880.055	<b>100</b>	23(H)x100x28

**(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



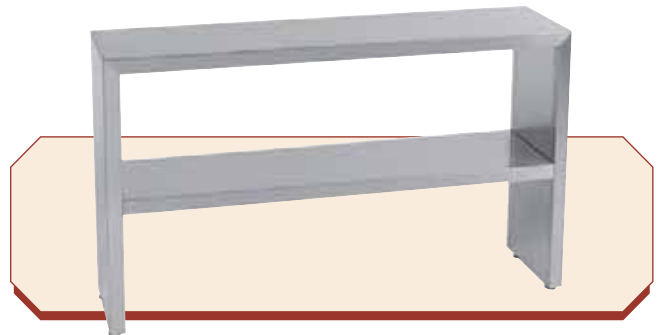
EURO	No.	cm
182,00	*317.070	35(H)x <b>120</b> x30
225,00	*317.071	35(H)x <b>180</b> x30

**(N) PLANKSTANDAARD - 2 verdiepingen, t.b.v. de  
werktafels**

(E) SHELF STAND - two shelves, for preparation tables

(F) ÉTAGÈRE - deux étages, pour les tables de préparation

(D) AUFSATZREGAL - zwei Borde, für Arbeitstische



EURO	No.	cm
345,00	*317.072	70(H)x <b>120</b> x30
435,00	*317.073	70(H)x <b>180</b> 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.	L cm	V	W
230,00	*317.075	<b>120</b>	230	1200
315,00	*317.076	<b>180</b>	230	2500

**(N) HETELUCHT BORDENWARMKAST - zonder  
achteropstand**

(E) HOT AIR HEATED CUPBOARD - without rear upstand

(F) CHAUFFE-ASSIETTES À AIR PULSÉ - sans dossier

(D) TELLERWÄRMER MIT UMLUFTGEBLÄSE - ohne Rückaufkantung



EURO	No.	L cm	V	W
1175,00	*317.062	<b>140</b>	230	2000



**(N) WANDKAST - hoogte 59 cm, diepte 40 cm, voorzien van tussenplank en schuifdeuren**

(E) WALL CUPBOARD - with centre shelf and sliding doors. Height 59 cm, depth 40 cm

(F) ARMOIRE MURALE - avec étagère intermédiaire et portes glissantes. Hauteur 59 cm, profondeur 40 cm

(D) WANDSCHRANK - mit Zwischenboden und Schiebetüren. Höhe 59 cm, Tiefe 40 cm

No.	L cm	EURO
*317.095	<b>120</b>	495,00
*317.096	<b>140</b>	540,00
*317.097	<b>160</b>	575,00
*317.098	<b>180</b>	625,00
*317.099	<b>200</b>	675,00



**(N) WANDPLANK - met achteropstand, diepte 30 cm**

(E) WALL SHELF - with rear upstand, depth 30 cm

(F) ÉTAGÈRE - avec dossier, profondeur 30 cm

(D) WANDBORD - mit Rückaufkantung, Tiefe 30 cm

No.	L cm	EURO
*317.080	<b>100</b>	76,00
*317.081	<b>120</b>	86,00
*317.082	<b>140</b>	97,00
*317.083	<b>160</b>	107,00
*317.084	<b>180</b>	120,00
*317.085	<b>200</b>	135,00



**(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	<b>30</b>	26,00



**(N) DRAGERHOUDER**

(E) BRACKET HOLDER

(F) PORTE-SUPPORT

(D) TRÄGERHALTER

No.	L cm	EURO
*317.091	<b>75</b>	26,00



**(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	<b>30</b>	26,00

**(N) WASBAK MET ONDERGEBOUWDE SPOELBAK - compleet met mengkraan en rooster**

(E) WASH HAND BASIN OVER SINK - with mixing tap and grid

(F) LAVE-MAINS AU-DESSUS PLONGE - avec robinet mélangeur et grille

(D) WASCHBECKEN UND SPÜLE - mit Mischbatterie und Rost

EURO	No.	cm
890,00	*317.130	102(H)x50x70



**(N) WASBAK OP ZUIL - wordt geleverd zonder kraan**

(E) WASH HAND BASIN ON PEDESTAL - delivered without tap

(F) LAVE-MAINS SUR PIÉDESTAL - livré sans robinet

(D) WASCHBECKEN AUF SÄULE - Auslieferung ohne Hahn

EURO	No.	cm
325,00	*317.131	85(H)x50x35



**(N) WASBAK - wandbevestiging, compleet met zwenkkraan en kniebediening**

(E) HAND WASH-BASIN - wall mounted, complete with swivel arm and knee operated tap

(F) LAVE MAINS - modèle mural, complet avec robinet pivotant et groupe de commande a genou

(D) WASCHBECKEN - Wandmodell, Komplet mit Hahn mit Schwenkarm und Knie Bedienung

EURO	No.	cm
495,00	*317.132	24(H)x50x40



**(N) WASBAK-UNIT - compleet met zwenkkraan en pedaalbediening**

(E) WASH HAND BASIN - tap, pedal-operated, on swivel arm

(F) LAVE-MAINS - robinet pivotant, actionné par pédale

(D) WASCHBECKEN - Hahn mit Schwenkarm und Fussbedienung

EURO	No.	cm
860,00	*317.135	90(H)x50x35







**(N) VERRIJDABARE 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
*317.116	40	60

EURO
240,00

**(N) VERRIJDABARE 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
*317.017	40	60

EURO
310,00



**(N) INLAS SPOELBAK - roestvrijstaal**

- (E) INSET SINK - stainless steel  
(F) ÉVIER ENCASTRÉ - inox  
(D) EINBAUSPÜLE - CNS

No.	cm	H cm
*953.800	<b>40x40</b>	25
*953.801	<b>40x40</b>	30
*953.802	<b>50x50</b>	25
*953.803	<b>50x50</b>	30
*953.810	<b>50x40</b>	25
*953.811	<b>60x50</b>	30

EURO
73,00
85,00
99,00
105,00
84,00
122,00



**(N) STANDPIJP COMPLEET - roestvrijstaal**

- (E) OVERFLOW TUBE COMPLETE - stainless steel  
(F) TUBE DE TROP-PLEIN COMPLET - inox  
(D) ÜBERLAUFROHR KOMPLETT - CNS

No.	H cm
*953.815	25
*953.816	30

EURO
20,00
21,00



**(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	bak/sink/bac/Becken cm
*953.825	100(H)x35x32,5	18(H)x33x23,5

EURO
595,00

# modular 600 compact

Professionele Capaciteit in Compacte vormgeving



## Ⓝ 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 gastronomy 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 équipé 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 Gastronomy-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



\*606

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



# modular compact 600



10L



10L + 10L



MAX

1/2

1/4



MAX

1/1

1/6 1/6 1/6

Ⓝ **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 incorporé thermostat de sécurité additionnel, 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 Kunststoffgriff, 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	765,00

### 60 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.655	60/60 FRE	28(H)x60x60	400	15000	1375,00

316.852 mand/basket/panier/Korbe 1/2 10L

55,00

316.853 mand/basket/panier/Korbe 1/1 10L

62,00

Ⓝ **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'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**

ⓓ **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	495,00

### 60 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.665	60/60 BME	28(H)x60x60	230	3000	595,00



**modular** 600  
compact

Ⓝ **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 Fettaufangschale

### 30 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
645,00	*316.632	60/30 FTE	28(H)x30x60	230	3000
945,00	*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
825,00	*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
915,00	*316.639	60/60 FTE	28(H)x60x60	400	6000
1245,00	*316.643	60/60 FTE-CR	28(H)x60x60	400	6000

**plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt



\*608

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT





# modular 600 compact



**NEW!**

**(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
- (E) 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
*316.660	60/30 CPE	28(H)x30x60	230	3000
316.848	mand/basket/panier/Korbe <b>CP/C8</b>			
316.849	mand/basket/panier/Korbe <b>CP/C2/8</b>			

EURO
725,00
69,00
98,00

**(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
- (E) 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
*316.605	60/30 PCE	28(H)x30x60	230	3000

EURO
375,00

### 60 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.608	60/60 PCE	28(H)x60x60	400	6000

EURO
595,00

**(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
- (E) 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
*316.662	60/30 PVE	28(H)x30x60	400	3600

EURO
995,00

**(N) GASFRITEUSES - voorzien van thermostatische veiligheidsklep en elektrische 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 minutes 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 additionnel; 2 brûleurs à tubes par cuve, ainsi temps de préchauffage très bref; capacité par cuve 8 litres; avec zone 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 Sicherheitsventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat; 2 Heizrohre 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
895,00	*316.650	60/30 FRG	28(H)x30x60	6,8
895,00	*316.651	60/30 FRG-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan	

### 60 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1525,00	*316.652	60/60 FRG	28(H)x60x60	13,6
1525,00	*316.653	60/60 FRG-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan	
61,00	316.851	mand/basket/panier/Korbe	<b>1/1 8L</b>	
55,00	316.852	mand/basket/panier/Korbe	<b>1/2 8L</b>	

**(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 QUALITÉ D'HUILE DE FRITURE - pour fixer le moment que l'huile doit être remplacée**

**(D) FRITIER-ÖL TEST-SET - zur Feststellung wenn das Frittieröl ersetzt werden soll**

EURO	No.
21,50	909.010



**modular 600 compact**



**8L**



**8L + 8L**



**MIR**

**SET à 6**



# modular compact 600



**(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 elektrische 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

**(E) PLAQUE GRILL À GAZ** - surface utile maximale, double brûleurs par zone, contrôlée 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	5,7	685,00
*316.645	60/30 FTG-CR	28(H)x30x60	5,7	995,00
*316.631	60/30 FTG-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan		685,00

### 60 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.634	60/60 FTG	28(H)x60x60	5,7	995,00
*316.646	60/60 FTG-CR	28(H)x60x60	5,7	1395,00
*316.637	60/60 FTG-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan		995,00

### (N) BAKPLAATSCHRAPER

- (E) GRIDDLE SCRAPER
- (E) BROSSSE A RACLOIR
- (D) GRIDDLE SCHABER

No.	L. cm	EURO
316.780	30	10,75
316.781	<b>set van 10 mesjes los</b> /set of 10 knives separately set 10 lames seul/Satz von 10 Klängen separat	3,50

- (N) LAVASTENEN
- (E) LAVAGRILLSTONES
- (F) PIERRES DE LAVE
- (D) LAVASTEINE

EURO	No.	kg
5,95	580.005	3

- (N) **LAVASTEENGRILL GAS - met gietijzeren grillrooster. Voorzien van piëzo elektrische ontsteking, thermokoppel, roestvrijstalen branders en waterbak. Compleet met lavastenen**
- (E) GAS LAVASTONE GRILL - Grid cast iron. With piezo electric ignition, thermo-couple, stainless steel burners and watertray. Complete with lavastones
- (F) GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - Grille en fonte. Avec igniteur piëzo-électrique, thermo-couple, brûleurs inox et bac à l'eau. Complète avec des pierres de lave
- (D) GAS-LAVASTEINGRILL - Rost aus Gusseisen. Mit Piezo-Zündung, Thermokreuz, CNS Brenner und Wasserbehälter. Komplett mit Lavasteinen

### 30 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
835,00	*316.640	60/30 GRL	28(H)x30x60	11
835,00	*316.641	60/30 GRL-GPL	<b>propan</b> /propane/Propan	

- (N) **WERK-UNITS - voorzien van roestvrijstalen opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt is voor opleg nylon snijblad**
- (E) WORK-UNIT - with stainless steel storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board
- (F) MODULES NEUTRE - avec tiroir de rangement, inox, plan de travail inox sûr lequel peut être une planche à découper en nylon
- (D) ARBEITSPLATTEN - mit Schublade aus CNS, auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon-Schneideplatte gelegt werden

### 30 cm module

EURO	No.	Type	cm
295,00	*316.667	60/30 PLC	28(H)x30x60

### 60 cm module

EURO	No.	Type	cm
430,00	*316.668	60/60 PLC	28(H)x60x60

- (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
25,00	316.685	60/30T	30
45,00	316.687	60/60T	60



**modular** **600**  
compact







# modular compact 600



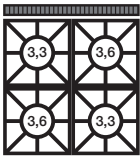
- Ⓝ **GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van piëzo elektrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware branders en morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**
- ⓔ GAS COOKERS - with piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy top burners and spillover trays, standard units for natural gas, units for propane also available
- ⓕ RÉCHAUDS À GAZ - avec allumages piëzo-électriques, thermo-couples, brûleurs extra-forts et cuvettes, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane
- ⓓ GAS-KOCHER - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern und Auffangschalen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

## Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 2 branders

- ⓔ GAS COOKER - 2 burners
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ - 2 brûleurs
- ⓓ GAS-KOCHER - 2 Brenner

### 30 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.601	60/30 PCG/P	28(H)x30x60	6,9	495,00
*316.611	60/30 PCG/P-GPL <b>propaan</b> /propane/Propan			495,00

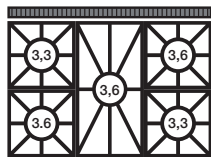


## Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 4 branders

- ⓔ GAS COOKER - 4 burners
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ - 4 brûleurs
- ⓓ GAS-KOCHER - 4 Brenner

### 60 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.602	60/60 PCG/P	28(H)x60x60	13,8	775,00
*316.612	60/60 PCG/P-GPL <b>propaan</b> /propane/Propan			775,00



## Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 5 branders

- ⓔ GAS COOKER - 5 burners
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ - 5 brûleurs
- ⓓ GAS-KOCHER - 5 Brenner

### 90 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.603	60/90 PCG/P	28(H)x90x60	17,7	945,00
*316.613	60/90 PCG/P-GPL <b>propaan</b> /propane/Propan			945,00

Ⓝ **ONDERKASTEN - volledig uit roestvrijstaal, bestaan uit: ommanteling, onderschap en verstelbare poten, welke met deuren compleet gemaakt kunnen worden**

ⓔ **BASE UNITS - completely made of stainless steel. Consist of: side and top panels, base plate and adjustable feet, which can be completed with doors**

ⓕ **SOUBASSEMENT - construites en inox, sont composés de l'habillage, une étagère basse et des pieds réglables. Pour les compléter il y a des portes**

ⓓ **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
210,00	*316.670	60/30B	57(H)x30x49

### 60 cm module

EURO	No.	Type	cm
250,00	*316.671	60/60B	57(H)x60x49

### 90 cm module

EURO	No.	Type	cm
295,00	*316.672	60/90B	57(H)x90x49

### 120 cm module

EURO	No.	Type	cm
360,00	*316.673	60/120B	57(H)x120x49

Ⓝ **DEUR - voor compartimenten van 30 of 60 cm, dubbelwandig**

ⓔ **DOOR - for compartments of 30 or 60 cm, double-walled**

ⓕ **PORTE - pour compartiments de 30 ou 60 cm, à double paroi**

ⓓ **TÜR - für Abteile von 30 oder 60 cm, doppelwandig**

EURO	No.	Type	Module
105,00	316.675	60/30 PDX	30 rechts/right/droit/rechts
105,00	316.676	60/30 PSX	30 links/left/gauche/links
170,00	316.678	60/60 P2	60

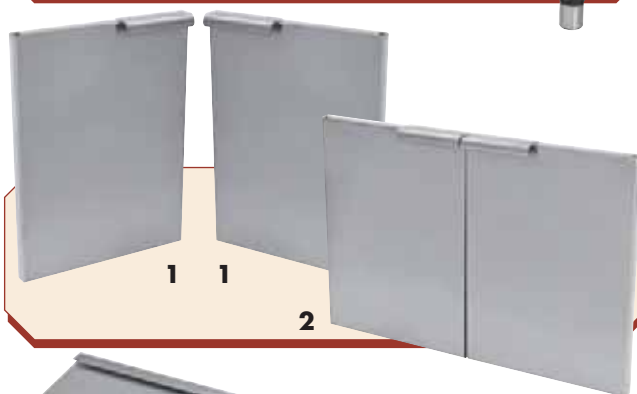
Ⓝ **VERBINDINGSSTRIP - laag of hoog model**

ⓔ **CONNECTING STRIP - low or high model**

ⓕ **BARETTE D'ASSEMBLAGE - modèle bas ou haut**

ⓓ **VERBINDUNGSSTEG - niedriges oder hohes Modell**

EURO	No.	Type	H cm
34,00	316.681	60/CGFT DX	8 rechts/right/droit/rechts
34,00	316.682	60/CGFT SX	8 links/left/gauche/links
18,00	316.680	60/CG	1,5

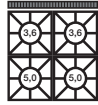




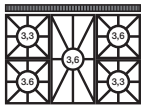
# modular compact

# 600

ALL NEW!



Oven 1,3 kW



Oven 3,0 kW



Oven 2,3 kW



Oven 3 kW



**(N) GASFORNUIZEN - voorzien van piëzo elektrische 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 piëzo-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	1550,00

**(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	17,4	1925,00

**(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	1425,00

**(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	1695,00

**(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'éléments (modules) mutuellement échangeables. Les soubassements sont livrables en types différents. L'assortiment MODULAR va au-devant des désirs existants dans le domaine de frire et rôtir. Le système MODULAR gastronorme est compact et ne demande qu'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**





# modular 650

10L



10L + 10L



MIROIL®



SET à 6

Ⓝ 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
*316.042	65/40 FRE	28(H)x40x65	400	7500

EURO  
995,00

## 70 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.044	65/70 FRE	28(H)x70x65	400	15000

EURO  
1695,00

316.853 mand/basket/panier/Korbe 1/1 10L

62,00

316.852 mand/basket/panier/Korbe 1/2 10L

55,00

Ⓝ 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 QUALITÉ D'HUILE DE FRITURE - pour fixer le moment que l'huile doit être remplacée

ⓓ FRITTIER-ÖL TEST-SET - zur Feststellung wenn das Frittieröl aus gesundheitsschädlichen Gründen ersetzt werden soll

No.	EURO
909.010	21,50



# modular 650

**(N) BAIN MARIE - geschikt voor gastronormbakken van maximaal 10 cm diep, dubbelwandig, ingebouwde aftapkraan met afvoerpip, 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**

### 40 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
715,00	*316.022	65/40 BME	28(H)x40x65	230	1500

### 70 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
915,00	*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
650,00	*316.130	65/40 SPE	28(H)x40x65	230	1000

MAX

1/1



MAX

2/1



# modular 650

NEW!

CHROME



**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) GRILLPLATTE - Bratfläche vollständig benutzbar, sehr kurze Aufheizzeit, stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe, Bratfläche aus flachgeschliffenem Guss, mit extra-grosser Fettaufangschale**

## 40 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.032	65/40 FTE	28(H)x40x65	400	4500	825,00
*316.122	65/40 FTE-CR	28(H)x40x65	400	4500	1225,00

**plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt**

*316.034	65/40 FTRE	28(H)x40x65	400	4500	945,00
----------	------------	-------------	-----	------	--------

**plaat gegroefd/plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt**

**(N) De 70 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

**(E) The 70 cm modules have two independently adjustable heating zones**

**(F) Les modules 70 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants**

**(D) 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	1165,00
*316.126	65/70 FTE-CR	28(H)x70x65	400	9000	1745,00

**plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt**

*316.038	65/70 FTRE	28(H)x70x65	400	9000	1295,00
----------	------------	-------------	-----	------	---------

**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**

**(N) De 100 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

**(E) The 100 cm modules have two independently adjustable heating zones**

**(F) Les modules 100 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants**

**(D) 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	14000	1495,00
*316.129	65/100 FTE-CR	28(H)x100x65	400	14000	2095,00

**plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt**

- Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - 1/1 Gastronorm, fijnmazige mandjes (optioneel), zodat bijv. ook rijst kan worden gekookt, uitgerust met een vulkraan, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan**
- ⓔ 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
- ⓕ 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
- ⓓ 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
895,00	*316.165	65/40 CPE	28(H)x40x65	400	6000
82,00	316.844	mand/basket/panier/Korbe <b>CP/C4</b>			
129,00	316.847	mand/basket/panier/Korbe <b>CP/C2/4</b>			

- Ⓝ **WERK-UNITS - voorzien van roestvrijstalen, gastronorm opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt is voor opleg nylon snijblad (zie accessoires)**

- ⓔ WORK-UNIT - with stainless steel, gastronorm storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board (see accessories)
- ⓕ MODULES NEUTRE - avec tiroir de rangement gastronorm, inox, plan de travail inox sûr lequel peut être une planche à découper en nylon (voyez accessoires)
- ⓓ ARBEITSPLATTEN - mit Gastronorm Schublade aus CNS, auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon-Schneideplatte gelegt werden (siehe Zubehör)

**40 cm module**

EURO	No.	Type	cm
425,00	*316.052	65/40 PLC	28(H)x40x65

**70 cm module**

EURO	No.	Type	cm
550,00	*316.054	65/70 PLC	28(H)x70x65

- Ⓝ **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	Module
31,00	316.153	65/40T	40
55,00	316.155	65/70T	70





# modular 650



**(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**

## 40 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.012	65/40 PCE	28(H)x40x65	400	4800

EURO
535,00

## 70 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.014	65/70 PCE	28(H)x70x65	400	9600

EURO
945,00

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) SAUTEUSE BASCULANTE - avec cuve inox extra-fort de 30 litres, basculement manuelle moyennant manivelle, thermostat avec commutateur marche-arrêt encastré et avec témoins lumineux**

**(D) 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
*316.150	65/70 BRE	28(H)x70x65	400	6300

EURO
2295,00





**modular 650**

**(N) GASFRITEUSES - voorzien van thermostatische veiligheidsklep en elektrische eindbeveiliging, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. 2 vlampijpen per pan, inhoud per pan 8 liter, voorzien van koudezone en kruimelvangerv, 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 minutes 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 additionnel; 2 brûleurs à tubes par cuve, ainsi temps de préchauffage très bref; capacité par cuve 8 litres; avec zone 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 Sicherheitsventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat; 2 Heizrohre 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**



**8L**



**40 cm module**

EURO	No.	Type	cm	GkW
1095,00	*316.043	65/40 FRG	28(H)x40x65	6,3
1095,00	*316.143	65/40 FRGP-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan	

**70 cm module**

EURO	No.	Type	cm	GkW
1845,00	*316.045	65/70 FRG	28(H)x70x65	12,6
1845,00	*316.145	65/70 FRGP-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan	
61,00	316.851	mand/basket/panier/Korbe	<b>1/1 8L</b>	
55,00	316.852	mand/basket/panier/Korbe	<b>1/2 8L</b>	

**8L + 8L**





# modular 650



**NEW!**



**NEW!**



**NEW!**



**(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 elektrische 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 zone, contrôlée 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, livrés 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
*316.031	65/40 FTG	28(H)x40x65	5,7
*316.121	65/40 FTG-CR	28(H)x40x65	5,7

EURO
825,00
1295,00

\*316.131 65/40 FTGP-GPL **propaan**/propane/Propan  
**plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

825,00

**(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 zones 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
*316.035	65/70 FTG	28(H)x70x65	11,4
*316.125	65/70 FTG-CR	28(H)x70x65	11,4

EURO
1150,00
1845,00

\*316.135 65/70 FTGP-GPL **propaan**/propane/Propan  
**plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

1150,00

\*316.037 65/70 FTRG 28(H)x70x65 11,4

1295,00

\*316.137 65/70 FTRGP-GPL **propaan**/propane/Propan  
**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

1295,00

## 100 cm module

No.	Type	cm	GkW
*316.040	65/100 FTG	28(H)x100x65	11,4
*316.128	65/100 FTG-CR	28(H)x100x65	11,4

EURO
1595,00
2575,00

\*316.140 65/100 FTGP-GPL **propaan**/propane/Propan  
**plaat glad**/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

1595,00





modular 650

**(N) LAVASTEENGRILL GAS - met gietijzeren grillrooster. Voorzien van piëzo elektrische 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 piëzo-électrique, thermo-couple, brûleurs inox et bac à l'eau. Le modèle 70 cm a deux zones 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 Heizonen ausgestattet. Komplett mit Lavasteinen**

**40 cm module**

EURO	No.	Type	cm	GkW
1195,00	*316.310	65/40 GRL	28(H)x40x65	5

**70 cm module**

EURO	No.	Type	cm	GkW
1650,00	*316.311	65/70 GRL	28(H)x70x65	11

**(N) LAVASTENEN**

**(E) LAVAGRILLSTONES**

**(F) PIERRES DE LAVE**

**(D) LAVASTEINE**

EURO	No.	kg
5,95	580.005	3

**(N) GAS-GRILL - met gietijzeren grillrooster, voorzien van piëzo elektrische ontsteking, thermokoppel, brander en vetopvangschal 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 piëzo-électrique et thermo-couple. Brûleur et tiroir ramasse-jus en acier inox. Avec deux zones de chauffage, réglable indépendamment**

**(D) GAS-GRILL - mit Guss-Rost. Mit Piezo-Zündung und Thermokreuz. Brenner und Fettauffangschale aus CNS. Zwei Heizonen, unabhängig einstellbar**

**40 cm module**

EURO	No.	Type	cm	GkW
1070,00	*316.005	65/40 GRG	28(H)x40x65	7,5

**70 cm module**

EURO	No.	Type	cm	GkW
1495,00	*316.006	65/70 GRG	28(H)x70x65	15,0







# modular 650



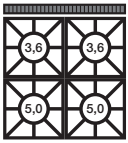
- Ⓝ **GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van piëzo elektrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware koperen branders en geëmailleerde morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**
- ⓔ GAS COOKERS - with piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy copper top burners and enamelled spillover trays, standard units for natural gas, units for propane also available
- ⓕ RÉCHAUDS À GAZ - avec allumages piëzo-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
- ⓓ 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 Propaangas

## Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 2 branders

- ⓔ GASCOOKER - 2 burners
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ - 2 brûleurs
- ⓓ GAS-KOCHER - 2 Brenner

### 40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.002	65/40 PCG	28(H)x40x65	8,6	635,00
*316.102	65/40 PCGP-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan		635,00

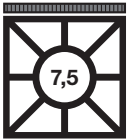


## Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 4 branders

- ⓔ GASCOOKER - 4 burners
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ - 4 brûleurs
- ⓓ GAS-KOCHER - 4 Brenner

### 70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.004	65/70 PCG	28(H)x70x65	17,2	1075,00
*316.104	65/70 PCGP-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan		1075,00



## Ⓝ GASKOOKTOESTEL - uitgerust met één grote brander en een werkrooster van 40x40 cm, voorzien van geëmailleerde morspan, waakvlam en thermokoppel

- ⓔ GAS COOKER - with one large burner and 40x40 cm pan grid, enamelled spillover tray, pilot flame and thermo-couple
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ - avec un brûleur extra-fort et surface utile 40x40 cm, avec des cuvette émaillées, veilleuse et thermo-couple
- ⓓ GAS-KOCHER - mit einem grossen Brenner und einem Arbeitsrost von 40x40 cm, mit emailliertem Auffangschale, Zündflamme und Thermokreuz

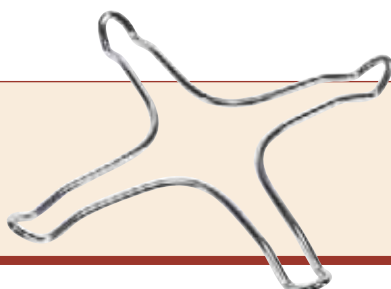
### 40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.400	65/40 PG/40P	28(H)x40x65	7,5	735,00

## Ⓝ PANROOSTER VERKLEINER

- ⓔ GAS RING REDUCER
- ⓕ RÉDUCTEUR DE GRILLE
- ⓓ REDUZIERSTERN

No.	cm	EURO
316.160	26x26	3,35



**(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 étagères, des grilles et des guides gastronomes**

**(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
275,00	*316.063	65/40B	57(H)x40x54

#### 70 cm module

EURO	No.	Type	cm
325,00	*316.064	65/70B	57(H)x70x54

#### 80 cm module

EURO	No.	Type	cm
375,00	*316.065	65/80B	57(H)x80x54

#### 100 cm module

EURO	No.	Type	cm
395,00	*316.068	65/100B	57(H)x100x54

#### 110 cm module

EURO	No.	Type	cm
450,00	*316.066	65/110B	57(H)x110x54

#### 140 cm module

EURO	No.	Type	cm
495,00	*316.067	65/140B	57(H)x140x54

**(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	
125,00	316.082	65/40 PR	40	rechts/right/droit/rechts
125,00	316.083	65/40 PL	40	links/left/gauche/links
215,00	316.084	65/70 P	70	

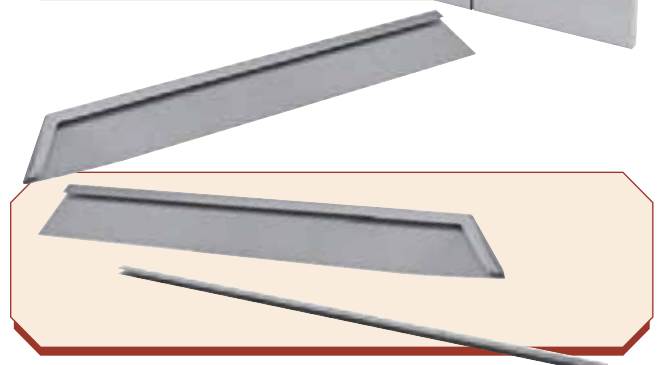
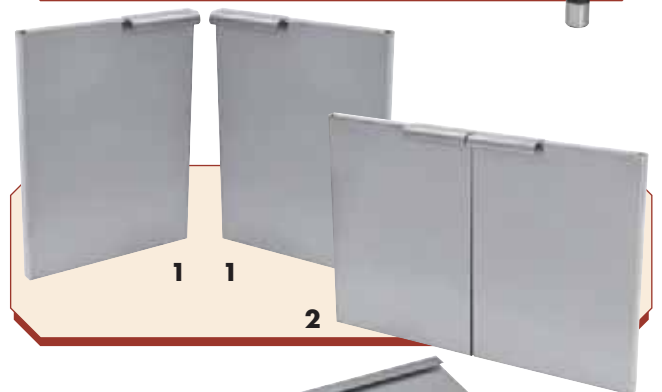
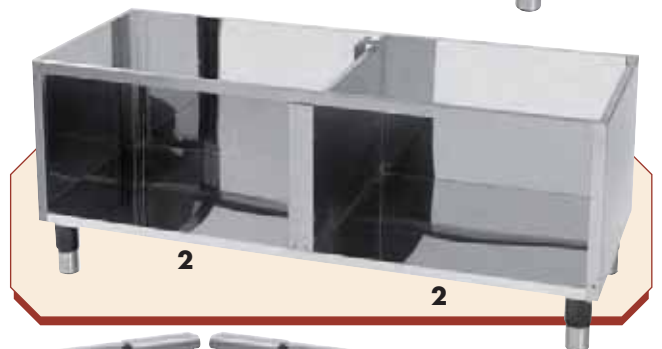
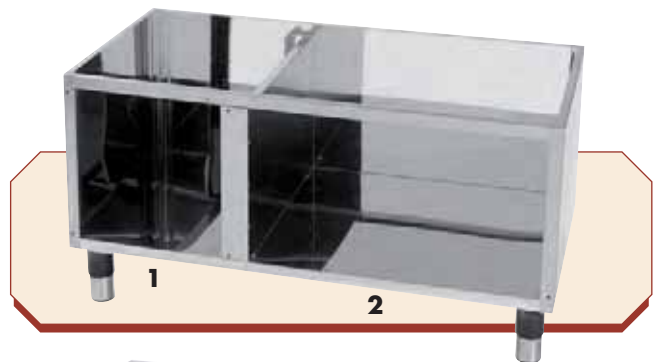
**(N) VERBINDINGSSTRIP - laag of hoog model**

**(E) CONNECTING STRIP - low or high model**

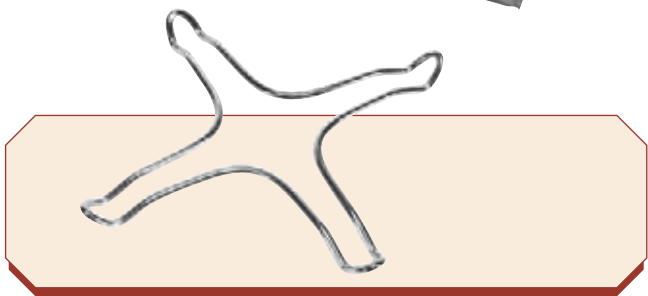
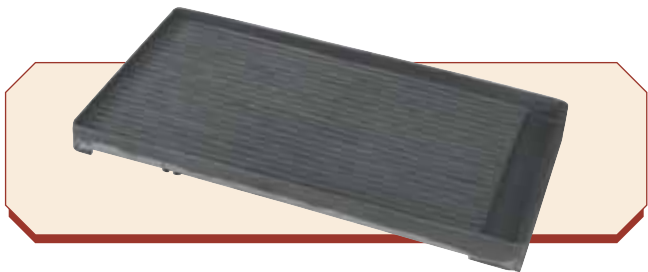
**(F) BARETTE D'ASSEMBLAGE - modèle bas ou haut**

**(D) VERBINDUNGSSTEG - niedriges oder hohes Modell**

EURO	No.	Type	H cm	
42,00	316.097	65/CGFT DX	8	rechts/right/droit/rechts
42,00	316.098	65/CGFT SX	8	links/left/gauche/links
28,50	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
316.175	PL1F	2,2(H)x32x27

EURO  
109,00

**(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
*316.417	65/40 GR	5(H)x53x31	230	600

EURO  
215,00

**(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
316.170	PB2F	5(H)x56x32

EURO  
169,00

**(N) PANROOSTER VERKLEINER**

- (E) GAS RING REDUCER
- (F) RÉDUCTEUR DE GRILLE
- (D) REDUZIERSTERN

No.	cm
316.160	26x26

EURO  
3,35

**(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
*921.700	20(H)x33x <b>40</b>
*921.701	20(H)x33x <b>70</b>
*921.702	20(H)x33x <b>100</b>
*921.703	20(H)x33x <b>120</b>

EURO  
149,00  
159,00  
179,00  
185,00

**(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
*953.700	<b>compl./komplett</b> 15(H)x53x32,5
953.701	<b>rooster/inlay/plat/Einsatz</b>

EURO  
89,00  
59,00

**(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**

**(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**

#### 70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1795,00	*316.015	65/70 CFG	85(H)x70x65	22,2
24,00	316.021	rooster/grid/grille/Rost	<b>53x53cm</b>	

**(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
2595,00	*316.017	65/110 CFG	85(H)x110x65	30,8
24,00	316.021	rooster/grid/grille/Rost	<b>53x53cm</b>	

**(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

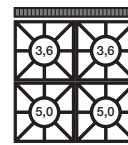
EURO	No.	Type	cm	V	GkW
2275,00	*316.215	65/70 CFGE oven/four/Ofen	85(H)x70x65	400	17,2 3,96

#### 110 cm module

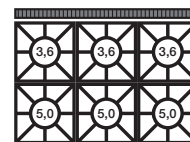
EURO	No.	Type	cm	V	GkW
3195,00	*316.217	65/110 CFGE oven/four/Ofen	85(H)x110x65	400	25,8 3,96



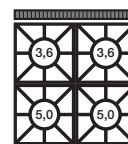
**modular 650**



Oven 5,0 kW



Oven 5,0 kW



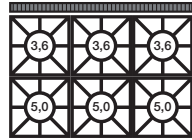
Oven 3,96 kW



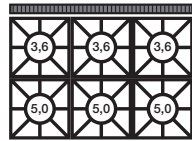
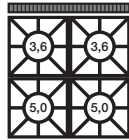




# modular 650



Oven 7,5 kW



**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) FOURNEAU À GAZ - four grande taille 38(H)x80x54 cm avec guides, thermostat, et ramasse-jus, ignition piëzo-électrique et thermo-couple, avec 6 brûleurs en cuivre, cuvettes émaillées, ignition piëzo-électrique, thermocouples, sur pieds réglables**

**(D) 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	2595,00
316.020	rooster/grid/grille/Rost	<b>76x53cm</b>		27,00

**(N) GASKOOKTAFELS - voorzien van zware koperen branders, geëmailleerde morspannen en thermokoppel**

**(E) GAS COOKING TABLES - heavy copper burners and enamelled spillover trays, with thermo-couples**

**(F) TABLE DE CUISSON À GAZ - brûleurs extra-forts en cuivre et cuvettes émaillées, avec thermo-couples**

**(D) GAS-TISCHHERD - mit grossen Brenner aus Kupfer und emaillierten Auffangschalen, mit Thermokreuzen**

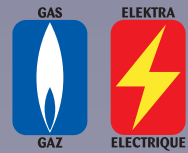
### 70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.224	65/70 CEG	85(H)x70x65	17,2	1125,00
*316.324	65/70 CEGP-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan		1125,00

### 110 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.226	65/110 CEG	85(H)x110x65	25,8	1495,00
*316.326	65/110 CEGP-GPL	<b>propaan</b> /propane/Propan		1495,00

# modular 700



- (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 professionnelle. Les séries complètes sont fabriquées conforme aux normes les plus sévères. 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 Kochesseln 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**

- (N) WERK UNITS**  
**(E) WORK UNIT**  
**(F) MODULES NEUTRES**  
**(D) ARBEITSPLATTEN**

- (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.**

**636-638**  
(700 serie)

**634**  
(700 serie)

**631-633,636,639**  
(700 serie)

10L

10L+10L



Ⓝ **FRITEUSE 700 - geperste frituurbak met ingebouwde vetafvoer, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje, extra veiligheidsthermostaat. Voorzien van kruimelvangervan 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 additionnel. 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	1625,00

### 70 cm module

No.	Type	cm	V	kW	EURO
*316.736	70/70 FRE10+10	85(H)x70x70	400	15,0	2545,00

316.853 mand/basket/panier/Korbe **1/1 10L**

62,00

316.852 mand/basket/panier/Korbe **1/2 10L**

55,00

Ⓝ **FRITEUSES GAS 700 - geperste frituurbak met ingebouwde vetafvoer. Zeer snelle verhittings-tijd d.m.v. vlampijpen. Met kruimelvangervan, koude zone, thermostatische veiligheidsklep, elektrische eindbeveiliging, traploze thermostaat, piëzo elektrische 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 additionnel. Avec afficheur de température et igniteur piëzo-électrique. Brûleurs à tubes, ainsi temps de préchauffage très bref. zone froide. Brûleurs gaz naturel, 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	10,2	1745,00

### 70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.731	70/70 FRG13+13	85(H)x70x70	20,4	3195,00

316.855 mand/basket/panier/Korbe **1/1 13L**

73,00

316.854 mand/basket/panier/Korbe **1/2 13L**

69,00

13L

13L+13L







# modular 700

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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 pierres de lave. Brûleurs gaz naturel, aussi livrable avec brûleurs gaz propane**

**(D) 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
1695,00	*316.770	70/40 GTPL	85(H)x40x70	7,5

### 70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2495,00	*316.772	70/80 GRL	85(H)x70x70	15,0

- (N) LAVASTENEN**
- (E) LAVAGRILLSTONES**
- (F) PIERRES DE LAVE**
- (D) LAVASTEINE**

EURO	No.	kg
5,95	580.005	3







- Ⓝ **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 flachgeschliffenem Guss, maximal benutzbar, sehr kurze Aufheizzeit, 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	1195,00

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	1645,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

*316.729	70/70 FTRE	85(H)x70x70	400	9,0	1795,00
----------	------------	-------------	-----	-----	---------

1/2 glad - 1/2 gegroefd / 1/2 plain - 1/2 grooved  
1/2 lisse - 1/2 rainurée / 1/2 glatt - 1/2 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, contrôlée 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	1195,00

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	1645,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

*316.728	70/70 FTRG	85(H)x70x70	11,4	1795,00
----------	------------	-------------	------	---------

1/2 glad - 1/2 gegroefd / 1/2 plain - 1/2 grooved  
1/2 lisse - 1/2 rainurée / 1/2 glatt - 1/2 gerillt

**BAKPLAATSCHRAPER/GRIDDLE SCRAPER**  
BROSSE A RACLOIR/GRIDDLE SCHABER

No.	L. cm	EURO
316.780	30	10,75
316.781	set van 10 mesjes los/set of 10 knives separately set 10 lames seul/Satz von 10 Klingen separat	3,50

# 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
795,00	*316.750	70/40 PLC	85(H)x40x70

## 70 cm module

EURO	No.	Type	cm
995,00	*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
34,00	316.755	70/40 T	2(H)x39x62
62,00	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**

EURO	No.	Type	cm	V	W
1895,00	*316.765	70/40 CPE	85(H)x40x70	400	9000

**mand los/basket only/corbeille seul/Korb einzeln**

83,00	316.846	1/6 GN	20(H)x14x14
119,00	316.843	1/3 GN	20(H)x29x16
149,00	316.842	1/2 GN	20(H)x29x24





MAX  
1/1



MAX  
2/1

Ⓝ **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 gastronomique 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
*316.738	70/40 SPE	85(H)x40x70	230	1000

EURO
995,00

Ⓝ **BAIN MARIE 700 - 1x 1/1 of 2/1 gastronom, 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 controlelampje**

ⓔ BAIN MARIE 700 - 1x 1/1 or 2/1 gastronom, 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 gastronomes 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
*316.740	70/40 BME	85(H)x40x70	230	1500

EURO
1150,00

**70 cm module**

No.	Type	cm	V	W
*316.742	70/70 BME	85(H)x70x70	400	3000

EURO
1450,00

Ⓝ **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
1095,00	*316.700	70/40 PCG	85(H)x40x70	9,2

#### 70 cm module

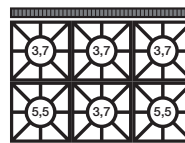
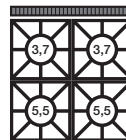
EURO	No.	Type	cm	GkW
1550,00	*316.701	70/70 PCG	85(H)x70x70	18,4

#### 110 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2295,00	*316.702	70/110 PCG	85(H)x110x70	25,8



**modular 700**





## 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 available 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 emailierten 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	2195,00

#### 110 cm module

No.	Type	cm	branders	GkW	EURO
*316.706*	70/110 CFG	85(H)x110x70	6	30,8	3195,00

\* 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)x56x32	169,00

### Ⓝ PLAAT - voor 1 brander

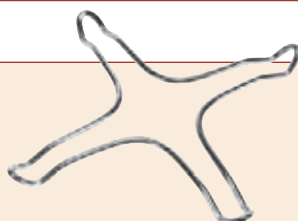
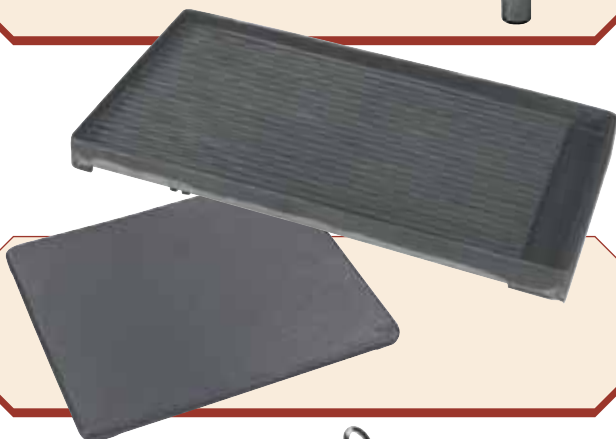
- ⓔ PLATE - for 1 flame  
 ⓕ PLAQUE - pour 1 brûleur  
 ⓓ PLATTE - für 1 Brenner

No.	Type	cm	EURO
316.175	PL1F	2,2(H)x32x27	109,00

### Ⓝ PANROOSTER VERKLEINER

- ⓔ GAS RING REDUCER  
 ⓕ RÉDUCTEUR DE GRILLE  
 ⓓ REDUZIERSTERN

No.	cm	EURO
316.160	26x26	3,35



**(N) KOOKPLATEN 700 - met zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaar en controlelampje per kookplaat**

**(E) 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**

**(F) PLAQUES DE CUISSON 700 - avec plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateur à 6 allures de chauffe par plaque**

**(D) 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
895,00	*316.710	70/40 PCE	2	85(H)x40x70	400	4800

#### 70 cm module

EURO	No.	Type	platen/plates plaques/Platten	cm	V	W
1295,00	*316.711	70/70 PCE	4	85(H)x70x70	400	9600

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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	kW
2295,00	*316.715	70/70 CFE	4	85(H)x70x70	400	13,6



# modular 700

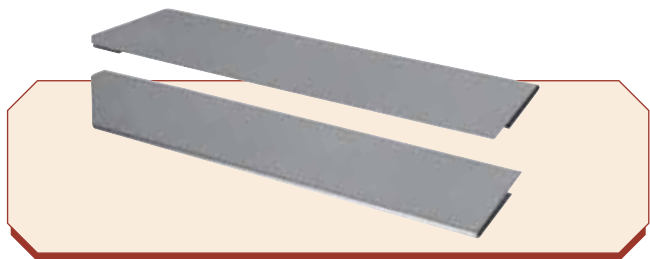


## ④ VERBINDINGSSTRIPS - laag model

- ⑤ CONNECTING STRIPS - low model
- ⑥ BARETTE DE COMPOSITION - modèle bas
- ⑦ VERBINDUNGSSTEG - niedriges Modell

No.	Type	st/pcs/Stk
316.790	70/CG	1

EURO  
32,00



## ④ VERBINDINGSSTRIPS - hoog model, voor bakplaten

- ⑤ CONNECTING STRIPS - high model, for griddles
- ⑥ BARETTE D'ASSEMBLAGE - modèle haut, pour placques à griller
- ⑦ VERBINDUNGSSTEG - hohes Modell, für Griddle-Platten

No.	Type	st/pcs/Stk
316.792	70/CGFT	<b>set: 1 links+1 rechts</b> set: 1 left+1 right set: 1 gauche+ 1 droite Satz: 1 links+1 rechts

EURO  
105,00



## ④ WARMHOUD-ELEMENT INBOUW-UNIT t.b.v. onderkast in fornuis met 6 branders

- ⑤ BUILT-IN HEATING-ELEMENT UNIT - for cupboard in 6-burner gas range
- ⑥ ELEMENT CHAUFFANT ENCASTRABLE - pour soubassement du fourneau à gaz à six brûleurs
- ⑦ ELEKTRO-HEIZKÖRPEREINHEIT - zum Einbau in den Unterschrank des 6-Flammigen Gas-Wirtschaftsherd

No.	Type	cm	V	W
*316.417	65/40GR	5(H)x53x31	230	600

EURO  
215,00



## ④ DEUR - enkel, voor compartimenten van 40 cm, dubbelwandig

- ⑤ DOOR - single, for compartments of 40 cm, double-walled
- ⑥ PORTE - simple, pour compartiments de 40 cm, à double paroi
- ⑦ EINZELTÜR - für Abteile von 40 cm, doppelwandig

No.	Type	
316.797	70/40 PDX	<b>rechts/right/droit</b>
316.798	70/40 PSX	<b>links/left/gauche</b>

EURO  
145,00  
145,00



## ④ DEUR - dubbel (2x35 cm), voor compartimenten van 70 cm, dubbelwandig

- ⑤ DOOR - double (2x35 cm), for compartments of 70 cm, double-walled
- ⑥ PORTE - double (2x35 cm), pour compartiments de 70 cm, à double paroi
- ⑦ DOPPELTÜR - (2x35 cm) für Abteile von 70 cm, doppelwandig

No.	Type
316.799	70/70 P2

EURO  
225,00





# Modular PRATIKA 700-900-serie

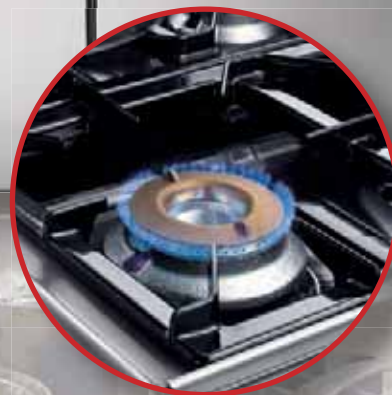
## it's not just cooking

- Ⓕ **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.
- Ⓖ **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





# Modular PRATIKA 700-900-serie

it's not just cooking

Ⓝ **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

ⓔ **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 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

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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**

**COOK & HOLD**  
oven

**CaterChef**  
Professional Supplies



EURO	No.	Cap.	cm	V	W
1095,00	*688.100	3x(1/1GN - 60x40 cm)	42(H)x50x70	230	1200

**(N) HETELUCHTOVEN - roestvrijstalen mantel, geëmailleerde ovenruimte, tijdschakelaar, binnenverlichting, controlelampjes, thermostaat, dubbele beglazing en 4 roosters**

**(E) CONVECTION OVEN - all stainless steel exterior, enameled oven interior, with interior lighting, timer, indicator lights, thermostat, double glass and 4 grids**

**(F) FOUR À AIR PULSÉ - corps est tout inox, avec intérieur du four émaillé, avec éclairage intérieur, minuterie, voyants lumineux, thermostat, vitre double et 4 grille**

**(D) HEISLUFTÖFEN - Gehäuse aus CNS, Emaillierter Ofenraum, Zeitschalter, Innenbeleuchtung, Kontroll-Lampen, Thermostat, Doppelverglasung und 4 Backroste**

EURO	No.	Cap.	cm	V	W
385,00	*688.001	4x(43x32 cm)	58(H)x61x58	230	2670



11,50	596.301	bakplaat/baking tray/plaque de four/Backblech
11,50	596.350	rooster/wire rack/grille/Backrost

**(N) PIZZA/HETELUCHTOVEN - geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem, voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje, binnen verlichting, tijd klok 0-60 min., maximaalbeveiliging en thermostaat, temperatuurbereik 60°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 60°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 60°C-300°C**

**(D) PIZZA/HEISLUFTOFEN - komplett aus CNS, mit Backraum mit Schamotteboden. Ausgestattet mit Hauptschalter, Kontrollleuchte, Innenbeleuchtung, Zeitschaltuhr 0-60 Min., Sicherheitsthermostat und Thermostat, Temperaturbereich 60°C-300°C**

**NEW!**



EURO	No.	int.cm	ext.cm	V	W
375,00	*688.175	2x(8(H)x36,5x36,5)	42(H)x61x56	230	3000

**2 ETAGES**

\*642

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**ROLLER  
GRILL**



**CaterChef**  
Professional Supplies



**(N) HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, dubbelglazen deur, tijdschakelaar, controlelampje, thermostaat, 2 roosters**

**(E) CONVECTION OVEN - stainless steel, compact design, double glass door, timer, pilot light, thermostat, 2 grids**

**(F) FOUR À AIR PULSÉ - stainless steel, compact design, porte à double vitre, interrupteur d' horaire, signal lumineux, thermostat, 2 grilles**

**(D) HEISLUFTOFEN - HEISLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, Doppelglastür, Timer, Kontrollleuchte, Thermostat, 2 Gitter**

**COMPACT**

No.	roosters/grilles + bakplaten/plaques	cm	V	W
*304.090	2 - 26x31 cm	50(H)x37x54	230	1500

EURO  
495,00

**(N) HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, compleet met rooster en bakplaat, tijdschakelaar, thermostaat en controlelampje**

**(E) CONVECTION OVEN - stainless steel, compact design, complete with grid and tray, timer, thermostat and indicator light**

**(F) FOUR À AIR PULSÉ - inox, dessein compacte, avec grille et plaque, minuterie, thermostat et voyant témoin**

**(D) HEISLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, mit Rost und Blech, Zeitschaltuhr, Thermostat und Kontrolllampe**

**FORNETTO**

No.	roosters/grilles + bakplaten/plaques	cm	V	W
*688.011	1+1 - 40x25 cm	32(H)x53x38	230	2500

EURO  
350,00

688.900 rooster/wire rack/grille/Backrost

17,50

688.901 bakplaat/baking tray/plaque de four/Backblech

17,50

**(N) HETELUCHTOVEN - met stoomfunctie, 2/3 GN, geheel roestvrijstaal, dubbelglazen deur, standenschakelaar met convection, 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**

**(E) 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**

**(F) FOUR À AIR PULSÉ - avec fonction 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 témoin**

**(D) HEISLUFTOFEN - 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 200°C max. und Zeitschaltuhr 120 Min mit Dauergebrauch-position, Kontrolllampe**

No.	cap.	cm	V	W
*688.150	<b>4x(2/3 GN)</b>	39(H)x55x55	230	2500

EURO  
475,00

596.300 rooster/wire rack/grille/Backrost

24,00



**2 VENTILATOREN**

## 1/1 GastroNorm & BakeryNorm 60x40



**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 idéal 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

ⓓ **HEISLUFTOFEN 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 leistungsfähigen Ventilatoren

### STANDAARD / STANDARD MODEL

EURO	No.	Type	cm	V	W
1475,00	*680.015	<b>1/1 Gastronorm</b>	55(H)x <b>88</b> x64	230	3400
1495,00	*680.016	<b>BakeryNorm 60x40</b>	55(H)x <b>88</b> x64	230	3400

### MET RVS OVENRUIMTE EN VOCHTINJECTIE / WITH STAINLESS STEEL CHAMBER AND HUMIDIFIER

EURO	No.	Type	cm	V	W
1750,00	*680.017	<b>1/1 Gastronorm</b>	55(H)x <b>88</b> x64	400	5400
1795,00	*680.018	<b>BakeryNorm 60x40</b>	55(H)x <b>88</b> x64	400	5400

\*644



**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**





- Ⓝ **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)**
- ⓓ **HEISLUFTOFEN - 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

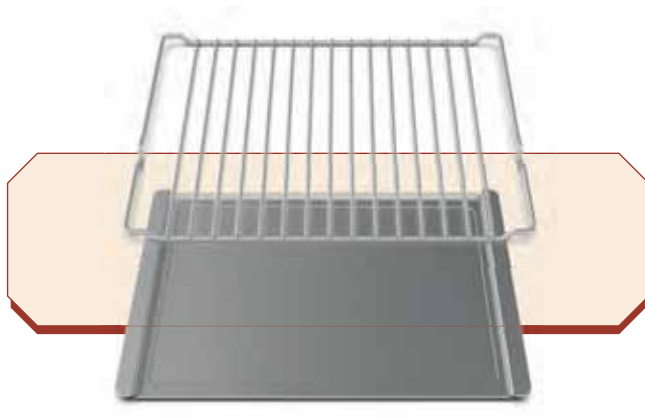
No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.060	<b>3x (34,2x24,2)</b>	40(H)x48x52	230	2700	545,00

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
 grille chromée/Backrost verchromt

596.360	34,2x24,2	13,50
---------	-----------	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.361	34,2x24,2	13,50
---------	-----------	-------



**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	cm	V	W	EURO
*596.062	<b>3x (46x33)</b>	40(H)x60x59	230	2700	595,00

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
 grille chromée/Backrost verchromt

596.340	46x33	15,00
---------	-------	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.341	46x33	15,00
---------	-------	-------



- Ⓝ **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)**

**ANNA - UNOX 20**

**Compleet met 4 roosters**

Complete with 4 wire racks  
 Complet avec 4 grilles  
 Komplet mit 4 Backroste

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
645,00	*596.065	<b>4x (46x33)</b>	47(H)x60x59	230	3000

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
 grille chromée/Backrost verchromt

15,00	596.340	46x33
-------	---------	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

15,00	596.341	46x33
-------	---------	-------

**DOMENICA - UNOX 60**

**Geleverd zonder roosters of bakplaten**

Delivered without grids or trays  
 Livrée sans grilles ou plaques  
 Geliefert ohne Roste oder Blechen

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
1095,00	*596.070	<b>4x (60x40)</b>	47(H)x80x71	400	5300

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
 grille chromée/Backrost verchromt

20,00	596.320	60x40
-------	---------	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

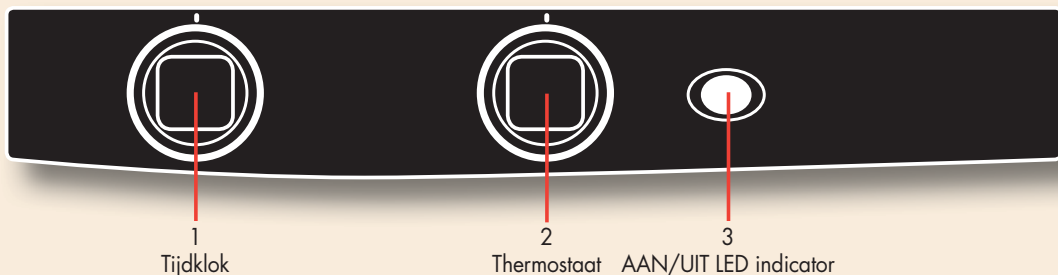
26,50	596.321	60x40
-------	---------	-------

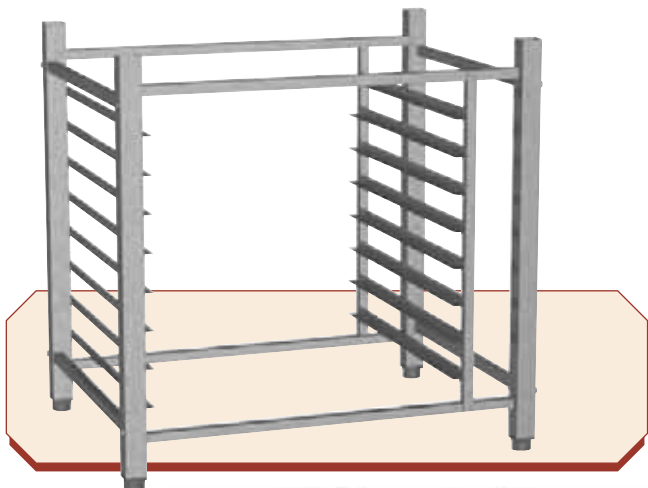


**BakeryNorm**



**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 Betriebsfeld





Ⓝ **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, équipé de double vitrage (cold-touch) livrée sans grilles ou plaques**

ⓓ **HEISSLUFTOFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum und optimal isoliert, mit Timer und Temperaturknopf 260°C, Kontrolleuchte und manuellem Luftbefeuchter, ausgestattet mit Doppelverglasung (Cold Touch) geliefert ohne Roste oder Blechen**

**XFT 183 - ELENA Manual**

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.111	<b>3x (60x40)</b>	43(H)x80x77	230	3300	1195,00

**XFT 193 - ROSSELLA Manual**

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.116	<b>4x (60x40)</b>	51(H)x80x77	400	6500	1495,00

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
grille chromée/Backrost verchromt

596.320	60x40				20,00
---------	-------	--	--	--	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321	60x40				26,50
---------	-------	--	--	--	-------

**stoomcondensator/steam condenser**  
condenseur de vapeur/Dampfkondensator

No.	cm	V	W	EURO
*596.775	17(H)x34x24	230	8	379,00

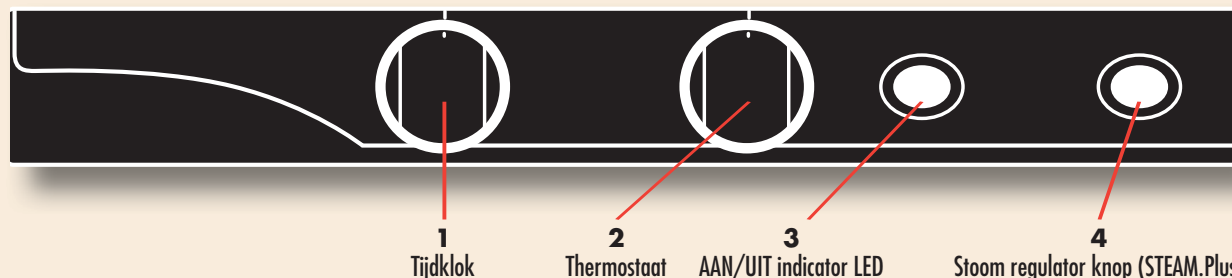
**onderstel/stand/soubassement/Untergestell**

*596.126	cap. 8x 46x33	78(H)x60x52			385,00
*596.128	cap. 8x 60x40	78(H)x80x60			415,00

**wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen**

*596.125					150,00
----------	--	--	--	--	--------

**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 Betriebsfeld



**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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
2195,00	*596.724	<b>5x 1/1 GN</b>	77(H)x75x77	400	7100

**XV 593 - ChefLux Manual**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
2975,00	*596.734	<b>7x 1/1 GN</b>	93(H)x86x88	400	10500

**XV 893 - ChefLux Manual**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
4295,00	*596.744	<b>12x 1/1 GN</b>	125(H)x86x88	400	15800

**rooster roestvrijstaal/wire rack stainless steel grille inox/Backrost CNS**

31,00 596.309 1/1 GN

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium plaque à four aluminium/Backblech aluminium**

37,50 596.311 1/1 GN

**installatie-kit/installation-kit/kit de installation/Installations-kit**

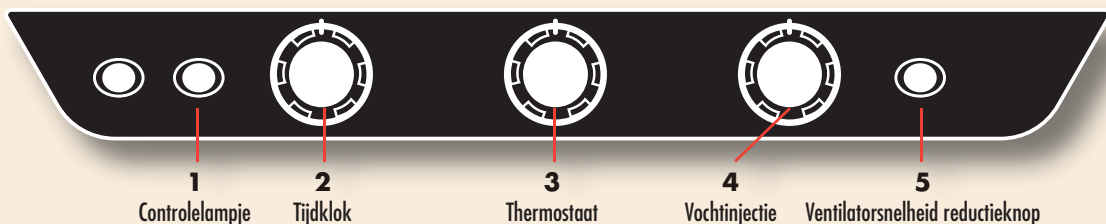
165,00 \*596.285

**schoonmaak kit/cleaning kit/kit de nettoyage/Reinigungsset**

130,00 \*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 Betriebsfeld







Ⓝ **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

ⓔ **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

ⓔ **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

ⓔ **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	cm	V	W
*596.834	<b>6x (60x40)</b>	93(H)x86x88	400	10500

EURO
2975,00

**XB 893 - BakerLux Manual**

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.844	<b>10x (60x40)</b>	125(H)x86x88	400	15800

EURO
4295,00

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
grille chromée/Backrost verchromt

596.320	60x40	20,00
---------	-------	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321	60x40	26,50
---------	-------	-------

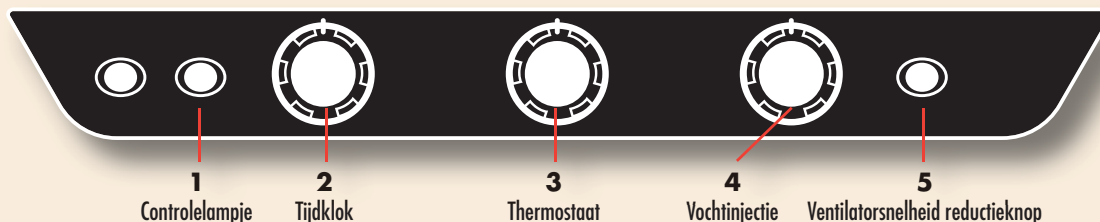
**onderstel/stand/soubassement/Untergestell**

*596.550	XV393	69(H)x73x54	490,00
*596.650		69(H)x84x66	550,00

**wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen**

*596.284		220,00
----------	--	--------

**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 Betriebsfeld





# 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.



# BAKERLUX SHOP.Pro



## GO

Eenvoudig, essentieel, snel en concreet. BAKERLUX SHOP.Pro™ in de versie GO is een onvermoeibare convector-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 convector-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.Statsgebruiksstatistieken 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.

**(N) 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**

**(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, the Arianna is supplied with 4 baking trays**

**(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, le Arianna est fourni avec 4 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, der Arianna wird mit 4 Backblechen geliefert**



## BakeryNorm



### XEFT-04HS-EGDN - ARIANNA GO

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
1025,00	*596.173	4x (46x33)	50(H)x60x67	230	3500

### XEFT-04HS-ELD.V - ARIANNA LED

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
1195,00	*596.174	4x (46x33)	50(H)x60x67	230	3500

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
grille chromée/Backrost verchromt

15,00 596.340 46x33

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

15,00 596.341 46x33

### XEFT-03EU-EGDN - ELENA GO

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
1425,00	*596.191	3x (60x40)	43(H)x80x81	230	3500

### XEFT-03EU-ELD.V - ELENA LED

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
1570,00	*596.192	3x (60x40)	43(H)x80x81	230	3500

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
grille chromée/Backrost verchromt

20,00 596.320 60x40

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

26,50 596.321 60x40

**BAKING PARAMETERS**

- 1/3 3 BAKING STEPS
- 0 - inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURE

**QUICK FUNCTIONS**

99 PROGRAMS



**BakeryNorm**



**LED**

**BAKING PARAMETERS**

1/3

3 BAKING STEPS

0 - inf

TIMER

50 - 260°C

TEMPERATURE

0-20-40-60-80-100%

HUMIDITY

2

FAN SPEEDS

**QUICK FUNCTIONS**

99 PROGRAMS

PROVER CONTROL

Ⓝ **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

ⓔ **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

ⓕ **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

ⓓ **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	cm	V	W	EURO
*596.193	4x (60x40)	50(H)x80x81	400	6900	1750,00

**XEFT-04EU-ELDV - ROSSELLA LED**

No.	cap. cm	cm	V	W	EURO
*596.194	4x (60x40)	50(H)x80x81	400	6900	1995,00

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
grille chromée/Backrost verchromt

596.320	60x40	20,00
---------	-------	-------

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321	60x40	26,50
---------	-------	-------

**onderstel/stand/soubassement/Untergestell**

*596.137	46x33	415,00
*596.138	60x40	440,00

**wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen**

*596.136		205,00
----------	--	--------

**BAKERY.Pure waterontharder/water softener**  
adoucisseur d'eau/wasserenthärter

*596.913		124,00
----------	--	--------

**BAKERY.Pure navulling/refill/recharge/Nachfüllung**

*596.914		59,00
----------	--	-------

**(N) 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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**

**XEFT-06EU-ELRV - VITTORIA LED**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
3050,00	*596.196	<b>6x (60x40)</b>	68(H)x80x83	400	10300

**XEFT-10EU-ELRV - CAMILLA LED**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
4295,00	*596.198	<b>10x (60x40)</b>	95(H)x80x83	400	15500

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
grille chromée/Backrost verchromt

20,00 596.320 60x40

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

26,50 596.321 60x40



**BakeryNorm**



## LED

### BAKING PARAMETERS

- 3 BAKING STEPS
- 0 - inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURE
- 0-20-40-60-80-100% HUMIDITY
- 2 FAN SPEEDS

### QUICK FUNCTIONS

- 99 PROGRAMS
- PROVER CONTROL



**BakeryNorm**



**(N) 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

**(E) 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

**(F) 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

**(D) 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	cm	V	W
*596.197	<b>6x (60x40)</b>	68(H)x80x83	400	10300

EURO  
4025,00

**XEFT-10EU-EMRV - CAMILLA MASTER**

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.199	<b>10x (60x40)</b>	95(H)x80x83	400	15500

EURO  
5575,00

**rooster verchromd/wire rack chromed**  
grille chromée/Backrost verchromt

596.320 60x40

20,00

**bakplaat aluminium/baking tray aluminium**  
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321 60x40

26,50

**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



AUTOMATIC



DATA DRIVEN COOKING

**QUICK FUNCTIONS**



896 PROGRAMS



PROVER CONTROL



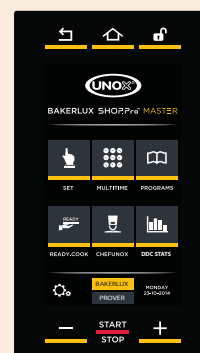
PRECONFIG. WI-FI & LAN



MULTITIME



AUTOMATIC BAKING



**MASTER**

- (N) INSTALLATIE-KIT - alleen voor BakerLux SHOP.Pro Camilla and Vittoria modellen**
- (E) INSTALLATION-KIT - only for models BakerLux SHOP.Pro Camilla and Vittoria**
- (F) KIT DE INSTALLATION - uniquement pour les modèles BakerLux SHOP.Pro Camilla et Vittoria**
- (D) INSTALLATIONS-KIT - nur für BakerLux SHOP.Pro Camilla und Vittoria Modelle**

EURO  
134,00

No.  
\*596.163



- (N) INSTALLATIE + SCHOONMAAK KIT - alleen voor BakerLux SHOP.Pro Camilla and Vittoria modellen**
- (E) INSTALLATION + CLEANING KIT - only for models BakerLux SHOP.Pro Camilla and Vittoria**
- (F) KIT DE INSTALLATION + NETTOYAGE - uniquement pour les modèles BakerLux SHOP.Pro Camilla et Vittoria**
- (D) INSTALLATION + REINIGUNGSSET - nur für BakerLux SHOP.Pro Camilla und Vittoria Modelle**

EURO  
330,00

No.  
\*596.164



- (N) SPRAYCLEANER - 750 ml**
- (E) SPRAYCLEANER - 750 ml**
- (F) DÉTERGENT SPRAY&RINSE - 750 ml**
- (D) SPRAYCLEANER - 750 ml**

EURO  
9,45  
110,00

No.  
\*596.592  
\*596.594 doos met 12/box 12/carton 12/Karton 12



- (N) WATERONTHARDER - UNOX.Pure**
- (E) WATER SOFTENER - UNOX.Pure**
- (F) ADOUCISSEUR D'EAU - UNOX.Pure**
- (D) WASSERENTHÄRTER - UNOX.Pure**

EURO  
315,00  
209,00

No.  
\*596.915  
\*596.916 navulling/refill/recharge/Nachfüllung





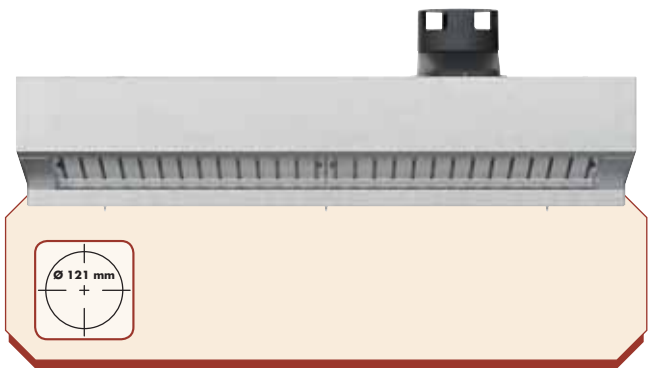


**(N) STOOMCONDENSOR - voor BakerLux SHOP.Pro modellen**

- (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
*596.160	19(H)x47x32	230	8

EURO  
480,00



**(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
*596.161	28(H)x80x86	230	200

EURO  
1130,00



EURO

**(N) ONDERSTEL - roestvrijstaal**

- (E) STANDS - stainless steel
- (F) SOUBASSEMENTS - inox
- (D) UNTERGESTELLEN - CNS

**hoog model/high model/modèle haut/hohes Modell**

No.	Type	cm
*596.138	60x40	74(H)x79x69

EURO  
440,00

**wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen**

No.
*596.136

EURO  
205,00



EURO

**(N) ONDERSTEL - roestvrijstaal**

- (E) STANDS - stainless steel
- (F) SOUBASSEMENTS - inox
- (D) UNTERGESTELLEN - CNS

**laag model/low model/modèle bas/niedriges Modell**

No.	Type	cm
*596.134	60x40	36(H)x79x69

EURO  
340,00



**vloer model/floor stand/pietement/Bodenständer**

No.	Type	cm
*596.139	60x40	15(H)x79x69

EURO  
180,00



# MIND.Maps MASTER.Touch ONE

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 ONE

**(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.



# BAKERTOP CHEFTOP

# MIND Maps™ ONE & PLUS

## **(E)** 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.

### 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.

### 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.

### 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

**(N) 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 efficiënte 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 convector-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.

### 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.

### 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.

### 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 ONE



*U kunt elke uitdaging aan...*

## **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](http://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](http://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.

**(N) BAKE-OFF OVEN - het 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, afstand tussen de roosters is 80mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten**

**(E) BAKE-OFF OVEN - 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, with 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 racks is 80 mm, supplied without racks or baking trays**

**(F) FOUR BAKE-OFF - le panneau de commande de 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, la distance entre les grilles est de 80 mm, livrée sans grilles ou plaques**

**(D) BAKE-OFF OVEN - 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, mit DRY.Maxi-Technologie für ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für perfektes Dämpfen, Air.Maxi für perfekte Heißluftzirkulation, automatischem Reinigungssystem Rotor.Klean, 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	cm	V	kW
3700,00	*596.420	4x (60x40)	68(H)x86x96	400	7,4

**XEBC-04EU-E1L - BakerTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4075,00	*596.422*	4x (60x40)	68(H)x86x96	400	7,4

\* Greep links/Handle left/Poignée gauche/Griff links

**XEBC-04EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4450,00	*596.424	4x (60x40)	68(H)x86x96	400	10,6

**XEBC-06EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4650,00	*596.430	6x (60x40)	85(H)x86x96	400	9,9

**XEBC-06EU-E1L - BakerTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4995,00	*596.432*	6x (60x40)	85(H)x86x96	400	9,9

\* Greep links/Handle left

**XEBC-06EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
6350,00	*596.434	6x (60x40)	85(H)x86x96	400	14,0



Mind.Maps ONE

Mind.Maps PLUS



**BakeryNorm**





**BakeryNorm**



**UNOX® MIND Maps™**  
**BakerTop ONE & PLUS**

Ⓝ **BAKE-OFF OVEN**

ⓔ BAKE-OFF OVEN

ⓕ FOUR BAKE-OFF

ⓓ BAKE-OFF OFEN

**XEBC-10EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW
*596.440	<b>10x (60x40)</b>	117(H)x86x96	400	14,9

EURO
6750,00

**XEBC-10EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS**

No.	cap. cm	cm	V	kW
*596.444	<b>10x (60x40)</b>	117(H)x86x96	400	21,0

EURO
8925,00

**XEBL-16EU-E1RS - BakerTop MindMaps ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW
*596.451*	<b>16x (60x40)</b>	188(H)x89x102	400	29,3

EURO
12450,00

\* **inclusief inrijwagen 16x 60x40 cm**

trolley 16x 60x40 cm included

chariot 16x 60x40 cm inclus

inclusief Regalwagen 16x 60x40 cm

**XEBL-16EU-YPRS - BakerTop MindMaps PLUS**

No.	cap. cm	cm	V	kW
*596.453*	<b>16x (60x40)</b>	188(H)x89x102	400	38,5

EURO
17400,00

\* **inclusief inrijwagen 16x 60x40 cm**

trolley 16x 60x40 cm included

chariot 16x 60x40 cm inclus

inclusief Regalwagen 16x 60x40 cm



**MIND Maps™**  
ACCESSOIRES

**(N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensator, voor BakerTop MindMaps ovens**

- (E) HOOD - stainless steel with steam condenser, for BakerTop MindMaps ovens
- (F) HOTTE - inox avec condenseur de vapeur, pour les fours BakerTop MindMaps
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensator, für BakerTop MindMaps Öfen

**XEBHC-HCEU**

EURO	No.	cm	V	W
1450,00	*596.410	24(H)x86x115	230	100

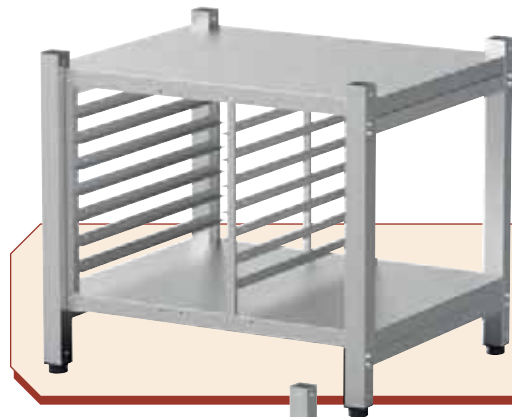


**(N) ONDERSTELLEN - roestvrijstaal, voor BakerTop MindMaps ovens**

- (E) STANDS - stainless steel, suitable for BakerTop MindMaps ovens
- (F) SOUBASSEMENTS - inox, adapté pour les fours BakerTop MindMaps
- (D) UNTERGESTELLEN - CNS, geeignet für BakerTop MindMaps Öfen

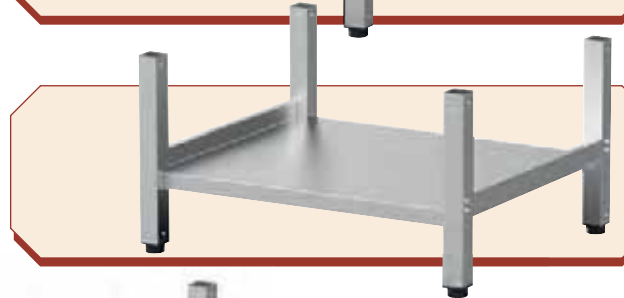
**XWARC-07EF-H - hoog model/high model  
modèle haut/hohes Modell**

EURO	No.	cm	voor/for/pour/für
615,00	*596.490	75(H)x84x72	BakerTop MindMaps



**XWARC-00EF-M - tussen model/intermediate model  
modèle intermédiaire/zwischen Modell**

EURO	No.	cm	voor/for/pour/für
390,00	*596.482	46(H)x84x72	BakerTop MindMaps



**XWARC-00EF-L - laag model/low model  
modèle bas/niedriges Modell**

EURO	No.	cm	voor/for/pour/für
360,00	*596.483	31(H)x84x72	BakerTop MindMaps



**XWALC-00EF-F - vloer model/floor stand  
pietement/Bodenständer**

EURO	No.	cm	voor/for/pour/für
310,00	*596.489	11(H)x84x72	BakerTop MindMaps



**(N) WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. MindMaps onderstellen**

- (E) SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the MindMaps stands
- (F) SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements MindMaps
- (D) SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen MindMaps

EURO	No.	H cm
205,00	*596.136	11



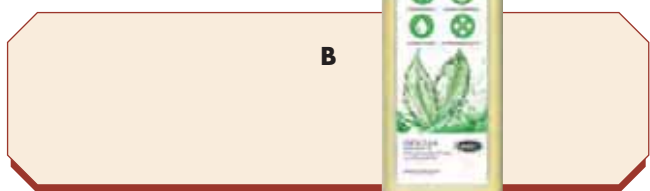




**MIND Maps™**  
**ACCESSOIRES**



**A**



**B**



- Ⓝ **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.  
\*596.285

EURO  
165,00

- Ⓝ **VOORSPOELDOUCHE - compleet**
- ⓔ RINSING SHOWER - complete
- ⓕ DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - complet
- ⓓ VORSPÜLDUSCHE - Komplett

**XHC001**

No.  
\*596.596

EURO  
125,00

- Ⓝ **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
*596.591	<b>1 x 1 Ltr.</b>	<b>A</b>
*596.593	<b>10 x 1 Ltr.</b>	

EURO  
10,50  
99,00

**DB 1018 - ECO**

No.	Fles/Bottle/Bouteille/Flasch	Type
*596.598	<b>1 x 1 Ltr.</b>	<b>B</b>
*596.599	<b>10 x 1 Ltr.</b>	

EURO  
10,95  
104,00

- Ⓝ **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
*596.915	56	XHC003	15

EURO  
315,00

- Ⓝ **WATERONTHARDER - navulling**
- ⓔ WATER SOFTENER - refill
- ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - recharge
- ⓓ WASSERENTHÄRTER - Nachfüllung

No.	H cm	Type	Ø cm
*596.916	55	XHC004	15

EURO  
209,00



## 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 werkt temperatuur.
- 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.



\*670



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch PLUS



...en overtreft uw eigen verwachtingen



 **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](http://www.EMGA.com)

**LONG Life 4**

**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.

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty\*



# BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch ONE

*You rise to meet every challenge...*



**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 werkteperatuur.

**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*



## 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](http://www.EMGA.com)**

**LONGLife4**

**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.

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty\*

**(N) COMBISTEAMER** - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps<sup>™</sup>-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssystem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

**(E) 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<sup>™</sup> 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

**(F) 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<sup>™</sup>, 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

**(D) 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<sup>™</sup>-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**

**2/3 GastroNorm**



**XECC-0523-E1R - ChefTop MindMaps ONE COMPACT**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3600,00	*596.231	<b>5x 2/3 GN</b>	65(H)x54x66	230	3,0

**XECC-0523-E1R - ChefTop MindMaps ONE COMPACT**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3600,00	*596.233*	<b>5x 2/3 GN</b>	65(H)x54x66	400	5,2

\* **Power Version**

**XECC-0523-E1L - ChefTop MindMaps ONE COMPACT**

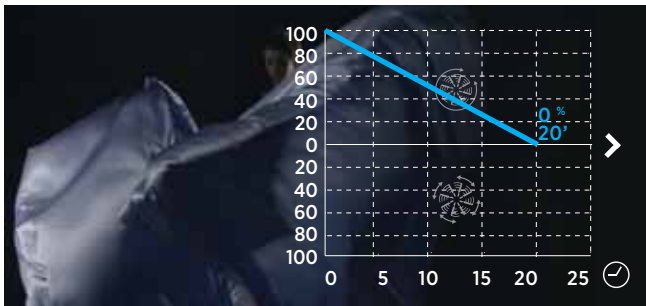
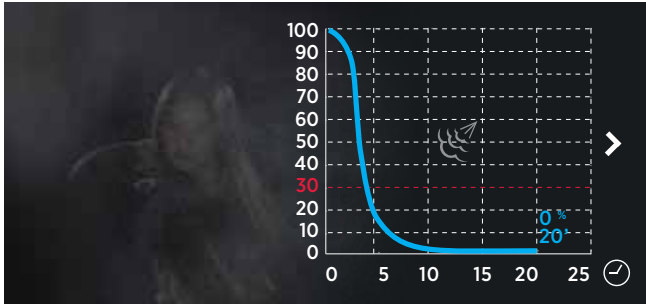
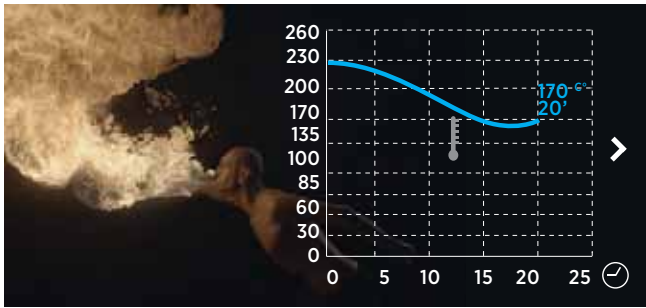
EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3900,00	*596.227*	<b>5x 2/3 GN</b>	65(H)x54x66	400	5,2

\* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

**XECC-0523-EPR - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4100,00	*596.239	<b>5x 2/3 GN</b>	65(H)x54x66	400	5,2





**1/1 GastroNorm**



**UNOX** **MIND Maps**<sup>TM</sup>  
 ChefTop **ONE & PLUS**



**Mind.Maps ONE**



**Mind.Maps PLUS**

- (N) COMBISTEAMER
- (E) COMBISTEAMER
- (F) COMBI-FOURS
- (D) COMBIDÄMPFER

**XEVC-0311-E1R - ChefTop MindMaps ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.210	<b>3x 1/1 GN</b>	54(H)x75x78	230	3,0	3050,00

**XEVC-0311-E1R - ChefTop MindMaps ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.212*	<b>3x 1/1 GN</b>	54(H)x75x78	400	5,0	3050,00

\* Power Version

**XEVC-0311-E1L - ChefTop MindMaps ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.213*	<b>3x 1/1 GN</b>	54(H)x75x78	400	5,0	3350,00

\* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links

**XEVC-0311-EPR - ChefTop MindMaps PLUS**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.214	<b>3x 1/1 GN</b>	54(H)x75x78	400	5,0	3550,00

**XEVC-0311-EPL - ChefTop MindMaps PLUS**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.211*	<b>3x 1/1 GN</b>	54(H)x75x78	400	5,0	3850,00

\* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links

Ⓝ **COMBISTEAMER** - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps<sup>™</sup>-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<sup>™</sup> 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<sup>™</sup>, 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<sup>™</sup>-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**



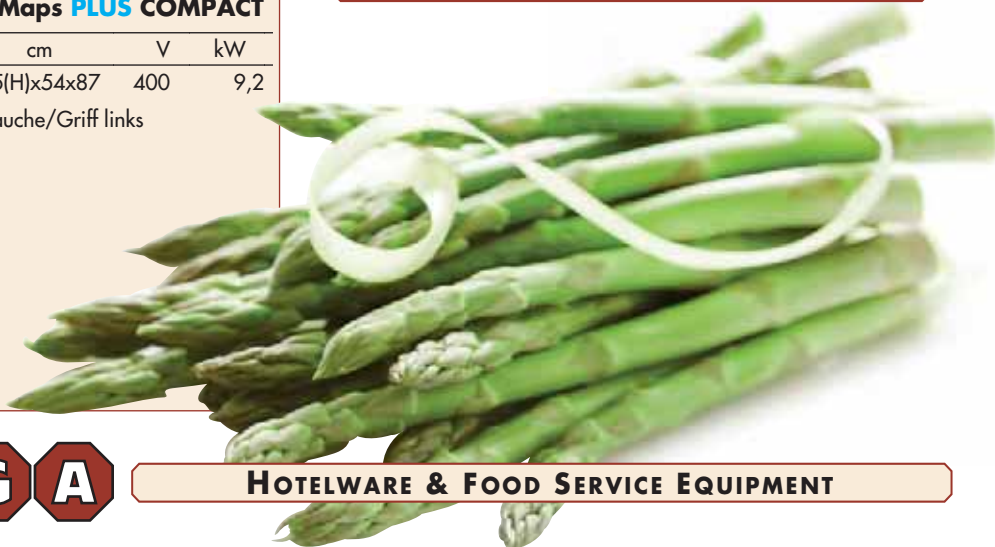
### **XECC-0513-EPR - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT**

No.	cap. cm	cm	V	kW
*596.237	<b>5x 1/1 GN</b>	65(H)x54x87	400	9,2

### **XECC-0513-EPL - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT**

No.	cap. cm	cm	V	kW
*596.228*	<b>5x 1/1 GN</b>	65(H)x54x87	400	9,2

\* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links





## 1/1 GastroNorm



**UNOX®** **MIND Maps™**  
**ChefTop ONE & PLUS**



Mind.Maps **ONE**



Mind.Maps **PLUS**

- (N) COMBISTEAMER
- (E) COMBISTEAMER
- (F) COMBI-FOURS
- (D) COMBIDÄMPFER

## 1/1 GastroNorm



### XEVC-0511-E1R - ChefTop MindMaps **ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.230	<b>5x 1/1 GN</b>	68(H)x75x78	230	3,0	3600,00

### XEVC-0511-E1L - ChefTop MindMaps **ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.236*	<b>5x 1/1 GN</b>	68(H)x75x78	230	3,0	3900,00

\* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links

### XEVC-0511-E1R - ChefTop MindMaps **ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.232*	<b>5x 1/1 GN</b>	68(H)x75x78	400	7,0	3600,00

\* power version

### XEVC-0511-E1L - ChefTop MindMaps **ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.235*	<b>5x 1/1 GN</b>	68(H)x75x78	400	7,0	3900,00

\* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links

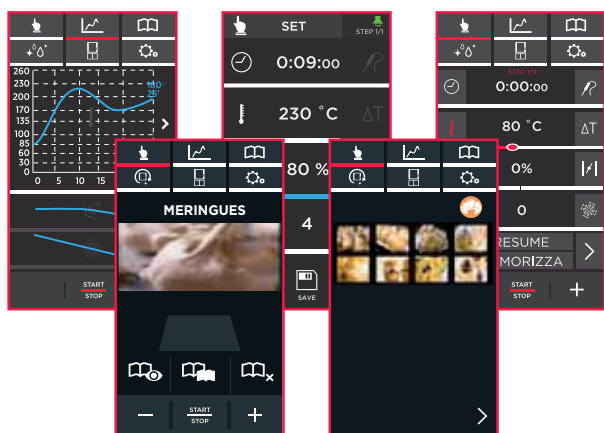
### XEVC-0511-EPR - ChefTop MindMaps **PLUS**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.234	<b>5x 1/1 GN</b>	68(H)x75x78	400	9,3	4350,00

### XEVC-0511-EPL - ChefTop MindMaps **PLUS**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.229*	<b>5x 1/1 GN</b>	68(H)x75x78	400	9,3	4650,00

\* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links



**(N) 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 reinigingssystem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

**(E) 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

**(F) 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

**(D) 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

**XEVC-0711-E1R - ChefTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4700,00	*596.240	7x 1/1 GN	85(H)x75x78	400	9,9

**XEVC-0711-E1L - ChefTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4995,00	*596.242*	7x 1/1 GN	85(H)x75x78	400	9,9

\* Greep links/Handle left/Poignée gauche/Griff links

**XEVC-0711-EPR - ChefTop MindMaps PLUS**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
6150,00	*596.244	7x 1/1 GN	85(H)x75x78	400	11,7

**XEVC-0711-EPL - ChefTop MindMaps PLUS**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
6450,00	*596.245*	7x 1/1 GN	85(H)x75x78	400	11,7

\* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links



Mind.Maps ONE



Mind.Maps PLUS



**1/1 GastroNorm**





## 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	cm	V	kW	EURO
*596.250	<b>10x 1/1 GN</b>	101(H)x75x78	400	14,0	5995,00

### XEVC-1011-E1L - ChefTop MindMaps **ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.251*	<b>10x 1/1 GN</b>	101(H)x75x78	400	14,0	6295,00

\* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

### XEVC-1011-EPR - ChefTop MindMaps **PLUS**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.254	<b>10x 1/1 GN</b>	101(H)x75x78	400	18,5	8300,00

### XEVC-1011-EPL - ChefTop MindMaps **PLUS**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.255*	<b>10x 1/1 GN</b>	101(H)x75x78	400	18,5	8600,00

\* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

**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

**1/1 GastroNorm  
BIG COMBI  
OVEN****XEVL-2011-E1RS - ChefTop MindMaps ONE**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
12500,00	*596.261*	<b>20x 1/1 GN</b>	188(H)x89x102	400	29,3

\* **inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN**  
trolley 20x 1/1 GN included  
chariot 20x 1/1 GN inclus  
inklusiief Regalwagen 20x 1/1 GN

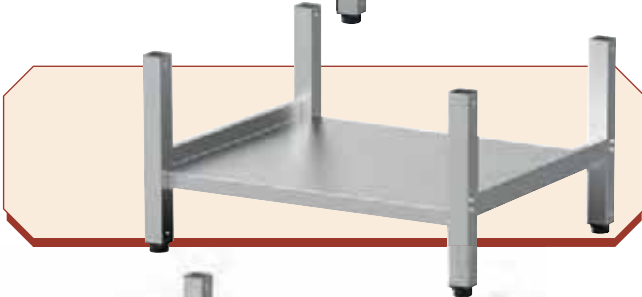
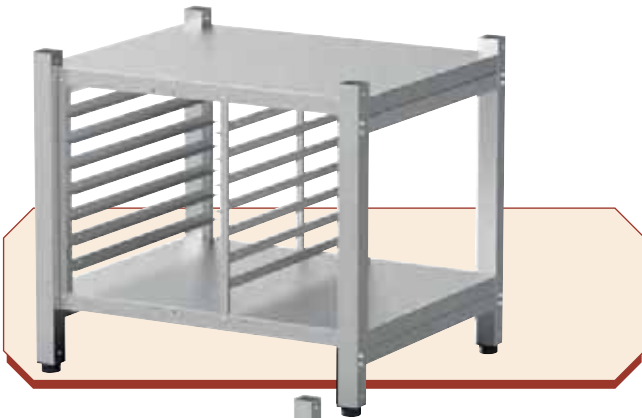
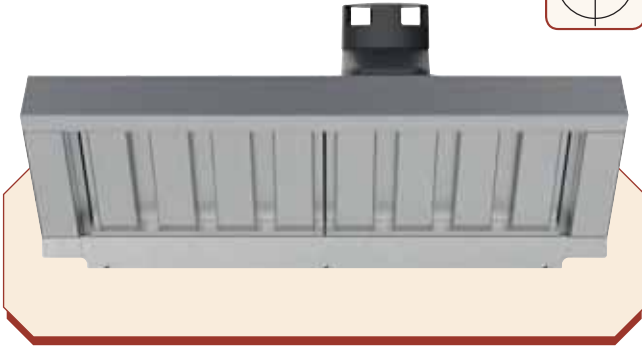
**XEVL-2011-YPRS - ChefTop MindMaps PLUS**

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
17500,00	*596.265*	<b>20x 1/1 GN</b>	188(H)x89x102	400	38,5

\* **inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN**  
trolley 20x 1/1 GN included  
chariot 20x 1/1 GN inclus  
inklusiief Regalwagen 20x 1/1 GN

**\*680****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**





**(N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensator, voor ChefTop MindMaps ovens**

- (E) HOOD - stainless steel with steam condensor, for ChefTop MindMaps ovens
- (F) HOTTE - inox avec condenseur de vapeur, pour les fours ChefTop MindMaps
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensator, für ChefTop MindMaps Öfen

**XEVHC-HC11**

No.	voor/for/pour/für	cm	V	W
*596.200	1/1 GN ONE & PLUS	24(H)x75x96	230	100

EURO  
1390,00

**XECHC-HC23**

No.	voor/for/pour/für	cm	V	W
*596.205	2/3 GN ONE & PLUS	24(H)x54x90	230	100

EURO  
1300,00

**XECHC-HC13**

No.	voor/for/pour/für	cm	V	W
*596.206	1/1 GN PLUS COMPACT	24(H)x54x110	230	100

EURO  
1300,00

**(N) ONDERSTELLEN - roestvrijstaal, voor de ChefTop MindMaps ovens**

- (E) STANDS - stainless steel, suitable for the ChefTop MindMaps ovens
- (F) SOUBASSEMENTS - inox, adapté pour les fours ChefTop MindMaps
- (D) UNTERGESTELLEN - CNS, geeignet für den ChefTop MindMaps Öfen

**XWVRC-0011-H - hoog model/high model  
modèle haut/hohes Modell**

No.	cm	voor/for/pour/für
*596.290	70(H)x74x55	ChefTop MindMaps

EURO  
545,00

**XWVRC-0011-M - tussen model/intermediate model  
modèle intermédiaire/zwischen Modell**

No.	cm	voor/for/pour/für
*596.282	44(H)x74x55	ChefTop MindMaps

EURO  
340,00

**XWVRC-0011-L - laag model/low model  
modèle bas/niedriges Modell**

No.	cm	voor/for/pour/für
*596.283	31(H)x74x55	ChefTop MindMaps

EURO  
310,00

**XWVRC-0011-F - vloer model/floor stand  
pietement/Bodenständer**

No.	cm	voor/for/pour/für
*596.289	11(H)x74x55	ChefTop MindMaps

EURO  
260,00

**(N) WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. MindMaps onderstellen**

- (E) SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the MindMaps stands
- (F) SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements MindMaps
- (D) SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen MindMaps

No.	H cm
*596.136	11

EURO  
205,00



**MIND Maps™**  
**ACCESSOIRES**

- (N) **INSTALLATIE-KIT - onmisbaar voor perfecte werking en installatie van de MindMaps ovens**
- (E) **INSTALLATION-KIT - indispensable for perfect functioning and installation of the MindMaps ovens**
- (F) **KIT DE INSTALLATION - indispensable pour un fonctionnement irréprochable et l'installation des fours MindMaps**
- (D) **INSTALLATIONS-KIT - Unverzichtbar für die einwandfreie Funktion und Installation der MindMaps Öfen**

**XUC001**

EURO	No.
165,00	*596.285

- (N) **VOORSPOELDOUCHE - compleet**
- (E) **RINSING SHOWER - complete**
- (F) **DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - complet**
- (D) **VORSPÜLDUSCHE - Komplett**

**XHC001**

EURO	No.
125,00	*596.596

- (N) **OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor MindMaps ovens**
- (E) **OVEN DETERGENT & RINSE - only for MindMaps ovens**
- (F) **DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - seul pour les four MindMaps**
- (D) **OFENREINIGER UND GLANZ - allein für MindMaps Öfen**

**DB 1015**

EURO	No.	Fles/Bottle/Bouteille/Flasch	Type
10,50	*596.591	<b>1 x 1 Ltr.</b>	<b>A</b>
99,00	*596.593	<b>10 x 1 Ltr.</b>	

**DB 1018 - ECO**

EURO	No.	Fles/Bottle/Bouteille/Flasch	Type
10,95	*596.598	<b>1 x 1 Ltr.</b>	<b>B</b>
104,00	*596.599	<b>10 x 1 Ltr.</b>	

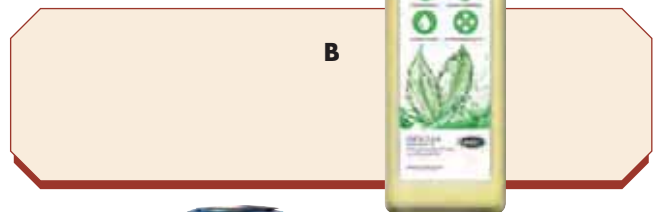
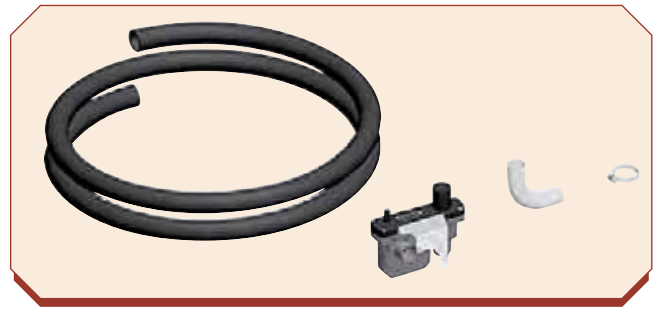
- (N) **WATERONTHARDER - geschikt voor de MindMaps ovens**
- (E) **WATER SOFTENER - suitable for MindMaps ovens**
- (F) **ADOUCCISEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours MindMaps**
- (D) **WASSERENTHÄRTER - geeignet für MindMaps Öfen**

**TYPE Pure**

EURO	No.	H cm	Type	Ø cm
315,00	*596.915	56	XHC003	15

- (N) **WATERONTHARDER - navulling**
- (E) **WATER SOFTENER - refill**
- (F) **ADOUCCISEUR D'EAU - recharge**
- (D) **WASSERENTHÄRTER - Nachfüllung**

EURO	No.	H cm	Type	Ø cm
209,00	*596.916	55	XHC004	15





**(N) OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor Evolution ovens**

- (E) OVEN DETERGENT & RINSE - *only for Evolution ovens*  
 (F) DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - *seul pour les four Evolution*  
 (D) OFENREINIGER UND GLANZ - *allein für Evolution Öfen*

**DB 1016**

No.	Lit.
*596.595	<b>1x 5</b>
*596.597	<b>2x 5</b>

EURO
39,50
79,00

**(N) WERKTAFEL tevens ONDERSTEL - roestvrijstaal, met verstelbare poten, maximaal 10 regalen**

- (E) WORKING TABLE also STAND - stainless steel, with adjustable feet, for max. 10 guide racks  
 (F) TABLE DE PRÉPARATION aussi SOUBASSEMENT - en acier inox, avec pieds réglables, de max. 10 guides  
 (D) ARBEITSTISCH ebenfalls geeignet als UNTERGESTELL - CNS, mit verstellbaren Füßen, max. 10 Führungsschienen

No.	Type	cm
*921.010	<b>1/1 GN</b>	90(H)x <b>90x70</b>
*921.011	<b>60x40</b>	90(H)x <b>100x70</b>

EURO
585,00
595,00



**(N) 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](http://www.emga.com) of opvragen via [info@emga.com](mailto:info@emga.com). Prijzen van modellen die niet in deze catalogus staan kunnen we u dan op aanvraag aanbieden.**

(E) 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](http://www.emga.com) or via [info@emga.com](mailto:info@emga.com). Prices of models not listed in this catalogue can be offered on request.

(F) 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](http://www.emga.com) ou demandé par [info@emga.com](mailto: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.

(D) 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](http://www.emga.com) oder über [info@emga.com](mailto:info@emga.com). Preise der Modelle, die nicht in diesem Katalog aufgeführt, können wir auf Anfrage anbieten.

**NEW!****(N) GRILLPLAAT- aluminium, teflon coated**

- (E) GRILLPLATE - aluminium, teflon coated  
 (F) PLAQUE GRILL - aluminium, teflon coated  
 (D) GRILLPLATTE - Aluminium, teflon coated

EURO	No.	Type	mm
145,00	729.011	1/1 GN	530x325

**(N) GRILL ROOSTER - aluminium, teflon coated**

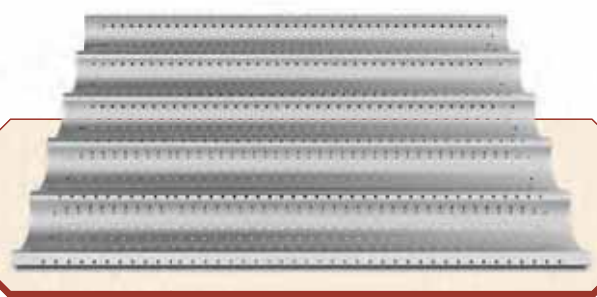
- (E) GRILL RACK - aluminium, teflon coated  
 (F) GRILLE - aluminium, avec anti-adhésif  
 (D) GRILL ROST - Aluminium, miy Teflon Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	Type	mm
127,00	596.315	1/1 GN	530x325

**(N) STOKBROOD ROOSTER - geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden**

- (E) BAGUETTE WIRERACK - perforated aluminium, for 5 baguettes  
 (F) GRILLE BAGUETTE - aluminium perforée, pour 5 baguettes  
 (D) BAGUETTE ROST - perforiertem Aluminium, für 5 Baguettes

EURO	No.	Type	mm
45,00	596.328	Bakerynorm	600x400

**(N) STOKBROOD ROOSTER - zwart, non-stick geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden**

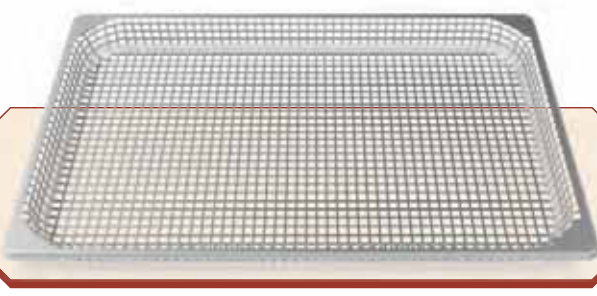
- (E) BAGUETTE WIRERACK - black, non-stick Perforated aluminium, for 5 baguettes  
 (F) GRILLE BAGUETTE - noir, aluminium perforée anti-adhésive, pour 5 baguettes  
 (D) BAGUETTE ROST - schwarz, Antihaft-perforiertem Aluminium, für 5 Baguettes

EURO	No.	Type	mm
56,00	596.329	Bakerynorm	600x400

**(N) ROOSTER - roestvrijstaal, voor o.a. patat**

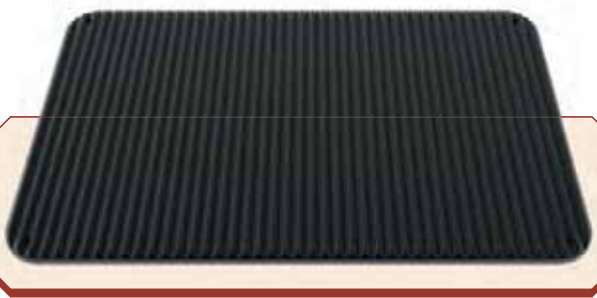
- (E) WIRERACK - stainless steel, for a.o. chips  
 (F) GRILLE - inox, pour e.a. pommes frites  
 (D) ROST - CNS, für u.a. Fritten

EURO	No.	Type	mm
76,00	596.330	1/1 GN	530x325

**(N) GRILLPLAAT - aluminium/teflon, grillen van verschillende soorten voedsel in zeer korte tijd**

- (E) GRILLPLATE - aluminium/teflon, to grill differant types of food in a very short time  
 (F) PLAQUE GRILL - aluminium/Teflon, griller des aliments divers dans un temps très court  
 (D) GRILLPLATTE - Aluminium/Teflon, grillen von verschiedene Lebensmittel in sehr kurzen Zeit

EURO	No.	Type	mm
164,00	596.333	1/1 GN	530x325



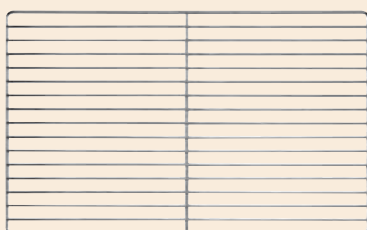
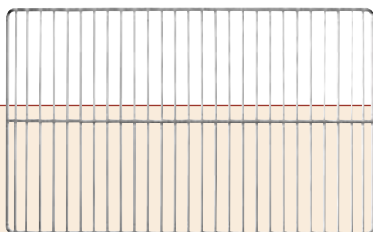


**NEW!****(N) GRILLPLAAT- aluminium, teflon coated**

- (E) GRILLPLATE - aluminium, teflon coated
- (F) PLAQUE GRILL - aluminium, teflon coated
- (D) GRILLPLATTE - Aluminium, teflon coated

No.	mm	Type
729.001	380x265	<b>gegroefd</b> /grooved/rainures/gerillt
729.002	530x325	<b>glad</b> /plain/lisse/Glatt

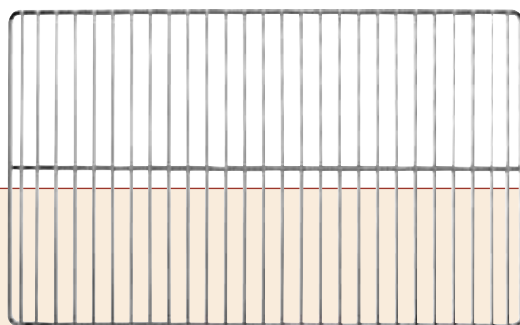
EURO
45,00
45,00

**(N) ROOSTER - 1/1 gastronorm, verchromd**

- (E) WIRE RACK - 1/1 gastronorm, chromed
- (F) GRILLE - 1/1 gastronomie, chromée
- (D) BACKROST - 1/1 Gastronorm, verchromt

No.	mm	draad/wire/fil/Draht
958.011	530x325	<b>kort</b> /short/court/kurz
958.111	530x325	<b>lang</b> /long/long/lang

EURO
9,95
9,95

**(N) ROOSTER - roestvrijstaal**

- (E) WIRE RACK - stainless steel
- (F) GRILLE - inox
- (D) BACKROST - CNS

No.	Type	mm
596.300	2/3 GN	354x325
596.309	1/1 GN	530x325
596.320*	bakerynorm	600x400

EURO
24,00
31,00
20,00

\* **verchromd**/chromed/chromée/verchromt**(N) STOKBROOD ROOSTER - verchromd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat**

- (E) WIRE RACK FOR FRENCH LOAVES - chromed, patented model for optimal baking results
- (F) GRILLE POUR BAGUETTES - chromée, modèle breveté pour des résultats de la cuisson de pain optimaux
- (D) BACKROST FÜR PARISER BROT - chromiertes, patentiertes Modell für optimale Backresultate

No.	Type	mm
596.326	bakerynorm	600x400

EURO
28,50

**(N) ROOSTER - roestvrijstaal**

- (E) WIRE RACK - stainless steel
- (F) GRILLE - inox
- (D) BACKROST - CNS

No.	Type	mm
720.316	1/1 GN	530x325
720.318	bakerynorm	600x400

EURO
11,25
14,25

**18/10**  
RVS/INOX

**(N) BAKPLAAT - plaatstaal**

- (E) BAKING TRAY - stamped steel  
 (F) PLAQUE DE FOUR - tôle d'acier  
 (D) BACKBLECH - Stahlblech

EURO	No.	Type	mm
20,00	921.012	1/1 GN	12(H)x530x325
21,00	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
37,50	596.311	1/1 GN	15(H)x530x325
26,50	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.	Type	mm
64,00	596.313	1/1 GN teflon coated	15(H)x530x325
31,95	596.322	bakerynorm	15(H)x600x400
43,00	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 Antihftbeschichtung

EURO	No.	Type	mm
21,00	729.126	1/2 GN	20(H)x325x265
23,00	729.125	1/2 GN	40(H)x325x265
27,00	729.124	1/2 GN	65(H)x325x265
25,00	729.156	2/3 GN	20(H)x354x325
28,00	729.155	2/3 GN	40(H)x354x325
32,00	729.154	2/3 GN	65(H)x354x325
33,00	729.116	1/1 GN	20(H)x530x325
37,00	729.115	1/1 GN	40(H)x530x325
43,50	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
53,00	720.207	1/1 GN	16(H)x530x235





**(N) GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal, met vlakke rand, mat**

(E) GASTRONORM TRAY - stainless steel, flat 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	11,50
953.312	1/1	40(H)x530x325	12,95
953.313	1/1	65(H)x530x325	14,95



**(N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, geperforeerd**

(E) GASTRONORM PAN - stainless steel, perforated

(F) BAC ALIMENTAIRE GASTRONORME - inox, perforé

(D) GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, perforiert

No.	Type GN	H mm	EURO
953.537	2/3	20	10,45
953.536	2/3	40	13,25
953.534	2/3	65	17,95
953.533	2/3	100	21,50
953.532*	2/3	150	26,95
953.531*	2/3	200	32,25
953.517	1/1	20	14,40
953.516	1/1	40	16,25
953.514	1/1	65	22,00
953.513	1/1	100	29,00
953.512*	1/1	150	38,50
953.511*	1/1	200	48,00

\* ook perforatie op de hoeken/also perforation on the corners  
aussi perforation sur les coins/auch Perforation an den Ecken



**(N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal**

(E) GASTRONORM PAN - stainless steel

(F) BAC ALIMENTAIRE GASTRONORME - inox

(D) GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS

No.	Type GN	H mm	EURO
953.248	2/4	20	10,75
953.247	2/4	40	11,70
953.244	2/4	65	12,50
953.243	2/4	100	15,75
953.242	2/4	150	19,80
953.658	2/3	20	8,95
953.659	2/3	40	10,95
953.234	2/3	65	13,50
953.233	2/3	100	16,70
953.232	2/3	150	20,50
953.231	2/3	200	22,95
953.353	1/1	20	11,50
953.354	1/1	40	12,95
953.114	1/1	65	17,80
953.113	1/1	100	20,95
953.112	1/1	150	30,95
953.111	1/1	200	36,00



**(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd**

(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enameled

(F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée

(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

**MODEL 1/1 GN - 530x325mm**

EURO	No.	H mm
15,00	953.713	<b>20</b>
16,00	953.712	<b>40</b>
17,00	953.711	<b>65</b>



**(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd**

(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enameled

(F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée

(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

EURO	No.	Type GN	mm
23,50	316.800	2/3	<b>20(H)x354x325</b>
26,50	316.801	2/3	<b>40(H)x354x325</b>
28,50	316.802	2/3	<b>60(H)x354x325</b>
26,50	316.803	1/1	<b>20(H)x530x325</b>
28,75	316.804	1/1	<b>40(H)x530x325</b>
31,50	316.805	1/1	<b>60(H)x530x325</b>



**(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
8,95	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
9,75	079.002	25

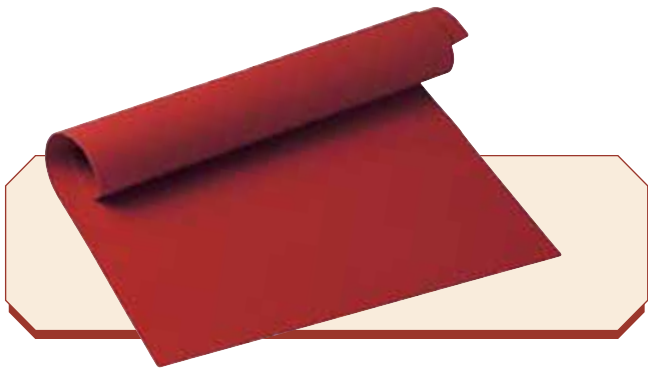


**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	L cm
12,95	079.101	42
9,75	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
090.053	1/1 GN	530x325
090.060	Bakernorm	600x400

EURO
10,50
13,45



- (N) BAKPLAATVELLEN - PTFE coating**
- (E) LINING SHEETS - PTFE coated
- (F) FEUILLES DE CUISSON - revêtues PTFE
- (D) BACKTRENNFOLIE - PTFE beschichtet

**20 VELLEN/20 SHEETS/20 FEUILLES/20 STÜCK**

No.	Type	mm
957.011	1/1 GN	515x312
957.060	Bakernorm	590x390

EURO
59,00
75,00



- (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
050.070	1/1 GN	530x325
050.072	Bakernorm	600x400

EURO
27,00
37,50



- (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
160.040	1/2 Bakernorm	400x300
160.041	Bakernorm	600x400
160.042	1/1 GN	530x325

EURO
12,85
19,65
15,35



- (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
070.040	1/2 Bakernorm	400x300
070.041	Bakernorm	600x400
070.042	1/1 GN	530x325

EURO
15,95
19,50
17,50

# 6040<sup>®</sup>

## 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
47,50	070.601	79	35

#### **MADELEINE - 44x**

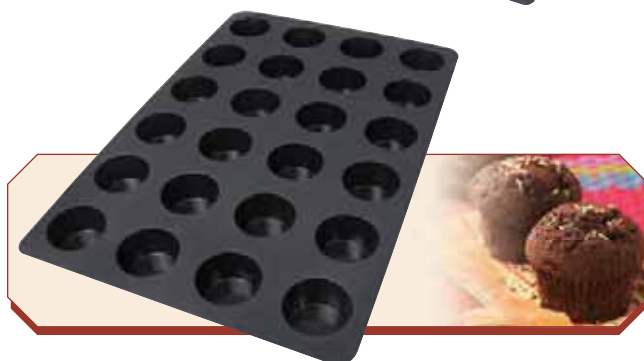
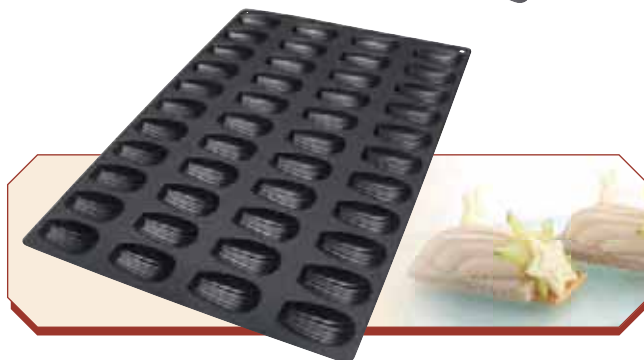
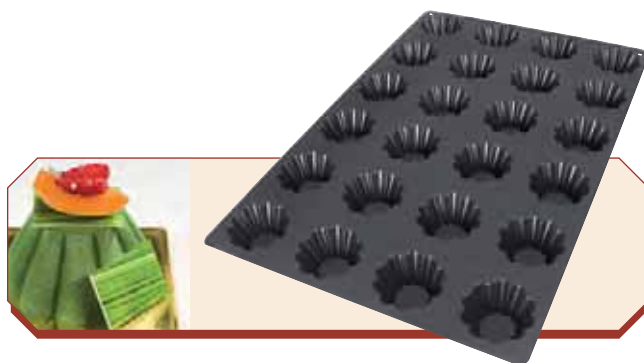
EURO	No.	mm	H mm
47,50	070.605	77x45	18

#### **MINI-CAKE - 30x**

EURO	No.	mm	H mm
47,50	070.606	99x49	30

#### **MUFFIN - 24x**

EURO	No.	Ø mm	H mm
47,50	070.609	69	39



\*690

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



- Ⓝ **BAKMAT BakeryNorm 60x40cm**
- ⓔ BAKING MOULD BakeryNorm 60x40cm
- ⓕ MOULE BakeryNorm 60x40cm
- ⓓ BACKFORM BakeryNorm 60x40cm

**HALF-SPHERE - 28x**

No.	Ø mm	H mm
070.603	70	35

EURO  
47,50



**TARTELLETES - 40x**

No.	Ø mm	H mm
070.604	60	11

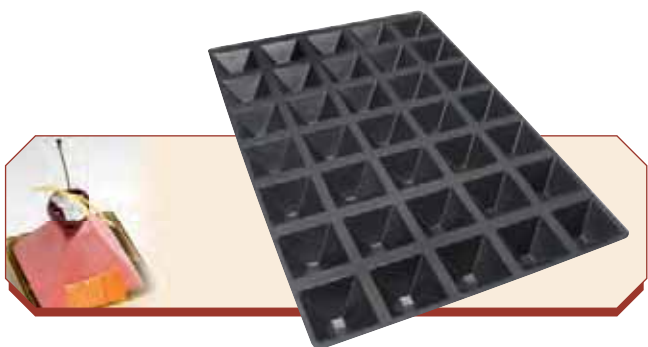
EURO  
47,50



**FLORENTINS - 35x**

No.	Ø mm	H mm
070.607	60	12

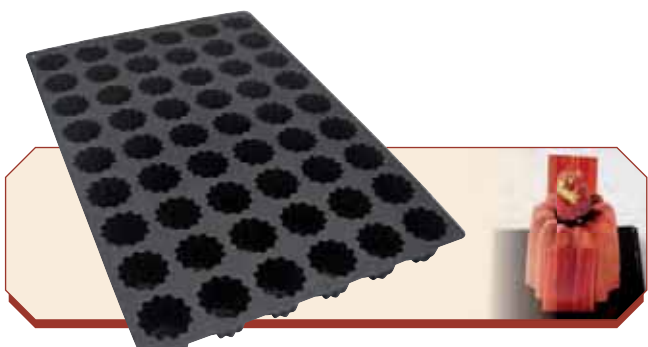
EURO  
47,50



**PYRAMIDS - 35x**

No.	mm	H mm
070.610	65x65	35

EURO  
47,50



**CANNELES - 54x**

No.	Ø mm	H mm
070.602	56	50

EURO  
47,50

- (N) FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabliteitsring**  
**(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring**  
**(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation**  
**(D) FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring**



- (N) BAKVORM CAKE**  
**(E) BAKING MOULD CAKE**  
**(F) MOULE À CAKE**  
**(D) BACKFORM CAKE**

EURO	No.	cm	H cm
9,95	070.085	24x10	7
9,95	070.086	26x10	7
9,95	070.084	30x10	7



- (N) BAKVORM TAART - kartel**  
**(E) BAKING MOULD FLAN - star**  
**(F) MOULE À TARTE - cannalées**  
**(D) BACKFORM KUCHEN - Stern**

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,95	070.087	24	3
11,50	070.088	26	3
12,50	070.089	28	3



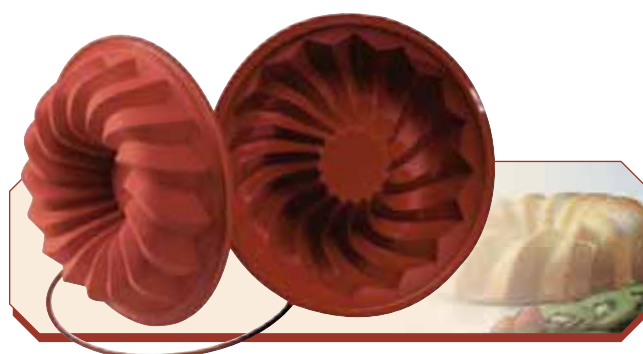
- (N) BAKVORM TAART - glad**  
**(E) BAKING MOULD FLAN - smooth**  
**(F) MOULE À TARTE - lisse**  
**(D) BACKFORM KUCHEN - Glatt**

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,95	070.090	20	4
11,50	070.091	24	4
12,50	070.092	28	5



- (N) BAKVORM SAVARIN**  
**(E) BAKING MOULD SAVARIN**  
**(F) MOULE À SAVARIN**  
**(D) BACKFORM SAVARIN**

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,50	070.094	24	6



- (N) BAKVORM TULBAND**  
**(E) BAKING MOULD TURBAN**  
**(F) MOULE À GÂTEAU DE SAVOI**  
**(D) BACKFORM GUGELHUPF**

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,50	070.095	22	11





# UNI FLEX

**NEW!**



**NEW!**



**(N) FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabliteitsring**

- (E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring
- (F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation
- (D) FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring

**(N) BAKVORM MARGUERITE**

- (E) BAKING MOULD MARGUERITE
- (F) MOULE À MARGUERITE
- (D) BACKFORM MARGUERITE

No.	Ø cm	H cm
070.083	22	5

EURO  
9,95

**(N) BAKVORM GROTE STER**

- (E) BAKING MOULD BIG STAR
- (F) MOULE À GRANDE ÉTOILE
- (D) BACKFORM GROSSER STERN

No.	Ø cm	H cm
070.082	26	5

EURO  
9,95

**(N) BAKVORM SAVARIN CAKE**

- (E) BAKING MOULD SAVARIN CAKE
- (F) MOULE À CAKE SAVARIN
- (D) BACKFORM SAVARIN CAKE

No.	Ø cm	H cm
070.098	24	6

EURO  
9,95

**(N) BAKVORM BRIOCHE**

- (E) BAKING MOULD BRIOCHE
- (F) MOULE À BRIOCHE
- (D) BACKFORM BRIOCHE

No.	Ø cm	H cm
070.096	22	8

EURO  
9,95

**(N) BAKVORM TAART**

- (E) BAKING MOULD FLAN
- (F) MOULE À TARTE
- (D) BACKFORM KUCHEN

No.	cm	H cm
070.093	28x22	4
070.099	23x23	4

EURO  
11,95  
11,95



**(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**

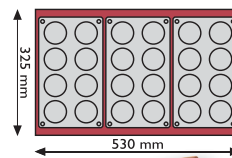
**(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe**

**(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une réutilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine**

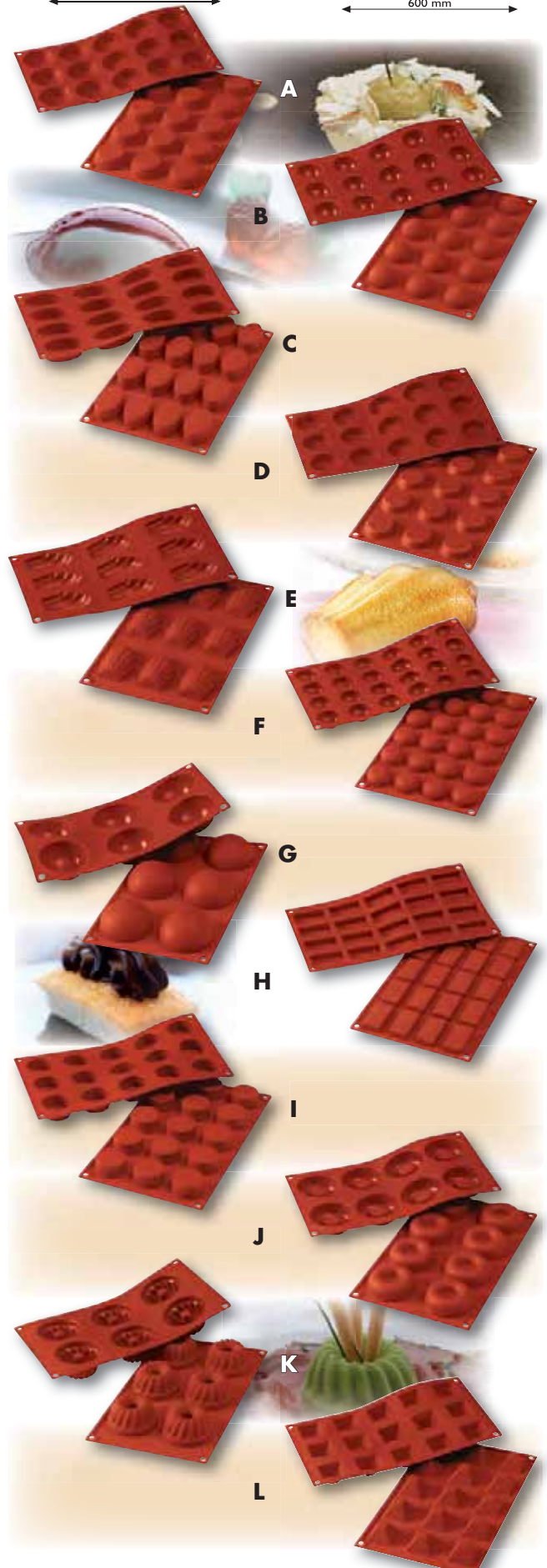
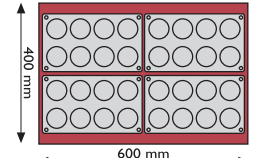
**(D) FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig**



### 1/1 Gastronorm



### Bakerynorm



**(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	
8,45	070.050	<b>A</b>	SF014	50	15

#### MINI SEMISFERA

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
8,45	070.051	<b>B</b>	SF005	40	20

#### SMALL OVAL

EURO	No.	Type	mm	H mm	
8,45	070.052	<b>C</b>	SF017	55x33	20

#### MINI TARTELETTA

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
8,45	070.053	<b>D</b>	SF013	45	10

#### MADELEINE

EURO	No.	Type	mm	H mm	
8,45	070.054	<b>E</b>	SF032	68x45	17

#### POMPONETTE

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
8,45	070.055	<b>F</b>	SF009	34	16

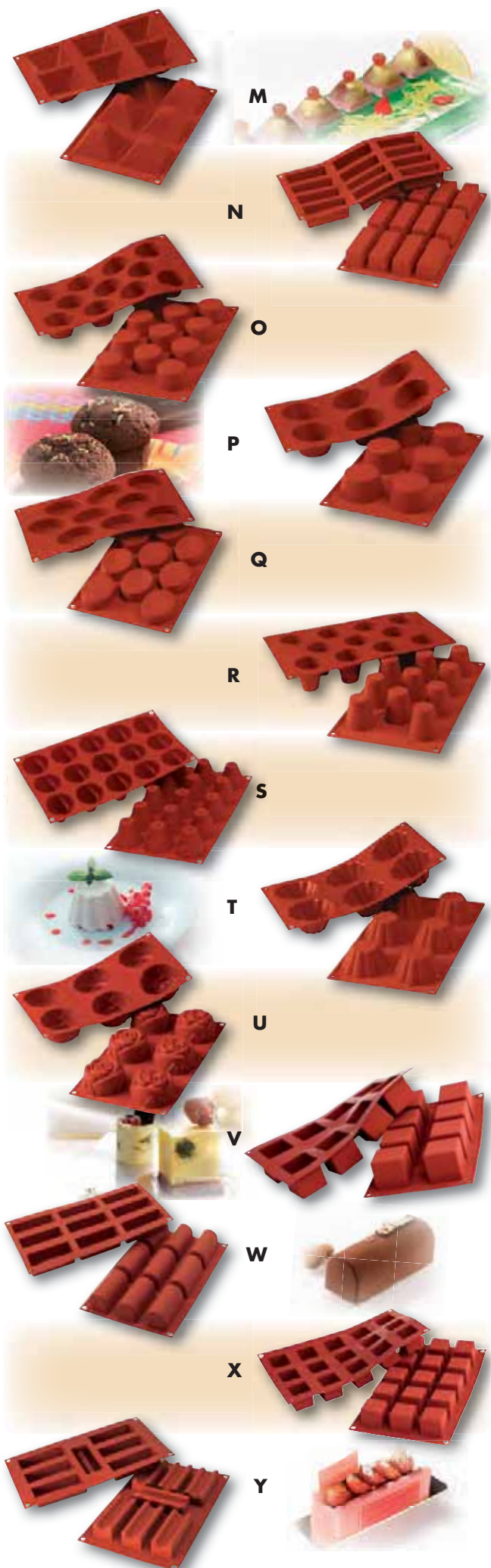
#### SEMISFERA

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
8,45	070.056	<b>G</b>	SF002	70	35

#### FINANZIERE

EURO	No.	Type	mm	H mm	
8,45	070.057	<b>H</b>	SF025	49x26	11





**(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

**PETIT FOUR**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.058	<b>I</b>	SF027	40	20	8,45

**MEDIUM SAVARIN**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.059	<b>J</b>	SF011	65	21	8,45

**GUGELHUPF**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.060	<b>K</b>	SF058	70	36	8,45

**MINI PYRAMID**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.061	<b>L</b>	SF008	36x36	22	8,45

**PYRAMID**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.062	<b>M</b>	SF007	71x71	40	8,45

**CAKE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.063	<b>N</b>	SF026	79x29	30	8,45

**MINI MUFFIN**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.064	<b>O</b>	SF022	51	28	8,45

**MUFFIN**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.065	<b>P</b>	SF023	69	35	8,45

**MEDIUM OVALI**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.071	<b>Q</b>	SF018	70x50	20	8,45

**MEDIUM BABA**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.072	<b>R</b>	SF020	45	48	8,45

**MEDIUM VULCANO**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.073	<b>S</b>	SF094	52	44	8,45

**BRIOCHETTE**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.074	<b>T</b>	SF034	79	37	8,45

**ROSE**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.075	<b>U</b>	SF077	76	40	8,45

**CUBE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.076	<b>V</b>	SF0104	50x50	50	8,45

**MIDI BÛCHE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.077	<b>W</b>	SF130	84x35	32	8,45

**CUBE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.078	<b>X</b>	SF105	35x35	35	8,45

**MARSIGLIESE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.079	<b>Y</b>	SF114	95x25	35	8,45

**(N) TEMPERATUURMETER/TIMER - met roestvrijstalen insteekvoeler en draad, kunststof, magneetbevestiging, klappbaar 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	min. / max.
14,75	*598.250	11	0°C / +250°C

**(N) TEMPERATUURMETER/TIMER - met roestvrijstalen insteekvoeler en draad, kunststof, magneetbevestiging, klappbaar 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**

**NEW!**



EURO	No.	L cm	min. / max.
11,95	*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**

**NEW!**



EURO	No.	L cm	min. / max.
11,50	*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**

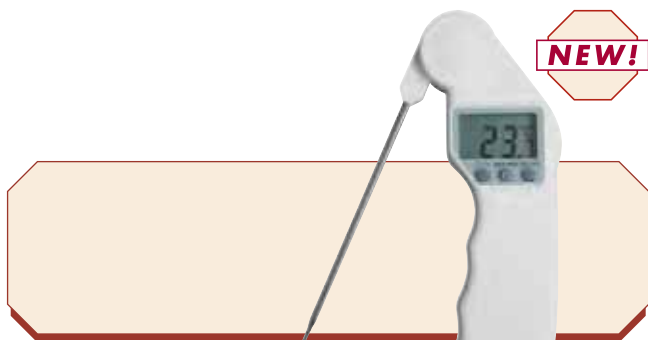
**(F) THERMOMÈTRE - digital, plastique noir, avec clip de poche, avec sonde inox**

**(D) THERMOMETER - digital, Kunststoff schwarz, mit CNS Fühler**



EURO	No.	L cm	min. / max.
12,50	*598.363	17	-10°C / +200°C



**NEW!**

**(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 Edelstahl

No.	L cm	min. / max.
*208.073	29	-50°C / +300°C

EURO  
16,50

**(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 Edelstahl

No.	L cm	min. / max.
*208.072	27	-50°C / +300°C

EURO  
31,00

**(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 Edelstahl

No.	L cm	min. / max.
*926.010	19	-30°C / +220°C

EURO  
61,00

**(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	min. / max.
*926.008	18	-50°C / +350°C

EURO  
75,00

**(N) THERMOMETER - digitaal, voorzien van hittebestendige voelercabel 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	min. / max.
*926.007	105	-30°C / +200°C

EURO  
129,00

**MEMORY EN  
DATA HOLD FUNCTIE**

Ⓝ **THERMOMETER - digitaal, met roestvrijstalen voeler, spatwaterdicht en voorzien van displayverlichting, zijbevestiging voeler op de unit**

ⓔ THERMOMETER - digital, with stainless steel probe, splash-proof and with illuminated display, probe attached to side panel

ⓕ 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

ⓓ 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	display mm	min. / max.
47,50	*501.300	150	42x22	-20°C / +200°C



Ⓝ **THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler**

ⓔ THERMOMETER - digital, with fold back probe made of stainless steel

ⓕ THERMOMÈTRE - digital, avec capteur pivotant en inox

ⓓ THERMOMETER - digital, mit schwenkbarem Fühler aus CNS

EURO	No.	L cm	min. / max.
181,00	*926.002	15	-50°C / +200°C



#### TLC 1598

Ⓝ **DUO THERMOMETER - infrarood, met inklapbare roestvrijstalen voeler**

ⓔ DUO THERMOMETER - infrared, with fold back probe made of stainless steel

ⓕ THERMOMÈTRE DUAL - infrarouge, avec capteur pivotant en acier inox

ⓓ THERMOMETER DUO - infrarot, mit schwenkbarem Fühler aus CNS

EURO	No.	L cm	min. / max.
179,00	*926.005	17	-33°C / +350°C



#### TLC 730

Ⓝ **THERMOMETER - digitaal, voorzien van hitte bestendige voelercabel en handvat, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet**

ⓔ THERMOMETER - digital, with heat-resistant cable and handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers

ⓕ THERMOMÈTRE - digital, avec filet et manche résistant chaud, le thermomètre est d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse

ⓓ THERMOMETER - digital, mit Hitzebeständige Draht und Griff, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

EURO	No.	L cm	min. / max.
259,00	*926.001	155	-50°C / +300°C



#### TFX 410

\*698

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**NEW!**



**NEW!**



**NEW!**



**NEW!**



**(N) THERMOMETER - infrarood, inclusief etui**

- (E) THERMOMETER - infrared, with pouch
- (F) THERMOMÈTRE - infrarouge, poche inclus
- (D) THERMOMETER - infrarot, mit Tasche

No.	L cm	min. / max.
*208.070	17	-60°C / +500°C

EURO  
37,00

**(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.
*598.342	-50°C / +70°C

EURO  
11,00

**(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.	mm	min.
*598.310	70(H)x53x8	99

EURO  
5,50

**(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.	mm	min.
*598.312	80(H)x65x25	99

EURO  
8,50

**(N) KOOKWEKKER - roestvrijstaal/kunststof**

- (E) COOKING TIMER - stainless steel/plastic
- (F) MINUTEUR - inox/plastique
- (D) ZEITMESSER - CNS/Kunststoff

No.	Ø mm	min.
*016.054	62	60

EURO  
8,95

**(N) KOOKWEKKER - inclusief batterij**

- (E) COOKING TIMER - battery included
- (F) MINUTERIE - batterie incluses
- (D) ZEITMESSER DIGITAL - inklusiv Batterie

No.	Ø mm	min.
*598.315	65	99

EURO  
4,75



# CaterChef gastrolley

- Ⓝ Deze serie regaalwagens en voedseltransportwagens in Gastronom 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
- ⓔ This series of trolleys and food transport trolleys in Gastronom 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
- ⓕ 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
- ⓓ Diese Wagen- und Speisentransportwagen Serien in Gastronom-Abmessungen ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich, offen, 3-seitig geschlossen oder vollständig geschlossen, doppelwandig und doppelwandig beheizt. Aus hochwertigem (Thermo-) Kunststoff gefertigt, metall epoxyiert Rahmen, ausgestattet mit Schiebegriffen, schwere aluminium führungsschienen und mobil mittels 4 Lenkräder mit Stoßstange, 2 mit Bremsen





ALL NEW!



# CaterChef gastrolley

Ⓝ **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

ⓔ 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

ⓕ 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

ⓓ REGALWAGEN - aus hochwertigem (Thermo-) Kunststoff gefertigt, metallepoxiert Rahmen, ausgestattet mit Schiebegriffen und mobil mittels 4 Lenkräder mit Stoßstange, 2 mit Bremsen

## Ⓝ OPEN UITVOERING

- ⓔ OPEN VERSION
- ⓕ VERSION OUVERTE
- ⓓ OFFENE VERSION

## 1/1 GASTRONORM

No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen	EURO
*640.011	1/1 GN	99(H)x57x78	15	250,00
*640.013	1/1 GN	174(H)x57x78	30	349,00



## Ⓝ 3 ZIJDEN GESLOTEN

- ⓔ 3 SIDES CLOSED
- ⓕ 3 FACE FERMÉE
- ⓓ 3 SEITIG GESCHLOSSEN

## 1/1 GASTRONORM

No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen	EURO
*640.021	1/1 GN	99(H)x57x78	15	298,00
*640.023	1/1 GN	174(H)x57x78	30	479,00

# CaterChef gastrolley

ALL NEW!

**(N) REGAAL/VOESELTRANSPORTWAGENS - 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**

**(E) 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**

**(F) 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**

**(D) 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**

## (N) GESLOTEN UITVOERING

(E) CLOSED VERSION

(F) VERSION FERMEE

(D) GESCHLOSSENE VERSION

## 1/1 GASTRONORM

EURO	No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen
665,00	*640.031	1/1 GN	99(H)x57x78	15
910,00	*640.032	1/1 GN	149(H)x57x78	25
1075,00	*640.033	1/1 GN	174(H)x57x78	30



\*702

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

ALL NEW!



# CaterChef gastrorolley

Ⓝ **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 einer 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)x57x78	15	230	300	1075,00
*640.042	124(H)x57x78	20	230	300	1375,00
*640.043	174(H)x57x78	30	230	300	1495,00





**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
bakery 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
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
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 trolley .....	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
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
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
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
electric heating chafing dish .....	315-317
electric knife .....	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
gas cooker .....	330-331, 492, 613, 615, 625

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 dripping tray	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 unox	684
grooved plate	627, 637

**H**

ham slicer	216
ham slicing stand	347
hamburger maker	202
hand dryer	374
hand mixer	548-555
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

**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
industrial burner	492-493
infrared thermometer	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
julienne slicer	336

**K**

kai	223
kayser	346
kebab cutter & spitter	203, 570
kenwood accessoires	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
kitchen machine	534-538, 540-543, 546-547
kitchen machine induction	537-538
kitchen roll holder	227
kitchen scissors	193, 217
kitchen tool rack	142, 158
kitchen wallet	221
kitchenaid accessoires	539-543
kneader	544-546, 547-548
knife and tool grinder	572

knife bags .....	221, 223
knife block .....	222-223
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
meat tenderizer .....	202, 570
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
outdoor 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
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
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
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
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
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
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
serving tray	58-59, 106-112, 114-118, 267
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
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
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
thermometer	696-699
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
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
wastepaperbasket with ashtray .....	362
water jug .....	76-77
water softener .....	599, 656, 669, 682
waterboiler .....	428-429
watercooker .....	428

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
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
zójirushi .....	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
adaptateur pour balance	376-377
adoucisseur d'eau	599, 656, 669, 682
aide au tranchage	203
aiguiser électrique	572-573
aiguiser 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 crème 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 ventilées	462
armoires pour banquets	389
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'entrée	70
atomiseur à huile	44
atomiseur à vinaigre	44
attendrisseur à viande	202, 570
autocuisseur	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 polypropylène	259-261
bac gastronorme transparent	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
blender "santosafe"	530
bloc à couteaux	222-223
bloc eutectiques	211, 120-121, 394, 398
boîte à aliments	260-264, 278-279, 356-357
boîte à épices 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
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 métallique	147
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
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 avec 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 beurre .....	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
cendrier mural .....	365
cendrier pour l'extérieur .....	33
centrifugeuse pour fruits .....	525-526
cercle à oeuf au plat .....	170
cercle à tarte .....	170
chafing dish .....	313-317
chafing dish électrique .....	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
chauffage électrique chafing dish .....	315-317
chauffe assiettes .....	460-461
chauffe assiettes 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
comptoir garniture réfrigéré .....	418
comptoir réfrigérée .....	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
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
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
couteau de cuisine .....	214, 227
couteau de pâtissier .....	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
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 café .....	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

cuisseur à induction .....	489-491
cuisseur à induction de wok grand cuisine .....	490
cuisseur à induction grand cuisine .....	490
cuisseur à oeufs .....	504
cuisseur à pâtes .....	516-518, 609, 620, 634
cuisseur à riz .....	463
cuisseur à vapeur .....	301-302
curette à homard .....	67
cutter .....	557
cuvette à rincer cuillères portionneuses .....	207
cuvettes à glace .....	211, 398

**D**

de buyeur .....	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
dénoyateur à cerises .....	201
dérouleur à essuie-tout .....	227
désinsectiseur .....	574-577
dessiccateur de nourriture .....	559
display presentoir .....	126
disque pour gam coupe légumes .....	562
disque santos .....	560
distributeur .....	310-311, 352-353, 355-357
distributeur de boisson réfrigérée .....	312, 422
distributeur de condiments .....	279, 356
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**

ecailleuse à poisson .....	227
échelle .....	386-387
échelle à casiers .....	385
écriteau .....	366
écumoire .....	140, 142
écumoire à bière .....	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
electrobar .....	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-adhésives .....	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
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 pâtissier .....	191
gâteau pate distributeur .....	161
gaufrier .....	484-486
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
grille avec pieds .....	162
grille pain .....	469-472
grille pain sandwich .....	473-475
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

**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 à glace spaghetti .....	403
machine à glaçons .....	402-403
machine à hamburgers .....	202
machine à pâte .....	348-349
machine à piler les glaçons .....	404-405





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
plaque grill à gaz .....	482, 611, 623, 633
plaque grille .....	297, 331
plaque nervurée .....	627, 637
plaque poeffertjes .....	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 gastronomique .....	253-254
plat à gratin .....	63, 64
plat à oreilles .....	64
plat à poisson .....	113
plat à rôti .....	303
plat à sateh .....	112
plat d'étalage .....	112-113, 267-268, 272, 275
plate mate .....	380, 382
plateau .....	106-110
plateau à buffet .....	119, 131
plateau à présentation .....	58-59
plateau à servir .....	58-59, 106-112, 114-118, 267
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 poeffertjes .....	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 crème .....	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 pédale .....	358-360, 363
poudreuse à fromage .....	148
présentoir .....	50, 54-55
présentoir à sachets de pommes frites .....	148
presse-agrumes .....	521-524
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
protecteur de marche .....	602
pujadas .....	286-295, 298-308
pyrogel .....	318

**Q**

quartz grill .....	499
quirl 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 déchets de table .....	44
réchaud .....	330
réchaud à gaz .....	330-331, 492
réceptacle à gaz .....	327-331
réceptacle de bord silicone de gastronom .....	252
réceptacle de gras et seau de transport .....	151, 514
réducteur de grille .....	625, 627, 637
réfrigérateur .....	406-407, 409-411
réfrigérateur présentoir .....	413

refroidisseur à vin .....	85
refroidisseur de bouteilles .....	412
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
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 électronique .....	374
seche-aliments .....	559
separe-oeufs .....	201
seringue à marinade .....	203
serre-jambon .....	347
service à 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
sprycleaner 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
tecninox .....	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
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
fisonnier .....	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 gastronomique .....	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
zøjirushi .....	80

**A**

abdeckungskorb .....	72
abfallbehälter .....	279, 357-363
abfalleimer .....	605
abfallsack für giant .....	362
abgießhilfe .....	302
abklopftring .....	594
abraumbehälter .....	125, 274
absperrränder .....	368
abtropfrost .....	252
abtropfrost, gastronom .....	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
anfuhrstisch .....	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
arbeitsstisch .....	601, 683
aschenbecher .....	32-33
aschensammler .....	32
ascherbehälter .....	362
aufbewahrungsregal .....	601
auffangschale .....	385
aufhängesystem .....	603
aufsatzregal .....	602
aufsatzteil .....	390
aufschnitt-maschine .....	564-570
aufschnitt-messer .....	214
aufsteckrahmen .....	588
ausbeinmesser .....	217, 220
ausgangstisch .....	594, 596
ausgiesser .....	96-97
auslageplatte .....	112-113, 267-268, 272, 275
ausrol-nudelmachine .....	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, gastronom .....	253, 688
backrost .....	255, 684-685

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
behältersystem .....	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
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
chefschrürze .....	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
cook & hold öfen .....	642
cool pack .....	390
coolhead .....	417-419
crêpes-eisen .....	477, 484
crêpe-suzette-pfanne .....	286, 290, 295-296
crêpe-teller .....	72
cri-cri .....	574-577
cutter .....	556-557

**D**

dampfkocher .....	302
dampfkochtopf .....	298, 302
dampfkondensator unox .....	657
de buyer .....	286-289
deckel, gastronom-behälter .....	310-311, 252-255
deckel, pfanne .....	299
deckel, speise-eisbehälter .....	211, 398
deckel, spülkörbe .....	587
dekorationflasche .....	186
dekorationlöffel .....	187
dekoriationsgrün .....	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
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
eierlöffel .....	65, 272
eierplatte .....	64
eierteiler .....	196-197
eimer .....	282-283
eimer mini .....	50, 56-57
eimerdispenser .....	352
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-heizkörperereinheit .....	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
elektrobar .....	590-592, 596-598
erdbeerschneider .....	197
erdnüssenlöffel .....	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
filetirmesser .....	213
fingerfood sticks .....	204
fingerschale .....	68
fischbackpfanne .....	287
fischbackschaufel .....	228
fischentschupper .....	227
fischfiletirmesser .....	220
fischfriteuse .....	510-511

fischheber .....	142
fischplatte .....	113
flaschenbürste .....	281
flaschenkühler .....	85, 412
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
folien .....	233
folien abreissvorrichtung .....	233
fondanttrichter .....	161
food wärmeschrank .....	462
fried ice machine .....	399
frikandellenschneider .....	149
friteuse .....	504-513, 606, 610, 616, 622, 630
fritten-ausschöpfwanne .....	150, 627
frittier öl test-set .....	610, 616
frittierkorbpapier .....	57
fritüre korb .....	149
fritüre-schaumlöffel .....	146, 149
fritüre-krumenschaufel .....	146
fritüre-ölfilter .....	151, 514
frontloader .....	392-393
früchtekorb .....	522
fruchten/gemüseschneider .....	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
gas-friteuse .....	610, 622, 630
gas-grillplatte .....	482, 611, 623, 633
gas-herd .....	615, 628-629, 636-637
gas-hockerkocher .....	492-493
gas-kocher .....	492-493, 613, 625
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-wirtschafts-herd .....	615, 628-629, 637
gas-wirtschafts-herd, 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
gläsernachsputgerät .....	91
gläsernschiene .....	101
gläserntuch .....	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
grillplatten-fettpinsel .....	160
grillpresse .....	202
grillspiess .....	53, 204
grillzange .....	136
grossküchensieb .....	152

**H**

hackbeil .....	220
hackmesser .....	220
hähnchengrill .....	494
hamburgermaker .....	202
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
hummerkacker .....	67

**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  
kaffeersatz 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  
käseibe ..... 195, 557, 561  
käschaber ..... 350  
käschneidebrett ..... 231  
käschneidedraht ..... 230  
käschneider ..... 231, 350, 561  
käschneider 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  
kirschensteiner ..... 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 filterpapier ..... 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  
krümfeger ..... 47  
küchenherdplattenringhaken ..... 147  
küchenmaschine ..... 534-536, 540-543, 546  
küchenmaschine induktion ..... 537-538  
küchenmesser ..... 214  
küchenmesser set ..... 224  
küchenrollenhalter ..... 227  
küchenschere ..... 193, 217  
küchenschüssel ..... 181-183  
küchentuch ..... 189-190  
kühl aufsatzvitrine ..... 417-418  
kühlakkus ..... 120, 121, 390, 394  
kühlauflaufteil ..... 391  
kühldeckel ..... 390  
kühlraum-thermometer ..... 206, 699  
kühlschrank ..... 406-407, 409-411  
kühlstisch ..... 418-419  
kühlvitrine ..... 120-121, 413-418  
kupfer-reinigungspaste ..... 368

**L**

lachimesser ..... 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  
lebensmittelrockner ..... 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
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
ölfilterhalter .....	151, 514
ölfflasche .....	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
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
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
poftertjes pfanne .....	286
poftertjes 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
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
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
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
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
schnees Schlagkessel .....	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
schubladeblock 1/1 gastronorm .....	601
schuhputzmaschine .....	369
schürze .....	189, 599
schürze säurebeständig .....	189
schüssel .....	74-75, 270, 272
schutzhandschuhe .....	191, 688
schutzhauben teller regal .....	382
seiher mini .....	56
sektflaschenverschiesser .....	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
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
servier tuch .....	190
servier und abräumwagen .....	384, 385
servier wagen .....	384-385
servier zange .....	133, 135-137, 272
serviettenausgeber .....	127
serviettenständer .....	45
shaker .....	92
sharp microwelle .....	466
sichtlagerkästen .....	125, 274
sitram .....	293, 296, 302
sorbetiere .....	400-401
sorbelöffel .....	27
sossenpfännchen .....	331
sossenschüssel .....	64
sous vide .....	440-442

spachtel	228
spaghettischale	64
spaghettizange	134
spanischer mop besen	372
sparschäler	196, 200, 224-225
speise-eisbehälter	211, 398
speisekarten halter	28-29
speisekarten tasche	28
speisen warmhaltestrahler	446
speisentransportwagen	389
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
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
thermometer, infrarot	698-699
timbalforn	180
tischabfallbehälter	44
fischnummer	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
trittbocker	281
trolley für thermobox	392
tropfschale	275
tüllen	167-168
fürtextschilder	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
vakuumaschine .....	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
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
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  
 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	062.003	.....89	070.093	173,693	072.152	.....75	085.084	.....154	115.041	..53,330
059.010	.....46	062.004	.....89	070.094	172,692	072.153	.....75	085.100	.....86	115.042	..53,330
059.012	.....46	062.005	.....89	070.095	172,692	072.154	.....75	085.120	.....88	115.044	.....110
059.015	.....82	062.007	.....67	070.096	173,693	072.220	.....343	085.140	.....87	115.050	.....57
059.018	.....83	064.001	.....154	070.098	173,693	073.006	.....90	085.145	.....87	115.055	.....54
059.020	.....158	064.002	.....154	070.099	173,693	074.003	.....44	085.150	.....112	115.058	.....87
059.021	.....158	064.003	.....154	070.100	.....128	074.006	.....36	085.160	.....283	115.060	.....87
059.022	.....158	064.004	.....154	070.150	.....167	074.015	.....43	085.161	.....283	115.062	.....88
059.023	.....158	064.005	.....154	070.300	.....128	074.016	.....43	085.162	.....283	115.065	.....88
059.024	.....158	064.006	.....154	070.500	.....394	074.017	.....36	085.170	.....284	115.067	.....88
059.026	.....158	064.010	.....154	070.501	.....394	074.023	.....36	085.171	.....284	115.070	.....89
059.030	.....163	064.015	.....200	070.502	391,394	074.024	.....36	085.172	.....284	115.072	.....92
059.031	.....163	064.021	.....183	070.551	.....388	074.030	..53,204	085.200	313,314	115.115	.....315
059.032	.....163	064.022	.....183	070.552	.....388	074.031	..53,204	085.270	.....284	120.015	.....98
059.040	.....181	064.023	.....183	070.601	178,690	074.032	..53,204	085.271	.....284	120.200	.....99
059.041	.....181	064.031	.....285	070.602	179,691	074.033	..53,204	085.272	.....284	120.205	.....99
059.042	.....181	064.032	.....285	070.603	179,691	074.034	.....184	085.520	.....113	125.001	.....49
059.043	.....181	064.033	.....285	070.604	179,691	074.035	.....184	085.525	.....113	125.002	.....49
059.044	.....181	064.036	285,302	070.605	178,690	074.036	.....184	085.530	.....113	125.005	.....103
059.050	.....277	064.038	285,302	070.606	178,690	074.037	.....184	085.535	.....113	125.006	.....226
059.051	.....277	064.040	.....89	070.607	179,691	074.038	.....35	085.540	.....113	125.010	.....103
059.055	.....277	064.042	.....89	070.609	178,690	074.039	.....35	085.545	.....113	125.012	.....46
059.080	.....370	064.055	.....230	070.610	179,691	074.044	.....36	085.550	.....113	125.015	141,325
059.085	.....370	065.001	.....188	070.710	.....333	075.001	.....233	085.555	.....113	125.020	.....252
059.086	.....281	065.002	.....188	070.712	.....333	075.002	.....233	085.560	.....113	125.021	.....252
059.088	.....282	065.004	.....188	070.714	.....333	075.003	.....233	088.752	.....43	125.022	.....252
059.090	.....155	065.008	.....188	070.720	.....333	075.010	.....233	088.760	.....37	125.033	.....230
059.091	.....155	065.010	.....188	070.721	.....333	075.011	.....233	088.761	.....37	125.040	.....49
059.092	.....155	065.011	.....188	070.722	.....333	075.012	.....233	088.767	.....37	125.041	.....49
059.093	.....155	065.012	.....188	070.723	.....333	075.030	.....233	088.768	.....37	125.045	.....49
059.094	.....155	065.013	.....188	072.001	.....94	075.045	.....233	088.820	.....38	125.046	.....49
059.100	.....184	065.018	.....188	072.002	.....94	075.060	.....233	088.821	.....38	125.050	.....232
059.101	.....184	065.019	.....188	072.004	.....94	078.001	.....150	088.822	.....38	125.055	.....123
059.102	.....184	068.001	.....159	072.010	.....82	079.001	191,688	088.823	.....38	125.056	.....123
059.103	.....184	068.005	.....67	072.015	.....148	079.002	191,688	088.824	.....38	125.057	.....123
060.001	.....75	070.031	.....176	072.016	.....137	079.008	.....191	088.911	.....35	125.065	.....123
060.002	.....75	070.032	.....176	072.017	.....137	079.011	.....191	088.914	.....35	125.066	.....123
060.003	.....75	070.033	.....176	072.025	.....32	079.020	191,688	090.020	.....168	125.068	.....123
060.004	.....75	070.034	.....176	072.030	.....160	079.101	191,688	090.053	177,689	125.075	.....232
060.005	.....75	070.035	.....176	072.031	.....160	079.102	191,688	090.060	177,689	125.080	.....122
060.008	.....75	070.036	.....176	072.032	.....160	080.001	.....96	093.001	.....454	125.081	.....122
060.009	.....75	070.037	.....176	072.033	.....160	080.002	.....96	093.002	.....454	125.083	.....122
060.010	.....74	070.040	177,689	072.035	.....160	080.007	.....28	093.021	.....454	125.084	.....122
060.011	.....74	070.041	177,689	072.040	.....207	080.010	.....103	093.022	.....454	125.086	125,274
060.012	.....74	070.042	177,689	072.041	.....207	080.015	.....182	093.024	.....454	125.090	.....123
060.013	.....74	070.045	.....166	072.042	.....207	080.020	.....97	093.025	.....454	125.092	.....123
060.041	.....267	070.050	174,694	072.043	.....207	080.040	.....96	093.040	.....453	125.095	.....122
060.060	.....267	070.051	174,694	072.044	.....207	080.041	.....96	093.041	.....453	125.096	.....122
060.110	.....74	070.052	174,694	072.050	.....132	080.102	.....96	093.100	.....232	125.098	.....122
060.111	.....74	070.053	174,694	072.052	.....132	081.015	.....39	093.101	.....232	125.099	120,395
060.112	.....74	070.054	174,694	072.060	.....58	081.016	.....39	093.102	.....232	125.100	.....232
060.113	.....74	070.055	174,694	072.061	.....58	081.025	.....35	093.103	.....232	125.110	.....135
060.180	.....271	070.056	174,694	072.062	.....58	081.026	.....35	093.104	.....232	125.112	.....135
060.181	.....271	070.057	174,694	072.065	.....58	081.028	.....34	093.500	449,454	125.114	.....135
060.183	.....271	070.058	175,695	072.067	.....58	081.030	.....43	093.510	449,454	125.116	.....135
060.184	.....271	070.059	175,695	072.069	.....58	081.031	.....42			125.120	.....137
060.186	.....271	070.060	175,695	072.070	.....187	081.032	.....42			125.121	.....137
060.187	.....271	070.061	175,695	072.071	.....187	081.033	.....42			125.122	.....137
060.311	266,324	070.062	175,695	072.072	.....187	081.035	.....42	100...		125.123	.....137
060.312	266,324	070.063	175,695	072.073	.....187	081.045	.....44	105.001	.....103	125.124	.....137
060.313	266,324	070.064	175,695	072.075	.....186	081.076	.....39	105.010	.....103	125.125	.....137
060.321	266,324	070.065	175,695	072.080	.....187	081.100	.....43	105.015	.....103	125.130	.....137
060.322	266,324	070.071	175,695	072.081	.....187	084.010	.....572	110.001	.....144	125.131	.....137
060.323	266,324	070.072	175,695	072.082	.....187	085.010	229,573	110.002	.....144	125.132	.....137
060.326	266,324	070.073	175,695	072.083	.....187	085.040	.....89	110.003	.....144	125.133	.....137
060.327	266,324	070.074	175,695	072.085	.....186	085.042	..88,136	110.004	.....144	125.134	.....137
060.333	266,324	070.075	175,695	072.090	.....30	085.050	.....183	110.005	.....144	125.135	.....137
060.343	.....266	070.076	175,695	072.094	.....46	085.051	.....183	110.050	.....101	125.145	.....230
060.363	.....266	070.077	175,695	072.095	.....46	085.052	.....183	110.055	.....101	125.160	.....230
060.411	266,324	070.078	175,695	072.101	.....240	085.053	.....183	110.080	.....53	125.200	.....239
060.412	266,324	070.079	175,695	072.103	.....240	085.054	.....183	110.100	.....239	125.210	.....33
060.413	266,324	070.082	173,693	072.110	.....240	085.055	.....183	110.145	.....86	125.211	.....33
060.421	266,324	070.083	173,693	072.120	.....74	085.060	.....183	110.150	.....86	125.221	.....56
060.422	266,324	070.084	172,692	072.121	.....74	085.061	.....183	115.001	.....34	125.225	..56,150
060.423	266,324	070.085	172,692	072.125	.....74	085.062	.....183	115.002	.....34	125.240	.....56
060.427	266,324	070.086	172,692	072.126	.....74	085.063	.....183	115.008	.....30	125.241	.....56
060.433	266,324	070.087	172,692	072.130	.....267	085.070	.....183	115.010	.....48	125.242	.....56
060.443	.....266	070.088	172,692	072.131	.....267	085.071	.....183	115.020	.....45	125.244	.....56
060.463	.....266	070.089	172,692	072.140	.....75	085.073	.....183	115.030	.....33	125.246	.....56
061.002	.....210	070.090	172,692	072.141	.....75	085.074	.....183	115.036	.....110	125.247	.....56
062.001	.....89	070.091	172,692	072.150	.....75	085.080	.....154	115.037	.....110	125.248	.....56
062.002	.....89	070.092	172,692	072.151	.....75	085.082	.....154	115.040	.....110	125.250	.....50







408.214	.....560	430.162	.....109	508.115	.....462	521.016	.....539	530.136	.....110	540.131	.....60
408.215	.....560	430.163	.....109	508.120	.....462	521.020	.....539	530.140	.....110	540.132	.....60
408.216	.....560	430.164	.....109	508.122	.....462	521.041	.....540	532.010	.....83	540.140	.....61
408.217	.....560	430.165	.....109	508.124	.....513	521.042	.....540	532.011	.....83	540.141	.....61
408.218	.....560	430.171	.....109	508.125	.....516	521.043	.....540	532.015	.....83	541.003	.....363
408.219	.....560	430.172	.....109	508.128	.....504	521.045	.....540	532.016	.....83	541.005	.....363
408.220	.....560	430.173	.....109	508.200	.....493	521.050	.....541	532.020	.....182	541.010	.....363
408.221	.....560	430.174	.....109	508.210	.....493	521.051	.....541	532.021	.....182	542.007	.....403
408.222	.....560	430.175	.....109	508.212	.....513	521.052	.....541	532.022	.....182	542.008	.....403
408.223	.....560	430.330	.....111	508.224	.....513	521.053	.....541	532.023	.....182	542.009	.....403
408.224	.....560	430.336	.....111	508.843	.....516	521.060	.....549	532.025	.....182	542.010	.....403
408.225	.....560	430.340	.....111	508.844	.....516	521.062	.....549	532.030	.....273	542.021	.....520
408.226	.....560	430.360	.....111	508.851	.....505	521.070	.....549	532.031	.....273	542.022	.....520
408.235	.....560	430.430	.....111	508.852	504,505	521.075	.....549	532.032	.....273	542.901	.....520
408.252	.....524	430.436	.....111	508.853	.....505	521.080	.....549	532.033	.....273	542.902	.....520
408.901	522,524	430.440	.....111	508.854	.....513	521.081	.....549	532.040	.....271	546.010	.....372
408.902	522,524	430.530	.....111	513.030	.....365	521.090	.....468	532.041	.....271	546.011	.....372
408.903	522,524	430.536	.....111	513.035	.....365	521.091	.....468	532.042	.....271	546.012	.....372
408.904	.....523	430.540	.....111	514.002	328,331	521.092	.....468	532.048	.....271	546.014	.....372
408.905	.....523	440.015	.....240	514.005	.....328	521.110	.....541	532.145	.....271	551.000	.....553
408.907	.....545	450.010	.....533	514.006	.....328	521.200	.....542	532.146	.....271	551.001	.....553
408.908	.....545	450.100	.....534	514.010	.....329	521.201	.....542	532.150	.....118	551.002	.....553
408.909	.....545	480.001	.....369	514.011	.....331	521.202	.....542	532.152	.....118	551.003	.....553
408.910	.....545	480.002	.....369	514.012	.....331	521.211	542,543	534.011	.....95	551.005	.....343
408.911	.....547			514.018	.....329	521.212	.....542	534.012	.....95	551.006	.....553
408.912	.....547			514.020	.....328	521.213	.....542	534.016	.....95	551.010	.....343
408.913	.....520	<b>500...</b>		514.028	328,331	521.214	.....542	534.017	.....95	551.020	.....551
408.914	.....520	501.300	.....698	514.031	.....327	521.215	542,543	534.100	.....95	551.022	.....553
408.915	.....531	502.004	.....496	514.032	327,329	521.310	.....529	534.135	.....95	551.025	.....554
408.917	.....531	502.005	.....496	515.040	.....166	521.312	.....529	534.136	.....95	551.030	.....521
410.009	.....571	502.040	.....497	515.055	.....166	521.315	.....529	534.150	.....95	551.050	.....550
410.012	.....571	502.060	.....497	515.065	.....166	521.400	.....556	534.151	.....95	551.054	.....554
410.022	.....571	502.080	.....497	516.020	.....518	521.402	.....556	535.001	.....384	551.060	.....550
410.122	.....571	502.300	.....498	516.030	.....518	521.410	.....556	535.002	.....384	551.083	.....551
410.132	.....571	502.305	.....498	516.040	.....518	521.420	.....556	535.020	.....386	551.086	.....553
414.005	.....572	502.500	.....404	517.001	.....405	521.430	.....556	535.025	.....386	551.091	.....551
414.006	.....572	504.001	.....522	518.001	.....106	521.500	.....543	535.030	.....386	551.092	.....551
415.010	.....564	505.215	.....374	518.002	.....106	521.501	.....543	535.040	.....386	551.095	.....550
415.020	.....548	505.245	.....374	518.003	.....106	521.502	.....543	535.042	.....386	551.250	.....554
415.110	.....562	505.304	.....575	518.004	.....106	521.512	.....543	537.001	.....546	551.450	.....552
415.111	.....562	505.305	.....575	518.005	.....106	521.513	.....543	537.004	.....312	551.460	.....552
415.112	.....562	505.307	.....575	518.006	.....106	523.001	.....520	537.005	.....558	551.461	.....552
415.113	.....562	505.308	.....575	518.007	.....106	523.010	.....405	537.006	.....312	551.462	.....552
415.114	.....562	505.309	.....575	518.008	.....106	523.901	.....520	537.008	.....312	551.465	.....552
415.115	.....562	505.360	.....576	518.010	.....106	523.902	.....520	537.010	.....312	552.060	.....515
415.120	.....562	505.361	.....576	518.020	.....108	527.009	.....510	537.012	.....312	552.090	.....515
415.122	.....562	505.375	.....574	518.021	.....108	527.010	.....436	537.025	.....529	552.100	.....515
415.124	.....562	505.395	574,576	518.022	.....108	527.012	.....436	537.100	.....546	553.005	.....362
415.126	.....562	505.397	.....574	518.024	.....108	527.020	.....511	537.105	.....444	556.001	.....380
415.128	.....562	505.399	.....576	518.025	.....108	527.022	.....511	537.108	.....444	556.002	.....380
415.129	.....562	505.400	.....576	518.026	.....108	527.026	.....510	537.109	.....444	556.003	.....380
415.130	.....562	505.700	.....574	518.102	.....106	527.049	.....516	537.110	.....444	556.004	.....380
415.131	.....562	505.701	.....574	518.103	.....106	527.109	.....511	537.112	.....444	556.005	.....380
415.132	.....562	505.716	.....577	518.104	.....106	527.112	.....510	537.115	.....442	556.010	.....380
415.133	.....562	505.720	.....577	518.105	.....106	527.115	.....511	537.140	.....337	556.011	.....380
415.134	.....562	505.740	.....577	518.108	.....106	527.126	.....511	537.141	.....337	556.012	.....380
417.003	.....430	505.808	.....577	518.132	.....107	527.151	.....488	537.150	.....337	556.013	.....380
417.005	.....430	505.815	.....577	518.133	.....107	527.152	.....488	537.300	.....429	556.014	.....380
417.013	.....430	505.820	.....577	518.151	.....108	527.209	.....510	537.901	.....546	556.030	.....382
417.023	.....430	505.901	.....574	518.152	.....108	527.212	.....510	537.902	.....546	556.031	.....382
417.105	.....430	505.902	.....576	518.154	.....108	527.250	.....515	537.903	.....546	556.032	.....382
417.110	.....430	505.903	.....576	518.155	.....108	527.255	.....515	537.904	.....546	556.033	.....382
420.001	.....474	505.915	574,576	518.232	.....107	527.309	.....511	537.921	.....546	556.034	.....382
420.002	.....474	505.920	.....575	518.233	.....107	527.312	.....511	537.922	.....546	556.036	.....382
420.004	.....474	505.940	.....575	518.332	.....107	527.315	.....511	537.923	.....546	556.100	.....104
420.012	.....474	508.005	.....488	518.333	.....107	527.318	.....456	537.924	.....546	560.010	.....35
420.025	.....472	508.008	.....488	518.432	.....107	527.319	.....456	540.001	.....60	560.012	.....35
420.050	.....472	508.015	.....451	518.433	.....107	527.412	.....511	540.002	.....60	560.023	.....137
425.010	.....525	508.016	.....451	518.812	.....106	527.841	.....516	540.010	.....60	560.024	.....159
430.028	.....110	508.020	.....452	518.813	.....106	527.842	.....516	540.011	.....60	560.030	.....137
430.036	.....110	508.021	.....452	518.814	.....106	527.851	510,511	540.012	.....60	560.034	.....159
430.040	.....110	508.022	.....452	518.815	.....106	527.853	.....511	540.013	.....60	560.040	.....137
430.045	.....110	508.023	.....452	518.816	.....106	527.854	510,511	540.020	.....61	560.042	.....159
430.110	.....110	508.024	.....452	518.817	.....106	527.856	.....511	540.101	.....60	560.124	.....159
430.132	.....108	508.025	.....516	520.020	.....302	528.002	.....330	540.102	.....60	560.134	.....159
430.135	.....108	508.026	.....452	520.028	.....302	528.003	.....330	540.110	.....60	560.142	.....159
430.151	.....109	508.030	.....434	521.004	.....540	530.004	.....32	540.111	.....60	560.224	.....159
430.152	.....109	508.040	.....434	521.005	.....541	530.010	.....279	540.112	.....60	560.234	.....159
430.153	.....109	508.050	.....447	521.008	.....541	530.025	.....95	540.113	.....60	560.242	.....159
430.154	.....109	508.100	.....447	521.011	.....539	530.026	.....95	540.120	.....61	560.324	.....159
430.155	.....109	508.108	.....504	521.012	.....539	530.102	.....186	540.121	.....61	560.334	.....159
430.161	.....109	508.112	.....513	521.015	.....539	530.103	.....186	540.130	.....60	560.342	.....159



562.001	.....344	596.229	.....677	598.250	.....696
562.002	.....344	596.230	.....677	598.310	.....699
562.003	.....344	596.231	.....674	598.312	.....699
562.005	.....344	596.232	.....677	598.315	.....699
562.006	.....344	596.233	.....674	598.342	.....699
562.007	.....344	596.234	.....677	598.363	.....696
570.010	.....592	596.235	.....677		
570.035	.....590	596.236	.....677		
570.040	.....590	596.237	.....676		
570.050	.....592	596.239	.....674		
570.051	.....592	596.240	.....678		
570.055	.....592	596.242	.....678		
570.056	.....592	596.244	.....678		
570.075	.....592	596.245	.....678		
570.076	.....592	596.250	.....679		
570.110	.....596	596.251	.....679		
570.111	.....596	596.254	.....679		
570.112	.....596	596.255	.....679		
570.120	.....596	596.261	.....680		
570.121	.....596	596.265	.....680		
570.180	.....598	596.282	.....681		
580.005	493,632	596.283	.....681		
585.003	.....199	596.284	.....649		
585.403	.....199	596.285	648,682		
595.001	.....79	596.289	.....681		
595.005	.....79	596.290	.....681		
595.008	.....79	596.300	255,685		
595.010	.....79	596.301	.....642		
595.015	.....79	596.309	255,685		
595.020	.....81	596.311	254,686		
595.025	.....81	596.313	.....686		
595.030	.....81	596.315	.....684		
595.050	.....79	596.320	255,685		
595.052	.....79	596.321	254,686		
595.055	.....79	596.322	254,686		
595.057	.....79	596.323	254,686		
595.060	.....78	596.326	255,685		
595.061	.....78	596.328	.....684		
595.062	.....78	596.329	.....684		
596.040	.....478	596.330	.....684		
596.045	.....478	596.333	.....684		
596.050	.....478	596.340	646,652		
596.055	.....478	596.341	646,652		
596.060	.....645	596.350	.....642		
596.062	.....646	596.360	.....645		
596.065	.....646	596.361	.....645		
596.070	.....646	596.410	.....668		
596.111	.....647	596.420	.....666		
596.116	.....647	596.422	.....666		
596.125	.....647	596.424	.....666		
596.126	.....647	596.430	.....666		
596.128	.....647	596.432	.....666		
596.131	.....648	596.434	.....666		
596.134	.....657	596.440	.....667		
596.136	653,681	596.444	.....667		
596.137	.....653	596.451	.....667		
596.138	653,657	596.453	.....667		
596.139	.....657	596.482	.....668		
596.160	.....657	596.483	.....668		
596.161	.....657	596.489	.....668		
596.163	.....656	596.490	.....668		
596.164	.....656	596.550	.....649		
596.173	.....652	596.591	669,682		
596.174	.....652	596.592	.....656		
596.191	.....652	596.593	669,682		
596.192	.....652	596.594	.....656		
596.193	.....653	596.595	.....683		
596.194	.....653	596.596	669,682		
596.196	.....654	596.597	.....683		
596.197	.....655	596.598	669,682		
596.198	.....654	596.599	669,682		
596.199	.....655	596.650	.....649		
596.200	.....681	596.724	.....648		
596.205	.....681	596.734	.....648		
596.206	.....681	596.744	.....648		
596.210	.....675	596.775	.....647		
596.211	.....675	596.834	.....649		
596.212	.....675	596.844	.....649		
596.213	.....675	596.913	.....653		
596.214	.....675	596.914	.....653		
596.227	.....674	596.915	656,682		
596.228	.....676	596.916	656,669		

### 600...

600.002	.....276	600.002	.....276
600.004	.....276	600.004	.....276
600.005	.....281	600.005	.....281
600.010	.....275	600.010	.....275
600.011	.....275	600.011	.....275
600.012	.....275	600.012	.....275
600.013	.....275	600.013	.....275
600.014	.....275	600.014	.....275
600.020	.....283	600.020	.....283
600.021	.....283	600.021	.....283
600.022	.....283	600.022	.....283
600.023	.....283	600.023	.....283
600.025	.....372	600.025	.....372
600.038	.....182	600.038	.....182
600.040	.....182	600.040	.....182
600.041	.....182	600.041	.....182
600.042	.....182	600.042	.....182
600.043	.....182	600.043	.....182
600.044	.....182	600.044	.....182
600.048	.....361	600.048	.....361
600.049	.....361	600.049	.....361
600.050	.....361	600.050	.....361
600.051	.....361	600.051	.....361
600.052	.....361	600.052	.....361
600.060	.....363	600.060	.....363
600.061	.....363	600.061	.....363
600.062	.....363	600.062	.....363
600.072	.....359	600.072	.....359
600.074	.....359	600.074	.....359
600.075	.....360	600.075	.....360
600.076	.....360	600.076	.....360
600.077	.....360	600.077	.....360
600.085	.....363	600.085	.....363
600.086	.....363	600.086	.....363
600.087	.....363	600.087	.....363
600.088	.....363	600.088	.....363
600.089	.....363	600.089	.....363
600.090	.....363	600.090	.....363
600.091	.....363	600.091	.....363
600.092	.....363	600.092	.....363
600.093	.....363	600.093	.....363
600.094	.....363	600.094	.....363
600.095	.....372	600.095	.....372
600.100	.....372	600.100	.....372
600.110	.....372	600.110	.....372
600.120	.....372	600.120	.....372
600.200	.....278	600.200	.....278
600.201	.....278	600.201	.....278
600.202	.....278	600.202	.....278
600.250	125,274	600.250	125,274
600.330	.....264	600.330	.....264
600.340	.....264	600.340	.....264
600.350	.....264	600.350	.....264
600.370	.....264	600.370	.....264
600.380	.....264	600.380	.....264
600.390	.....264	600.390	.....264
600.400	.....264	600.400	.....264
600.410	.....264	600.410	.....264
600.420	.....264	600.420	.....264
600.430	.....264	600.430	.....264
600.440	.....264	600.440	.....264
600.450	.....264	600.450	.....264
600.470	.....264	600.470	.....264
600.480	.....264	600.480	.....264
600.490	.....264	600.490	.....264
600.510	.....264	600.510	.....264
600.520	.....264	600.520	.....264
600.530	.....264	600.530	.....264
600.540	.....264	600.540	.....264
600.550	.....264	600.550	.....264
600.600	.....264	600.600	.....264
600.903	.....90	600.903	.....90
600.920	.....282	600.920	.....282

605.002	.....412	688.021	.....475	688.265	.....453
605.004	.....412	688.022	.....475	688.266	.....453
610.001	.....91	688.025	.....434	688.267	.....453
620.036	.....293	688.027	.....434	688.300	.....472
620.224	.....293	688.030	.....437	688.320	.....569
620.228	.....293	688.031	.....437	688.325	.....569
635.002	.....76	688.032	.....437	688.330	.....569
635.003	.....76	688.033	.....437	688.400	.....481
635.004	.....76	688.034	.....437	688.405	.....481
635.005	.....76	688.040	.....437	688.410	.....481
635.007	.....76	688.042	.....455	688.415	.....481
635.008	.....76	688.043	.....455	688.420	.....481
635.009	.....76	688.044	.....455	688.425	.....481
635.010	.....76	688.045	.....455	688.450	.....479
635.012	.....76	688.046	.....455	688.455	.....479
635.015	.....76	688.050	.....461	688.460	.....479
635.016	.....76	688.051	.....461	688.500	.....483
635.017	.....76	688.052	.....461	688.510	.....483
650.005	.....360	688.055	.....507	688.515	.....483
650.007	.....360	688.060	.....490	688.550	.....483
650.045	.....359	688.061	.....491	688.552	.....483
650.050	.....361	688.062	.....489	688.554	.....483
680.009	.....505	688.064	.....489	688.600	.....448
680.010	.....505	688.065	.....490	688.610	.....448
680.011	.....493	688.066	.....489	688.620	.....448
680.015	.....645	688.067	.....489	688.630	.....448
680.016	.....645	688.070	.....447	688.808	.....509
680.017	.....645	688.075	.....447	688.828	.....509
680.018	.....645	688.076	.....458	688.900	.....643
680.025	.....487	688.078	.....458	688.901	.....643
680.045	.....457	688.081	.....459	688.902	.....432
680.050	.....458	688.082	.....477	688.903	.....439
680.058	.....505	688.084	.....477	688.904	.....439
680.070	.....459	688.085	.....463	688.905	.....507
680.071	.....459	688.087	.....463	688.906	.....440
680.072	.....459	688.090	.....427	688.907	.....440
680.073	.....459	688.091	.....427	688.908	.....508
680.080	.....559	688.092	.....427	688.915	.....510
680.081	.....457	688.095	.....472	688.918	.....509
680.082	.....457	688.100	.....642		
680.085	.....570	688.103	.....440		
680.100	.....473	688.105	.....442		
680.105	.....442	688.106	.....439		
680.110	.....442	688.107	.....504		
680.118	.....476	688.120	.....429		
680.120	.....476	688.130	.....520		
680.125	.....487	688.133	.....520		
680.130	.....476	688.134	.....520		
680.150	.....423	688.145	.....498		
680.151	.....423	688.150	.....643		
680.195	.....569	688.151	.....422		
680.200	.....473	688.152	.....422		
680.209	.....505	688.160	.....498		
680.250	.....487	688.164	.....490		
680.255	.....487	688.165	.....490		
680.300	.....441	688.170	.....501		
680.308	.....441	688.172	.....501		
680.311	.....441	688.175	501,642		
680.315	.....559	688.190	.....429		
680.425	.....566	688.191	.....429		
680.430	.....566	688.192	.....429		
680.433	.....566	688.193	.....429		
682.001	.....416	688.200	.....472		
682.004	.....416	688.208	.....508		
682.010	.....416	688.210	.....467		
685.004	.....319	688.212	.....467		
685.015	.....329	6			

705.214	.....366	720.019	.....299	720.200	.....303	720.581	.....304	720.814	.....288	721.010	192,344
705.215	.....366	720.020	.....299	720.201	.....303	720.582	.....305	720.815	.....288	721.012	.....223
705.216	.....366	720.021	.....299	720.202	.....303	720.583	.....305	720.825	.....162	721.015	.....252
705.217	.....366	720.022	.....299	720.203	.....303	720.584	.....305	720.826	.....162	721.025	.....252
705.218	.....366	720.023	.....299	720.207	254,686	720.585	.....305	720.827	.....162	721.035	.....252
705.250	.....366	720.024	.....299	720.220	.....298	720.586	.....305	720.840	.....162	721.040	.....334
705.300	.....150	720.025	.....299	720.221	.....298	720.587	.....305	720.841	.....162	721.065	.....252
705.310	.....283	720.026	.....299	720.280	.....298	720.588	.....305	720.842	.....162	721.110	.....445
705.315	.....283	720.027	.....299	720.281	.....298	720.590	.....304	720.870	.....291	721.115	.....445
705.320	.....283	720.028	.....299	720.282	.....298	720.591	.....304	720.871	.....291	721.125	.....98
705.325	.....283	720.029	.....299	720.283	.....298	720.592	.....305	720.872	.....291	721.223	242,320
705.402	.....210	720.030	.....299	720.305	.....148	720.593	.....305	720.873	.....291	721.224	242,320
705.403	.....210	720.031	.....299	720.310	.....47	720.594	.....305	720.875	.....291	721.233	242,320
705.404	.....210	720.032	.....299	720.316	255,685	720.595	.....305	720.876	.....291	721.234	242,320
705.448	.....101	720.033	.....299	720.317	.....255	720.596	.....305	720.877	.....291	721.237	242,320
705.468	.....101	720.039	.....300	720.318	255,685	720.597	.....305	720.878	.....291	721.238	242,320
706.025	.....402	720.040	.....300	720.326	255,420	720.598	.....305	720.880	.....291	721.253	242,320
706.040	.....402	720.041	.....300	720.327	255,420	720.605	.....308	720.881	.....291	721.254	242,320
706.060	.....402	720.042	.....300	720.400	.....141	720.606	.....308	720.882	.....291	721.290	242,320
710.020	.....447	720.043	.....300	720.404	.....142	720.607	.....308	720.883	.....291	721.291	242,320
710.021	.....447	720.044	.....300	720.405	.....142	720.608	.....308	720.885	.....291	721.313	244,322
710.022	.....447	720.045	.....300	720.407	.....142	720.609	.....308	720.886	.....291	721.314	244,322
710.052	.....439	720.050	.....300	720.408	.....142	720.611	.....308	720.887	.....291	721.315	244,322
710.053	.....439	720.051	.....300	720.409	.....142	720.612	.....308	720.888	.....291	721.323	244,322
710.054	.....439	720.052	.....300	720.411	.....142	720.613	.....308	720.890	.....289	721.324	244,322
710.060	.....460	720.055	.....300	720.413	.....142	720.615	.....308	720.895	.....286	721.325	244,322
710.062	.....460	720.056	.....300	720.415	.....142	720.616	.....308	720.900	.....295	721.333	244,322
710.100	.....389	720.064	.....285	720.416	.....142	720.617	.....308	720.901	.....295	721.413	245,323
710.105	.....389	720.070	.....299	720.421	.....142	720.618	.....308	720.902	.....295	721.414	245,323
710.110	.....451	720.071	.....299	720.423	.....142	720.619	.....308	720.903	.....295	721.423	245,323
710.120	.....389	720.072	.....299	720.425	.....142	720.620	.....308	720.906	.....295	721.424	245,323
710.125	.....389	720.073	.....299	720.427	.....142	720.621	.....308	720.908	.....295	721.514	245,323
710.200	.....449	720.074	.....299	720.429	.....142	720.623	.....308	720.910	.....295	721.524	245,323
710.205	449,454	720.075	.....299	720.430	.....142	720.630	.....308	720.912	.....292	721.930	.....145
710.206	450,453	720.076	.....299	720.431	143,326	720.631	.....308	720.915	.....295	721.931	.....145
710.220	.....449	720.077	.....299	720.433	143,326	720.632	.....308	720.920	.....295	721.932	.....145
710.300	.....449	720.078	.....299	720.435	.....142	720.633	.....308	720.921	.....295	721.933	.....145
710.330	.....449	720.079	.....299	720.436	.....142	720.655	.....180	720.922	.....295	721.934	.....145
710.400	.....449	720.080	.....299	720.440	143,326	720.656	.....180	720.930	.....292	721.950	.....145
712.010	.....418	720.081	.....299	720.441	143,326	720.657	.....180	720.931	.....292	721.951	.....145
712.011	.....413	720.085	.....289	720.442	143,326	720.679	.....308	720.932	.....292	721.952	.....145
712.012	.....418	720.091	.....290	720.443	143,326	720.680	.....308	720.935	.....292	721.953	.....145
712.013	.....413	720.092	.....290	720.444	143,326	720.681	.....308	720.936	.....292	721.954	.....145
712.015	.....418	720.093	.....290	720.445	143,326	720.685	.....285	720.938	.....292	721.956	.....145
712.017	.....418	720.094	.....290	720.446	143,326	720.686	.....285	720.940	.....294	721.957	.....145
712.020	.....416	720.095	.....290	720.455	.....143	720.687	.....285	720.941	.....294	721.958	.....145
712.021	.....418	720.096	.....290	720.501	.....153	720.688	.....285	720.942	.....294	722.001	.....384
712.022	.....418	720.097	.....290	720.502	.....153	720.689	.....285	720.943	.....294	722.002	.....384
712.024	.....416	720.098	.....290	720.503	.....153	720.690	.....308	720.944	.....294	725.005	.....141
712.025	.....418	720.100	.....300	720.505	.....153	720.692	.....308	720.945	.....294	725.006	.....141
712.027	.....418	720.101	.....300	720.506	.....153	720.700	.....290	720.946	.....294	725.010	.....136
712.030	.....414	720.102	.....300	720.507	.....153	720.701	.....290	720.950	.....294	725.015	.....136
712.032	.....414	720.103	.....300	720.511	.....153	720.702	.....290	720.951	.....294	725.025	.....180
712.036	.....414	720.104	.....300	720.512	.....153	720.703	.....290	720.952	.....294	725.050	.....133
712.038	.....400	720.106	.....300	720.513	.....153	720.704	.....290	720.953	.....294	725.112	.....142
712.040	.....400	720.110	.....300	720.515	.....153	720.705	.....290	720.954	.....294	727.001	.....17
712.045	.....400	720.111	.....300	720.516	.....153	720.706	.....290	720.955	.....294	727.002	.....17
712.060	.....416	720.112	.....300	720.521	.....154	720.707	.....290	720.956	.....294	727.003	.....17
712.065	.....416	720.113	.....300	720.522	.....154	720.710	.....291	720.960	.....307	727.004	.....17
712.068	.....417	720.114	.....300	720.531	.....152	720.711	.....291	720.961	.....307	727.070	.....17
712.100	.....418	720.120	.....301	720.532	.....152	720.712	.....291	720.963	.....306	727.074	.....17
712.115	.....419	720.121	.....301	720.555	.....86	720.713	.....291	720.964	.....306	727.075	.....17
712.120	.....419	720.123	.....301	720.558	.....210	720.745	.....290	720.965	.....306	729.001	.....685
712.125	.....418	720.124	.....301	720.560	.....304	720.746	.....290	720.968	.....307	729.002	.....685
712.140	.....418	720.130	.....285	720.561	.....304	720.750	.....291	720.970	.....307	729.011	.....684
712.510	.....419	720.135	.....285	720.562	.....305	720.751	.....291	720.971	.....307	729.114	254,686
720.001	.....299	720.140	.....285	720.563	.....305	720.752	.....291	720.973	.....306	729.115	254,686
720.002	.....299	720.145	.....285	720.564	.....305	720.753	.....291	720.974	.....306	729.116	254,686
720.003	.....299	720.150	.....285	720.565	.....305	720.754	.....291	720.975	.....306	729.124	.....686
720.004	.....299	720.161	.....303	720.566	.....305	720.755	.....291	720.978	.....307	729.125	.....686
720.005	.....299	720.162	.....303	720.567	.....305	720.756	.....291	720.980	.....307	729.126	.....686
720.006	.....299	720.163	.....303	720.568	.....305	720.757	.....291	720.981	.....307	729.154	.....686
720.007	.....299	720.167	.....303	720.570	.....304	720.758	.....291	720.983	.....306	729.155	.....686
720.008	.....299	720.168	.....303	720.571	.....304	720.785	.....289	720.984	.....306	729.156	.....686
720.009	.....299	720.171	.....303	720.572	.....305	720.790	.....292	720.985	.....306	733.001	.....367
720.010	.....299	720.172	.....303	720.573	.....305	720.791	.....292	720.988	.....307	733.002	.....367
720.011	.....299	720.173	.....303	720.574	.....305	720.792	.....292	720.990	.....307	733.003	.....367
720.012	.....299	720.175	.....290	720.575	.....305	720.793	.....292	720.991	.....307	733.012	.....367
720.015	.....299	720.180	.....298	720.576	.....305	720.810	.....288	720.993	.....306	733.020	29,367
720.016	.....299	720.181	.....298	720.577	.....305	720.811	.....288	720.994	.....306	733.025	29,367
720.017	.....299	720.182	.....298	720.578	.....305	720.812	.....288	720.995	.....306	733.026	29,367
720.018	.....299	720.183	.....298	720.580	.....304	720.813	.....288	720.998	.....307	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  
 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







<b>910.070</b> .....412	<b>921.701</b> .....627	<b>937.810</b> ..... 32	<b>953.113</b> 247,687	<b>953.443</b> .....249	<b>953.825</b> .....605
<b>910.100</b> .....401	<b>921.702</b> .....627	<b>937.830</b> ..... 270	<b>953.114</b> 247,325	<b>953.444</b> .....249	<b>953.835</b> .....261
<b>911.025</b> .....362	<b>921.703</b> .....627	<b>937.862</b> ..... 270	<b>953.115</b> .....250	<b>953.445</b> .....250	<b>953.845</b> .....261
<b>915.014</b> .....80	<b>926.001</b> .....698	<b>937.864</b> ..... 270	<b>953.116</b> .....250	<b>953.451</b> .....249	<b>953.855</b> .....261
<b>915.020</b> .....80	<b>926.002</b> .....698	<b>937.915</b> .....268	<b>953.118</b> .....250	<b>953.452</b> .....249	<b>953.865</b> .....260
<b>915.030</b> .....80	<b>926.005</b> .....698	<b>937.924</b> .....270	<b>953.121</b> .....246	<b>953.453</b> .....249	<b>953.875</b> .....260
<b>915.031</b> .....80	<b>926.007</b> .....697	<b>937.926</b> .....270	<b>953.122</b> .....246	<b>953.454</b> .....249	<b>953.940</b> 211,398
<b>915.032</b> .....80	<b>926.008</b> .....697	<b>937.928</b> .....270	<b>953.123</b> 246,325	<b>953.455</b> .....250	<b>953.941</b> 211,398
<b>915.033</b> .....80	<b>926.010</b> .....697	<b>937.932</b> 65,272	<b>953.124</b> 246,325	<b>953.461</b> .....249	<b>953.942</b> 211,398
<b>915.040</b> .....80	<b>927.004</b> .....154	<b>937.934</b> .....272	<b>953.125</b> .....250	<b>953.462</b> .....249	<b>953.944</b> 211,398
<b>915.041</b> .....80	<b>927.012</b> .....297	<b>937.938</b> .....270	<b>953.126</b> .....250	<b>953.463</b> .....249	<b>953.945</b> 211,398
<b>915.042</b> .....80	<b>927.013</b> .....297	<b>940.020</b> ..... 78	<b>953.128</b> .....250	<b>953.464</b> .....249	<b>953.946</b> 211,398
<b>919.001</b> .....191	<b>930.027</b> .....55	<b>940.025</b> ..... 78	<b>953.131</b> .....246	<b>953.465</b> .....250	<b>953.948</b> 211,398
<b>919.002</b> .....191	<b>930.028</b> .....55	<b>940.050</b> ..... 81	<b>953.132</b> .....246	<b>953.471</b> .....249	<b>953.950</b> .....210
<b>920.100</b> .....547	<b>930.035</b> .....48	<b>940.055</b> ..... 81	<b>953.133</b> 246,325	<b>953.472</b> .....249	<b>953.951</b> .....210
<b>920.911</b> .....547	<b>930.121</b> .....113	<b>941.001</b> ..... 97	<b>953.134</b> 246,325	<b>953.473</b> .....249	<b>953.953</b> .....210
<b>920.912</b> .....547	<b>931.002</b> .....62	<b>942.001</b> .....198	<b>953.135</b> .....250	<b>953.474</b> .....249	<b>953.954</b> .....210
<b>920.913</b> .....547	<b>931.005</b> .....68	<b>942.003</b> .....195	<b>953.136</b> .....250	<b>953.475</b> .....250	<b>954.030</b> .....158
<b>920.914</b> .....547	<b>931.010</b> .....62	<b>942.005</b> .....195	<b>953.138</b> .....250	<b>953.511</b> 248,687	<b>954.040</b> .....158
<b>920.915</b> .....547	<b>931.017</b> .....65	<b>942.010</b> .....195	<b>953.141</b> .....246	<b>953.512</b> 248,687	<b>954.050</b> .....158
<b>921.010</b> .....683	<b>935.001</b> .....301	<b>942.012</b> .....241	<b>953.142</b> .....246	<b>953.513</b> 248,687	<b>956.001</b> 279,356
<b>921.011</b> .....683	<b>935.002</b> .....301	<b>942.015</b> .....327	<b>953.143</b> .....246	<b>953.514</b> 248,687	<b>956.002</b> 279,356
<b>921.012</b> 254,686	<b>935.003</b> .....301	<b>943.016</b> 280,371	<b>953.144</b> .....246	<b>953.515</b> .....250	<b>956.003</b> 279,356
<b>921.013</b> 254,686	<b>935.004</b> .....301	<b>943.026</b> 280,371	<b>953.145</b> .....250	<b>953.516</b> 248,687	<b>956.010</b> .....277
<b>921.014</b> .....126	<b>935.101</b> .....503	<b>943.057</b> 280,371	<b>953.146</b> .....250	<b>953.517</b> 248,687	<b>956.011</b> .....277
<b>921.015</b> .....126	<b>935.104</b> .....503	<b>943.058</b> 280,371	<b>953.147</b> .....357	<b>953.521</b> .....248	<b>956.012</b> .....277
<b>921.020</b> .....357	<b>935.105</b> 140,502	<b>943.061</b> 280,371	<b>953.161</b> .....246	<b>953.522</b> .....248	<b>956.013</b> .....277
<b>921.030</b> .....127	<b>935.106</b> 140,502	<b>943.062</b> 280,371	<b>953.162</b> .....246	<b>953.523</b> .....248	<b>956.014</b> .....277
<b>921.034</b> .....126	<b>935.110</b> 193,503	<b>943.065</b> .....281	<b>953.163</b> .....246	<b>953.524</b> .....248	<b>956.015</b> .....277
<b>921.036</b> .....383	<b>935.112</b> 164,502	<b>943.066</b> .....281	<b>953.164</b> .....246	<b>953.525</b> .....250	<b>956.020</b> .....283
<b>921.038</b> .....126	<b>935.113</b> .....502	<b>943.067</b> .....281	<b>953.165</b> .....250	<b>953.526</b> .....248	<b>956.021</b> .....283
<b>921.060</b> .....387	<b>935.114</b> 140,500	<b>943.080</b> 280,371	<b>953.166</b> .....250	<b>953.527</b> .....248	<b>956.022</b> .....283
<b>921.061</b> .....387	<b>935.115</b> 140,502	<b>943.081</b> 280,371	<b>953.170</b> 277,500	<b>953.531</b> 248,687	<b>956.030</b> .....184
<b>921.062</b> .....387	<b>935.116</b> 140,502	<b>943.082</b> 280,371	<b>953.171</b> 277,500	<b>953.532</b> 248,687	<b>956.031</b> .....184
<b>921.063</b> .....387	<b>937.114</b> 65,272	<b>953.001</b> .....257	<b>953.172</b> 277,500	<b>953.533</b> 248,687	<b>956.032</b> .....184
<b>921.065</b> .....387	<b>937.132</b> .....269	<b>953.002</b> .....257	<b>953.175</b> 277,500	<b>953.534</b> 248,687	<b>956.033</b> .....184
<b>921.066</b> .....387	<b>937.138</b> .....269	<b>953.006</b> 251,257	<b>953.185</b> .....246	<b>953.535</b> .....250	<b>956.034</b> .....184
<b>921.067</b> .....387	<b>937.141</b> .....272	<b>953.007</b> 252,257	<b>953.190</b> .....246	<b>953.536</b> 248,687	<b>956.035</b> .....184
<b>921.068</b> .....387	<b>937.152</b> .....269	<b>953.011</b> .....257	<b>953.191</b> .....246	<b>953.537</b> 248,687	<b>956.036</b> .....184
<b>921.069</b> .....387	<b>937.153</b> .....272	<b>953.012</b> .....257	<b>953.195</b> .....250	<b>953.541</b> .....248	<b>956.037</b> .....184
<b>921.076</b> .....383	<b>937.154</b> .....269	<b>953.013</b> .....257	<b>953.196</b> .....250	<b>953.542</b> .....248	<b>956.040</b> .....185
<b>921.090</b> .....420	<b>937.155</b> .....272	<b>953.014</b> .....257	<b>953.211</b> .....247	<b>953.543</b> .....248	<b>956.041</b> .....185
<b>921.091</b> .....420	<b>937.157</b> .....272	<b>953.015</b> 251,257	<b>953.212</b> .....247	<b>953.544</b> .....248	<b>956.042</b> .....185
<b>921.110</b> .....313	<b>937.160</b> .....158	<b>953.016</b> 251,257	<b>953.213</b> .....247	<b>953.545</b> .....250	<b>956.045</b> .....155
<b>921.116</b> .....313	<b>937.162</b> .....158	<b>953.017</b> 252,257	<b>953.214</b> .....247	<b>953.546</b> .....248	<b>956.047</b> .....284
<b>921.119</b> .....314	<b>937.164</b> .....158	<b>953.018</b> 251,257	<b>953.231</b> 247,687	<b>953.547</b> .....248	<b>956.049</b> .....276
<b>921.125</b> .....313	<b>937.181</b> .....33	<b>953.021</b> .....257	<b>953.232</b> 247,687	<b>953.554</b> .....248	<b>956.050</b> .....282
<b>921.130</b> .....313	<b>937.185</b> .....33	<b>953.022</b> .....257	<b>953.233</b> 247,687	<b>953.555</b> .....250	<b>956.051</b> .....282
<b>921.132</b> .....313	<b>937.220</b> 158,269	<b>953.023</b> .....257	<b>953.234</b> 247,687	<b>953.556</b> .....248	<b>956.052</b> .....282
<b>921.145</b> .....314	<b>937.225</b> .....269	<b>953.024</b> .....257	<b>953.235</b> .....250	<b>953.557</b> .....248	<b>956.053</b> .....282
<b>921.150</b> .....314	<b>937.228</b> .....269	<b>953.025</b> 251,257	<b>953.236</b> .....250	<b>953.565</b> .....252	<b>956.113</b> .....277
<b>921.151</b> .....385	<b>937.230</b> .....269	<b>953.026</b> 251,257	<b>953.242</b> 247,687	<b>953.575</b> .....252	<b>956.114</b> .....277
<b>921.153</b> .....385	<b>937.240</b> .....269	<b>953.027</b> 252,257	<b>953.243</b> 247,687	<b>953.585</b> .....252	<b>956.150</b> .....359
<b>921.155</b> .....385	<b>937.245</b> .....269	<b>953.028</b> 251,257	<b>953.244</b> 247,687	<b>953.595</b> .....252	<b>957.011</b> 177,689
<b>921.170</b> .....315	<b>937.250</b> .....269	<b>953.031</b> .....257	<b>953.245</b> .....250	<b>953.601</b> .....275	<b>957.060</b> 177,689
<b>921.175</b> .....315	<b>937.255</b> .....269	<b>953.032</b> .....257	<b>953.246</b> .....250	<b>953.602</b> .....275	<b>958.001</b> 473,499
<b>921.210</b> .....362	<b>937.304</b> .....272	<b>953.033</b> .....257	<b>953.247</b> 253,687	<b>953.603</b> .....275	<b>958.011</b> 255,685
<b>921.212</b> .....362	<b>937.611</b> .....272	<b>953.034</b> .....257	<b>953.248</b> 253,687	<b>953.648</b> 247,437	<b>958.111</b> 255,685
<b>921.235</b> .....460	<b>937.615</b> .....269	<b>953.035</b> 251,257	<b>953.311</b> 253,687	<b>953.649</b> 247,437	<b>959.011</b> .....27
<b>921.250</b> .....436	<b>937.625</b> .....269	<b>953.036</b> 251,257	<b>953.312</b> 253,687	<b>953.650</b> 247,437	<b>959.012</b> .....27
<b>921.251</b> .....436	<b>937.640</b> .....268	<b>953.037</b> 252,257	<b>953.313</b> 253,687	<b>953.651</b> 247,437	<b>959.100</b> .....16
<b>921.252</b> .....436	<b>937.641</b> .....268	<b>953.041</b> .....256	<b>953.321</b> .....253	<b>953.652</b> .....253	<b>959.211</b> .....21
<b>921.350</b> .....439	<b>937.642</b> .....268	<b>953.042</b> .....256	<b>953.351</b> .....253	<b>953.653</b> .....253	<b>959.212</b> .....21
<b>921.351</b> .....439	<b>937.643</b> .....268	<b>953.043</b> .....256	<b>953.352</b> .....253	<b>953.654</b> .....253	<b>959.213</b> .....21
<b>921.421</b> .....357	<b>937.644</b> .....268	<b>953.044</b> .....256	<b>953.353</b> 115,687	<b>953.655</b> .....253	<b>959.214</b> .....21
<b>921.422</b> .....357	<b>937.650</b> .....268	<b>953.045</b> 251,256	<b>953.354</b> 253,687	<b>953.656</b> .....253	<b>959.215</b> .....21
<b>921.425</b> .....357	<b>937.651</b> .....268	<b>953.046</b> 251,256	<b>953.411</b> .....249	<b>953.657</b> .....253	<b>959.216</b> .....21
<b>921.431</b> .....357	<b>937.652</b> .....268	<b>953.047</b> 252,256	<b>953.412</b> .....249	<b>953.658</b> 253,687	<b>959.217</b> .....21
<b>921.451</b> .....434	<b>937.653</b> .....268	<b>953.061</b> .....256	<b>953.413</b> .....249	<b>953.659</b> 253,687	<b>959.218</b> .....21
<b>921.452</b> .....434	<b>937.660</b> .....268	<b>953.062</b> .....256	<b>953.414</b> .....249	<b>953.700</b> .....627	<b>959.219</b> .....21
<b>921.453</b> .....434	<b>937.661</b> .....268	<b>953.063</b> .....256	<b>953.415</b> .....250	<b>953.701</b> .....627	<b>959.223</b> .....21
<b>921.454</b> .....434	<b>937.671</b> .....268	<b>953.064</b> .....256	<b>953.421</b> .....249	<b>953.711</b> 253,688	<b>959.225</b> .....21
<b>921.461</b> .....432	<b>937.672</b> .....268	<b>953.065</b> 251,256	<b>953.422</b> .....249	<b>953.712</b> 253,688	<b>959.911</b> .....27
<b>921.462</b> .....432	<b>937.680</b> .....268	<b>953.066</b> 251,256	<b>953.423</b> .....249	<b>953.713</b> 253,688	<b>959.915</b> .....27
<b>921.463</b> .....432	<b>937.681</b> .....268	<b>953.067</b> 252,256	<b>953.424</b> .....249	<b>953.800</b> .....605	<b>961.001</b> .....396
<b>921.510</b> .....433	<b>937.685</b> .....268	<b>953.068</b> 251,257	<b>953.431</b> .....249	<b>953.801</b> .....605	<b>961.002</b> .....396
<b>921.520</b> .....433	<b>937.686</b> .....268	<b>953.090</b> .....256	<b>953.432</b> .....249	<b>953.802</b> .....605	<b>961.003</b> .....396
<b>921.530</b> .....432	<b>937.726</b> 270,272	<b>953.091</b> .....256	<b>953.433</b> .....249	<b>953.803</b> .....605	<b>961.010</b> .....396
<b>921.540</b> .....432	<b>937.736</b> .....272	<b>953.095</b> 251,256	<b>953.434</b> .....249	<b>953.810</b> .....605	<b>961.011</b> .....396
<b>921.551</b> .....432	<b>937.768</b> .....272	<b>953.096</b> 251,256	<b>953.435</b> .....250	<b>953.811</b> .....605	<b>961.012</b> .....396
<b>921.552</b> .....432	<b>937.786</b> .....270	<b>953.111</b> 247,687	<b>953.441</b> .....249	<b>953.815</b> .....605	<b>961.013</b> .....396
<b>921.700</b> .....627	<b>937.806</b> .....32	<b>953.112</b> 247,687	<b>953.442</b> .....249	<b>953.816</b> .....605	<b>961.020</b> .....180

<b>961.021</b> .....	180	<b>966.005</b> .....	20	<b>CR0913</b> .....	582
<b>961.022</b> .....	180	<b>966.016</b> .....	87	<b>CR0914</b> .....	582
<b>961.023</b> .....	180	<b>966.025</b> .....	44	<b>CR0921</b> .....	583
<b>962.005</b> .....	275	<b>966.030</b> .....	84	<b>CR0922</b> .....	583
<b>962.010</b> .....	275	<b>966.050</b> .....	148	<b>CR0923</b> .....	583
<b>962.030</b> .....	359	<b>966.051</b> .....	148	<b>CR0924</b> .....	583
<b>962.040</b> .....	186	<b>966.052</b> .....	148	<b>CR1001</b> .....	586
<b>962.041</b> .....	186	<b>966.116</b> .....	153	<b>CR1002</b> .....	586
<b>962.050</b> .....	356	<b>966.118</b> .....	153	<b>CR1003</b> .....	586
<b>962.060</b> .....	83	<b>966.120</b> .....	153	<b>CR1004</b> .....	586
<b>962.065</b> .....	354	<b>966.122</b> .....	153	<b>CR1005</b> .....	586
<b>962.070</b> .....	279,356	<b>966.124</b> .....	153	<b>CR1006</b> .....	586
<b>962.071</b> .....	279,356	<b>966.126</b> .....	153	<b>CR-16</b> .....	588
<b>962.072</b> .....	279,356	<b>967.001</b> .....	90	<b>CR1602</b> .....	586
<b>962.073</b> .....	279,356	<b>967.020</b> .....	96	<b>CR1604</b> .....	586
<b>962.076</b> .....	356	<b>967.035</b> .....	96	<b>CR1605</b> .....	586
<b>962.078</b> .....	356	<b>967.040</b> .....	96	<b>CR1610</b> .....	582
<b>962.080</b> .....	186	<b>967.050</b> .....	96	<b>CR1611</b> .....	582
<b>962.081</b> .....	186	<b>969.001</b> .....	144	<b>CR1612</b> .....	582
<b>962.090</b> .....	186	<b>969.003</b> .....	143	<b>CR1613</b> .....	582
<b>962.091</b> .....	186	<b>969.010</b> .....	143	<b>CR1614</b> .....	582
<b>962.110</b> .....	278	<b>969.040</b> .....	145	<b>CR1621</b> .....	583
<b>962.122</b> .....	263	<b>969.041</b> .....	145	<b>CR1622</b> .....	583
<b>962.132</b> .....	263	<b>969.042</b> .....	145	<b>CR1623</b> .....	583
<b>962.142</b> .....	262	<b>969.043</b> .....	145	<b>CR1624</b> .....	583
<b>962.150</b> .....	356	<b>969.044</b> .....	145	<b>CR2000</b> .....	580
<b>962.152</b> .....	356	<b>969.045</b> .....	145	<b>CR2001</b> .....	580
<b>962.155</b> .....	356	<b>969.070</b> .....	94	<b>CR-25</b> .....	588
<b>962.157</b> .....	356	<b>969.080</b> .....	144	<b>CR2510</b> .....	582
<b>962.162</b> .....	262	<b>969.081</b> .....	144	<b>CR2511</b> .....	582
<b>962.200</b> .....	278	<b>969.082</b> .....	144	<b>CR2512</b> .....	582
<b>962.201</b> .....	278	<b>969.083</b> .....	144	<b>CR2513</b> .....	582
<b>962.202</b> .....	278	<b>969.325</b> .....	144	<b>CR2514</b> .....	582
<b>962.205</b> .....	278	<b>969.330</b> .....	144	<b>CR2521</b> .....	583
<b>962.206</b> .....	278	<b>969.601</b> .....	144	<b>CR2522</b> .....	583
<b>962.207</b> .....	278	<b>969.602</b> .....	144	<b>CR2523</b> .....	583
<b>962.231</b> .....	263	<b>969.603</b> .....	144	<b>CR2524</b> .....	583
<b>962.232</b> .....	263	<b>969.604</b> .....	144	<b>CR-36</b> .....	588
<b>962.311</b> .....	263	<b>969.605</b> .....	144	<b>CR3610</b> .....	582
<b>962.312</b> .....	263	<b>969.702</b> .....	139,326	<b>CR3611</b> .....	582
<b>962.313</b> .....	263	<b>969.703</b> .....	139	<b>CR3612</b> .....	582
<b>962.321</b> .....	263	<b>969.704</b> .....	139,326	<b>CR3613</b> .....	582
<b>962.322</b> .....	263	<b>969.705</b> .....	139	<b>CR3614</b> .....	582
<b>962.323</b> .....	263	<b>969.706</b> .....	139	<b>CR3621</b> .....	583
<b>962.324</b> .....	263	<b>969.707</b> .....	139,143	<b>CR3622</b> .....	583
<b>962.332</b> .....	263	<b>969.708</b> .....	139,326	<b>CR3623</b> .....	583
<b>962.333</b> .....	263	<b>969.709</b> .....	139,326	<b>CR3624</b> .....	583
<b>962.334</b> .....	263	<b>969.710</b> .....	139	<b>CR-49</b> .....	588
<b>962.342</b> .....	262	<b>969.720</b> .....	145	<b>CR4910</b> .....	582
<b>962.343</b> .....	262	<b>969.725</b> .....	139,145	<b>CR4911</b> .....	582
<b>962.344</b> .....	262	<b>969.730</b> .....	145	<b>CR4912</b> .....	582
<b>962.362</b> .....	262	<b>969.830</b> .....	145	<b>CR4913</b> .....	582
<b>962.363</b> .....	262	<b>969.835</b> .....	145	<b>CR4914</b> .....	582
<b>962.364</b> .....	262	<b>969.840</b> .....	145	<b>CR4921</b> .....	583
<b>962.392</b> .....	262	<b>969.845</b> .....	145	<b>CR4922</b> .....	583
<b>962.393</b> .....	262	<b>969.850</b> .....	145	<b>CR4923</b> .....	583
<b>962.394</b> .....	262	<b>969.855</b> .....	145	<b>CR4924</b> .....	583
<b>962.400</b> .....	263,265	<b>969.860</b> .....	145	<b>CR5000</b> .....	580
<b>962.401</b> .....	263,265	<b>975.010</b> .....	52,293	<b>CR5500</b> .....	587
<b>962.411</b> .....	265	<b>975.015</b> .....	52,293	<b>CR6000</b> .....	587
<b>962.412</b> .....	265	<b>975.020</b> .....	52,293	<b>CR6500</b> .....	587
<b>962.413</b> .....	265	<b>975.025</b> .....	52,293	<b>CR7000</b> .....	587
<b>962.414</b> .....	265			<b>CR7500</b> .....	587
<b>962.421</b> .....	265				
<b>962.422</b> .....	265				
<b>962.423</b> .....	265	<b>CR...</b>			
<b>962.424</b> .....	265	<b>CR-0</b> .....	588	<b>RM...</b>	
<b>962.431</b> .....	265	<b>CR0100</b> .....	581	<b>RM1040</b> .....	358
<b>962.432</b> .....	265	<b>CR0101</b> .....	585	<b>RM1050</b> .....	358
<b>962.433</b> .....	265	<b>CR0102</b> .....	585	<b>RM1060</b> .....	358
<b>962.433</b> .....	265	<b>CR0103</b> .....	585	<b>RM2609</b> .....	357
<b>962.434</b> .....	265	<b>CR0104</b> .....	585	<b>RM2610</b> .....	357
<b>962.442</b> .....	265	<b>CR0105</b> .....	585	<b>RM2619</b> .....	357
<b>962.443</b> .....	265	<b>CR0200</b> .....	581	<b>RM2620</b> .....	357
<b>962.444</b> .....	265	<b>CR0300</b> .....	581	<b>RM2631</b> .....	357
<b>962.462</b> .....	265	<b>CR0301</b> .....	584	<b>RM2632</b> .....	357
<b>962.463</b> .....	265	<b>CR0302</b> .....	584	<b>RM2640</b> .....	357
<b>962.464</b> .....	265	<b>CR0303</b> .....	584	<b>RM3526</b> .....	357
<b>965.055</b> .....	166	<b>CR0304</b> .....	584	<b>RM3527</b> .....	357
<b>966.001</b> .....	20	<b>CR-09</b> .....	588	<b>RM3530</b> .....	357
<b>966.002</b> .....	20	<b>CR0910</b> .....	582	<b>RM3536</b> .....	357
<b>966.003</b> .....	20	<b>CR0911</b> .....	582	<b>RM3539</b> .....	357
<b>966.004</b> .....	20	<b>CR0912</b> .....	582	<b>RM3600</b> .....	357

<b>RM3800</b> .....	364
<b>RM3801</b> .....	364
<b>RM3802</b> .....	364
<b>RM3804</b> .....	365
<b>RM3806</b> .....	365
<b>RM3808</b> .....	364
<b>RM3820</b> .....	364
<b>RM3825</b> .....	364
<b>RM9090</b> .....	373
<b>RM9109</b> .....	373
<b>RM9115</b> .....	373
<b>RM9146</b> .....	373
<b>RM9152</b> .....	373
<b>RM9153</b> .....	373
<b>RM9154</b> .....	373
<b>RM9155</b> .....	373
<b>RM9240</b> .....	369
<b>RM9241</b> .....	369
<b>RM9245</b> .....	369
<b>RM9246</b> .....	369
<b>RM9300</b> .....	281,369
<b>RM9374</b> .....	370
<b>RM9375</b> .....	370
<b>RM9588</b> .....	370
<b>RM9721</b> .....	281,369
<b>RM9912</b> .....	370